



PRONATEC

Erfolgreiche Eröffnung der Pronatec Swiss Cocoa Production

Mitte September wurde in der **ersten reinen Bio-Kakaofabrik der Schweiz** Eröffnung gefeiert. Zur erfolgreichen Planung der Anlage trug auch die gute Zusammenarbeit mit der Schweizer Maschinenindustrie bei.

► PETER JOSSI

Rund 500 Personen nahmen teil an den Eröffnungsanlässen für Branchenfachleute und die Öffentlichkeit. Sie alle nutzten die Gelegenheit zur Verkostung von hier produzierter Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver sowie von Schokolade der Pronatec Eigenmarke «Amarru». Für die Bio-Kakaofabrik nahe Schaffhausen wurde eine bestehende Halle während zweier Jahre um- und ausgebaut. Die neue Anlage erfüllt strenge Bio- und Fairtrade-Kriterien und ermöglicht eine direkte Rückverfolgbarkeit bis in die Kakao-Ursprungsländer. Pro Stunde werden rund zwei Tonnen Kakaobohnen verarbeitet – jährlich sind es bis zu 14000 Tonnen Kakaobohnen. Hauptabnehmer für Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopulver sind diverse Kunden

aus der Schokoladen-, Lebensmittel- und Kosmetikindustrie in der Schweiz, Europa, Nordamerika und Japan.

«High-End»-Kakao-Verarbeitungsanlage mit Bühler-Maschinen in Betrieb

Der grundlegende Entscheid, die Verarbeitung ihrer Bio-Kakaobohnen von ausländischen Lohn-Verarbeiterinnen und -Verarbeitern weg 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 Möglichkeit, massgeschneiderte Röstprofile für eine optimale Entfaltung des Aromas in

der Kakaomasse umzusetzen, sowie einer schonenden Weiterverarbeitung der Masse zu aromatischem, homogenem Kakaopulver und hochwertiger reiner Kakaobutter. «In unserer Halle läuft ein hochkomplexer industrieller Fertigungsprozess, der aber wie ein Roasting-Workshop geführt werden kann: Sämtliche Parameter lassen sich definieren, feintunen – und dann auf der grossen Anlage umsetzen. Als kleiner, agiler Anbieter können wir sehr stark auf die Wünsche unserer Kunden eingehen», so Betriebsleiter Yannick Rihs. «Die Effizienz der Anlage am Standort Schweiz sowie die kompromisslose Auslegung auf 100 Prozent Bio standen für Pronatec von Anbeginn im Vordergrund», sagt Joachim Essig, Head of Sales Cocoa & Malt bei Bühler. «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.»



David Yersin, Gründer und CEO
Pronatec AG.

BÜHLER GROUP

Die Prozesse werden im Kontrollraum, dem Herzen der Prozessanlage, kontinuierlich überwacht. Zudem werden sämtliche Kakaoprodukte im eigenen Labor auf ihre Qualität hin überprüft. «Dieses Echtzeit-Controlling sichert auf der einen Seite die für Pronatec ausschlaggebende geschmackliche Qualität ihrer Produkte, hat aber andererseits einen grossen Einfluss auf die Energieeffizienz der Anlage», sagt Stefan Linder, Project Director bei Bühler. «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.»

Schweizer Qualität auf ganzer Linie

Bei der Anlagenkonzeption und -umsetzung wurde der zwingenden Forderung

nach Energieeffizienz Rechnung getragen, beispielsweise durch getrennte Temperaturzonen, eine innovative Wärmerückgewinnung und effiziente Isolation. Auch die Emissionen wurden 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 (RTO) installiert.

Für Pronatec-Firmengründer und Inhaber David Yersin war von Anfang an klar, wo und vor allem mit wem die Anlage entstehen sollte. «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 ►►



PRONATEC

Pronatec – «Bionier» springt aus der Nische

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 2021 einen Umsatz von CHF 78 Millionen. Das Unternehmen beschäftigt 2022 rund 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur und rund 30 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen.

Informationen



Produktion und
Grosshandel von Bio- und
Fairtrade-Produkten
(pronatec.com)



Video: Sehen Sie hier
das Video über Pronatec
Swiss Cocoa Production

» infrage», 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», so David Yersin. «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.» Die Pronatec Swiss Cocoa Production ist eine reine Bio-Produktion. Aus Überzeugung werden nur biologisch angebaute, zertifizierte Kakaobohnen verarbeitet. Der Betrieb ist spezialisiert auf anspruchsvolle Labels wie Bio Suisse oder Demeter – die präzise Chargentrennung sorgt auch hier für 100-prozentige Transparenz. Da alle Kakaoprodukte «Made in Switzerland» sind, können sie

den Anteil der inländischen Wertschöpfung von typischen Schweizer Spezialitäten wie Schokolade, Milchprodukten und Backwaren steigern.

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.

» Informationen
www.pronatec.com

Schweizer Schokoladebranche, Forschung und Kakao-Netzwerke



www.chocosuisse.ch



Swiss Platform for Sustainable Cocoa – Kakaoplattform



Kakao & Schokolade – Swiss Food Research



Wie die Wissenschaft die Schokolade besser schmecken lässt. ZHAW Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI



www.schoggifestival.ch



About Me – Good Chocolate Hub



PRONATEC



High-End-Kakao-Verarbeitungsanlage Pronatec AG, Beringen SH. BÜHLER GROUP