

Langfristige Partnerschaft: Nutriswiss raffiniert Bio-Palmfette und -öle aus Madagaskar

Nutriswiss

Verantwortungsbewusstes und rückverfolgbares Sourcing ist für die Nutriswiss AG der Schlüssel zu hochwertigen Rohwaren, Versorgungssicherheit und nachhaltigem Wirtschaften. Für alle Rohstoffe werden Lieferketten vom Erzeuger bis zum Werk etabliert. Nutriswiss ist beim Sourcing biozertifizierter Rohstoffe an langfristigen Partnerschaften interessiert. In Madagaskar arbeitet die Spezialistin für massgeschneiderte Speisefette vor Ort mit einem Familienunternehmen zusammen, das sich seit langer Zeit der nachhaltigen Produktion von Palmöl verschrieben hat. Als eines der ersten Unternehmen in Afrika trat Savonnerie Tropicale dem Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) bei. Dank der engen Zusammenarbeit kann Nutriswiss



Einfluss auf Rohstoffgestaltung und Qualität nehmen. Die Plantagenbesitzer sind unabhängiger vom Preisdruck des Markts und können sich auf eine Abnahmegarantie verlassen. Noch auf der Plantage begutachtet ein unabhängiger Kontrol-

leur die Rohware, bevor sie in die ISO-Container nach Food-Grade-Standard der Nutriswiss verladen wird. Diese werden verplombt und zum nahegelegenen Hafen gebracht. Nutriswiss übernimmt den Transport bis in die Schweiz, wo sie erst

im Werk in Lyss wieder geöffnet werden. Der Transport wird per Satellit in Echtzeit getrackt und eine Kontamination wird durch die Verplombung sämtlicher Öffnungen ausgeschlossen. Das Rohöl wird analysiert und gemäss den Anforderungen der Nutriswiss-Kunden und -Produkte in Lyss raffiniert. Abhängig vom jeweiligen Ertrag der Plantage bezieht Nutriswiss 800 bis 1000 Tonnen Palmöl aus Madagaskar, das RSPO-zertifiziert ist und das schweizerische Bioknospe-Siegel trägt.

