

Die Firma Sabo hat ihr Werk im Kanton Thurgau kräftig ausgebaut

Das Traditionsunternehmen beschäftigt am früheren Sais-Standort in Horn 70 Mitarbeitende

Oleificio Sabo mit Hauptsitz in Lugano ist ein Schweizer Traditionsunternehmen der Nahrungsmittelbranche. Es sorgt dafür, dass im früheren Sais-Werk in Horn nach wie vor hochwertige Speiseöle und weitere Spezialitäten hergestellt werden. Wachstumschancen sieht man in der Vermarktung von Suisse Garantie Ölen, im Bio-Bereich und bei Produkten aus pflanzlichen Proteinquellen.

Von Peter Maag

«Wir sind Spezialist für hochwertige Speiseöle und Marktführer im Bio-Bereich», sagt Lorenzo Centonze, CEO der Oleificio Sabo. Die «klassischen» Öle wie Sonnenblumen, Sonnenblumen High Oleic, Raps und Holl Raps stellen nach wie vor das Hauptgeschäft dar. In diesem Bereich zählt man zu den wichtigen Partnern der Schweizer Landwirtschaft. Das Unternehmen verarbeitet laut Centonze rund einen Viertel der Schweizer Ölsaaten im Werk Horn. Die Öle werden in den Schweizer Retail-Geschäften unter der Marke Sabo und dem Label «Suisse Garantie» vermarktet. Neben der Unternehmenszertifizierung FSSC 22000 kann Sabo eine Vielzahl von Produktzertifizierungen vorweisen.

Klassische Öle und Spezialitäten

Bereits in den achtziger Jahren begann Sabo dank der vorausschauenden Vision des damaligen Firmeneigners den Anbau von Bioölen zu fördern und wurde so zum Marktführer. Heute erwirtschaftet das Traditionsunternehmen unter den verschiedenen Eigenmarken mit BioLabel der Schweizer Retailer über 20 Prozent des Jahresumsatzes und ist somit der wichtigste Abnehmer für den inländischen Bioanbau. Das Angebot der klassischen Speiseöle wird



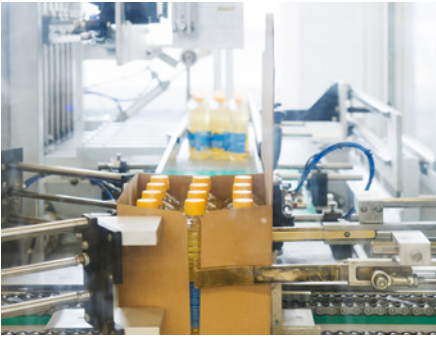
Auszug aus dem Neuen Werbespot der Sabo Suisse Garantie Öle.

Bilder: zvg

mit zahlreichen Spezialitätenölen aus aller Welt komplettiert. Das grosse Portfolio umfasst unter anderem Argan, Pecan, Distel, Haselnuss, Hanf, Lein, Sesam, Traubenkern und Walnuss. «Nicht sämtliche Produkte werden in Horn hergestellt, das Ziel ist es die besten Produzenten weltweit zu identifizieren und deren hochwertige Produkte unter der Qualitätsaufsicht von Sabo unseren Kunden zu Verfügung zu stellen», sagt Centonze. Zu den Aus-

nahmen zählen beispielsweise das kaltgepresste Kürbiskernöl aus der Steiermark, oder das Walnussöl aus der Bourgogne in Frankreich.

Sabo ist ausserdem der Vertreter der «cucina mediterranea» im Schweizer Detailhandel. Dank der Affinität zum Süden und den langjährigen Beziehungen zu den anerkanntesten Herstellern vertreibt Oleificio SABO seit über 100 Jahren hochwertige Olivenöle Extravergine aus Italien, Spanien, Griechenland



Das mehr als 100 Jahre alte Werk in Horn beherbergt modernste Produktionsanlagen.

und Tunesien. Seit 2017 gilt Sabo als Exklusivimporteur des Olivenölproduzenten Barbera aus Sizilien, einem der renommiertesten Familienunternehmen Italiens.

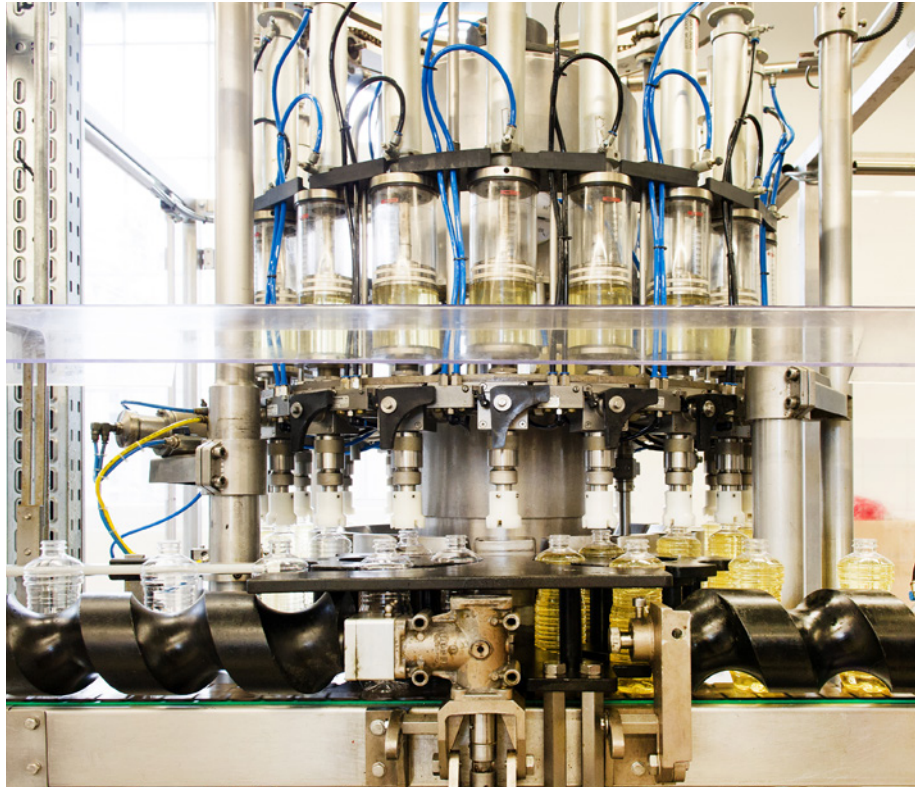
Alternative zu Fleisch

«Unsere Kunden begegnen den Lebensmitteln zunehmend sensitiv», stellt Lorenzo Centonze fest. «Sie wollen nicht nur die Herkunft kennen, auch das Herstellungsverfahren interessiert sie.» Der Sabo-Chef ist davon überzeugt, dass sich die Menschen insgesamt bewusster und gesünder ernähren möchten. Der Fleischkonsum wird seiner Meinung nach zurückgehen. Er sieht sein Unternehmen deshalb in einer günstigen Ausgangslage, wenn es den Markt mit Proteinen aus pflanzlichen Quellen versorgen kann.

Als Alternativprodukt zu Fleisch in der vegetarischen Küche weisen gentechnikfreie Sojaprodukte einen wachsenden Absatz auf. Diese nährstoffreichen Lebensmittel entstehen durch die patentierte Extrusion von Sojamehl. Vor kurzem hat Sabo seine Kapazitäten für diese Produkte in Horn ausgebaut. Das Angebot umfasst Sojaklöße, Sojaflocken, Sojamehl und Soja-Medaillons sowie neu auch Sonnenblumenflocken.

Seit 2003 in Horn

Das mehr als 100 Jahre alte Werk in Horn gehörte bis im Jahr 2003 zum Nahrungsmittelkonzern Unilever Bestfoods. Damals übernahm Sabo das Werk und stellte zunächst im Auftragsverhältnis Produkte für Unilever her. Diese Zusammenarbeit ist inzwischen Geschichte. Im Jahr 2013 konzentrierte Sabo die Produktion in Horn und schloss die Produktionsstätte in Manno



im Tessin. Der Standort Horn wurde mit einem Investitionsvolumen von rund 25 Millionen Franken umgebaut und modernisiert. Nach der Schliessung der Produktionsstätte in Manno blieb das Headquarter mit Direktion, Einkauf und Verkauf in Manno zunächst noch bestehen. Im Jahre 2016 kehrte es dann zu seinen Wurzeln in Lugano zurück. Heute beschäftigt die Firma Sabo 90 Mitarbeitende, davon 70 in Horn und 20 in Lugano.

Geschichtsträchtige Unternehmen

Sais Horn und Sabo blicken auf eine lange Tradition zurück. In Horn gründe-

te eine Unternehmergruppe im Jahr 1916 die Sais (Società Anonima Italo-Svizzera), um die während des ersten Weltkrieges fehlenden pflanzlichen Öle aus Italien zu importieren. Später wurde die Firma Teil des Unilever-Konzerns und mit der Astra AG in Steffisburg fusioniert. 1992 wurden auch Sais und Lipton zusammengeschlossen. Im Jahr 2000 schloss Unilever in Horn die Ölmühle und die Speiseölraffinerie.

Noch weiter zurück reichen die Wurzeln von Sabo. Im Jahr 1845 begann Giosia Uboldi, ein Tessiner Botaniker, Chemiker und Apotheker, mit der Produktion von pharmazeutischen und kosmetischen Ölen. Ab 1887 zeigte sich die verwandte Familie Bordonni für die Geschichte verantwortlich. Im Jahre 1951 wurde die erste kontinuierlich produzierende Raffinerie in Betrieb genommen. 2017 ging die langjährige Bordonni-Ära zu Ende. Lorenzo Centonze übernahm zusammen mit dem Unternehmensberater Alessandro Cavadini das Unternehmen im Rahmen eines Management-Buyouts. Verkäuferin war die Familie Bordonni. Der Fokus von Sabo unter der neuen Führung liegt nach wie vor auf einer kompromisslosen Qualität und geografisch auf dem Schweizer Markt.



Lorenzo Centonze wirkt als CEO der Oleificio Sabo.