

Medienmitteilung

SWISS Pavilion an der ISM 2023

Genussgarantie und kreative Innovationen am SWISS Pavilion

Tradition kombiniert mit Innovation. An der ISM 2023 präsentieren die Schweizer Aussteller wiederum zahlreiche Highlights und sorgen damit für neue Impulse.

Zehn Schweizer Aussteller präsentieren in der Halle 4.2, unter dem gemeinsamen Dach des SWISS Pavilion, eine Vielzahl von Spezialitäten aus den Bereichen Schokolade, Biscuits, Dauerbackwaren sowie Snacks. Auch 2023 bereichern interessante Neuheiten das Ausstellungsprogramm.

Einzigartige Herkunftsschokolade für ganz besondere Momente

Als ideenreicher und umsetzungsstarker Schweizer Schokoladeproduzent realisiert **Chocolat Stella Bernrain** aus kreativen Ideen hochwertige, ganz auf die Wünsche der Kunden ausgerichtete, Schokoladespezialitäten. Chocolat Bernrain ist ein unabhängiges, weltweit ausgerichtetes Familienunternehmen, das Produkte für Private Label sowie die Marken Bernrain und Stella herstellt. Industrie- und Gewerbekunden werden mit feinsten Couverturen und Halbfabrikaten beliefert. Der schonende Umgang mit Ressourcen ist eine Selbstverständlichkeit. Die Rohstoffe kauft die Ausstellerin möglichst in den Ursprungsländern und dort direkt von Bauern und Kooperativen, mit denen eine langjährige Partnerschaft besteht. Auf Kundenwunsch sind die Zutaten mehrheitlich biologisch und aus fairem Handel. Herkunftsschokolade, Schokolade ohne Zuckerzusatz oder mit Zuckeralternativen, vegane und Bio-Schokolade gehören zu den Trends, die sich im Ausstellungsprogramm widerspiegeln. Am SWISS Pavilion präsentiert Chocolat Stella Bernrain 2023 auch wieder zahlreiche Innovationen, die das Herz der Schokoladenfans höherschlagen lassen. Dazu gehören die Herkunftsschokoladen Costa Rica und Madagascar – Single Origin. Beide Neuheiten, Costa Rica und Madagaskar, aus der Linie "Single Origin" sind ein wahres und einzigartiges Geschmackserlebnis, geprägt durch die Herkunft des Kakaos. Das Unternehmen pflegt auch in diesen Ländern eine langjährige Partnerschaft mit Kakao-Produzenten, Kleinbauern und -bäuerinnen, um sicherzustellen, dass die Schokolade nicht nur höchste Qualität hat, sondern auch unter fairen Bedingungen hergestellt wird.

Hochwertige Liköre umhüllt von feinsten Schokolade

Am SWISS Pavilion präsentiert **CHOCO-DIFFUSION SA** die beiden Schweizer Schokoladenmarken **GOLDKENN** und **SWISSDREAM**. GOLDKENN, weltberühmt für seine attraktiven und beliebten Schweizer Schokolade Goldbarren, möchte dem Fachpublikum an der ISM 2023 seine hochwertige Likörkollektion vorstellen und gleichzeitig auf die Partnerschaften hinweisen, die die Marke mit renommierten Spirituosenmarken eingegangen ist. Zu den Neuheiten von GOLDKENN gehört eine Schweizer Milkschokolade, gefüllt mit Jack Daniel's Tennessee Fire. Alle GOLDKENN Schokoladen

enthalten Rainforest Alliance-zertifizierten Kakao und sind frei von Palmöl. SWISSDREAM stellt den neuen Schokoladenriegel „Espresso Croquant“ vor, einen Schweizer Milkschokoladenriegel mit knusprigen Haselnuss- und Kaffeestückchen. Dieses köstliche neue Rezept entstand in der Zusammenarbeit zwischen der lokalen Schweizer Kaffeerösterei La Semeuse und SWISSDREAM. Es ergänzt das bestehende Swiss Selection-Sortiment, eine vielfältige Kollektion, bestehend aus hochwertigen und sorgfältig ausgewählten Zutaten. Diese zeichnet sich durch Rainforest Alliance-zertifizierten Kakao aus und ist palmölfrei. Da beide Marken auf dem nationalen und internationalen Markt sowie im Duty-Free-Bereich vertrieben werden, freut sich das Unternehmen über die Erholung der Tourismusbranche.

Nachhaltig, vegan, glutenfrei oder zuckerreduziert

HALBA, ebenfalls als Ausstellerin am SWISS Pavilion vertreten, produziert nachhaltige Schweizer Schokolade, innovative Snacks wie Nüsse und Trockenfrüchte und hochwertige Back- & Kochzutaten. Neben besten Rohstoffen, profundem Know-how und sortengerechter Verarbeitung verleiht vor allem das sorgfältige Rösten, das feine Walzen und perfektionierte Conchieren der HALBA Schokolade ihren unverwechselbaren Swiss Appeal. Das vielseitige Sortiment von HALBA bietet zudem für jeden Anlass den passenden Snack: Trockenfrüchte und Nüsse, gewürzte Nussmischungen wie auch Kerne und Samen. Das umfangreiche Sortiment Back- & Kochzutaten in konventioneller oder Bio-Qualität sowie mit verschiedenen Nachhaltigkeitslabels bietet alles für Desserts, Backmischungen, Powershakes wie auch Hülsenfrüchten. Auf die Bedürfnisse der Verbraucher reagiert das Unternehmen mit veganen, glutenfreien und zuckerreduzierten Schokoladevariationen, die am Stand einem Geschmackstest unterzogen werden können.

Maestrani lanciert das All Natural-Programm

Auf eine lange ISM-Tradition kann die **Maestrani Schweizer Schokoladen AG** zurückblicken. Auch 2023 präsentiert das Unternehmen am SWISS Pavilion wieder zahlreiche Neuheiten, mit denen sie Verbrauchertrends aufgreift und perfekt in hochwertige Schokoladenprodukte umsetzt. Zu den Neuheiten gehören die Swiss Organic Bio-Tafeln der Marke **Munz**, die unvergessliche Genussmomente bieten. Sorgfältig ausgewählte Zutaten in Kombination mit hervorragenden Rezepturen aus dem traditionellen Schweizer Confiserie Handwerk machen die Bio-Tafeln zu einem ganz besonderen Genuss. Extra cremig, extra nachhaltig, extra viel Schweiz, so lässt sich die neue Munz Extra Linie beschreiben. Das Besondere an den neuen Extra-Stängeln ist ein dreifaches Geschmackserlebnis durch einen cremigen Kern aus zartschmelzender Pralinéfüllung, der von bester Munz Schokolade umhüllt wird. Immer mehr Konsumenten greifen auch bei Schokolade & Co. zu veganen Produkten. Mit **Minor** Almond und Minor Dark mit 60% Kakao bietet Maestrani mehr Auswahl im Süßwarenregal. Minor Almond besteht zu einem Drittel aus gerösteten Mandel-Splittern und wird zusätzlich mit Mandel-Drink verfeinert. Dank dem Mandel-Drink entsteht eine cremige Schokolade, die sich durch ihren feinen Schmelz im Mund auszeichnet. Minor Almond ist einfach köstlich und erst noch vegan. Minor Dark 60% Kakao

enthält nebst feinem Edelkacao aus Ecuador besonders viele Haselnüsse und überzeugt mit natürlichen Zutaten sowie einem harmonischen, nicht zu süssen, Geschmack: So verführerisch kann vegan sein. Mit der neuen Marke **Avelines**, seit 2022 im Markenportfolio, erweitert Maestrani ihre Angebotspalette. Avelines sind Premium Pralinen, die aus Milch-, Zartbitter- und Praliné-Schokoladenschichten hergestellt werden. Seit 1922 ist die Rezeptur unverändert und damit Garant für Tradition und hochwertige Schweizer Qualität.

Aus der Schweiz, rund um die Welt

Am SWISS Pavilion ist wiederum das traditionsreiche Schweizer Schokoladenunternehmen **Villars Maître Chocolatier SA** vertreten, das auf eine 120-jährige Schokoladengeschichte zurückblicken kann. Seit 1901 schreibt die Spezialistin für feinste Schokoladenprodukte neue Geschichten, die Traditionen, Begegnungen, Handwerkskunst und Geschmack erzählen, die Villars über Generationen hinweg geprägt haben. Die Nähe zur Natur, zu typischen Landschaften der verschiedenen Schweizer Kantone und der Alpen spiegeln sich in den Produkten wider. „Wir fühlen uns unserem Land, der Schweiz, sehr verbunden und verteidigen traditionelles Know-how, indem wir hochwertige Schokolade anbieten, die für ihre Reinheit und Authentizität bekannt ist“, fasst Geschäftsführer Stephan Buchser das Villars-Engagement zusammen. In Zusammenarbeit mit den besten Molkereien präsentiert Villars Maître Chocolatier ein einzigartiges Sortiment von 3 Milkschokoladentafeln aus den Schweizer Kantonen. Jede Region hat ihre eigene Identität und ihr eigenes Rezept: milchig und schmelzend für die Berner Milch, cremig und karamellisiert für die Freiburger Milch. Neu in der Kollektion: Waadtländer Milch mit typischen Kakaonoten! Besonderes Augenmerk wurde auf die Form gelegt, um die Reise in der Schweiz auch optisch abzurunden. 2022 lancierte Villars, das 1935 den ersten Schokoriegel mit Likör erfand, ein brandneues Sortiment intensiver dunkler Schokoladenriegel, kombiniert mit den besten Spirituosen der Welt: „Around the World“. Nach dem Erfolg der Markteinführung ergänz Villars 2023 die Linie mit einer neuen Rezeptur: Cognac aus Frankreich

Zartschmelzende Versuchung für zuhause und unterwegs

Der **Kägi Söhne AG** gelingt es seit Jahrzehnten Tradition und Innovation zu Waffelprodukten mit einem hohen Genussfaktor zu kombinieren. Seit der Gründung der Kägi Manufaktur im Jahr 1934 gilt die Passion der Herstellung feinsten Schokoladenwaffeln in bester Schweizer Kägi-Qualität. Die Spezialitäten werden ausschliesslich in der Heimat, im Toggenburg am Fusse der Churfürsten, hergestellt. Am SWISS Pavilion präsentiert die Waffelspezialistin ihren beliebten Klassiker Kägi fret 50g sowie für die ganze Familie und für Freunde die 128g Kägi Classic in der Familienpackung. Die feinen Waffeln eignen sich auch hervorragend fürs Naschen unterwegs. Hier stehen die einzelverpackten Kägi Classics in den Beuteln zu 125g/250g/500g zur Verfügung. Damit reagiert die Ausstellerin unter anderem auf den Trend zu einzeln verpackten, hochwertigen Schokoladenprodukten in kleinen und handlichen Formen. Für grosse und kleine Schleckmäuler bietet die Spezialistin ein intensives, maximales Schokoladenerlebnis mit Kägi MÄX-Riegel 37g. Immer wieder

gelingt es Kägi mit innovativen Produkten für Aufmerksamkeit bei den Konsumenten und im Handel zu sorgen. So wurde die luftig-leichte Schokoladenpraline, Praliné des Alpes, erhältlich in Milch- und dunkler Schokolade vom Schweizerischen Markenartikelverband Promarca, 2022 beim «Star of the Year»-Award zur zweitbesten Innovation gewählt. Die Praline punktet mit einer zartschmelzenden Cremefüllung und hauchdünnen Waffelblättern, umhüllt von feinsten hausgemachter Kägi-Schokolade.

Mini Biscuits für einzigartige Genussmomente

Die **HUG-Familie** steht für feine Biscuits und Backwaren, die Genuss, Tradition und Nachhaltigkeit perfekt vereinen. An der ISM 2023 präsentiert HUG seine Traditionsmarken sowie Neuheiten, die dem Trend nach kleinen, feinen und einzeln verpackten Biscuits Rechnung tragen. Das Unternehmen hat sich von den Einbussen aufgrund der Corona-Pandemie vollständig erholt und verzeichnet ein kräftiges Umsatzwachstum von CHF 10 Mio. auf total CHF 123 Mio. Insbesondere im Gastronomie-Sektor konnte der Umsatz um 33% gegenüber dem Vorjahr deutlich gesteigert werden. Das Wachstum betrifft sowohl die Schweiz als auch ganz Europa, die USA und den Nahen Osten. Die Entwicklung im Detailhandelsgeschäft war 2022 eher verhalten. Der Corona-Effekt ist verflogen und der Einkaufstourismus hat wieder eingesetzt. Nichtsdestotrotz konnte die Marke Wernli in der Kategorie Biscuits in der Schweiz deutlich zulegen und knapp 1% Marktanteile dazugewinnen. Auch die Exportverkäufe wachsen, vor allem in die arabische Halbinsel (GCC) und in Südostasien (ASEAN). Der Ausbau der Choco Petit Beurre Linie mit der Einführung der Neuheit Mini Chocobean dark - einzelverpackte Choco Petit Beurre mini mit dunkler Schokolade im Beutel - hat unter anderem zu diesem Erfolg beigetragen. Für Wernli ist 2023 in der Schweiz ein Neuauftritt mit neuer Verpackung und Kommunikationskampagne geplant.

Feines aus den Bündner Bergen

Die «Mini Bündner Nusstörtli», der La Conditoria SEDRUN-SWITZERLAND AG, die mittlerweile in zahlreichen Varianten erhältlich sind, haben längst die Welt erobert. Neben den bekannten Bündner Spezialitäten mit dem berühmten «Mini Bündner Nusstörtli» als Leaderprodukt sowie weiteren Sorten und Grössen, stellt Inhaber Reto Schmid am Stand auch sein Sortiment im Bereich Schokolade vor wie z.B. «Schweizer Alpentartufi» in vier verschiedenen Sorten oder die kleinen feinen «Mini Alpenpralinen». Neu präsentiert die Ausstellerin dragierte Artikel. Für Aufmerksamkeit dürften die kleinen Genusspräsente sorgen, die speziell für saisonale Anlässe wie Ostern, Weihnachten, Muttertag und Valentinstag konzipiert sind oder auch allgemeine Sujets bieten und damit Spontankäufe fördern. Zur Verfügung stehen attraktive und mit viel Liebe zum Detail gestaltete Kissenschachteln, gefüllt mit Mini Törtchen oder mit einzeln verpackten Tartufis. Gewicht ca. 40 Gramm. Ergänzt wird die Linie mit Motivschachteln mit allgemeinen Sujets oder mit saisonalem Design mit ca. 120g Inhalt.

Massgeschneiderte Lösungen im Snack-Bereich

Ob im Büro, unterwegs oder zuhause, Snacks sind nicht nur beliebt, sie haben sich auch als kleine und gesunde Zwischenmahlzeit etabliert. Nach einer längeren Pause ist die **Haco-Group** nun wieder mit der Produktkategorie «Custom-Made Snacks» an der ISM 2023 mit drei Firmen vertreten. Die drei Firmen Haco AG (Schweiz), Gutschermühle GmbH (Österreich) und Ravensbergen Food B.V. (Holland) präsentieren ein weites Spektrum an Ideen und Innovationen im Snacking- und Confectionery-Bereich. Ob mit Schokolade, auf Fruchtbasis oder mit einer Füllung, die Produkte lassen kaum zu wünschen übrig. Privat Label- wie auch B2B (Marken) Kunden schätzen die Vielfalt von Technologien und Verpackungsvarianten, welche die Haco-Group anbieten kann, um damit die notwendige Differenzierung am Markt erzielen zu können. Eine der Stärken und Spezialitäten des Unternehmens sind Entwicklung und Realisierung von Lösungen, die auf individuelle Kundenbedürfnisse abgestimmt sind.

Über Switzerland Global Enterprise

Switzerland Global Enterprise (S-GE) ist die offizielle Schweizer Beratungs-, Vermarktungs- und Plattformorganisation für Exportförderung und Standortpromotion mit rund 200 Mitarbeitenden in allen Schweizer Landesteilen und in 31 Ländern. Das Aussennetz ist in die Schweizer Auslandsvertretungen des Eidgenössischen Departements für auswärtige Angelegenheiten EDA integriert. Gemeinsam mit unseren Partnern im In- und Ausland unterstützen wir Schweizer KMU bei ihrem internationalen Geschäft und innovationsstarke ausländische Unternehmen mit Potenzial und Interesse an einer Ansiedlung in der Schweiz. So schaffen wir Mehrwert für unsere Kunden und Wohlstand für die Schweiz.

Die Schweizer Aussteller an der ISM 2023

[Unter diesem Link](#) finden Sie das Verzeichnis in welchem die Produktpalette sowie Neuheiten der Aussteller im **SWISS** Pavilion aufgelistet sind.

| <u>Firma</u> | <u>Website</u> | <u>Stand-Nr.</u> |
|-------------------------------------|--|------------------|
| Choco-Diffusion SA - Goldkenn | www.cdgroup.ch | J-018 |
| Chocolat Stella Bernrain AG | www.swisschocolate.ch | J-024 |
| Haco-Group | www.haco.ch | J-020 |
| HALBA Sweet.Salty.Swiss. | www.halba.ch | I-029 |
| Hug AG | www.hug-familie.ch | I-019 |
| Kägi Söhne AG | www.kaegi.com | I-008 |
| La Conditoria Sedrun-Switzerland AG | www.conditoria.swiss | I-011 |
| Maestrani Schweizer Schokoladen AG | www.maestrani.ch | J-010 |
| Villars Maître Chocolatier SA | www.villars.com | J-028 |

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

SWISS Pavilion | Halle 4.2 | Stand No. I-008 – I-029 / J-008 – J-028

Weitere Informationen:

Switzerland Global Enterprise | Stampfenbachstrasse 85 | CH-8006 Zürich

www.s-ge.com oder beim Projektteam von S-GE.

Valentin Diethelm
Projektleiter Messen
+41 44 365 52 27
vdiethelm@s-ge.com

Christine Moser
Senior Communications Manager
+41 44 365 50 69
cmoser@s-ge.com