

Pressemitteilung

Kakaogeruch im Beringerfeld

Verzögerte Reparatur der Abluftfilteranlage aufgrund fehlender Ersatzteile

Winterthur, 16. Februar 2024 – Im November 2023 war es in der Bio-Kakaofabrik der Firma PRONATEC AG in Beringen nahe Bahnhof Beringerfeld aufgrund eines technischen Defekts zu einem Brand der Abluftreinigungsanlage gekommen. Das Winterthurer Familienunternehmen verarbeitet seit Juni 2022 Bio- und Fairtrade-Kakaobohnen zu Kakaomasse, -butter, -pulver und -nibs in der weltweit ersten reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage.

Beim Brand wurde die Abluftfilteranlage so stark beschädigt, dass ein ganzer Anlagenteil neu gebaut werden muss. Auch wenn die entsprechenden Reparaturarbeiten umgehend in Auftrag gegeben worden waren, verzögerte sich die Lieferung der Ersatzteile. Viele davon sind keine Lagerteile, sondern Einzelstücke, welche spezifisch für diese Anlage gefertigt werden müssen. Das Unternehmen rechnet damit, dass es erst Ende März bis April 2024 möglich sein wird, die Instandstellung vorzunehmen.

Bis dahin kann die aus der Kakaoverarbeitungsanlage entströmende Luft nicht neutralisiert werden und der typische Geruch von geröstetem Kakao ist in der Aussenluft wahrnehmbar. Die Ausscheidesysteme für den Feinstaub sind vom Brand glücklicherweise nicht betroffen und immer in Betrieb. Die Firma PRONATEC AG ist in regelmässigem Austausch mit dem Interkantonalen Labor und trifft Vorkehrungen, um eine optimale Betriebssicherheit zu gewährleisten.

Die Firma PRONATEC AG entschuldigt sich bei den Anwohnerinnen und Anwohnern für allfällige Unannehmlichkeiten und setzt sich dafür ein, die Lieferzeit der kritischen Ersatzteile möglichst kurz zu halten.



PRONATEC macht sich stark für Kakaoprodukte ohne Kinderarbeit in Bio- und Fairtrade-Qualität. Dazu hat das Unternehmen 2022 in Beringen die weltweit erste reine Bio-Kakaoverarbeitungsanlage eröffnet. (© PRONATEC AG)



PRONATEC CEO und Inhaber David Yersin ist ein Winterthurer Bio- und Fairtrade-Pionier, der als einer der ersten zertifizierte Produkte importierte und vertrieb. (© PRONATEC AG)

PRONATEC AG
Stegackerstrasse 6
8409 Winterthur
Schweiz
+41 (0)52 234 09 09
info@pronatec.com

PRONATEC Swiss Cocoa Production
Anthoptstrasse 5
8222 Beringen
Schweiz
+41 (0)52 687 19 91

www.pronatec.com



Die Firma PRONATEC AG produziert in ihrer Anlage im Beringerfeld hochwertige Kakaobutter, Kakaomasse und Kakaopulver und Kakaonibs in Bio- und Fairtrade-Qualität. (© PRONATEC AG)

Medienkontakt

Tabea Zuberbühler
press@pronatec.com

Über PRONATEC

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 Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver und Kakaonibs in der weltweit einzigen reinen Bio-Kakaoverarbeitungsanlage PRONATEC Swiss Cocoa Production. Die Produkte gehen an internationale Kunden der Schokoladenbranche sowie Lebensmittel- und Kosmetikindustrie und werden für die Herstellung der eigenen Schokoladenmarke AMARRÚ verwendet. 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. Das Unternehmen beschäftigt 2024 rund 60 Mitarbeitende am Hauptsitz Winterthur und rund 35 am Produktionsstandort Beringen bei Schaffhausen.

PRONATEC AG
Stegackerstrasse 6
8409 Winterthur
Schweiz
+41 (0)52 234 09 09
info@pronatec.com

PRONATEC Swiss Cocoa Production
Anthoptstrasse 5
8222 Beringen
Schweiz
+41 (0)52 687 19 91

www.pronatec.com