



bionetz.ch informiert, vernetzt und stärkt die Bio-Szene.
Machen Sie mit, **werden Sie jetzt Mitglied.**

08. Dezember 2025

[Mitglieder-Info](#)

Yacao feiert 25-Jahre-Jubiläum

Die Schweizer Firma Pronatec bezieht Bio- und Fairtrade-Kakaobohnen von ihrer Tochterfirma Yacao in der Dominikanischen Republik. Gegründet hat sie diese gemeinsam mit lokalen Partnern.



Yacao exportiert rund 8000 Tonnen Bio- und Fairtrade-Kakao pro Jahr. Bild: Pixabay

Mit einem grossen Jubiläumsfest in der Hauptstadt Santo Domingo feierte die Pronatec-Tochter Yacao ihren 25. Geburtstag. Gemeinsam mit Mitarbeitenden sowie Produzent:innen der Kleinbauern-Kooperative Fundopo, internationalen Partnern und Gästen blickte das Team auf ein Vierteljahrhundert erfolgreicher Zusammenarbeit für fairen Handel im Bio-Kakaosektor der Dominikanischen Republik zurück.

Die Feier bildete den Abschluss einer Jubiläumsreise, bei der Kund:innen und Geschäftspartner:innen von Pronatec Einblicke in die Arbeit vor Ort erhielten – von der Bewirtschaftung der Parzellen über die Fermentation und Trocknung der Kakaobohnen bis hin zur Exportvorbereitung.

Partnerschaft mit über 3000 Mitgliedern

Auf dem Programm standen die Besichtigung von Fairtrade-Projekten, unter anderem einer Baumschule, Gespräche mit Kleinbauernfamilien und der Besuch

eines Verarbeitungszentrums. Seit ihrer Gründung im Jahr 2000 steht Yacao für direkte und persönliche Beziehungen zu den Produzent:innen.

Was mit 84 Kleinbauernfamilien begann, ist heute zu einer Partnerschaft mit über 3000 Mitgliedern der Kooperative Fundopo gewachsen. Faire Preise, technischer Support und Entwicklungsprojekte ermöglichen stabile Einkommen und bessere Lebensgrundlagen in den Anbaugebieten.

Ein Schwerpunkt liegt auf Agroforstprojekten, die durch Fairtrade-Prämien finanziert werden. Sie fördern die Biodiversität, verbessern die Bodenqualität und sichern langfristig die Erträge. Damit tragen Yacao und Fundopo zur Qualität des Bio-Kakaos und zur nachhaltigen Entwicklung im ländlichen Raum bei.



Grund zum Feiern: Das Yacao-Team blickt auf ein Vierteljahrhundert erfolgreicher Zusammenarbeit zurück.
Bild: Pronatec

Langjähriges Engagement

An der Jubiläumsfeier würdigte die Schweizer Botschafterin Rita Hämmerli das

langjährige Engagement: «Ohne den hochwertigen Bio-Kakao aus der Dominikanischen Republik wäre die Schweizer Schokolade nicht das, was sie ist. Hinter dieser Qualität stehen Generationen engagierter Menschen, deren Wissen und Arbeit den Grundstein für diesen Erfolg legen.»

Begleitet von lokaler Musik, regionaler Küche und persönlichen Begegnungen bot das Fest Gelegenheit, auf 25 Jahre gemeinsame Erfolgsgeschichte anzustossen. Heute beschäftigt Yacao rund neunzig festangestellte und achtzig saisonale Mitarbeitende an den vier Standorten in Navarrete, El Seibo, Medina und Yamasá.

Mit rund 8000 Tonnen Exportvolumen pro Jahr ist Yacao heute die grösste Exporteurin von Bio- und Fairtrade-Kakao in der Dominikanischen Republik. Ein Barcode-basiertes Rückverfolgungssystem sorgt dabei für Transparenz und Rückverfolgbarkeit bis zur einzelnen Parzelle. Das Team von Yacao kümmert sich um den Einkauf, die Fermentation und die Trocknung, die Qualitätskontrolle und den Export, in enger Zusammenarbeit mit den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern von Fundopo.

Hochwertige Rohstoffe

Als Pionierin der weltweiten Bio- und Fairtrade-Bewegung versorgt bionetz.ch-Mitglied Pronatec ihre internationalen Kund:innen in der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie mit hochwertigen zertifizierten Rohstoffen. Dazu gehören rückverfolgbare Kakaoprodukte, Zucker, Vanille und Gewürze. Das inhabergeführte Schweizer Familienunternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit Kooperativen in den Ursprungsländern und trägt zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien bei.

Seit 2022 verarbeitet das Unternehmen Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver und Kakaonibs in der weltweit einzigen reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage Pronatec Swiss Cocoa Production in Beringen SH. Die Produkte gehen an internationale Kund:innen der Schokoladenbranche sowie Lebensmittel- und Kosmetikindustrie und werden für die Herstellung der eigenen

Schokoladenmarke Amarrú verwendet.

Von der Beschaffung bei den Kleinbäuerinnen und Kleinbauern über die Fermentation und den Export bis hin zur Verarbeitung und zum Verkauf sind alle Prozessschritte in der Hand von Pronatec. Das 1976 gegründete Unternehmen beschäftigt rund 58 Mitarbeitende am Hauptsitz in Winterthur und rund 35 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen.

Quelle

«25 Jahre YACAO: Ein Vierteljahrhundert gelebte Partnerschaft für fairen Bio Kakao», Pronatec-Medienmitteilung, 4.12.25 (externer Link)

Weiterführende Informationen

Yacao SRL auf einen Blick (externer Link)

Mit unserem Newsletter informiert bleiben.

Mit unserem beliebten Newsletter finden Sie die neusten Bio-Themen alle zwei Wochen direkt in Ihrem Posteingang.

Kostenlos abonnieren