

Lindt & Sprüngli eröffnet Werkserweiterung in Olten

Medienmitteilung | 03. Mai 2024

Kilchberg, 03. Mai 2024 – Lindt & Sprüngli hat heute nach rund drei Jahren Bauzeit die Werkserweiterung des Lindt Cocoa Center in Olten eröffnet. Für die Erweiterung des Werkes, welches Kakaomasse für mehrere europäische Produktionsstätten von Lindt & Sprüngli herstellt, wurden insgesamt rund 100 Millionen Schweizer Franken aufgewendet.

Lindt & Sprüngli bekräftigt mit der bedeutenden Erweiterung seines Standortes in Olten das Engagement für den Wirtschaftsstandort Schweiz. Bereits seit 1991 wird in Olten Kakaomasse für die Marke Lindt hergestellt. Anfangs ausschliesslich für den Produktionsstandort in Kilchberg bei Zürich. Seither gewann das Werk in Olten stetig an Bedeutung für die gesamte Lindt & Sprüngli Gruppe und entwickelte sich zum grössten und wichtigsten Kakaomassewerk innerhalb des globalen Produktionsnetzwerks. Heute werden aus Olten mehrere europäische Produktionsstandorte von Lindt & Sprüngli mit der schweizerischen Kakaomasse beliefert. Dort erfolgt dann die weitere Verarbeitung der Kakaomasse und Veredlung nach strengen Schweizer Herstellungsstandards.

Zukunftsweisender Ausbau für die ganze Gruppe

Der Ausbau, der 2021 begann, umfasst neben neuen Produktionslinien auch eine modernisierte Verladehalle für Kakaomasse, ein fortschrittliches Labor sowie eine Neugestaltung der Werksadministration. Durch dieses Projekt konnten am Standort Olten 12 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Die umfassenden Expansionen seit 2017 führten insgesamt zu einer Verdoppelung der Produktionskapazität.

Während der Eröffnungsfeier unterstreicht Marco Peter, CEO Schweiz, die Bedeutung des Werkes für das künftige Wachstum der gesamten Firmengruppe. „Das Lindt Cocoa Center in Olten ist ein hochmodernes und effizientes Kakaomassewerk, das entscheidend für das weitere Wachstum ist. Die Investition ist auch ein Bekenntnis zur langfristigen Stärkung des Standorts Schweiz“, so Marco Peter.

Von der Kakaobohne zur Kakaomasse

In Olten werden die Kakaobohnen mittels Bahnwagons angeliefert und bis zur Weiterverarbeitung in speziellen Silos eingelagert. In einem ersten Schritt werden die Bohnen noch in der Schale gereinigt und danach aufgebrochen. Der darin enthaltene Kakaokernbruch – sogenannte Nibs – wird dann in einem eigens entwickelten Verfahren, bei dem Temperatur und Röstdauer perfekt aufeinander abgestimmt sind, geröstet. Danach werden die Nibs in Mühlen zu Kakaomasse zerkleinert, wobei durch Druck und Reibung die dickflüssige Kakaomasse entsteht. Mit dem charakteristischen Geruch und Geschmack ist sie das Ausgangsprodukt für die weitere Verarbeitung zu Schokolade in einem der Produktionsstandorte von Lindt & Sprüngli.

Bildmaterial finden Sie auf unserer [Mediendatenbank](#).

Media Contact | +41 44 716 22 33 | media@lindt.com

Investors Contact | +41 44 716 25 37 | investors@lindt.com