

Uzwil

Klein, aber oho: Die Kakao-Verarbeitungsanlage wurde eingeweiht

Die Kakao-Verarbeitungsanlage von Bühler, die in enger Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem PRONATEC Team konzipiert wurde, gehört zu den modernsten weltweit installierten Anlagen. Die PRONATEC AG, ein Schweizer Anbieter von biologischen Lebensmittel-Rohstoffen und nachhaltiger, 100 Prozent biologischer Schokolade, hat im Frühjahr 2022 eine der Prozesanlagen für die Kakaoverarbeitung in Beringen im Kanton Schaffhausen in Betrieb genommen. Kürzlich wurde die Anlage offiziell eröffnet.

25. September 2022 06:54 Uhr  **905**

Eingesandt/Redaktion





Die Anlage in Beringen ist für Bühler eine verhältnismässig kleine Anlage, aber deshalb nicht weniger bedeutend.

pd

Der grundlegende Entscheid, die Verarbeitung ihrer Bio-Kakaobohnen von externen Lohn-Verarbeiterinnen und -Verarbeitern im Ausland in die Schweiz zu verlagern, ebnete den Weg für das wegweisende Projekt, das mit Maschinen der Bühler Group als Systemlieferantin umgesetzt wurde, wie es in einer Mitteilung heisst.

Die Kakao-Verarbeitungsanlage von Bühler, die in enger Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem PRONATEC Team konzipiert wurde, gehört zu den modernsten weltweit installierten Anlagen. Ihre Vorteile liegen klar in der gleichbleibend hohen Qualität der Röstung und Vermahlung der Kakaobohnen zu Kakaomasse und der weiteren Verarbeitung zu Kakaopulver und -butter.

«Die Effizienz der Anlage am Standort Schweiz, sowie die kompromisslose Auslegung auf 100 Prozent Bio Zertifizierung, stand für PRONATEC von Anbeginn im Vordergrund», sagt Joachim Essig, Head of Sales Cocoa & Malt bei Bühler. «Vollständig integrierte Automation, Batchproduktion im kleinen Massstab, Chargentrennung und volle Rückverfolgbarkeit waren schon in den ersten Gesprächen Mitte 2018 wichtige Themen, ebenso wie der schonende Umgang mit den Rohstoffen, Food Safety und höchste Hygieneansprüche.»

Die Prozesse werden in der Leitwarte, im Herzen der Prozessanlage, kontinuierlich überwacht. Zudem werden die produzierten Kakaoprodukte im eigenen Labor auf Qualität geprüft. «Dieses Echtzeit-Controlling sichert auf der einen Seite die für PRONATEC ausschlaggebende geschmackliche Qualität ihrer Produkte, hat aber zudem einen grossen Einfluss auf die Energieeffizienz der Anlage»,

sagt Stefan Linder, Project Director bei Bühler. «Die hohen Anforderungen an die Anlage in Bezug auf Automation und Energieeffizienz waren für uns spannend und lehrreich. Von den neuen Erkenntnissen profitieren schlussendlich alle unsere Kundinnen und -Kunden.»

Bühler ist seit über 50 Jahren im Segment Kakao tätig und baut seither seine Marktführung in diesem Bereich kontinuierlich aus. Die Anlage in Beringen ist für Bühler eine verhältnismässig kleine Anlage, aber deshalb nicht weniger bedeutend. «Gerade bei kleineren Anlagen ist die Herausforderung umso grösser. Bei PRONATEC kommt hinzu, dass die Anlage in der Schweiz steht, was bedeutet, dass von ihr ein Höchstmass an Effizienz gefordert wird, damit der Produktionsstandort Beringen auch erfolgreich sein kann», sagt Daniel Egy, Head of Business Unit Chocolate & Coffee bei Bühler.



Daniel Egy.

TAGS

BÜHLER, UZWIL, KAKAO, MASCHINE