

2018
Ein bewegtes Jahr.



Geschäftsbericht

tobi-fruechte.ch

Tobi
Früchte mit Biss



Liebe Aktionärinnen und Aktionäre

Inhalt

4/5	Rückblick 2018
6/7	Nachhaltigkeit
8/9	Investition: Neue Apfelsortieranlage
10/11	Investition: Packroboter SmartPackr
12/13	Apfelkönigin
14/15	Wiederaufbau Halle Egnach
16/17	Sonnenhof Beeren
18	Produzenten
19 – 33	Jahresrechnung
34 – 35	Rezept Apfeltorte

2

3

Die Tobi Seeobst AG blickt auf ein bewegtes Jahr 2018 zurück. Erfreulicherweise überwiegen die positiven Eindrücke bei Weitem. Einerseits haben wir in einem unverändert anspruchsvollen Marktumfeld ein gutes Geschäftsergebnis erzielt – mit einem Umsatz von 96,8 Mio. Franken und einem Nettogewinn von 1,0 Mio. Franken. Andererseits hat Tobi bei ausserordentlichen Ereignissen Flexibilität und Tatkraft bewiesen.

Begonnen hatte das Jahr mit dem tiefsten je festgestellten Lagerbestand an Äpfeln und Birnen. Mittels Importen aus Europa und – später – aus Übersee konnte dieses Manko schnellstens wettgemacht werden. Völlig anders präsentierte sich die Lage wenige Monate später, als überraschend grosse Erntemengen der Vermarktung alles abverlangte.

Das prägendste Ereignis im Berichtsjahr war zweifellos der Lagerhaus-Brand vom März in Egnach. 1000 Tonnen Äpfel gingen verloren, und der Sachschaden beträgt 15 Millionen Franken. Die Bewältigung des verhängnisvollen Feuers wurde zu einem Beweis für die Flexibilität von Tobi. Zehn Tage nach dem Brand wurde das Gesuch für den Neubau eingereicht. Und sechs Monate später waren wieder Äpfel eingelagert!

Das Jahr 2018 stand weiter im Zeichen bedeutender Investitionen wie der Erneuerung der Apfelsortieranlage sowie dem Einbau einer neuen Roboterlinie für die vollautomatische Verpackung von Äpfeln.

Das Geschäftsmodell und die Strukturen der Tobi Seeobst AG haben sich 2018 erneut bewährt. Wir nehmen deshalb die kommenden Herausforderungen mit Entschlossenheit und klaren Zielen in Angriff. In diesem Zusammenhang geht unser spezieller Dank an die Mitarbeitenden, Lieferanten und Kunden. Die auf gegenseitigem Vertrauen beruhende Zusammenarbeit ist auch in Zukunft der Schlüssel zum Erfolg.

Herzliche Grüsse

René Bock
Verwaltungsratspräsident
Tobi Seeobst AG

Benno Neff
Geschäftsführer
Tobi Seeobst AG

Herausforderungen gemeistert.

Und welche Massnahmen Tobi ergriffen hat.

Das Erntejahr 2018 sprengte alle Rekorde. Die ertragreiche Ernte stellte alle Beteiligten vor neue Aufgaben. Wie die geforderte Qualität sicherstellen? Wie die Kapazitäten planen? Schnell mussten praktikable Lösungen gefunden werden.

Im vorausgehenden Frostjahr 2017 mit einschneidenden Ernteeinbussen konnte nur wenig Steinobst übernommen werden, bei den Kernobstfrüchten waren die Mengen noch geringer. Die deutlichsten Schäden waren Frostringe, vor allem bei den Äpfeln. Abnehmer sowie Konsumenten zeigten sich jedoch solidarisch: mangelhafte Früchte wurden trotzdem vermarktet bzw. gekauft.

Der Fruchtertrag schwankt erfahrungsgemäss im Zweijahresrhythmus, auch Alternanz genannt. 2018 wurde daher mit grossen Erntemengen gerechnet, was sich bestätigte. Ein absolutes Rekordjahr. Der sehr schnelle Reifeverlauf führte zu sehr frühen Ernten und zu reifen Posten mit teilweise schwacher Lagerfähigkeit. Eine ganz besondere Herausforderung. Hinzu kam der kurzfristige Ausfall der abgebrannten Lagerhalle in Egnach.

Neue Strategie für die Übernahme der Früchte wurde nötig

Tobi Seeobst AG legte ein besonderes Augenmerk auf die Mengenschätzungen der Produktion. Es mussten Einschränkungen bei den Kalibern, den Festigkeitswerten oder Sorten gemacht sowie die unpopuläre Massnahme von terminlich festgelegten Ernteschlüssen durchgesetzt werden. Auch wurden die Konzepte zur Übernahme der verschiedenen Fruchtarten überarbeitet und situativ angepasst, wie etwa die Personalverstärkung beim Wareneingang oder der Informationsfluss von Tobi zu den Produzenten. «Dank dieser Massnahmen ist es gelungen, eine mehr oder weniger marktkonforme Fruchtemenge zu übernehmen. Dies wird sich indirekt auch positiv auf die Produzentenpreise auswirken», ist Werner Stuber, zuständig für den Fruchteinkauf bei Tobi, überzeugt.

4

5



Wie starke Erntejahre die Qualität beeinflussen

«Generell sind viel grössere kulturtechnische Aufwände nötig, um aus der enormen Menge an Früchten die besten und schönsten in den Verkauf zu bringen», konstatiert Werner Stuber. «Baumschnitt und Ausdünnung sind hierfür die Schlüsselarbeiten, denn zu grosse Behänge an den Bäumen sind Gift für die Qualität.» Zuckergehalt, Fruchtfestigkeiten, Kaliber oder Ausfärbungen würden dabei am meisten leiden. «Auch das Überdenken der Sortenstruktur der einzelnen Obstbaubetriebe wird gefördert, mit Fragestellungen wie: Sind die angebauten Sorten noch die richtigen? Können alle Sorten im geforderten Erntefenster gepflückt werden oder sind die zur Verfügung stehenden Flächen für die Anzahl Mitarbeitende zu gross?»

Lehren für die Zukunft gezogen

Für eine bessere Planbarkeit der Ernte will die Tobi Seeobst AG noch exaktere Mengenschätzungen erarbeiten. Vor allem in Grosserntejahren müssen die Übernahmemengen noch konsequenter den Absatzmöglichkeiten angepasst werden. Weiter sollen die Sortenkonzepte der einzelnen Fruchtarten stetig überarbeitet und den aktuellen Marktbedingungen angepasst werden. Auch wird Tobi die nachhaltige Produktion weiter fördern (lesen Sie hierzu mehr im separaten Beitrag). Oberstes Ziel ist und bleibt eine hohe Fruchtqualität → denn nur optisch und analytisch einwandfreie Früchte werden auch tatsächlich gekauft.

Nachhaltigkeit betrifft uns alle.

Tobi lässt sich und zwölf seiner Produzenten bewerten.

Wer besser werden will, muss von Zeit zu Zeit Gewohnheiten und Abläufe prüfen. Tobi Seeobst AG liess sich und seine Lieferkette durch eine externe Fachstelle unter die Lupe nehmen. In diesem Zusammenhang zeigte sich auch, wie wichtig das Thema Nachhaltigkeit für Tobi ist. Sie ist jetzt in der Unternehmensstrategie verankert.

In der sogenannten SMART-Analyse wurde bei Tobi Seeobst AG sowie zwölf seiner Produzenten eine Vielzahl von «best practices» sichtbar gemacht, die künftig auch in weiteren Betrieben angewendet werden.

«Es ist erfreulich, festzustellen, dass sich alle analysierten Betriebe im Bereich Nachhaltigkeit schon länger engagieren und bereits diverse Massnahmen umgesetzt haben», konstatiert Martin Ammann, Leiter Einkauf und Mitglied der Geschäftsleitung.

Beispiele von best practices

Ökologie: von freiwilliger Reduktion des Herbizideinsatzes durch Kombination mit mechanischer Unkrautbekämpfung über den Ersatz von mineralischem Stickstoffdünger durch tierischen Dünger bis hin zum gänzlichen Verzicht auf mineralische Dünger durch ausschliesslichen Einsatz von Kompost.

Ökonomie: von der Generierung von Teileinkommen ausserhalb des Betriebes über das gelegentliche Ausführen von Arbeiten für Dritte bis hin zum Auftreten als Lohnunternehmer.

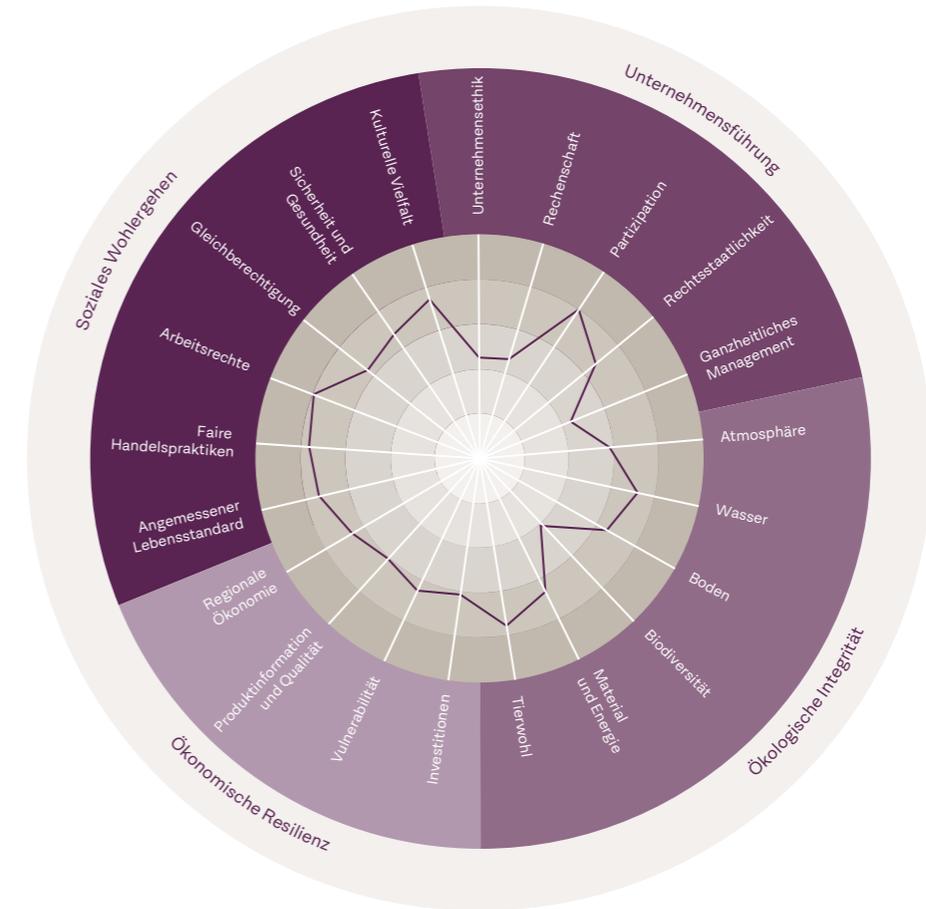
Soziales: vom Anbieten von Ausbildungsmöglichkeiten durch das Anstellen von Praktikanten bis hin zur Förderung benachteiligter Gruppen durch Beschäftigung als Erntehelfer.

Ergebnisworkshop beflügelt

Der anschliessend an die Studie gemeinsam durchgeführte Ergebnisworkshop begeisterte durchwegs. Martin Ammann beschreibt ihn als interessant, spannend und aufschlussreich: «Die Freude am guten Abschneiden der beteiligten Obstbauern war genauso spürbar wie der Respekt vor künftigen Herausforderungen. Der vorbildlichen und grossen Motivation unserer Produzenten, an dieser Thematik kontinuierlich weiterzuarbeiten, gebührt unser aufrichtigster Dank!»

6

7



Optimierungspotenziale aufgedeckt

Im Bereich der Produktion zeigen die Biodiversität und der Einsatz chemischer Hilfsstoffe das grösste Verbesserungspotenzial. Bei der Tobi Seeobst AG selbst ist das Fehlen einer klar definierten Nachhaltigkeitsstrategie aufgefallen. Als Sofortmassnahme wurde die Nachhaltigkeit im Unternehmen offiziell implementiert. Entsprechende Beiträge in Fachmedien, auf der Website oder hier im Geschäftsbericht sind einige Beispiele davon. Im nächsten Schritt wurde auf strategischer Ebene die künftige Ausrichtung der Firma diskutiert und festgelegt. Daraus werden nun in einem steten Prozess konkrete Massnahmen erarbeitet und umgesetzt.

SMART – Sustainability Monitoring and Assessment Routine

ist eine in der Schweiz entwickelte Methodik zur Nachhaltigkeitsbewertung. Sie basiert auf international anerkannten Richtlinien der Welternährungsorganisation (FAO) und ermöglicht wissenschaftlich abgesicherte und vergleichbare Bewertungen im Agrar- und Lebensmittelsektor. Im Auftrag der Tobi Seeobst AG wurde die Studie von der Sustainable Food Systems GmbH, Projektleitung Olivia Keller, durchgeführt.

Investition in die Zukunft.

Und wie Tobi bei der Anschaffung der neuen Apfelsortieranlage Turbulenzen souverän meisterte.

Das ernteschwache Vorjahr bot ein perfektes Zeitfenster, um 2018 die 14-jährige Apfelsortieranlage zu ersetzen. Trotz sorgfältiger Evaluation und bester Planung kam es zu Herausforderungen, die allen Beteiligten Kreativität abverlangte.

Nach 14 Jahren im Zwei-Schicht-Betrieb zeigte die alte Apfelsortieranlage Verschleisserscheinungen: mit vermehrten Ausfällen und steigenden Unterhaltskosten. Mit dem schwachen Erntejahr 2017 war klar, dass Tobi ab Mitte Frühling 2018 kein eigenes Obst zu sortieren haben wird. Der ideale Zeitpunkt, die Anlage zu ersetzen. Die namhaften Hersteller wurden mit der Anforderungsliste (siehe Box) versorgt. Mit Besuchen bei Referenzkunden verschafften sich Guido Brägger, Leiter Betriebe, und seine Kollegen ein differenziertes Bild. Der Entscheid für eine Anlage der niederländischen Firma Greefa wurde schliesslich an der Fruit Logistica in Berlin gefällt. Die Investitionskosten belaufen sich auf CHF 2,25 Mio. und die Betriebslaufzeit ist auf 10, eher sogar 15 Jahre vorgesehen.

Unvorhersehbare Herausforderungen

Mit Hochdruck wurden die baulichen Vorbereitungen getroffen. Mitte April 2018 liefen die letzten Äpfel aus der vorjährigen Ernte über die alte Anlage. Ab da standen zwei Monate

zur Verfügung: Denn es war zu erwarten, dass es 2018 ein üppiges und somit früh einsetzendes Erntejahr geben wird. Zehn Wochen sah die Planung vor für die Installation und Inbetriebnahme der neuen Anlage. Doch leider verunfallte der Lkw, der den sogenannten Kamelbuckel und weitere wichtige Anlagenkomponenten geladen hatte. Der Fahrer blieb glücklicherweise unverletzt, jedoch wurde das wertvolle Liefergut zu «Altmetall» verformt. Im Raum stand die Botschaft: 8 Wochen Verzögerung der Inbetriebnahme!



Der Tobi-Biss steht für unser knackiges Sortiment:
Zur Qualitätskontrolle wird jeder Apfel 144 Mal fotografiert.



Die neue Apfelsortieranlage in voller Grösse – mit einer Verarbeitungsleistung von über 16 Tonnen pro Stunde.

Jetzt war Kreativität gefragt

Als Fruchthändler eines der erntereichsten Jahre ohne eigene Sortieranlage zu bewältigen, ist selbstredend ein No-Go. Zusammen mit dem Hersteller Greefa konnte zur Überbrückung ein Provisorium konstruiert werden. Mit zwei Wochen Verzug und der zusätzlich verfrühten Ernte 2018 war Tobi gezwungen, seine Produkte die ersten zwei Wochen extern sortieren zu lassen. Pünktlich zur Anlieferung der mengenstarken Apfelsorten gelang es den Beteiligten, die neue Anlage in Betrieb zu nehmen. Geschafft!

Neue Anlage festigt Vertrauen in die Qualität

Die Erwartungen der Kundschaft an hochwertige Produkte steigen stetig. Eine qualitativ sehr präzise und verlässliche Vorsortierung ist daher unerlässlich. Je höher die Qualität der Sortierung, desto effizienter kann auch der Verpackungsbetrieb arbeiten. Ebenfalls essenziell sind korrekte und nachvollziehbare Sortierresultate für die Abrechnung mit den Tobi-Produzenten. Dass die Obstbauern künftig die Bilder von jeder Sortierpartie einsehen können, die die neue Sortieranlage zur Qualitätssicherung schießt, schafft nie dagewesene Transparenz.

Anforderungen an die neue Anlage

- Höhere Leistung zur Vermeidung aufwendiger Schichtarbeit.
- Zukunftstauglichkeit dank höherer Anzahl Sortierkanäle: für die zu erwartende Verfeinerung der Sortiervarianten und -genauigkeit.
- Maximal schonender Umgang mit den Äpfeln, um den sehr hohen Qualitätsanforderungen der Kundschaft zu entsprechen.
- Schlank und platzsparend, denn aufgrund steil zunehmender Nachfrage von Bio-Äpfeln ergänzt Tobi den Maschinenpark 2019 mit einer separaten Bio-Sortieranlage.

Vorteile der neuen Anlage

- Grosse Fortschritte in der Kamera-Technologie und der Sortiergenauigkeit.
- Deutlicher Zuwachs in der Verarbeitungsleistung: von bisher 8 bis 10 Tonnen auf über 16 Tonnen pro Stunde.
- Visualisierung und Bedienbarkeit der Anlage sind deutlich besser.
- Deutlich verbesserte Raumökonomie dank Kurzkanaltechnik.

Eine Weltneuheit für Tobi.

Der SmartPackr bringt Alternativen zur Einweg-Verpackung.

Mit der Investition in den Packroboter SmartPackr spielt die Tobi Seeobst AG nun ganz vorne mit in Sachen Automation und ist für Veränderungen im Bereich Lebensmittelverpackung gewappnet.

Der Packprozess ist bis heute ein sehr personalintensiver und somit teurer Arbeitsschritt im Betrieb der Tobi Seeobst AG. «Wir stehen mit unseren Früchten im Regal des Detailhandels im internationalen Konkurrenzkampf, solange die Kundschaft weiterhin preissensibel einkauft. Automation tut somit auch in unserer Branche Not», hält Guido Brägger, Leiter Betriebe und Mitglied der Geschäftsleitung, fest. Als er und seine Kollegen über die elektronischen Medien, aber auch durch Lieferanten auf die sich in Entwicklung stehenden Packroboter aufmerksam wurden, begannen sie, sich intensiv damit zu befassen. In der Folge wurden erste Prototypen solcher Packroboter beim Hersteller besichtigt – denn es befand sich zu diesem Zeitpunkt noch kein einziger in produktivem Betrieb.

Mut zu Innovation

Dennoch sah die Geschäftsleitung der Tobi Seeobst AG die Zeit gekommen, auf diese Innovation zu setzen. «Da unsere Anlage weltweit erst die zweite produktiv eingesetzte sein würde, waren wir im Vorfeld natürlich sehr gespannt, wie die Inbetriebnahme ablaufen wird», verrät Guido Brägger. Dreieinhalb Wochen wurden veranschlagt für den Ausbau

der bestehenden Verarbeitungslinie und die Installation sowie Inbetriebnahme der SmartPackr-Linie. Tatsächlich kamen die Arbeiten zügig voran und es konnten rasch gute Resultate erzielt werden. Optimierungspotenzial gebe es vor allem noch im Bereich Alveolen*/Alveolenspender.

Für künftige Anforderungen gewappnet

Die SmartPackr-Anlage verpackt Äpfel als gelegte Ware, welche so ohne Einweg-Plastik auskommen. «Wir gehen davon aus, dass gelegte Ware nicht zuletzt wegen der angestrebten Reduktion von Plastik-Verpackungen eine weitere Nachfragesteigerung erfährt», führt Guido Brägger aus. Für die erfolgreiche Vermarktung der Tobi-Clubsorten ist diese Verpackungsart zusammen mit beschrifteten Kartonkistchen, welche ebenfalls vom SmartPackr bestückt werden können, besonders wichtig. Die Investition beläuft sich auf ca. CHF 790 000.–. Für die Bedienung des SmartPackr werden 2 bis 3 Personen anstatt bislang 6 bis 7 Personen benötigt. Die Verarbeitungsleistung beträgt 2 Tonnen pro Stunde. Je nachdem, wie sich die Auslastung der Anlage weiterentwickelt, wird von einer Amortisationszeit von 4 bis 5 Jahren ausgegangen.

10

11



Weil alle lieber Appetitliches kaufen

Der SmartPackr legt die Äpfel stets gleich ausgerichtet in die Alveolen-Schalen. So präsentieren sich die Früchte sehr appetitlich, was den Verkauf fördert. Ausserdem trumpft die Anlage mit einer Qualitäts-Nachsortierfunktion – diese garantiert Top-Qualität im Regal.

Anforderungen an eine robotisierte Packanlage

- Äusserst schonendes Handling der Produkte
- Hohe Verarbeitungsleistung (2 Tonnen pro Stunde)
- Die Anlage muss zu den Platzverhältnissen im Packraum passen
- Hohe Wirtschaftlichkeit

*Alveolen sind Verpackungseinlagen aus Karton.

Königin der Äpfel.

Wie die Thurgauer Apfelkönigin und Tobi sich stark machen für den Apfel.

Melanie Maurer aus Sulgen wurde vergangenen Herbst an der Wega in Weinfelden zur 21. Thurgauer Apfelkönigin gewählt. Sie trumpft mit breitem Wissen rund um Äpfel und verrät auch ihre Lieblingssorte.

Die Thurgauer Apfelkönigin Melanie Maurer vertritt traditionelle Werte. Die gelernte Geomatikerin spielt in der Freizeit Schweizerörgeli, zeichnet und schneidet traditionelle Scherenschnitte und verbringt viel Zeit in der freien Natur.

Sympathische Repräsentantin

Als Botschafterin für die Obstregion wird die neue Apfelkönigin zahlreiche Veranstaltungen im In- und Ausland besuchen und so den Kanton Thurgau auf eine sympathische Art vertreten – mit Tobi als Gold-Sponsor.



Der Apfel fällt nicht weit vom Stamm

Ihr Fachwissen rund ums Obst, insbesondere über Äpfel, hat sie von ihren Grosseltern geerbt: «Sie hatten einen sehr grossen Obstbetrieb, hauptsächlich mit Apfelbäumen. Als Kind und Jugendliche war ich oft dort und habe geholfen beim Ablesen und Auflesen. Das Highlight war natürlich dann die Fahrt in die Mosterei.»

Lieblingsapfelsorte

Melanie Maurers Lieblingsapfelsorte ist der Gravensteiner. «Er hat frisch vom Baum den allerbesten Geschmack. Saftig, ein bisschen sauer und einfach wunderbar», schwärmt die Apfelkönigin. Und wenn man einige Gravensteiner-Äpfel nicht frisch essen könne, würden sie sich auch Wochen nach der Ernte hervorragend für Maurers Apfeltorte eignen: «Das ist ein Tortenrezept (Seiten 34–35), das von meiner Mutter abgeändert wurde, und voll und ganz meinem Geschmack entspricht. Mein absolutes Lieblingsdessert.»

12

13

Gravensteiner

Der Klassiker für Apfellebhaber.

Der Gravensteiner ist mindestens seit 1669 in Dänemark und Norddeutschland bekannt und ein Sommerapfel, der von Ende August bis Mitte September erntereif ist. Weltweit beliebt wurde er vor allem wegen des vielfach gerühmten Geschmacks, der frühen Erntezeit und seiner guten Eignung zur Weiterverarbeitung. Da er nur schlecht lagerfähig, anspruchsvoll im Anbau und stossempfindlich ist, wurde er jedoch von neueren Sorten wieder verdrängt.

Beliebt in der Slow Food Community

Der Gravensteiner wurde 2005 zu Dänemarks Nationalfrucht gekürt sowie von Slow Food USA und Slow Food Kanada in ihre jeweilige Arche des Geschmacks aufgenommen.



QTee/Celina

Die Neuheit unter den Birnen.

Die neue Birnensorte QTee/Celina hat ein feines und saftiges Fruchtfleisch und schmeckt angenehm süss und aromatisch. Sie stammt von Williams und Colorée de Juillet (bunte Julibirne) ab. QTee/Celina wächst in speziell auserwählten Obstgärten im Thurgau und Wallis, an den Hängen des Genfersees und im Berner Seeland. Ursprünglich wurde diese erlesene Birnensorte in Norwegen gezüchtet. Es ist eine frühreife Sorte, welche bereits Mitte bis Ende August geerntet wird.

Besonderer Trick

QTee/Celina ist sowohl knackig-hart als auch weich-schmelzend – je nachdem, ob Sie sie direkt im Kühlschrank lagern, oder zuerst 4–6 Tage bei Zimmertemperatur aufbewahren.



Glück im Unglück.

Tobi und der Brand der Halle in Egnach.

Am 16. März 2018 geriet am Sitz in Egnach TG eine Lagerhalle der Tobi Seeobst AG in Brand. Geschäftsführer Benno Neff schildert die ausserordentlichen Ereignisse.

Herr Neff, am Abend des 16. März 2018 geriet die Halle in Egnach in Brand. Ein Ereignis, das Spuren hinterliess. Wie haben Sie die Geschehnisse wahrgenommen, wie hat sich der Vorfall abgespielt?

Ich wurde kurz vor Mitternacht von einem unserer Mitarbeiter informiert und war, wie viele andere, kurze Zeit später vor Ort. Neben rund 40 000 Grosskisten, brannte leider auch eine Lagerhalle nieder, welche wir erst 2011 erstellt hatten. Glücklicherweise konnte mit einem Grossaufgebot von 250 Feuerwehrleuten jedoch verhindert werden, dass die Flammen auf unser Hauptgebäude übergriffen. Dadurch blieb unser Abpackbetrieb so gut wie unbeschädigt. Sehr zeitintensiv war in der ersten Phase die Kommunikation. Unsere Mitarbeitenden mussten informiert werden. Der Kundenschaft mussten wir möglichst rasch mitteilen, dass es keine Einschränkungen betreffend Lieferfähigkeit gibt, und wir sie weiterhin im gewohnten Rahmen bedienen können. Dazu kam ein enormes Medieninteresse, welches koordiniert befriedigt werden musste.

Wie gestaltete sich der Wiederaufbau der Halle?

Der schnelle Wiederaufbau war nur möglich dank grosser Unterstützung vieler Beteiligten: So etwa Gemeinde und Kanton mit der raschen Behandlung des Baugesuchs, die Kurt Eberle AG mit der Entsorgung des Brandschuttes innert einer Woche, die Firma Plattenhart und Wirth mit der Planung und dem Wiederaufbau der Halle, die Firma Isolcell mit der Lieferung und dem Einbau der Kälte-technik sowie weitere Handwerker, welche in kürzester Zeit die Aufträge ausführten.

Inwiefern hat das Ereignis die Firma geprägt?

Der Zusammenhalt untereinander wurde gestärkt – und wir wissen nun, dass wir auch im Krisenfall gut funktionieren.

14

15

Sofortmassnahmen nach dem Brand

- Brandstelle sichern
- Kommunikationskonzept erstellen
- Aufgabenverteilung innerhalb des Kaders
- Erste Besprechung mit Versicherung bereits am Folgetag
- Erste Besprechung mit Planungsbüro für den Wiederaufbau am Montag nach dem Brand
- Entsorgung organisieren
- Ersatzbeschaffung Früchte
- Ersatzbeschaffung Grosskisten

Die wichtigsten Stationen des Wiederaufbaus

Drei Tage nach dem Brand:

- Abklärungen mit Unternehmen zu Lieferzeiten, Anlagen und Material

Zehn Tage nach dem Brand:

- Einreichung des Baugesuches
- Abklärungen betreffend Schäden an der Bodenplatte
- Ausschreibung handwerklicher und bautechnischer Arbeiten

Ab Mitte Mai:

- Start des Wiederaufbaus
- 17. September 2018:**
- Bezug der neuen Halle



Beeren machen schlau.

Tobi-Produzent Matthias Müller über den wahren Lohn seiner Arbeit.

«Beeren beugen grauen Haaren vor – und machen sexy!», Matthias Müller von Sunnehof Beeren schmunzelt. Aber es ist etwas anderes, was ihn und die 130 Mitarbeitenden seit über 40 Jahren antreibt, Beeren in Top-Qualität zu produzieren und hie und da mit Tobi eine Innovation auszuhecken.

Mit viel Hingabe und Leidenschaft kultiviert die Familie Müller seit über 40 Jahren Beeren in Steinebrunn. Nachhaltig und qualitätsbewusst bewirtschaftet sie ihre Felder, pflegt und hegt die Pflänzchen bis zur Ernte und trägt so dazu bei, dass Beeren Freude schenken.

Jede Jahreszeit etwas Besonderes

Obwohl die Produktion mit vielen technischen Hilfsmitteln stetig optimiert wird, bleiben die Beerenpflanzen Naturprodukte, die es zu pflegen gilt. Dabei sei jede Jahreszeit etwas Besonderes, findet Matthias Müller: «Im Winter ist die kreative Phase. Da habe ich Zeit und Musse, mir eine Sache im Kopf durchzuspielen und zu entwickeln, ganz ohne Druck des Tagesgeschäfts. Im Frühling setzen wir die Pflanzen. Diese beginnen zu wachsen, und uns wird bewusst, dass es nun losgeht. Der Sommer geht immer schnell vorüber. Da erleben wir Hochs und Tiefs noch in derselben Stunde.



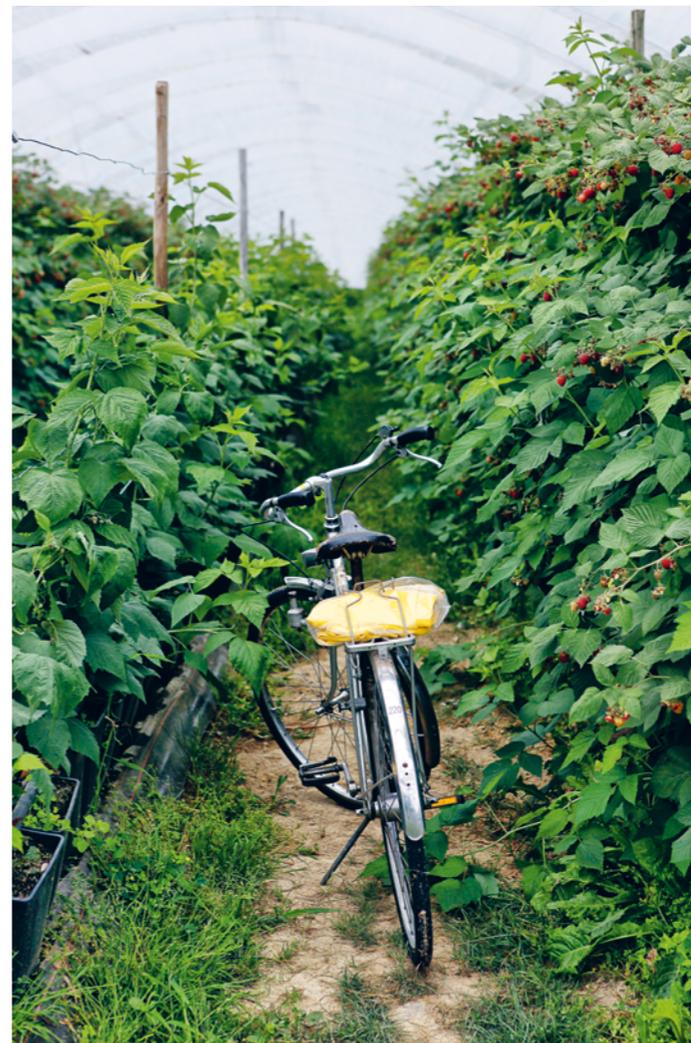
Es ist alles äusserst schnelllebig. Rund 130 Mitarbeitende halten mich auf Trab, die Arbeit muss organisiert und die Früchte abgesetzt sein. Der Herbst bringt das erste Resümee der Saison. Obwohl noch Früchte geerntet werden, ist die Sommerhektik nur noch ein Streifen am Horizont. Woche für Woche gehen mehr Mitarbeitende wieder zurück in ihre Heimat und bedanken sich für die Möglichkeit der Arbeit. Es ist ein schönes Gefühl, diesen fleissigen Menschen einen Lohn zu bezahlen, welcher ihnen dabei dient, ihren Träumen einen Schritt näher zu kommen.»

Direkt am Puls

Mit ihrem Sunnehof Beeren-Hofladen ist die Familie Müller direkt am Puls der Kundschaft. Dort erfährt Matthias Müller sofort, wenn eine Erdbeersorte nicht schmeckt. Jedoch auch, wenn sie verzückt. «Gute Beeren regen die Sinne an, wecken spürbar Freude», hält der Beerenproduzent fest und konkretisiert: «Das Schönste sind Briefe von Kundinnen und Kunden, welche die Beeren beim Grossverteiler gekauft hatten und daran eine derart grosse Freude haben, dass sie ihre Gefühle direkt auf eine Karte niederschreiben und uns dies so mitteilen. Das ist der wahre Lohn unserer Arbeit.»

16

17



Innovation mit Erfolgsgeschichte

Gemeinsam mit Tobi hat der Betrieb Sunnehof Beeren das Mischgebilde entwickelt und auf den Markt gebracht: Das Trio Erdbeeren-Brombeeren-Himbeeren. Diese Erfolgsgeschichte wurde inzwischen bereits mehrmals kopiert.

Wassersparende Tropfbewässerung

Mit dieser Art der Bewässerung reduziert Sunnehof Beeren den Wasserverbrauch auf 25% gegenüber der breiten Überkronenbewässerung. Davon kann durch Sammeln des Rest- bzw. Überwassers zusätzlich nochmals ein Viertel eingespart werden.

Beeren als Lebenselixier

Beeren wirken gegen das Vergessen. Sie helfen gegen Liebeskummer, wirken vorbeugend gegen Haarergrauen und helfen gegen Lustlosigkeit.

Der Mix macht's.

Warum Tobi-Beerenproduzenten auf Vielfalt setzen.

Dank unterschiedlicher Anbauformen, von klassisch bis modern, sind Schweizer Beeren von April bis November ein Genuss. Die Fitmacher aus der Region werden auf kontrollierter, umweltverträglicher Basis produziert. Ein Mehrwert für Mensch und Natur.



Die Tobi-Beerenproduzenten haben sich der Qualität verschrieben. Nur hochwertige Beeren von ausgezeichneter Qualität verlassen ihre Betriebe. Und das in einer breiten Palette: Brombeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren sowie Spezialsorten. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Diese Vielfalt zu erhalten, ist ein wichtiges Ziel.

Die besten Entscheidungen treffen

Viele Faktoren formen die innere Qualität von Beerenfrüchten. Wetter, Anbauform, das Geschick des Beerenproduzenten sowie die Wahl der geeignetsten Sorten. Hierzu profitieren die Verantwortlichen von Weiterbildungsangeboten und aktuellen Sortenempfehlungen des regionalen Fachverbands, beispielsweise der Vereinigung Thurgauer Beeren. Dies im Sinne einer Produktion von besonders attraktiven, schmackhaften Früchten.

Nachhaltiger Anbau

Es ist den Produzenten ein Anliegen, ihre Anbaumethoden stetig zu optimieren und unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit auf einer gesunden Basis zu arbeiten, damit auch die nächsten Generationen diese schöne Arbeit weiterführen können. Diversifizierung ist hierfür eine Schlüsseldisziplin.

18

19

2018 Jahresrechnung

Inhalt

20	Traktanden
22	Bilanz
24	Erfolgsrechnung
26	Geldflussrechnung
28	Anhang zur Jahresrechnung
31	Antrag
32	Bericht der Revisionsstelle
33	Lagebericht über das Geschäftsjahr 2018

Maurers Apfeltorte.

Die Thurgauer Apfelkönigin Melanie Maurer verrät das Familienrezept ihres Lieblingsdesserts.

Teig für Boden und Rand einer Springform ø 28 cm.

- 90 Minuten backen bei 175 °C
- Ober- und Unterhitze
- zweitunterste Rille

Teig

175 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

350 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

Teig

Alle Zutaten ausser dem Ei auf der Arbeitsplatte krümelig zwischen den Fingern zerreiben, bis alles ganz fein ist. Danach das verquirlte Ei beigeben und die ganze Masse zügig, evtl. mit leicht wasserbenetzten Händen zu einer Kugel formen und kühl stellen.



Füllung

1 kg Äpfel säuerlich

2,5 dl guter Weisswein

2,5 dl Wasser

1 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Puddingpulver

Füllung

Vom Weisswein bis Puddingpulver alles in einer Pfanne unter Rühren zum Kochen bringen, dann in einer grossen Schüssel zur Seite stellen. In der Zwischenzeit die Springform mit dem kühl gestellten Teig bis und mit Rand auslegen und wieder kühl stellen. Die bereit-

gestellten Äpfel schälen und unter Wenden des Hobels bis Anfang «Bitzgi» in die lauwarme Füllung geben. Die knapp lauwarme Füllung in die vorbereitete Form geben und in den vorgeheizten Backofen schieben. Achtung: Teigboden nicht einstechen!

Kuchen in geschlossener Springform mindestens einen halben Tag an einem kühlen Ort (nicht Kühlschrank) auskühlen lassen. Ich backe den Kuchen praktischerweise immer einen Tag zuvor.

Zum Servieren dieser Leckerei stelle ich immer ganz frisch geschlagene Sahne mit Zimt bereit.



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