



Im Werk in Beringen verfügt das Unternehmen über eine High-End-Kakao-Verarbeitungsanlage mit Maschinen von Bühler.

Voller Überzeugung für fairen Handel und umweltschonenden Anbau

PRONATEC ist seit 50 Jahren eine bedeutende Institution, wenn es um den Bezug von Kakao in Bio- und Fairtrade-Qualität geht. Inzwischen ist das Unternehmen auch mit der eigenen Produktionsstätte für Kakao-Halbfabrikate äußerst erfolgreich.

Das Schweizer Familienunternehmen PRONATEC AG mit Hauptsitz in Winterthur feiert 2026 sein 50-jähriges Bestehen und begibt im Herbst 2025 das 25-jährige Jubiläum der Tochtergesellschaft YACAO S.R.L. in der Dominikanischen Republik. Als Albert Yersin im Jahr 1976 die Firma gründete, waren Bio und Fairtrade noch kein Thema. Als Visionär wollte der Maschinenbauingenieur einen positiven gesellschaftlichen Beitrag leisten und war bereits mit Themen wie Solartechnik, Energierückgewinnung und Produktionsmaschinen für Vollrohrzucker beschäftigt. Da hierfür kein Markt vorhanden war, brachte Yersin selbst unter dem Namen „Sucanat“ nach eigenem Bekunden den ersten zahnschonenden Vollrohrzucker auf den Markt.

Mit David Yersin konzentrierte sich das Unternehmen in der zweiten Generation dann ganz auf den Handel mit Rohstoffen wie Zucker und Kakao im Bio-Sektor, der damals erst im Entstehen war. Heute komplettieren biozertifizierte Bourbon-Vanille und Gewürze aus Madagaskar das Portfolio. Und als die Fragen nach fairen Handelsbeziehungen immer dringlicher wurden und Fairtrade International sowie Max Havelaar in der Schweiz ihre Arbeit aufnahmen, war die Familie Yersin ebenfalls zur Stelle. Als neuerliche Pionierin avancierte

PRONATEC in den folgenden Jahren mit der wachsenden Nachfrage zu einem geschätzten Partner.

Eigene Kakaoverarbeitung ist ein Meilenstein in der Firmenhistorie

Mit der Inbetriebnahme der eigenen Fabrik für Kakaoverarbeitung im Jahr 2022 traf das Management eine weitere wegweisende Entscheidung. Das Werk der PRONATEC Swiss Cocoa Production in Beringen bei Schaffhausen ist laut Angaben das erste Werk weltweit, das ausschließlich Bio-Kakaobohnen zu Halbfertigprodukten wie Kakaomasse, -butter,

-pulver und -nibs verarbeitet. Die Kapazität am Standort beträgt bis zu 15.000 Tonnen Bio-Kakaobohnen jährlich. „Wir wollten volle Rückverfolgbarkeit und keine Vermischung mit konventioneller Ware mehr“, erklärte dazu Simon Yersin, der in dritter Generation als Mitglied der Geschäftsleitung im Familienbetrieb aktiv ist. Möglich werde dies durch getrennte Chargenverarbeitung und ein eigenes digitales Kontrollsystem, die Software abunda+, womit sich die Herkunft jeder Bohne bis zum Kleinbauern rückverfolgen lasse.

PRONATEC bezieht die Kakaobohnen direkt von Kleinbauern-Kooperativen aus Ländern wie der



Mit CEO David Yersin (li.) und seinem Neffen Simon Yersin, Head of Cocoa, bestimmen heute die zweite und dritte Generation die Geschicke des Unternehmens. (Fotos: PRONATEC)

Im Oktober 2025 feierte YACAO das 25-jährige Jubiläum mit Geschäftspartnern, Kunden und der Fundación Dominicana de Productores Orgánicos – kurz FUNDOPU. Damit sind mehr als 3.500 Kleinbäuerinnen und Kleinbauern direkt in die Wertschöpfungskette von PRONATEC eingebunden.

Dominikanischen Republik, Ecuador, Madagaskar, Panama, Sierra Leone oder Togo. Derzeit sind rund 75 Prozent des verarbeiteten Kakao doppelt zertifiziert – Bio und Fairtrade. Das Besondere daran ist, dass PRONATEC die Rohware ausschließlich direkt bei den Kleinbauern-Kooperativen einkauft. Neben den fairen Handelsbeziehungen fördert PRONATEC auch Agroforstsysteme, u. a. in Madagaskar, stellt den Kleinbauern klimaresistente Kakaosetzlinge zur Verfügung und arbeitet zusammen mit myClimate an der Reduktion der CO₂-Emissionen.

An dieser Strategie hielt das Unternehmen auch während der schweren Kakaokrise in den zurückliegenden zwei Jahren unvermindert fest. „Wir versuchen, ganzheitlich zu denken – ökologisch, sozial und wirtschaftlich. Uns ist wichtig, langfristige Partnerschaften aufzubauen, nicht nur punk-

tuell Bio-Kakao zu kaufen“, sagt David Yersin, bis heute CEO von Pronatec. „Aber das geht nur, wenn Markt und Politik Nachhaltigkeit auch belohnen. Das heißt, Käufer müssen bereit sein, faire Preise für nachhaltig produzierte Rohstoffe zu zahlen.“

Seit mehr als 25 Jahren mit YACAO ganz nah am Ursprung

Vor mehr als 25 Jahren gründete PRONATEC zudem die Tochtergesellschaft YACAO, die den Schweizer Betrieb mit hochwertigem Bio- und Fairtrade-Single-Origin-Kakao aus der

Dominikanischen Republik versorgt. Das Team unter Leitung von Michael Vogel und Yves Kubli mit 92 festen und 80 saisonalen Arbeitskräfte betreibt vier Verarbeitungszentren und kümmert sich um Einkauf, Fermentation/Trocknung, Qualitätskontrolle und Export. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit mit der im Jahr 2000 gegründeten Kooperative FUNDOPU. Was mit 84 Familien begann, ist heute eine Gemeinschaft von über 3.500 Mitgliedern – gewachsen durch Vertrauen und eine Zusammenarbeit, die über viele Jahre hinweg Bestand hat. •

pronatec.com

