



50 Jahre Biopionierin von der Ernte bis zur Verarbeitung

Vom weltweit ersten Bio-Rohrzucker, der ersten biologischen Fairtrade-Schokolade bis zur ersten vollständigen Bio-Kakaofabrik steht das Unternehmen Pronatec für Pionierarbeit.

► PETER JOSSI

David Yersin, CEO und Geschäftsleiter zu den Aufbauzeiten: «Am Anfang stand die Vision meines Vaters Albert Yersin. Er strebte danach, einen positiven gesellschaftlichen Beitrag zu leisten. Mit «Sucanat», dem ersten zahnschonenden Vollrohrzucker, setzte er diese Idee um und war seiner Zeit deutlich voraus.»

Alles aus einer Hand

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 das Unternehmen gemeinsam mit Kunden und Kleinbauern. Das Unternehmen beschäftigt 2026 rund 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur, rund 37 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen sowie vier im grenznahen Lager in Eggingen, Deutschland. Dazu kommen rund 300 Mitarbeitende bei Tochtergesellschaften in den Ursprungsländern.

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 inhaberge-

führte Schweizer Familienunternehmen pflegt langjährige Partnerschaften mit Kooperativen in den Ursprungsländern und trägt messbar zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien bei.

1996 brachte Pronatec die weltweit erste bio- und Fairtrade-zertifizierte Schokolade auf den Markt. Die Skepsis war gross, viele meinten, das würde niemand kaufen. Ähnlich war es bei der Einführung des ersten bio-zertifizierten Zuckers aus Paraguay zwei Jahre zuvor. Die Nachfrage war immens, was auch andere dazu brachte, ebenfalls auf Bio zu setzen.

Seit 2022 verarbeitet das Unternehmen Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter, Kakao-pulver und Kakaonibs in der weltweit einzigen reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage «Pronatec Swiss Cocoa Production». Im fünften Jahr nach ihrer Eröffnung blickt Pronatec auf eine erfolgreiche Etablierung der neuen Produktionsstätte zurück.

Nähe zum Ursprung

In einer Branche mit einem so anfälligen Rohstoff wie Kakao spielt Diversifikation eine entscheidende Rolle. Zuletzt zeigte die Kakaokrise im Jahr 2024, wie verletzlich einzelne Ursprungsländer sind. Mit langjährigen Partnerschaften und einer bewussten geografischen Diversifikation bei ihren Produzenten ist Bio-Pionierin Pronatec auf solche Situationen vorbereitet. Der Direct-Sourcing-Ansatz und die enge, langjährige Zusammenarbeit mit den Kleinbauern-Koopera-

tiven sowie der Tochterfirma Yacao in der Dominikanischen Republik ermöglichen es, früh und gezielt zu reagieren.

Simon Yersin, Leitung Abteilung Kakao und Mitglied der Geschäftsleitung, dazu: «Dass wir zentrale Schritte der Wertschöpfungskette selbst abdecken, ist für uns ein grosser Vorteil, vor allem in einem Umfeld mit hohen Zertifizierungsanforderungen. Das, was wir selbst machen, können wir besser steuern und kontrollieren.»

Nicolo Rieben, Leitung Abteilung Kakao-bohnen, ergänzt: «Wir legen sehr grossen Wert auf einen direkten Austausch mit den Kleinproduzentinnen und -produzenten. Die Herausforderungen mögen momentan gross sein, aber es ist auch viel in Bewegung. Was mich besonders gefreut hat: Die Produzenten vor Ort

schätzen den direkten Kontakt zu uns und sind froh um die proaktive Unterstützung, die wir ihnen bieten.»

Partnerschaftliche, sichere Finanzierung

Michael Schlumpf, Leitung Finanzen und Mitglied der Geschäftsleitung, ergänzt die Unternehmenspraxis mit Blick auf die volatile Marktsituation: «Mit der Kakaokrise entstand eine völlig neuartige Situation, auf die wir rasch reagieren mussten. Die Finanzierung ist sehr viel komplexer geworden. Wir müssen Rohstoffe vorfinanzieren und uns mit Hedging gegen die Volatilität absichern. Durch die Absicherung an der Börse sind wir mittlerweile in der Lage, wieder eine längerfristige Preisstabilität zu gewährleisten.»



20 Jahre Premium Spices

Seit 2005 verbindet Pronatec eine enge Partnerschaft mit Premium Spices in Madagaskar. Das Joint Venture beliefert Pronatec mit hochwertiger Bourbon-Vanille sowie Gewürzen wie Nelken, Pfeffer, Zimt und Kurkuma, allesamt in Bio-Qualität. Aktuell bindet Premium Spices 1860 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern aus fünf Kooperativen in die Wertschöpfungskette ein. Pronatec, seit 2010 als Gesellschafterin an Premium Spices beteiligt, nimmt die Ernten zu fairen Mindestpreisen ab – plus Bio- und Fairtrade-Prämien.

Zusätzlich unterstützt Premium Spices die Bauern durch Vorfinanzierungsleistungen sowie Schulungen zu nachhaltigen Anbaumethoden. Dadurch verbessern sich die Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien, während gleichzeitig Transparenz, Rückverfolgbarkeit und langfristige Stabilität vom Anbau bis zum Export gewährleistet werden.



25 Jahre Yacao

Mit einem grossen Jubiläumsfest in Santo Domingo feierte Yacao, Tochterfirma von Pronatec, vergangenes Jahr ihr 25-jähriges Bestehen. Gemeinsam mit Mitarbeitenden 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. Yacao wurde 1999 gemeinsam mit einem lokalen Partner gegründet. Über eine partnerschaftliche Zusammenarbeit bindet Yacao über 3000 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern in die Wertschöpfungskette ein.