Agorà Ascona.

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Buonasera da Alessandra Alberti

Chocolat Stella di Giubiasco

www.swisschocolate.ch, 18 aprile 2019

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Storia, presente e futuro di un’azienda che da 90 anni affonda le proprie radici nel tessuto sociale ticinese

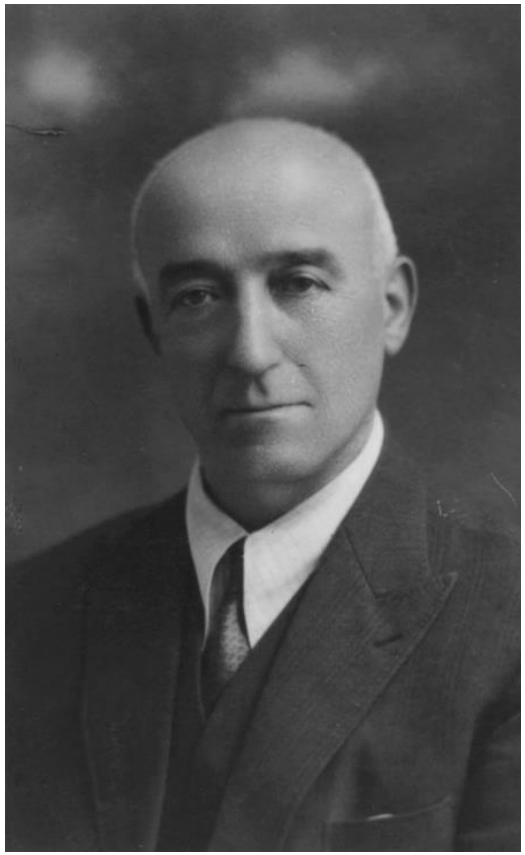
Stella Bernrain
swisschocolate.ch

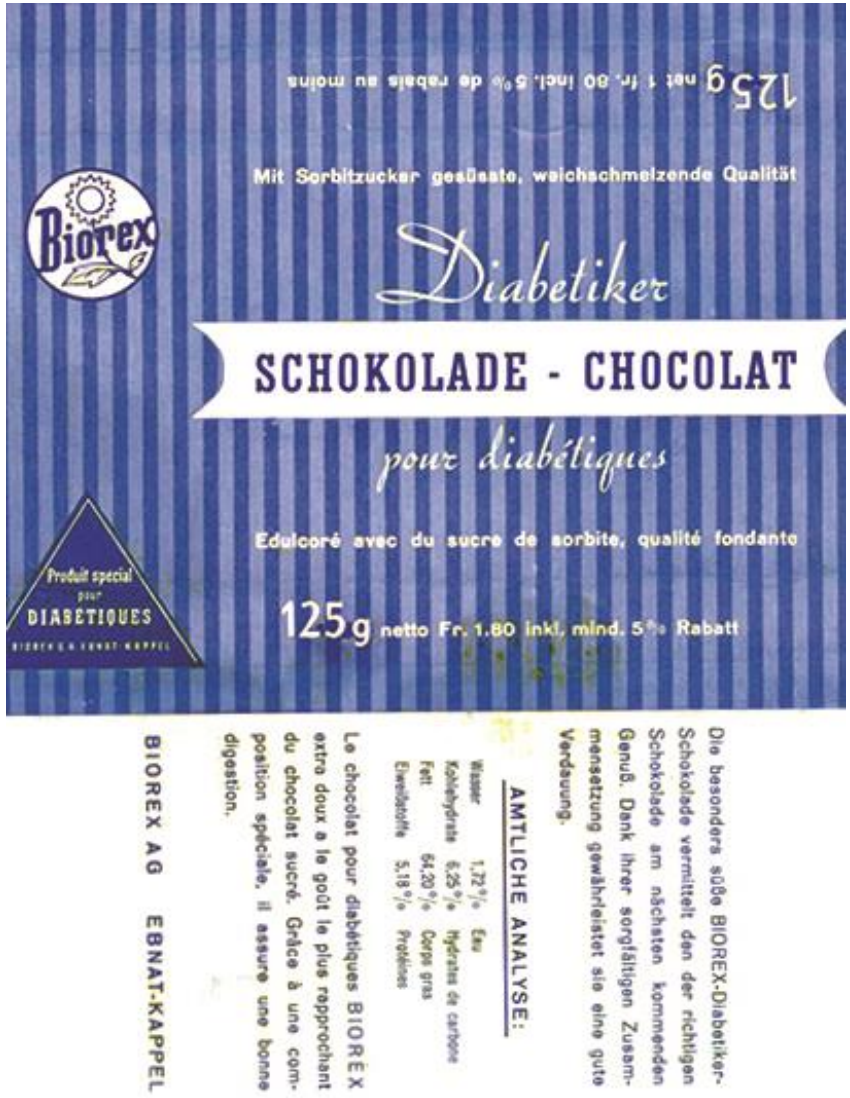
Cosa fa la Chocolat Stella di Giubiasco ?

‘Partendo da idee creative produciamo specialità di cioccolato vendute in Ticino, in Svizzera e in 50 Paesi diversi nel mondo’

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Storia: Fondata nel 1928 a Lugano da Achille Vanotti





Il primo cioccolato per diabetici

Nel 1960 la Chocolat Stella sviluppa il primo cioccolato «dietetico» cioè senza zuccheri aggiunti adatto ai diabetici.

Si conferma la volontà specializzarsi in prodotti di nicchia.

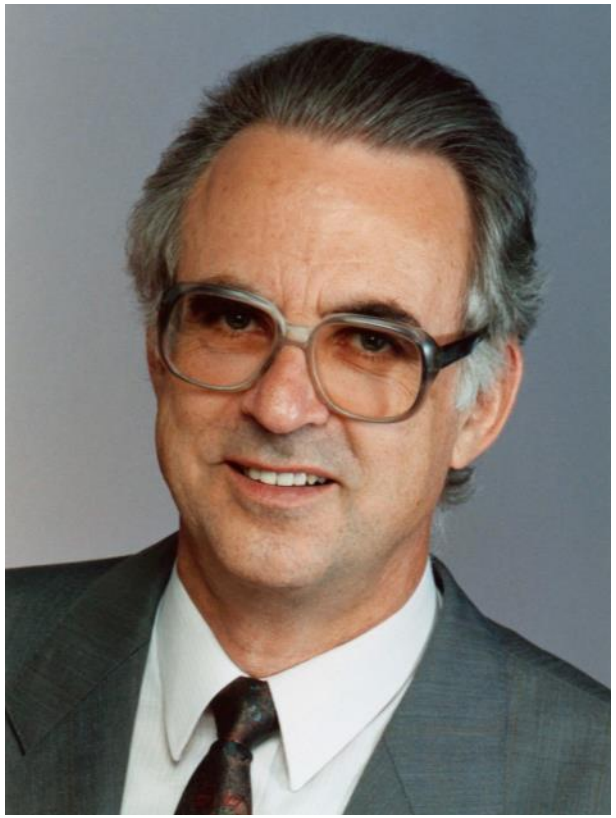
Chocolat Bernrain AG

Nata nel 1932 a Kreuzlingen

Nel 1950 Karin e Walter Müller acquistano la Chocolat Bernrain.

Nel 1955 decidono di concentrarsi sulla produzione di cioccolato a marchio dei clienti (Private Label).

E’ un successo che spinge Walter e Karin Müller a fare ulteriori investimenti.



Chocolat Bernrain AG

Nel 1965 Adalbert Müller, figlio di Walter e Karin, dopo diverse esperienze all'estero, assume la direzione dell'azienda.

A soli 28 anni mostra già le sue qualità manageriali e la sua sensibilità etica e sociale .

Grazie alla sua competenza tecnica, alle sue visioni e alla sua lungimiranza (es. www.swisschocolate.ch), Adalbert porta l'azienda a raggiungere nuovi mercati e continua a investire nella struttura.

Nel 1980 i destini della Chocolat Bernrain e della Chocolat Stella si incrociano quando la famiglia Vanotti, in assenza di eredi interessati alla successione, vende alla Chocolat Bernrain.

Nel sopraceneri

Adalbert Müller e Argo Devittori che nel frattempo diventa direttore della Chocolat Stella, decidono di smantellare l'obsoleto impianto di Lugano e costruire una nuova fabbrica.

E' necessario che la sede sorga in una zona dove la logistica sia adeguata a un suo sviluppo.

Viene individuata la nuova zona industriale Mondari a Giubiasco che ancora oggi risponde a queste esigenze.

Finalmente nel 1988 nasce la nuova Chocolat Stella a Giubiasco.

Monica Müller, la terza generazione

Nel 2001 Monica Müller figlia di Adalbert e Ursula Müller inizia la sua carriera nell’azienda di famiglia.

Nel 2007 assume i ruoli di Direttrice della Chocolat Bernrain e qualche anno dopo di Presidente del Consiglio d’Amministrazione della Chocolat Bernrain e della Chocolat Stella

Fedele alla filosofia delle precedenti generazioni, Monica guida l’azienda con gli stessi valori etici e di sostenibilità, portando avanti nel contempo la cultura dell’innovazione.

Alessandra Alberti

Alessandra, Ingegnere Alimentare presso il Politecnico di Zurigo inizia la sua attività alla Chocolat Stella nel 1996 quale responsabile del sistema di Assicurazione Qualità e degli Acquisti a stretto contatto con Argo Devittori.

Nel 1999 diventa direttrice della Chocolat Stella, quando Argo Devittore decide di prevedere il proprio pensionamento.

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Importante ampliamento Chocolat Stella 2013

	prima	dopo
Superfice	2’400 m2	6’500 m2
Volume	11’000 m3	32’000 m3

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Importanti valori

- Qualità svizzera
- Preziose qualità di cioccolato
- Uso sostenibile di tutte le risorse durante l'intera filiera
- Innovazione
- Soluzioni personalizzate per ognuno dei nostri clienti

INNOVAZIONE

- CON MATERIE PRIME SEMPRE PIU DI QUALITA’
- CON PROCESSI PRODUTTIVI ADATTATI ALLE NOSTRE SPECIALITA’
- CON PRODOTTI BIOLOGICI ED ECOSOLIDALI
- CON VARI TIPI DI CERTIFICAZIONI
- MANTENENENDO LA PRODUZIONE IN CH

La signora E. Rescigno – ing. – dell'Associazione svizzera certificati di assicurazione qualità, consegna ad Argo Devittori, direttore della Chocolat Stella SA di Giubiasco, attorniato dai suoi collaboratori (tra i quali è riconoscibile Marco Pasotti), il certificato SQS ISO 9001.

Certificazioni

L'attenzione per la qualità in tutti i suoi aspetti è sempre fra le priorità dell'azienda.

Nel 1994 Chocolat Stella è la prima azienda alimentare in Ticino a ottenere la certificazione di qualità ISO-9001.

Oggi la ISO-9001 è stata sostituita dalla certificazione BRC, più adeguata all'industria alimentare.

Da allora, altre certificazioni si sono aggiunte: Bio, Fair-Trade, FSC, Myclimate, UTZ, Kosher, Halal e recentemente, una certificazione etica.

Certificazioni

BRC FOOD

FAIRTRADE

USDA ORGANIC

myclimate
Protect our planet

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

SQS

KRAV

KOSHER

UTZ Certified

حلال HALAL

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Chocolat Stella Bernrain producono esclusivamente in Svizzera

Chocolat Bernrain AG, Kreuzlingen
- 1932 gegründet
- 100 Mitarbeitende
- 4 bis 6 Lehrlinge

Chocolat Stella SA, Giubiasco
- fondata nel 1928
- 50 collaboratori
  1 nuova apprendista tecnologa alimentarista, nuova professione in Ticino da settembre 2014

INNOVAZIONE + MANTENERE LA PRODUZIONE ESCLUSIVAMENTE IN SVIZZERA

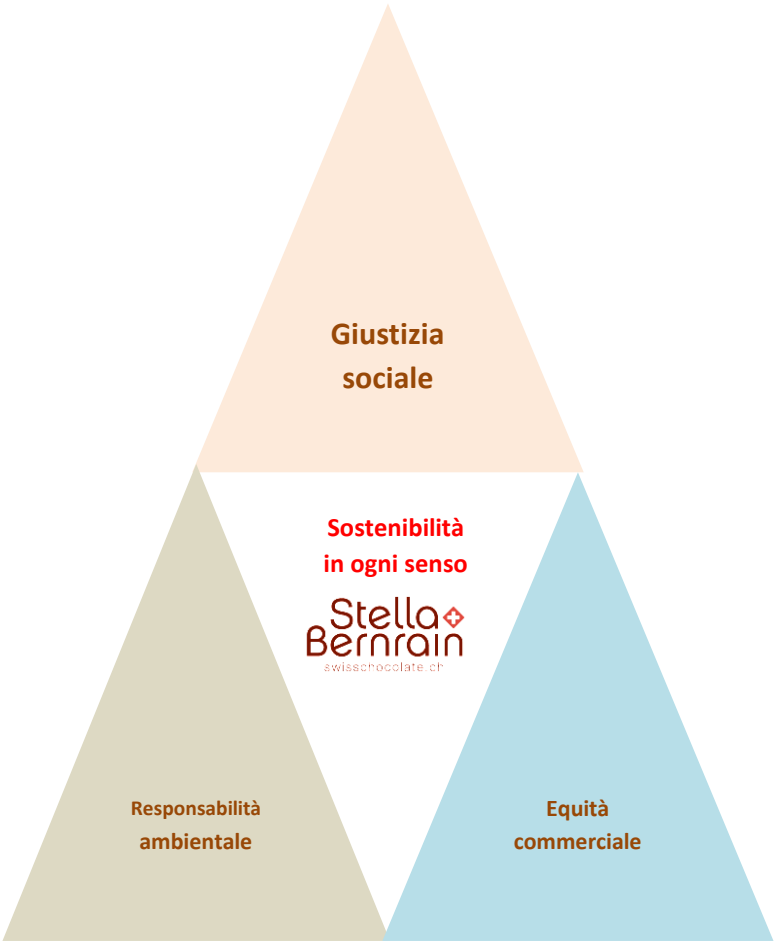
Dati sull'impiego	
Impiegati	160
Donne	50,34%
Uomini	49,66%
Apprendisti	6
Età media	44
Media anni di servizio	12,58
Percentuale impiegati con più 25 anni di servizio	15%

Responsabilità sociale

Il senso di responsabilità sociale verso i dipendenti è da sempre fra i nostri valori fondamentali.

Il concetto di pari opportunità, l'integrazione femminile, nella nostra azienda è realtà a tutti i livelli.

Le due aziende del gruppo sono infatti dirette da due donne: Monica Müller e Alessandra Alberti e nel CdA della Chocolat Stella ci sono due signore.



Sostenibilità

Sviluppo sostenibile è un impegno verso il futuro. Un concetto che implica la sfida di rispondere alle esigenze del presente senza compromettere i diritti delle generazioni future.

L'impegno del nostro gruppo è quello di coniugare il raggiungimento degli obiettivi economici col rispetto di giustizia sociale e responsabilità ambientale.

Siamo pionieri nel biologico e nel commercio equo-solidale (Fair-Trade).

Biologico, una speranza per il pianeta

Il cacao cresce in aree dall'altissima biodiversità. Queste foreste producono buona parte dell'ossigeno che respiriamo. Si tratta di sistemi ecologici dagli equilibri delicati e dagli habitat unici.

Le cooperative con le quali lavoriamo utilizzano perlopiù il sistema di produzione «agroforestale» che coniuga la tutela della foresta con coltivazioni ecosostenibili e biologiche.

Per noi è importante impegnarsi per la protezione di questi ambienti promuovendo l'agricoltura biologica che è bene ricordarlo non fa uso di pesticidi e fertilizzanti chimici.

Acquistiamo la maggior parte delle nostre materie prime certificate biologiche al 100%.

Fair-Trade (commercio equo-solidale)

Questa certificazione garantisce a piccoli produttori associati in cooperative, un prezzo superiore a quello di mercato, per permetter loro una vita dignitosa e lo sviluppo sostenibile delle loro comunità. Fra le condizioni per l'ottenimento della certificazione c'è **la totale esclusione del lavoro minorile**.

Nel 1991 abbiamo sviluppato per primi insieme alla allora OS3, oggi Claro AG, una linea di prodotti con ingredienti Fair Trade. Oggi, oltre due terzi delle nostre materie prime, è certificata Fair-Trade.

Le materie prime che non sono Fair-Trade sono certificate UTZ. Anche questa organizzazione, vieta il lavoro minorile e guida i produttori a migliorare qualità e produttività.

Fair-Trade implica anche il concetto di tracciabilità della filiera, ossia il controllo sui lotti delle materie prime dalla coltivazione alla tavoletta finita.

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Unsere Kakao-Proveniencen

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Cooperativa APPTA, Costa Rica

Onoreficenze importanti

Nel 2011 **«Prix Egalité»** assegnato alle aziende ticinesi che si distinguono in materia di pari opportunità di genere.

Nel 2012 **«Agiamo Insieme»** onoreficenza attribuitaci per l'integrazione di persone con handicap.

Onoreficenze importanti

Nel 2015 "**Motivationspreis** " La vocazione all'innovazione e il forte orientamento etico e sociale della nostra azienda, hanno convinto la giuria a conferirci questo prestigioso riconoscimento.

Nel 2015 **«Swiss Packaging Award»** nella sezione Design. E' stata la nostra linea Organic & Fair (biologica e Fair-Trade) a convincere la giuria.

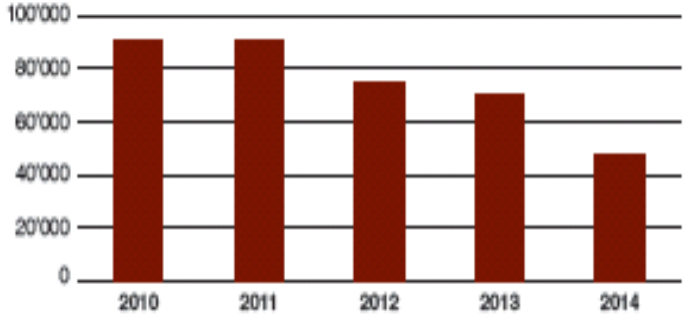
Stella Bernrain
swisschocolate.ch

SOFI AWARD New York Giugno 2018

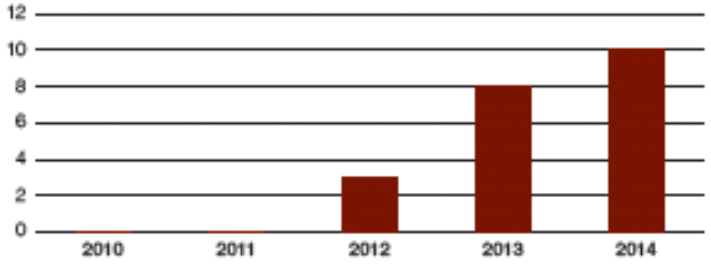
.1 POSTO AL SOFI AWARD NELLA CATEGORIA DEI PRODOTTI VEGANI CON IL CIOCCOLATO BIO GIANDUJA VEGANO

Preservazione delle risorse

Consumo olio combustibile in litri



Utilizzo d'imballaggi biodegradabili in ton.



Lavoriamo senza sosta al miglioramento dell'efficienza energetica dei nostri impianti.

Fra il 2010 e il 2014 abbiamo ridotto il nostro consumo energetico del 25%.

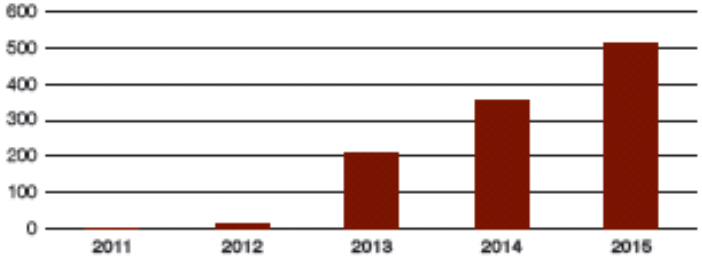
Sin dal 1982 a Kreuzlingen, per raggiungere questi obiettivi, si sono fatti importanti investimenti installando un sistema di recupero di calore e riciclo dell'acqua.

A Giubiasco, un sofisticato impianto di recupero dell'acqua dal sottosuolo assistito da termopompe di ultima generazione, permette grandi riduzioni dei consumi. Abbiamo praticamente azzerato il consumo di olio combustibile.

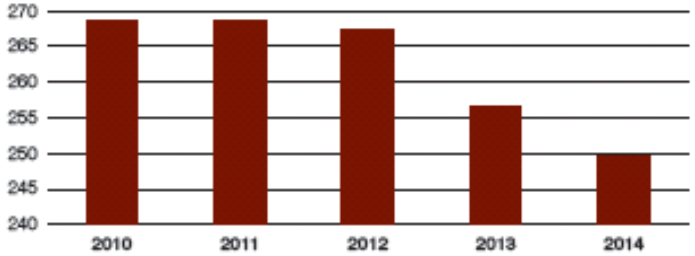
Nel contempo abbiamo introdotto materiali d'imballaggio biodegradabili e incrementato l'uso di carta da riforestazione sostenibile, certificata FSC.

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

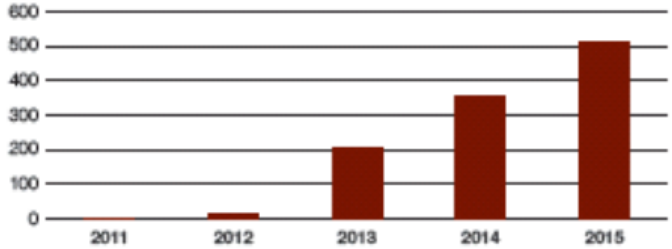
Quantità di prodotto CO_2 neutro in Ton.



Emissioni CO_2 per tavoletta da 100grammi in g.



Utilizzo di foglio biodegradabile in ton.



Per il clima

La fabbricazione del cioccolato produce inevitabilmente emissioni CO_2. Abbiamo investito molto in materiali, accorgimenti e macchinari che consentono di ridurre le emissioni.

Inoltre supportiamo diversi progetti gestiti dall'associazione svizzera

myclimate shape our future (www.myclimate.ch).

Si tratta di progetti come l'utilizzo di pannelli fotovoltaici in Etiopia, riforestazione in Uganda, stufe molto efficienti nella riduzione dei consumi in Peru ecc.

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

I nostri mercati

- Acquistiamo i nostri cacao pregiati e altre materie prime in 15 paesi
- Esportiamo il 75% della produzione in 51 paesi, presso 134 clienti

Produzione

- produciamo nel rispetto della tradizione di alta qualità tipicamente svizzera
- elaboriamo più di 1’500 prodotti diversi
- fabbricati con 350 ricette di base
- lavoriamo con 20 tipi diversi di fave di cacao
- oltre il 60% dei prodotti è biologico e Fair-Trade
- fabbrichiamo diversi prodotti «funzionali» quali
    - cioccolato senza zucchero aggiunto
    - cioccolato al latte senza lattosio
    - cioccolato vegano
- incontriamo grande successo con linee di prodotti con cacao di origini pregiate
- oltre 75% della produzione è a marchio dei clienti (Private Label)

Le ragioni del nostro successo

- Qualità al più alto livello svizzero
- Azienda famigliare con forte orientamento etico
- Cultura dell’innovazione in ogni settore del mestiere
- Buona competenza tecnica e nello sviluppo prodotti
- Grande flessibilità di personale, processi e impianti
- Forte orientamento verso le tendenze di mercato
- Vocazione a cogliere esigenze di nicchia
- Processi decisionali snelli e efficaci
- Propensione e capacità di fare i necessari investimenti
- Relazioni dirette coi produttori di materie prime

Ci assistono nel percorso

- Swissness, la reputazione del cioccolato svizzero nel mondo
- Crescente popolarità del cioccolato in tutti i paesi
- Sviluppo costante delle nicchie nelle quali siamo specializzati
- Crescente richiesta di prodotti ad alto valore aggiunto

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

IL SUCCESSO GRAZIE AD UN GARNDE LAVORO DI SQUADRA DA PARTE DI TUTTI

La Bottega del Cioccolato

Abbiamo colto l’occasione della costruzione della nuova ala produttiva per allestire un nuovo spaccio aziendale che abbiamo chiamato

«La Bottega del Cioccolato».

. A Giubiasco, direttamente in fabbrica

. A Bellinzona presso la stazione FFS

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

La Bottega del Cioccolato Giubiasco
Via alle Gerre 28
6512 Giubiasco
+41 (0)91 857 01 41
negozio.stella@swisschocolate.ch

Orari d'apertura:
da lunedì a venerdì
9.00 - 12.00, 13.30 - 17.30
giovedì sera chiusura ore 18.00

La Bottega del Cioccolato
Stazione Bellinzona
6500 Bellinzona
+41 (0)91 857 01 41 (numero provvisorio)
negozio.stella@swisschocolate.ch

Orari d'apertura:
da lunedì a venerdì
07.00-19.00
sabato e domenica
09.00-19.00

Stella Bernrain
swisschocolate.ch

Vi ringrazio per la vostra attenzione e volentieri sono disposizione per le vostre domande

?

Grazie da parte mia e da tutto il

Team Stella