



Stella
Bernrain

CHOCOLAT
STELLA BERNRAIN

NACHHALTIGKEITS BERICHT

BASELINE 2022



CHOCOLAT STELLA BERNRAIN

NACHHALTIGKEITSBERICHT

BASELINE 2022

VERÖFFENTLICHT IM AUGUST 2023

Inhalt

Einleitung.....	4
Vorwort Geschäftsleitung	5
1 Die Chocolat Stella Bernrain	6
2 Nachhaltiges Wirtschaften bei Chocolat Stella Bernrain	11
3 Klimaschutz, natürliche Ressourcen & Energieverbrauch	14
4 Entwicklung, Produktion und Verkauf	23
5 Beschaffung und Rohstoffe.....	28
6 Mitarbeiter:innen.....	33
7 Verantwortung und regionale Verankerung.....	36
8 Herausforderungen und Chancen.....	38

Einleitung

Dies ist der erste Nachhaltigkeitsbericht der Firma Chocolat Stella Bernrain. Er soll ein umfassendes Bild der Bemühungen der Firma in verschiedenen Nachhaltigkeitsbereichen geben. Dabei wird der Status Quo wie auch die Nachhaltigkeitsbemühungen über die gesamte Firmengeschichte beleuchtet. Der vorliegende Bericht ist somit ein Baseline-Bericht, der unter anderem dabei unterstützen soll, Nachhaltigkeitsziele für die Zukunft zu formulieren

Als Grundlage für die Struktur dieses Berichtes diente der Global Reporting Initiative (GRI) Standard. Der Bericht ist jedoch nicht GRI zertifiziert.



Im Café Stella

Vorwort Geschäftsführerinnen

Als unabhängiges Schweizer Familienunternehmen leben wir Werte wie Zuverlässigkeit, Berechenbarkeit, Glaubwürdigkeit und Professionalität. Seit Generationen steht die Freude an exzellenter Schokolade im Mittelpunkt. Wir pflegen einen umsichtigen und fairen Umgang mit Mensch und Umwelt.

Nachhaltigkeit stellt seit der Firmengründung einen zentralen Unternehmenswert dar. Unsere Rohstoffe kaufen wir möglichst direkt in den Ursprungsländern, von Bauern und Kooperativen, mit denen uns langjährige Partnerschaften verbinden. Unsere Zutaten sind zum grössten Teil biologisch und aus fairem Handel. Wir arbeiten kontinuierlich an der Optimierung unserer Ökobilanz und an der Reduktion des Verbrauchs von Ressourcen wie Energie und Wasser.

Erstmals fassen wir unsere Aktivitäten im Bereich der Nachhaltigkeit in einem Bericht zusammen. Damit folgen wir den steigenden Bedürfnissen unserer Stakeholder nach Informationen und zeigen unsere Massnahmen und Bemühungen detailliert auf.

Eine spannende Lektüre wünschen euch im Namen der gesamten Geschäftsleitung.



Monica Müller

CEO Chocolat Bernrain AG



Alessandra Alberti

CEO Chocolat Stella SA

1. Die Chocolat Stella Bernrain

Die Chocolat Stella Bernrain ist ein Familienunternehmen, das Private Label Schokolade für die ganze Welt produziert. Wir sind Schweizer Bio-Pionierin, haben eine der ersten Fairtrade Schokoladen der Welt produziert und sind der Nachhaltigkeit und Qualität verpflichtet.



Chocolat Bernrain in Kreuzlingen, Blick auf den Neubau von 2021

Wir sind ein Schweizer Premium Hersteller für Private Label Schokoladen. Chocolat Stella Bernrain mit Hauptsitz in Kreuzlingen produziert seit über 90 Jahren Schweizer Schokolade. Über 85 Prozent der gesamten Produktion sind Private Label Produkte für Firmenkunden auf der ganzen Welt, in über 50 Ländern. Unser Spektrum an Formaten und Rezepturen ist breit gefächert: Ob klassische Schokolade, Bio- und Fairtrade-Schokolade, funktionale und Produkte ohne Zuckerzusatz, Promotions- und saisonale Produkte, Confiseur-Kreationen oder koschere und halal-Produkte.

Wir bieten als Private Label Schokoladenfabrik eine umfassende Schokoladenkompetenz. Von der Entwicklung der Rezepturen über die Produktion bis hin zur passenden Verpackung, entwickeln wir mit unseren Kunden Produkte, die genau auf deren Bedürfnisse abgestimmt sind.

In Kreuzlingen beschäftigt die Chocolat Bernrain 113 Angestellte (FTE), 70% in der Produktion und 30% in der Verwaltung. Die Chocolat Stella in Giubiasco beschäftigt 59 Angestellte (FTE).



Die Chocolat Stella in Giubiasco

Eigene Marken

Obwohl der grösste Teil unseres Umsatzes über Private Labels generiert wird, produzieren wir auch für unsere eigenen Marken. Unter dem Markennamen *Stella* verkaufen wir eine breite Palette von verschiedenen Schokoladentafeln in diversen Grössen und Formen.

Chocolat Stella
Original Swiss Quality

Mascao

Chocolat **Bernrain**



Oben: die Logos der drei Hausmarken. **Unten:** Bio-Toni Osterhase der Marke Chocolat Bernrain und drei Beispiel von 50g Tafeln der Chocolat Stella Linie

Unter dem Markennamen Bernrain verkaufen wir Osterhasen und andere Schokoladenfiguren (Hohlkörper) für das Oster- und Weihnachtsfest. Unter dem Namen Mascao verkaufen wir Schokoladen, mit einem Starken Fokus auf Nachhaltigkeit, wobei alle Rohstoffe Fairtrade und Biologisch zertifiziert sind

und aus sozial und ökologisch verantwortungsvollem Wertschöpfungsketten stammen.

In unseren Fabrikläden in Kreuzlingen und Giubiasco sowie im Stella-Laden im Bahnhof Bellinzona verkaufen wir zudem eine grosse Auswahl an verschiedenen Hausgemachten Pralinen und andere Schokoladenkreationen.



Fabrikladen der Chocolat Stella

1.1 Eine Firmengeschichte im Zeichen der Nachhaltigkeit

1928: Achille Vanotti gründet die Chocolat Stella, macht sich einen Namen mit sehr guter Schokolade und investiert schweizweit und fantasie reich in die Marke «Stella».

1932: Heinrich Weibel gründet die Schokoladenfabrik Bernrain und verwöhnt die Kundschaft mit Confi serie-Produkten, Schaumküssen, Hüppen und Branches.



Der älteste Teil der Fabrik, der 1956 von Karin und Walter Müller gebaut wurde

1947: Walter Müller beschliesst, sich selbständig zu machen. Im 300-jährigen Elternhaus produziert er gemeinsam mit seiner Frau Karin Schaumküsse, Branches und mit Likör gefüllte

Schokoladenfläschchen. Die Produkte finden reisenden Absatz und die Produktionsräume werden schnell zu klein.

1950: Karin und Walter Müller kaufen die Chocolat Bernrain. Die junge Familie zieht mit ihren beiden Söhnen nach Kreuzlingen.

1965: Adalbert Müller tritt in die Fussstapfen seiner Eltern und übernimmt, 28 Jahre jung, die Leitung der Chocolat Bernrain AG. Seine Frau Ursula Müller führt den Fabrikladen.

1980: Mit dem stetigen Ausbau wächst auch der Anspruch an eine nachhaltige Produktion. Eine Wärmerückgewinnungsanlage spart 98 Prozent des Frischwasserverbrauchs, reduziert die Fremdenergie und senkt den CO₂-Ausstoss.

1980: Dr. Vanottis Kinder haben kein Interesse, die Chocolat Stella weiterzuführen. Er verkauft seine Firma der Chocolat Bernrain AG.

1991: In Zusammenarbeit mit der OS3, der heutigen claro Fairtrade AG, wird eine der ersten Fairtrade Schokoladen entwickelt. Den Kakao liefert die Kleinbauern Kooperative El Ceibo aus Bolivien, den Zucker die Kooperative Alter Trade auf den Philippinen.

Im gleichen Jahr wird für die Pronatec AG die erste Bio-Schokolade produziert

Über die Jahre wachsen Partnerschaften mit verschiedenen Kooperativen in Südamerika und Asien. Chocolat Stella Bernrain unterstützt die Bauern beim Bau von Fermentations- und Trocknungsanlagen, dem Aufbau von Baumschulen und in der Ausbildung.

2001: Monica Müller, die Tochter von Adalbert und Ursula Müller, entscheidet sich für eine berufliche Zukunft im elterlichen Unternehmen.

2013: Chocolat Stella bezieht moderne, neue Produktionsräume und gewinnt einen Grossteil der benötigten Energie über eine Wärmepumpe. In Kreuzlingen liefert eine Photovoltaikanlage auf dem Lagerdach eigenen Strom.

2014: Auf Wunsch können die Schokoladen mit kompostierbarer Folie an Stelle von Alufolie verpackt werden.

Lancierung der ersten veganen Schokolade mit Kokosnussmilch und Kokosnusszucker. Die Tafel erfüllt zusätzlich die Vorgaben der Bio- und Fairtrade-Verordnungen.

2015: Die Chocolat Bernrain wird mit dem Thurgauer Motivationspreis für ihre Innovationskraft und Nachhaltigkeit ausgezeichnet.

2019: Unter der Marke Stella wird eine Demeter-Schokolade lanciert.

2021: Chocolat Bernrain bezieht den Erweiterungsbau für die Produktion in Kreuzlingen.

Die Erzeugung der Prozessenergie Heizung / Kälte erfolgt über das natürliche Kältemittel Ammoniak. Der gesamte Stromverbrauch wird mit Schweizer Wasserkraft gedeckt. Zur Energierückgewinnung und Speicherung stehen grosse Wassertanks zur Verfügung.



Im Jahr 2021 eröffneten Erweiterungsbau. Hier wird gewalzt und conchiert

1.2 Werte, Management- und Unternehmensstruktur

Chocolat Stella Bernrains Mission ist es hochwertige Schokolade zu kreieren und diese weltweit zu verkaufen:

Wir realisieren aus kreativen Ideen hochwertige Schokoladen-Spezialitäten

Dabei orientieren wir uns an folgenden Prinzipien:

Unsere Kunden und wir:

Wir suchen eine partnerschaftliche und nachhaltige Beziehung zu unseren Kunden, indem wir ihnen offen und fair begegnen und ihre Wünsche zu unseren Anliegen machen. Wir freuen uns mit ihnen über ihren Erfolg, zu dem wir nach Kräften beitragen.

Unsere Lieferanten und wir:

Wir streben zu unseren Lieferanten langfristige Beziehungen an, die zum Nutzen beider Seiten von Fairness, Respekt und Vertrauen geprägt sind. Wir erwarten Konstanz, Termintreue und einwandfreie Qualität und das Einhalten der Menschenrechte.

Unsere Arbeit und wir:

Wir arbeiten und engagieren uns umfassend für unsere Aufgaben im Sinne der Leistungsempfänger. Wir arbeiten ständig an der Verbesserung unserer individuellen und kollektiven Kompetenz. Teamwork und ein gutes Arbeitsklima sind uns wichtig.

Wir produzieren sichere Lebensmittel, welche wir unter Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften nach festgelegten Rezepturen und Verfahren herstellen. Unser Qualitätssystem erfüllt die strengen Anforderungen internationaler Normen und Standards.

Gesundheit, Sicherheit und Wohlbefinden unserer Mitarbeiter:innen sind uns wichtig. Wir fördern die Sicherheit und Gesundheit unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:innen durch zweckmässige Arbeitsorganisation, Führung und Ausbildung.

Unsere Umwelt und wir:

Wir verstehen uns als Teil unseres gesellschaftlichen Umfeldes und sind uns unserer Verpflichtungen gegenüber der Öffentlichkeit bewusst. Wir schaffen sichere Arbeitsplätze in unseren Standortgemeinden,

produzieren umweltbewusst und tragen zu fairem Handel sowie zur Finanzierung der öffentlichen Infrastruktur bei. Wir lehnen alle Formen der Korruption und Bestechung konsequent ab.

Die Zukunft und wir:

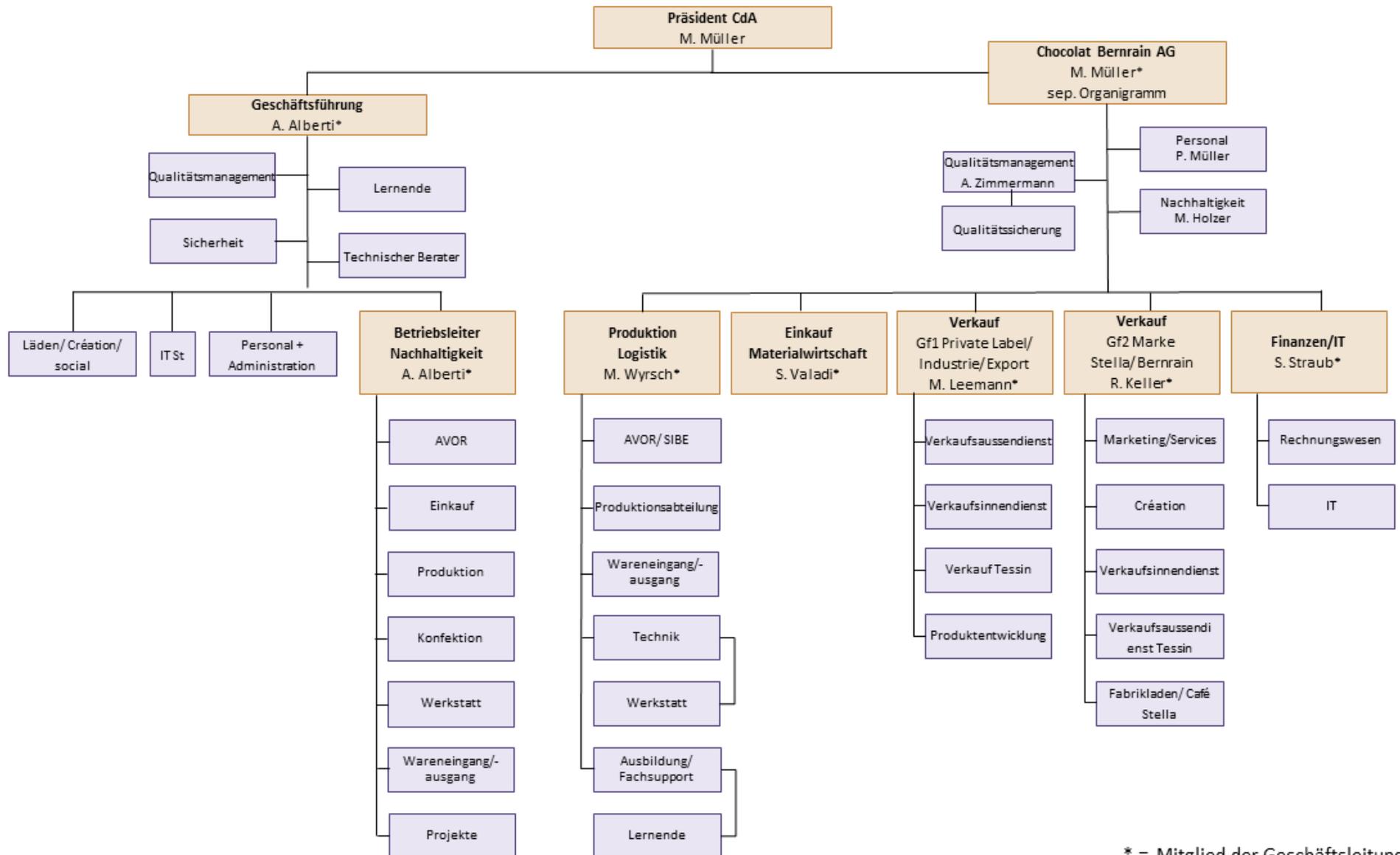
Als mittelständisches Unternehmen streben wir eine Ertragslage an, die ein selbstfinanziertes Wachstum, die Erfüllung unserer sozialen Verpflichtungen und die Erhaltung unserer Unabhängigkeit gewährleistet.

Führungsgrundsätze

Damit unsere Werte Teil unseres täglichen Handelns sind, orientieren wir uns an folgenden Führungsgrundsätzen:

- Wir fördern, fordern und befähigen uns und unsere Mitarbeiter:innen.
- Wir kommunizieren transparent, klar und zeitnah und holen notwendige Informationen ein.
- Wir denken und handeln kundenorientiert, team- und abteilungsübergreifend, nach innen und aussen.

Organigramm Chocolat Stella Bernrain



* = Mitglied der Geschäftsleitung

2. Nachhaltiges Wirtschaften bei Chocolat Stella Bernrain

Wir orientieren uns am 3-Säulen Modell der Nachhaltigkeit (Soziales, Ökologie und Ökonomie). Das Wohl unserer Mitarbeiter:innen ist zentral und wir stehen für eine gerechte Bezahlung und würdevolle Lebens- und Arbeitsbedingungen entlang unserer gesamten Lieferkette ein. Wir sind Fairtrade und Bio-Pionierin und haben in den letzten Jahrzehnten unsere Emissionen kontinuierlich reduziert.

Blick vom Seerücken ins Thurtal

Nachhaltigkeit ist ein zentraler Wert, dem wir uns als Unternehmen verpflichtet fühlen. Unter dem Begriff Nachhaltigkeit können sehr viele verschiedene Werte und Ansätze verstanden werden. Allerdings wird der Begriff oft verwendet, ohne klar zu beschreiben, was genau damit gemeint ist und was getan wird, um nachhaltiges Wirtschaften zu verwirklichen. Deshalb wollen wir in diesem Kapitel aufzeigen, was der Begriff Nachhaltigkeit für uns bedeutet.

Definition Nachhaltigkeit

Unser Verständnis von Nachhaltigkeit orientiert sich an der Definition im Brundtland-Bericht «Unsere gemeinsame Zukunft» der Weltkommission für Umwelt und Entwicklung der Vereinten Nationen aus dem Jahr 1987, darin steht:

«Sustainable development is development that meets the needs of the present without compromising the ability for future generations to meet their own needs».

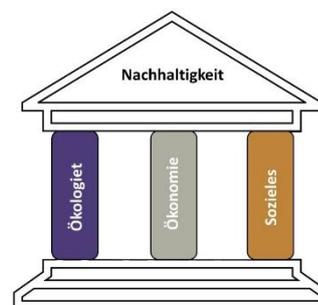
Eine nachhaltige Entwicklung soll also die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigen, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihren eigenen Bedürfnissen nicht mehr nachkommen können.

Das 3 Säulen Modell

Nachhaltigkeit kann als ein Drei-Säulen Modell betrachtet werden. In diesem Modell wird Nachhaltigkeit als eine Kombination einer ökologischen, sozialen und ökonomischen Dimension betrachtet, wobei alle drei Dimensionen gleichermassen gewichtet werden. Eine nachhaltige Entwicklung kann also nur erzielt werden, wenn ökonomische, ökologische und soziale Ziele im Gleichgewicht stehen.

Die Agenda 2030 (SDGs)

Damit wir als Menschheit auf dem Planet Erde eine lebenswerte und gerechte Zukunft haben, müssen wir jetzt handeln und die uns noch bleibenden natürlichen Ressourcen in einer nachhaltigen und regenerativen Weise nutzen. Die Agenda 2030 - die UN-Ziele für nachhaltigen Entwicklung (SDGs) - stellen dafür einen sehr nützlichen Kompass dar. Sie kombinieren soziale, ökologische und wirtschaftliche Ziele, wie zum Beispiel das Beenden von Armut, der Schutz von Ökosystemen oder die Förderung eines breitenwirksamen Wirtschaftswachstums. In diesem Sinne orientiert sich Chocolat Stella Bernrain in seiner Entwicklung an den SDGs, um zur Erreichung der Ziele nach Möglichkeit beizutragen.



Das 3-Säulen Modell der Nachhaltigkeit

Menschenrechte und Gesetze

Bei der Umsetzung unserer wirtschaftlichen Tätigkeit halten wir uns kompromisslos ans Schweizer Gesetz. Zudem ist es uns ein Anliegen, dass die Menschenrechte sowie die Grundsatzkonventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette eingehalten werden. Zusätzlich orientieren wir uns am OECD/FAO-Leitfaden für verantwortungsvolle landwirtschaftliche Lieferketten und dem Global Compact der UNO.

2.1 Gelebte Nachhaltigkeit bei Chocolat Stella Bernrain

Wir verbinden unser ökonomisches Streben mit dem Streben nach sozialer Gerechtigkeit und ökologischer Verantwortung im Bewusstsein, dass ökonomischer Erfolg ohne Berücksichtigung der sozialen und ökologischen Faktoren langfristig keinen Bestand hat. Wir sind uns unserer unternehmerischen Verantwortung in allen drei Bereichen seit den Anfängen unserer Firmengeschichte bewusst. Daher gehört Nachhaltigkeit in diesem umfassenden Sinn zu unseren zentralen unternehmerischen Werten und findet ihre Manifestierung in der Rohstoffbeschaffung ebenso wie in der Herstellung unserer Produkte. Vor diesem Hintergrund haben wir bereits in den 90er Jahren eine der ersten Fairtrade und Bio-Schokoladen auf den Markt gebracht. Wir gehörten zu den Pionierinnen in diesem Bereich.

Soziale Gerechtigkeit

Als Familienunternehmen mit langer Tradition steht für uns der langfristige Erhalt des Unternehmens im Vordergrund, um dadurch wertvolle Arbeitsplätze zu schaffen. Das Wohl unserer Mitarbeitenden ist uns ein wichtiges Anliegen. Die Gleichstellung aller Geschlechter wird bei uns ebenso gelebt wie die aktive Einbindung von Mitarbeiter:innen mit einer Behinderung. Daneben ist es uns ein Anliegen, den Produzent:innen unserer Rohstoffe existenzsichernde Preise zu bezahlen, um ihnen ein Leben in Würde zu ermöglichen. Daher kaufen wir viele unserer Rohstoffe, zum Beispiel Kakao, möglichst direkt bei den Bäuer:innen ein. Meistens über Kleinbauernkooperativen, die Fairtrade zertifiziert sind.

Ökologische Verantwortung

Wir legen grossen Wert auf den schonenden Umgang mit natürlichen Ressourcen. Schon seit über 40 Jahren setzen wir effiziente Energiekonzepte um, mit dem Ziel die negativen Umweltauswirkungen unserer Produktion kontinuierlich zu reduzieren. Wir produzieren Solarstrom auf dem Dach unseres Lagers und setzen auf umweltverträgliche Verpackungsmaterialien. Wir sind bemüht unsere Treibhausgasemissionen so weit als möglich zu reduzieren. Jedoch sind nicht alle Emissionen vermeidbar, deshalb kompensierten wir seit 2012 einen Teil davon in

Zusammenarbeit mit MyClimate in weltweiten Klimaschutzprojekten.

2.2 Wesentliche Nachhaltigkeitsthemen und Stakeholder Interessen

Es gibt unzählige Themen im Bereich der nachhaltigen Entwicklung, jedoch sind nicht alle dieser Themen relevant für das Unternehmen Chocolat Stella Bernrain. Die Auswahl der Themen, die in diesem Bericht behandelt werden, erschliessen sich einerseits aus unseren Grundwerten und der Firmenphilosophie - dazu gehören zum Beispiel das Wohlergehen unserer Mitarbeiter:innen oder der Klimaschutz – und andererseits aus Anforderungen und Interessen von anderen Stakeholdern; seien dies unsere Kunden oder der Gesetzgeber. So hat die EU zum Beispiel 2022 ein Gesetz zu Abholzungs-freien Lieferketten verabschiedet und immer mehr Kunden wünschen eine nachhaltige Verpackungslösung. Eine Übersicht der relevanten Stakeholder für Chocolat Stella Bernrain befindet sich in Tabelle 1.

Aus unseren Firmenwerten und den Anforderungen von weiteren Akuteren ergeben sich nachstehende relevante Nachhaltigkeitsthemen für das Unternehmen

- Klimaschutz und verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen ([Kapitel 3](#))
 - Energieverbrauch ([Kapitel 3.1](#))
 - Wasserverbrauch ([Kapitel 3.2](#))
 - Verpackungsmaterial ([Kapitel 3.3](#) und [4.3](#))
- Zukunftsorientierte Produktentwicklung ([Kapitel 4.1](#))
- Nachhaltige Rohstoffbeschaffung ([Kapitel 5](#))
- Das Wohl der Arbeiter:innen ([Kapitel 6](#))
- Regionale Verantwortung und Verankerung ([Kapitel 7](#))

In der nachstehenden Tabelle (Tabelle 1) sind die Stakeholder rund um das Unternehmen Stella Bernrain aufgelistet. Dazu wird angegeben welche Nachhaltigkeitsthemen für die jeweilige Stakeholdergruppe relevant sind und wie das Unternehmen mit diesen in Austausch steht.

Tabelle 1 Stakeholdergruppen von Stella Bernrain und die für sie relevanten Nachhaltigkeitsthemen

Stakeholdergruppe	Zuständigkeit im Unternehmen	Austausch- Frequenz	Relevante Nachhaltigkeitsthemen
Arbeitnehmer:innen	Leitung Personal, Führungsverantwortliche	Täglich	Arbeitssicherheit, Zufriedenheit der Mitarbeiter:innen, Arbeitsbedingungen, Aus- und Weiterbildung
Lieferanten von Rohstoffen und Verpackungen	Einkauf, Leitung Nachhaltigkeit	Kontinuierlicher Austausch	Faire und partnerschaftliche Geschäftsbeziehungen, Qualität der Rohstoffe, Liefertreue, Zertifizierung, Einhaltung der Menschenrechte, Projektarbeit, Rückverfolgbarkeit, Nachhaltigkeitsziele der Lieferanten
Erbringer von Dienstleistungen	Produktion, Technik, Logistik, Einkauf, QM	Kontinuierlicher Austausch	Faire und partnerschaftliche Beziehungen, Nachhaltigkeitsziele der Unternehmen
Kunden	Verkauf	Kontinuierlicher Austausch	Produktqualität, Verpackung, transparente Lieferketten, Klimaschutz, ESG-Kriterien, Ressourcenschonende Produktion, Arbeitsbedingungen, Zertifikate, Audits, transparente Kommunikation
Konsumenten	Verkauf	Kontinuierlicher Austausch	Produktqualität, Verpackungen, Labels, Zutaten, Nachhaltigkeit
Behörden/ Ämter	CEO, QM, Leitung Personal	Bei Bedarf, jährlich	Lebensmittelsicherheit, Gesetzeskonformität, Arbeitnehmerschutz, Arbeitssicherheit, Umweltschutz, Rückverfolgbarkeit
Gewerkschaften	Leitung Personal	Bei Bedarf	Faire Anstellungsbedingungen, GAV
Verbände/ Mitgliedschaften	CEO, Leitung Personal, QM, Entwicklung, Leitung Nachhaltigkeit	Bei Bedarf, jährlich oder öfter	Nachwuchsausbildung, Lebensmittelsicherheit, Gesetzeskonformität, Erfahrungsaustausch, nachhaltige Lieferketten, Menschenrechte, Klima- und Umweltschutz
Nachbarschaft, Region	CEO	Bei Bedarf	Transparente Kommunikation, Unterstützung von regionalen Vereinen/ Initiativen, Emissionen
Medien	CEO, Marketing, Verkauf	Bei Bedarf	allgemeine und themenspezifische Kommunikation, Klimaschutz, nachhaltige Lieferketten, Abholzung, Kinderarbeit und Menschenrechte
NGOs	CEO, Nachhaltigkeitsbeauftragter	Bei Bedarf	Rohstoffe, Abholzung, Kinderarbeit und Menschenrechte
Universitäten/ Fachhochschulen	Entwicklung/ COO	Bei Bedarf	Wissenstransfer, Sensorik, Innovation, Produktentwicklung

3. Klimaschutz, natürliche Ressourcen & Energieverbrauch

Der nachhaltige Umgang mit natürlichen Ressourcen und der Klimaschutz liegt uns am Herzen. Wir reduzieren in den vergangenen Jahrzehnten kontinuierlich unsere Treibhausgasemissionen. Zudem wurde die Ressourceneffizienz unserer Produktion stetig optimiert. Zum Beispiel ist heute unser Netzwasserbedarf dank geschlossenen Kreisläufen minimal.



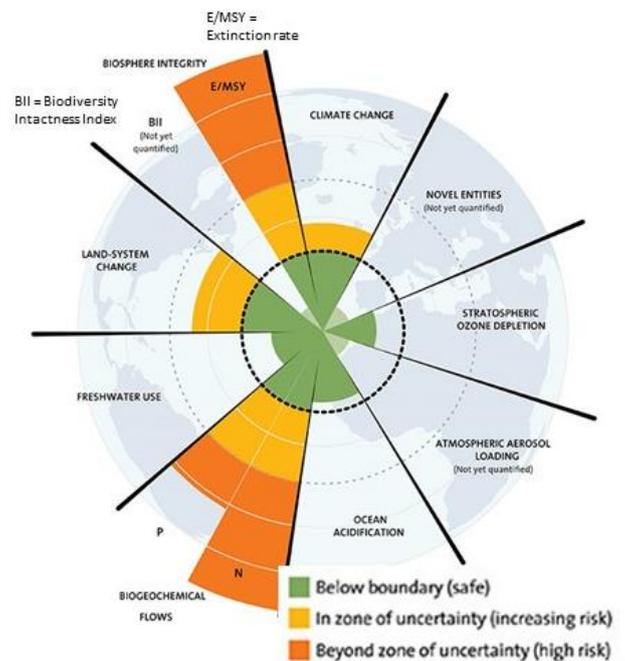
Die 2021 in Betrieb genommene Wärmepumpe in der Energiezentral der Chocolat Bernrain

Natürliche Ressourcen wie Boden, saubere Luft, Wasser und Biodiversität bilden die Grundlage für eine hohe Lebensqualität und eine funktionierende Gesellschaft und Wirtschaft. Zweifellos sind diese natürlichen Lebensgrundlagen auf unserem Planeten in Gefahr, denn vielerorts übersteigt die Nutzung und Degradierung dieser Ressourcen deren Regenerationspotential. Die Übernutzung der natürlichen Ressourcen bringt die Umweltsysteme unseres Planeten an die Grenzen seiner Stabilität, wo und in welchem Masse zeigt das Konzept der Planetaren Belastungsgrenzen¹. Dabei wird ersichtlich, dass wir schon mehrere Grenzen überschritten haben, zum Beispiel den Verlust der Biosphärenintegrität (genetische Vielfalt), oder die Änderung der biogeochemischen Stoffflüsse wie Stickstoff und Phosphor. Zudem wird auch klar, dass wir im Begriff sind, weitere Grenzen zu überschreiten, zum Beispiel in den Bereichen Klima und Landnutzungsänderungen (zum Bsp. die Umwandlung von Regenwald in landwirtschaftliche Nutzfläche durch Abholzung).

Als Produktionsunternehmen hat unser Handeln und Wirtschaften an verschiedenen Stellen der Wertschöpfungskette Auswirkungen auf die natürliche Umwelt. Alles beginnt mit den Rohstoffen. Je nachdem wo und wie diese angebaut werden, haben sie eine grössere oder kleinere Auswirkung auf Mensch und Umwelt. Werden zum Beispiel für den Anbau von Kakao oder Zuckerrohr Regenwaldflächen abgeholzt, treibt dies die Biodiversitäts- und Klimakrise weiter voran. Jedoch bedeutet der Kakaoanbau auch eine finanzielle Einkommensquelle für viele

Bauernfamilien in tropischen und subtropischen Ländern. Dieses Beispiel zeigt, dass verschiedenen Nachhaltigkeitsbestrebungen auch in Zielkonflikten zueinanderstehen können.

Nach dem Anbau kommt der Transport der Rohstoffe, welcher in erster Linie Auswirkungen auf das Klima hat, da der Transport per Frachtschiffe und LKW-Treibhausgase emittiert. Auch können Arbeitsbedingungen im Transportsektor ein relevantes Nachhaltigkeitsthema sein. Danach werden die Rohstoffe in unseren beiden Produktionsstandorten zu Schokoladenprodukten verarbeitet. Dies braucht Energie, in Form von Elektrizität und Wärme,



Schematische Darstellung der Planetaren Belastungsgrenzen

¹ bit.ly/PlanetareGrenzenBAFU

Maschinen und Verpackungsmaterial, um einige Inputs zu nennen. Alle diese Puzzleteile, die eine industrialisierte Schokoladenherstellung hier in der Schweiz ermöglichen, haben entlang ihres Lebenszyklus verschieden Umweltauswirkungen. Zum Beispiel wird eine Plastikverpackung aus Erdölderivaten produziert und nach dem Verzehr der Schokolade in den Müll geworfen und endet mit hoher Wahrscheinlichkeit entweder in einer Kehrlichtverbrennungsanlage oder einer Deponie. All diese Vorgänge und Prozesse haben verschiedene Auswirkung auf die Umwelt; sei es auf das Klima, die Biodiversität oder die Erschöpfung endlicher Ressourcen.

Um diese Komplexität besser fassbar zu machen, werden nachstehend verschieden Aspekte wie Materialverbrauch, Energieverbrauch, Umgang mit Wasser, Auswirkungen auf die Biodiversität, Treibhausgasemissionen und Abfälle in separaten Kapiteln betrachtet. Nichtsdestotrotz hängen diese Bereiche schlussendlich aber doch zusammen. Für die im Kapitel Klimaschutz und natürlichen Ressourcen behandelten Aspekte liegt der Fokus in erster Linie auf den Produktionsstandorten (direkte Umweltauswirkungen). Denn für andere Abschnitte der Lieferkette haben wir schlicht keine Daten zu den verschiedenen Nachhaltigkeitsthemen. Die in Kapitel 3.4 präsentierte Treibhausgasemissionsanalyse geht jedoch auf direkte und indirekte Emissionen ein. Als kleine Produktionsfirma haben wir am meisten Einfluss auf die Nachhaltigkeit an unseren Produktionsstandorten, sowie über den Einkauf zertifizierter Rohstoffe. Das Thema nachhaltige Rohstoffe wird im Kapitel Beschaffung und Rohstoffe erläutert.

3.1 Energie

Wir arbeiten konsequent an der Verbesserung unserer Energieeffizienz. Erst konnten wir im Zeitraum 2010 bis 2014 unseren Heizölverbrauch um ca. 35% dank der Installation einer Wärmepumpe am Produktionsstandort Giubiasco senken. In Bernrain konnte dann im Zuge des Neubaus 2021 der Verbrauch von Fossiler Energie nochmals reduziert werden so verbrannten wir 2022 nur noch 10'400 Liter Heizöl (siehe Abbildung 1). Dies entspricht einer Reduktion des Heizölverbrauchs um 87% verglichen mit dem Jahr 2010. Die neuen Wärmepumpen führten

jedoch zu einem Anstieg des Stromverbrauches am Standort Bernrain.

Energiekonzept Bernrain

Bei der Chocolat Bernrain wird die benötigte Kälteenergie mit zwei Kältemaschinen hergestellt. Die daraus resultierende Abwärme wird wiederum für die Erzeugung der Wärmeenergie benötigt. Neben der Abwärme der Kältemaschinen reicht eine Wärmepumpe aus, um den Wärmebedarf der Chocolat Bernrain zu decken. Die Rückkühler der drei thermische Energieerzeugungsmaschinen sind für die Abwärme und für Rückkühlung ausgelegt. Im Winter kann die Kälteenergie aus der Aussenluft geholt werden. Im Rückkühlbetrieb kann es dann sein, dass zu wenig Abwärme für die Wärmepumpe vorhanden ist. Für diesen Sonderbetrieb wird dann noch mit einem Ölbrenner nachgeheizt.

Die Lüftungsanlagen im Bau D sind alle mit Reukreisen ausgerüstet. So wird die Abwärme in der Abluft beispielsweise wieder für die Aufwärmung der Frischluft genutzt.



Wärme und Kälteverteilung im Untergrund der Chocolat Bernrain

Energiekonzept Stella

Mit dem Erweiterungsbau der Chocolat Stella wurde 2012 in unserem Tessiner Produktionsbetrieb ein modernes und effizientes Energiekonzept umgesetzt. Im Winter und in der Übergangszeit wird die Abwärme des Kühlwasserkreislaufes soweit möglich zum Heizen genutzt. Dem Grundwasser, respektive dem Kühlwasserkreislauf, wird dafür Wärme entzogen. Mit der neuen Anlage konnten der Einsatz von

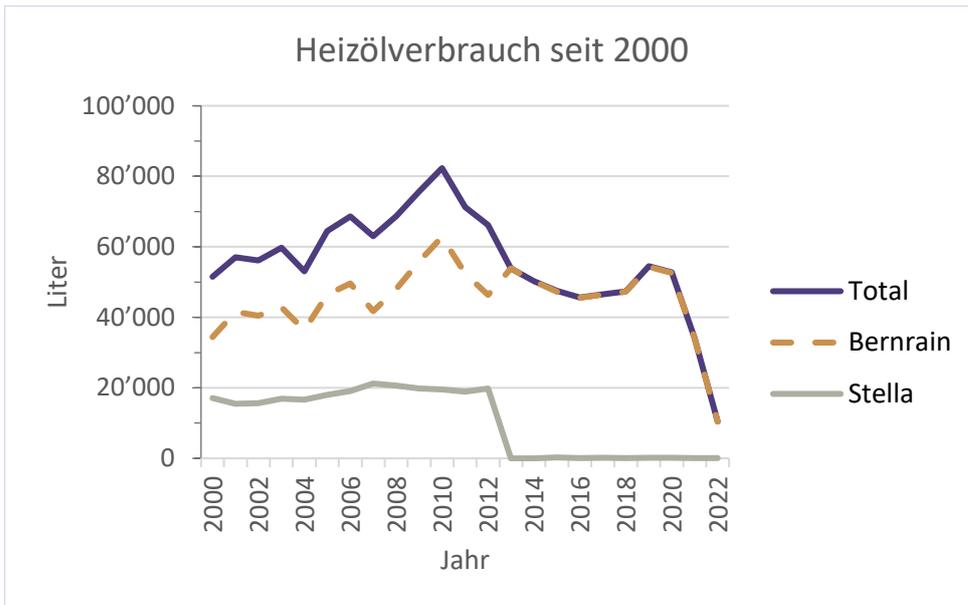
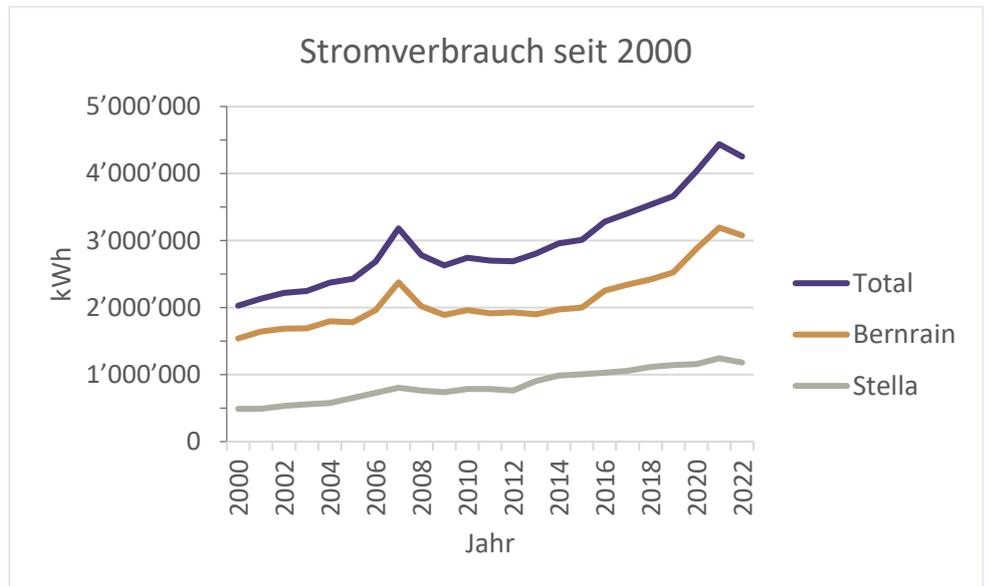


Abbildung 1 Heizölverbrauch der Gruppe Chocolat Stella Bernrain (Violett) seit dem Jahr 2000 und aufgeschlüsselt nach den beiden Standorten Bernrain in Kreuzlingen (Hellbraun) Stella in Giubiasco (Grau).

Abbildung 2 Stromverbrauch der Gruppe Chocolat Stella Bernrain (Violett) seit dem Jahr 2000 und aufgeschlüsselt nach den beiden Standorten Bernrain in Kreuzlingen (Hellbraun), Stella in Giubiasco (Grau).



fossilen Brennstoffen sowie der CO₂-Ausstoss deutlich verringert werden. Die Chocolat Stella benötigt heute nur noch Erdöl für den jährlichen Legionellen Test und ist somit fast klimaneutral hinsichtlich des Scope 1.

Erneuerbare Energien

Wir setzen auf Energie aus erneuerbaren Quellen und haben seit 2013 in Kreuzlingen eine Photovoltaikanlage auf dem Dach des Lagergebäudes in Betrieb. Diese produziert jährlich rund 30'000 kWh elektrischen Strom. Der gesamte restliche Energiebedarf (99.3 %) wird seit 2013 an beiden Standorten ausschliesslich mit Strom aus erneuerbaren Energiequellen, mehrheitlich Wasserkraft gedeckt. Das

heisst, wir decken unseren gesamten Strombedarf mit erneuerbaren Energien.

Energieagentur der Wirtschaft (EnAW)/ Energiesparmassnahmen

Die Chocolat Stella Bernrain hat sich seit 2015 dem EnAW KMU-Modell verpflichtet. So wurden jährliche Energiereduktionsziele und Massnahmen vereinbart, um den Energieverbrauch und insbesondere die CO₂-Emissionen zu reduzieren. Dank dem Neubau und dem Einsatz von Wärmepumpen an beiden Standorten, haben wir die Zielvereinbarungen mit der EnAW bei weitem übertroffen. Dennoch sind wir weiterhin bei der EnAW und verpflichten uns auch weiterhin unseren Energieverbrauch zu optimieren

und so zu reduzieren. Folgende Massnahmen werden in kommender Zeit umgesetzt. Umstellung auf LED im gesamten Betrieb, Umbau der Gebindewaschmaschine, um einen energieeffizienten Betrieb zu ermöglichen oder die Isolierung von Warmwasserleitungen. Kürzlich umgesetzte Massnahmen: Reduktion der Warmwassertemperatur der Wärmepumpe von 75 auf 65 °C und Optimierung der Lüftungsumlaufmenge im Neubau.



3.2 Wasserverbrauch

Mit der Umsetzung des Energiekonzepts von 1982 wurden bei Chocolat Bernrain langfristig 98 Prozent des Netzwasserverbrauchs eingespart. Auch bei Chocolat Stella konnte 2012/ 2013 der Wasserverbrauch um 75 Prozent gesenkt werden. Im Jahr 2022 hat der Standort Bernrain 5743 m³ Frischwasser verbraucht und der Standort Stella 2141 m³.



Kältemaschine in der Kältezentrale im Neubau (2021)

3.3 Verpackungsmaterial

Nebst dem Verbrauch von landwirtschaftlichen Rohmaterialien und der Nutzung von Energie, ist der Verbrauch von Verpackungsmaterialien einer der wichtigen Nachhaltigkeitsaspekte. Da verschiedene Verpackungsmaterialien schlussendlich im Abfall landen und auch das Recycling von Verpackungen Energie benötigt, ist es uns wichtig, die Nachhaltigkeit von Verpackungslösungen zu optimieren; Dazu mehr im Kapitel 4 Entwicklung, Produktion und Verkauf. In Tabelle 2 ist aufgeführt wie viel Verpackungsmaterial wir im Jahr 2021 verbrauchten. In Abbildung 3 ist zudem ersichtlich, wie sich der Einsatz der kompostierbaren NatureFlex™ Folie entwickelt hat.

Verwendung recycelter Verpackungsmaterialien

Verpackungen sind für die Lebensmittelsicherheit von höchster Bedeutung, was für die Verwendung von recycelten Materialien herausfordernd sein kann.

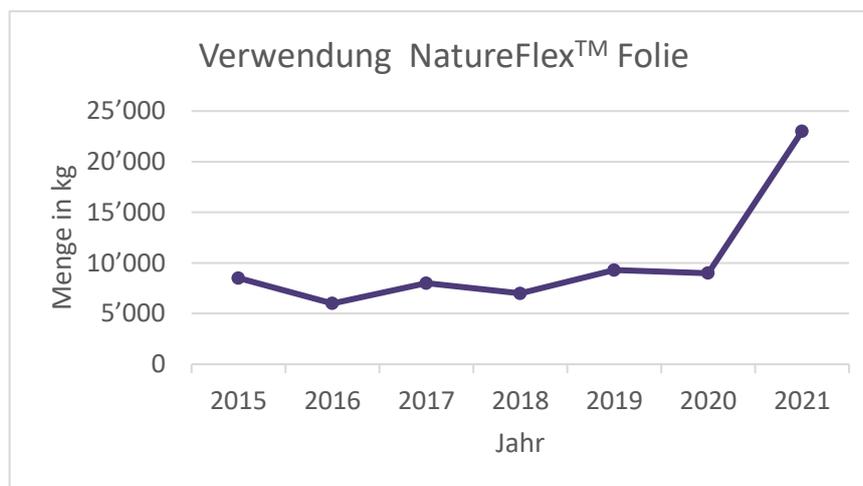
Bei unseren Primärverpackung enthält lediglich die Aluminiumfolie Sekundärrohstoffe². Der Recyclinganteil in der Aluminiumfolie kann jedoch vom Hersteller nicht angegeben werden, da er von den Marktbedingungen im Aluminiumrecycling abhängig ist. Für sämtliche andere Primärverpackungsmaterialien werden primäre Rohstoffe ein, um die Lebensmittelsicherheitsstandards einzuhalten.

Für Sekundärverpackungen wie Papiereinwicklungen und Kartonhüllen werden keine recycelten Materialien eingesetzt.

Bei Tertiärverpackungen, wie Displays oder Exportboxen, wird zum Teil recycelter Karton verwendet. Von den jährlich für die Tertiärverpackung verwendeten 148 Tonnen Karton bestehen etwa 31 % aus recycelten Rohstoffen. Dies entspricht ungefähr 19 % unseres gesamten Kartonverbrauchs, der aus recycelten Materialien besteht.

***Tabelle 2** Auflistung des Materialverbrauchs im Jahr 2021 für Verpackungen und Logistik sowie die korrespondierenden Emissionsfaktoren (EF) und CO₂e-Emissionen. Das Gewicht sowie die Emissionen sind Schätzungen und stammen aus der Treibhausgasanalyse, die wir für das Jahr 2021 berechneten. Die Gewichtsschätzung basiert auf der Einkaufsstatistik. Weil nicht von allen Artikeln das Gewicht bekannt war, wurde das Gewicht für gewisse Artikel mit der Software von Greenly geschätzt.*

Material	Gewicht (t)	EF (tCO ₂ /t)	tCO ₂ e
Karton	237.3	0.39	97
Holz	85.3	0.04	3
Plastik (PP)	71.8	1.90	137
Papier	24.6	1.20	30
NatureFlex Folie	23.1	5.05	119
Plastik (PE)	21.8	2.31	50
Aluminium	9.5	5.59	53
Plastik (divers)	0.8	2.38	4
Plastik (PET)	0.5	3.12	1



***Abbildung 3:** Jährlicher Verbrauch der kompostierbaren NatureFlex Folie*

² Primärrohstoffe werden direkt aus der Umwelt abgebaut und gelangen zum ersten Mal in den Materialkreislauf, während Sekundärrohstoffe aus Recyclingprozessen stammen.

3.4 Treibhausgasemissionen

Chocolat Stella Bernrain hat in den vergangenen Jahren ihre Treibhausgasemissionen (CO₂e) kontinuierlich gesenkt und es fehlt nicht mehr viel, bis der Betrieb bezüglich der direkten Emissionen klimaneutral ist. Zu einer vollständigen Betrachtungsweise der Klimaauswirkungen eines Unternehmens gehören jedoch auch die vor- und nachgelagerte Wertschöpfungskette (Scope 3 oder indirekte Emissionen). Denn ein Unternehmen hat zum Beispiel durch die Wahl der Rohstoffe und Lieferanten einen indirekten Einfluss auf die Emissionen entlang der gesamten Wertschöpfungskette.

Um ein besseres Verständnis für den CO₂e-Fussabdruck unserer gesamten Wertschöpfungskette zu erlangen, haben wir in Zusammenarbeit mit dem Beratungsunternehmen Greenly für das Geschäftsjahr 2021 eine Treibhausgas (THG)- Emissionsbilanz über unsere gesamte Wertschöpfungskette erstellt. Die THG-Emissionsbilanz richtet sich nach den Vorgaben des GHG-Protocol, wobei die Emissionen in Scope 1, 2 und 3 unterteilt werden.

Unter Scope 1 fallen alle Emissionen, die an den Produktionsstandorten anfallen. Zum Beispiel die CO₂e-Emissionen, die entstehen, wenn wir Erdöl für die Wärmeerzeugung verbrennen oder die Emissionen, die durch die Firmeneigenen Fahrzeuge entstehen.

Unter Scope 2 werden die indirekten Emissionen aufgeführt, die durch das Erzeugen von eingekaufter Energie wie elektrischer Strom verursacht werden.

Zu Scope 3 gehören alle anderen Emissionen, die entlang der Wertschöpfungskette anfallen. Zum Beispiel die Emissionen, die beim Anbau und Transport der Rohstoffe entstehen, aber auch die Emissionen des Pendelverkehrs oder jene, die bei der Entsorgung einer Verpackung entstehen.

3.4.1 Die Resultate der Treibhausgasemissions-Analyse (2021)

Im Jahr 2021 betragen die CO₂e Emissionen entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette 30'038 Tonnen CO₂e. Das ist so viel wie die jährlichen Emissionen von 2200 Einwohner der Schweiz oder so viel CO₂e wie 27 km² Wald pro Jahr binden. 98.6% dieser Gesamtemissionen sind Teil von Scope 3 (vor- und nachgelagerte Wertschöpfungskette), 1.1% sind Teil von Scope 2 (externe Energieproduktion) und 0.4% sind Teil von Scope 1 (Emissionen auf dem Betrieb). In den folgenden Abschnitten werden die Emissionen etwas genauer unter die Lupe genommen.

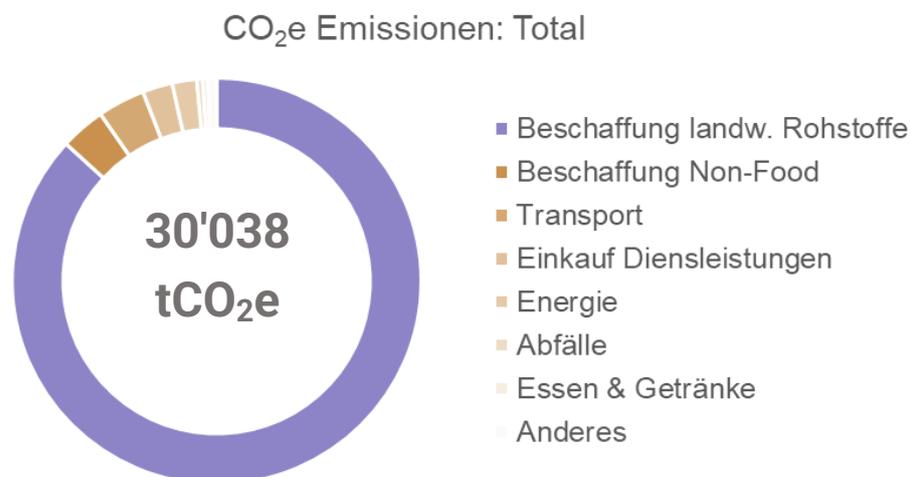
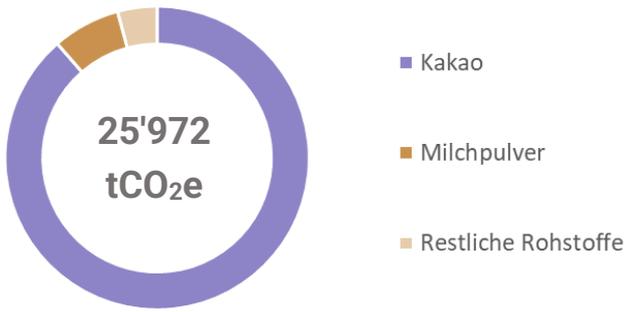


Abbildung 4 Aufteilung von Chocolat Stella Bernrains gesamten Emissionen (Scope 1-3) in verschiedenen Kategorien. Die totalen Emissionen beliefen sich im Jahr 2021 auf 30'038 tCO₂e. - Anteile der verschiedenen Kategorien an den Gesamtemissionen: Beschaffung landwirtschaftliche Rohstoffe: 86.5%, Beschaffung Non-Food: 3.6%, Transport: 3.7%, Einkauf Dienstleistungen: 2.4%, Energie: 1.9%, Anlagen & Gebäude: 0.5%, Abfälle: 0.5%, Anderes: 0.9%.

CO₂e Emissionen: Beschaffung landw. Rohstoffe



87% der Gesamtemissionen

Abbildung 5: Aufschlüsselung der Emissionen aus der Kategorie Beschaffung landwirtschaftliche Rohstoffe. Kakao: 88.6%, Milchpulver: 7.2%, Restliche Zutaten: 4.2%

Scope 3 – Die vor- und nachgelagerte Wertschöpfungskette

Laut der THG-Analyse von Greenly werden in unserer vor- und nachgelagerten Wertschöpfungskette 29'620 T CO₂e ausgestossen. Darunter fallen die Rohstoffe, der Transport, Einkauf von Dienstleistungen, Beschaffung von Verpackungsmaterial und anderen für den Betrieb notwendige Inputs.

Beschaffung

Die Emissionen unserer landwirtschaftlichen Rohstoffe belaufen sich auf 25'972 tCO₂e, wobei - unter den Annahmen der Analyse - 88.6% dem Kakao, 9.2% dem Milchpulver und 1.9% den restlichen Zutaten zuzuordnen sind (Abbildung 5).

Die restlichen Materialien, die Chocolat Stella Bernrain im Jahr 2021 einkaufte, emittierten 1'083 tCO₂e, wobei 54.8% davon Verpackungsmaterialien wie Papier, Plastik und Karton zuzuordnen sind (siehe Abbildung 6)

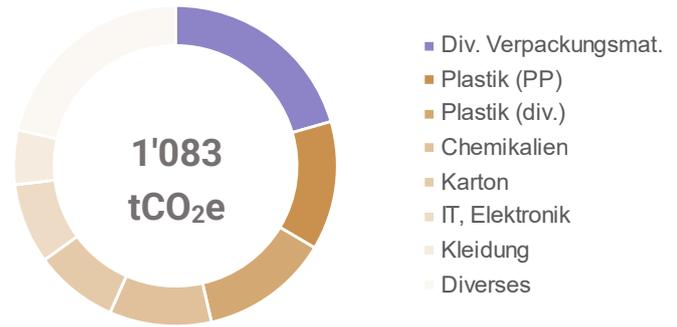
Transport

Der Transport macht 4% der Gesamtemissionen aus und beträgt 1'121 tCO₂e. 59.8% der Transportemissionen werden durch den Strassentransport verursacht, wobei die Hochseefracht nur 28.4% der Emissionen verursacht (Abbildung 7).

Transport – Export

Da die Produkte, die in den Export gehen, Ex Works verkauft werden, und der Transport von den Kunden organisiert wird, werden diese Emissionen in unserer

CO₂e Emissionen: Beschaffung NonFood



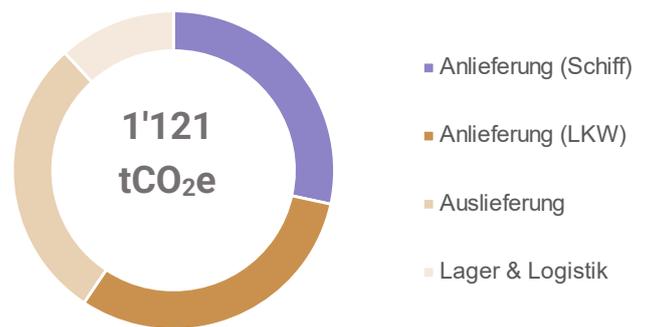
4% der Gesamtemissionen

Abbildung 6: Aufschlüsselung der Emissionen aus der Kategorie Beschaffung Non Food. Papier: 20.5%, Plastik (PP): 13%, Plastik (diverse): 12.9%, Chemikalien: 10.2%, Karton: 8.4%, IT, Elektronik: 8.1%, Kleidung 5.5%, Diverses: 21.4%

Treibhausgasbilanz nicht berücksichtigt. Dies ist sinnvoll, da ja der Kunde für diese Emissionen verantwortlich ist. Nichtsdestotrotz sind diese Emissionen Bestandteil der nachgelagerten Wertschöpfungskette und werden im folgenden Absatz kurz diskutiert

Unter Berücksichtigung der Ex Works Transportemissionen (380 t CO₂e) betragen die gesamten Transportemissionen 1499 t CO₂e. Somit sind die Transportemissionen um 34 % höher, wenn die Transporte der Kunden miteinbezogen werden.

CO₂e Emissionen: Transport



4% der Gesamtemissionen

Abbildung 7 Aufschlüsselung der Emissionen aus der Kategorie Transport. Anlieferung (Schiff): 32.2%, Anlieferung (LKW): 35.1%, Auslieferungen in der Schweiz und interner Transport zwischen den beiden Standorten Kreuzlingen und Giubiasco: 32.7%, Lager & Logistik: 13.38

Scope 1 und 2 – Energie

Der Strom, den die Chocolat Stella Bernrain bezieht (Scope 2) und das Erdöl, das wir im Winter neben den Wärmepumpen für die Wärmeerzeugung benötigen (Scope 1) emittieren zusammen 580 tCO₂e und stellen 2% der gesamten Emissionen dar (Abbildung 8).

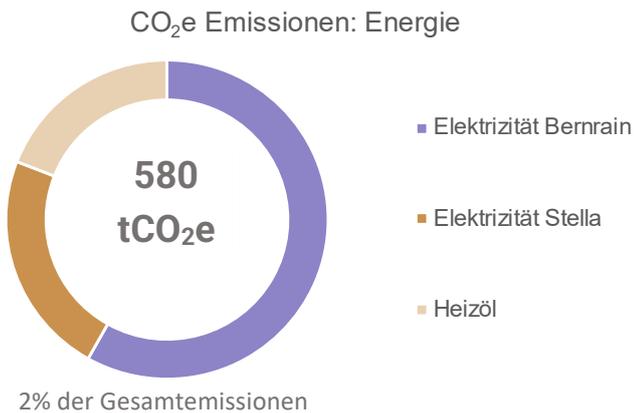


Abbildung 8 Aufschlüsselung der Emissionen aus der Kategorie Energie. Elektrizität Bernrain: 58.2%, Elektrizität Stella: 22.8, Heizöl: 19.1%

Emissionsfaktoren und Berechnungsunsicherheit

Für THG-Emissionsanalysen werden die emittierten CO₂e mit der Hilfe von Emissionsfaktoren (EF) geschätzt. Wenn zum Beispiel der Emissionsfaktor von Kakao 10 ist, besagt dies, dass 1 Kg Kakao 10 kg CO₂e ausstößt. Um diesen EF zu berechnen, werden alle Aktivitäten und Prozesse berücksichtigt, die benötigt werden, um 1 Kg Kakao zu produzieren. Dazu gehört zum Beispiel der Dünger, den ein Bauer verwendet oder das Roden von Wald, um auf der freien Fläche Kakao anzupflanzen. Dies führt zu einer starken Variabilität von EF-Werten für Kakao (wie auch für andere landwirtschaftliche Rohmaterialien), denn nicht in allen Ländern trägt der Kakaoanbau gleich zur Entwaldung bei und deshalb werden für Kakao und andere landwirtschaftliche Erzeugnisse, länderspezifische EF-Werte berechnet. Nun kommt ein Grossteil unseres Kakaos aus Peru und der Dominikanischen Republik, jedoch hatte das Beratungsunternehmen Greenly keinen länderspezifischen EF für die Dominikanische Republik in ihrer Datenbank. In diesem Fall schreibt die für unsere THG-Analyse verwendete Methodik, das GHG-Protocol, die Verwendung des Globalen EF für Kakao vor (also der durchschnittliche

Emissionswert des weltweit produzierten Kakaos). Da der globale EF-Wert 19.8 beträgt, welcher um ein Vielfaches höher ist als länderspezifische Werte aus Lateinamerika, werden die Emissionen des Kakaos in unserer Analyse stark überschätzt. Würden wir zum Beispiel für Kakao aus allen lateinamerikanischen Ländern denselben EF-Wert wie für Kakao aus Peru verwenden, würden sich die Emissionen um 13'613.7 tCO₂e reduzieren und die Gesamtemissionen wären um 42.1% geringer (Abbildung 9).

Sensitivitätsanalyse EF Lateinamerika (Gesamtemissionen)



Abbildung 9 Beide Ringe stellen die Anteile der verschiedenen Kategorien an den Gesamtemissionen dar. Beim äusseren Ring wurde für Kakao aus Ecuador, Dom. Rep., Costa Rica, Panama, Bolivien, Brasilien, Kolumbien, Nicaragua und Venezuela der globale EF-Wert für Kakao (19.6) benutzt, da das Beratungsunternehmen Greenly für diese Länder keine spezifischen EF-Wert zur Verfügung hatte.

Für den inneren Ring wurde der EF-Wert für Kakao aus Peru (4.53) für alle Lateinamerikanischen Länder angenommen.

Nächste Schritte

Obwohl wir in Sachen Klimaschutz sehr gut dastehen, haben wir noch verschiedene Möglichkeiten diesen noch weiter zu fördern. Auf der Grundlage von Greenlys THG-Emissionsanalyse kommen folgende Massnahmen in Fragen:

- Reduktion der Verwendung von Milchprodukten wie Milchpulver
- Sicherstellen, dass der Kakao, den wir beschaffen nicht zur Abholzung von Regenwald beiträgt
- Reduktion von Verpackungsmaterial
- Verwendung von alternativen Antrieben für den Strassentransport (Biogas, Wasserstoff, elektrisch)

- Einbindung der wichtigsten Partner in unsere Klimastrategie
- Ausbau der Solaranlagen auf den Fabrikdächern

3.5 Klimafinanzierung

Dank der Zusammenarbeit mit MyClimate investierten wir und unsere Kunden seit 2012 jährlich in Klimaschutzprojekte. So kompensierten wir über die letzten 10 Jahre gemeinsam mit unseren Kunden 10'385 tCO₂e-Emissionen. Dafür investierten wir eine Gesamtsumme von 292'000 Franken in Klimaschutzprojekte, die natürliche Kohlenstoffsenken erhalten oder ausbauen oder dazu beitragen, dass Emissionen reduziert werden. Betrachten wir nur unsere eigenen Marken, kompensierten wir 4119 tCO₂e im von Wert 114'058 Franken (siehe Tabelle 3) an

Tabelle 3 Tonnen CO₂e, die in den letzten 10 Jahren von Chocolat Stella Bernrain und ihren Kunden über die Stiftung MyClimate kompensiert wurden. Die Emissionen wurden mit einem -Preis von 27.50- 28 CHF CO₂e (abhängig vom Klimaschutzprojekt) beglichen. Die Emissionen wurden aus den Verkaufsvolumen der MyClimate-zertifizierten Produkte berechnet. In dem linken Spalten sind die Emissionen und Kompensationsbeiträge der eigenen Marken aufgeführt und in den rechten Spalten, jene unserer Kunden.

Jahr	Eigene Marken		Private label	
	t CO ₂ e	CHF	t CO ₂ e	CHF
2022	192	5233	-192	-5233
2021	93	2550	-93	-2550
2020	248	6757	-248	-6757
2019	105	2867	-105	-2867
2018	194	5293	-194	-5293
2017	886	24813	-886	-24813
2016	845	23226	-845	-23226
2015	778	21795	-778	-21795
2014	363	10027	-363	-10027
2013	381	10472	-381	-10472
2012	34	1025	0	0



Giesstrichter für Schokolade

4. Entwicklung, Produktion und Verkauf

Schon bei der Entwicklung von Rezepten und Produkten nehmen wir Einfluss auf die Nachhaltigkeit unseres Unternehmens. So arbeiten wir zum Bsp. daran die Produktionsprozesse zu optimieren oder haben diverse vegane Alternativen zu Milkschokolade im Sortiment

In diesem Kapitel wird aufgezeigt wie, über die Entwicklung, Rezepturen, die Produktion sowie über das Marketing und den Verkauf die Nachhaltigkeit von Stella Bernrain geprägt wird.

4.1 Entwicklung und Produktion

Als Schweizer Schokoladenproduzentin mit über 85% Private Label Produkten für andere Unternehmen, ist die Entwicklung neuer Produkte vielseitiger und anspruchsvoller als in anderen Schokoladenfabriken. Unsere Infrastruktur ist für besondere Rohstoffe, ausgefallene Formen oder für allergenfreie Schokolade, mit über 2000 unterschiedlichen Artikeln, bestens eingerichtet.

Wir sind spezialisiert auf individuelle Schokoladenprodukte und verfügen über eine Vielfalt an Rezepturen in den Bereichen klassische Schokolade, Bio- und Fairtrade-Schokolade, funktionale Produkte und Produkte ohne Zuckerzusatz, Promotions- und saisonale Schokoladen, Confiseur-Kreationen sowie koschere und halal-Produkte. Falls die gewünschte Rezeptur noch nicht besteht, wird eine neue Rezeptur erstellt und ganz nach den Wünschen des Kunden angepasst.



Bei der Entwicklung neuer Rezepturen

Der Entwicklungsprozess eines neuen Produktes dauert meist mehrere Monate. Um die Entstehung möglichst nachhaltig zu gestalten, gilt es einige Faktoren zu beachten; dazu gehören die Gesundheit und Sicherheit der Konsument:innen, die Rohstoffe, die Verarbeitungsprozesse oder die Verpackung

Rezepturen für nachhaltige Schokolade

Mit der Lancierung der ersten biologischen und Fairtrade Schokolade 1991 in der Schweiz gehören wir zu den Bio- und Fairtrade-Pionieren. Ein Grossteil unserer Schokoladen und über die Hälfte unserer Rohstoffe sind bio-zertifiziert. Ausserdem werden häufig auch in konventionellen Schokoladen biologische Rohstoffe eingesetzt, und in Bio-Rezepturen oftmals Bio Suisse Rohmaterialien.

Im Jahr 2014 wurde von der Chocolat Stella Bernrain erstmals eine vegane Schokolade hergestellt. Seither werden immer mehr vegane Produkte produziert, die als Milkschokoladen-Alternativen mindestens genauso gut schmecken. Mehr als die Hälfte unserer eigenen Produktlinie sind dunkle Schokoladen, welche ebenfalls keine tierischen Produkte enthalten.

Auch zuckerzusatzfreie Schokoladen sind Teil unserer Chocolat Stella-Linie. Die erste Tafel ohne herkömmlichen Zuckerzusatz wurde in der Chocolat Stella im Jahr 1960 produziert. Weil immer mehr Konsument:innen auf Produkte mit weniger Zucker oder gänzlich ohne Zuckerzusatz achten, sind diese Schokoladen heutzutage nicht nur für Diabetiker geeignet, sondern auch für gesundheitsbewusste Konsument:innen. Zuckeralternativen wie



Die Veganen Schokoladen der Stella Linie

Agavenzucker, Kokoszucker, Dattelszucker oder Vollrohrzucker sind ebenfalls in unserem Rohstoffsortiment vorhanden.

Für unsere Schokoladen verwenden wir möglichst keine Zusatzstoffe und setzen natürliche Zutaten ein. Nur wo nötig oder gewünscht, werden Zusatzstoffe wie Lecithin eingesetzt. Dabei wird sichergestellt, dass kein gentechnisch verändertes Soja verwendet wird.

Falls gewisse Rohmaterialien noch nicht in unserem Sortiment vorhanden sind, werden auf Kundenwunsch neue Rohstoffe angeschafft. Damit sich Neuananschaffungen lohnen, wird zuvor die Mindestbestellmenge überprüft, um sicherzustellen, dass der Rohstoff innerhalb der vorgegebenen Haltbarkeit aufgebraucht ist, damit Foodwaste vermieden wird.

Produktionsüberschüsse werden selten weggeworfen, sondern in den Fabrikläden verkauft oder nach Möglichkeit in spätere Produktionen eingearbeitet (Rework). Dabei wird selbstverständlich sichergestellt, dass durch Rework kein Qualitätsverlust entsteht. Schokolade, die nicht wiederverwendet werden kann, wird als Tierfutter abgegeben oder endet in Biogasanlagen.

Optimierte Produktion und Rezeptanpassungen

Für eine kundenspezifische Rezeptur wird ab einer Mindestbestellmenge von einer Tonne produziert. Die Produktion ist mit unterschiedlich grossen Conchen und Walzwerken ausgestattet, die für solche kleinen Chargengrößen geeignet sind.

Wir achten darauf, dass sich für unsere Kund:innen die Investitionen für Neuentwicklungen im vertretbaren Rahmen halten und sind stets offen für neue Technologien oder Anlagen.

Mit über 2000 Produkten und einer fast hundertjährigen Firmengeschichte ist es wichtig, auch die älteren Rezepturen auf den neusten Stand zu bringen. Zum Beispiel können Feinheitsgrad und Conchierzeiten optimiert werden.

Walzen

Die Zutaten für Schokolade wie Zucker, Kakaomasse und Haselnüsse müssen energieaufwändig gewalzt werden, um den geforderten Feinheitsgrad zu erreichen, damit die Schokolade schlussendlich angenehm auf der Zunge zergeht. Früher wurde bis zu einer Feinheit von 14 µm gewalzt. Neu wird ein Standard von 18 µm gesetzt, um den Energiebedarf fürs Walzen zu reduzieren. Die Qualität der Schokoladen leidet darunter keinesfalls. Obwohl die Partikel etwas gröber sind, sind sie auf der Zunge immer noch nicht zu spüren.

Conchieren

Anfänglich wurden Schokoladen bis zu 72 Stunden conchiert, um mit mechanischer Energie die enthaltenen Säuren im Kakao zu entfernen. Mit den neueren Maschinen sind auch kürzere und damit energiesparende Conchierzeiten möglich. Nur spezielle und Schokoladen mit einem sehr hohen Kakaoanteil werden noch bis zu 72 Stunden conchiert.



Hier wird Schokoladenmasse gewalzt

4.2 Qualitätssicherung

Die Sicherheit und Gesundheit der Konsumenten unserer Produkte steht bei uns an oberster Stelle. Wir halten in der Produktion höchste Hygienestandards ein und prüfen beispielsweise jedes Produkt mit Metalldetektoren. Unsere Produktionsprozesse werden regelmässig nach dem HACCP Ansatz überprüft und falls nötig optimiert.

Unser Unternehmen ist nach dem GFSI-Standard FSSC zertifiziert, zudem erfüllen wir weitere Qualitätsstandards wie Bio Suisse, Rainforest Alliance, Fairtrade sowie für entsprechende Kundinnen unter anderem auch kosher, halal, laktosefrei. Auch von behördlicher Seite werden wir regelmässig auditiert.

Unsere Rohstoffe, Halbfabrikate und Fertigwaren unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Insbesondere bei den Rohstoffen werden viele Analysen veranlasst, um zu gewährleisten, dass lebensmittelrechtliche Vorschriften in jedem Fall eingehalten werden. So wird zum Beispiel jede Lieferung von Kakaobohnen auf Pestizide und Schwermetalle analysiert sowie von einem Expertenteam geschmacklich geprüft. Optimal eingestellte Produktionsprozesse und die damit verbundenen Prüfungen garantieren unseren Kundinnen und Kunden Produkte von höchster Qualität. Die Haltbarkeiten unserer Produkte werden laufend mit Haltbarkeitstests ermittelt.

Als Lebensmittelhersteller sind wir dazu verpflichtet, ein Rückverfolgbarkeitssystem zu betreiben, um bei Bedarf Lebensmittel gezielt zurückrufen zu können.



Beim Schnitttest wird die Qualität der Kakaobohnen überprüft



Bevor ein Kakao gekauft wird, wird er vom Degustationspanel geprüft

Dies ist mit unserem ERP-System vollständig gewährleistet, wir können innert kürzester Zeit abrufen, wohin unsere Produkte gelangt sind und die eingesetzten Rohstoffe bis zum Ursprung zurückverfolgen.

4.3 Verpackung

Die Verpackung von Schokolade und anderen Lebensmitteln hat mehrere Funktionen. Sie schützt sie vor Umwelteinflüssen wie Licht und Feuchtigkeit, vor Verunreinigungen und Beschädigungen und macht sie so haltbar. Zudem ist die Verpackung Trägerin diverser, wichtiger Informationen für den Konsumenten: Angaben zum Inhalt anhand von Zutatenlisten, Nährwert- und Gewichtsangaben und Hersteller.

Bei den Schokoladenverpackungen achten wir immer auf Materialien aus Holz nachhaltig bewirtschafteter Wälder. Wir verfolgen aktiv zukunftsweisende Innovationen und sind den neuesten Entwicklungen im Bereich nachhaltige Verpackungen stets aufgeschlossen.

Zweistufige Verpackung

Standardmässig werden unsere Schokoladentafeln in einem ersten Schritt in eine Folie verpackt, und anschliessend in ein Papier oder Karton gewickelt. Mit dieser zweistufigen Verpackung können sowohl die Primär- als auch die Sekundärverpackung in unterschiedlichen Variationen vorkommen. Für die Primärverpackung kann entweder Aluminium- opake Polypropylen (OPP)- oder kompostierbare NatureFlex-Folie verwendet werden.



Bei der Verpackungsmaschine

Recyclebares Aluminium

Aluminiumfolie als Primärverpackung ist nach wie vor der Klassiker unter den Schokoladen-Verpackungsmaterialien. Sie bietet zahlreiche Vorteile rund um Hygiene und Haltbarkeit; ausserdem ist Aluminiumfolie recyclebar und kann somit wiederverwendet werden. Die Folie bietet dem Produkt den besten physischen Schutz, da sie absolut licht- luft- und wasserundurchlässig ist.

Kompostierbare Folie

Seit 2012 verwenden wir bei immer mehr Produkten eine kompostierbare Verpackungsfolie als Primärverpackung. Das Material der Folie wird aus Holz nachhaltig bewirtschafteter Wälder hergestellt und basiert somit auf erneuerbaren Ressourcen. Diese Folie wird zum Teil mit einer hauchdünnen Aluminiumschicht bedampft, um die Schokolade vor Licht und Sauerstoff zu schützen. Die Aluminiumschicht ist siebzehnmal dünner als eine normale Folie für die Schokoladenverpackung. Trotz der Aluminiumschicht ist die Verpackungsfolie für eine Heimkompostierung geeignet.

Papierbasiertes Flowpack

Damit in Zukunft weniger Verpackungsmaterial verwendet wird, sind wir daran, eine einstufige Verpackung einzuführen. Diese wird im Flowpack-Verfahren umhüllt und kann papierbasiert und somit recyclebar sein. Mit der Einsparung der Materialien und der recyclebaren Verpackung, wollen wir einen nächsten Schritt in eine nachhaltigere Zukunft machen.

Bulkware

Um fast gänzlich auf Verpackungen verzichten zu können, bieten wir Schokolade auch unverpackt als Bulkware an. Diese eignet sich insbesondere für Unverpackt-Läden oder andere marktähnliche Verkaufsfächen. Grössere Industrien beliefern wir ausserdem mit flüssiger Schokolade/Kuvertüre, die in Eimern oder sogar Containern bezogen werden können.

4.4 Transport

Für Kunden in Übersee, werden die Produkte per LKW und Schiff versandt. Nur sehr selten und wenn nicht anders möglich, wird auf Luftfracht als Alternative zurückgegriffen. Es ist jedoch zu erwähnen, dass die Kunden für den Transport ab unseren Produktionsstätten verantwortlich sind.

4.5 Kundenzufriedenheit

Wir haben viele langjährige Kundenbeziehungen, welche beweisen, dass das Resultat unserer Arbeit höchste Kundenzufriedenheit geniesst. Unsere Produkte bekommen auch immer wieder Auszeichnungen für deren Qualität. Kürzlich hat unser Osterhase Flora bei A bon entendeur (RTS) die Degustation gewonnen, dabei wurde vor allem die geschmacksvolle Kakaonote, die Textur und das Bruchverhalten der Schokolade gelobt.

4.6 Marketing und Kommunikation

Informationen zur Nachhaltigkeit von Chocolat Bernrain werden via Website sowie in den Factsheets für die Kunden zur Verfügung gestellt. Bisher beschränkt sich die Kommunikation auf das passive zur Verfügung stellen dieser Daten. Ein Konzept zur konsistenten und aktiven Kommunikation unserer vielseitigen Engagements fehlt insbesondere bei den Onlinekanälen. Dies führt bei der Suche nach solchen Informationen teilweise zu fehlender Orientierung oder auch dazu, dass potenzielle Kunden Mitbewerbern mit aktiverer Kommunikation den Vorzug geben.

Ab 2023 haben wir aktiver begonnen Kunden mittels Onlinekanälen zu akquirieren. Die ersten Versuche zeigten, dass insbesondere Startups und kleinere Kunden gut auf diese Methoden ansprechen. Onlineaktivitäten wirken sich positiv auf die CO₂ Bilanz aus,

da diese teilweise stellvertretend für Messebesuche durchgeführt werden können und somit Reisekilometer von Mitarbeiter:innen reduzieren. Langfristig könnten solche Onlineaktivitäten einen Teil der Messen ersetzen. Diese sind jedoch nach wie vor ein wichtiges Instrument, um bestehende Kunden zu pflegen und mit potenziellen Neukunden in Dialog zu treten.



Neue Schlauchbeutel (Flowpack) -Verpackungsmaschine, die es uns erlaubt, unsere Schokoladentafeln in einem Kaltsiegelverfahren einstufig zu verpacken.

5. Beschaffung und Rohstoffe

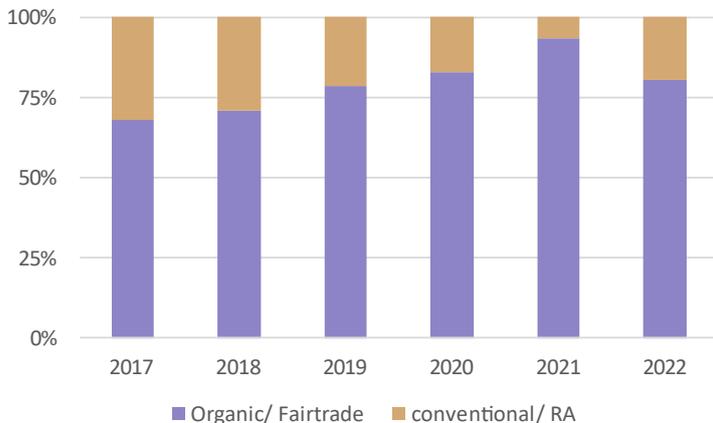
Ein Grossteil unserer Rohstoffe ist Fairtrade und Bio zertifiziert. Kakao kaufen wir vorwiegend direkt von Kleinbauernkooperativen in Lateinamerika. Nebst zertifizierten Rohstoffen engagieren wir uns in verschiedenen Initiativen und Projekten für nachhaltige Lieferketten für die Schokoladenproduktion.



fermentierte und getrocknete Kakaobohnen

In diesem Kapitel wird einerseits erläutert auf welche Zertifizierungen wir setzen und wie wir mit Lieferanten zusammenarbeiten, um eine Versorgung unserer Produktion mit nachhaltig erzeugten Rohstoffen sicherzustellen. Zudem wird aufgezeigt, wie wir uns in unserer Lieferkette engagieren, um für mehr Nachhaltigkeit einzustehen, die über den Kauf von zertifizierten Rohstoffen hinausgeht

Tabelle 4 Anteile der eingekauften Bio und Fairtrade zertifizierten Kakaoprodukte (Butter und Masse) seit 2017. Konventioneller Kakao ist bei uns immer Rainforest Alliance (RA) zertifiziert. Fairtrade Kakao ist bei uns immer auch Bio zertifiziert und umgekehrt.



Wir sind Bio und Fairtrade Experten

Die meisten unserer landwirtschaftlichen Rohstoffe sind Fairtrade und Bio (80%) zertifiziert (siehe Tabelle 4). Eine faire Zusammenarbeit mit unseren Produzenten ist uns seit jeher ein zentrales Anliegen. Uns ist es wichtig, dass die Kakaobauern gut von ihrer aufwändigen Arbeit leben können, und deshalb bezahlen wir angemessene Preise für unsere Rohstoffe. Verschiedene Zertifikate zeichnen heute fair gehandelte Rohstoffe aus.

Rückverfolgbarkeit

Wir legen grossen Wert darauf, bei unseren Fairtrade Produkten unsere Rohstoffe bis zum Ursprung rückverfolgen zu können und wissen genau, aus welchem Land und von welcher Produzentenvereinigung welcher Rohstoff kommt. Dabei gehen wir sogar noch weiter als das Max Havelaar Fairtrade Siegel in seinem Mass Balance System vorschreibt. Wir orientieren uns bei der Rückverfolgbarkeit am System der Physical Traceability.



Eindrücke von den Kakaokooperativen (1/2) v.l.n.r.: Zentralisierte Baumschule der APPTA Koop.; Baumschule auf Farmlevel; Kakaopflanzung mit Leguminosen als Bodenbedeckung und Gründüngung in der Nähe von Santa Maria de Nieva, Peru(2X)



Eindrücke von den Kakaokooperativen (2/2) Auf Besuch bei Norandino in Peru. v.l.n.r: Kakao Ernte, zuerst müssen die Früchte mit der Machete aufgeschnitten werden; die rohen Kakaobohnen können degustiert werden; danach werden die Bohnen für mehrere Tage fermentiert, dabei muss immer wieder umgeschichtet werden; bevor die Bohnen exportiert werden können, müssen sie getrocknet werden.

Direkte Zusammenarbeit mit Kooperativen

Unser Kakao kommt fast ausschliesslich von Kleinbauernkooperativen, von denen die meisten in Lateinamerika zu Hause sind. Zu diesen Kooperativen pflegen wir einen langjährigen, persönlichen Kontakt und wir unterstützen sie immer wieder in unterschiedlichen Bereichen:

Vorfinanzierung: Viele Kooperativen sind sehr klein und verfügen kaum über Eigenkapital. Daher bezahlen wir die Kakaolieferungen im Voraus und ermöglichen damit den Kooperativen, die Bauern frühzeitig für die Ernte bezahlen zu können.

Projektfinanzierung: Wir unterstützen die Kooperativen bei der Finanzierung von Projekten und im Zuge von Investitionen, zum Beispiel dem Bau einer Trocknungsanlage, dem Aufbau einer Baumschule oder auch bei der Entrichtung der hohen Zertifizierungsgebühren.

Qualitätsschulungen: Wir führen vor Ort Schulungen zur Steigerung der Produktion und zur Verbesserung der Kakaoqualität durch. So können Kakaoproduzenten ihr Know-how verbessern, hochwertigeren Kakao produzieren und damit auch einen besseren Preis am Markt erzielen.

Labels und Zertifizierungen

Zertifizierungen und Labels spielen eine wichtige Rolle um soziale, ökologische und wirtschaftliche

Nachhaltigkeit in der Kakaowertschöpfungskette zu fördern.

Das Max Havelaar Fairtrade Siegel garantiert, dass den Kakaobauern den Fairtrade Mindestpreis bezahlt wird, falls der Weltmarktpreis nicht darüber liegt. Darüber hinaus erhält die Produzentenorganisation zusätzlich eine Fairtrade Prämie, die für gemeinschaftliche Projekte eingesetzt wird. Für Zertifizierung und Qualität wird ein Aufpreis entrichtet, wenn der Kakao zusätzlich Bio-zertifiziert ist, was bei praktisch allen unserer Fairtrade Rohstoffen der Fall ist.

Insbesondere in westafrikanischen Ländern ist Kinderarbeit auf Kakaoplantagen ein Problem. Seit 2016 sind alle Kakaorohstoffe, die wir aus dieser Region beziehen mit dem Rainforest Alliance/ UTZ-Siegel oder FLO zertifiziert, welches Kinderarbeit verbietet und Massnahmen umsetzt, um diese vorzubeugen.



ra.org

Um eine nachhaltige Lieferkette zu garantieren, vertrauen wir auf diese Zertifizierungen: EU-Bio, Bio Suisse, Demeter, Fairtrade Max Havelaar und Rainforest Alliance

Kakao ist ein Risikofaktor

Trotz Zertifizierungen wie Fairtrade und Bio, kann Kinderarbeit und Regenwaldabholzung nie ganz ausgeschlossen werden. Im Kakaoanbau arbeiten die Kinder häufig im Familienverbund mit; zum Beispiel bei der Feldarbeit. Dies gilt als Kinderarbeit sobald die Kinder Gefährliche Arbeiten ausführen, wie zum Beispiel dem Benutzen von Macheten, wenn die Arbeit ihre körperliche und kognitive Entwicklung beeinträchtigt, oder wenn sie dadurch in der Schule fehlen.

Für den Kakaoanbau werden selten grosse Regenwaldflächen auf einmal abgeholzt. Doch wenn Kleinbauern mehr Land benötigen, weil die Produktivität ihrer Anbauflächen sinkt oder die junge Generation neues Land braucht, um sich ein Einkommen zu sichern, werden immer wieder Flächen von einigen wenigen Hektaren gerodet. In der Summe tragen auch diese kleinen Rodungen auch zu den negativen Folgen des Regenwaldverlustes bei.

Kinderarbeit und Abholzung sind Probleme, die eng mit strukturellen Problemen, wie Armut, fehlenden Alternativen zur Landwirtschaft, kleinen Anbauflächen und tiefem Bildungsstand zusammenhängen. Zertifizierungen leisten oft einen Beitrag zur Lösung dieser Probleme, aber können diese allein nicht lösen.

5.1 Engagement in unseren Lieferketten

In diesem Unterkapitel wird darauf eingegangen, wie sich die Chocolat Stella Bernrain neben zertifizierten Rohstoffen und der direkten Beschaffung für eine nachhaltige Lieferkette einsetzt.

SWISSCO -Swiss Platform for Sustainable Cacao



Wir sind Mitglied bei [SWISSCO](https://www.kakaoplattform.ch)³, der schweizerischen Plattform für Nachhaltigen Kakao. Diese Initiative fördert die Zusammenarbeit zwischen der Kakao- und Schokoladenindustrie, dem öffentlichen Sektor, Nichtregierungsorganisationen und Forschungsinstituten. Gemeinsam setzen sich die Mitglieder der Kakaoplattform aktiv für die Verbesserung der

Lebensbedingungen der Kakaobauern, den Schutz der natürlichen Ressourcen und die Förderung der Biodiversität in den Anbauländern ein. Partizipation, Partnerschaft und Transparenz tragen zu einer nachhaltigen Kakao-Wertschöpfungskette bei, sowohl für heutige als auch für zukünftige Generationen.

Die [SWISSCO Roadmap 2030](#) bezieht sich auf ausgewählte Sustainable Development Goals (SDGs) und definiert spezifische Ziele für die folgenden vier Zielbereiche:

- 1) Existenzsichernde Einkommen für Kakaobauern und ihre Familien
- 2) Abholzungsfreie und klimafreundliche Kakaolieferkette
- 3) Bekämpfung von Kinderarbeit und Verbesserung der Perspektiven für junge Menschen
- 4) Verbesserung der Transparenz und Rückverfolgbarkeit innerhalb der Kakaolieferkette

Happy Hazelnut Projekt, Türkei



Chocolat Stella Bernrain beteiligt sich am Happy Hazelnut Projekt der Firmen Yourharvest AG und Işık Tarım. Für die Wanderarbeitenden, die bei der Haselnussernte helfen, werden Häuser zur Verfügung gestellt. Die Kinder der Erntehelfer:innen werden während den Arbeitseinsätzen ihrer Eltern beaufsichtigt und es stehen verschiedenen Aktivitäten auf dem Programm des Happyhouses, wo die Kinder verweilen, solange die Eltern am Arbeiten sind. Stella Bernrain ist seit 2014 Mitglied der Happy Hazelnut Stiftung und deckt seit 2015 den gesamten Bedarf an Nüssen für die eigenen Schokolade-Tafeln mit Haselnüssen aus dem Happy Hazelnut Projekt. Auch werden alle Bio-Haselnüsse, die bei uns für Kunden verarbeitet werden aus diesem Projekt bezogen. Für die Nüsse bezahlt Stella Bernrain einen leicht höheren Preis, mit dem die höheren Löhne für die Erntehelfer:innen bezahlt werden. Mehr Infos zum Projekt unter happyhazelnut.com.

³ [kakaoplattform.ch](https://www.kakaoplattform.ch)



Eindrücke aus dem Happy Hazelnut Projekt v.l.n.r.: Gruppenbild mit der Erzieherin Esra Dobra; die Köchin, die für die Kinder kocht; Haselnusshain in der Region um Izmir, wo das Happy Hazelnut Project angesiedelt ist; die Kinder der Erntehelfer:innen spielen vor dem Happy House; es Stehen auch Aktivitäten wie Malen auf dem Programm der Happy House Summer School

SusChain



Das Hauptziel von [SusChain](http://www.suschain.org)⁴ ist die Entwicklung einer Softwarelösung, die volle Transparenz entlang der Schokoladenlieferkette schaffen kann. Die Implementierung der Software basiert auf modernster Block-Chain Technologie und wird als Open-Source-Lösung allen Akteuren der Wertschöpfungskette zur Verfügung stehen. Chocolat Stella Bernrain unterstützt das Projekt finanziell und wird bei der Beta-Phase dabei sein, um die Software zu testen und zu optimieren.

Die zentrale Funktion von SusChain ist das Aufnehmen und Speichern jeglicher Art von Informationen entlang der Wertschöpfungskette, seien es Daten über den Anbau, Handel und Verarbeitung des

Kakaos oder über Bauern, Kooperativen und andere Akteure entlang der Wertschöpfungskette. Zum Beispiel können die Kakaofarms samt importierter GPS-Daten auf einer Karte abgebildet werden.

Die Software ermöglicht die vollständige Abbildung der Wertschöpfungskette durch flexible, frei konfigurierbare Datenerfassung und Visualisierung. So können zum Beispiel Transaktionen zwischen Akteuren entlang der Wertschöpfungskette abgebildet werden, z.B. Zahlungen von Händler an Landwirt und von Händler an Händler etc. Ein wichtiger Bestandteil der Software ist die Möglichkeit, die Daten flexibel, visuell aufzubereiten. So sollen die Daten auf einfache Weise direkt in externen Websites dargestellt werden können, zum Beispiel in einer

⁴ www.suschain.org

interaktiven Karte, die den Weg des Kakaos, oder eines anderen Rohstoffes, aufzeigt.

So hat SusChain das Potential der Abholzung und Armut unter den Kakaobauern entgegenzuwirken, denn nur durch volle Transparenz in der Lieferkette und Überprüfbarkeit haben Unternehmen eine Chance an Lösungen für diese komplexen Herausforderungen zu arbeiten.

Die Software ist als progressive Web-App konzipiert, was im Grunde bedeutet, dass es sich um eine Website mit Elementen einer Smartphone App handelt. Da progressive Web-Apps nicht nur offline, sondern auch auf beliebigen Geräten genutzt werden können, ist die Entwicklung unabhängig von verschiedenen Betriebssystemen.

APPTA Projekt, Costa Rica

Projektziel: Verbesserung der Lebensqualität von indigenen Bauernfamilien in Talamanca, Costa Rica

Projektpartner: Kooperative APPTA, Staatssekretariat für Wirtschaft (SECO), Chocolat Stella-Bernrain

Ansatz:

- Etablieren von krankheitsresistenten Kakaosorten
- Einsatz von Biodünger, der von den Bauern selbst produziert werden kann
- Diversifizierung der Anbausysteme u.a. mit Obstbäumen

Das Hauptziel dieses Projekts ist es, dass die Kakaobauern ein besseres und sichereres Einkommen erzielen können. So wurden in Zusammenarbeit mit

den Bauern der APPTA-Kooperative Massnahmen ergriffen, um die Produktivität der Kakaoplantagen zu steigern und die Anbausysteme zu diversifizieren.

Um dies zu erreichen, wurden die Bauern bei der Verjüngung und Vermehrung ihrer Kakaobäume unterstützt. Zudem wurden sie in innovativen Bewirtschaftungsmethoden, wie der Herstellung und dem Einsatz von Biodüngern geschult. Die folgenden Aktivitäten wurden durchgeführt und erreichten 90 Bäuer:innen und ihre Familien:

Aktivitäten, die umgesetzt wurden, um den Einsatz von Biodünger zu fördern:

- Aufbau von 4 zentralisierten Biodünger-Produktionsstationen
- Schulung der Kakaobauern in der Herstellung und Anwendung von Biodünger
- Zugang zu Material und Ausrüstung, damit die Bauern ihre eigenen Düngerproduktionen aufbauen konnten

Aktivitäten, die umgesetzt wurden, um die neuen Sorten auf den Kakaofeldern zu etablieren:

- Unterstützung der Bauern beim Aufbau ihrer eigenen Baumschulen
- Schulungen in der Veredelung mit und Vermehrung von krankheitsresistenten Sorten mittels verschiedenen Pfropfungsmethoden
- Verteilen von 6'000 Setzlinge von Obstbäumen (Zitrusfrüchte, Acerola, Guave, Kaffee), als Grundlage zur Diversifizierung der Systeme

[Link](#) zum Projektvideo



Eindrücke aus dem APPTA Projekt v.l.n.r.: Aufpfropfen der krankheitsresistenten Sorten; Vorbereiten des zu fermentierenden Biodüngers; zentralisierte Biodüngerproduktionsanlage

6. Mitarbeiter:innen

Ohne unsere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen funktioniert nichts. Deshalb sind wir bemüht, möglichst attraktive Arbeitsplätze zur Verfügung zu stellen. Die Produktionsmitarbeiter:innen sind in einem Gesamtarbeitsvertrag angestellt, flexible und Teilzeit-Pensen sind möglich und wir garantieren Chancen- und Lohngleichheit.



Beim Schminken der Osterhasen

In diesem Kapitel wird erläutert auf welchen Werten die Zusammenarbeit mit unseren Mitarbeiter:innen fundiert. Zudem wird darauf eingegangen, wie wir ein sicheres und attraktives Arbeitsumfeld gestalten.

Vertrauen und gegenseitige Unterstützung

Vertrauen und Unterstützung sind Kernelemente, für die sozialen Beziehungen in unserem Unternehmen. Wir fördern, fordern und befähigen unsere Mitarbeitenden. Engagierte, qualifizierte Mitarbeiter:innen, sind die Basis für motivierte Teams und unseren Erfolg.

Gemeinsam und als Team gelingt es uns, die Wünsche unserer Kund:innen optimal zu erfüllen. Wir beziehen unsere Mitarbeiter:innen bei der Entwicklung neuer Produkte, Investitionsvorschläge oder Produktionsoptimierungen mit ein.

Gesamtarbeitsvertrag

Wir gehören dem Verband Schweizerischer Schokoladefabrikanten Chocosuisse an, in dem wir durch ein Vorstandsmitglied vertreten sind. Chocosuisse unterstützt bei verschiedenen Themen und bietet einen Gesamtarbeitsvertrag (GAV) der Schweizer Schokoladeindustrie für alle Mitgliederfirmen. Dieser umfasst das beschäftigte Produktionspersonal, welches auch bei uns dem GAV unterstellt ist. Die weiteren Individualverträge werden den GAV-Bedingungen angelehnt.

Sozialleistungen

Die Sozialleistungen sind gesetzlich in einigen Bereichen übersteigend. Dies zeigt sich bei der Auszahlung des 13. Monatslohnes ohne Sozialabzüge (brutto für netto), einer attraktiven Pensionskassenlösung mit eigenem Reglement in einer Sammelstiftung, darin zahlt der Arbeitgeber einen höheren

Sparbeitrag und der Mitarbeiter kann zwischen dem Standard-Sparplan und dem Plus-Sparplan wählen. Auch werden bereits Sparbeiträge ab dem 20. Altersjahr versichert (gesetzlich erst ab 25. Altersjahr vorgesehen). Weitere Versicherungsleistungen werden vertraglich vereinbart durch den Arbeitgeber übernommen, wie die Wartefrist bis zur Taggeldversicherungsleistung bei Krankheit oder die Nichtbetriebsunfallversicherung der SUVA. Eine Kranken-Taggeldversicherung bis zur IV-Leistung wurde für alle Mitarbeitenden durch den Arbeitgeber abgeschlossen.

Unfall- und Krankenversicherung

Mitarbeiter:innen sind gegen Berufsunfall und Lohnfortzahlung im Krankheitsfall ab dem ersten Ausfalltag versichert.

Flexible Arbeitszeiten und Benefits

Gemäss dem Chocosuisse-Gesamtarbeitsvertrag haben wir eine 5 Tageweche mit einer Arbeitszeit von 41 Stunden und 5 Wochen Ferien. Bis zum 20. Lebensjahr haben Mitarbeiter:innen 30 Tage Ferien, ab dem 50 Lebensjahr 27 Tage und ab dem 60 Lebensjahr 30 Tage. In der Verwaltung können die Arbeitszeiten flexibel gestaltet werden, während die Produktion in einer oder zwei Schichten organisiert ist.

Neben Umkleieräumen, Duschen und einem Pausenraum gibt es auch eine Kantine (nicht bedient) für diejenigen, die zum Essen nicht nach Hause gehen. Zudem besteht die Möglichkeit im betriebseigenen Café Stella zu Mittag zu essen. Alle Mitarbeiter:innen kommen in den Genuss von Ermäßigungen in den Schoko-Läden und vergünstigten Reka-Gutscheinen.

Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz

Die Sicherheit am Arbeitsplatz hat höchste Priorität. Die Achtung der körperlichen und psychischen Unversehrtheit der Mitarbeitenden in einer sicheren und sauberen Arbeitsumgebung, unter Einhaltung der Branchenvorschriften ist für uns essenziell.

In allen Produktionsabteilungen existiert für jeden Arbeitsbereich eine Verordnung zu Sicherheit und Hygiene, die mit entsprechenden Schulungen für neue Mitarbeitende eingeführt werden und regelmässig wiederholt werden. Arbeitsunfälle werden dokumentiert und ausgewertet. Die Bewertung und Überwachung von Risiken und Unfällen erfolgt jährlich.

Um Unfallprävention auch durch das Verhalten der Mitarbeiter:innen zu fördern, führen unsere Sicherheitsbeauftragte regelmässig Sensibilisierungskurse durch.

Arbeitsschuhe mit Stahlkappen und Arbeitskleidung werden vom Unternehmen zur Verfügung gestellt.

Beschwerdeverfahren

In Übereinstimmung mit den internen Vorschriften über Verstöße gegen die persönliche Integrität geben wir unseren Mitarbeitern die Möglichkeit, Verstöße oder Missbräuche persönlich oder anonym zu melden. Es gibt zudem ein System, um Verbesserungsvorschläge in Bezug auf Produktionsverfahren und Organisation anzubringen.

Diversität und Chancengleichheit

Wir sind sensibel für das Thema Vielfalt und arbeiten mit lokalen Organisationen und Einrichtungen für die Wiedereingliederung und Ausbildung von Menschen, die eine Krankheit oder Verletzung erlitten haben. Wir verpflichten uns zur Chancengleichheit auf allen Ebenen.

Drei von sieben Mitgliedern der Geschäftsleitung von Chocolat Stella Bernrain sind Frauen. Der Verwaltungsrat der Chocolat Bernrain weist eine Frauquote von 25% aus, derjenige der Chocolat Stella von 66%. Wir bieten verschiedene Arten von Teilzeitarbeitsverträgen an.

Lohngleichheit

Gleicher Lohn für gleiche Arbeit ist für uns eine Selbstverständlichkeit. Eine unabhängige Lohnvergleichsanalyse, die 2021 bei Chocolat Bernrain durchgeführt wurde bestätigt, dass bei den Löhnen kein Geschlechtereffekt zwischen Männern und Frauen vorliegt.

Home-Office

Während der Covid-19-Pandemie haben wir den Mitarbeitenden in den Verwaltungsabteilungen die Möglichkeit gegeben, von zu Hause auszuarbeiten, und auch heute noch gewähren wir denjenigen, die dies wünschen, diese Möglichkeit. Für die Arbeit im Home-Office stellen wir bei Bedarf einen Laptop zur Verfügung.

Weiterbildung und Lehrlinge

Wir sind ein Lehrbetrieb. Bei Chocolat Bernrain bilden wir jährlich 3- 6, bei Chocolat Stella 1 Lehrling pro Jahr in einer dreijährigen Ausbildung zur Lebensmitteltechnolog:in aus. Zudem bieten wir auch die Ausbildung zur Lebensmittelpraktiker:in an.

Die Chocolat Stella ist das erste Unternehmen, das im Tessin die Ausbildung zum Lebensmitteltechnologen EFZ eingeführt hat.

Wir unterstützen und fördern Weiterbildungen unserer Mitarbeiter:innen. Einerseits werden Weiterbildungsmöglichkeiten und Wünsche der Arbeitnehmer:innen individuell beurteilt, andererseits bieten wir immer wieder Weiterbildungen an, die sich an den Funktionen der Mitarbeiter:innen orientieren oder bei denen Themen vermittelt werden, die für das Unternehmen generell von Bedeutung sind.

Im Jahr 2022 haben wir eine neue Stelle für Ausbildung und Fachsupport geschaffen, um das Thema Aus- und Weiterbildung noch mehr zu stärken



Mitarbeiterfluktuation, Dienstaltersgeschenke und Regelung zur Frühpensionierung

Wir freuen uns über die langjährige Firmenzugehörigkeit unserer Mitarbeiter:innen von teilweise über 40 Jahren. Bei Chocolat Stella beträgt die durchschnittliche Betriebszugehörigkeit 10 Jahre bei Chocolat Bernrain 8 Jahre. Mitarbeiter:innen mit über 20 Dienstjahren bieten wir die Möglichkeit einer attraktiven Frühpensionierung, die vom firmeneigenen Patronalen Fond finanziert wird.

Ab fünf Dienstjahren werden alle fünf Jahre Jubiläumsprämien ausbezahlt. Mit zunehmenden Dienstjahren steigt die Prämie.

Weiter gewähren wir unseren Mitarbeiter:innen zinsgünstige Hypothekendarlehen.

Erreichbarkeit und Arbeitsweg

Beide Standorte sind sehr gut an den öffentlichen Verkehr angebunden. Am Standort Kreuzlingen gibt es eine Bus- und Zughaltestelle direkt neben dem Firmengelände und der Standort Giubiasco befindet sich auch in Gehdistanz zur nächsten Bus- und Zughaltestelle. Es wird eine Ladestation für Elektroautos zur Verfügung gestellt und die Parkplätze auf den Firmenarealen sind kostenlos.

7. Verantwortung und regionale Verankerung

Es ist uns wichtig, regional verankert zu sein und dass wir in den Gemeinden, in denen wir tätig sind, Verantwortung übernehmen



Luftaufnahme von Kreuzlingen

Wir sind regional tief verankert. Chocolat Bernrain wurde 1932 in Kreuzlingen gegründet und hat sich an diesem Standort bis heute weiterentwickelt. Chocolat Stella wurde 1928 in Lugano gegründet und siedelte 1980 ins nahegelegene Giubiasco um.

Spenden und Sponsoring

Wir unterstützen Organisationen, Vereine sowie städtische und kulturelle Veranstaltungen an unseren Standortgemeinden.

Chocolat Stella unterstützte 2021 rund 50 Organisationen und Vereine, indem sie Schokolade für Snacks, Tombolapreise und andere Gelegenheiten zur Verfügung stellten.

Seit vielen Jahren pflegt Chocolat Stella eine wichtige Partnerschaft mit Inclusione Andicap Ticino mit Sitz in Giubiasco und mit dem Tavolino Magico. Chocolat Bernrain unterstützt Organisationen wie Agathu (Treffpunkt für Geflüchtete) oder die Arche (Kinderprojekt) regelmässig.

Schrebergarten und wohnen

Ein Mehrfamilienhaus der Chocolat Bernrain bietet seit vielen Jahren äusserst preisgünstigen Wohnraum an. Für Mitarbeiter:innen und Anwohner:innen besteht die Möglichkeit einen Schrebergarten auf dem Grundstück der Firma zu mieten.

Ausbildung und Lehre

Chocolat Stella arbeitet mit Schulen zusammen und organisiert Unternehmensbesuche. Wir unterstützen Schüler:innen bei der Vertiefung von Themen rund um die Geschichte des Kakaos und der Schokolade sowie der Produktionsprozesse und des wirtschaftlichen Umfelds. Wir ermöglichen Mittelschüler:innen und Student:innen während Semester- und Schulferien Praktika in unserem Betrieb zu

absolvieren, um ihnen zu ermöglichen die Arbeit in einem Lebensmittelbetrieb besser kennenzulernen. Jährlich koordiniert die Chocolat Stella Betriebsbesichtigungen für angehende Konditor:innen und Confiseur:innen.

Chocolat Stella hat eine Zusammenarbeit mit Berufsschulen und der Tessiner Universität (SUPSI) aufgebaut, um Projekte und Diplomarbeiten für Studierende und Lernende anbieten zu können und arbeitet regelmässig an Projekten mit, die von kantonalen und kommunalen Institutionen und verschiedenen Schulen initiiert werden.

Preise und Auszeichnungen

Im Jahr 2011 erhielt die Chocolat Stella den Prix Égalité, mit dem ihr Engagement für gleiche Arbeitsbedingungen für Männer und Frauen und eine gerechte Verteilung der Quoten bis hin zur



Mit dem Preis "Agiamo Insieme"

Führungsebene gewürdigt wurde. Der Preis wurde vom Kaufmännischen Verband Tessin vergeben.

2012 wurde der Preis "Agiamo Insieme" an die Chocolat Stella verliehen. Dieser Preis zeichnet Unternehmen aus, die Menschen mit einer Behinderung die Möglichkeit zur beruflichen Wiedereingliederung bieten und wird vom Kanton Tessin und der Tessiner Handelskammer vergeben.

Chocolat Bernrain erhält den Thurgauer Motivationspreis 2015. Sie wird damit für Ihre Innovationskraft und Ihre Bemühungen für nachhaltiges Wirtschaften ausgezeichnet.

Alessandra Alberti, sind wir im Präsidium der Handelskammer des Kantons Tessin vertreten. Wir gehören auch zu den Gründungsmitgliedern des Tessiner Industrieverbands. Die Geschäftsführerin der Chocolat Bernrain AG, Monica Müller ist Mitglied des Arbeitgeberverbandes Kreuzlingen.



Die Geschäftsführerin Monica Müller mit dem Thurgauer Motivationspreis 2015

Kollaborationen

Wir sind an der Zusammenarbeit mit lokalen Unternehmen bei der Entwicklung und Herstellung von Produkten mit regionalen Zutaten interessiert. Zum Beispiel haben wir eine Tessiner Brottafel oder Tessiner Amaretti-Tafel entwickelt und produziert. Für das Agromarketing Thurgau produzieren wir eine Schokolade mit Thurgauer Apfelstücken.

Verbände

Wir sind Mitglied des Schweizerischen Verbandes der Schokoladeproduzenten Chocosuisse, wobei die Geschäftsführerin der Chocolat Stella, Alessandra Alberti, in dessen Vorstand sitzt. Verschiedene unserer Mitarbeiter:innen engagieren sich in diversen Kommissionen. Durch die Geschäftsführerin der Stella SA,

8. Herausforderungen und Chancen

Die Welt ändert sich stetig, was Chancen und Risiken mit sich bringt. Damit wir auch in Zukunft erfolgreich sind, beobachten und analysieren wir die konstanten Veränderungen, um Risiken zu minimieren und Chancen für die Weiterentwicklung unseres Unternehmens zu erkennen und zu ergreifen.



Reife Kakaofrüchte auf der Farm eines APPTA-Bauern

In diesem Kapitel werden verschiedenen Chancen und Risiken für das Unternehmen Chocolat Stella Bernrain erörtert.

Klimakrise

Die Klimaveränderung ist vor allem für die landwirtschaftliche Produktion eine grosse Herausforderung. Insbesondere Kakao ist eine sensible Pflanze. Wird es zum Beispiel in heutigen Kakaoanbauregionen trockener, wirkt sich dies negativ auf die Produktion aus.

Was sagt die Forschung dazu? Die CGIAR hat die Auswirkung des Klimawandels in Mittelamerika in einer [Studie](#)⁵ untersucht. Für die Dominikanische Republik, einem unserer wichtigsten Kakao-Herkunftsländer, werden minimale Auswirkungen der Klimakrise auf den Kakaoanbau erwartet. Für Peru sehen die Prognosen ähnlich aus. Etwa 10% der gegenwärtigen Anbauflächen werden unter den prognostizierten Klimaveränderungen der nächsten Jahrzehnte für den Kakaoanbau nicht mehr geeignet sein⁶. Wobei der Kakao in den für uns wichtigen Anbauregionen San Martin, Amazonas und Cajamarca nur wenig vom Klimawandel betroffen sein wird.⁷

EU-Gesetz zu abholzungsreifen Lieferketten

Im April 2023 hat das EU-Parlament die [Regulierung zu Entwaldungsfreien Lieferketten](#) angenommen, im Mai desselben Jahres hat auch der Europarat die Regulierung angenommen. Diese tritt voraussichtlich ab 2025 in Kraft (nach einer Adaptionszeit von 18 Monaten) und besagt, dass Unternehmen, die

Risikrohstoffe und deren Produkte (zum Bsp. Kakao und Schokolade) in der EU verkaufen wollen, beweisen müssen, dass dafür kein Regenwald abgeholzt wurde (Cut-off Datum: 31.Dez. 2022). Zudem muss garantiert werden, dass alle lokalen Gesetze des Herkunftslandes eingehalten wurden.

Um aufzeigen zu können, dass Anbauflächen abholzungsfrei sind, müssen diese kartiert werden. Dies wird mit erheblichem Aufwand verbunden sein und vor allem für kleinere Kooperativen und Unternehmen einige Schwierigkeiten mit sich bringen. Aus diesem Grund soll kleinen Unternehmen eine längere Adaptionsphase gewährt werden. Dennoch ist anzunehmen, dass die Regulierung kleineren Unternehmen/ Kooperativen den Marktzugang proportional mehr erschwert als grossen Firmen

Grösseren Lieferanten von Chocolat Stella Bernrain, wie Conacado oder Norandino, sollte diese Regulierung wenig Schwierigkeiten bereiten. Es ist jedoch noch unklar, wie schwierig es für kleinere Kooperativen sein wird, dieses Gesetz einzuhalten, zumal dies auch von jeweils nationalen und lokalen Hilfestellungen und Strukturen beeinflusst wird.

Wenn dieses Gesetz erfolgreich umgesetzt ist, heisst dies, dass jegliche Schokolade, die in der EU verkauft wird, abholzungsfrei ist. Vermutlich werden vor allem grosse Konzerne, die gegenwärtig scharf in der Kritik stehen, die Abholzung voranzutreiben, daraus Kapital schlagen können. Deshalb scheint es wichtig, dass sich Hersteller von biologischer und Fairtrade

⁵ Bunn et al. 2019. Climate Change Impacts on Cocoa Production in Central America and the Caribbean - [Link](#)

⁶ Ccarelli et al. 2021; Climate change impact on cultivated and wild cacao in Peru and the search of climate change-tolerant genotypes - [Link](#)

⁷ Rikolot, 2020, The impact of climate change on cocoa and coffee farmers around the globe – [Link](#)

zertifizierten Produkten frühzeitig überlegen, was diese Entwicklungen für den ökologischen Nischenmarkt bedeuten.

Menschenrechtliche Sorgfaltspflicht

Neben den neuen Regelungen zu abholzungsfreien Lieferketten werden auch die gesetzlichen Anforderungen an Unternehmen in ganz Europa bezüglich menschenrechtlicher Sorgfaltspflicht immer strenger. Um dieser Entwicklung Rechnung zu tragen, werden wir in der Beschaffung unserer Rohstoffe die Risikobeurteilung und das Risikomanagement unserer Lieferanten anpassen müssen. Dazu stehen wir mit anderen KMUs über Chocosuisse im Austausch und werden im präkompetitiven Bereich auch gemeinsam Lösungen erarbeiten.

Von CO₂ Kompensation zu proaktivem Klimaschutz entlang unserer Lieferkette gestalten

In den letzten zehn Jahren haben wir in Zusammenarbeit mit der Stiftung MyClimate einen Teil unserer Emissionen durch Klimaschutzprojekte in verschiedenen Ländern kompensiert. Diese Bemühungen leisteten effektiven Klimaschutz, hatten aber keinerlei Bezug zu unserer Lieferkette.

Nun haben wir das Konzept der CO₂-Kompensation für das Ausloben CO₂-neutraler Produkte neu überdacht und hinterfragt. In Zukunft wollen wir die Ressourcen, die in externe Klimaprojekte geflossen sind, innerhalb unserer eigenen Lieferkette in Nachhaltigkeitsprojekte investieren. Vor diesem Hintergrund haben wir beschlossen, unsere Zusammenarbeit mit My Climate zu beenden.

Beispielsweise erarbeiten wir momentan mit einer unserer Partner-Bauernkooperative ein Projekt für die Förderung von Agroforstsysteme. Diese Anbaumethode hat das Potenzial verschiedene ökologische wie ökonomische Vorteile zu aktivieren, sowie Kohlenstoffbindung, Förderung der Biodiversität, erhöhte Klimaresilienz und diversifizierte Einnahmequellen für Kakaobauern.

Mit dieser Art von Projekten wollen wir die Zusammenarbeit entlang unserer Wertschöpfungskette fördern. Damit leisten wir ein Beitrag, die Herausforderungen der Klimakries in unseren globalen Lieferketten gemeinsam anzupacken und erreichen so mehr als reine CO₂-Kompensation.



Agroforstsystem in Talamanca, Costa Rica auf der Parzelle eines Farmers von APPTA.



Chocolat Bernrain AG · Buendtstrasse 12 · Postfach · 8280 Kreuzlingen · Switzerland · ☎ +41 71 677 93 77
Chocolat Stella SA · Via alle Gerre 28 · Casella Postale · 6512 Giubiasco · Switzerland · ☎ +41 91 857 01 41

stellabernrain@swisschocolate.ch · www.swisschocolate.ch