

2019 Wachstumsjahr.



Geschäftsbericht

tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss



2

3

Inhalt

4 / 5	Rückblick 2019
6 / 7	Bio-Kompetenz
8 / 9	Investition: Neue Bio-Apfelsortieranlage
10 / 11	Neue Sorten
12 / 13	Strategie
14 / 15	Produktionsbetriebe Petra und Cornel Angehrn, Muolen
16 / 17	Ausblick
18	Zahlen 2019
19 – 33	Jahresrechnung

Liebe Aktionärinnen und Aktionäre

Engagiert, kompetent und innovativ: So will die Tobi Seeobst AG wahrgenommen werden und handeln. Im Jahr 2019 wirkt sich diese Denkart auch zahlenmässig aus: Das Geschäftsergebnis ist rundum positiv. Der Umsatz von 106 Millionen Franken bedeutet einen neuen Rekord. Der Nettogewinn von 1,7 Millionen Franken ist höher als im Vorjahr und erreicht den budgetierten Wert. Diese Zahlen wurden in einem gesättigten Markt erwirtschaftet, bei dem Preise und Kosten unter Druck stehen.

Für das erfreuliche Resultat gibt es mehrere Gründe. Zum einen folgte auf die – wegen Frost und dem Grossbrand – turbulenten Vorjahre eine Phase ohne belastende Ereignisse. Etwas überraschend lag auch die Ernte über den Erwartungen. Besonders die Produktgruppen Birnen, Beeren und Bio-Früchte haben zum soliden Geschäftsergebnis beigetragen.

Gemessen am Umsatz sind die Äpfel weiterhin das Kerngeschäft von Tobi. Bemerkenswert ist der stetig wachsende Anteil der Bio-Früchte. Hier wurden die Umsatzziele für 2022 bereits erreicht! Bio ist somit ein immer wichtigeres Geschäftsfeld, bei dem Tobi seine Kompetenz seit nunmehr 25 Jahren unter Beweis stellt. Damit wird auch das im Leitbild verankerte Thema «Nachhaltigkeit» umgesetzt und aktiv vorgelebt.

Generell hat sich Tobi als Marke weiter etabliert und mit der erfolgreichen Übernahme der Ernst Zuber AG den Bekanntheitsgrad über die Ostschweiz hinaus erhöht. Nebst Innovationen braucht es auch Investitionen, um uns weiterhin behaupten zu können: Pünktlich zum Start der Beerensaison 2021 wird in Egnach ein neues Beerenzentrum entstehen. Als betrieblicher Fortschritt gilt auch die jüngst in Betrieb genommene neue Bio-Apfelsortieranlage.

Die Tobi Seeobst AG dankt ihren Partnerfirmen sowie Kundinnen und Kunden für die gute Zusammenarbeit. Ein besonderer Dank geht an die Mitarbeitenden, die qualitätsbewusst und engagiert ihre Aufgabe erfüllen.

Der Tobi Seeobst AG ist 2019 der Spagat zwischen Bewahrung und Transformation ausnehmend gut gelungen. Wir sind überzeugt, auch den kommenden Herausforderungen gewachsen zu sein.

Herzliche Grüsse

René Bock
Verwaltungsratspräsident
Tobi Seeobst AG

Benno Neff
Geschäftsführer
Tobi Seeobst AG

Tobi erobert die Schweiz.

Mit ertragreichen Ernten und der Übernahme des Obsthands der Ernst Zuber AG.

Die Ernten fielen 2019 erstaunlich gut aus, insbesondere bei den Kirschen. Hinzu kam die Chance, den Frischobsthandel der Ernst Zuber AG in Arisdorf (BL) zu übernehmen und Tobi als Marke weit über die Ostschweiz hinaus bekannt zu machen.

Kaum jemand hätte erwartet, dass nach dem bereits sehr ertragreichen 2018 auch 2019 überdurchschnittlich viele Früchte geerntet werden können. Dies widerspricht der Regel der Alternanz, wonach der Fruchtertrag im 2-Jahres-Takt schwankt. Und doch findet Hansruedi Gallmann, zuständig für Verkauf und Marketing bei Tobi, mehrere Gründe: «Nebst den guten Witterungen tragen die Produktionsbetriebe selbst viel dazu bei. Die Professionalität des Anbaus begünstigt gute Ernten. Dazu gehören Sommer- oder Winterschnitt, Düngung, Pflanzenschutz, aber auch das genetische Material und die Art und Weise der Kulturführung. Der Baum wird sozusagen zu einer guten Ernte erzogen.»

Strategische Beratung und schonende Verarbeitung

Die Tobi Seeobst AG nimmt im Obstanbau zwei Funktionen wahr: einerseits in der Beratung zur optimalen Sortenwahl, Kulturführung

und bei der Bestimmung der Erntezeitpunkte, andererseits bei der schonenden Verarbeitung und Distribution der Früchte. Besonders bei den Kirschen fiel die Ernte 2019 mit 1200 Tonnen sehr gut aus. Entsprechend war der Sortenspiegel mit einer Kombination aus frühen, mittelfrühen und späten Sorten besonders wichtig, um Erntespitzen zu brechen.

Handelsnetz ausgebaut

«Nebst der Qualität spielt die Regionalität eine immer grössere Rolle beim Kaufentscheid», weiss Hansruedi Gallmann, «und Grosshandelsfirmen wissen sich mit der Deklaration ‹aus der Region› zu profilieren.» Im Zuge einer Nachfolgeregelung erhielt Tobi die Chance, den Frischobsthandel der Ernst Zuber AG mit Sitz in Arisdorf (BL) und damit ein bestehendes Netz an Grosshandelskunden sowie Produktionsbetrieben zu übernehmen. Eine optimale Möglichkeit, die Marke «Tobi – Früchte mit

Biss» in der Nordwestschweiz, aber auch in Genf und im Tessin, bekannt zu machen – und gleichzeitig kurze Distributionswege zu garantieren.

Reibungslose Übernahme

Die Übernahme des Frischobsthandels der Ernst Zuber AG, der hauptsächlich auf Kirschen, Zwetschgen und Äpfeln beruht, ist für beide Firmen sehr gut verlaufen. Die Tobi Seeobst AG konnte die ergiebige Ernte gut vermarkten und das bisherige Angebot beim neuen Kundenstamm durch eigene Produkte ergänzen. Die Ernst Zuber AG als traditioneller Familienbetrieb führt indes die seit 1933 bestehende Brennerei weiter, verbunden mit dem Ankauf von Brennobst und Industrieobst. Als Herstellerin von edlen Destillaten konnte sich die Firma einen nationalen Ruf erarbeiten. Stellvertretend für die gesamte Tobi-Geschäftsleitung sagt Hansruedi Gallmann: «Wir danken der Ernst Zuber AG für das entgegengebrachte Vertrauen.»

4

5



Bio-Anbau als Herausforderung.

Wie das Fachwissen von Tobi für gute Ernteaussichten sorgt.

Der biologische Anbau von Obst in einer Dauerkultur ist und bleibt eine grosse Herausforderung. Das in rund 25 Jahren erarbeitete Wissen gibt Tobi an die Bio-Bauern und -Bäuerinnen sowie den Grosshandel weiter.



Bio steht für rückstandsfreies, nachhaltig produziertes Obst. Bio schont den Boden und die Umwelt und entspricht einem anhaltenden Trend. Aktuell erfreut sich die Tobi Seeobst AG an einer sehr starken Nachfrage nach Bio-Obst.

Damit der Anbau von Bio-Obst dauerhaft gelingt, braucht es vertieftes Wissen für die biologischen Abläufe auf dem Feld, insbesondere für vorbeugende Massnahmen. Denn häufig ist aufgrund der strengen Vorschriften eine Behandlung im Nachhinein nicht mehr möglich. Und wenn doch, braucht es viel Geduld und Zuversicht, bis sich zum Beispiel bei einem Schädlingsbefall die Nützlingspopulation aufgebaut hat.

Auch sind Bio-Kulturen schwieriger im Gleichgewicht zu halten und alternieren stärker, das heisst, nach einem ertragreichen Jahr folgt oft ein ertragsschwaches. Zudem kommt es häufiger zu Ernteausfällen, da bei einem starken Krankheits- oder Schädlingsdruck nur mit natürlichen Mitteln dagegen angekämpft wird.

Über 25 Jahre Bio-Kompetenz

Schon seit Mitte der 1990er-Jahre bietet die Tobi Seeobst AG Bio-Obst für den Grosshandel an und konnte dadurch auf ihrer Vermarktungsstufe sehr viel lernen. Von dieser fundierten Bio-Kompetenz profitieren heute die Produktionsbetriebe wie auch Grosshandelsfirmen.

Eine grosse Rolle spielt auch die Wahl der richtigen Sorte. Aus diesem Grund sucht und testet die Tobi Seeobst AG stetig neue robuste Sorten, welche sie ihren Bio-Produktionsbetrieben empfehlen kann (erfahren Sie dazu mehr im Interview auf Seite 10).

Auf Bio ausgelegt

Für die Lagerung und die Verarbeitung von Bio-Obst ist Tobi speziell eingerichtet: Einerseits mit der Warmwasserbehandlung vor

6

7



Roman Henauer bewirtschaftet einen der rund 40 Bio-Betriebe, welche Tobi beliefern.

der Einlagerung, aber auch mit der Möglichkeit, das Obst vor dem Sortierprozess zu bürsen respektive zu reinigen. Dadurch werden natürliche Verschmutzungen entfernt und der Bio-Apfel kann sich von der besten Seite zeigen.

Die meisten der rund 40 Bio-Betriebe, welche Tobi beliefern, haben ihre Strukturen auf die Anforderungen des Grosshandels angepasst: Es werden eher weniger Sorten, dafür auf grösserer Fläche angebaut als im üblichen Bio-Anbau. Dennoch werden im Vergleich zum konventionellen Anbau deutlich mehr Sorten kultiviert.

Spezialisierung bringt Erfolg

Viele Betriebe haben sich auch innerhalb des Bio-Anbaus spezialisiert. Die einen kultivieren vor allem Äpfel und Birnen, die anderen mehr Bio-Steinobst oder sogar Bio-Beeren. Egal bei welcher Obstart, überall darf Tobi Bio-Obst von echten Profis übernehmen.

Nachgefragt

Roman Henauer bewirtschaftet zusammen mit seinem Vater Kurt einen der rund 40 Bio-Betriebe, welche Tobi beliefern.

Herr Henauer, was gab den Anstoss für die Umstellung auf Bio-Qualität?

Biologische Produktion begleitet uns seit 1994. Als einer der ersten Obstbaubetriebe übten wir zusammen mit unserem Nachbarn die Produktion auf einer halben Hektare und lernten die Schwierigkeiten des biologischen Obstbaus kennen. 2017 stellten wir den Gesamtbetrieb mit rund 10 Hektaren Obstkulturen, 9 Hektaren Ackerkulturen und 3 Hektaren Hochstammwiesen auf biologischen Anbau um.

Wie gestaltete sich die Zusammenarbeit mit Tobi?

Die Tobi Seeobst AG ist eine unkomplizierte und leistungsfähige Partnerfirma in der Obstvermarktung. Sie interessieren sich für unsere Produktion, geben auch Sortenempfehlungen ab, holen das geerntete Obst rasch ab und gewährleisten eine sichere Lagerung, Sortierung und Verpackung.

Worauf kommt es besonders an im biologischen Anbau?

Ein Muss in der biologischen Produktion ist: Allgemein die Widerstandskraft der Pflanzen zu fördern, die Sortenwahl, agronomische Grundsätze einzuhalten und keine Kompromisse einzugehen, denn «Feuerwehreinsätze» sind nicht mehr möglich. Auch muss man Kulturen beobachten und vorausdenken, voraussehen, welche Massnahmen allenfalls getroffen werden müssten. Und es ist wichtig, ein Team im Rücken zu haben, das auch schlagkräftig und rechtzeitig Pflegemassnahmen erledigen kann.

Welche Erfahrungen haben Sie gemacht?

Wir kommen jedes Jahr wieder an neue Herausforderungen und an Grenzen, die wir bewältigen bzw. überwinden müssen. Überraschend ist für mich, dass es schlussendlich für fast alle Probleme eine Lösung gibt.

Bio-Äpfel, jederzeit.

Warum Tobi in eine eigene Bio-Sortieranlage investiert hat.

Andreas Brüllhardt ist bei Tobi zuständig für den Bio-Verkauf sowie Mitglied der Geschäftsleitung und erklärt, warum die Evaluation der richtigen Bio-Apfelsortieranlage im Grunde ganz einfach war.



Andreas Brüllhardt

Herr Brüllhardt, warum wurde eine eigene Bio-Apfelsortieranlage nötig und welchen Kriterien muss sie gerecht werden?

Der Anteil an Bio-Obst steigt konstant. Vor allem bei unserem wichtigsten Bio-Produkt, dem Bio-Apfel, sind die Mengen in den letzten Jahren deutlich gestiegen – aktuell liegt hier der Anteil bei 20% des gesamten Verarbeitungsvolumens. Bis anhin wurde das Bio-Obst extern auf einer kleinen Sortieranlage verarbeitet, welche in den letzten Jahren an ihre Kapazitätsgrenzen stiess. Aus diesem Grund ist die Investition in eine eigene Bio-Apfelsortieranlage sinnvoll. Auch gewinnen wir dadurch deutlich mehr an Flexibilität.

Wie verlief der Evaluationsprozess?

Eigentlich ganz einfach: Wir haben die gleiche Apfelsortiermaschine, wie wir sie bereits betreiben, mit der gleichen Technik von der gleichen Herstellungsfirma gewählt – nur 3x kleiner. Auf dieser werden nun ausschliesslich Bio-Äpfel verarbeitet.

Wie gestaltete sich die Inbetriebnahme der Anlage?

Der Hauptgrund für zwei gleiche Sortieranlagen, einmal für Bio- und einmal für konventionelle Äpfel, war die identische Bedienung. Da die verantwortlichen Personen schon von der konventionellen Anlage wussten, wie die Maschine zu handhaben ist, verlief die

Inbetriebnahme der neuen Bio-Sortieranlage reibungslos. Die grosse Herausforderung ist nun, der Maschine die Bio-Toleranzen «beizubringen».

Wie beziffern Sie die Investitionskosten?

Wir haben rund eine Million für die Bio-Apfelsortieranlage ausgegeben.

Sehen Sie weiteres Potenzial im Bio-Bereich für die Zukunft?

Auf jeden Fall. Dafür haben wir auch stark investiert und sind bereit, wenn sich der Bio-Anteil weiterhin so prächtig entwickelt.



Im Club der Besten.

Wie viel Entwicklungsarbeit in einer Clubsorte steckt.

Bis eine Apfel- oder Birnensorte zur Clubsorte gekürt und ins Tobi-Sortiment aufgenommen wird, ist es ein weiter Weg. Martin Ammann, Leiter Einkauf und Mitglied der Geschäftsleitung, erläutert das aufwendige Prozedere.



Martin Ammann

Herr Ammann, wie wird eine neue Sorte zur Clubsorte von Tobi?

Das ist ein sehr langer Prozess. Wir pflegen engen Kontakt zu den meisten Züchtungsprogrammen weltweit. So erfahren wir direkt von ihren Neuheiten. Besonders wichtig für den nachhaltigen Obstanbau ist eine hohe Robustheit gegenüber Krankheiten und Schädlingen. Von vielversprechenden neuen Sorten holen wir ein paar Testbäume in die Schweiz und pflanzen sie in den beiden Versuchsgärten im Osten und im Westen – dadurch können wir auch den Einfluss unterschiedlicher Klimabedingungen erkennen.

Während zweier bis dreier Erntejahre beschauen und degustieren wir die Früchte und beobachten das Baumverhalten. Für die meisten Neuheiten ist hier bereits Schluss, denn nur mit Sorten, die wirklich in allen Belangen überzeugen, können wir in die nächste Stufe gehen – den kommerziellen Testanbau.

Wie geht es dann weiter?

Mit den Früchten aus dem kommerziellen Testanbau gehen wir zu unseren Kundinnen und Kunden und holen deren Rückmeldungen ein. Ihre Meinung ist ein Schlüsselfaktor dafür, ob eine neue Sorte tatsächlich angebaut wird. Denn einzig der Konsument bzw. die Konsumentin entscheidet anhand des Kaufverhaltens, ob eine neue Sorte erfolgreich ist und somit im Sortiment der Tobi Seeobst AG eine Zukunft hat.

Welche Bedeutung haben die Clubsorten für das Geschäft?

Die Tobi Seeobst AG beliefert die wichtigsten Schweizer Grossverteiler. Für unser Geschäft ist es daher äusserst wichtig, alle nachgefragten Clubsorten anbieten zu können.

10

11

Neue Clubsorte:

Swing®

Eine äusserst nachhaltige Apfelsorte, welche nebst einer Schorfresistenz auch eine hohe Robustheit gegenüber Blattläusen und eine sehr hohe Toleranz gegenüber Feuerbrand aufweist. Der Baum ist relativ einfach zu handhaben und trägt regelmässig. Sein leuchtendes Rot, seine Saftigkeit und Knackigkeit mit fester Struktur sowie seine äusserst interessante Aromatik in Kombination mit hervorragendem Shelf life machen Swing® zum Genuss.



Neue Clubsorte:

Magic Star®

Die eher schwach wachsende Sorte stellt sicher etwas mehr Ansprüche an den Obstbauern als andere, die Frucht hingegen ist einzigartig! Auch wenn die Geschmäcker der Konsumentinnen und Konsumenten verschieden sein mögen – bei Magic Star® herrscht allgemeiner Konsens, dass es in puncto Aromatik und Geschmack weltweit wohl kaum etwas Besseres gibt. Auch Magic Star® begeistert mit hervorragender Festigkeit und Textur, zudem weist die Sorte eine Haltbarkeit auf wie kaum eine andere. Diese positiven Eigenschaften in Kombination mit seiner Schorfresistenz machen ihn zum idealen Apfel der Zukunft.



Den Obstbauern und -bäuerinnen bieten Clubsorten eine gewisse Sicherheit für nachhaltige Preise, weil deren Anbaumengen steuerbar sind und somit eine Überproduktion mit entsprechendem Preiszerfall vermieden werden kann.

Aus Sicht der Grosshandelsbetriebe ist es wichtig, die erfolgreichen Clubsorten im Sortiment zu haben. Der Wunsch nach Sorteninnovation ist gross, der Platz an der Verkaufsf front jedoch sehr begrenzt. Daher muss eine neue Sorte, die den Durchbruch schaffen will, in allen Belangen überzeugen.

Nachhaltigkeit leben.

Wie Tobi den Grundstein für eine nachhaltige Zukunft legt.

Wir bei der Tobi Seeobst AG verstehen Nachhaltigkeit ganzheitlich. Als eine der führenden Partnerfirmen im Handel von Früchten aus Schweizer Produktion richten wir unser Handeln an konkreten Zielen aus, die ökonomische, ökologische und soziale Aspekte beinhalten – damit auch künftige Generationen in den Genuss des Tobi-Bisses kommen.

Tobi verankert den Faktor Nachhaltigkeit im Unternehmen. In Zusammenarbeit mit der Sustainable Food Systems GmbH und dem FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau) wurde ein neues Leitbild sowie eine Nachhaltigkeitsstrategie entwickelt. Martin Ammann, Leiter Einkauf und Mitglied der Geschäftsleitung, ist überzeugt: «Das neue Leitbild spiegelt den Wesenskern und den Auftrag der Tobi Seeobst AG

eins zu eins wider. Wir leben die im Leitbild aufgeführten Werte wie Qualität, Zuverlässigkeit und Verantwortung. Das Ziel ist es, diese im Alltag zu verankern und im Unternehmen sichtbar zu machen.»

Unsere konkreten Ziele mit Schwerpunkt Nachhaltigkeit

- Eine sinnvolle Reduktion von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln im Obstanbau vorantreiben.
- Alternativen zu Plastikverpackungen prüfen.
- Die Geschlechtergleichstellung im Unternehmen sicherstellen.

12 Apfelproduktionsbetriebe sowie Tobi selbst haben sich 2018 von der Sustainable Food Systems GmbH mit der SMART-Methodik bewerten lassen, um den aktuellen Stand punkto Nachhaltigkeit zu erfassen. Es wurden Befragungen bei unseren Kundinnen und Kunden sowie bei den Produktionsbetrieben durchgeführt, um ein möglichst differenziertes Bild zu erhalten. Aus den Ergebnissen dieser Studie sowie auf Basis der neuen Nachhaltigkeitsstrategie wurden konkrete Massnahmen definiert und umgesetzt. Darunter der Leitfaden für die Mitarbeitenden in Form eines Kalenders, welcher ein ressourcenschonendes Verhalten fördert.



Leitbild der Tobi Seeobst AG

Unsere Vision

Gesunder Frucht-Genuss für alle

Unsere Mission

Gemeinsam mit unseren Produzentinnen und Produzenten liefern wir gesunden Frucht-Genuss. Als DER Partnerbetrieb in der Schweiz begeistern wir unsere Kundschaft und die Konsumentinnen und Konsumenten mit Qualität, Zuverlässigkeit und Nachhaltigkeit.

Unsere Werte

Wir sind engagiert, kompetent, innovativ und effizient in unserer täglichen Arbeit.

Wir unterstützen und begeistern uns gegenseitig in unserer Arbeit. Gemeinsam wollen wir Erfolge erzielen, Innovationen schaffen und wachsen. Das erreichen wir durch gegenseitiges Unterstützen und Motivieren. Niemand ist perfekt, Fehler passieren, aber wir reflektieren sie und wachsen mit unseren Erfahrungen. Dies hilft uns, jeden Tag besser, effizienter und wirtschaftlich erfolgreicher zu werden.

Wir sind ehrlich und transparent in unserer Kommunikation nach innen und nach aussen.

Wir haben nichts zu verstecken. Wir reden über unsere Erfolge genauso offen wie über unsere Herausforderungen. Wahrhaftig zu sein in jedem Satz, in jeder Aktion – das ist unser Anspruch.

Unsere Partnerschaften mit unseren Lieferanten und unserer Kundschaft basieren auf Fairness und Loyalität.

Faire und loyale Partnerschaften sind die Basis unseres Wirtschaftens. Denn nur gemeinsam mit unseren Mitarbeitenden, unseren Lieferbetrieben und unserer Kundschaft können wir Lösungen finden, welche langfristigen Erfolg versprechen. Wir fördern unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie unsere Lieferbetriebe, zahlen faire Löhne und Preise und stehen bei Problemen loyal und unterstützend an ihrer Seite.

Wir agieren nachhaltig und engagieren uns als verantwortungsvolles Unternehmen.

Wir wirtschaften nachhaltig und verantwortungsvoll in ganzheitlichem Sinne und leisten dadurch einen positiven Beitrag für unsere Gesellschaft. Wir arbeiten gewinnorientiert und übernehmen wirtschaftliche Verantwortung gegenüber unseren Eigentümern, Mitarbeitenden und Partnerbetrieben. Gleichzeitig handeln wir ökologisch und sozial verantwortungsvoll, damit auch künftige Generationen in den Genuss guter Tobi-Produkte kommen. Dafür engagieren wir uns in den Regionen, in denen wir arbeiten.

Von der Blüte zur Kirsche.

Worauf es in der Produktion von Tafelkirschen ankommt.

Petra und Cornel Angehrn bewirtschaften schwere, ertragreiche Böden. Ihr Hof liegt in Muolen (SG) auf 512 m ü. M., wo hervorragende klimatische Bedingungen herrschen. Sie berichten, wie sie die Kirschernte 2019 erlebt haben und worauf sie beim Sortenspiegel achten.

Mit dem Kirschenjahr 2019 sind Petra und Cornel Angehrn sehr zufrieden: «Wir konnten rund elf Tonnen Tafelkirschen an die Tobi Seeobst AG verkaufen.» Die Temperaturen waren während der gesamten Erntezeit Ende Juni bis Mitte Juli aussergewöhnlich heiss, weshalb sie und das Ernte-Team besonders zügig arbeiten mussten. Mit vermehrten Pausen, einem uneingeschränkten Wasserangebot und kühlenden Nackentüchern wurde die Arbeit möglichst angenehm gestaltet.

Wissensaustausch mit Tobi

Zwischen der Tobi Seeobst AG und den Angehrns besteht eine langjährige Partnerschaft. «Wir sind mit der Zusammenarbeit sehr zufrieden», hält Cornel Angehrn fest, «ausserhalb der Erntezeit tauschen wir uns regelmässig mit dem Obstbau-Fachberater Werner Stuber aus. Er steht uns vor Ort beratend und unterstützend zur Seite. Wir schätzen seine Kompetenz sehr.» Auch dass die Tobi Seeobst AG ihnen im Frostjahr 2017 nach einem Totalausfall der Ernte finanzielle Unterstützung anbot, rechnet das Ehepaar der Firma sehr hoch an.



14

15

Mit durchdachtem Sortenspiegel zum Erfolg

Die Angehrns setzen auf folgende Flächen/Sorten: 25 a Merchant, 25 a Christiana, 25 a Vanda und 25 a Kordia.

Dieser Sortenspiegel bringt mehrere Vorteile:

- Die Sorten haben unterschiedliche Reifezeitpunkte, was eine Staffelung der Ernte ermöglicht. Dadurch kann der Markt fortlaufend und über längere Zeit beliefert werden.
- Unterschiedliche Blühzeitpunkte verringern die Frostgefährdung und senken das Ernterisiko.
- Unterschiedliche Pollen sorgen für eine bessere Bestäubung.

Was den Reiz ausmacht

Auf die Frage, was den Reiz ausmacht, Lebensmittel zu produzieren, erläutert Petra Anghern: «Wir beide waren uns von Kindesbeinen an gewohnt, dass auf unserem Hof Lebensmittel angebaut und produziert werden. Damit sind wir aufgewachsen, das gehört zu uns, davon leben wir. Der besondere Reiz liegt für uns hauptsächlich darin, Naturprodukte von hervorragender Qualität in den Handel zu bringen.»

Mehr als Kirschen

Petra und Cornel Angehrn haben ihren Hof im Jahr 2013 auf Kirschen, Mostobst, Haselnüsse und Christbäume umgestellt (als Ersatz für den Milchbetrieb). Heute bewirtschaften sie:

- 13 ha landwirtschaftliche Nutzfläche
- 1 ha Tafelkirschen
- 0,8 ha Haselnussplantage
- 2,4 ha extensiv genutzte Wiesen
- 0,1 ha Christbäume
- rund 700 Mostobst-Hochstammbäume



Erweiterungsbau in Egnach.

Wie Tobi auf die steigende Nachfrage nach Schweizer Beeren reagiert.

Schweizer Beeren sind beliebt und spielen in einer ausgewogenen Ernährung eine immer grössere Rolle. Das spürt auch Tobi. Und da auch Heidelbeeren vermehrt im Inland angebaut und verarbeitet werden, ist die Zeit reif für einen Erweiterungsbau sowie die technische Erneuerung der Anlagen. Doch es gibt noch einen weiteren Grund.

Pünktlich auf den Start der Beerensaison 2021 soll der Erweiterungsbau in Egnach mit modernisierten Anlagen einsatzbereit sein. Auf 11 400 m² (statt bisher 7200 m²) werden Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Stachelbeeren und auch immer mehr Heidelbeeren sortiert und verpackt. Angeliefert in losen Gebinden à 4 bis 5 kg, werden sie bei der Tobi Seeobst AG schonend in Schalen à 250 oder 500 Gramm verpackt – je nach Wunsch in Karton- oder Kunststoffschalen, mit oder ohne Deckel, oben oder seitlich etikettiert.

Inlandproduktion nimmt zu

Die Bestellungen gestalten sich sehr individuell. Um die engen Liefertermine einhalten zu können, ist ein flexibler Maschinenpark essenziell. Nebst der konstant hohen Nachfrage an Schweizer Beeren werden seit einigen Jahren auch Heidelbeeren vermehrt im Inland produziert und daher

ebenfalls auf den Anlagen der Tobi Seeobst AG verarbeitet. Dies stellt neue Anforderungen an die Verarbeitungskapazitäten.

Beliebte Schweizer Beeren

Heidelbeeren und Himbeeren werden das ganze Jahr als Frischprodukt gekauft. Erst recht freuen sich die Endkonsumentinnen und -konsumenten, wenn sie ab April wieder schmackhafte heimische Beeren in den Regalen finden. Schweizer Beeren sind bis Mitte November erntefrisch im Grosshandel erhältlich. Diese schonend und termingerecht zu verarbeiten, ist oberstes Ziel. Doch da gibt es noch einen weiteren wichtigen Aspekt.

16

17



Visualisierung: Mit diesem Erweiterungsbau wird die Verarbeitungsfläche für Beeren in Egnach von 7200 m² auf 11 400 m² ausgebaut.

Zukunftstaugliche Kapazitäten schaffen

Tobi Seeobst AG erweitert die Packkapazitäten nicht nur aufgrund der steigenden Inlandproduktion sowie der erfreulich grossen Nachfrage an Beeren: Nachhaltigkeit wird bei Verpackungen ein immer wichtigeres Thema. Eine steigende Anzahl Konsumentinnen und Konsumenten hegt den Wunsch nach weniger und möglichst plastikfreier Verpackung. Dennoch soll das köstliche Produkt möglichst gut geschützt bleiben.

Mit dem Erweiterungsbau schafft Tobi ausreichend Platz – nicht nur um die kurzen Lieferzeiten im Tagesgeschäft einzuhalten, sondern auch um neue Verpackungsmaterialien und -verfahren ausprobieren oder zeitnah auf allfällige neue Vorschriften reagieren zu können. Für diesen Gewinn an Flexibilität werden rund 8,5 Mio. Franken investiert.

Erweiterungsbau in Egnach

Februar 2020 Baubeginn
Herbst 2020 Erweiterungsbau
Winter 2020/2021 Fertigstellung,
Umplatzierung und Erneuerung der Anlagen
Frühling 2021 Inbetriebnahme zum Start
der Beerensaison

Die Früchte unserer Arbeit.

Wie wir den Obstumschlag
ausbauen konnten.

Umschlag
4'400
Tonnen Bio-Früchte

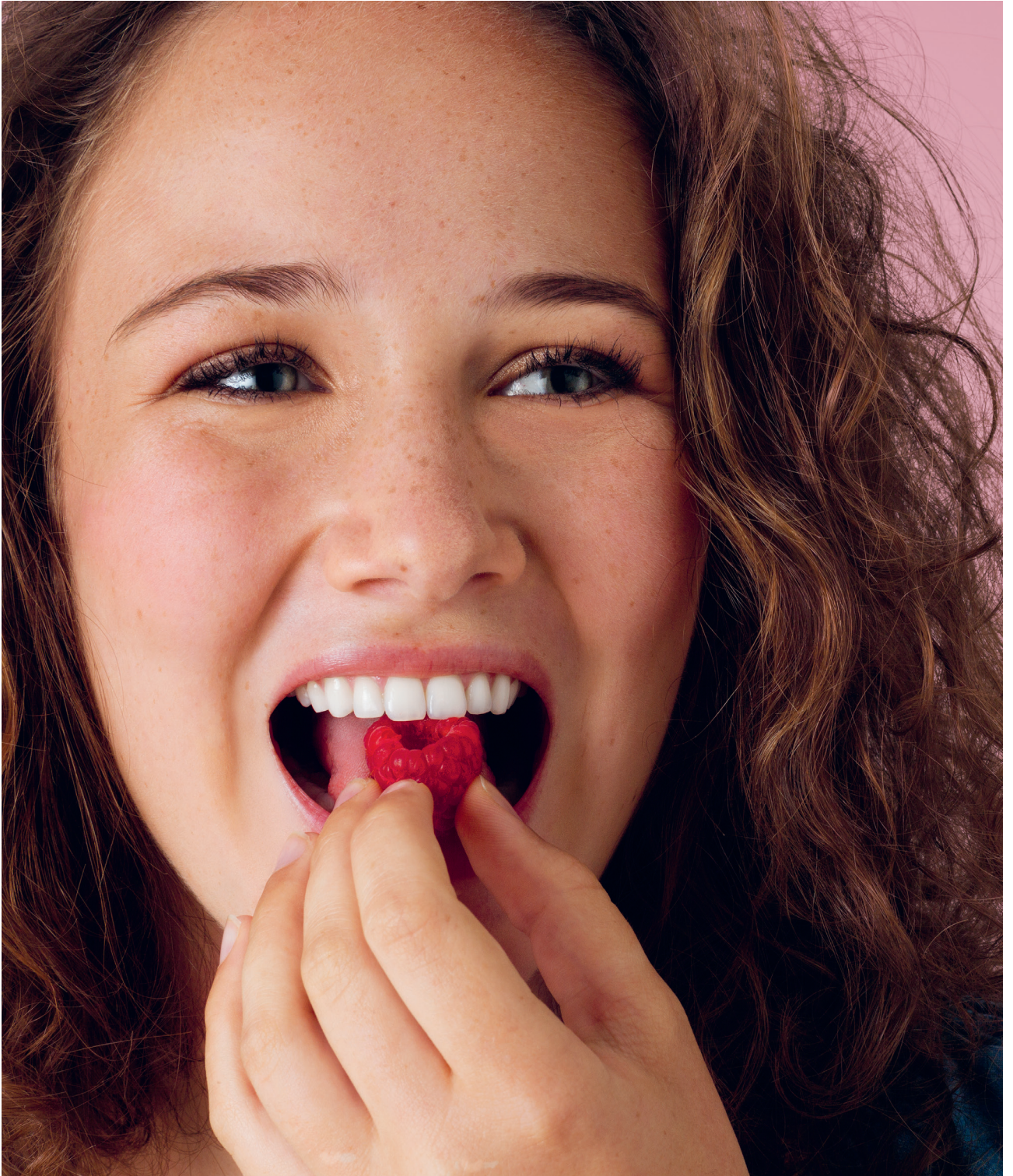
20%
des gesamten
Umsatzes
sind Bio-Früchte

Umschlag
29'800
Tonnen Äpfel

Umschlag
3'500
Tonnen Steinobst

Umschlag
6'900
Tonnen Birnen

Umschlag
2'300
Tonnen Beeren



Tobi Seeobst AG

Ibergstrasse 28, 9220 Bischofszell, Schweiz
Tel. +41 (0)71 424 72 27, Fax: +41 (0)71 424 72 97
E-Mail: info@tobi-fruechte.ch

tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss