

# DER LINDT & SPRÜNGLI BEAN-TO-BAR-WEG



1.

Nach der Ernte werden die Kakaobohnen im Ursprungsland fermentiert und getrocknet. Die Bauern, die am Lindt & Sprüngli Farming Program teilnehmen, sind mit Namen, Standort der Farm sowie diversen Basisdaten in einer Datenbank erfasst. Beim Ankauf der Kakaobohnen wird jeweils überprüft, dass nur Bohnen der Programmbauern gekauft werden und das gekaufte Volumen wird erfasst.

2.

Die Kakaobohnen werden in Säcke verpackt und mit einer eindeutigen Kennzeichnung versehen. In Ghana beispielsweise mit einem Tag mit Barcode. So können unsere Partner, die die Kakaobohnen für uns kaufen und transportieren, die Bohnen eindeutig dem Produktionsvolumen des Farming Program zuordnen und sie zu den im Programm registrierten Bauern zurückverfolgen.



3.

Um den höchsten Grad an Rückverfolgbarkeit «Identity Preserved» zu garantieren, werden die Bohnen des Programms immer getrennt von allen anderen Bohnen bei unseren Partnern gelagert sowie getrennt transportiert.



Rückverfolgbarkeit beginnt für uns auf der Farm der Kakao-bauern und endet erst in unseren Produktionsstandorten. Wir wählen ausschliesslich Kakaobohnen von Bauern aus den Anbauländern aus, die Teil unseres eigenen nachhaltigen Beschaffungsprogramms – dem Lindt & Sprüngli Farming Program – sind. Die Rückverfolgbarkeit unserer Kakaobohnenlieferkette ist das wichtigste Fundament für unser Programm, um die Lebensbedingungen in den Anbauländern nachhaltig verbessern zu können. Als Bean-to-Bar-Hersteller haben wir uns somit umfangreiche Kenntnisse aufgebaut, beginnend bei der Auswahl der hochwertigen Bohnen über das technologische Know-how in der Herstellung der eigenen Kakaomasse bis zur Schokoladenproduktion in den eigenen Produktionsstandorten. Ein Unterschied, der uns als Premium-Hersteller bis heute auszeichnet.

4.

Vor der Verschiffung, noch im Hafen des Ursprungslands, erfolgt eine Qualitätskontrolle der Kakaobohnen. Die Kakaobohnen werden in Container geladen, die ausschliesslich für den Transport der Bohnen des Programms verwendet werden.



5.

Jede Kakaobohnenlieferung wird von einem Rückverfolgbarkeitszertifikat begleitet, das im Ursprungsland erstellt und bei der Warenübernahme an Lindt & Sprüngli übermittelt wird. Im Dokument werden unter anderem die Produktionsvolumen der Bauern erfasst.



6.

Die Kakaobohnen werden per Schiff zu den Zielhäfen in Europa und in den USA transportiert. Nach der Ankunft erfolgt erneut eine Qualitätskontrolle. Nur wenn die Bohnen unseren Vorgaben entsprechen, übernehmen wir die Ware.



## 11.

Danach werden die Nibs zerkleinert und anschliessend erfolgt das Mahlen in speziellen Mühlen, bis die Kakao-masse die gewünschte Partikelgrösse erreicht hat.

## 10.

Im Anschluss erfolgt die Röstung der Nibs nach einem eigens entwickelten Verfahren, das die Röstdauer und -temperatur optimal aufeinander abstimmt, um das gewünschte Aroma hervorzubringen.

## 9.

Die Kakaobohnen werden aufgebrochen und die Schale entfernt. Der verbleibende Kakaokernbruch, die sogenannten Nibs, werden weiterverarbeitet und anschliessend nochmals mit Dampf gereinigt.

## 8.

Die angelieferten Kakaobohnen werden in Silos gelagert und anschliessend für die Rezepturen gemischt. Danach erfolgt die Reinigung durch Infrarotbehandlung.

## 7.

Die Bohnen werden verladen und zu den eigenen Kakao-massewerken in Europa und den USA transportiert, die alle ISO-22000-zertifiziert sind. Das begleitende Rückverfolgbarkeitszertifikat gibt uns genau Aufschluss über die Herkunft der Kakaobohnen und das gelieferte Volumen.

## 12.

Die Kakao-masse wird an unsere Produktionsstandorte transportiert.

### AB HIER BEGINNT DER BRANCHENÜBLICHE PROZESS IN DER SCHOKOLADEN- HERSTELLUNG.

## 13.

Die weiteren Zutaten wie beispielsweise Milchpulver und Kakaobutter werden der Kakao-masse hinzugefügt und zu Schokolade verarbeitet.

## 14.

Die Schokoladenmasse wird nochmals gemahlen.

## 15.

Es folgt der wichtige Schritt – das Conchieren.

## 16.

Die Schokoladenmasse wird ausgeformt oder weiterverarbeitet.