

40 Jahre Florin AG in Muttenz

Von bescheidenen Anfängen zu nationaler Bedeutung

on. – Morgen Samstag steigt im Mittenz eine grosse Geburtstagsparty. Anlass zu diesem Fest bildet das vierzigjährige Bestehen der Öl- und Fettwerke Florin in Muttenz, verbunden mit dem 80. Geburtstag des Gründers und Seniorchef Laurenz Florin.

An einer Pressekonferenz orientierte Rolf Florin über die Entwicklung des von seinem Vater gegründeten Unternehmens, über das Fabrikationsprogramm und die Verarbeitungskapazitäten, über die Herkunft der Rohstoffe, über den Beitrag der Florin AG zur Landesversorgung, und streifte auch einige Fragen betreffend Verwertung von inländischem Raps und die Grenzabgaben auf importierten Rohstoffen.

Vom Thurgau nach Muttenz

Bereits im Jahre 1931 übernahm Laurenz Florin in Märwil/TG eine alte Futtermittelmühle, die er bald durch einen Neubau vergrösserte. Nach dem Krieg erkannte der junge Unternehmer, dass er seinen Betrieb verkehrsgünstiger legen musste. Er verkaufte seinen Besitz in Märwil und erwarb an der Hofackerstrasse in Muttenz ein Areal, auf welchem 1945/46 eine für die Verarbeitung von Leinsaat konzipierte Ölmühle und Mios für Ölsaaten entstanden.

1948 erarbeiteten sechs Mitarbeiter einen Umsatz von 1,9 Millionen Franken. Heute beschäftigt die Florin AG 93 Mitarbeiter in Produktion, Labor, Technik sowie Administration und Verkauf. Mit einem jährlichen Warenausstoss von 450 Tonnen und einem Umsatz von 115 Millionen Franken zählt Florin zu den zehn grössten Baselbieter Industrieunternehmen.

Am 1. Oktober 1948 wurde die Einzelirma Laurenz Florin in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Die Gesellschaftsform einer Familien-AG hat wohl entscheidend zum Erfolg des Unternehmens beigetragen. Der erarbeitete Gewinn wird zur Finanzierung der bedeutenden Investitionen eingesetzt. Da die Expansion stets mit dem nötigen Augenmass erfolgte, konnten auch Rückschläge verkraftet werden, wie beispielsweise am 8. Oktober 1950 als die beiden obersten Stockwerke der Ölmühle einer Feuersbrunst zum Opfer fielen und vollständig ausbrannten. Ein Jahr später waren die Brandschäden behoben.

Von technischen zu Speiseölen

Anfänglich beschränkte sich die Produktion auf rohe technische Öle. Nach dem Bau eines Fabrikationsgebäudes konnte 1952 mit der Herstellung von veredelten technischen Ölen mit einer Chargengrösse von 2500 Litern begonnen werden. 1954 ging die Produktion technischer Öle zu Ende: mit dem Einbau von Dämpfern waren die Voraussetzungen zur Raffination von Speiseöl geschaffen.

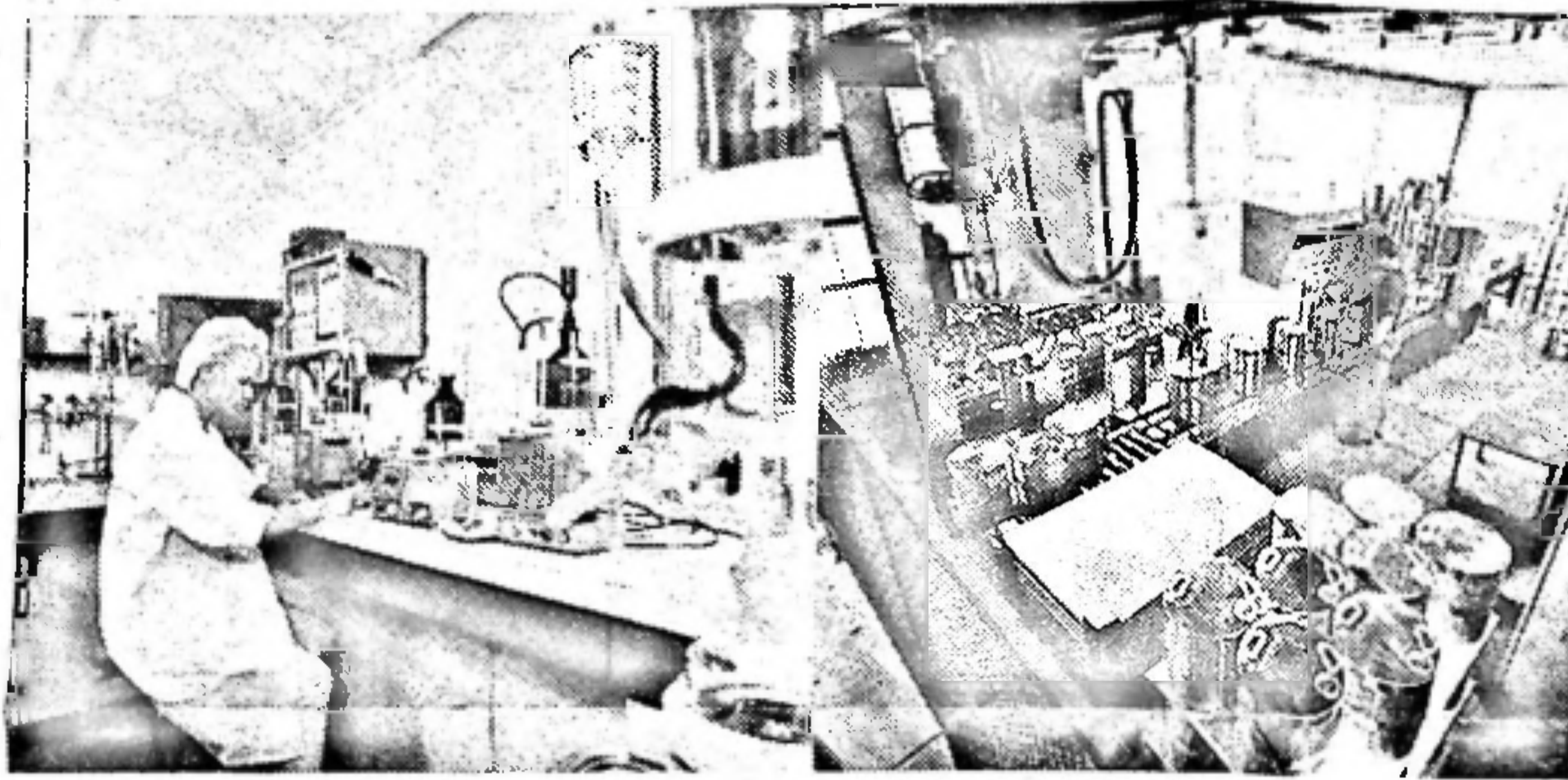
Etappen

Auf dieser Grundlage konnte aufgebaut werden: 1957 wurde ein erster, 1964 ein zweiter Grundwasserbrunnen für die

Eigenversorgung mit Kühlwasser gebohrt. 1959 erfolgte die Inbetriebnahme des Raffinationsneubaus mit Chargen von 30000 Litern. Gleichzeitig wurden die Tankanlagen fortlaufend ausgebaut bis zur heutigen Kapazität von rund 9 Millionen Liter auf dem Werkareal und 11 Millionen Liter im Rheinhafen Au. Das Tanklager und die Umschlagstelle im Auhafen wurden 1971 erstellt; dort können die Rheinschiffe aus Rotterdam schnell und rationell gelöst werden. Dazu kommt noch ein vierteliger Lagerbunker für Ölsaaten mit einem Fassungsvermögen von 1680 Tonnen im Rheinhafen Kleinhüningen (erbaut 1968).

Ab 1964 standen die weitgehend automatisierte Flaschen- und Kannenabfüllanlage sowie die eigene Trafostation unter Tag betriebsbereit.

Seit 1967 werden im eigenen Labor sämtliche Rohstoffeingänge und Fabrikationskontrollen durchgeführt. In der Versuchsbackstube erfolgt die Prüfung der Produkte auf Verarbeitbarkeit, Verhalten in Backofen, Friteuse oder Pfanne. Dadurch können der Kundenschaft «Öle und Fette nach Mass» für die Verwendung in Gastronomie, Bäckereien-Konditoreien, Confisereien, Biscuits-, Schokolade-, Glace- und Suppenindustrien angeboten werden. Das Sortiment umfasst weiter Spezialfette für die Pharma-, Kosmetik- und Futtermittelindustrie.



Qualitätskontrolle im Labor.

Kannenabfüllanlage für Speiseöl.

Durch die 1969 in Betrieb genommene Hydrierungsanlage kann Öl zu Fett umgewandelt werden, was eine Diversifikation der Produktion erlaubte. 1976 folgte dann im Zuge des natürlichen Entwicklungsprozesses die Inbetriebnahme einer Fett- und Margarinefabrik. Vier Jahre später wurde für eine Million Franken eine Fraktionierungsanlage eingerichtet, mit welcher die Fette in ihre flüssigen und festen Komponenten getrennt werden.

Schutz der Umwelt

Bereits vor über zehn Jahren wurde mit einem Kostenaufwand von 1,5 Millionen Franken eine betriebsinterne Kläranlage erstellt, obschon sich das anfallende Abwasser zu 90% aus unverschmutztem Kühlwasser, das direkt der Birs zugeführt werden kann, und nur zu 10% aus Schmutzwasser mit aus-

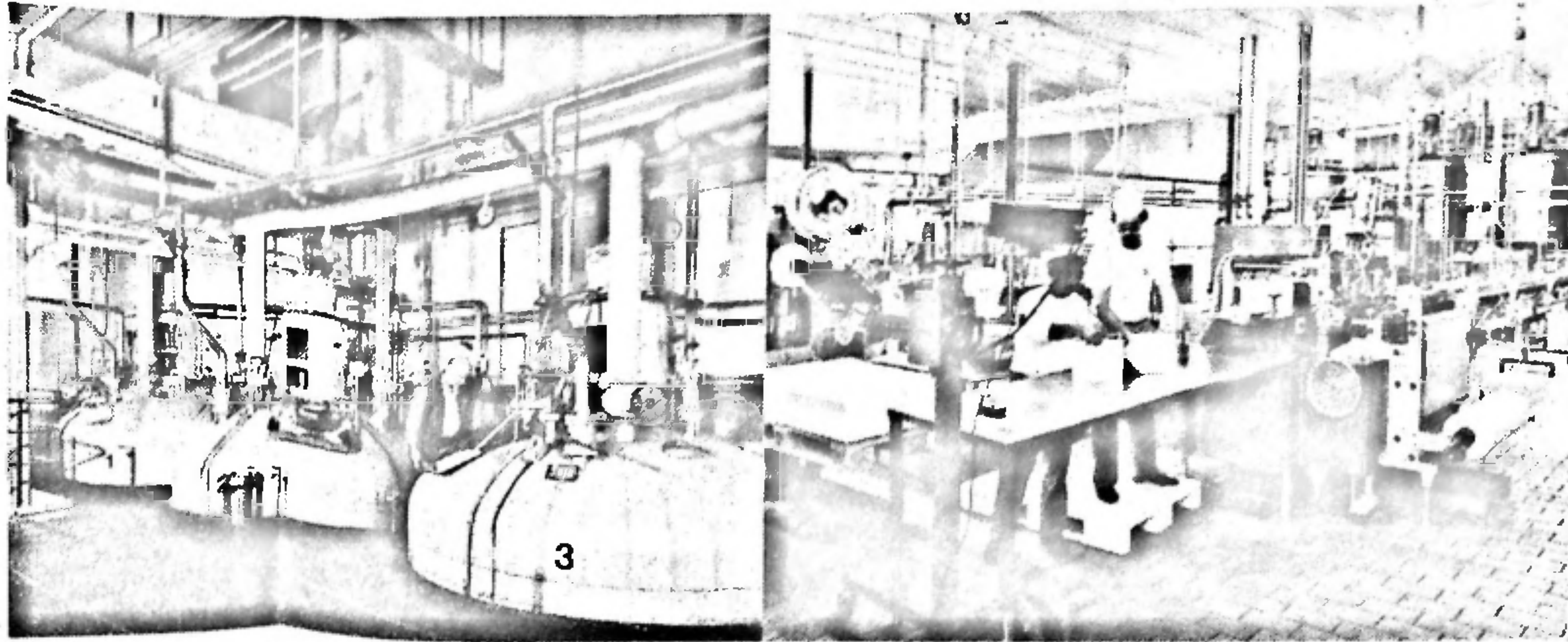
schliesslich organischen Stoffen zusammensetzt. 1982/83 wurde das Raffinationsgebäude aufgestockt und zuoberst für 8 Millionen Franken eine moderne Energiezentrale eingerichtet. Zusammen mit dem 79 Meter hohen Hochkamin ist diese Anlage umwelttechnisch und verbrauchsmässig das Modernste, das auf dem Markt zu finden ist und entspricht den schärfsten Vorschriften im Umweltschutz.

Als weiterer Beitrag zum Schutz der Umwelt darf der vor dem Abschluss stehende Abwärmelieferungsvertrag mit den beiden Basler Kantonen bezeichnet werden. Die Florin AG gibt gratis das 20 Grad warme Kühlwasser ab, das in die Heizzentrale der Ingenieurschule

gepumpt wird. Mittels Wärmepumpen wird dort die Wärme dem Wasser entzogen, das abgekühlte Wasser geht im Kreislauf wieder in die Florin AG zurück. Dadurch können jährlich ca. 800 bis 1000 Tonnen Heizöl eingespart werden. Die Regierungen und die Parlamente der beiden Kantone werden voraussichtlich noch in diesem Jahr über dieses Projekt entscheiden.

Verarbeitete Rohstoffe

Seit 1961 wird bei Florin in der Ölmühle inländischer Raps verarbeitet. Raps, mit einem Ölgehalt von 42%, ist das einzige Speiseöl aus dem eigenen Land. Die Selbstversorgung der Schweiz mit pflanzlichen Ölen und Fetten beträgt nur etwa 14 Prozent. Auf der vom Bundesrat bewilligten Anbaufläche von 13000 ha werden ca. 40000 Tonnen



Speiseölraffinerie.

Fett- und Margarinefabrikation.

Rapskörner geerntet. Importiert werden Sojabohnen (Ölgehalt ca. 19%) aus den USA, Brasilien und Paraguay, Erdnusskerne (45% Ölgehalt) aus den USA, Senegal und Gambia, sowie Sonnenblumenkerne (42% Ölgehalt) aus Kanada, Argentinien und Ungarn. In der Raffinerie verarbeitet werden neben Sojaöl und Rapsöl aus eigener Produktion Erdnussöl aus Brasilien, Argentinien und China, Sonnenblumenöl aus Russland, Ungarn, Argentinien und USA, Palmöl und Palmkernöl aus Malaysia und Indonesien, Kokosfett aus den Philippinen, Indonesien und Sri Lanka, sowie inländisches Rinder- und Schweinefett.

Die Verarbeitungskapazitäten der Florin AG pro Tag:
Ölmühle: 75 Tonnen Ölsaaten
Raffinerie: 150 Tonnen Öle und Fette

Abfüllstation: 60 Tonnen Speiseöl
Fettfabrik: 40 Tonnen Speisefett und Margarine.

Ausblick

Im Einklang mit der seit 40 Jahren praktizierten Geschäftsphilosophie soll die Florin AG im Rahmen ihres Tätigkeitsbereiches natürlich, langsam und sinnvoll entwickeln und wachsen. Die Produktionsanlagen sollen auf dem neusten Stand der Technik gehalten werden um den gesamtschweizerischen Marktanteil von etwa 26 Prozent zu erhalten. Die Florin AG will auch weiterhin die Nummer zwei der Branche bleiben. Als nächste grössere Investition wird der Bau eines Verwaltungsgebäudes mit neuen Labors und Autoeinstellhalle geplant.

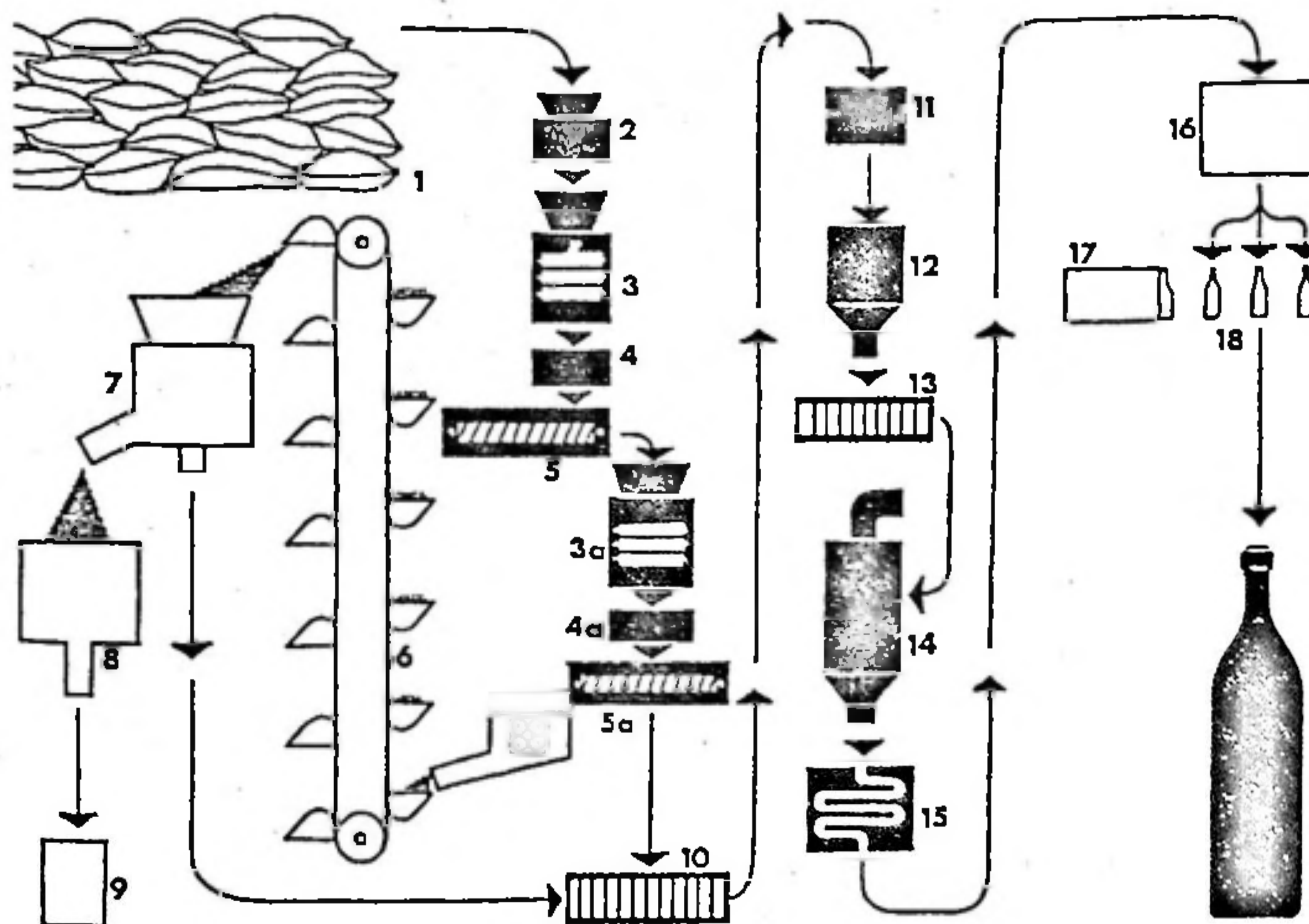
Der Staat sitzt am Tisch

Wenn Familie Schweizer in irgendeiner Form einen Liter Speiseöl konsumiert, isst der Staat als ungebeter Gast kräftig mit. Und er langt hemmungslos, um

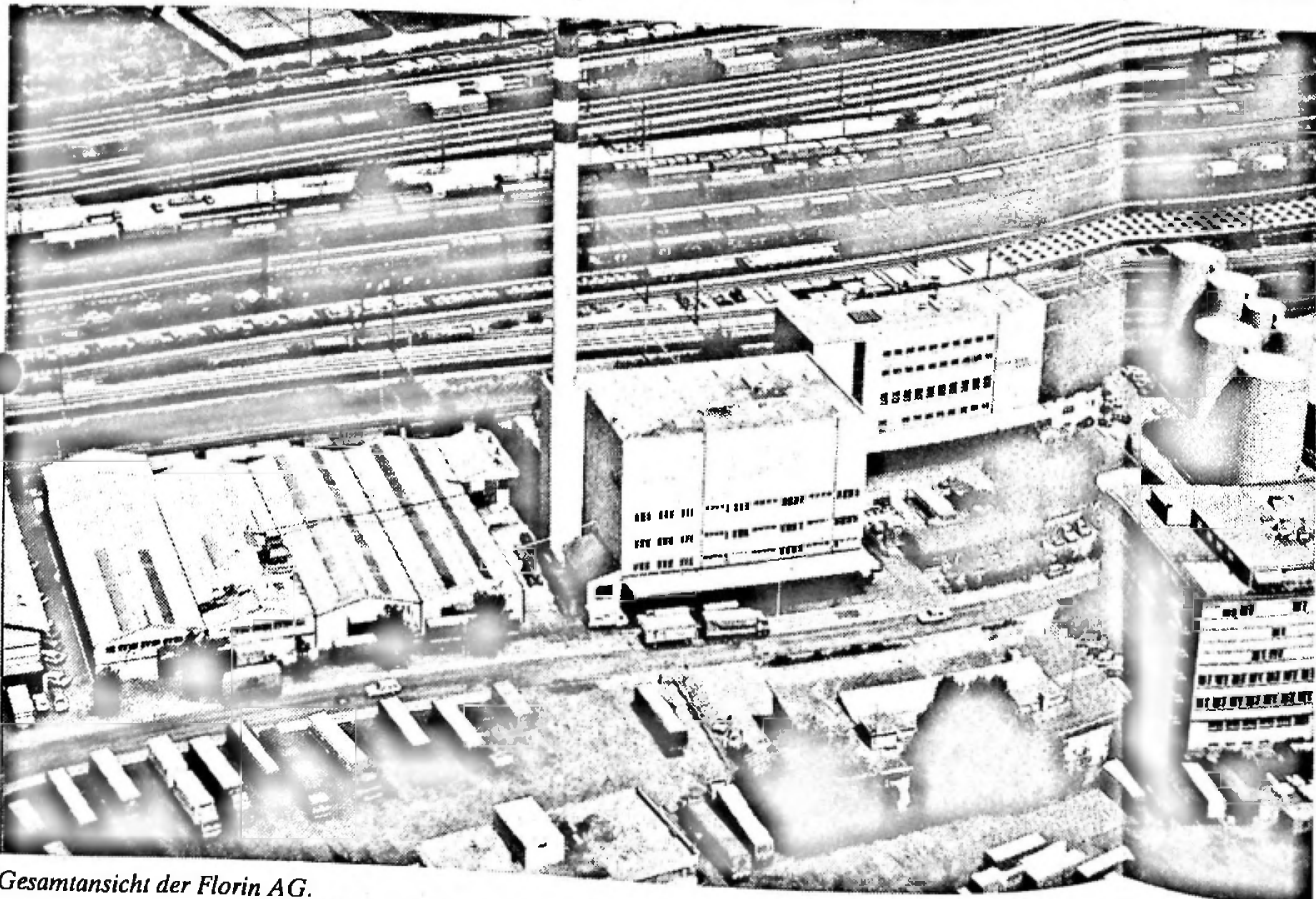
nicht zu sagen schamlos zu, schlägt er sich doch – wertmässig gesehen – 63,1% des Quantums in den eigenen Bauch. Rolf Florin gab den staunenden Pressevertretern hierzu einige Zahlen:

Rohstoffpreise	Preis per 100 Liter	in % vom Total
Einstandspreis für Sonnenblumenöl raffiniert, lose, unverzollt, Ölwerk, inkl. Produktion	Fr. 85.-	21,6
Grenzabgaben für Raffinat per 100 kg		
Zoll und Gebühren	Fr. 12.40	
Preiszuschlag für Öle- und Fette (total ca. 140 Mio. Fr. pro Jahr z. G. der Milchkasse)	Fr. 204.90	
Garantiefond z. G. Pflichtlagerhaltung	Fr. 27.70	
	Fr. 245.-	
10% Tarazuschlag	Fr. 24.50	
Totale Grenzabgaben per 100 kg brutto x 920 g auf Liter	Fr. 269.50	
	Fr. 248.-	63,1
Abfüllstation		
Abfüllen in PET-Flaschen, Kartons usw.	Fr. 60.-	15,3
VP verzollt per 100 Liter verpackt	Fr. 393.-	100

Die Herstellung von Öl



- 1 Saatenspeicher
- 2 Reinigungsanlage
- 3 Saatenzerkleinerung
- 4 Wärmepfanne
- 5 Schneckenpresse
- 3a Pressrückstandzerkleinerung
- 4a Wärmepfanne
- 5a Schneckenpresse
- 6 Förderband zur Extraktion
- 7 Extraktionsanlage
- 8 Schrotmühle
- 9 Viehfutter
- 10 Filterpresse
- 11 Rohöltank
- 12 Neutralisationsanlage
- 13 Filterpresse
- 14 Desodorisation
- 15 Abkühlung
- 16 Vorrattank
- 17 Flaschenreinigung/Flaschenkontrolle
- 18 Flaschenabfüllerei



Gesamtansicht der Florin AG.

Fotos: Zimmer-Fototeam Basel)