

Sabo – la cultura della Qualità

Seit 1845 konnte sich Oleificio Sabo beständig zu einem Schweizer Traditionsunternehmen der Lebensmittelbranche entwickeln. Heute stellt das Unternehmen hochwertige Speiseöle, Commodities, Spezial- und Bioöle sowie biologische Protein-Extrudate in der Produktionsstätte in Horn (TG) her.

Der Ursprung der Firmengeschichte von Oleificio Sabo liegt im Jahr **1845**: Giusia Uboldi, Botaniker, Chemiker und Apotheker in Viganello, beginnt in Lugano (TI) für den medizinischen und Lebensmittelgebrauch kleinere Mengen Öl herzustellen, darunter Leinsamen-, Rizinus-, Nuss- und Mandelöl. Der Firmenname hat seinen Ursprung ebenfalls im Tessin. Sabo setzt sich zusammen aus den beiden Kürzeln S.A. (der italienischen Bezeichnung für Aktiengesellschaft «Società anonima») und BO (die Anfangsbuchstaben des Nachnamens der Gründerfamilie Bordoni. Der Beiname Oleificio steht im Italienischen für das Ölwerk. Sabo ist heute eines der wenigen Schweizer Unternehmen ohne die Bezeichnung AG im Firmennamen.

Neue Kundenansprüche

Nachdem mit zunehmendem Absatz der Bedarf für steigende Produktionskapazitäten entsteht, wird **1951** mit Hilfe eines für die damaligen Zeiten innovativem Produktionskonzepts die erste kontinuierlich produzierende Raffinerie in Betrieb genommen – für Sabo ein grosser Schritt. Dies treibt die Umsätze wie auch die Entwicklung der kleinen Firma stark voran. Durch die kontinuierliche Weiterentwicklung der Raffinerie ist es heute in der Produktionsstätte in Horn möglich, biologische sowie konventionelle Öle für verschiedene Anwendungen und mit diversen Zertifizierungen zu raffinieren. Dabei sind im Laufe der Jahre neue Ansprüche durch Kunden und Konsumenten entstanden. Die Produktpalette wurde so fortlaufend immer umfangreicher: raffinierte Sonnenblumenöle, wie auch Sonnenblumenöle «High Oleic», Raps-, Soja- und eine Vielzahl an Nussölen stellen nur einen Teil des Angebots dar. In Horn werden die Ölsaaten, nach dem Prin-



Oleificio Sabo, seit 1845, ein Schweizer Traditionsunternehmen im Speiseölbereich. (Bild: zVg)

zip der klassischen Raffination, im Anschluss an die mechanische Pressung von verschiedenen Bestandteilen befreit. Enthaltene Pigmente, Geruchs-, Geschmacks- und Bitterstoffe werden herausgefiltert, um das fertige Produkt haltbarer, optisch ansprechender und im Geschmack neutraler zu machen. Aktuell sind schonend raffinierte Bio-Öle im Trend, da die Temperaturen bei der Raffination 130 °C nicht überschreiten, wodurch die Entstehung von Prozesskontaminanten wie Transfettsäuren und Glycidolestern gering gehalten werden. Mit der Entscheidung für eine grössere

Diversifizierung des Produktprogramms nimmt Sabo in den Achtzigerjahren neben der Produktion konventioneller Öle, die Herstellung von biologischen Ölen immer weiter in den Fokus. Neue Technologien für die Produktion von Ölen des diätetischen, pharmazeutischen und kosmetischen Sektors werden entworfen und realisiert.

Kaltpressung als Traditionskonzept

Mittlerweile sind 50 Mitarbeiter bei Sabo tätig. Die kleine, aber motivierte Belegschaft arbeitet **1988** eifrig an neuen Verfahren. So wird ein neuer Verfahrens-



Rohstoffe mit Heimvorteil: Oleificio Sabo setzt auf Suisse Garantie (Bild: Oleificio Sabo)

schritt in die Ölproduktion integriert. Es ist die Geburtsstunde des Kaltpressverfahrens. Bei der Kaltpressung werden die mit besonderer Sorgfalt ausgewählten Rohstoffe durch Pressen ohne Wärmezufuhr unter möglichst schonenden Bedingungen gewonnen. Die Kaltpressung ist das traditionellste und beste Verfahren, um die Qualität des pflanzlichen Speiseöls zu erhalten, da beim Pressvorgang weder Hitze von aussen zugeführt noch durch stärkeres Pressen der Druck und somit die Temperatur erhöht werden darf. Heute wird in Horn am Bodensee ein grosser Teil der Schweizer Sonnenblumen- und Rapssaat (Suisse Garantie) exklusiv für den Schweizer Markt gepresst. Der Nachfrage des Marktes folgend, bietet Sabo im Bereich der kaltgepressten Öle ein grosses Portfolio an. Argan, Distel, Erdnuss, Haselnuss, Hanf, Lein, Mais, Mandel, Oliven, Raps, Sesam, Traubenkern und Walnuss sind nur einige davon. Im Verlauf der Jahre wurden immer mehr innovative Produkte entwickelt. Spezialöle wie das Sabo-Woköl aus der Linie Grands Crus finden heute immer mehr Anklang. Bei diesem Öl wird während der Kaltpressung der Rapssaat zusätzlich natürliches Lemongrasöl und Ingwerextrakt eingearbeitet, welche dem Öl die erfrischende Sensorik verleihen.

Forschung im Fokus

Ab dem Jahr 2000 liegt der Forschungs- und Entwicklungsschwerpunkt vor allem im Bereich von Gesundheitsprodukten. Die Verarbeitung von genmanipuliertem Saatgut wird dabei kategorisch abgelehnt. Oleificio Sabo ist heute ein 100 Prozent GVO-freier Produktionsstandort.

2003 übernimmt Sabo das Werk der Unilever Bestfoods in Horn (TG) und setzt eine neue Ölmühle in Betrieb. Durch diese Übernahme steigt die Mitarbeiterzahl auf 65. Mit einer erheblichen Investition wird 2011 am Standort in Horn der Bereich Spezialitätenpresse neu aufgebaut. Dort wird texturiertes Sojaprotein hergestellt. Grund für den Aufbau dieser Produktionslinie ist der enorme Nachhaltigkeitsvorteil der Sojaprodukte gegenüber Fleisch. Die in Horn hergestellten Sojaprodukte weisen eine dem Fleisch ähnliche Eiweisszusammensetzung auf. Die biologische Wertigkeit ist beinahe so hoch wie die von Rindfleisch. Sie sind frei von Cholesterin, fettarm und die vorhandenen Fette weisen einen hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren auf. Zudem liefern sie Ballaststoffe und wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe. Noch heute wird fortlaufend an neuen Innovationen im Bereich Fleischersatz, wie z.B. dem Sonnenblumentexturat, gearbeitet.

Neue Produktionsanlage

2013 wird die Produktionsstätte in Manno (TI) geschlossen. Das Headquarter (Direktion, Einkauf, Verkauf) bleibt in Manno bestehen, die ölherstellende Produktion wird dagegen komplett nach Horn verlagert. Für das Neue Set-Up wurden über 25 Millionen Franken investiert. Somit stehen heute in Horn modernste Anlagen und ein hausinternes Analysenlabor mit bestens ausgebildetem Personal zu Sicherstellung einer einwandfreien Produktqualität zur Verfügung. Die umfangreiche Produktpalette kann am neuen Standort in Verpackungsgrössen aller Art für die Kunden abgefüllt werden. Die Gebinde sind dabei genau so vielfältig wie die Produktpalette von Sabo selbst und reichen von Kleinstgebinden (100 ml) bis zu Tankzügen (25 Tonnen). Produziert wird für die Bereiche Industrie, Grossisten und Detailhandel. Der Fokus liegt nach wie vor auf dem Schweizer Markt.

Hauptsitz seit 2016 wieder in Lugano

Im Jahr 2016 kehrt das Headquarter zurück zu den Wurzeln: Der Hauptsitz wird wieder in die Via dei Solari nach Lugano zurückverlagert, wo alles vor fast 175 Jahren seinen Anfang fand. 2017 geht die Oleificio Sabo in den Besitz der Herren Lorenzo Centonze, derzeitiger CEO, sowie Alessandro Cavadini, Unternehmensberater, in Form eines Management Buyout/Buying über. Die Oleificio Sabo beschäftigt aktuell rund 85 Mitarbeiter bei einem Jahresumsatz von 75 Millionen Franken. Neben der Unternehmenszertifizierung FSSC 22000 kann die Oleificio Sabo dabei eine Vielzahl an Produktzertifizierungen vorweisen. Zusätzlich zu diversen Bio Standards, wie Bio Suisse, CH-Bio, EU-Bio und JAS werden die Produkte auch nach den Standards und Vorgaben von Suisse Garantie, glutenfrei und vegan zertifiziert. Darüber hinaus sind die Produkte von Sabo kosher und halal zertifiziert.

■
Claudia Hauber,
Laborleiterin, Oleificio Sabo