

NEWS: Erste Schweizer Bio-Kakaofabrik startet

Die erste 100% Bio-Kakaoverarbeitungsanlage der Schweiz hat ihre Testphase abgeschlossen und produziert seit Mai 2022 in Beringen bei Schaffhausen Bio- und Fair Trade-zertifizierte Kakao-Halbfabrikate. Die PRONATEC Swiss Cocoa Production ist eine reine Bio-Produktionsanlage und verarbeitet jährlich rund 15'000 Tonnen Bio-Kakaobohnen von Kleinbauernkooperativen. Als erste Produktionsanlage überhaupt stellt sie in der Schweiz alle drei Halbfabrikate Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver her. Damit lässt sich der Anteil der im Inland erfolgten Wertschöpfung für Schweizer Schokoladenprodukte steigern.

«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», wirbt 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 einzigartigen Direct-Sourcing-Ansatz sind sämtliche Produkte bis zum Kakao-Kleinbauern rückverfolgbar. Alle Kakao-Halbfabrikate werden zudem in strikter Chargentrennung produziert: Jede Bohnenlieferung wird separat verarbeitet, ohne jegliche Vermischung mit vorausgegangenen oder nachfolgenden Produktionsläufen. Damit erfüllt die Anlage die strengen Kriterien anspruchsvoller Bio und Fair-Trade Zertifizierungen.

Trend hin zu strengeren Labels

«Die Nachfrage am Markt bestätigt den Trend hin zu strengeren Labels wie Bio Suisse oder Demeter. Mit unseren Produkten schliessen wir diese Lücke», so David 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 ist auch bei Naturkosmetikerstellern sehr gefragt. Die Anlage mit eigenem Labor ist aktuell im Zertifizierungsprozess für FSSC 22000 und garantiert höchste Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsstandards. PRONATEC verarbeitet nebst eigenen Bohnen auch kundeneigene Kakaobohnen in Lohnverarbeitung (Tolling).

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 hoffen, der Schweizer Schokoladenbranche 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 David Yersin.

PRONATEC über sich selbst

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 2020 einen Umsatz von CHF 84 Millionen. Das Unternehmen beschäftigt 2022 rund 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur

und rund 25 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen. (Pronatec
www.pronatec.com/kakaoverarbeitung)
(gb)

© **copyright delikatessenschweiz.ch**