

## Medienmitteilung

Strategische Kooperation von Maestrani und Favarger ab 2022

### **Zwei innovative Schweizer Traditionsunternehmen bündeln ihre Kräfte und stärken den heimischen Schokoladenmarkt**

**Flawil/Versoix, 07.01.2022 – Der Ostschweizer Schokoladenhersteller Maestrani und der Genfer Chocolatier Favarger spannen zusammen und fokussieren auf ihre komplementären Stärken zur Förderung der Schweizer Schokoladenkultur. Die Firma Favarger konzentriert sich in Versoix weiterhin auf die Herstellung von Frischpralinés, während Maestrani im Bereich der automatisierten Fertigung künftig die Genfer Produkte der Marken Avelines by Favarger nach Originalrezept in Flawil herstellt. Mit dieser engen Partnerschaft der beiden Familienunternehmen wird die Schweizer Schokoladenkultur bewusst gestärkt.**

Die beiden unabhängigen Schweizer Unternehmen teilen ihre leidenschaftliche Passion für Schokolade und Tradition – Favarger seit 1826 und Maestrani seit 1852. In den letzten Monaten haben sich die zwei Unternehmerfamilien intensiv ausgetauscht und eine exzellente Form der Zusammenarbeit durch Nutzung gegenseitiger Stärken gefunden, die es ihnen erlaubt, sich auf den regionalen Märkten noch besser zu positionieren.

#### **Strategische Kooperation für wirksamere Performance auf dem Markt**

Per Januar 2022 kooperieren die beiden unabhängigen Schokoladenhersteller Favarger und Maestrani und bekennen sich zum heimischen Markt. Die Kooperation basiert auf strategischen Überlegungen und verfolgt konsequent die Stärkung der Schweizer Schokoladenkultur. Die Ausgestaltung der Zusammenarbeit sieht vor, dass sich Favarger in Versoix auf die Herstellung von Frischpralinés, Nougelines und Spezialitäten fokussiert. Neben dem Vertrieb in eigenen Geschäften werden diese Produkte auch mittels Shop-in-Shop-Auftritten erfolgreich im Direktvertrieb vermarktet. Die Avelines Produkte sowie die Tafelschokoladen Héritage und Touristique by Favarger werden künftig in Flawil nach dem ursprünglichen, hundertjährigen Genfer Originalrezept produziert. Der Herstellungsprozess basiert auf hochwertigen, zu 100% natürlichen Zutaten – schonend verarbeitet, mit viel Handarbeit und neu hergestellt bei Maestrani; im gleichen Produktionsverfahren wie zuvor bei Favarger in Versoix.

## Nutzung der komplementären Stärken im Sinne der Tradition

Durch die Optimierung der Herstellungsprozesse dürfte es zur Einsparung von rund 10 Arbeitsplätzen kommen. Für die betroffenen Mitarbeitenden besteht jedoch ein Sozialplan. Beide Firmen gehen gestärkt aus dieser strategischen Kooperation hervor – wichtige Synergien werden optimiert und erlauben eine gezielte Ausrichtung auf die jeweiligen strategischen Geschäftsfelder. Mit der neu gegründeten Avelines Chocolats SA wird Maestrani auch operativ in Versoix tätig sein, um die lokale Präsenz und Nähe zum Konsumenten sicherzustellen. Im Fokus der partnerschaftlichen Zusammenarbeit zwischen Favarger und Maestrani stehen die Stärkung der beiden Traditionsunternehmen und das Bekenntnis zum Markt Schweiz.

Christoph Birchler, CEO der Maestrani Schweizer Schokoladen AG, meint dazu «Mit der Übernahme der Produktlinie der Marke Avelines und dem ersten Sitz in der Westschweiz brechen für Maestrani spannende Zeiten an. Die neue Verbindung vom Lac Léman zum Bodensee symbolisiert die Verpflichtung beider Familienunternehmen gegenüber der Schweizer Schokoladentradition».

«Favarger ist und bleibt ein Traditionsunternehmen mit der einfachen Philosophie: echte Schokolade, hergestellt von engagierten Menschen, mit reiner Schweizer Milch und den besten Zutaten, welche die Welt zu bieten hat. Wir sind überzeugt, dass die Kooperation mit Maestrani und die konsequente Ausrichtung auf die Herstellung von Frischpralinés unsere Position langfristig stärken wird» ergänzt Adrian Cachinero Vasiljevic, CEO Chocolats & Cacaos Favarger SA.

Passendes Bildmaterial finden Sie [hier](#) Copyright © im Bildnamen

---

### Über Maestrani

Seit 170 Jahren setzt die Maestrani Schweizer Schokoladen AG das Können ihrer Chocolatiers und die Leidenschaft für unverwechselbare Rezepturen ein, um den Konsumenten besondere Genuss-Momente zu bescheren. Dabei hat das Schweizer Traditionsunternehmen einige Kultprodukte hervorgebracht – und überzeugt bis heute auch durch seine Innovationskraft. Das Familienunternehmen produziert ausschliesslich im schweizerischen Flawil exzellente Schokoladenspezialitäten der beliebten Marken Minor und Munz, sowie Produkte für Partnerfirmen.

Als Pionier im Bereich Nachhaltigkeit hat Maestrani als erste Schokoladenherstellerin ausschliesslich zertifizierten Kakao verwendet und 1987 die weltweit erste Bio-Schokolade hergestellt. Die Transparenz wird auch gegenüber dem Konsumenten gelebt: Die Erlebniswelt «Chocolarium» in Flawil begeistert Besucher aus dem In- und Ausland, bietet einen offenen Einblick in das Herzstück der Produktion und ist zum festen Bestandteil der touristischen Leistungsträger der Region geworden.

1852 von Ludovico Aquilino Maestrani in Luzern gegründet, verlegte das Unternehmen seinen Sitz 1859 nach St. Gallen. Seit 1923 ist die Firma im Besitz von zwei Familien, die darauf achten, dass Maestrani bis heute die Leidenschaft, den Pioniergeist und den Qualitätsanspruch der Gründer weiterführt. Als einer der wenigen unabhängigen Schokoladenhersteller in der Schweiz lebt Maestrani aktiv die Begeisterung für die Schweizer Schokoladenkultur durch die Pflege und Weiterentwicklung sowohl von traditionellen Klassikern als auch innovativen Trendprodukten im In- und Ausland. [www.maestrani.ch](http://www.maestrani.ch)

---

---

### Über Favarger

Das seit 1826 in Genf ansässige Unternehmen Favarger ist der älteste unabhängige Schokoladenhersteller in der Schweiz. Seine Philosophie seit beinahe 200 Jahren ist einfach und effektiv: echte Menschen stellen echte Schokolade her; handgefertigt aus frischen Produkten und den besten Zutaten der Welt mit Kakao aus ethischer Herkunft, reiner Schweizer Milch und ausschliesslich natürlichen Zutaten – ganz ohne Palmöl, Sojalecithin und GVO-frei. Zu den frischen Schokoladenbonbons gehören Nougelines mit Haselnüssen oder Pavés de Genève mit Zartbitterschokolade sowie eine Reihe von Leckereien, die von überzogenen Marcona-Mandeln bis hin zu gerösteten Kaffeebohnen mit Schokolade reichen. Von 1826 bis heute enthält jedes Stück viel Savoir-faire verbunden mit neuer Imagination. Favarger vereinigt die Wertschätzung traditioneller Geschmacksrichtungen mit dem Mut, Neues auszuprobieren. Langjährige Konsumenten entdecken die Marke neu, indem sie innovative Spezialitäten ausprobieren, welche die cremige Vertrautheit der Schweizer Schokolade mit neuen Geschmackserlebnissen verbindet. Die Nougelines, eine weitere Spezialität von Favarger, stammen aus dem Jahr 1932. Aus einer cremigen Pralinenmasse, umhüllt mit knusprigen Nougelines und mit einer zarten Schicht Milkschokolade überzogen, entstand ein bekannter Klassiker. [www.favarger.com](http://www.favarger.com)

### Über Avélines

Die 1922 kreierten Avelines wurden schnell zum Symbol für Favarger. Die vor Ort hergestellte Kakaomasse, reine Schweizer Milch, Haselnüsse, Mandeln und Vanille aus Madagaskar in Verbindung mit langjährigem Know-how ergeben die legendären Avelines.

---

### Weitere Auskünfte erteilen:

Ursula Krebs & Maxime Constantin

Medienstelle Maestrani Schweizer Schokoladen AG / Chocolats & Cacaos Favarger SA  
c/o Gretz Communications AG, Zähringerstrasse 16, 3012 Bern,

Telefon +41 31 300 30 70

[info@gretzcom.ch](mailto:info@gretzcom.ch)

Christoph Birchler, CEO Maestrani Schweizer Schokoladen AG

[christoph.birchler@maestrani.ch](mailto:christoph.birchler@maestrani.ch)

Adrian Cachinero Vasiljevic, CEO Chocolats & Cacaos Favarger SA

[adrian.cachinero@favarger.com](mailto:adrian.cachinero@favarger.com)