

Wegbereiterin der Bio- und Fairtrade-Idee

Meilensteine

1976 Albert Yersin gründet die Pronatec AG. Sucanat kommt als erster zahnschonender Vollrohrzucker auf den Markt.

1989 Sohn David Yersin stösst zum Unternehmen.

1994 Der weltweit erste Bio-Rohrohrzucker wird unter dem Namen Syramena produziert.

1996 Lancierung der weltweit ersten Bio- und Fairtrade-Schokolade.

1999 Lancierung des weltweit ersten Bio-Fairtrade-Rohrohrzuckers.

2005 Beteiligung am Aufbau eines Bio-Vanilleprojekts in Madagaskar.

2010 FFL-Zertifizierung (Fair for life, Ecocert).

2016 2. Rang beim Nachhaltigkeitspreis der Zürcher Kantonalbank.

2020 FSSC-22000 Zertifizierung (Food Safety System Certification).

2022 Lancierung der eigenen, weltweit einzigen reinen Bio-Kakaoverarbeitung in Beringen SH.

2026 Die Pronatec AG feiert ihr 50-jähriges Bestehen.

Mit biologischen Produkten wie Zucker, Vanille, Gewürzen und Kakaomasse stellt Pronatec die Wertschöpfung von den Kleinbauern in den Ursprungsländern bis zu den Konsumenten sicher. Das Winterthurer Familienunternehmen hat sich mit 100 Beschäftigten in der Lebensmittelbranche als Nischenanbieterin fest etabliert.



1



2



3

Die Lebensmittelindustrie mit qualitativ hochwertigen Kakaoprodukten, Zucker, Vanille sowie Gewürzen versorgen und gleichzeitig die Lebensqualität der Kleinbauern in den Ursprungsländern verbessern. Für ihre Produkte und Dienstleistungen sollen die Kleinbauern und ihre Familien einen angemessenen Preis erhalten. Gleichzeitig soll eine auf Nachhaltigkeit ausgerichtete, biologische Landwirtschaft helfen, in den Anbauregionen die Bodenfruchtbarkeit zu steigern, die Resilienz gegenüber Klimaveränderungen zu erhöhen und die Biodiversität langfristig zu erhalten.

So beschreibt die Pronatec AG ihre Mission, die sie seit 50 Jahren verfolgt. Erste Schritte auf diesem Pfad beschritten hatte 1976 der aus Genf stammende Maschinenbauingenieur Albert Yersin. Er und sein Partner Félix Béguin, beide als Ingenieure bei Sulzer tätig, waren getrieben von der Idee eines gesunden, zahnschonenden Zuckers, dem sie den Namen Sucanat gaben. Mit eigens entwickelten Maschinen wurde der Vollrohrzucker in den Ursprungsländern hergestellt, um dann im Büro in Winterthur in kleinere Verpackungseinheiten abgefüllt zu werden. Zu den Abnehmern gehörten neben Reformhäusern anfänglich vor allem kleinere Betriebe und Privatpersonen.

Weltweit erste Bio- und Fairtrade-Schokolade

Die Nachfrage nach solchen Produkten war schwach, die Skepsis gegenüber Bio-Produkten noch gross, blickt David Yersin zurück. Der Sohn des Firmengründers stiess 1989 dazu, um das Unternehmen wirtschaftlicher zu gestalten und die Bio-Produkte zu fördern. «Bio-Milch und Bio-Tomaten gab es damals bereits, aber keinen Bio-Zucker», erinnert sich der heutige CEO, der eine kaufmännische Ausbildung mit-

brachte, sehr von der Idee der Bio-Produkte überzeugt war und darin die Zukunft sah.

Zusammen mit der Bio-Bewegung der 80er- und 90er-Jahre nahm Pronatec zunehmend Fahrt auf, vermochte mit ihren Produkten ein echtes Bedürfnis zu erfüllen. 1994 folgte die Lancierung von Syramena, eines hellen Rohrohrzuckers in Bio-Qualität, und 1996 brachte das Unternehmen die weltweit erste Bio- und Fairtrade-zertifizierte Schokolade auf den Markt. «Die Branche lachte zunächst über meine Idee einer Bio-Schokolade ohne Sojalezithin. Doch unsere Rezeptur mit mehr Kakaobutter traf den Nerv der Zeit», erinnert sich David Yersin.

Die mittlerweile unter dem Markennamen Amarrú erhältlichen Schokoladen-Tafeln werden bis heute ausschliesslich aus natürlichen Bio- und Fairtrade-zertifizierten Rohstoffen hergestellt. Unter verschiedenen Private Labels wird die Schokolade zudem vor allem in den USA und Kanada vertrieben.

Gewürze und eine eigene Kakaoproduktion

Für die Bio-Schokolade musste Pronatec einen Weg finden, um nebst Zucker auch andere Zutaten wie Kakao, Vanille und Mandeln in Bio-Qualität zu bekommen. Für die Beschaffung des Bio-Kakaos wurde 1999 die Tochtergesellschaft Yacao in der Dominikanischen Republik gegründet. Bald kamen auch Gewürze ins Spiel.

In Madagaskar, wo die Pronatec AG seit 2005 Bourbon-Vanille bei ihrer Partnerin Premium Spices bezieht, wurden auch Nelken und Pfeffer in Bio-Qualität angebaut. Weitere

Gewürze wie Zimt, Ingwer und Kurkuma kamen aufgrund von Kundenanfragen und guten Kontakten ins Sortiment. Als innovative Wegbereiterin hatte Pronatec über viele Jahre hinweg eine zuverlässige Rohstoffbasis in Herkunftsländern aufgebaut, neue Produkte kreiert und den Weg zu rückverfolgbaren und nachhaltigen Produkten für die Lebensmittelindustrie geebnet. Grössere Marktteilnehmer folgten dem Beispiel von Pronatec schnell. Die Frage, ob man sich dauerhaft von konventionellen Kakaoverarbeitern abhängig machen wollte, beschäftigte die Unternehmensführung, und sie wollte dieses Spiel durchbrechen.

Investitionen in eine eigene Produktion, die als einzige auf der Welt ausschliesslich Bio-Kakaobohnen verarbeiten sollte, waren der nächste logische Schritt. So entstand in Beringen im Kanton Schaffhausen das Grossprojekt Bio-Kakaoverarbeitung. Im Jahr 2022 konnte die Pronatec Swiss Cocoa Production ihren Betrieb aufnehmen. «Mit unserer eigenen Produktionsanlage sind wir viel flexibler und anpassungsfähiger, um Kundenbedürfnisse zu erfüllen», betont David Yersin.

Markant war auch die Entwicklung im Bereich der Zertifizierungen. Gab es Ende der 1970er noch kaum etablierte Vorgaben, geschweige denn Zertifizierungsorganisationen, so hat sich inzwischen im Bio- und Fairtrade-Bereich ein komplexes Regelwerk gesetzlicher und brancheneigener Regulierungen entwickelt. «Die Zertifizierungsabteilung ist mittlerweile unsere grösste Einheit», illustriert der CEO, um gleich anzufügen, dass damit die Wertschöpfung vom Kleinbauern bis zum Kunden dokumentiert, die Rückverfolgbarkeit im Interesse der Konsumenten sichergestellt werden kann.

Provida unterstützt beim Lohnlauf

Aus dem Zweimannbetrieb ist in den vergangenen 50 Jahren eine Organisation mit 60 Angestellten in Winterthur, 37 Beschäftigten in der Produktion in Beringen und vier Mitarbeitenden im Lager in Eggingen im angrenzenden Deutschland entstanden. Aufgrund der Expansion auf 100 Mitarbeitende, der Eröffnung der Produktionsanlage sowie des damit verbundenen Ressourcenengpasses unterstützt die Provida Treuhand AG Pronatec seit rund drei Jahren bei der Erstellung und Durchführung des Lohnlaufs sowie bei Kontoabstimmungen. «Wir schätzen die fachmännische und effiziente Unterstützung durch die Provida», betont HR-Managerin Martina Rombach.

«Damit es Kleinbauernfamilien besser geht»

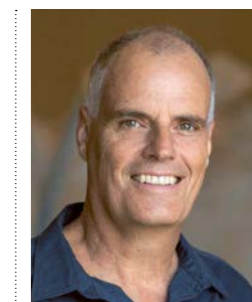
Bei allen betriebswirtschaftlichen Aufgabenstellungen und Marktanforderungen, die es zu bewältigen gibt, betont CEO David Yersin, dass er das Unternehmen mehr ideell als finanziell führt. «Ich bin meiner Vision von Bio- und Fairtrade-Rohstoffen treu geblieben, weil ich wirklich davon überzeugt bin – allen Skeptikern zum Trotz».

Die Pronatec AG habe über die Jahre einen Ruf aufgebaut. «Man kann sich auf uns und unsere Produkte verlassen, und es sind partnerschaftliche, ja gar freundschaftliche Geschäftsbeziehungen entstanden, ein echtes Miteinander.» Schliesslich sei es auch immer wieder gelungen, Menschen für das Unternehmen zu gewinnen, «die unsere ideellen Werte mittragen, die hinter der Mission stehen und die Verbindung zu den Ursprungsländern pflegen sowie dazu beitragen, dass es den Kleinbauernfamilien dort besser geht.»

1. Kakaotrocknung in der Dominikanischen Republik: Dort hat die Pronatec AG 1999 eine Tochtergesellschaft etabliert.

2. Seit 2022 werden Kakao-Halbfabrikate im eigenen Werk in Beringen SH produziert.

3. Angemessene Preise: Eine Kleinbäuerin in Peru zeigt sich stolz mit Amarrú-Schokolade. (Bilder: Pronatec AG)



David Yersin, CEO

Pronatec AG
Stegackerstrasse 6
8409 Winterthur

T 052 234 09 09
www.pronatec.com