

Das Geheimnis des Vertrauens

Seit mehr als 45 Jahren ist Pronatec der Pionier für biologisch produzierte und fair gehandelte Kakaoprodukte, Zucker, Vanille und Gewürze. Wie sich über die Jahre vertrauensvolle Partnerschaften zu Kleinbauern-Organisationen in den Ursprungsländern entwickelten und was den Genuss der hauseigenen AMARRÚ Schokolade einzigartig macht, erzählt Sandro Marti, Leiter Schokolade und Marketing bei Pronatec AG, im Interview.

Pionier auf dem Schokoladenmarkt

Bereits im Jahr 1996 brachte Pronatec die weltweit erste Bio und Fairtrade zertifizierte Schokolade unter dem Namen «Chocanat» auf den Markt. Schon damals war David Yersin, heutiger Inhaber und Geschäftsleiter von Pronatec, der Überzeugung, dass die Rohstoffe für den Genuss von Schokolade ohne Reue ökologisch und sozial verträglich angebaut werden sollten.

Zu Beginn war es ein schwieriges Unterfangen, in den Ursprungsländern Bio Kakao in genügender Qualität zu finden. «Wir leisteten Pionierarbeit beim Aufbau von Kleinbauern-Kooperationen mit Bio und Fairtrade Zertifizierung.» berichtet Marti. Es benötigt viel Fingerspitzengefühl sowohl die Produzenten als auch die Verarbeiter von den Vorteilen einer Zusammenarbeit zu überzeugen.

Herausforderungen gemeinsam meistern

Dank der Zusammenarbeit profitieren die Bauern von einem besseren Einkommen und finanzieller Sicherheit dank Mindestpreis und Abnahmegarantie. «Über Jahrzehnte konnten wir unser Wort halten und die versprochene Absatzmenge den Bauern abkaufen. Dies schafft Vertrauen» so Marti.

Wo immer möglich verzichtet Pronatec auf Zwischenhändler und legt grossen Wert auf den direkten Einkauf der Rohstoffe. Dadurch sind nicht nur die lokalen Arbeits- und Produktionsbedingungen bekannt, dank jahrelanger Zusammenarbeit fühlen sich die Kleinbauern in ihren alltäglichen Sorgen verstanden.

Was sind die Herausforderungen heute? Die Überalterung der Kakaobauern und die Nachfolgeregelung durch jüngere Generationen sind berechtigte Sorgen der Bauern. Pronatec



© Pronatec AG



© Bio Partner Schweiz AG

Regula Züger

Leitung Qualität und Nachhaltigkeit bei Bio Partner

«Bio Partner ist froh, wenn sie Lieferanten wie Pronatec hat, denen sie 100% vertrauen kann. So können wir unseren Kunden mit gutem Gewissen faire und ökologische Produkte anbieten, welche garantiert auf jeder Stufe der Wertschöpfungskette ein Gewinn sind für Mensch und Natur»

zeigt Massnahmen zur Verbesserung von Lebensgrundlage, Produktivität und Qualität auf. Dank biologischer Landwirtschaft soll in den Anbauregionen die Bodenfruchtbarkeit verbessert werden und die Biodiversität langfristig erhalten bleiben. Die zusätzlich ausbezahlte Fairtrade-Prämie ermöglicht gemeinschaftliche Projekte und wirkt sich auf Umwelt, Gesundheit und Bildung ganzer Gemeinschaften aus.

Eigenmarke AMARRÚ – Klassiker und Trend zugleich

Bis vor einem Jahr wurden die Bio und Fairtrade zertifizierten Kakaobohnen durch Drittanbieter in der EU verarbeitet. «Aufgrund der stetig zunehmenden Anforderungen an die Zertifizierungen und die höheren Produktionsvolumen eröffneten wir 2022 die eigene Kakaoverarbeitungsanlage «Swiss Cocoa Production» in Beringen und verarbeiten seither die Kakaobohnen selber zu hochwertiger Kakaomasse, Kakaobutter und Kakao-pulver» berichtet Marti.

Alles begann im Jahr 1996 mit der Lancierung der Eigenmarke «Chocanat»,

seit 2009 besser bekannt als AMARRÚ. Eine klassische Milchsokolade, eine Praliné-Tafel und eine Variation mit dunkler Schokolade machten den Auftakt. Aufgrund sich entwickelnder Kundenbedürfnisse wurde die Produktlinie rasch ausgebaut und es folgten Sorten mit Haselnüssen, Mandeln oder überraschende Kreationen wie «Ginger Lemon Pepper». «Unsere Wertschöpfungskette ist einzigartig und garantiert die Rückverfolgbarkeit der Produkte bis zu den Kleinbauern. Diese Gewissheit macht den Genuss unserer AMARRÚ Schokoladen unwiderstehlich.»

Fairtrade zertifiziert

Die Schokoladen von AMARRÚ sind mit dem Fairtrade-Siegel gekennzeichnet. Das Fairtrade-Siegel steht für fair angebaute und gehandelte Produkte, bei dem alle Zutaten zu 100 Prozent unter Fairtrade-Bedingungen gehandelt und physisch rückverfolgbar sind.

Daniela Dudli, Mitarbeiterin Marketing & Kommunikation



© Pronatec AG

Sandro Marti

Leiter Schokolade und Marketing bei Pronatec AG

«Aus ökologischer Perspektive übernimmt Bio Partner den wichtigen Part der Distribution, damit die Produkte der verschiedenen Bio Hersteller gebündelt und effizient beim Handel und beim Konsumenten landen.»



© Pronatec AG



© Pronatec AG

Zertifizierungen

So verwirrend und unübersichtlich die Labels manchmal auch scheinen, sich zurechtzufinden ist gar nicht so schwer. Berated und sensibilisiert eure Kundinnen und Kunden beim Einkauf auf Produkte zu achten, die eine Nachhaltigkeitszertifizierung aufweisen.

Da diese Labels oft eine stark abweichende Aussagekraft haben, gilt es, sich sorgfältig über deren Gehalt zu informieren. Auf www.labelinfo.ch lässt sich einfach überprüfen, ob es sich um ein unabhängig zertifiziertes Label handelt und inwiefern es empfehlenswert ist.