



Exzellente Schokoladen für Private Label weltweit

Sie suchen einen Partner, der für Sie echte Schweizer Schokoladespezialitäten unter Ihrer Marke herstellt, in perfekter Qualität, mit ausgesuchten Zutaten und zu fairen Konditionen.

Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse. Als Familienunternehmen in der dritten Generation fühlen wir uns, was Qualität, Sicherheit und Innovationskraft angeht, kompromisslos traditionellen Schweizer Werten verpflichtet. Das wird geschätzt, von vielen langjährigen Kunden und vielleicht auch bald von Ihnen.

Chocolat Bernrain stellt ihr Wissen, ihre Erfahrung und ihre Kompetenz aus über 80 Jahren in den Dienst ihrer Kunden. 80 Prozent der gesamten Produktion sind Private Label Produkte für Kunden auf der ganzen Welt.

In 50 Ländern sind unsere Spezialitäten zu Hause, mehr als zwei Drittel der von uns produzierten Schokolade gehen ins Ausland.

Dass wir einen sehr sensiblen Umgang mit den nötigen Ressourcen pflegen, versteht sich für uns von selbst. Wir produzieren energiesparend und dank der Zusammenarbeit mit myclimate können wir unsere Schokolade CO₂-neutral herstellen.

Unser Unternehmen ist klein genug, um individuelle Wünsche zu erfüllen und gross genug, um Produktsicherheit und schnelle Liefertermine gewährleisten zu können. Unser Spektrum an Rezepturen und Formaten ist breit gefächert. Haben Sie eine spezielle Produktidee? Kontaktieren Sie uns, wir finden die richtige Lösung.

PRODUKTEVIELFALT

Die breite Palette unserer Produkte lässt fast keine Wünsche offen. Wir verfügen über eine Vielfalt an Rezepturen in den Bereichen klassische Schokolade, Bio- und Fairtrade-Schokolade, funktionale und Diät-Produkte, Promotions- und saisonale Produkte, Confiseur-Kreationen sowie koschere und halal Produkte. Neue Kreationen nehmen wir mit Freude in Angriff, die Entwicklung von Nischenprodukten gehört zu unseren Stärken. Neue Rezepturen oder neue Rohstoffe – wir sind auf dem aktuellsten Stand und unsere Entwicklungsabteilung hilft Ihnen gerne und kompetent, Ihre Schokoladenträume wahr werden zu lassen.



ROHSTOFFE

Die kostbaren Rohstoffe beziehen wir zum grossen Teil direkt bei kleinen Produzenten und Kooperativen, die sich dem biologischen Anbau sowie fairem Handel verpflichtet haben. Für spezielle Produktideen können wir immer auch ausgefallene Rohstoffe besorgen. Und falls Sie Wert auf herkunftreine Kreationen legen, haben Sie in uns einen begeisterten Partner.

QUALITÄT

Im Bereich Qualitätssicherung haben wir uns höchsten internationalen Standards verpflichtet. Wir sind nach BRC und IFS zertifiziert. Weiter verfügen wir über Bio-, Fair Trade-, UTZ-, myclimate-, Kosher- und Halal-Zertifizierungen. Lebensmittelrisiken werden konsequent ausgeschlossen. Jede einzelne Zutat kann zum Produzenten zurückverfolgt werden. Dank unseres erweiterten HACCP-Konzepts haben wir kritische Lenkungspunkte bestmöglich unter Kontrolle.



FORMATE

Haben Sie konkrete Vorstellungen zu Gewicht und Format Ihres Wunschprodukts? Wir haben immer ein offenes Ohr. Eine Vielzahl von Typen und Formaten stehen zur Auswahl. Sollten Sie nicht fündig werden, sind wir auch in diesem Punkt flexibel, der Entwicklung spezieller Formen und Formate steht nichts im Wege.

