

Hundert Jahre industrielle Lebensmittelkonservierung in Rorschach : von der Bernhard & Co. über die Roco AG zur Frisco-Findus AG

Autor(en): **Hug, Paul**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rorschacher Neujahrsblatt**

Band (Jahr): **77 (1987)**

PDF erstellt am: **13.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-947396>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Hundert Jahre industrielle Lebensmittelkonservierung in Rorschach

Von der Bernhard & Co. über die Roco AG zur Frisco-Findus AG

Paul Hug

Am 1. Juli 1886 gründete der aus der Rheinpfalz stammende Wallrad Otmar Bernhard zusammen mit seinem Bruder Philipp Emil in Rorschach eine Konservenfabrik, aus welcher 1916 die Roco-Konservenfabrik Rorschach hervorging, die sich 1982 nach der zwei Jahre zuvor erfolgten Übernahme der Aktienmehrheit durch Nestlé in Frisco-Findus AG Rorschach umbenannte. Mit diesen drei Daten und Namen sind Fixpunkte eines wichtigen hundertjährigen Zweiges der Rorschacher Industriegeschichte angedeutet. Die Tatsache, dass das, was die Brüder Bernhard vor hundert Jahren ins Leben riefen, sich zu einem bedeutenden Unternehmen der schweizerischen Lebensmittelindustrie entwickelt hat und als solches unter glücklichen Vorzeichen in das zweite Jahrhundert seines Bestehens schreiten kann, soll uns Anlass sein, den einzelnen Etappen seiner Entwicklung etwas nachzugehen. In dieser Firmengeschichte widerspiegelt sich ja auch ein Stück Geschichte schweizerischer Bemühungen im Dienste einer weit-sichtigen Lebensmittelversorgung, aber auch der Wandel in den Konservierungsmethoden wie auch in den Essgewohnheiten der Bevölkerung.

Menschliche Ernährung zwischen Mangel und Überfülle

Menschliche Existenz ist – wer wüsste das nicht – auf Nahrung angewiesen. Doch zu allen Zeiten gab es grosse Schwankungen im Anfall von Nahrungsmitteln. Geschichte und Mythos berichten von solchem Wechsel, der das ein- oder zweimal Überfülle, das anderemal Hungersnot zur Folge hatte. Das Buch Genesis erzählt die dreieinhalbtausend Jahre alte Geschichte von den sieben fetten Jahren und den darauffolgenden sieben mageren Jahren, die dem ägyptischen Herrscher im Traum prophezeit worden waren. Dort lesen wir auch, wie der israelische Günstling Joseph am Pharaonenhof die überreichen Kornernnten in Speicher füllte und so Reserven für die kommenden mageren Jahre anlegte.

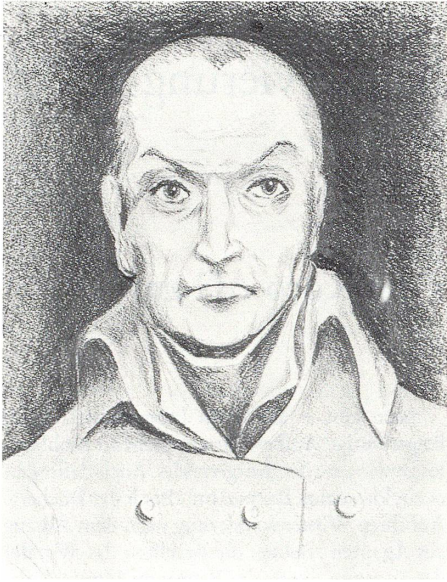
Nun gibt es allerdings Lebensmittel, deren längerfristige Aufbewahrung nicht so problemlos ist wie jene des Brotgetreides. Auch dafür gibt es ein klassisches Beispiel im «Buch der Bücher». Auf ihrer Wüstenwanderung nach dem Auszug aus Ägypten erlebten die Israeliten das Wunder der Speisung durch das Brot vom Himmel, das Manna, süssliche Körner, deren Herkunft naturwissenschaftlich nicht schlüssig genug erklärbar ist. Doch die Haltbarkeit dieses Brotes war auf einen Tag beschränkt – und wer mehr gesammelt hatte, musste erfahren, dass es am folgenden Tag bereits verdorben war.

Frühe Methoden der Lebensmittelkonservierung

Seit es Menschen gibt, besteht der Wunsch, Nahrungsmittel für die Aufbewahrung haltbar zu machen. Der vorgeschichtliche Mensch wusste bereits, dass Früchte, Gemüse und Fleisch durch den Entzug von Wasser oder durch die Beigabe von Salz oder Säure vor Verderbnis geschützt werden können. Doch bei diesen Konservierungsmethoden des Dörrens, Räucherns, Trocknens, Salzens und Säuerns hatte man lange keine Ahnung, was da eigentlich vor sich gegangen war. Man wusste auch noch nicht, dass gewisse Bakterien die Kohlenhydrate in Nahrungsmitteln zu konservierend wirkender Milchsäure abbauen. Man verbrachte Lebensmittelvorräte an kühle Orte oder legte sie auf Eis, ohne über die mit solchem Tun verbundenen biologischen Vorgänge im klaren zu sein.

Es gab fünf bedeutende Wegbereiter der neueren Lebensmittelkonservierung: Denis Papin, Nicolas Apert, Justus von Liebig, Louis Pasteur und Robert Koch.

Der französische Physiker *Denis Papin* (1647 bis 1714) erfand 1681 den nach ihm benannten Kochtopf mit aufgeschraubtem Deckel. Der Dampf konnte aus diesem Topf nicht entweichen und deshalb auf über hundert Grad erhitzt



Der Pariser Zuckerbäcker und Küchenchef Nicolas Apert (1750–1841) gilt als eigentlicher Erfinder der Lebensmittelkonserven.

werden. Dieser Kochtopf war also bereits eine Art Dampfkessel, ein Dampfkochtopf mit Sicherheitsventil, der ein Zeit und Brennstoff sparendes Kochen ermöglichte. Papin war übrigens auch der Erfinder der ersten Dampfmaschine, bei welcher die Spannkraft des Dampfes benutzt wurde, um den Kolben in einem Zylinder zu bewegen.

Als eigentlicher Erfinder der Konserve darf indessen der Pariser Zuckerbäcker und Küchenmeister *Nicolas Apert* (1750–1841) angesprochen werden. Anfänglich von den Mitmenschen belächelt ob seiner unentwegten Versuche, Nahrungsmittel haltbar zu machen, gelang ihm ein entscheidender Durchbruch. Als Napoleon 1803 – offenbar im Hinblick auf seine grossen Feldzüge – einen Preis für eine neue Konservierungsmöglichkeit ausgesetzt hatte, gelang es Nicolas Apert 1804, in einer Blechdose verpackte Lebensmittel durch Hitzebehandlung haltbar zu machen. In seinem Buch «Die Kunst, alle animalen und vegetabilen Substanzen in voller Frische, Schmackhaftigkeit und eigentümlicher Würzung zu erhalten; nämlich alle Gattungen Fleisch, Geflügel, Wildbret, Fische, Zugemüse, Küchen- und Arzneigewächse sowie Früchte und Säfte» beschrieb Apert seine epochemachende Erfindung. Napoleon belohnte den Erfinder mit 12000 Francs und liess in der Folge nach Aperts Methode Fleischkonserven für seine Armee herstellen, allerdings nicht immer mit befriedigendem Erfolg. Apert hatte seine Erfindung noch nicht wissenschaftlich zu begründen vermocht, wie es dann drei Wissenschaftlern gelang, deren Entdeckungen und Methoden neue Mög-

lichkeiten für den Aufbau einer erfolgreichen Konservenindustrie in die Wege leiteten.

Der deutsche Chemiker *Justus Liebig* (1803–1873) entwickelte Analysenmethoden und Geräte, die noch heute brauchbar sind. Er entdeckte auch zahlreiche chemische Stoffe, befasste sich mit Physiologie und Agrochemie und ist eigentlicher Schöpfer der moderneren Düngerlehre. Liebig war auch der Erfinder des nach ihm benannten Fleischextraktes, dessen fabrikmässige Herstellung er grösstenteils in das Gebiet der riesigen Rinderherden Südamerikas verlegte.

Der französische Chemiker und Mikrobiologe *Louis Pasteur* (1822–1895) wies die Abhängigkeit der verschiedenen Gärungsformen von bestimmten Fermenten nach. Er erforschte die Milchsäuregärung und konnte 1857 nachweisen, dass diese Gärung durch anaerobe Bakterien herbeigeführt wird. Seine Entdeckung der Abtötung verderbniserregender Mikroorganismen durch Erhitzen («Pasteurisieren») machte seinen Namen weltweit bekannt.

Der deutsche Arzt *Robert Koch* (1843–1910) leistete Bahnbrechendes auf den Gebieten der bakteriologischen Technik, der Sterilisation und der Desinfektion. Für seine Entdeckung des Milzbrandbazillus, des Tuberkel- wie auch des Cholera-bazillus wurde ihm im Jahre 1905 der Nobelpreis für Medizin zuerkannt.

Der industrielle Aufbruch des 19. Jahrhunderts schuf in doppelter Hinsicht Voraussetzungen für das Aufkommen der industriellen Konservenerzeugung. Neue, sinnvoll konstruierte Maschinen für die Herstellung und das Verschliessen von Blechdosen wie auch für die Steri-

lisation und Konservierung von Lebensmitteln bildeten den technischen Hintergrund industrieller Lebensmittelkonservierung. Auf der anderen Seite fesselte damals die Arbeit in den Fabriken die Frauen und oft auch Kinder derart an den Arbeitsplatz, dass über Mittag nur kurze Zeit für ein meist hastig einzunehmendes Essen blieb. Angespornt durch die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft drängte schon um 1880 der Arzt Dr. Fridolin Schuler als erster schweizerischer Fabrikinspektor zusammen mit Pionieren der Volksernährung darauf, dass der Arbeiterschaft rasch zuzubereitende, möglichst vollwertige und zugleich preisgünstige Nahrungsmittel zur Verfügung gestellt werden konnten.

Nachdem um 1850 die ersten Konservenfabriken in Frankreich, England und Deutschland entstanden waren, kam es 1885 zur Gründung der Hero Conserven Lenzburg und 1886 zur Gründung der Bernhardschen Konservenfabrik in Rorschach.



Wallrad Otmar Bernhard als Gründer und oberster Chef der Rorschacher Conservenfabrik Bernhard & Co.

Gründung und Entfaltung der Konservenfabrik Bernhard & Co.

Der Initiative des gebürtigen Rheinpfälzers *Wallrad Otmar Bernhard*, der 1883 das Bürgerrecht der Stadt Zürich erworben hatte, ist es zu verdanken, dass es vor hundert Jahren in Rorschach zur Gründung einer Konservenfabrik kam, die den Grundstock des heute noch bestehenden Unternehmens der Frisco-Findus AG bildet. W.O. Bernhard (1840–1905) war zuerst in München Likörfabrikant und gewann mit seinem «Bernhardiner Magenbitter» Goldmedaillen an Ausstellungen in ganz Europa. Vor seiner Wohnsitznahme in Rorschach wirkte er als Chefdestillateur im Hotel «Bayerischer Hof» in Lindau.

Am 6. Februar 1886 kaufte W.O. Bernhard östlich der heutigen Industriestrasse in Rorschach zwischen Kirchstrasse und Neustadtstrasse einen Gebietsstreifen zum Preis von 12000 Franken. Im ansteigenden oberen Teil des Grundstückes liess er durch den Rorschacher Baumeister Herkomer eine einfache Fabrik erstellen. Am 1. Juli 1886 vollzog er mit seinem jüngeren Bruder Philipp Emil Bernhard als Geschäftspartner die Gründung einer Kommanditgesellschaft mit einem Anfangskapital von 30000 Franken. Schon am 16. Juli 1886 konnte mit der Fabrikation von Lebensmittelkonserven begonnen werden. Im gleichen Jahr begann Julius Maggi in Kemptthal mit dem Vertrieb der ersten kochfertigen Suppen und Mehle in der Schweiz.

Der erste Bernhardsche Fabrikneubau in Rorschach umfasste auf einer Grundfläche von 30×9,5 Meter einen Kellerraum und im Hochparterre ein Büro, ein Brenn-, ein Abfüll- und Packlokal sowie ein Likörmagazin und einen Lagerraum, dazu weitere Lagerplätze im ersten Obergeschoss. Noch im gleichen Jahr entstand südlich des ersten Bautraktes ein schmalerer zweiter Bau von gleicher Länge mit Lagerraum im Parterre und Wohnung im ersten Stock. Die Errichtung eines kleineren einstöckigen Anbaus sowie eines neben dem zweiten Trakt gelegenen Kesselhauses samt 16 Meter hohem Kamin rundeten das Bauprogramm des Gründungsjahres ab.

Es blieb nicht bei diesem ersten Fabrikbau. Schon 1888 wurde südlich des Kesselhauses eine Remise und anschliessend eine Konservenküche erstellt. 1889 folgte der Bau eines Pferdestalles, denn die Fertigfabrikate mussten ja auch abtransportiert werden – und 1890 kam es zu einem zweistöckigen Neubau für die Unterbringung der Dosenfabrikation und eines Speisesaals. Um das Beladen und Entladen der Pferdefuhrwerke zu erleichtern, wurde 1892 eine 28 Meter lange Laderampe angebaut. 1900 entstand an der Ecke Industriestrasse/Neustadtstrasse die Fettfabrik, die an dieser Stelle bis 1962 betrieben wurde.

War der Firmenzweck der 1886 gegründeten «Schweizerischen Conservenfabrik Bernhard & Co.» anfänglich mit «Konservenfabrikation und Destillation» umschrieben, so spielte die Likör-



Ab 1891 nannte sich die 1886 gegründete Firma «Schweizerische Armee-Conservenfabrik Bernhard & Co.» Auf dieser zeitgenössischen Lithographie lässt der Vordergrund mit seiner Parklandschaft noch Spuren des ehemaligen «Kurgartens» erkennen, auf dessen Gelände die Fabrik erbaut wurde.

erzeugung bald nur noch eine untergeordnete Rolle, um mit der Zeit ganz wegzufallen. So konnten alle Kräfte des Unternehmens für die Herstellung von Frischkonserven für die Schweizer Armee eingesetzt werden, durch welche die junge Unternehmung in Rorschach sich landesweit einen Namen machte. Das Fabrikationsprogramm umfasste bald einmal Gemüsekonserven, Fruchtkompotte und Konfitüren. Nach fünfjähriger Anlaufzeit änderten die Brüder Bernhard den Firmennamen in «Schweizerische Armeekonservenfabrik Bernhard & Co.» Über die maschinelle Ausrüstung des Betriebes im letzten Jahrhundert ist leider nur sehr wenig bekannt. Fest steht, dass damals die Dosen und Eimer mit Handautomaten aus amerikanischem Weissblech gestanzt wurden.

Trotz verschiedener Anfangsschwierigkeiten entwickelte sich das Unternehmen bis zur Jahrhundertwende recht gut und wurde zum renommierten Familienbetrieb, wenn sich auch nicht alle Nachkommen der Gründer für die Mitarbeit im elterlichen Geschäft entschliessen konnten. Wallrad Otmar Bernhard hatte vier Söhne: Otmar Michael, Julius, Rudolf und Peter Cornelius. Der Jüngste wanderte nach Kalifornien aus und fand 1906 beim schweren Erdbeben von San Francisco den Tod. Die drei älteren Söhne jedoch liessen sich für die Ideen ihres Vaters begeistern. Otmar Michael, der sich mit der Rorschacher Hotelierstochter Agnes Pia Witta verheiratet hatte, verschrieb sich den kaufmännischen Aufgaben des Unternehmens. Julius betreute die damals noch nicht sehr zahlreiche Privatkundschaft; neben den Armeeaufträgen konnte man nur noch wenige Bestellungen von Detaillisten, etwas mehr von Gaststätten und Hotels hereinbringen. Rudolf hatte sich in die technischen Belange der Fabrikation eingearbeitet. 1898 beförderte der Seniorchef seine drei Söhne zusammen mit dem verdienten Mitarbeiter Rudolf Schöpf zu Prokuristen.

Der Bruder des Gründers, Philipp Emil, der 1891 das Rorschacher Bürgerrecht erlangt hatte, starb 1901 mit 52 Jahren. Dessen sechs Kinder kamen teils wegen ihres noch jugendlichen Alters, teils wegen anderweitiger Interessen für eine Mitarbeit in der Fabrik nicht in Frage. 1904 übersiedelte der Firmengründer nach München, wo er 1905 im Alter von 65 Jahren starb. Im Sommer des gleichen Jahres starb der zweite Sohn, Julius Bernhard, auf der Geschäftsreise nach einem Herzschlag. Dann schied der Fabrikationschef Rudolf Bernhard wegen Meinungsverschiedenheiten mit seinem Bruder Otmar aus dem Betrieb aus und gründete mit seinem Schwager Alexander Huber in Lochau eine Konservenfabrik, die aber infolge zu grosser Bodenkäufe und schlechter Ernte bald wieder ein-

Aufstellung.

<u>pro Dose.</u>			
67. - 69, 49		Fleisch-Konto.	F. 52,521 85
" - 36		Gemüse-Konto	1,817 44
" - 83		Lebarten-Konto	4,219 60
" 4, 60		Lohn-Konto	23,348 79
" - 94		Kohlen-Konto	4,788 53
" - 28		Kraft, Licht & Wasser-Konto	1,430 32
" 10, 95		Dosen-Konto	5,551 41
" - 36		Lackiermaterial-Konto	1,853 85
" - 41		Unkosten-Konto	2,070 92
" 1, 31		Kisten-Konto	667 6 -
		Total	F. 454,236 26
" 10, -		Provision Carl Haase, 10 cts. pro Dose auf 50% 200 Dosen.	507 20 -
67. 99, 53		<u>Herstellungskosten von 50% 319 Dosen.</u>	<u>F. 504,956 26.</u>
		<u>Preis pro Dose, inclusiv Provision</u>	<u>F. 0, 99⁵³.</u>

Diese Aufstellung aus dem Jahre 1915 vermittelt einen Überblick über die Kostenfaktoren für die Herstellung der im November und Dezember jenes Jahres erstellten 507 319 Dosen Armeekonserven. Interessant ist ein Vergleich des Lohn-Kontos mit der Provision des damaligen Chefs Carl Haase und deren Anteil pro Dose am Gesamtpreis von 99,53 Rappen.

1915.				1915.			
Dezember	31	Herstellungskosten von 507.319 Dosen Ochsenfleisch im Soultzer Kochgemüse in Lienz	Fr. 504.956 26	Dezember	31	Ihre Zahlungen: an Herrn Fritz Pöhl, für Absch. Ankauf an Netto, Angl. Swiss Condensed Milk Co. an R. & S. Huber, Zoffikon	Fr. 457.531 35 35.112. - 5.000. -
		Zahlung Verbandschaft zentralschweizerische Kochgemüse in Oberdisibach	Fr. 37.458 15		7	Ihre Remise	Fr. 20.000. -
					17	"	20.000. -
				1916 Januar	31	"	20.000. -
						Total	Fr. 497.643 35
						Total	60.000. -
						mp. Bezüge: 119 Dosen Ochsenfleisch im Soultzer à 89,50	106 54
						Salden zu meinen Gunsten	112.66 67
			Fr. 569.016 56				Fr. 569.016 56
		Salden zu meinen Gunsten	Fr. 112.66 67				

H. Haase
Rorschach, den 11. Januar 1916.

So sah die Schlussabrechnung der Konservenfabrik Carl Haase zu Händen des Oberkriegskommissariates in Bern über die Konservenproduktion im November und Dezember 1915 aus.

ging. 1914 begab er sich mit seiner Familie nach München-Pasing, wo er in der Folge eine Nahrungsmittelfabrik betrieb, doch verhinderten hier die kriegsbedingten Schwierigkeiten der Lebensmittelversorgung einen Erfolg.

Im Herbst 1913 starb der kaufmännische Leiter Otmar Bernhard mit 47 Jahren, worauf sich dessen Witwe im Frühjahr 1914 gezwungen sah, die erste schweizerische Armee-Konservenfabrik zu verkaufen. Sie ging an Carl Haase über, der in St. Gallen ein grosses Lebensmittelgeschäft besass.

Die zweijährige Ära Haase (1914-1916) stand unter keinem glücklichen Stern. Der Umstand, dass Hotels das Hauptgewicht der Privatkundschaft gebildet hatten, wurde der Firma zum Verhängnis, denn beim Kriegsausbruch reisten viele Hotelgäste in ihre Heimat zurück, oftmals sogar ohne ihre Rechnung zu begleichen. Die Hoteliers ihrerseits wurden mit Forderungen bestürmt. Noch stärker als Produktion und Umsatz der Konservenfabrik sanken ihre Gewinne, denn die Verteuerung der Kohle und das

rasche Ansteigen der Löhne konnten bei weitem nicht durch Preiserhöhungen ausgeglichen werden. Die wirtschaftlichen und politischen Spannungen belasteten den neuen Unternehmer so schwer, dass es ihm trotz äussersten Anstrengungen nicht möglich war, die Rorschacher Konservenfabrik wieder zu neuer Blüte zu führen. Ein Unfall mit tödlichen Folgen setzte seinem Wirken ein jähes Ende.

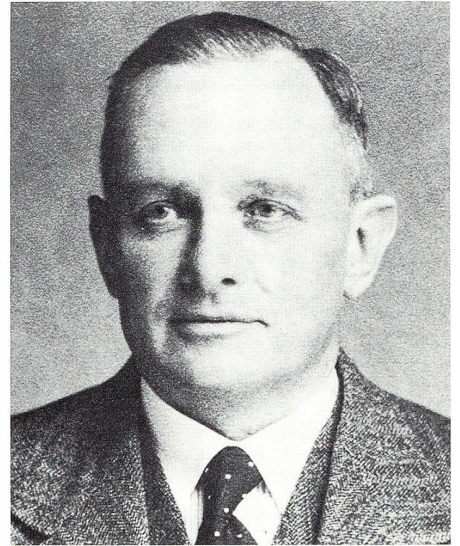
Frau Haase-Dock wurde Inhaberin und Hauptteilhaberin, sah sich jedoch persönlich ausserstande, den Betrieb aus eigener Kraft weiterzuführen, da sie nur wenig Einblick in das Geschäft ihres Mannes gehabt hatte. In Etienne Perret, der seit 1913 als leitender Angestellter in der Firma tätig war, fand sie den Geschäftsmann, der die Kraft und das Wissen hatte, den Betrieb in eine neue Ära hinüberzuführen.

Gründung der Conservenfabrik Rorschach AG

Zwei Männer waren es, die sich mitten im ersten Weltkrieg mit seinen die Geschäftstätigkeit enorm erschwerenden Begleiterscheinungen mit grosser Energie dafür einsetzten, dass der Rorschacher Konservenindustrie, die vor dreissig Jahren mit viel Initiative ins Leben gerufen worden war und sich während eines Vierteljahrhunderts so erfreulich entwickelt hatte, der Atem nicht ausging, sondern in eine neue Zukunft hinübergerettet werden konnte: *Etienne Perret* und *Dr. Bruno Heberlein*. Sie waren es, die am 26. Juli 1916 die Conservenfabrik Rorschach AG gründeten, welche die Fabrikanlagen zwischen der Kirchstrasse und der Löwenstrasse für 220 000 Franken übernahm und mit einem Aktienkapital von 450 000 Franken in eine neue Phase hineinsteuerte. Geschäftsführer des Unternehmens wurde der damals kaum 32jährige Etienne Perret aus La Sagne NE, während Dr. Bruno Heberlein, ein Rorschacher Rechtsanwalt und profilierter Politiker, der auch grosse Verdienste um das Rorschacher Schulwesen und um die Entwicklung der inzwischen zur Stadt gewordenen Gemeinde Rorschach hatte, das Präsidium des Verwaltungsrates übernahm. Frau Haase-Dock wurde Mitglied des Verwaltungsrates, dem sie in verdankenswerter Weise noch bis 1944 angehörte.

Der Betrieb der nun als Aktiengesellschaft betriebenen Konservenfabrik zählte 1916 40 Beschäftigte, deren Zahl sich während der Hauptverarbeitungszeit im Sommer und Herbst auf rund 200 erhöhte. Unter der straff gehandhabten neuen Leitung wurde das bis dahin hauptsächlich auf die Herstellung von Armeekonserven ausgerichtete Fabrikationsprogramm während der zwei letzten Kriegsjahre auf die Herstellung von Konfitüren, Marmelade, Gelees, Gemüsekonserven und Früchtekompotten erweitert, wobei auch die Herstellung von Margarine für die Bäckerkundschaft weitergeführt wurde. Die noch weitgehend vorherrschende Handarbeit erlaubte jedoch vorerst nur bescheidene Produktionsleistungen. Die Spedition zur Bahn oder zur nahen Kundschaft wurde mit eigenen Pferdewerks besorgt.

Zeichen des sich anbahnenden Wachstums war die Erhöhung des Aktienkapitals auf eine Million Franken im Jahre 1918 und auf 1,2 Millionen Franken im Jahre 1921. Bei dieser Basis wurde es den Unternehmern auch möglich, an neue Aufgaben heranzutreten. Unter dem Eindruck der Kriegsgeschehnisse rund um unser Land hatte sich bei ihnen aber auch die Erkenntnis gefestigt, dass sich die Verpflichtung eines Arbeitgebers gegenüber den Betriebsangehörigen



Während vierzig Jahren, davon 1916 bis 1953 als Direktor, prägte Etienne Perret die Entwicklung der Rorschacher Conservenfabrik mit seiner Tatkraft.

Preisliste der Coro-Conserven von 1924.



gen mit der Lohnzahlung nicht erschöpfte. So wurde schon 1919 der Wohlfahrtsfonds der Rorschacher Konservenfabrik gegründet, der es möglich machte, unschuldig in Not geratenen Arbeitern und Angestellten helfend beizustehen.

Erweiterung des Fabrikationsprogrammes

Ein Beispiel für Weitsicht und Zielstrebigkeit des jungen Geschäftsführers Etienne Perret ist die von ihm unter zähen Bemühungen durchgesetzte Einführung der Erbsenpflanzung im Rheintal und im Oberthurgau, durch welche vielen der vom Niedergang der Stickereiindustrie schwer betroffenen Kleinbauern zu besseren Lebensbedingungen verholfen werden konnte. So kam es zum Vertragsanbau von Erbsen, Bohnen, Spinat, Karotten und Gurken. Anfänglich beruhten Ernteertrag und Verarbeitung dieser landwirtschaftlichen Frischprodukte noch weitgehend auf Handarbeit. Stets aber war es erste Sorge des Geschäftsleiters, dass nur erstklassige Qualitätserzeugnisse auf den Markt gebracht werden konnten, ein Grundsatz, der durch alle Zeiten hindurch oberster Leitstern des Rorschacher Unternehmens geblieben ist.

Um auf dem Markt geläufiger Begriff zu werden, ist ein einprägsamer Markenname unerlässlich. Man glaubte diesen Namen mit dem aus den Anfangsbuchstaben der Konservenfabrik Rorschach gebildeten Markenzeichen, mit «Coro», gefunden zu haben. Was darauf geschah, kann aus heutiger Sicht schmunzelnd zur Kenntnis genommen werden: Die Hero Konservenfabrik in Lenzburg, deren Markenname sich aus den Anfangsbuchstaben der Gründer Henkel & Roth zusammensetzte, fand den Rorschacher Markennamen als «zu nahe verwandt und damit verwirrend». Im ersten, damals grosses Aufsehen erregenden Marken-Prozess entschied das Bundesgericht in Lausanne im März 1926 zugunsten der Hero Lenzburg. So wechselte man dann in Rorschach die Reihenfolge der Anfangsbuchstaben und prägte das Markenzeichen «Roco», das sich in Verbindung mit dem damals vom Kunstmaler und Grafiker Alois Carigiet geschaffenen Roco-Vogel als wohlklingender Name rasch einführte.

Nun waren die Voraussetzungen für den weiteren Ausbau des Fabrikationsprogramms geschaffen und zur Kreierung neuer Roco-Spezialitäten gegeben, zu welchen stets Etienne Perret den Anstoss gab. Ende der zwanziger Jahre wurde das «Roco Corned Beef» herausgebracht. Bald darauf folgte die Reihe der «Diners Roco», bestehend aus Fleisch und Kartoffeln, Fleisch und Reis usw. als fertige Konservenmahlzeit.

Beide Neufabrikate brachten der einheimischen Landwirtschaft eine sehr willkommene Entlastung angesichts des sich abzeichnenden Fleischüberschusses.

Den grössten Erfolg erzielte E. Perret mit der 1934 von ihm als erstem in der Schweiz realisierten Idee der industriell hergestellten und nach modernen Grundsätzen vermarkteten Konserven-Ravioli. Für den Betrieb war diese Neuerung auch insofern von Bedeutung, als sie es erlaubte, eine möglichst grosse Belegschaft auch während des Winters und Frühjahrs zu beschäftigen, nachdem bisher die Verarbeitung von Früchten und Gemüse zu Konserven auf wenige Sommer- und Herbstmonate beschränkt war. Mit dieser italienischen Spezialität der Ravioli in Tomatensauce konnte vor allem auf dem englischen Markt neues Terrain gewonnen werden. So half die Roco in den Jahren der Weltwirtschaftskrise die Nachteile der sinkenden Kaufkraft, der Absatzstockung und des Preisabbaus spürbar zu überbrücken.

Hohe Produktequalität und geschickte, für die damalige Zeit bahnbrechende moderne Werbung trugen dazu bei, dass Roco-Konserven, vor allem die Roco-Ravioli, immer bekannter und auch gefragter wurden. Die Einführung der Roco-Ravioli auf dem Schweizer Markt erfolgte 1934 und wurde vom jungen Werbeberater und heutigen «grand old man» der schweizerischen Werbeszene, Adolf Wirz in Zürich, betreut. In der Folge dieses ersten grossen Auftrages konnte Adolf Wirz die Werbung für die Marke Roco und später auch für die Marke Frisco während mehr als dreissig Jahren erfolgreich betreuen.

Im Zuge der Errichtung von Neubauten wurden auch die maschinellen und betrieblichen Einrichtungen der Fabrik modernisiert, was es ermöglichte, die Produktion rationeller zu gestalten und die Arbeitsabläufe zu beschleunigen. Vor allem aber wurde die maschinelle Abpackung immer mehr der direkten Handarbeit entzogen.

Das 1929 erbaute Lagerhaus diente ab 1960 für verschiedene Zwecke.



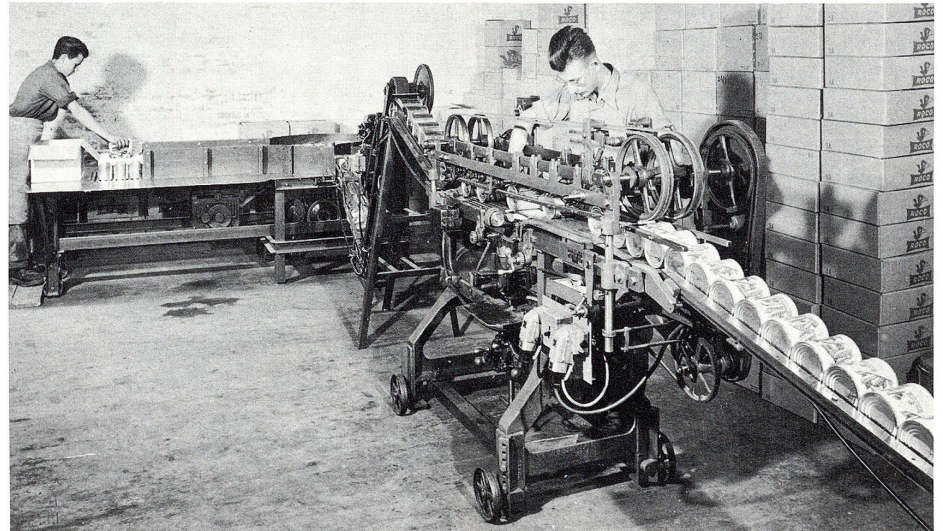
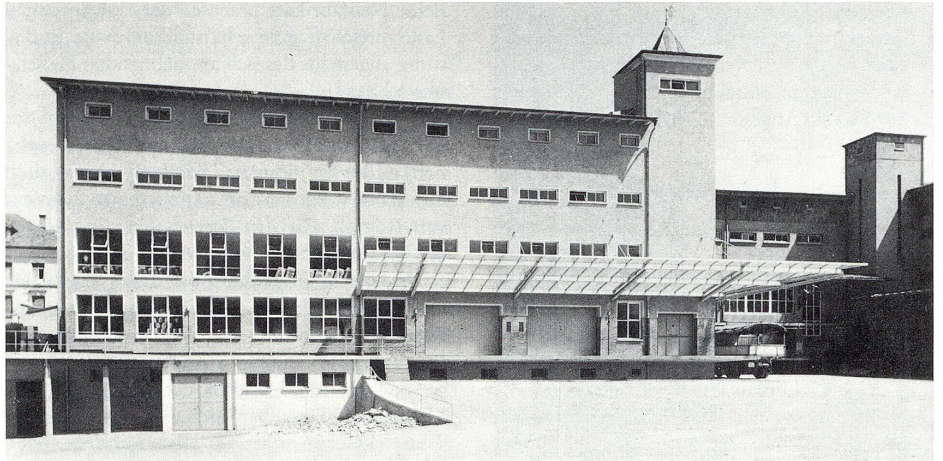
Erschwernisse der Kriegszeit und Neuaufschwünge der Nachkriegszeit

Der Ausbruch des zweiten Weltkrieges führte zu Erschwernissen mannigfacher Art. Die Beschaffung von Früchten, Gemüse, Zucker und Fettstoffen, aber auch von Blech für die Dosen wurde immer schwieriger. Dazu kam, dass Arbeiter und Angestellte des Betriebes immer wieder zu längerem Aktivdienst in der Armee einberufen wurden. Dem Personal mussten angesichts der steigenden Teuerung auch entsprechende Teuerungszulagen ausgerichtet werden, was sich aber wiederum auf die Produktionskosten auswirkte. Ein Teil der zu verzeichnenden Umsatzsteigerung war durch das Anziehen der Preise bedingt. Von Bedeutung war, dass während der Zeit der Lebensmittelrationierung Konserven ohne Rationierungsmarken gekauft werden konnten, wenn sie weder Zucker noch Mehl oder Fleisch enthielten.

Dank dem vereinten Einsatz von Geschäftsleitung und Personal wurde es möglich, nicht nur die Beschaffungsprobleme der Kriegsjahre zu meistern, sondern auch neue Pläne zu verwirklichen und die soziale Sicherheit der Betriebsangehörigen auszubauen. Lange bevor die betriebliche Altersvorsorge als «zweite Säule» gesetzlich geregelte Pflicht war, schon 1940, wurde zusätzlich zum bereits bestehenden Wohlfahrtsfonds die Stiftung Personalfürsorge der Roco-Conserverfabrik Rorschach geschaffen, welcher ein Jahr später zur Förderung der Kollektivversicherung auch ein Altersversicherungsfonds angeschlossen wurde.

Eine zukunftsweisende Pioniertat ganz besonderer Art wurde in der ersten Hälfte der Weltkriegszeit geleistet, als die Roco AG auf den Antrieb von Etienne Perret 1941 sozusagen als «Schweizer Premiere» mit der Herstellung von Tiefkühlprodukten unter der Marke «Frisco» begann. Es erwies sich, dass die Tiefkühlung im Vergleich zur Sterilisation das in jeder Hinsicht schonendere Konservierungsverfahren darstellte. Dieser neue Fabrikationszweig wurde anfänglich in den Kellerräumlichkeiten der Konfitürenfabrik und des damaligen Lagerhauses an der Löwenstrasse installiert, wo heute noch der erste Tiefkühlagerraum mit der Tunnelgefrieranlage besteht. Zum Glück war damals der den Tiefkühlprodukten beigegebene Zucker noch von den Rationierungsmassnahmen ausgeklammert.

Für den Vertrieb der Tiefkühlprodukte gründete die Roco AG am 15. April 1942 die «Frisco Kühl-Obst und Gemüse AG» mit Sitz an der Torgasse in Zürich. Diese Produkte wurden damals schon unter der später zum Firmennamen gewordenen Marke «Frisco» auf den Markt gebracht. Das Anfangssortiment umfasste



Der Trakt der 1942 erbauten Konfitürenfabrik Roco.

18 verschiedene Gemüse, elf Früchte und vier Spezialitäten.

Die Finanzierung der neugegründeten Verkaufsgesellschaft erfolgte durch die Aktionäre der Roco-Conservenfabrik AG, welche die Aktien zu pari erwarben. So wurde in Zürich ein Verkaufsbüro eingerichtet, dem jedoch anfänglich der erwartete Erfolg versagt blieb. Dieser stellte sich erst nach einer zehnjährigen Anlaufzeit und nach der endlichen Überwindung zäher Vorurteile der Konsumenten gegenüber Tiefkühlprodukten ein.

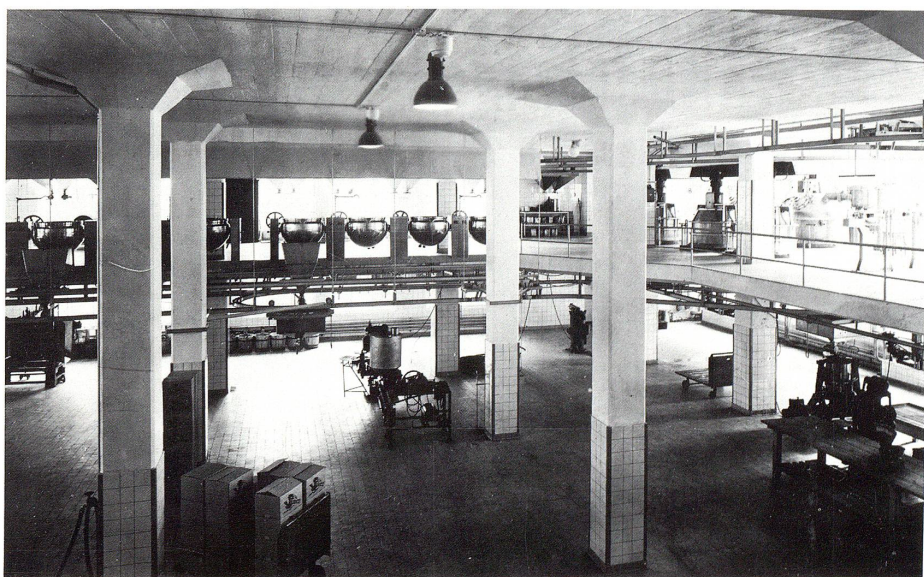
Nach dem zweiten Weltkrieg kam es zu einer Phase intensiver Entwicklungen in allen Bereichen des Unternehmens. Verschiedene Kapitalerhöhungen, die von den Aktionärsversammlungen immer anstandslos beschlossen wurden, erbrachten die finanziellen Mittel für die Verwirklichung grosser, in die Zukunft weisender Pläne. 1947 entstand das Wohlfahrtshaus an der Industriestrasse, welches im Erdgeschoss moderne Fabrikationsanlagen und im ersten Stock eine geräumige Fabrikantenne mit moderner Küche beherbergte.

Die Inbetriebnahme der ersten Erbsendreschstation in Balgach im Jahre 1949 war ein Teil des seither nie mehr unterbrochenen Prozesses des Ausbaus und der Rationalisierung des Unternehmens in allen seinen Zweigen. Dazu gehörte auch die im gleichen Jahr erfolgte Einrichtung einer ersten Hollerith-Lochkartenabteilung für die kaufmännische Abteilung der Roco. In kluger Einschätzung der kommenden Entwicklung wurden 1951/52 an die Fabrikanlagen angrenzende Häuser an der Conservenstrasse aufgekauft.

Eine schmerzliche Zäsur für das zu grosser Bedeutung aufgestiegene Rorschacher Unternehmen bildete der Hinschied von Direktor Etienne Perret am Betttag 1953, der sich während vier Jahrzehnten mit der ihm eigenen Tatkraft und seinem grossen Fachwissen für die Rorschacher Konservenfabrik eingesetzt hatte. In den ersten 34 Jahren seines Wirkens an der Spitze des Unternehmens ist die Zahl der Betriebsarbeiter von 60 auf über 600 angestiegen. Sein sachkundiges Wort war aber nicht nur im Betrieb sehr geschätzt, sondern in weiten Fachkreisen, ganz besonders im Comité International de la Conserve in Paris, dem er als Mitglied angehörte. Für den Verstorbenen war es vor seinem Hinschied Grund zur Freude gewesen, dass sich seine zwei Söhne Dr. Roger Perret und Roland Perret in das Geschäft eingearbeitet hatten. Zusammen mit dem altgedienten Johann Tischhauser, Hans Kunz und Dr. Walter Baus übernahmen die beiden jungen Brüder Perret die Leitung des Unternehmens und hielten den Qualitätsgedanken der Ära Etienne Perret hoch.

Die Dosenherstellung in den Anfangsjahren der Roco; links ein Deckel-Stanzautomat, rechts eine Dosenverschlussmaschine.

Ein Blick in die Produktionshalle der Konfitürenfabrik um 1943.



Die 1955 angeschaffte automatische Etikettieranlage hatte bereits eine Stundenleistung von 8000 Dosen.

Grosser Aufschwung der Tiefkühlkonservierung

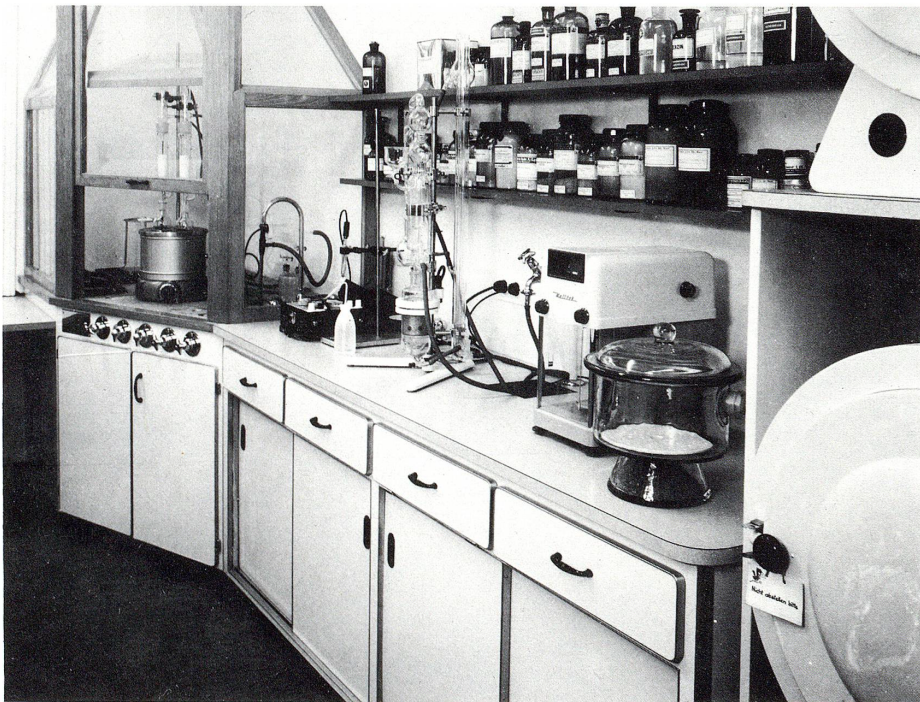
1941 erfolgte die Aufnahme der Herstellung von Tiefkühlprodukten in Rorschach, nur ein gutes Jahrzehnt nach der in den Vereinigten Staaten erstmals verwirklichten Idee Clarence Birdseyes, in einigen Lebensmitteläden Tiefkühlprodukte in Kleinpäckungen anzubieten. Der Geburtsstunde der modernen Tiefkühlwirtschaft im März 1930 ging eine lange Vorgeschichte voraus, die hier in Stichworten angedeutet werden soll. Wir können uns dabei auf ein hochinteressantes Exposé stützen, das Beat Keiser, der vor 32 Jahren in die Frisco eintrat und der heute Mitglied der Geschäftsleitung und des Verwaltungsrates der Frisco-Findus AG Rorschach ist, an einer Veranstaltung des Schweizerischen Tiefkühlinstitutes unter dem Motto «50 Jahre Tiefkühlwirtschaft» vortrug. Der Weg von der primitiven Nutzbarmachung der Kälte, wie sie beispielsweise Alexander der Grosse 320 v. Chr. zur Kühlung des Weins auf seinen Feldzügen praktizierte, bis zur Geburtsstunde der modernen Tiefkühlwirtschaft ist nicht durch grosse

Taten von Pionieren, sondern durch Namen von Wissenschaftlern und Erfindern gekennzeichnet. 1876 erfand der Deutsche Carl von Linde eine Kältemaschine mit Ammoniakverflüssigung durch Kompression. Solche Maschinen dienten anfänglich der Erzeugung von Eis, welches der längeren Frischhaltung von Fleisch und Fisch diente. Einen weiteren Impuls gab A. J. A. Ottesen aus Dänemark, der 1911 sein Verfahren zum Tiefgefrieren von Fisch im Solebad zum Patent anmeldete. Ottesens Erfindung war nicht zuletzt der Entdeckung Rudolf Planks zu verdanken, der als Naturwissenschaftler erstmals herausgefunden hatte, dass tiefe Temperaturen, schockartig eingesetzt, das Zellgewebe des Gefriergutes nicht negativ beeinflussen, sondern es dem Ausgangsstadium gleichwertig erhalten. Darauf baute Clarence Birdseye die Entwicklung seiner Bandgefrieranlage auf. Den entscheidenden Fortschritt brachte Birdseyes Verfahren mittels Plattenfroster, das sich besonders für das Gefrieren von haushaltgerechten Kleinpäckungen bei kleinen Produktionskosten eignet.

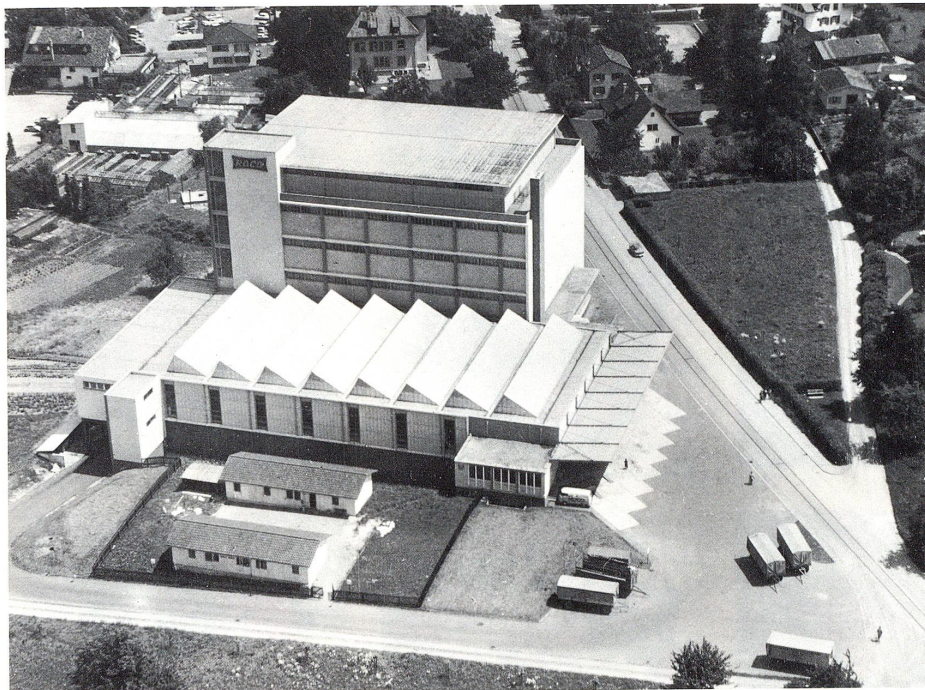
In Europa nahm die Entwicklung der Tiefkühlkost erst nach dem zweiten Weltkrieg so

richtig ihren Aufschwung. 1945 brachte «Findus» in Schweden die ersten Tiefkühlprodukte auf den Markt und wurde wegbereitend in der Entwicklung des Tiefkühlens von Gemüse- und Beerensorten, die sich für die Tiefkühlung besonders eignen. Dann folgten Unternehmungen in Frankreich, Holland, Belgien und Österreich mit der Herstellung von Tiefkühlkost, anschliessend auch in Italien und Spanien, doch in den südlicheren Ländern ist die Bedeutung der Tiefkühlkost auch heute noch relativ gering, was sich auch in einem bescheideneren Pro-Kopf-Konsum äussert.

Als 1942 in der Schweiz bei «Roco» unter der Marke «Frisco», übrigens fast gleichzeitig auch bei «Hero» unter der Marke «Birdseye», die Herstellung von Tiefkühlkonserven aufgenommen wurde, fehlte es hier noch weitgehend an einer Infrastruktur für den Transport und die Verteilung von Tiefkühlprodukten. Der Transport erfolgte damals in Containern, die mit Trockeneis gekühlt wurden. Im Auftrag der «Frisco» und der «Birdseye» entwickelten die «Therma» und die «Frigorex» in Luzern Tiefkühltruhen von 500 und 750 Litern Inhalt, welche ausgewählten Lebensmittelgeschäften kostenlos zur Verfügung gestellt wurden. So konnte der Umsatz an Tiefkühlprodukten, der bei «Frisco» im ersten Betriebsjahr 1942/43 212 000 Franken betragen hatte, bis 1945 bereits auf über eine Million Franken erhöht werden, wobei allerdings in den ersten Jahren beträchtliche Verluste in Kauf genommen werden mussten. Erst das koordinierte, gemeinsame Angehen der für die Qualität der Produkte ungemein wichtigen Distributionsprobleme schuf der Tiefkühlkonservierung die nötigen Voraussetzungen für das Verlassen der Verlustzone. Somit lässt sich sagen, dass die Erfolgsgeschichte der Tiefkühlwirtschaft die Geschichte der Frische, der Produktequalität und der fachgerechten Lagerung und Distribution unter Einhaltung einer lückenlosen Tiefkühlkette ist.



Ein Blick in das 1958 eingerichtete Laboratorium der Roco AG.



Das 1960 erbaute sechsgeschossige Lagerhaus mit Speditionshalle und Tiefkühlkeller im Wiesental Goldach.

Die «Roco» in den fünfziger und sechziger Jahren

Der starke Aufwärtstrend sowohl in den Produktionsbereichen der angestammten Konservenherstellung als auch im Tiefkühlsektor liess in den fünfziger Jahren die Frage akut werden, ob man die auf allen Seiten eingeeengte Fabrik in Rorschach belassen oder an einen geeigneteren Ort verlegen sollte. Man entschied sich für das Verbleiben, was natürlich in Rorschach mit grossem Aufatmen zur Kenntnis genommen wurde. Das erforderte aber, dass verschiedene Liegenschaften rund um das Geschäftsareal als Landreserven erworben wurden. Gleichzeitig gab dieser Entscheid das Signal zur Einleitung einer neuen Phase intensivster Modernisierung der Produktionsanlagen, wobei es nicht zuletzt auch darum ging, einen Teil der immer rarer und teurer werdenden menschlichen Arbeitskraft durch Automation und Rationalisierung abzulösen.

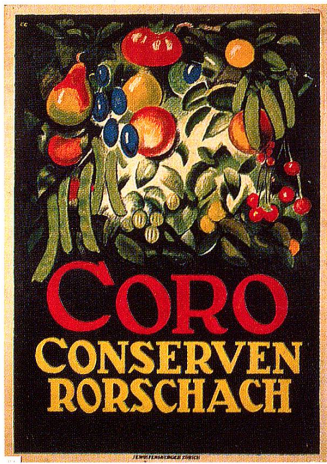
Die erfolgreiche Entwicklung des Roco-Unternehmens hatte ihre guten Auswirkungen aber auch auf die sozialen Bereiche. So konnte 1955 die Alters- und Hinterbliebenenfürsorge für das Betriebspersonal ausgebaut und 1956 die Sparversicherungskasse eingeführt werden, welche die bisherige, mit einem etwas geringeren Wirkungsgrad behaftete Pensionsversicherung ablöste.

Der extrem kalte Spätwinter 1959 mit der folgenden schlechten Versorgungslage für Frischprodukte sowie die erfolgreiche Verbreitung der Selbstbedienung im Lebensmittelhandel in den letzten fünfziger Jahren verhalfen auch den Tiefkühlprodukten zum Durchbruch. Beeinflusst durch ihre Erfahrungen in den USA war die damalige junge Geschäftsleitung davon überzeugt, dass Glaceprodukte in höchstehender Qualität, nach modernen Gesichtspunkten gesamtschweizerisch vermarktet, grosse Erfolgchancen böten. So genehmigte 1959 der Roco-Verwaltungsrat ein entsprechendes Projekt der Geschäftsleitung. Bereits im März 1960 wurde Frisco-Glace in der ganzen Schweiz mit grossem Erfolg eingeführt.

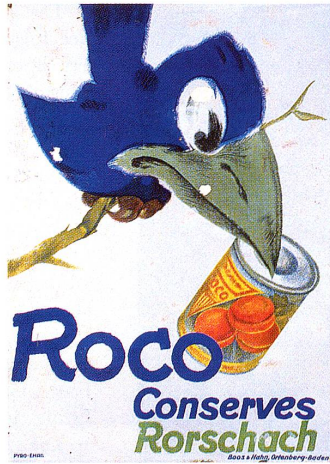
Die Tatsache, dass wegen der besonderen Marktverhältnisse in der Schweiz und aus Kostengründen Tiefkühlprodukte und Glace unter der gleichen Marke Frisco durch die gleiche Verkaufs- und Vertriebsorganisation vermarktet wurden, war damals in Europa ein Novum und wurde von vielen Fachleuten als halsbrecherisches Vorgehen betrachtet. Der kurz- und langfristige Erfolg bestätigte jedoch die Richtigkeit der getroffenen Entscheide.

Für die Belieferung des Detailhandels mit Glaceprodukten wurden 1960 vorerst zehn Tiefkühlwagen angeschafft. Mittlerweile umfasst die Tiefkühl-Verteilflotte der Frisco in der ganzen Schweiz gegen 150 Fahrzeuge. In einer Aufklärungskampagne wurden Detaillisten und Verkaufspersonal intensiv über Fabrikation, Handhabung, Lagerung und Verwendungsmöglichkeiten der Glaceprodukte orientiert. In der Folge war ein steiler Anstieg des Umsatzes an Glacen wie auch bei den übrigen Tiefkühlprodukten zu verzeichnen. Zur Ergänzung des Sortiments übernahm die Frisco nun auch den Vertrieb der meerfrisch tiefgekühlten Fischfilets der norwegischen Firma Frionor in der Schweiz.

Begünstigt durch die unvermindert anhaltende Hochkonjunktur, aber auch dank der raschen Verwirklichung der als richtig erkannten Massnahmen durch ein Team von jungen und initiativen Managern entwickelten sich Roco und Frisco in den sechziger Jahren in überaus erfreulicher Weise. So setzte im Jahre 1960 eine zweite «grosse Bauperiode» ein. Weil die in Rorschach und Umgebung verstreuten Lagermöglichkeiten – sogar das altherwürdige Rorschacher Kornhaus musste von der Roco teilweise belegt werden – nicht mehr zu genügen vermochten und einen rationellen Warenumschlag verunmöglichten, wurde im Wiesental-Quartier auf Goldacher Boden das grosse Lagerhaus gebaut, das im Frühjahr 1960 eingeweiht werden konnte. Dadurch wurden die bisherigen Lagerstätten für neue Verwendungszwecke frei.



1923



1936



1942



1944



1954



1954



1955



1961

Ein Stück Firmengeschichte auf grossen Plakaten



1965



1954



1958



1944

Obere Reihe:

Vom Coro-Plakat aus der Frühzeit der Konservenfabrikation bis zum Zeitalter der ersten Frisco-Tiefkühlfabrikation, das 1942 anbrach. Die leere Roco-Dose erinnert an die Blechsammlung der Kriegsjahre.

- 1923 Druck: J. E. Wolfensberger, Zürich
Grafik: EC (unbekannt)
- 1936 Emailplakat
Hersteller: Boos+Hahn, Baden
- 1942 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Viktor Rutz
- 1944 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Herbert Leupin
Druck: Wolfsberg
- 1944 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Viktor Rutz
Druck: Paul Bender, Zollikon
- 1947 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Herbert Leupin
Druck: Wolfsberg
- 1950 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Viktor Rutz
Druck: Paul Bender, Zollikon

Plakate aus den Jahren von 1923 bis 1985 sind heute, sorgfältig gerahmt, auf allen Etagen des Frisco-Findus-Verwaltungsgebäudes fast wie in einer grossen Kunstgalerie ausgestellt. Sie veranschaulichen einen Teil der informativen Werbestrebungen des Unternehmens. Ihrer viele wurden durch Schweizer Plakatünstler von internationalem Ruf geschaffen.

Mittlere Reihe:

Von der Zeit der beliebten Roco-Konfitüren zur Frisco-Glace.

- 1954 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Paul Trauffer
- 1954 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Paul Trauffer
- 1955 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Paul Trauffer
Druck: Konzett+Huber
- 1961 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Paul Trauffer
- 1961 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Paul Trauffer
- 1975 Gestaltung: Agentur J. W. Thompson, Zürich

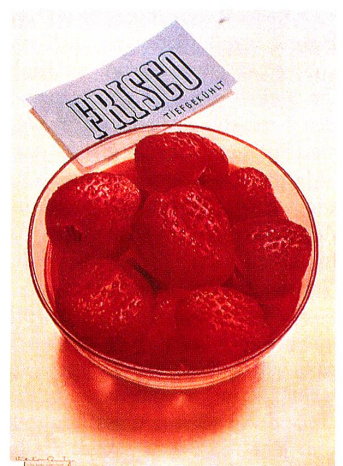
Untere Reihe:

Plakate aus der Frühzeit der Ravioli bis zu solchen der allerneusten Glacefabrikation der Frisco-Findus.

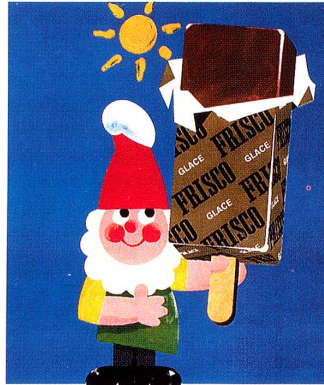
- 1965 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Paul Trauffer
- 1954 Druck: Lithographie+Cartonnage, Zürich
- 1958 Gestaltung: Adolf Wirz, Werbeagentur, Zürich
Grafik: Paul Trauffer
Druck: Hug+Söhne AG, Zürich
- 1975 Gestaltung: Agentur J. W. Thompson, Zürich
- 1976 Gestaltung: Agentur J. W. Thompson, Zürich
- 1985 Gestaltung: Agentur Schellenberg,
Ogilvy+Mather, Zürich



1947



1950



GELATI FRISCO

1961



FRISCO GLACE Nouveau: Amigo!

1975



1975



1976



1985

Werbung ist nicht nur Information und Verkaufsförderung. Werbung ermöglicht und fördert auch künstlerisches Gestalten! Damit werden Auftraggeber und Gestalter zu Mitträgern, aber auch zu Mitverantwortlichen des kulturellen Erscheinungsbildes der jeweiligen Zeitepoche. Beat Keiser.

Zwecks Rationalisierung und Spezialisierung kam es vernünftigerweise auch zur einen oder anderen «Frontverkürzung». Um beispielsweise die Vielfalt der Bäckermargarine-Marken und den Vertrieb zu vereinfachen, vereinigten sich 1962 die Margarinefabriken in der Schweiz zur «Margo». Deshalb stellte damals die Roco ihre Margarinefabrikation ein und erhielt dafür als Aktionärin einen angemessenen Anteil am erfreulichen Ertrag der neuen Produktions- und Verteilorganisation.

Die nicht nur für das Unternehmen selbst, sondern auch für die Region Rorschach wichtige Frage, ob die Roco weiterhin ein schweizerisches Unternehmen bleiben oder in mehrheitlich ausländischen Besitz übergeben solle, stellte sich ums Jahr 1963, weil damals die Internationale Nahrungs- und Genussmittel-Aktiengesellschaft INGA, welche seit 1938 ein Mehrheitspaket an Roco-Aktien besass, sich mit der Absicht trug, ihr Aktienpaket an der Roco und damit auch an der zukunftssträchtigen Frisco zu verkaufen, um flüssige Mittel für andere Zwecke freizubekommen. Als die Gefahr gross war, dass die Roco in ausländische Hände kommen könnte, erwarben die damaligen vier Direktoren Hans Kunz, Dr. Roger Perret, Roland Perret und Beat Keiser kurzentschlossen dieses Aktienpaket. Dieser Schritt wurde durch eine sehr grosszügige Haltung der Kantonalbanken von St.Gallen und Thurgau im Sinne einer weitsichtigen regionalen Wirtschaftspolitik begünstigt. Damit konnte sichergestellt werden, dass das Unternehmen schweizerischer Besitz blieb und auch als Verdienstsquelle für viele Arbeitnehmer und Bauern der Region erhalten blieb.

Im Bestreben, einerseits die Aktienmehrheit gegenüber allfälligen Manipulationen auf dem Aktienmarkt sicherzustellen und andererseits den Markt für ein weiteres Publikum zu öffnen, beantragte der Verwaltungsrat der Generalversammlung von 1968, die Hälfte der bisherigen Inhaberaktien, das heisst 15 000 Aktien zu 500 Franken Nennwert, in 75 000 Namenaktien zu 100 Franken Nennwert umzuwandeln. Wie sehr dieser Antrag auch den Interessen der damaligen Minderheitsaktionäre entsprach, zeigte sich darin, dass er ohne Gegenstimme und ohne Stimmenthaltung angenommen wurde. Diese Gruppe wurde in der Folge durch Paul Gimmi, Walter Spühl und Hanspeter Osterwalder, alle aus St.Gallen, im Verwaltungsrat vertreten. Ausserdem genehmigten die Aktionäre auch die beantragte Kapitalerhöhung um fünf Millionen Franken durch die Ausgabe von 10 000 neuen Inhaberaktien zu 500 Franken, womit sich ein Bestand von 75 000 Namenaktien und 25 000 Inhaberaktien im Gesamt-Nominalbetrag von 20 Millionen Franken ergab. Mit der Kapitalerhö-

hung wurde angestrebt, das Verhältnis von Eigenkapital zu Fremdkapital im Sinne einer Verstärkung des Eigenkapitals zu verbessern, während die Ausgabe von Namenaktien mit niedrigem Nennwert eine erfreuliche Erhöhung der Anzahl der Aktionäre brachte. Vor dieser Generalversammlung zählte das Adressregister 250 Namen von Aktionären; 1969 waren es dann bereits über 600. Heute sind es über 1600 bekannte Inhaber- und Namenaktionäre.

Schwergewicht verlagert sich Richtung Tiefkühlsektor

Während in den sechziger Jahren noch verschiedene Neuerungen und wohlgezielte Massnahmen für eine noch rationellere Gestaltung der Konservenfabrikation getroffen wurden, erforderte andererseits der Aufschwung des Tiefkühl- und Glacegeschäftes laufend neue Investitionen in der Produktion und vor allem in der Verteilung dieser Produkte.

Bald musste auch erkannt werden, dass die Kapazität der Glace-Produktionsanlagen den Anforderungen nicht mehr entsprechen konnte. Nach reiflicher Prüfung aller Möglichkeiten beschloss der Verwaltungsrat den Bau einer neuen Glacefabrik auf dem vorsorglich erworbenen Gelände zwischen Wiesental und Sulzstrasse in Goldach, welche 1965 als eine der grössten und modernsten Glacefabriken in Europa in Betrieb genommen werden konnte.

Mit dem Ziel, die Kapazitäten der Roco-Verkaufsorganisation extensiver zu nutzen, wurde 1964 ein Sortiment von modernen Lebensmittel-Markenprodukten der deutschen Kraft-Nahrungsmittel AG, einer Tochtergesellschaft eines der damals bedeutendsten amerikanischen Nahrungsmittelunternehmens, der «National Dairy», zur marktmässigen Bearbeitung für die Schweiz übernommen.

Als 1966 Marktbeobachtungen ergeben hatten, dass auf dem Gebiet der Tiernahrung in zunehmendem Masse zur Verfütterung industriell hergestellter Produkte übergegangen wurde, sah die Roco im Aufbau einer entsprechenden Produktionsabteilung eine neue Diversifikationsmöglichkeit. So bot Roco während einiger Jahre dem Handel ein Kleintier-Nahrungssortiment unter der Marke «Tapsy» an und wurde in diesem Zusammenhang auch Besitzerin der Tierfutter-Mühle Hinwil.

Im Zuge dieser Diversifikations- und Expansionszeit erwarb Roco 1969 zusammen mit ihrem Konkurrenten Hero auch ein Grosshandels-Importunternehmen, die Interfrigo GmbH in St.Margrethen.

Von all diesen drei Engagements trennte man sich wieder. Die Einsicht, dass man nicht «auf verschiedenen Hochzeiten gleichzeitig tanzen», sich vielmehr auf Spezielles und Zukunftssträchtiges konzentrieren sollte, führte zu diesen Entscheidungen.

Misslungener Versuch einer Expansion ins Ausland

Der grosse Aufschwung des Luftverkehrs schien der Konservendindustrie etwelche Möglichkeiten zur Herstellung von Flugmahlzeiten zu eröffnen. Im Jahre 1973 trat die Swissair mit dem Vorschlag an die Roco-Conservenfabrik heran, gemeinsam eine Geschäftstätigkeit im Sektor sterilisierter Mahlzeiten für die Fluggastverpflegung aufzubauen. Die Möglichkeit, durch eine Zusammenlegung des Know-hows einer führenden Fluggesellschaft mit demjenigen einer Konservenfabrik ein interessantes Geschäft aufzubauen, erschien der Geschäftsleitung und dem Verwaltungsrat der Roco attraktiv. Man kam allerdings zum Schluss, es wäre wünschenswert, solche Flugmahlzeiten nicht in der Schweiz zu produzieren, denn zum Zeitpunkt der Bearbeitung des Problems waren die Arbeitsmarktverhältnisse in der Schweiz so angespannt, dass schwerlich Personal für eine neue Fabrikation zu finden gewesen wäre. Ausserdem wollte man, um konkurrenzfähig zu sein, ein Land mit tieferen Fleischpreisen und tieferem Lohnniveau als in der Schweiz wählen.

Schliesslich schälte sich nach der Prüfung verschiedener Varianten die Republik Irland als interessante Standortmöglichkeit heraus, hauptsächlich wegen ihrer niedrigen Fleischpreise, dem ausreichenden Angebot an Arbeitskräften bei angemessenem Lohnniveau und relativ geringen Sozialkosten, aber auch wegen ihrer politischen Stabilität und der in Aussicht stehenden hohen Investitionszuschüsse der Regierung.

Unabhängig von der Idee, die Herstellung von Flugmahlzeiten aufzunehmen, war 1973 noch ein anderes Problem für die Roco aktuell geworden. Mit dem sich abzeichnenden Übergang Englands von der EFTA zur EWG und im Hinblick auf eine Erhöhung der Zollansätze für Teigwarenimporte in Deutschland musste Roco erkennen, dass der Export von der Schweiz aus in diese Länder ab 1975 durch kaum übersteigbare Zollmauern in Frage gestellt sein würde. Roco musste sich also entscheiden, ob der Hauptteil ihres Exportgeschäftes aufzugeben oder eine Fabrikationsmöglichkeit im EWG-Raum aufzubauen sei.

Aus der Erkenntnis heraus, dass der Schweizerische Inlandmarkt für Konserven wegen sei-

ner Sättigungstendenzen nur noch bescheidene Entwicklungsmöglichkeiten böte, wurde beschlossen, eine ausländische Produktionsstätte aufzubauen. Die Möglichkeit einer Kombination der Fabrikation von Teigwarenprodukten und Fertigmahlzeiten erleichterte den Entscheid.

Nach der Gründung der Tochtergesellschaften Swisco und Roco Food wurden im irischen Cork die beiden Firmen aufgebaut, doch nach zwei Betriebsjahren zeigte sich, dass sich der Umsatzaufbau langsamer als erwartet vollzog, dass grosse Anlaufverluste entstanden und die Kapitalbeanspruchung wesentlich grösser wurde, als vorausgeschätzt worden war. Dazu kam, dass die Export-Konkurrenzfähigkeit Irlands sich ab 1975 schlagartig nachteilig zu entwickeln begann. Es erwies sich auch als schwierig, geeignetes Führungspersonal zu finden. Die Beistellung fachlicher Hilfe aus der Schweiz wiederum war finanziell recht kostspielig.

Das Jahr 1978 brachte leider eine eindeutige Wendung zum Schlechteren. Verwaltungsrat und Geschäftsleitung der Roco sahen sich veranlasst, eine Grenze zu setzen. Falls 1979 nochmals ein Defizit resultieren sollte, müsste der Produktionsversuch in Irland abgebrochen werden, der schon 1978 zu einer drastischen Dividendenkürzung Anlass gegeben hatte. Zum Glück hatte sich in dieser kritischen Zeit der Geschäftsgang der Frisco-Findus weiterhin sehr vorteilhaft entwickelt.

Zwei Jahre später bot sich die Möglichkeit, die beiden Tochterfirmen in Irland einer englisch-irischen Gruppe zu verkaufen. Damit konnte die vorgesehene Stilllegung vermieden werden – und die Arbeitsplätze blieben erhalten.

Nestlé tritt in Rorschach auf den Plan

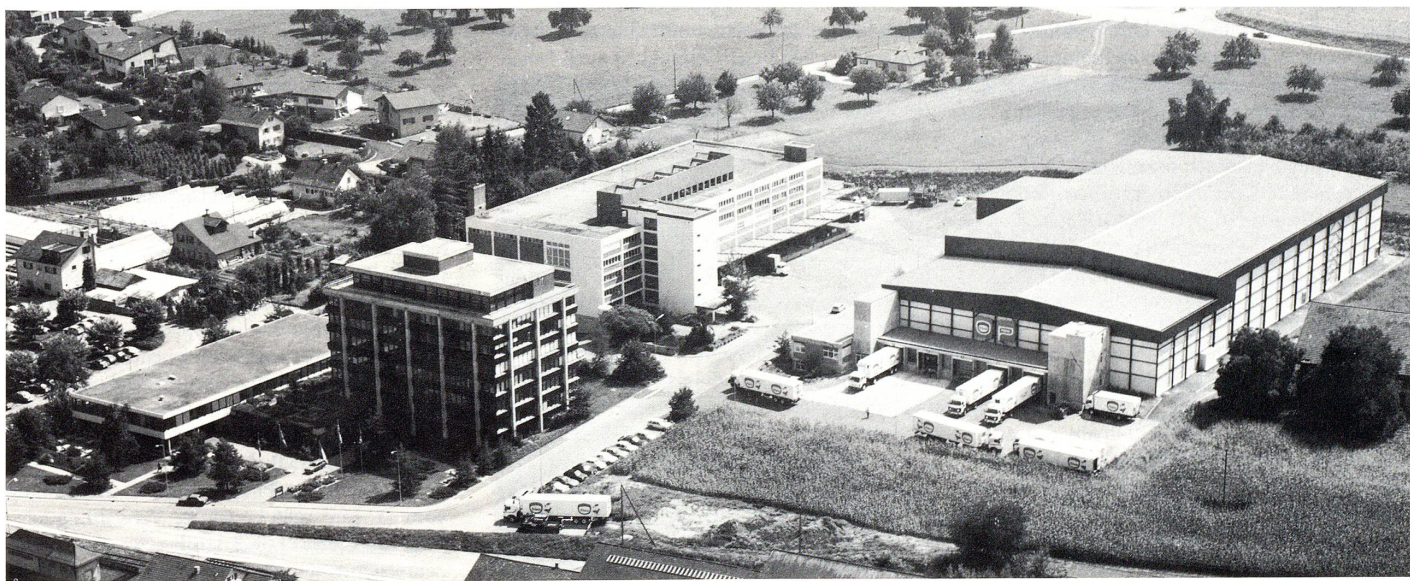
Schon seit Jahren hatte sich die Nestlé AG als grösstes schweizerisches Unternehmen mit dem Gedanken befasst, in der Schweiz in das Glacegeschäft einzusteigen und damit das Tiefkühlgeschäft ihrer Tochterfirma Findus AG zu intensivieren. Da dies aber eine weitere Konkurrenzsituation mit nachteiligen Folgen nach sich gezogen hätte, gelang es bereits im Jahre 1971, die im Besitz der Nestlé befindliche Findus AG (ehemals Birdseye) und die Roco-Tochter Frisco AG zu einer einzigen Firma zusammenzulegen, zur Frisco-Findus AG mit je 50prozentiger Beteiligung von Nestlé und Roco. Ferner konnte gemeinsam der Schweizer Sektor der Alemagna S.A. gekauft und auf diese Weise eine günstige Produktionsstätte für Glaceprodukte im Tessin erworben werden.

Die gute Zusammenarbeit im Bereich der Tiefkühl- und Glaceproduktion war der Auftakt zu einem noch stärkeren Engagement der Nestlé AG an der Roco. Als 1980 bekannt gegeben wurde, dass die Nestlé die Aktienmehrheit der Roco AG in Rorschach erworben hatte, löste dies zunächst in der Region einige Besorgnisse aus. Auch an der Roco-Generalversammlung des Jahres 1980 wurden Bedenken laut, durch diese Transaktion könnten der Region Rorschach Arbeits- und Verdienstmöglichkeiten verlorengehen, Bedenken, die sich glücklicherweise in der Folge als völlig unbegründet erwiesen. Der scheidende Verwaltungsratspräsident der Roco AG, Dr. Roger Perret, konnte darauf hinweisen, dass beabsichtigt ist, die Auslastung

der Fabriken in der Region Rorschach zu erhöhen. Man werde sich auch anstrengen, mit Hilfe des Know-how der Nestlé die Herstellmethoden und die Qualitätssicherung der Roco- und der Frisco-Produkte noch weiter zu verbessern.

Mit einem Hinweis auf das 50jährige weltweite Bestehen der Tiefkühlwirtschaft und die Entwicklung dieser Branche in der Schweiz und im besonderen bei Roco/Frisco konnte den Aktionären und dem angestammten Personal versichert werden – und wie sich später erwies mit gutem Grund –, dass in der Tiefkühlwirtschaft mehr Dienstleistung geboten wird und mehr Dynamik und somit auch mehr Zukunftschance steckt als in irgendeinem andern Bereich der Lebensmittelwirtschaft.

Links: Der 1969 erbaute Flachbau des Rechenzentrums und das 1972 erbaute Verwaltungsgebäude.
Mitte: die 1965 erbaute Frisco-Glacefabrik.
Rechts: das 1982 erbaute Tiefkühl-Zentrallager der Frisco-Findus AG Rorschach.



Roco zieht sich aus dem Nasskonservensektor zurück

Als bedeutendstes Ereignis des ersten Geschäftsjahres der Roco AG im Mehrheitsverhältnis von Nestlé ist der Abschluss einer Vereinbarung zwischen Roco und Hero zu bezeichnen, gemäss welcher sich Roco aus dem angestammten Konservensektor zurückzieht. Für ein Unternehmen, das seit seiner Gründung Konserven produzierte und den von seinen Vorgängern vor hundert Jahren gegründeten Industriezweig lange erfolgreich weiterführte, war das ein Ereignis von historischer Bedeutung, zumal die Firma das Wort «Konserven» auch in ihrem Firmennamen führte. Anlass dazu gab die Tatsache, dass der schweizerische Markt ausserhalb des Bereichs der Grossverteiler Coop und Migros mit ihren zum Teil eigenen Produktionsbetrieben zu eng wurde, um zwei Hersteller mit einem voll ausgebauten Sortiment an Nasskonserven zu tragen. Die nicht befriedigende Auslastung der Fabriken und die über Jahre nur ungenügend erfolgte Anpassung der Preise an die Teuerung führte zu einer unbefriedigenden Ertragslage des Konservensektors.

Als Folge dieser Situation sind kleine Konservenfabriken wie Stalden, Véron, St.Gallen und Sargans aus dem Markt ausgestiegen oder von der Konkurrenz übernommen worden. So wurde die Konservenfabrik Sargans 1964, während der Mengenhochkonjunktur – lediglich zwecks Beschaffung von Arbeitskräften von der Roco übernommen.

Die Vereinbarung zwischen Roco und Hero hatte aber auch zur Folge, dass Hero auf die Herstellung von Tiefkühlprodukten verzichtete. Gleichzeitig erfolgte eine Rückverlagerung aller bisher von Hero und in Unternehmen der Nestlé-Gruppe hergestellten Tiefkühlprodukte nach Rorschach, was nach der erfolgten Aufgabe der Konservenproduktion eine gute Auslastung der Fabrikanlagen in Rorschach versprach. Im weiteren einigte man sich darauf, dass Hero von Roco einen Teil der Konservenproduktionsanlagen und die Fertigwarenbestände an Konserven abkaufte, während Roco ihrerseits die Tiefkühlproduktionsanlagen von Hero abkaufte und der Hero den Markennamen «Roco» zur Verfügung stellte.

An der Roco-Generalversammlung 1982 wurde ein Geschäftsbericht über das Jahr 1981 vorgelegt, der wieder einen echten Gewinn auswies, was auch Anlass gab, die Dividenden wieder von 6 auf 8 Prozent zu erhöhen. Dazu beigetragen hat die Tatsache, dass sich der Umsatz der Frisco-Findus AG erwartungsgemäss entwickelte und die Konzentrations- und Rationalisierungsmassnahmen sich bereits positiv auf die

Ertragslage auswirkten. Deshalb wurde 1981 auch der Betrieb der Roco-eigenen Konservenfabrik Sargans geschlossen.

Im Jahre 1981 wurden die Arbeiten für den Bau eines neuen Tiefkühl-Zentrallagers in Goldach so vorangetrieben, dass dieses im April 1982 in Betrieb genommen werden konnte. Dieses neue Mittel-Hochregallager bietet Platz für 10 320 Paletten. Die Beschickung seiner Lagerzone erfolgt über computergesteuerte Verschiebewagen.

Im März 1982 wurde die Frigaliment GmbH durch die Roco verkauft, weil dieser Betrieb längerfristig nicht mehr in das Konzept des Unternehmens passte. Fast zum gleichen Termin erfolgte auch die Verselbständigung der firmeneigenen Dosenfabrik in Tübach, welche von der neu gegründeten Dofag AG Tübach weitergeführt wird. Zwanzig Angestellte der Roco traten in den Dienst der Dofag AG über.

Fusion von Roco und Frisco-Findus

Aus betriebswirtschaftlichen Gründen drängte sich 1982 eine Fusion der Roco Conserven AG und der Frisco-Findus AG auf, weil die beiden Firmen gewissermassen nur noch je eine halbe Firma waren: Roco ein Produktionsapparat und Frisco-Findus eine Vertriebsorganisation. Da die beiden Firmen ohnehin seit Mitte 1981 unter gemeinsamer Geschäftsleitung standen, war es richtig, auf der ganzen Linie dafür zu sorgen, dass die Wirtschaftlichkeit durch keine Doppelspurigkeiten beeinträchtigt wurde. Die Beschlussfassung der Generalversammlung vom 9. Juni 1982 über die erwähnte Fusion schuf freie Bahn für Vereinfachungen und weitere Kosteneinsparungen. In die Zusammenlegung einbezogen wurden bei dieser Gelegenheit auch Frisco-Findus Balerna AG und die Holdinggesellschaft Intercatering AG.

Erfolgreiche Umstrukturierung

Der 1981 eingeleitete Prozess der Umstrukturierung in allen Bereichen der Produktion und der Verwaltung war eine anspruchsvolle Aufgabe. Sie wurde dank guter Planung und engagiertem Mitwirken der Beteiligten aller Stufen erfolgreich und zeitgerecht durchgeführt. Der durch den Abgang der Konservenproduktion notwendig gewordene Abbau von Mitarbeitern konnte auf Grund einer offenen Information, sehr grosszügiger Kündigungsfristen sowie eines ebenso grosszügigen Sozialplanes ohne Härtefälle und im besten Einvernehmen mit den Betroffenen durchgeführt werden. Freigewordene Räum-

lichkeiten im modernen Verwaltungsgebäude wurden an Dritte vermietet.

So konnte an der Generalversammlung 1984 festgestellt werden, dass die geplante Umstrukturierung erfolgreich bewältigt und auch die wirtschaftliche Zielsetzung nicht nur erreicht, sondern übertroffen worden war.

Marktstellung des Unternehmens verstärkt

Im Betriebsjahr 1985 konnten wiederum ganz bedeutende Erstproduktionen aufgenommen werden. Die Generalversammlung des Jahres 1985 bot Anlass, die Tatsache zu würdigen, dass das Unternehmen in Rorschach nun seit 25 Jahren Glace produzierte. Man durfte bei diesem Anlass feststellen, dass, obwohl es damals auf dem schweizerischen Markt schon verschiedene Arten von Glace gab, Frisco als erste eine am amerikanischen Vorbild orientierte Glace herstellte, welche gegenüber der üblichen Glace mit dem Werbeslogan «erfrischt und kühlt nicht» verkauft werden konnte. Ferner wurde Frisco-Glace damals als erste Markenglace landesweit angeboten – und zwar unter dem Einsatz eines professionellen Marketings. Es galt damals, 3000 angestammte Kunden von Frisco dafür zu gewinnen, nebst den Tiefkühlprodukten neu auch Glace in ihr Sortiment aufzunehmen. Doch die Einführung der Glace als neues Produkt war ein Abenteuer. Es konnte aber dank viel Risikobereitschaft und dank dem vollen Einsatz aller Mitarbeiter eines relativ kleinen Unternehmens zum Erfolg gebracht werden. Mit der Einführung der Glace wurde die Frisco ein prosperierendes Unternehmen, das schliesslich sogar ihrer Muttergesellschaft, der Roco Conserven AG, einen Weg in die Zukunft weisen konnte.

Produktfrische und Produktsicherheit

Das Thema der Produktsicherheit bei Nahrungsmitteln hat in jüngster Zeit besondere öffentliche Aufmerksamkeit gefunden, nachdem sich die Bundesbehörden Anfang Mai 1986 veranlasst sahen, als Folge des russischen Reaktorunglücks gewisse Risikogruppen aus der Bevölkerung vor dem Genuss von frischen Blattgemüsen zu warnen. Das war übrigens nicht das erste Mal, dass Behörden und Medien sich mit der Frage befassten, ob gewisse Nahrungsmittel der Gesundheit abträglich seien.

An der Frisco-Findus-Generalversammlung vom 11. Juni 1986 berichtete Verwaltungsratspräsident Robert Lossel darüber, was das Unternehmen tut, um den Konsumenten eine hohe



Ein Blick in das nach neuesten Gesichtspunkten eingerichtete Tiefkühl-Zentrallager der Frisco-Findus AG.

Sicherheit zu geben, dass seine Produkte gesundheitlich einwandfrei sind. Er legte dar, dass Frisco-Findus gute Voraussetzungen erfüllt, die innere Qualität seiner Produkte zu überwachen, und dass diese Voraussetzungen auch genutzt werden.

Eine erste Voraussetzung, so führte er aus, ist ethischer Art: «Wir betrügen oder hintergehen bei Frisco-Findus niemanden.» Es sei niemand motiviert, einen kurzfristigen «Erfolg» für sich und die Firma zu suchen, indem er etwas Widerrechtliches oder Dubioses mache. Die Mitarbeiter von Frisco-Findus wüsten, dass sie für Verfälschungsmassnahmen an den Produkten (wie sie bei den Weinskandalen offenkundig wurden), keinesfalls hinter vorgehaltener Hand gelobt würden, sondern mit Bestrafung rechnen müssten.

Die zweite Voraussetzung, die dem Verbraucher von Frisco-Findus-Produkten Sicherheit gebe, sei technischer Art. Beim hier angewandten Tiefkühlprozess werden frische Nahrungsmittel unmittelbar in eine haltbare Form übergeführt. Dies gibt der Frisco-Findus die notwendige Zeit, um aufwendige Verfahren der Qualitätskontrolle zum Abschluss zu bringen, bevor das Produkt für den Verkauf freigegeben wird. Beim Vertrieb von frischen Nahrungsmitteln steht diese Zeit vielfach gar nicht zur Verfügung, weil zum Beispiel das Gemüse oder das Frischfleisch sehr rasch durch eine Kette von Produzenten zum Endverbraucher gehen müsse. Demzufolge können die Ergebnisse mancher Laboruntersuchungen erst vorliegen, wenn die Ware schon verkauft und teilweise sogar schon verbraucht ist. Produktfrische und Produktsicherheit sind also zwei Prinzipien, die sich bei Frischprodukten nicht immer auf einen Nenner bringen lassen. Tiefkühlprodukte bieten da einen entscheidenden Vorteil.

Bei Frisco-Findus bleibt jedoch jedes frisch hergestellte Produkt im Zentrallager zunächst einmal während fünf Tagen für jeden Verkauf gesperrt. In dieser Zeit werden die Ergebnisse der chemischen und der bakteriologischen Kontrollverfahren abgewartet. Nur wenn diese Ergebnisse den strengen eigenen Vorschriften entsprechen, wird das Produkt durch einen formellen Akt der Abteilung Qualitätskontrolle freigegeben. Im Zweifelsfall bleibt die Sperrung bestehen, und es werden zusätzliche Kontrollen durchgeführt. Und wenn das Produkt nicht in Ordnung ist, wird nicht gezögert, es zu vernichten.

Die Qualitätskontrollen bei Frisco-Findus sind doppelter Art. Einerseits wird kontrolliert, ob die angelieferten Rohmaterialien einwandfrei sind. Diese sehr aufwendige Kontrolle lohnt sich. Immer wieder werden Waren an die Lieferanten zurückgegeben, weil sie nicht mehr genügend frisch sind oder Fremdstoffe enthalten. Andererseits überprüft Frisco-Findus aber auch, dass der Herstellungsprozess bei ihr rezeptkonform und bakteriologisch einwandfrei erfolgt.

«Nach dem russischen Reaktorunglück von Anfang Mai 1986», so führte R. Lossel vor den Frisco-Findus-Aktionären aus, «war es für unsere Qualitätskontrolle eine Selbstverständlichkeit, sofort die Radioaktivität unserer kritischen Rohmaterialien zu überprüfen, um auch in dieser Hinsicht dem Konsumenten Sicherheit anbieten zu können. Dabei ging es vor allem um den Spinat, der zur kritischen Zeit im Rheintal geerntet wurde. Wir führten hier umfassende Stufenkontrollen durch: Die Strahlungssituation wurde sowohl beim rohen Gemüse ab Feld wie auch beim gewaschenen, blanchierten Endprodukt laufend geprüft.»

Die Untersuchungsergebnisse zeigten, dass der tiefgekühlte Spinat aus neuer Ernte bezüglich



Das 1982 erbaute moderne Tiefkühl-Zentrallager der Frisco-Findus AG Rorschach auf Goldacher Boden.

Strahlung weit unterhalb der behördlich festgelegten Grenzwerte liegt und bedenkenlos genossen werden kann. Erst aufgrund dieser Resultate wurde der Verkauf dieser Produkte aus neuer Ernte freigegeben. Frisco-Findus unternimmt also sehr grosse Anstrengungen, um das Vertrauen des Produktes, das ihren Namen trägt, in jeder Hinsicht zu rechtfertigen.

Unter neuer Flagge ins zweite Jahrhundert

Die beiden Brüder Wallrad und Philipp Bernhard, welche 1886 den Grundstein für den ersten Lebensmittel-Konservierungsbetrieb in Rorschach legten, hätten sich nicht im Traum vorstellen können, was sich im Verlauf von hundert Jahren aus ihrem bescheidenen Unternehmen entwickeln würde. Über das kurze Interregnum von Carl Haase, in welchem im Hintergrund bereits ab 1913 Etienne Perret als tatkräftiger Pionier am Werk war, kam es 1916 zur Gründung der Roco-Conservenfabrik AG Rorschach, welche schon 1941 die Herstellung von Tiefkühlkonserven aufnahm. Die hundertjährige, im ganzen erfolgreiche Geschichte dieses Lebensmittelunternehmens war sehr wechselvoll und von Rückschlägen, Enttäuschungen, aber auch von Fehlentwicklungen und Fehlleistungen nicht verschont. Unbekümmert um Besitzverhältnisse und -ansprüche haben die jeweiligen Eigentümer oder Unternehmensleitungen bewusst oder auch unbewusst immer versucht – und dies erfolgreich –, die Unternehmung als solche und damit die Arbeitsplätze in der Region Rorschach zu erhalten.

Die letzte Besitzergruppe hat es in Erkenntnis der Marktentwicklung und der immer mehr Forschung und Entwicklung erfordernden Zukunft verstanden, sich rechtzeitig mit einem international tätigen, aber doch schweizerischen Unternehmen, der Nestlé SA, zu verbinden und sich ebenso rechtzeitig vom stagnierenden und weltweit Rentabilitätsprobleme stellenden Konservengeschäft zu trennen. Somit wurde die Voraussetzung geschaffen, dass künftig die so wichtigen Bereiche Forschung und Entwicklung gewährleistet sind und keine unrentablen Unternehmungszweige mitgeschleppt werden müssen.

Heute ist die Frisco-Findus AG als Nachfolgeunternehmen der ehemaligen Schweizerischen Armeekonservenfabrik Gebrüder Bernhard und der Roco Conservenfabrik Rorschach ein spezialisiertes, marktmitbestimmendes, wenn nicht sogar führendes und finanziell gesundes Unternehmen der schweizerischen Tiefkühlprodukte- und Glace-Industrie. Damit ist für eine künftige

und jüngere Unternehmensleitergeneration eine gesunde Ausgangslage geschaffen, die es zu nutzen gilt! Die Herausforderung, das Unternehmen und damit die Arbeitsplätze zu erhalten, bleibt bestehen. Mit überdurchschnittlicher Produktequalität, mit Innovation und grossem Einsatz aller Beteiligten dürfte die Frisco-Findus auch in der Zukunft dieser Herausforderung gerecht werden.

Das alles sind Zeichen dafür, dass Frisco-Findus unter günstigen Voraussetzungen in das zweite Jahrhundert der industriellen Produktion im Dienste der Lebensmittelversorgung treten kann. Die Bevölkerung der Region Rorschach war seit je in starkem Masse interessiert am guten Gedeihen dieses Unternehmens. Es wird auch in Zukunft mit Risiken verbunden sein, einen solchen Betrieb stets auf der Höhe der Zeit zu halten und den sich ständig wandelnden Bedürfnissen und Möglichkeiten anzupassen. Doch die Erfahrungen der letzten Jahre und Jahrzehnte zeigen, dass den Verantwortlichen dieses unternehmerische Kunststück immer wieder gelungen ist. Lob und Anerkennung verdienen aber auch die Mitarbeiter auf allen Stufen, die durch ihren Einsatz im Dienst am Ganzen stetsfort zu neuen Aufschwüngen beigetragen haben.

QUELLEN:

- Richard GRÜNBERGER: Geschichtliche Entwicklung der Conservenfabrik Rorschach, zum Jubiläum 50 Jahre Roco AG 1916–1966.
- Dr. Walter BAUS: Nicolas Apert und Roco; Neujahrsblatt 1951.
- Beat KEISER: 50 Jahre Tiefkühlwirtschaft; 1980.
- Karl KERN: Weiterführung des geschichtlichen Rückblicks von Richard Grünberger ab 1966.
- Geschäftsberichte der Roco AG und der Frisco-Findus AG.
- Präsidialberichte an die Generalversammlungen von Roco AG und Frisco-Findus AG.