

## Erste Kakaofabrik der Schweiz nur für Bio-Halbfabrikate

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. 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 wissen, woher die Zutaten stammen. Unsere Produktion ist eine Antwort darauf», 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 bis hin zu Verarbeitung und Verkauf. Dank diesem Direct-Sourcing-Ansatz sind sämtliche Produkte bis zum Kakao-Kleinbauern rückverfolgbar. Alle Kakao-Halbfabrikate

werden in strikter Chargentrennung produziert: Jede Bohnenlieferung wird separat verarbeitet, ohne Vermischung mit vorausgegangenen oder nachfolgenden Produktionsläufen. Damit erfüllt die Anlage die strengen Kriterien anspruchsvoller Bio- und Fair-Trade-Zertifizierungen. Damit lässt sich der Anteil der im Inland erfolgten Wertschöpfung für typisch schweizerische Lebensmittel wie Schokolade, Backwaren oder Milchprodukte steigern. «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 Naturkosmetikerherstellern sehr gefragt. Die FSSC 22000-zertifizierte Anlage mit eigenem Labor 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. ■

Bild: Pronatec

## Sauber und rein

Hygienetechnik für Personal und Betrieb.

Sie haben neue Anforderungen an Hygieneeinrichtungen in Ihrem Betrieb oder möchten bestehende Anlagen optimieren? Wir unterstützen Sie gerne dabei mit hochwertiger Hygienetechnik und umfassendem Service.

Beratung · Planung · Projektierung · Realisierung · Montage · Inbetriebnahme · Schulung · Service & Ersatzteile



SULBANA [sulbana.com](http://sulbana.com)

