



YACAO – Kakaoverarbeitung und Export

YACAO wurde 1999 von PRONATEC mit lokalen Partnern gegründet und versorgt uns mit hochwertigem Bio und Fairtrade Single-Origin-Kakao aus der Dominikanischen Republik. Über eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit der Fundación Dominicana de Productores Orgánicos – kurz FUNDOPO – bindet unser Tochterunternehmen mehr als 3'000 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern direkt in die PRONATEC Wertschöpfungskette ein.

Die Dominikanische Republik ist die aktuell grösste Exporteurin von Bio-Kakao weltweit.¹ Diese Position ist dem Engagement zahlreicher Bio-Pioniere zu verdanken. Früher konnten die Kleinbauern der Regionen Medina, Yamasá, El Seibo und Puerto Plata vom Verkauf ihrer konventionellen Kakaobohnen kaum leben. Heute erzielen sie für ihre Bio-Bohnen faire Preise.

Durch die Mithilfe bei der Gründung der FUNDOPO legte YACAO 2002 den Grundstein für eine der erfolgreichsten Kleinbauernorganisationen der Dominikanischen Republik. Von anfänglich 84 Familien ist FUNDOPO auf über 3'000 Mitglieder angewachsen. Die Kleinbauernfamilien erhalten ein regelmässiges Einkommen und zusätzliche Bio sowie Fairtrade Prämien.

Bis heute nimmt YACAO für FUNDOPO die Rolle einer loyalen Partnerin ein. YACAO bezahlt vor Ort einen fairen Preis, so dass die Kleinbauernfamilien ihr Geld sofort erhalten und sich nicht mit dem Export auseinandersetzen müssen.



FAIRTRADE PROJEKTE 2022

- **Qualitätsverbesserung** – Lagerhäuser, Sammelstellen, Ausbildungszentren
- **Unterstützung bedürftiger Mitglieder** – Bau von 6 Privathäusern, Renovationsarbeiten, 250 Kostenübernahmen Arzt/Medikamente
- **5 Minuten statt 1 Stunde** – Instandhaltung von mehreren Kilometern Wegstrecke (Zulieferung Kakao-Sammelstelle)

So unterstützt YACAO die lokalen Kleinbauernfamilien

- **Zukunftssicherheit** dank Vorfinanzierung und Aufkauf gesamter Ernte von FUNDOPO
- **Höheres Einkommen** dank Bio/Fairtrade Prämie und Mindestpreis – durchschnittlich 35 % über Weltmarktpreis
- **Höhere Erträge** dank Verjüngung der Kakaoparzellen mit Kakao-Setzlingen zum Selbstkostenpreis
- **Kompetenzaufbau** dank Beratung und Schulung zu biologischem Landbau
- **Eine ganze Region** profitiert dank wertvollen Gemeinschaftsprojekten

¹Willer, H., & Lernoud, J. (2021). The world of organic agriculture. Statistics and emerging trends 2019

Dafür steht YACAO

YACAO, S.R.L.

- **Bean-to-Bar** Rückverfolgbarkeit
- **Biodiversität** – Anbau in waldähnlichen Agroforstsystemen mit verschiedenen Frucht- und Schattenbäumen, 7 % der Anbaufläche bleiben ungenutzt (gemäss Bio Suisse Zertifizierung)
- **Keine Abholzung** – Nutzung bestehender Flächen, Aufforstung ehemaliger Weiden, Monitoring via Global Forest Watch
- **Hohe Bodenfruchtbarkeit** dank Humusaufbau im Agroforstsystem
- **Pestizidfrei** dank Bio-Landbau, Bohnenkontrolle schon vor Ort
- **Langfristige Verbundenheit** mit den Kleinbauern
- **Projektberichte, Gesichter und Bilder** machen den Ursprung erlebbar



„Mein Ziel ist es, den biologischen Kakaoanbau in der Dominikanischen Republik zu fördern. Das motiviert mich in meiner täglichen Arbeit.“

Kilian Moser, YACAO

„Die Geschichte von FUNDOPO ist untrennbar mit YACAO verbunden. Eine Symbiose zum grossen Gewinn aller.“

Wilder Nahui, FUNDOPO

Aromatischer Single-Origin-Kakao

Der von YACAO eingekaufte Kakao wächst in Mischkultur in sogenannten Agroforstsystemen und leistet einen wertvollen Beitrag zur Biodiversität. In der Dominikanischen Republik produzieren wir die Kakaosorte „Hispaniola“, die in unseren vier eigenen Verarbeitungszentren fermentiert und anschliessend getrocknet wird. Die kontrollierte Fermentation dient dazu, das beste Aroma aus den Bohnen herauszuholen.

Unser Kakao ist die Hauptzutat vieler feiner Schokoladenspezialitäten und eignet sich dank seines milden, ausgewogenen Geschmacksprofils auch für die Herstellung von Produkten mit hohem Kakaoanteil.

Ein 2019 eingeführtes Traceability-System basierend auf Barcodes sorgt dafür, dass die verarbeiteten Bohnenchargen stets den Kakaoproduzenten zugeordnet werden können.

YACAO SRL auf einen Blick

- Gegründet 1999
- Management: Kilian Moser, Werner Schafroth
- 92 Mitarbeitende (+ 80 saisonal)
- 4 Verarbeitungszentren (Navarrete, El Seibo, Medina und Yamasá) für Einkauf, Fermentation, Trocknung, Qualitätskontrolle und Export

www.pronatec.com/yacao

