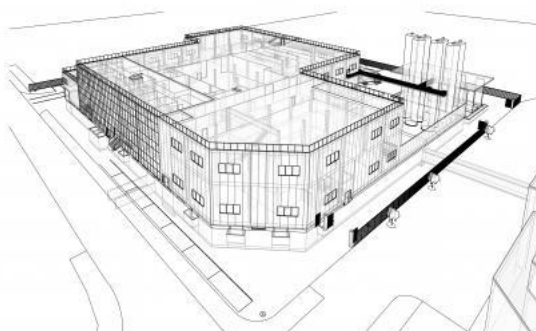


## Fette für Saucen, Proteine für Suppen

Die Centravo baut am Industriering aus: Bis Mitte 2020 entsteht eine neue Fabrik, 50 Millionen Franken werden investiert. Die Produkte, die dort gewonnen werden, gehen vor allem in die Lebensmittelindustrie.



Bild 001\_Hegg\_Andreas\_Angiolillo\_Tommaso\_Bro (6661430)



**Feiern den Spatenstich (von links):  
Andreas Hegg (Gemeindepräsident),  
Tommaso Angiolillo (Projektleiter  
seitens der Generalunternehmung Priora  
AG), Andreas Broenimann (CEO Priora  
AG), Rainer Betken (CEO Centravo) und  
Roger Meessen (Projektleiter...**

*Tobias Graden*

Wer nach althergebrachter Art eine kräftige klare Rinderbouillon macht, der kocht dazu auch einen Knochen aus: Wollte man das neue Projekt der Centravo in Lyss stark vereinfacht beschreiben, so könnte man dieses Bild gebrauchen. Diese plant am Industriering 34 in Lyss, wo sich der Parkplatz der Centravo Logistik befindet, einen Neubau. So einfach ist die Anlage aber nicht, und es geht um mehr als das blosse Auskochen von Knochen. Die Centravo spricht darum von einem «Lebensmittelveredelungszentrum» für die Swiss Nutrivalor AG. Gestern hat sie dazu den Spatenstich gefeiert.

## **Entscheide in Etappen**

Der Start zu den Bauarbeiten ist das Resultat eines längeren Entscheid- und Investitionsprozesses, wie Rainer Betken, CEO der Centravo, ausführt. Der Entscheid für eine erste Investitionsstufe, nämlich für die Modernisierung der Fettschmelze im Umfang von 10 Millionen Franken, fiel im Verwaltungsrat bereits im Jahr 2013.

Im Jahr darauf wurde das Investitionsprogramm um 12 Millionen Franken ausgeweitet, Anstoss dazu hätten nicht zuletzt «innovative Ideen der Mitarbeiter» gegeben, so Betken. 2015 kam man zum Schluss, dass die neue Fettschmelze allein nicht ausreicht, «dass wir auch Knochen kochen können müssen». Letztes Jahr kam zur Planung schliesslich noch das Tanklager hinzu – das Investitionsvolumen beträgt nun stolze 50 Millionen Franken.

## **Bis zu 20 Arbeitsplätze**

Warum diese Staffelung der Entscheide über mehrere Jahre? Laut Rainer Betken ist der Grund dafür nicht zuletzt die Entwicklung des Marktes in den vergangenen Jahren. Dazu muss man ein bisschen ausholen. Kernstück des Zentrums ist neue Fettschmelze, die jene der zur Centravo Holding gehörenden Nutriswiss AG ersetzen wird. Nach dem Entscheid dafür im Jahr 2013 war aber absehbar, dass ein kleines Fettschmelzezentrum zu wenig Material geliefert hätte, dass tierische Fette importiert werden müssten. In der Zwischenzeit aber ist das Palmöl ein Stück weit in Verruf geraten – man denke an die Diskussionen um Nutella, und die tierischen Fette erleben in der Lebensmittelbranche ein Revival. Zu den nötigen Erkenntnissen sei man also in Etappen gelangt, sagt Betken. Die Produkte, die im neuen Zentrum gewonnen werden, liefert die Swiss Nutrivalor an die Lebensmittelindustrie. Die Fette werden beispielsweise für Backfette, Margarinen oder Saucen gebraucht. Die Proteine finden in Suppen, Bouillons oder auch Futtermitteln Verwendung. Das zunehmende Bewusstsein hinsichtlich vegetarischer oder veganer Ernährungsweise betreffe dabei die Centravo kaum, sagt Rainer Betken. Stärker ins Gewicht fällt der Einkaufstourismus: 20 bis 30 Prozent des in der Schweiz verspeisten Fleisches werde im Ausland eingekauft, sagt Betken, und dies hat Folgen für die ganze Verwertungskette.

Aber gestern war nicht der Tag zum Klagen, sondern einer der guten Nachrichten. Die Verarbeitungskapazität der neuen Anlagen kann schrittweise auf bis zu 50 000 Tonnen pro Jahr erhöht werden, und das benötigt auch Personal. Rainer Betken rechnet damit, dass für den Betrieb 15 bis 20 neue Arbeitsplätze geschaffen werden.

Es ist grossteils qualifiziertes Personal, das dazu nötig ist: Anlagenführer, Elektroniker, Elektromechaniker. Doch es entstehen auch Stellen im Lager oder in der Administration.

### **Abluft: Hohe Anforderungen**

Einen kleinen Seitenhieb an die öffentliche Hand konnte sich Betken nicht verkneifen. «Wir danken der Gemeinde und dem Kanton», sagt er, «auch wenn uns auch schon Steine in den Weg gelegt worden waren.» Er meint damit die Anforderungen an die Abluft: Nachdem in der Vergangenheit über mehrere Jahre über die Geruchsemissionen aus dem GZM Extraktionswerk gestritten worden war, gelten nun auch für den Neubau die gleichen Auflagen, was die Abluft betrifft. Kein anderer Betrieb in der Schweiz müsse solch hohe Anforderungen erfüllen, so Betken.

Das Einvernehmen mit der Gemeinde Lyss ist aber ein gutes. Das bestätigt Gemeindepräsident Andreas Hegg: «Wir sind froh, ist die Centravo hier. Es ist wichtig, dass in der Region auch Arbeitsplätze in der Lebensmittelbranche bestehen.» Zudem sei es sinnvoll, dass von geschlachteten Tieren so viel wie möglich verarbeitet werde: «Im Prinzip sind alle, die Fleisch essen, Kunde von Centravo.»

Die Übergabe des neuen Gebäudes samt den Anlagen ist für Mitte 2020 geplant