

„Verpflichtung für unsere Welt“

Chocolat Stella Bernrain hat bei der Erweiterung der Schokoladenfabrik in Giubiasco ein zukunftsweisendes Energiekonzept realisiert. Damit stärkt der weltweit anerkannte Spezialist für Bio- und Fair Trade-Schokoladen seine Flexibilität enorm.



Von Alfons Strohmaier

Seit mehr als zwei Jahrzehnten ist das Familienunternehmen Chocolat Stella Bernrain mit Hauptsitz in Kreuzlingen als Pionier und Innovationsführer im Bereich der Bio- und Fair Trade-Schokoladen weltweit anerkannt. Inzwischen ist in den beiden Werken in Kreuzlingen und Giubiasco rund 50 Prozent der Produktion Bio- und Fair Trade-zertifiziert. Rund 70 Prozent der Produktion entfällt auf das Exportgeschäft, wobei Chocolat Stella Bernrain mit mehr als 300 Kunden in 50 Ländern zusammenarbeitet.

Grundlage für die erstklassigen Schokoladen sind erlesene Rohstoffe und Zutaten sowie der sehr große Pool an rund 1.500 verschiedenen Artikeln und Variationen. So kann das Unternehmen auf 350 Grundrezepturen zurückgreifen; jährlich werden in der Produktentwicklung in Kreuzlingen rund 100 neue hochwertige Schokoladenspezialitäten kreiert – zumeist in enger Zusammenarbeit mit den Kunden. „Wir legen seit jeher Wert auf Schweizer Qualität, Zuverlässigkeit und den nachhaltigen Umgang mit allen Ressourcen in der Wertschöpfungskette“, erläutert Monica Müller, die das 1932 gegrün-

dete Traditionsunternehmen in dritter Generation führt. Das Unternehmen beschäftigt 100 Mitarbeiter am Stammsitz in Kreuzlingen und 50 Menschen im Werk in Giubiasco.

Vor allem in den vergangenen Jahren sind hohe Flexibilität, langjährige Erfahrung und das breite Know-how stets wichtiger geworden, um die anspruchsvollen und individuellen Kundenwünsche auch erfüllen zu können. Immer wieder gelingt es Chocolat Stella Bernrain, das 1991 als erstes Unternehmen weltweit Fair Trade-Schokoladen auf den Markt gebracht und im selben Jahr auch die ersten Bio-Produkte lanciert hat, erfolgreich neue Nischen zu besetzen.

Monica Müller will in dieser Hinsicht das Erbe ihres Vaters Adalbert Müller bewahren und fortführen, der das Unternehmen früh auf Umwelt- und Ressourcenschonung ausgerichtet hat und für den der soziale Gedanke eine bedeutende Rolle in der Firmenphilosophie gespielt hat. So wurde bereits 1982 am Firmensitz in Kreuzlingen eine Wärmerückgewinnungsanlage installiert. Auch bei der jüngsten Erweiterung der Fabrik in Giubiasco sorgt ein zukunftsweisendes Energiekonzept mit Grundwasser-Direktkühlung und Wärmerückgewinnung dafür, dass lediglich 5 bis 10 Prozent mehr Energie für die nunmehr dreifache Fläche gebraucht werden.

Darüber hinaus ging 2013 in Kreuzlingen eine großflächige Photovoltaikanlage in Betrieb, die jährlich rund 30.000 kWh Strom produziert. „Bei der Vergabe der Aufträge war der Nachhaltigkeitsgedanke ebenfalls vordringlich. So waren fast ausschließlich Firmen aus dem Tessin am Bau beteiligt“, berichtet Markus Wyrsh, der das Projekt maßgeblich betreut hat. Mit der Erweiterung werden Produktion und Verpackung nun wesentlich effektiver gestaltet.

Das Engagement zahlt sich aus: Chocolat Stella Bernrain verbraucht heute nach eigenen Angaben 22 Prozent weniger Fremdenergie als der Durchschnitt der Schweizer Schokoladenindustrie und liegt mit dem CO₂-Ausstoß um 48 Prozent unter dem Niveau der gesamten Branche. Seit 2011 werden Schokoladen auch mit dem myclimate-Label angeboten. Zudem werden für einzelne Partner erstmals Schokoladentafeln in biologisch abbaubare Folien verpackt.

„Der Trend zu sehr individuellen Schokoladen-Konzepten und damit verbunden zu vielen kleinen Produktionschargen hat in jüngster Zeit stark zugenommen. Jetzt können wir darauf optimal reagieren“, freut sich Monica Müller. „Wir sind ständig mit vielen interessanten Menschen und Marketing-Strategen im Gespräch, die immer wieder ganz ungewöhnliche Ideen und Anforderungen an uns herantragen. Mit unseren engagierten Mitarbeitern gelingt es uns immer wieder, bis dato Unmögliches im Schoggimarkt möglich zu machen.“

Neue Produkte mit Agaven-Nektar und Kokosnussblütenzucker

Neben Bio und Fair Trade sind Schokoladen ohne Zuckerzusatz eine weitere Spezialität der Schweizer. Hier präsentierte Chocolat Stella Bernrain im Vorjahr auf der ISM eine außergewöhnliche Linie von Schokoladentafeln in Bio-Qualität, die mit Agaven-Nektar gesüßt sind, einem natürlichen Zuckerersatz mit ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffen. Pünktlich zur ISM 2014 hat das Unternehmen die eigene Bio- und Fair Trade-Linie überarbeitet, die überdies um eine Tafel mit Granatapfelstückchen ergänzt wurde. Ganz neu kommt eine Tafel aus Kokosnussblütenzucker und Kokosnussmilchpulver ins Programm,



Monica Müller will das Erbe ihres Vaters Adalbert Müller fortführen, der Chocolat Stella Bernrain früh auf Umwelt- und Ressourcenschonung ausgerichtet hat und für den der soziale Gedanke stets eine bedeutende Rolle in der Unternehmensphilosophie gespielt hat

die durch ihren zarten Kokosnussgeschmack besticht. Und der Kokosblütenzucker ist der Star unter den niedrig-glykämischen Süßungsmitteln.

Seit Langem kommt bei Chocolat Stella Bernrain dem nachhaltigen Einkauf hochwertiger Rohstoffe eine bedeutende Rolle zu. Zum größten Teil bezieht das Unternehmen Rohstoffe wie Kakao, Zucker oder Vanille direkt von den Erzeugern. Die langjährigen Kontakte zu Kooperativen, die inzwischen zu Freundschaften geworden sind, unterstreichen die

ganzheitliche Ausrichtung. So unterstützt die Thurgauer Firma etwa die Kooperative APPTA in Costa Rica beim Aufbau einer Baumschule und dem Bau einer neuen Trocknungsanlage.

Seit 2004 arbeitet Chocolat Stella Bernrain mit der 1987 gegründeten Genossenschaft zusammen, die heute 1.000 Mitglieder hat. Außerdem wird die größte Bio-Kooperative Indiens IOFPCL mit Schulungen sowohl in Indien als auch in der Schweiz gefördert. Einmalig ist hier die indische Herkunftsschokolade, bei der die

leicht fruchtigen und schokoladigen Geschmacksnoten des milden Kakaos wunderbar zum Ausdruck kommen. Seit 2009 ist auch die Kooperative Cooproagro in der Dominikanischen Republik mit ihren 2.000 Mitgliedern Lieferpartner des Unternehmens.

All dies zusammen verhilft der Firma zu einer einzigartigen Position im Markt. So war Monica Müller als Rednerin auf das World Resources Forum in Davos eingeladen, um die Unternehmensphilosophie als Best-Practice-Beispiel für kleine und mittelständische Firmen vorzustellen. Die engagierte Unternehmerin betonte: „Als ein Anbieter von Bio- und Fair Trade-zertifizierten Produkten sind wir überzeugt, dass Nachhaltigkeit soziale, ökologische und ökonomische Vorteile für uns alle bringt. Wir sehen den Umweltschutz als integralen Teil unserer Verpflichtung für unsere Welt.“ •

Halle 4.2, L 11

www.swisschocolate.ch

