

Bühler News

PRONATEC AG nimmt in Beringen (SH) eine «High-End»-Kakao-Verarbeitungsanlage mit Bühler Maschinen in Betrieb

Die PRONATEC AG, ein Schweizer Anbieter von biologischen Lebensmittel-Rohstoffen und nachhaltiger, 100% biologischer Schokolade, hat im Frühjahr 2022 eine der europaweit modernsten Prozessanlagen für die Kakaoverarbeitung in Beringen im Kanton Schaffhausen in Betrieb genommen.



Am vergangenen Freitag, dem 16. September, wurde die Anlage offiziell eröffnet. 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.

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% Bio Zertifizierung, stand für PRONATEC von Anbeginn im Vordergrund», «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,» sagt Joachim Essig, Head of Sales Cocoa & Malt bei Bühler.

Die Prozesse werden in der Leitwarte, im Herzen der Prozessanlage, kontinuierlich überwacht. Zudem werden die produzierten Kakaoprodukte kontinuierlich 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», «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,» sagt Stefan Linder, Project Director bei Bühler.

Eine faire, zukunftsweisende Partnerschaft

Seit über 45 Jahren vertreibt PRONATEC fair gehandelte und nachhaltig hergestellte Produkte für die globale Nahrungsmittelindustrie und den Lebensmittelhandel. Das Sortiment umfasst Kakaobohnen, Kakao-Halbfabrikate, Kuvertüre, Schokolade, Zucker, Vanille sowie zahlreiche Gewürze, und all dies mit einer Vielzahl von Bio- und «Fair Trade»-Zertifizierungen.



«Bereits seit 1996 bietet PRONATEC Schweizer Schokolade aus biologisch angebauten und fair gehandelten Kakaobohnen an und war damit das erste Unternehmen weltweit mit einer Bio und Fairtrade zertifizierten Schokolade», sagt David Yersin, CEO und Inhaber der PRONATEC.

«In unserer Anlage stellen wir als erster Betrieb in der Schweiz alle drei Bio-Kakao-Halbfabrikate, namentlich Kakaomasse, -butter und -pulver her. Es ist sehr wichtig, dass wir bewährte Geschmacksprofile beibehalten können, welche wir über die Jahre entwickelt haben. Gleichzeitig gibt uns der neue Röster auch die Möglichkeit, neue Produkte zu entwickeln. Dass wir vorab im Application Center von Bühler Tests durchführen konnten, hat uns in der Entscheidungsfindung sehr geholfen. Die Nähe zu Bühler war besonders während der Corona-Pandemie ein Glücksfall. Wir waren und sind froh, einen Partner an der Seite zu haben, der nur 30 Minuten von uns entfernt ist.» David Yersin fügt hinzu.

Schweizer Qualität auf ganzer Linie

In der Anlagenkonzeption und in der Umsetzung wurde der zwingenden Anforderung nach Energieeffizienz Rechnung getragen, wie beispielsweise die Trennung von Temperaturzonen, installierte Wärmerückgewinnung und effiziente Isolation. Weiterhin wurden die Emissionen von Anbeginn in der Planung berücksichtigt, um neben allen Sicherheitsauflagen auch höchste Ansprüche in Sachen Umweltverträglichkeit erfüllen zu können. So wurde etwa zur Vermeidung von Geruchsbelästigung eine hochmoderne Abluft-Nachbehandlung installiert.



Für David Yersin war von Anfang klar, wo und vor allem mit wem die Anlage entstehen soll. «Wir sind eine Schweizer Firma, die in der Schweiz produziert wird, mit einem Schweizer Maschinenbauer an der Seite. Als innovativer Marktführer kam für mich nach kurzer Evaluationsphase nur Bühler in Frage», **sagt Yersin mit grosser Überzeugung**. Zwei Kernelemente der Anlage, der Tornado-Nibs-Röster und eine Nova-Mühle, werden bei Bühler in Appenzell hergestellt, was der Philosophie von PRONATEC hinsichtlich Qualität und Lokalität entgegenkommt.

«Für uns als KMU war die Anlage eine grosse Investition» «Wir merken aber bereits, dass die Qualität und die Tatsache, dass wir regional produzieren für viele unserer Kundinnen und Kunden immer mehr in den Vordergrund rückt. Somit ist es eine Investition in die Zukunft», so David Yersin.

Marktführerschaft weiter ausgebaut

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.**

www.buhlergroup.com