

Conchieren und die CO₂-Bilanz verbessern – geht das?

Technologischer Fortschritt kommt dem Schokoladengenuss und der Umwelt zugute

Jörn Wagenbach, Head Corporate Communications & CSR, und Alessia Baccalà, Praktikantin in der Unternehmenskommunikation von Barry Callebaut, sprachen mit Dirk Poelman, Chief Operations Officer.

Barry Callebaut verfügt über ein eigenes Team für die Entwicklung neuer Produktionsverfahren. Wie ist dieses Team aufgebaut und was genau ist seine Aufgabe?

Unser Team für Prozess- und Technologieentwicklung besteht aus 15 Mitarbeitenden. Sieben davon sind auf die Regionen verteilt, wo sie die Produktion unterstützen und die Einführung von Best Practices leiten. Die übrigen acht arbeiten in unseren Kompetenzzentren für Kakao in Louviers, Frankreich, und für Schokolade in Wieze, Belgien. Ihre Hauptaufgabe ist es, neue Produktionsverfahren zu entwickeln. Unser Ziel ist es, die Produktion vorhandener Anlagen und Produktionslinien zu steigern. Damit wollen wir sowohl die Investitionskosten wie die Betriebskosten pro Tonne für

bestehende und neue Anlagen senken. Das Team arbeitet dabei eng mit unseren Fachingenieuren zusammen.

Ein weiterer Schwerpunkt besteht darin, im Einklang mit unseren Zielen der sozialen unternehmerischen Verantwortung unseren Energieverbrauch pro Tonne zu senken.

Ein geringerer Energieverbrauch bedeutet eine bessere CO₂-Bilanz. Würden Sie uns dafür einige Beispiele nennen?

Sicher, davon gibt es eine Menge. Nehmen wir die Installation der neuen Bohnenbrechanlagen. Mit dem Wegfall des Micronizers, der die Bohnen vorheizte, reduziert sich der Energieverbrauch beim Rösten um 20 bis 25 Prozent pro Tonne. Und weniger Ausrüstung bedeutet wiederum weniger Wartungsbedarf.

Ein anderes Beispiel sind die Hochgeschwindigkeits-Schokoladenwalzmaschinen. Während das Conchieren Geschmack, Geruch und Textur der Schokolade beeinflusst, dient das Walzen dem Zerkleinern der Zutaten. Durch die Justierung unserer Walzen kön-

Reduktion des Energieverbrauchs von

35%

nen wir den Prozess beschleunigen und damit die Produktion pro Maschine um über 30% steigern, ohne die Partikelgrösse zu verändern. Durch das neue Vorgehen wird der Walzprozess verkürzt und der Energieverbrauch pro Tonne gesenkt.

Sie haben das Conchieren erwähnt – gibt es auch hier neue Entwicklungen?

Danke für die Frage. Ja, wir haben einen neuen, kontinuierlichen Conchierprozess entwickelt, der einen grossen Vorzug aufweist. Er erlaubt uns, bei gleicher Produktqualität den Durchsatz zu verdreifachen. Wir haben Verbesserungen des herkömmlichen Conchierungsprozesses getestet und an verschiedenen Standorten eingeführt. Dabei haben wir überwiegend auf zwei Gebieten Fortschritte erzielt: Zum

einen konnten wir den Energieverbrauch pro Tonne um 35% reduzieren, zum anderen die Prozesseffizienz verbessern, indem wir die Luftzirkulation im Gerät optimiert haben. Dadurch wurde der Prozess verkürzt und die Ergiebigkeit der verwendeten Kakaobutter verbessert. Die Technologie basiert auf Standardgeräten, die wir intern überarbeitet haben. Derzeit sind wir daran, die Effizienz dieses kontinuierlichen Conchierens noch weiter zu steigern. Aber was für andere Schokoladenhersteller gilt, gilt auch für uns: Wenn es um die Details des Conchierens und erfolgreiche Neuerungen geht, können wir bei aller Offenheit plötzlich sehr verschwiegen sein... •

Mit rund 40 Produktionsstätten in aller Welt, die für die ganze Bandbreite anspruchsvoller Kunden vom Industriehersteller bis zum Chocolatier Kakao verarbeiten und Schokolade produzieren, muss Barry Callebaut seine Prozesse und Technologien permanent weiterentwickeln und verbessern.