



## Neubau Chocolats Halba

Schokoladenfabrik in Pratteln BL

<b>Objektyp</b>	Prozesstechnik
<b>Ausführung</b>	2017-2018
<b>Lieferumfang</b>	Prozessverkabelung inkl. Trassierung
<b>Scherler Team</b>	Reto Burren
<b>Auftraggeber</b>	Bühler AG, Uzwil
<b>Architekt</b>	-
<b>Elektroingenieure</b>	Bühler und Scherler AG, St. Gallen



**Pikettdienst**

031 330 41 41

Scherler sorgt für Spannung

### **Swissness**

Schweizer Uhren, Schweizer Berge und Schweizer Schokolade sind bekannt und beliebt auf der ganzen Welt. Um den Kunden höchste Qualität und Zuverlässigkeit bieten zu können, produziert Chocolats Halba ausschliesslich in der Schweiz. Ihre wichtigsten Exportmärkte sind Deutschland, Italien, Frankreich, Australien, China, Kanada und die USA. Halba ist ein traditionsreicher, 1933 gegründeter Schokoladenhersteller, der sich der nachhaltigen Produktion und dem Fair-Trade-Handel mit Rohstoffen verschrieben hat. 12 000 Tonnen Schokolade-Tafeln und Confiserieartikel werden an den Standorten Wallisellen, Hinwil und Pratteln hergestellt. Mit dem Grossbauprojekt in Pratteln bekennt sich Coop klar zum Produktionsstandort Schweiz. In etwa einem Jahr wird der Endausbau der Produktionsanlagen abgeschlossen sein. Einzelne Anlagen aus den beiden andern Werken werden zurzeit gezügelt und in den neuen Produktionshallen wieder eingebaut. Gegen Ende des kommenden Jahres wird Halba dann nur noch an einem Standort produzieren.

### **Eine bessere Schokolade für alle**

Qualität und Nachhaltigkeit: darauf setzt Chocolats Halba und verfolgt dabei einen umfassenden Nachhaltigkeitsansatz, der beim Kakaobauer beginnt und bei den Konsumenten aufhört. Für ihr Nachhaltigkeitsengagement mehrfach ausgezeichnet, ist Halba davon überzeugt, dass ihr Erfolg im Ursprung liegt.

### **Direkt und fair**

Chocolats Halba ist die Nachhaltigkeitspionierin im Schweizer Schokoladen-sektor. An den heutigen Standorten verarbeitet die Schokoladenproduzentin mit 240 Mitarbeitern Kakao aus Ghana, Honduras, Ecuador und Peru zu Premium-Produkten für Handel und Industrie. Die Menschen und die Umwelt sind für Chocolats Halba wertvolle Ressourcen. Durch nachhaltiges Handeln und mit innovativen Ideen will das Unternehmen den Weg zur Schokoladenherstellerin der Zukunft beschreiten. Um dieses Ziel zu erreichen, hat es entlang seiner ganzen Wertschöpfungskette Massnahmen ergriffen. So bezieht Chocolats Halba heute ihren Kakao ausschliesslich aus eigenen Projekten oder fairem Handel und produziert ihre Schokolade im vierten Jahr in Folge CO2-neutral. Vom direkten Einkauf im fairen Handel profitieren in erster Linie die Kakaobauern. So gehen in Lateinamerika statt 50 % bis zu 85 % des bezahlten Preises direkt an die Bauern. Zusätzlich zu einem fairen Preis zahlt Halba im Jahr durch durchschnittlich 1 Million USD an Fair-Trade-Prämien, über deren Verwendung die Bauern demokratisch entscheiden. In Ghana beispielsweise fliessen Gelder in ein Anti-Kinderarbeits-Projekt sowie in ein Programm zur Förderung der Frauen.



**Pikettdienst**

031 330 41 41

Scherler sorgt für Spannung