



News

Business

Bio-Infothek

Kontakte | Firmen | Marken | Verbände | Zertifizierer | Personen

Start / **Business** / **Bio-Unternehmen** / Erste Kakaofabrik der Schweiz nur für Bio

Hersteller

30.06.2022

Erste Kakaofabrik der Schweiz nur für Bio

Pronatec Swiss Cocoa Production produziert Kakaomasse, -butter und -pulver



CEO David Yersin und Betriebsleiter Yannick Rihs bei der sensorischen Prüfung frisch gerösteter Kakao-Nibs aus der ersten reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage der Schweiz.

Die erste 100-Prozent-Bio-Kakaoverarbeitungsanlage der Schweiz hat ihre Testphase abgeschlossen und produziert seit Mai 2022 in Beringen bei Schaffhausen Bio- und Fair-Trade-zertifizierte Kakao-Halbfabrikate. Als erste Produktionsanlage überhaupt stellt die Pronatec Swiss Cocoa Production in der Schweiz alle drei Halbfabrikate Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver her und will jährlich rund 15.000 Tonnen Bio-Kakaobohnen von Kleinbauernkooperativen verarbeiten.

„Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten suchen nicht nur nachhaltige Produkte, sondern möchten genau wissen, woher die Zutaten stammen. Unsere Produktion ist eine Antwort auf diesen Trend“, so David Yersin, CEO und Schweizer Bio- und Fair-Trade-Pionier.

Durch die Inbetriebnahme einer eigenen Kakaofabrik ist neu die gesamte Kakao-Wertschöpfungskette in der Hand von Pronatec, von der Bohnenbeschaffung bei den Kleinbauern über Fermentation und Export hin zu Verarbeitung und Verkauf. Dank diesem Direct-Sourcing-Ansatz seien sämtliche Produkte bis zum Kakao-Kleinbauern rückverfolgbar.

Alle Kakao-Halbfabrikate werden zudem in strikter Chargentrennung produziert: Jede Bohnenlieferung werde separat verarbeitet, ohne jegliche Vermischung mit vorausgegangenen oder nachfolgenden Produktionsläufen.

„Die Nachfrage am Markt bestätigt den Trend hin zu strengeren Labels wie Demeter oder Naturland. Mit unseren Produkten schließen wir diese Lücke“, so Yersin. Die Pronatec Swiss Cocoa Production ist spezialisiert auf anspruchsvolle Bio- und Fair-Trade-Zertifizierungen und beliefert internationale Kunden der Lebensmittel- und Schokoladenindustrie. Die Kakaobutter sei auch bei Naturkosmetikherstellern sehr gefragt. Die Anlage soll höchste Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards garantieren und ist aktuell im Zertifizierungsprozess für FSSC 22000. Nebst eigenen Bohnen verarbeitet Pronatec auch kundeneigene Kakaobohnen in Lohnverarbeitung.