

## Pressemitteilung

### Weltweit einzigartige 100% Bio-Kakaofabrik in der Schweiz eröffnet Steigerung der inländischen Wertschöpfung für Schweizer Spezialitäten

Winterthur, Dezember 2022 – Das Winterthurer Familienunternehmen PRONATEC lanciert im Kanton Schaffhausen die weltweit einzige Kakaofabrik, welche ausschliesslich Bio-Kakaobohnen verarbeitet. Die im Sommer 2022 eröffnete PRONATEC Swiss Cocoa Production ist seit Herbst 2022 im vollen 24h-Betrieb und produziert als erste Anlage der Schweiz alle drei Halbfabrikate Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver. Hauptabnehmer sind Kunden aus der Schokoladen-, Lebensmittel- und Kosmetikindustrie in der Schweiz, Europa, Nordamerika und Japan. Schweizer Hersteller von Schokoladen, Milchprodukten und Backwaren erhalten durch die neuen Kakaoprodukte «made in Switzerland» die Möglichkeit, den Anteil an inländischer Wertschöpfung zu steigern und «Swissness» als emotionales Argument für ihre Produkte zu nutzen. Sämtliche Produkte können bis zu den Kakao-Kleinbauern in den Ursprungsländern zurückverfolgt werden und erfüllen strenge Bio- und Fairtrade-Kriterien. Die in enger Zusammenarbeit mit Schweizer Anlagepartnerin Bühler Group realisierte Kakaofabrik verarbeitet jährlich rund 14'000 Tonnen Kakaobohnen.

#### Weltweit einzige reine Bio-Kakaoverarbeitung

PRONATEC Swiss Cocoa Production ist aktuell die einzige Kakaoverarbeitungsanlage weltweit, welche ausschliesslich Bio-Kakaobohnen verarbeitet. Der grundlegende Entscheid von PRONATEC, die Verarbeitung ihrer Bio-Kakaobohnen von ausländischen Lohn-Verarbeitern weg in die Schweiz zu verlagern, ebnete den Weg für eine der modernsten Kakaoverarbeitungsanlagen weltweit, die in enger Zusammenarbeit mit Systemlieferantin Bühler Group aus Uzwil realisiert wurde.

#### Wenn Schweizer Schokolade noch schweizerischer wird

Für Schweizer Schokoladenhersteller und Produzenten typisch schweizerischer Lebensmittel wie Backwaren oder Milchprodukte eröffnet die neue Kakaoproduktion die Möglichkeit, den Anteil der inländischen Wertschöpfung zu steigern. «Wir denken, der Schweizer Lebensmittelbranche mit anspruchsvollen Bio- und Fair-Trade-Produkten aus inländischer Produktion wertvolle neue Möglichkeiten zu eröffnen, um den Kundenbedürfnissen noch besser gerecht zu werden und sich mit «Made in Switzerland» international zu positionieren», so CEO und Inhaber David Yersin.

#### Vollständige Rückverfolgbarkeit

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 einzigartigen Direct-Sourcing-Ansatz sind sämtliche Produkte bis zu den Kakao-Kleinbauern rückverfolgbar.

### Transparente Produktion

Jede Bohnencharge wird in einem separaten Produktionslauf verarbeitet. Diese strikte Chargentrennung ermöglicht beispielsweise die Produktion von Kakaomasse für spezielle Single-Origin-Schokoladen, deren Kakaoanteil vollständig aus einem spezifischen Ursprungsland stammt. «Konsumentinnen und Konsumenten suchen nicht nur nachhaltige Produkte, sondern möchten genau wissen, woher die Zutaten stammen. Unsere zu 100 Prozent rückverfolgbare Produktion ist eine Antwort auf diesen Trend», so David Yersin.

Weiterführende Informationen finden Sie unter [www.pronatec.com/kakaoverarbeitung](http://www.pronatec.com/kakaoverarbeitung).



CEO David Yersin und Betriebsleiter Yannick Rihs bei der sensorischen Prüfung frisch gerösteter Kakao-Nibs aus der ersten reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage der Schweiz. (Bild: © PRONATEC AG)



In der Butterpresse wird die frisch verarbeitete Bio-Kakaomasse schonend gepresst und die flüssige Kakaobutter vom festen Presskuchen für die Kakaopulverherstellung getrennt. (Bild: © PRONATEC AG)

PRONATEC AG  
Stegackerstrasse 6  
8409 Winterthur  
Schweiz  
Tel. +41 (0)52 234 09 09  
info@pronatec.com

PRONATEC Swiss Cocoa Production  
Anthoptstrasse 5  
8222 Beringen  
Schweiz  
Tel. +41 (0)52 687 19 91

[www.pronatec.com](http://www.pronatec.com)

## Medienkontakt

Tabea Zuberbühler  
Kommunikation  
Tel.: +41 (0)52 234 09 79  
press@pronatec.com

## Über PRONATEC

Als Pionierin der weltweiten Bio- und Fair-Trade-Bewegung versorgt PRONATEC ihre internationalen Kunden in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie mit hochwertigen zertifizierten Rohstoffen. Dazu gehören sichere, rückverfolgbare Kakaoprodukte, Zucker, Vanille und Gewürze in hoher Qualität. Das inhabergeführte Schweizer Familienunternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit Kooperativen in den Ursprungsländern und trägt messbar zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien bei. Seit 2022 verarbeitet das Unternehmen Bio-Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver in der eigenen Schweizer Kakaoverarbeitungsanlage PRONATEC Swiss Cocoa Production. Von der Beschaffung bei den Kleinbauern über Fermentation und Export bis hin zu Verarbeitung und Verkauf sind alle Prozessschritte in der Hand von PRONATEC. Seit der Gründung 1976 wächst PRONATEC gemeinsam mit Kunden und Kleinbauern und erzielte 2021 einen Umsatz von CHF 78 Millionen. Das Unternehmen beschäftigt 2022 rund 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur und rund 30 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen.

PRONATEC AG  
Stegackerstrasse 6  
8409 Winterthur  
Schweiz  
Tel. +41 (0)52 234 09 09  
info@pronatec.com

PRONATEC Swiss Cocoa Production  
Anthoptstrasse 5  
8222 Beringen  
Schweiz  
Tel. +41 (0)52 687 19 91

[www.pronatec.com](http://www.pronatec.com)