



Clinton, Maya Mountain Cacao

Olga, Maya Mountain Cacao

Isabel, Maya Mountain Cacao

Benjamin, Valrhona

Juana, Maya Mountain Cacao

NACHHALTIGKEITSBERICHT

2018





Da sich Valrhona seit der Einführung seines nachhaltigen Konzepts Live Long der kontinuierlichen Verbesserung verschrieben hat, möchte das Unternehmen in diesem Jahr seinen CSR-Bericht weiterentwickeln, um die Standards der geltenden Vorschriften zu erfüllen, auch wenn das Unternehmen diesen nicht unterliegt.

Dieser Wunsch, einen „vorschriftsmäßigen“ Bericht anzustreben, bekräftigt den Anspruch der Marke, für ihre Interessengruppen transparent zu sein, was die Herausforderungen der Branche, die Antworten auf diese, die gesetzten Ziele und schließlich den Stand der Fortschritte betrifft.



7 EINLEITUNG
Valrhona, im Herzen einer engagierten Gruppe

14 LIVE LONG KAKAO
Gemeinsam eine gerechtere
Kakaobranche schaffen

22 LIVE LONG UMWELT
Bis 2025 klimaneutral werden

30 LIVE LONG GASTRONOMIE
Sensibilisierung und Schulung zukünftiger
Generationen in der nachhaltigen Gastronomie

34 LIVE LONG GEMEINSAM
Ein nachhaltiges Modell aufbauen -
mit und für unsere Stakeholder



Clémentine Alzial

GESCHÄFTSFÜHRERIN VON VALRHONA

Als frisch ernannte Spitze von Valrhona möchte ich in der Tradition meines Vorgängers meine Überzeugungen in den Mittelpunkt der Unternehmensstrategie stellen.

Das Unternehmen von morgen wird nur dann erfolgreich sein, wenn es seine gesellschaftlichen und ökologischen Auswirkungen mit seinen finanziellen Ergebnissen in Einklang bringt. Aus diesem Grund haben wir uns entschieden, den B-Corp-Zertifizierungsprozess zu veranlassen. Diese Bewertung ist für uns ein Leitfaden, um uns in ein besseres Unternehmen für die Welt zu verwandeln.

Denn mit dem Kauf von Valrhona-Produkten wählen unsere Kunden eine nachhaltig hergestellte, zu 100 % rückverfolgbare Schokolade, deren Rohstoffe wir direkt von 10 262 Produzenten beziehen, die wir bei

ihren Bemühungen hin zu guten sozialen und ökologischen Praktiken unterstützen. Sie wählen auch ein Unternehmen, das seit fast 100 Jahren die handwerkliche Produktion unterstützt und Partner der Gastronomie ist.

Aber Valrhona beruht vor allem auf menschlichen Werten. Wir sind nicht nur einfach ein Schokoladenhersteller, unsere Stärke liegt in der Beziehung, die wir zwischen Erzeugern, Mitarbeitern und Kunden herstellen. Es ist diese Verbindung, dieses Netzwerk, das wir jeden Tag knüpfen und das es den Kakaoerzeugern ermöglicht, von ihrem Beruf besser zu leben, sowie unseren Kunden den Weg für eine engagiertere Kreativität ebnet.

Setzen wir uns gemeinsam für eine verantwortungsvollere Gastronomie ein!

EINLEITUNG

VALRHONA, IM HERZEN
EINER ENGAGIERTEN GRUPPE

Die Savencia-Gruppe

Valrhona gehört seit 1984 zur Gruppe Savencia Saveurs et Spécialités, genauer gesagt zum Zweig Savencia Gourmet. Die Savencia-Gruppe besteht aus den beiden Zweigen Savencia Fromage & Dairy und Savencia Gourmet, die neben Valrhona international renommierte Marken in der Welt der hochwertigen Schokolade wie Maison du Chocolat, Weiss, De Neuville und Révillon führt.

Der Gruppe, die in 29 Ländern angesiedelt ist und ihre Produkte in mehr als 120 Ländern vermarktet, war es immer ein Anliegen, ihren Grundwerten und ihrem obersten Ziel, Menschen gut zu ernähren, treu zu bleiben. Als engagierte Gruppe, die sich den Herausforderungen von morgen stellt, hat SAVENCIA 2018 eine CSR-Strategie mit dem Namen „Oxygen“ verabschiedet. Ihr Ziel ist es, Sinn und Leistung, Zusammenarbeit mit den Partnern und Innovationen für eine bessere Welt zu verbinden.

Bis 2025 konzentriert sich Oxygen auf vier große Themenbereiche:

- Gesunder Genuss und Verantwortung für die Verbraucher
- Nachhaltige Landwirtschaft für die Produzenten
- Reduzierung der produktionsbedingten Umweltbelastung
- Förderung des Wohlbefindens und der Kompetenzen der Mitarbeiter

UNSERE GESCHICHTE

Seit 1922 ist Valrhona der Partner der „Handwerker des Geschmacks“ und wir glauben, dass wir gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorbringen können. **Durch Ihre Zusammenarbeit mit Valrhona werden Sie zum Akteur für eine verantwortungsvolle Entwicklung der Welt der Schokolade:**

- Wir finden die beste Auswahl und den besten Anbau feinsten Kakaosorten, wobei wir die Vielfalt fördern.
- Wir suchen nach dem Besten bei der Schokoladeproduktion und erweitern die Aromapalette mit unserer großen Vielfalt an Kuvertüren, Pralinen, Dekors und Degustationsschokolade.
- Wir erfinden das Beste, um dank unserer École und unseren großen Veranstaltungen dem Gastronomiehandwerk eine besondere Wirkung zu verleihen.

Heute produzieren wir unsere Produkte an den beiden Standorten von Tain l'Hermitage. Sie werden dann in 73 Länder exportiert, insbesondere dank unserer fünf Tochtergesellschaften und Vertriebsbüros (USA, Japan, Hongkong, Italien, Spanien). Valrhona ist bei mehr als 15 000 Direktkunden vertreten.



SCHLÜSSELDATEN



DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVORBRINGEN

Als Pionier und Marktreferenz bringen wir mit Ihnen das Beste aus Schokolade hervor.

Wir glauben an eine gemeinschaftliche Vision für die Schokoladenerzeugung. Wir glauben, dass wir durch Teilen unserer Erfahrungen die Welt der Schokolade nachhaltig weiterentwickeln können, indem wir **soziale und ökologische Nachhaltigkeit** als **wesentlichen Bestandteil der Qualität** unserer Produkte integrieren.

Um **gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen**, muss man **zuerst die Welt bereisen**, um Edelkakaos zu finden.

Und genau das haben sich unsere Sourceurs zur Aufgabe gemacht: Sie wählen einzigartige Kakaosorten aus und

bauen langfristige Beziehungen zu den Erzeugern auf. Dank dieser Zusammenarbeit sind wir in der Lage, unser Wissen über Kakao stetig zu erweitern, auf einigen Plantagen selbst Kakao anzubauen und jede Phase der Produktion (Anbau, Fermentierung, Trocknung) zu innovieren, um die Vielfalt des Kakaos zu fördern.

Da die Zukunft des gesamten Sektors in den Händen der Plantagen liegt, engagieren wir uns vor Ort zusammen mit unseren kakaoerzeugenden Partnern, indem wir in das Wohlergehen der lokalen Gemeinden und mit dem Programm Cacao Forest in die Entwicklung des Kakaoanbaus von morgen investieren.

Mit Valrhona werden auch Sie zu einem Akteur der nachhaltigen Kakaoentwicklung.

Um gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen, braucht es ein Ziel.

Wir möchten unser Know-how als Chocolatiers stetig weiter perfektionieren, die Grenzen der Kreativität angesichts einer immer breiteren Palette von Aromen erweitern und Erfinder der nächsten Revolution in der Welt der Schokolade sein.

Ob Kuvertüre, Praline, Dekor oder Degustationsschokolade: Unser Produktsortiment soll Ihnen neue Horizonte eröffnen. Wir möchten, dass Sie Ihr Talent im Vertrauen auf die Konstanz der Qualität und des Geschmacks unserer Schokoladen entfalten können. Sie sollen auf eine verantwortungsbewusste Partnerschaft zählen können, die sich für die Umwelt, Transparenz und Rückverfolgbarkeit einsetzt.

Hier sind einige Kreationen, die unser Know-how veranschaulichen:

- **Die Grand Crus:** Illanka, Cuvées du Sourceur (Sakanti Bali, Kilti Haiti)
- **Die disruptiven Innovationen:** P125 Cœur de Guanaja, Dulcey, Reihe Inspiration

Mit Valrhona erreichen Ihre Kreationen eine ganz neue Dimension. Die Innovationen trugen 2018 mit **21,6 %** zu unserem Gesamtumsatz bei.

Um gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen, sollte man teilen.

Wenn alle ihr Know-how teilen, können auch alle kontinuierlich Fortschritte machen. Als Expertisezentrum für Schokolade bietet Ihnen die École Valrhona Schulungen an. Darüber hinaus bieten Ihnen die Chef-Pâtissiers von Valrhona Unterstützung und beantworten telefonisch all Ihre Fragen. Indem Sie sich unserem Netzwerk anschließen, haben Sie die Möglichkeit, Techniken, Ratschläge und Rezepte zur Inspiration auszutauschen, die es Ihnen ermöglichen, Fortschritte zu machen. Seit fast 30 Jahren fördern wir im Rahmen von Veranstaltungen wie der Coupe du Monde de la Pâtisserie (Pâtisserie-Weltmeisterschaft) oder dem C3-Wettbewerb für Restaurants die kreative Seite des Gewerbes.

Dank der Cité du Chocolat und unserer Zusammenarbeit mit Berufsfachschulen für Gastronomieberufe, wie beispielsweise den Schulen École Bocuse oder École Ferrandi, fördern wir die Talente von morgen und haben Anteil an der Ausbreitung des Berufsstandes.

Mit Valrhona schließen Sie sich dem Kreis der passionierten Schokoladenliebhaber an.



Valrhona kauft heute **0,13 %** des weltweiten Kakaos ein. Unsere Einkäufer begeben sich dabei zunächst auf die Suche nach den edelsten Kakaos.

Diese sorgfältige Auswahl wird von einem echten Programm zur Unterstützung unserer Produzenten begleitet. Wir knüpfen enge Beziehungen zu ihnen, um die Lebensbedingungen der Gemeinschaften zu verbessern und die nachhaltige Kakaoproduktion von morgen zu schaffen (dank unseres Programms Live Long Kakao).

Diese Bohnen werden in unserem Schokoladenwerk verarbeitet, bevor wir unsere Produktion in die ganze Welt exportieren.

Die Zielgruppe von Valrhona sind in erster Linie professionelle Kunden (B2B) und das Unternehmen positioniert sich hauptsächlich in zwei Segmenten des Schokoladenmarkts: **Premium** und **Ultra Premium**.

Im Jahr 2018:

73

Länder

15 000

Kunden

INNOVATION



Die Innovationen trugen
2018 mit

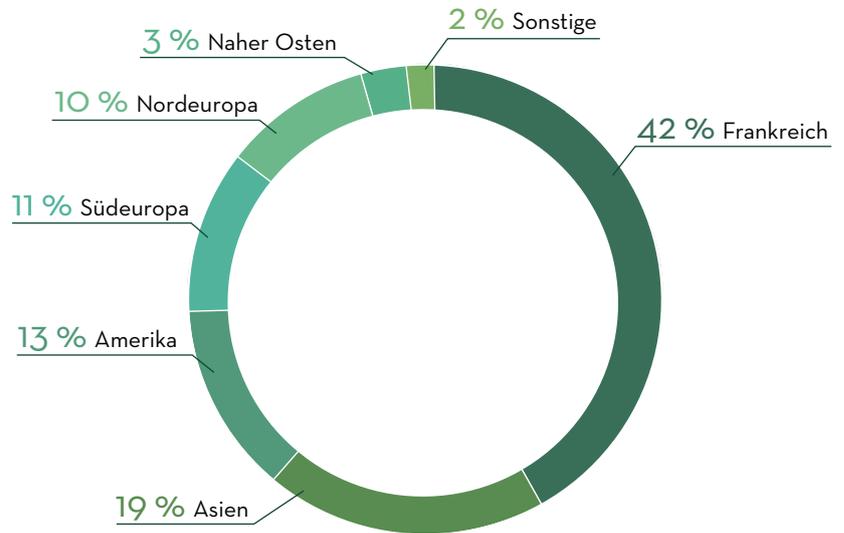
21,6 %

zu unserem
Gesamtumsatz bei.

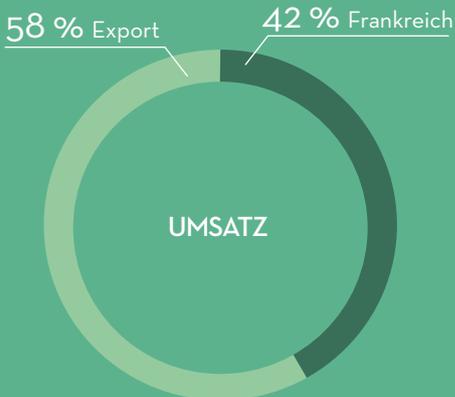
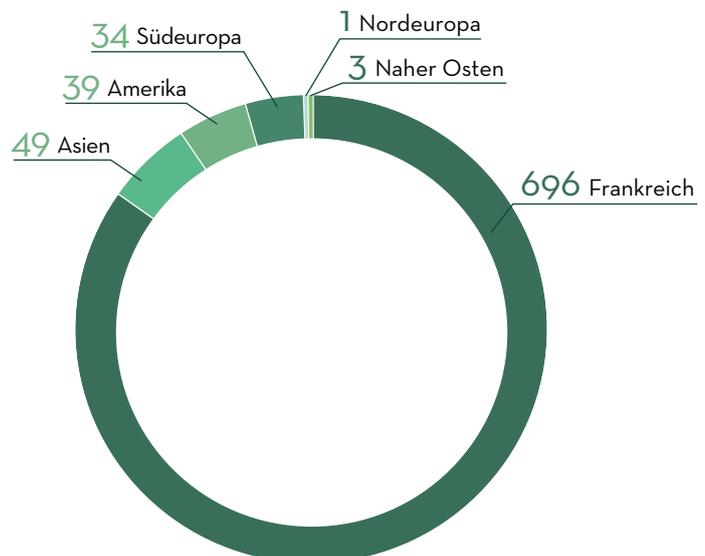
DIE WICHTIGSTEN KUNDEN

- Chocolatiers & Pâtisseries
- Hotels & Restaurants
- Ausgesuchte Sparten
 - Händler

PROZENTUALER ANTEIL DES UMSATZES JE GEOGRAFISCHEM GEBIET 2018



VERTEILUNG DER ANZAHL AN MITARBEITERN JE GEOGRAFISCHEM GEBIET 2018



Qualitätsmanagement der Produkte bei Valrhona

Neben der besonderen Aufmerksamkeit, mit der unsere Einkäufer den Kakao auswählen, gewährleisten wir unseren Kunden Qualität durch eine Reihe von Zertifizierungen und anerkannten Qualitätsmanagement-Systemen.

In diesem Sinne haben wir die Zertifizierung nach ISO 22 000 für das Management der Lebensmittelsicherheit erhalten (und verlängern sie jedes Jahr).

Um die organoleptische Qualität der Produkte zu gewährleisten, werden zudem alle eingehenden Chargen (von Kakaobohnen) durch eine **physikalisch-chemische Analyse** und eine **organoleptische Analyse** kontrolliert. Mehr als 25 externe Experten probieren täglich unsere Schokoladen und garantieren die Konstanz der aromatischen Profile. Mehr als 300 Chargen werden pro Jahr analysiert.

Das zertifizierte Bio- und Fairtrade-Sortiment

Der Kakaosektor steht heute vor sozialen und ökologischen Herausforderungen, welche dessen Fortbestand bedrohen. Die **Verschlechterung der Bodenqualität** und der **biologischen Vielfalt**, aber auch die Armut der Erzeuger und ihrer Gemeinschaften gefährden die Zukunft der Schokoladenhersteller.

Diesen Herausforderungen stellen wir uns täglich durch unsere Politik der nachhaltigen Entwicklung, unsere Einkäufe und die Gestaltung unserer Produkte.

Eine der Antworten liegt für uns in der Erweiterung unseres Angebots mit der Einführung einer Bio- und Fair-Trade-Produktreihe. Diese Kuvertüren sind seit 2016 Fairtrade/Max Havelaar-zertifiziert und stammen aus biologischem Anbau. Wir arbeiten auch an unseren Kakaos jedweder Herkunft, um die Umweltpraktiken kontinuierlich und für alle unsere Produzenten zu verbessern.

Diese Palette zertifizierter Schokoladensorten ermöglicht zudem unseren Kunden, die wachsende Nachfrage nach diesen Produkten zu befriedigen und gleichzeitig die außergewöhnliche Qualität und den Geschmack, für den Valrhona bekannt ist, zu erhalten.



HEUTE GIBT ES 4 DOPPELT
ZERTIFIZIERTE PRODUKTE,

Eine Bio-zertifizierte Schokolade ist eine Schokolade:

- deren Bestandteile komplett aus einer natürlichen landwirtschaftlichen Erzeugung stammen
- für die keinesfalls Chemikalien verwendet werden
- deren Kakao aus einer Anbauweise stammt, die das Agroökosystem und die biologische Vielfalt unterstützt

Die Bio-Zertifizierung spiegelt die Ansprüche wider, die Valrhona im tagtäglichen Umgang mit Schokolade hat

Fairtrade, der faire Handel, umfasst eine Reihe von Maßnahmen zur Verbesserung von wirtschaftlichem Wohlstand und Lebensqualität der Rohstofflieferanten.

Methoden des fairen Handels:

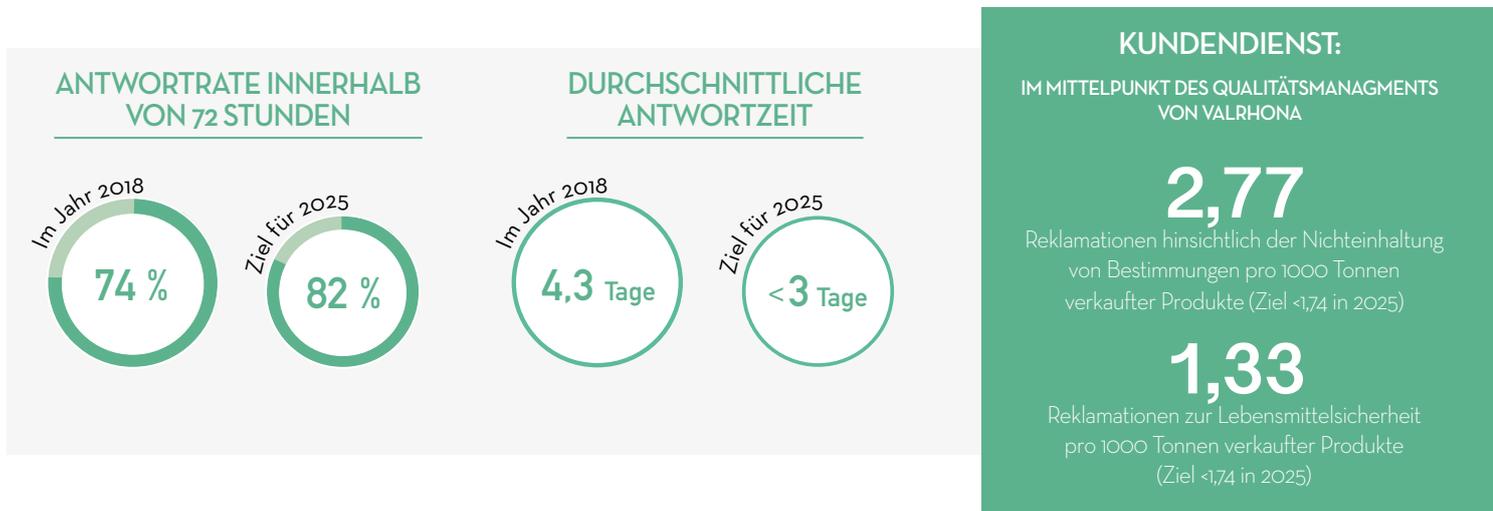
- beruhen auf Transparenz, Respekt, Dialog in den Handelsbeziehungen
- tragen zur nachhaltigen Entwicklung bei
- verbessern die Arbeitsbedingungen und schließen Kinderarbeit aus
- ermöglichen die Bezahlung der Lieferanten zu einem gerechten Preis

Die Zertifizierung für fairen Handel spiegelt die Praktiken von Valrhona seit der Gründung des Unternehmens wider.

Ein Qualitätsprodukt muss von einem einwandfreien Service begleitet werden

Wir sind stolz darauf, dass wir die Beziehung zum Kunden seit jeher in den Mittelpunkt unseres Qualitätsmanagements gestellt haben. Sie trägt von der Gestaltung nachhaltiger Produkte bis zum Kundendienst zu unserer Arbeit bei.

Seit einigen Jahren verfolgen wir bei unserem Qualitätsmanagement des Kundendienstes die nachstehenden Indikatoren:



EINE ETHISCHE UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Ein gutes Management im Bereich Personalwesen und die Achtung vor dem Menschen, die Produktqualität und die Lebensmittelsicherheit sowie der Umweltschutz sind allgemeine Grundsätze, denen sich die Savencia-Gruppe und Valrhona verpflichtet fühlen.

Um die Einhaltung der Grundsätze zu gewährleisten, hat die Savencia-Gruppe einen **Verhaltenskodex und ethische Regeln** verabschiedet, die für das Unternehmen Valrhona gelten.

Valrhona befolgt damit die Regeln der Gruppe in Bezug auf Unternehmensführung, Gesetze, Informationsmanagement, Interessenkonflikte, Vorbeugung von Betrug und Korruption, Beziehungen innerhalb der Gruppe, Beziehungen zu Aktionären, Partnern, zur Konkurrenz und zur Gesellschaft.

Insbesondere im Hinblick auf die Regeln des Verhaltenskodex im Bereich der Korruptionsbekämpfung wurde 2018 eine Leitaktion durchgeführt: **Die Charta für verantwortungsvollen Einkauf** (auch für Lieferanten) wurde geändert, um die Korruptionsbekämpfung einzubeziehen.

Alle neuen Lieferanten müssen sie unterschreiben. **Heute haben 100 % unserer Kakaolieferanten diese Charta unterzeichnet.**

Im Sinne des Gemeinwohls **gilt die Meldepflicht** für jeden Mitarbeiter, der der Ansicht ist, dass gegen die Ethik der Gruppe verstoßen wurde. Er kann sich an seine Vorgesetzten wenden und gegebenenfalls an einen Leiter der Einheit, zu der er gehört.

ERGEBNISSE 2018:

29 %

Valrhona-Mitarbeiter sind in Ethik geschult, darunter

100 %

Führungskräfte

ZERTIFIZIERUNGEN:



• Lebensmittelsicherheit (ISO 22 000 seit 2006)



• Gesundheit und Sicherheit (OHSAS 18 001 seit 2004)



• Umwelt (ISO 14 001 seit 2005)



• Sicherheit (Bewilligung des Status Zugelassener Wirtschaftsbeteiligter im Jahr 2015)



• Energiemanagement (ISO 50 001 Ende 2015)



Carole Seignovert

CSR-LEITERIN VON VALRHONA

In einer Welt, in welcher der Klimawandel unseren Lebensstil zunehmend verändert, in der die sozialen und ökologischen Missverhältnisse im Kakaosektor dessen Fortbestand bedrohen und die Ungleichheiten ständig zunehmen, möchte Valrhona seine Verpflichtungen in den Mittelpunkt seines Wirtschaftsmodells und seines Angebots stellen, um eine immer nachhaltige Gastronomie zu schaffen. Das tun wir mit unserem Live-Long-Programm.

Die lückenlose Rückverfolgbarkeit zu unseren 10 262 Kakaoproduzenten ermöglicht es uns, unsere positiven Auswirkungen auf die Welt des Kakao sicherzustellen: Durch eine langfristige Bindung an unsere Kakaopartner, durch die systematische Zahlung einer zusätzlichen Prämie auf den Kaufpreis für das mit dem Produzenten vereinbarte Kakaovolumen und darüber hinaus die Kompensation des Marktpreisverfalls, die wir seit 2017 in Côte d'Ivoire begleichen, gewährleisten wir faire und gerechte Bedingungen. Indem wir uns verpflichten, bis 2025 100% der Erzeuger bei der Umsetzung von agroforstwirtschaftlichen Praktiken zu unterstützen, setzen wir uns auch für einen Kakao ein, der die Natur achtet und es den Erzeugern ermöglicht, ihr Einkommen zu diversifizieren.

Agroforstprogramme im Kakaosektor wie die Multi-Stakeholder-Initiative Cacao Forest, die wir 2015 gestartet haben, oder unsere Maßnahmen zur Einrichtung von Agroforstparzellen in Haiti sind ebenfalls großartige Mittel im Kampf gegen den Klimawandel.

Um noch weiter zu gehen, hat sich Valrhona verpflichtet, im Jahr 2020 im Bereich der

Schokoladenproduktion und im Jahr 2025 über unsere gesamte Wertschöpfungskette klimaneutral zu werden! Unsere Maßnahmen zur Umwandlung von Kakaoparzellen in Agroforstflächen und unsere Wiederaufforstungsbemühungen werden es uns ermöglichen, in Zukunft Kohlenstoff zu binden und das zu kompensieren, was wir nicht reduzieren konnten.

Die Ausbildung junger Generationen in den Berufen der Gastronomie ist auch ein hervorragendes Mittel zur Bekämpfung von Ungleichheiten. Indem wir unser Know-how in der Schokoladenherstellung nutzen, um jungen Generationen zu ermöglichen, sich zu qualifizieren und einen Job in einem nach Arbeitskräften suchenden Bereich zu finden, spielt Valrhona eine immer wichtigere Rolle bei der Ausbildung zukünftiger Akteure der nachhaltigen Gastronomie.

Schließlich ist es unsere Aufgabe, für unsere Kunden das Angebot nachhaltiger Produkte und Dienstleistungen von morgen zu kreieren, aber auch Produzenten, Mitarbeiter, Kunden, Lieferanten und andere Interessengruppen im Dienste einer verantwortungsvolleren Gastronomie zu mobilisieren. Nur wenn wir die Stärke unseres Netzwerks nutzen, werden wir es schaffen, unseren Einfluss zu vervielfachen und die Grenzen zu verschieben. Die Einrichtung unseres Valrhona-Solidaritätsfonds ist ein sehr konkretes Beispiel dafür.

Schließen Sie sich uns an, um an unseren Projekten teilzunehmen und die Welt des Kakao und der Gastronomie zu verändern!

LIVE LONG KAKAO

GEMEINSAM EINEN GERECHTEREN
KAKAOSEKTOR SCHAFFEN

Unser wichtigster Rohstoff, Kakao, steht vor einer wachsenden Zahl von sozialen und ökologischen Herausforderungen, denen wir uns stellen müssen, um die Aktivität und Entwicklung unserer Partnerkakaoproduzenten aufrechtzuerhalten.

Zu diesen Problemstellungen gehören die Lebensbedingungen der Erzeuger, die Entwaldung und der Klimawandel. Die Kakao-wertschöpfungskette ist komplex, vor allem wegen ihrer dualen Natur mit den Erzeugerländern im Süden und den Verbraucherländern im Norden. Gutes Beschaffungsmanagement und die Rückverfolgbarkeit sind dementsprechend ebenfalls bedeutende Herausforderungen.

Mit Live Long Kakao bietet Valrhona einen globalen Ansatz, um diesen Herausforderungen zu begegnen. Wir unterstützen die Entwicklung der Erzeugerorganisationen und beteiligen uns an der Verbesserung der Lebensbedingungen der Gemeinschaften. Wir setzen uns für eine gute landwirtschaftliche Praxis und die Agroforstwirtschaft ein, um die Nachhaltigkeit der Tätigkeit der Produzenten zu gewährleisten und die Böden zu erhalten. Wir fördern den Erhalt der lokalen Kakaosorten, um die Vielfalt der Aromen zu bewahren. Schließlich tun wir alles, was wir können, um die Entwaldung zu bekämpfen, um die Wälder und ihre biologische Vielfalt zu schützen.

Die Lebens- und Arbeitsbedingungen unserer Erzeuger und ihrer Familien stehen im Mittelpunkt unserer Bemühungen.

Unser Engagement im Rahmen des Programms Live Long Kakao spiegelt sich in dem Aufbau langfristiger Partnerschaften mit unseren Erzeugerorganisationen wider.

Im Jahr
2018



100 %

Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen ab dem Erzeuger und 49,5 % ab der Parzelle



76 %

unserer Kakaoeinkäufe stammen aus einer langfristigen Partnerschaft



81 %

der Länder wurden mindestens einmal im Kalenderjahr besucht



6,7 Jahre

Die durchschnittliche Dauer einer Partnerschaft



13

Länder von insgesamt 16 Lieferländern sind durch eine langfristige Partnerschaft mit den Kakaoproduzenten abgedeckt

DIE ZIELE VON
VALRHONA

100 %

Rückverfolgbarkeit ab dem Erzeuger in 2018 und ab der Parzelle in 2021

90 %

der Kakaoeinkäufe aus einer mindestens 3-jährigen Partnerschaft bis 2020

100 %

der Länder mindestens einmal im Kalenderjahr besucht bis 2020

Geröstet, gemahlen und bei Valrhona zu Schokolade verarbeitet, der Kakao ist unser wichtigster Rohstoff.

Im Jahr 2018 kaufte Valrhona 0,13 % der weltweiten Kakao-
produktion von 10 262 Erzeugern in 16 Ländern.

Die Vielfalt der Gesprächspartner des Kakaonetzes und die Komplexität der Branche erfordern spezifische Einkaufsbedingungen für jedes Land.

Zwischen Erzeugern, Genossenschaften, Regierungen und NGOs setzt sich Valrhona dafür ein, die **Kakaoproduktionsbedingungen** sowohl sozial als auch ökologisch zu garantieren.

Valrhona stützt daher seine Aktionen im Bereich Kakao auf vier strukturierende Säulen:

- Qualität
- Beständigkeit
- Ethik
- Innovation

Die Bedingungen der Partnerschaft: gemeinsame Interessen

Wenn Valrhona und seine Lieferanten Werte, eine Vision und den Wunsch nach gemeinsamer Entwicklung teilen, werden Partnerschaften für einen **Zeitraum von mindestens 3 Jahren geschlossen**.

Für die Lieferanten stellen diese langfristigen Partnerschaften sicher, dass sie **ihre Produktion über mehrere Jahre verkaufen können**. Dies ermöglicht es ihnen, einen Überblick über ihr Einkommen zu haben und produktive, soziale oder ökologische Investitionen zu tätigen.

Für Valrhona garantieren sie die Mengen und die Qualität des Kakaos.

Die Partnerschaften ermöglichen auch, die **Anbauregionen und das Know-how der Produzenten** aufzuwerten und Projekte zur Entwicklung der Gemeinschaften durchzuführen. Jeder Kakaolieferant hat einen einzigen Valrhona-Ansprechpartner.

Einige Partnerschaften sind mit exklusiven Rechten verbunden, zum Beispiel an einer bestimmten Plantage wie die Plantage Xibun River Estate in Belize seit 2014.

Andere ermöglichen den Schutz seltener Sorten, wie z. B. Gran-Blanco-Kakao in Peru, dessen Produktion auf nur 3 Gemeinschaften im Bigote-Tal konzentriert ist - Valrhona verfügt seit 2013 über exklusive Rechte an diesem Kakao.



Im Jahr 2018 verfügten wir über Partnerschaften in 13 Ländern mit einer durchschnittlichen Laufzeit von **6,7 Jahren**:

von Brasilien bis Madagaskar über Peru, Belize, die Côte d'Ivoire oder Ghana.

Valrhona hat **zwei neue Partnerschaften** in São Tomé und Mexiko aufgebaut.



76 % unserer Einkäufe stammen aus einer mindestens 3-jährigen Partnerschaft.



Unser Ziel ist es, 90 % bis 2020 zu erreichen. Der Aufbau einer Partnerschaft in einer neuen Herkunftsregion kann mehrere Jahre dauern, weshalb wir einen Teil des offenen Sourcings beibehalten.

Das Beste aus dem Kakao: Qualität und Differenzierung

Der Aufbau langfristiger Beziehungen ermöglicht Investitionen in die Infrastruktur, die Verbesserung der Anbaumethoden und der Nacherntetätigkeiten wie Fermentation und Trocknung.

So können Schulungen durchgeführt werden, um eine gleichbleibende Qualität zu gewährleisten.

Ebenso ermöglicht die Schaffung neuer aromatischer Ziele - durch die Implementierung herausragender Herstellungsverfahren wie der doppelten Fermentation oder das Sourcing neuer Quellen oder neuer Anbauregionen - die Entwicklung von Innovationen.

Sicherstellung der Rückverfolgbarkeit der Rohstoffe

Die Rückverfolgbarkeit ermöglicht Valrhona, den Ursprung seines Kakaos zu garantieren, der aus einem komplexen tropischen Sektor stammt. In verschiedenen sozialen und geopolitischen Kontexten werden 95 % des Kakaos in Familienbetrieben von weniger als 5 Hektar produziert.

Dank der direkten Beziehungen zu Genossenschaften, Erzeugergemeinschaften und privaten Plantagen hat Valrhona 2018 das Ziel einer vollständigen Rückverfolgbarkeit zum Erzeuger erreicht.

Um die vollständige geografische Identifizierung der Erzeuger zu garantieren, hat sich Valrhona zum Ziel gesetzt, bis 2021 eine vollständige Rückverfolgbarkeit bis zur Parzelle zu erreichen und damit eine Geolokalisierung und ein globales Mapping zu gewährleisten. Nur dann können wir uns wirksam im Rahmen unserer Kakao- und Waldpolitik einsetzen und insbesondere die Entwaldung bekämpfen.

Das Einkäufersteam von Valrhona baut vertrauensvolle Beziehungen zu den Erzeugerorganisationen auf und ist bestrebt, die Besonderheiten jeder Anbauregion zu verstehen, auf die Bedürfnisse der Gemeinschaften einzugehen und Entwicklungsprojekte zu unterstützen.

Regelmäßige jährliche Besuche in jedem Land ermöglichen es, Programme für die Entwicklung der Gemeinschaft oder in Zusammenhang mit der Produktion (agronomische Unterstützung, Einrichtung von Sammelstellen, Trocknung in der Sonne, Erhalt der Sortenvielfalt usw.) aufzustellen und zu finanzieren.



Venezuela im Jahr 2018

Venezuela befindet sich derzeit in einer schweren politischen und wirtschaftlichen Krise.

Die Hyperinflation und die starke Abwertung der Währung machen die Entwicklung unserer Partnerschaft äußerst komplex.

Dennoch ist es unser Wille, unseren lokalen Partner mehr denn je zu unterstützen, um den Fortbestand unserer Beziehungen zu gewährleisten.



Unser Ziel ist es, 100 % der Länder mindestens einmal im Kalenderjahr zu besuchen. Im Jahr 2018 haben wir dieses Ziel nicht erreicht (81% besucht), insbesondere aus Sicherheitsgründen in Venezuela und Haiti.



Véronique Huchedé

LEITER IN KAKAO-EINKAUF

„Wir setzen uns täglich dafür ein, die Lebensbedingungen unserer Kakaoerzeuger zu verbessern: Faires Einkommen ist ein vorrangiges Ziel, das ein kollektives und solidarisches Engagement voraussetzt. Wir glauben an die Zukunft eines gerechten Kakaos.“

Unsere Projekte zur Unterstützung der Gemeinschaften

Die Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Erzeugergemeinschaften wird durch die Partnerschaften erleichtert, die Valrhona seit vielen Jahren mit seinen Erzeugerländern eingeht.

Der fehlende finanzielle und materielle Zugang zur **Bildung für die Kinder** von Produzentenfamilien ist ein ständiges und erhebliches Hindernis für die Achtung der Menschenrechte und insbesondere für die **Bekämpfung der Kinderarbeit**.

Um unsere Erzeuger zu echten Unternehmern zu machen, wollen wir sie bei ihrer **Ausbildung** unterstützen. Dies ist entscheidend für ihre Resilienz gegenüber klimatischen Gefahren und Marktschwankungen und ein wichtiges Instrument zur langfristigen Verbesserung der Lebensbedingungen der Gemeinschaft.

Für die Erzeuger und ihre Familien werden **Schulungen in einer guten landwirtschaftlichen Praxis** und bezüglich der Achtung der Menschenrechte angeboten.

Die **Inhalte der Schulung werden nach ihren Bedürfnissen festgelegt**. Um an diesen Veränderungen wirklich beteiligt zu sein, finanziert Valrhona den Bau und die Einrichtung dieser Ausbildungszentren (siehe Beitrag Côte d'Ivoire auf der nächsten Seite). Der Unterhalt und die Instandhaltung dieser Zentren liegen dann in der Verantwortung der Gemeinschaft, um ihren Fortbestand zu gewährleisten.



Zugang zur Bildung

Valrhona garantiert, alle dem Unternehmen zur Verfügung stehenden Mittel einzusetzen, um Kinderarbeit in der Lieferkette zu bekämpfen. Mit dem „Child Labour Statement“ engagiert sich Valrhona durch Subventionen für seine Erzeuger und die Finanzierung der Schulinfrastruktur so nah wie möglich an den Plantagen für den Zugang zur Bildung. Wir setzen uns dafür ein, dass die Gemeinschaften, mit denen wir zusammenarbeiten, über die entsprechenden Bildungsstrukturen verfügen. So hat Valrhona seit 2012, wenn die Bildungseinrichtungen nicht ausreichen, diese geschaffen (siehe Kakaokarte unten). Valrhona arbeitet eng mit den lokalen Gemeinschaften, aber auch mit den Bildungsministerien zusammen, um sicherzustellen, dass diese Infrastrukturen in das Schulsystem der Länder aufgenommen werden.

Wir schließen uns auch auf Branchenebene den gemeinsamen Anstrengungen zur Beseitigung der Kinderarbeit im Rahmen der International Cocoa Initiative an.

Unser Sourcingteam achtet auf die Bedürfnisse der Gemeinschaften und bestimmt gemeinsam mit ihnen die Projekte zur Unterstützung. Unsere Einkäufer sind für den reibungslosen Ablauf und die finanzielle Rückverfolgbarkeit der Projekte verantwortlich.

15 Partnerschaften in 13 Ländern

HAITI
 —
**ERNEUERUNG
 ALTER
 PLANTAGEN**



In Zusammenarbeit mit der NGO AVSF (www.avsf.org) unterstützt Valrhona seinen Partner Feccano (Fédération des coopératives cacaoyères du Nord) bei der Erneuerung der Plantagen (kreolische Gärten) seiner Mitglieder durch ein agroforstwirtschaftliches System. Derzeit sind diese Parzellen aufgrund ihres Alters nicht sehr produktiv und ergeben nur niedrige Erträge, die sich auf das Familieneinkommen auswirken. Dieses Projekt zielt darauf ab, die Auswirkungen des diversifizierten Kakaoanbaus auf das Einkommen der Produzenten und die Lebensmittelversorgung der Gemeinschaften aufzuzeigen. Die Pilotplantagen sollen natürlich als Modell für die Feccano-Produzenten dienen, aber auch als Modell im ganzen Land.



Partner



Neuer Partner 2018

CÔTE D'IVOIRE
 –
**VERBESSERUNG
 DES ZUGANGS ZUR
 AUSBILDUNG**



Valrhona hat ein Ausbildungszentrum gegründet, das die Erzeuger und Mitarbeiter der Genossenschaft CAPEDIG, Mitglied der Union Ecookim, vereint, und dabei den Kauf des Grundstücks in Daloa, den Bau des Gebäudes und die notwendige Ausstattung finanziert. Diese Einrichtung ermöglicht mehr **als 5 500 Erzeugern**, die Mitglied von **12 der 23 Genossenschaften der Union Ecookim** sind, an Schulungen und Sensibilisierungsmaßnahmen teilzunehmen. Das im April 2018 eingeweihte Zentrum soll die Tragweite der Ausbildungspolitik und die Teilnahmequote erhöhen.



GHANA
 –
**VERBESSERUNG DER
 BILDUNGSBEDINGUNGEN**



Valrhona ist in Ghana eine langfristige Partnerschaft (2016–2021) mit 8 kakaoproduzierenden Gemeinschaften eingegangen. Bereits 2016 zeigten die von den Gemeinschaften geäußerten Bedürfnisse, dass dringend an dem Zugang zur Bildung und den Bildungsbedingungen gearbeitet werden muss. Die Bestandsaufnahme der bestehenden Infrastruktur (vom Kindergarten bis zur höheren Schule) ergab, dass 30% der Kinder unter ungesicherten Bedingungen lernen. Im Jahr 2017 haben wir – in Zusammenarbeit mit unserem Partner und den lokalen Behörden – ein groß angelegtes Renovierungs-/Wiederaufbauprogramm gestartet. Unser Ziel ist es, die Bildungsbedingungen für die 4882 Kinder (Zählung 2018), die an der Schule eingeschrieben sind, bis 2021 zu verbessern. Ende 2019 wird der Wiederaufbau der Gesamtschule in Atwereboanda den Umzug aus 3 verfallenen und gefährlichen Klassenräumen in **6 neue Klassen plus Computerraum** ermöglichen. Dadurch können 181 Schüler unter besseren Bedingungen untergebracht werden – die Investition beläuft sich auf rund 178 000 USD.



MADAGASKAR
 –
**FÖRDERUNG VON
 MISCHKULTUREN**



Im Rahmen der Millot-Valrhona-Partnerschaft wurde ein Projekt zur Sensibilisierung der Erzeuger für die Kombination von Kakao mit anderen Kulturen gestartet, um dem Bedürfnis der Erzeuger nach einem zusätzlichen Einkommen zu entsprechen. Neben dem wirtschaftlichen Beitrag fördert dieses Projekt die Verbreitung und Umsetzung ökologischer Anbaumethoden, die eine nachhaltige Zukunft angesichts des Klimawandels gewährleisten. In einem Zeitraum von 5 Jahren planen wir mit diesem Projekt, rund 500 000 Kakaobäume zu pflanzen und letztlich eine Plantage von mehr als 800 Hektar zu schaffen.



Zwangsarbeit, Kinderarbeit, Frauenrechte, Lebensbedingungen... Valrhona ist sich **der mit dem Kakaoanbau verbundenen Risiken** bewusst.

Geleitet von dem Willen einer ständigen Verbesserung und um unsere Kenntnisse über die Auswirkungen auf die Menschenrechte und die Umwelt zu erweitern, haben wir 2018 von einem externen Dienstleister ein **Mapping der Menschenrechtsrisiken in der Lieferkette** durchführen lassen.

Es ermöglichte, die Risiken in mehr als 19 Ländern kartografisch festzuhalten, die Analyse von fünf als sensibel und strategisch eingestuften Ländern zu vertiefen und diese Risiken mit den Verpflichtungen und Zielsetzungen des Unternehmens in Beziehung zu setzen.

Nach dieser Kartierungsphase im Jahr 2018 haben wir uns verpflichtet, Aktionspläne für die festgestellten Hauptrisiken umzusetzen.

Durch die Charta des verantwortungsbewussten Einkaufs (verfügbar auf unserer Website) verpflichten wir uns zusammen mit unseren Lieferanten.

Im Jahr 2018 unterzeichneten 100 % der Kakaolieferanten diese Charta. Darüber hinaus zielen die mit unseren Lieferanten eingegangenen Partnerschaften darauf ab, ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen langfristig deutlich zu verbessern.

Verpflichtung zu einer besseren Verteilung des Werts innerhalb des Sektors

Die faire Verteilung des Wertes innerhalb des Kakaosektors ist für uns eine Herausforderung, wenn wir verantwortungsvoll handeln möchten.

Das „gerechte Einkommen“* ist heute sehr schwer zu berechnen, da die Länder, mit denen wir zusammenarbeiten, insbesondere im Kakaosektor keine Daten zur Verfügung stellen und die für die Schätzung erforderlichen Daten sehr unterschiedlich sind.

Die Festlegung eines objektiven Mindesteinkommens ist angesichts der unterschiedlichen Situationen in den einzelnen Ländern komplex. Dies ist jedoch eine **wesentliche Herausforderung für den Sektor und für dessen Fortbestand unerlässlich.**

Schutz des Waldes und von dessen Biodiversität

Das Leben in einer gesunden Umwelt ist heute ein eigenständiges Menschenrecht und dazu müssen die Wälder und Böden in den kakaoproduzierenden Ländern erhalten werden.

*Das „gerechte Einkommen“ ist das Mindesteinkommen für menschenwürdige Lebensbedingungen. Es berücksichtigt insbesondere die Kosten für Nahrung, Unterkunft, sonstige Ausgaben und Notfälle in unvorhergesehenen Fällen. Es ist eines der grundlegenden Menschenrechte.

Risiken für die Menschenrechte



Einkommen der Produzenten: Côte d'Ivoire

In Côte d'Ivoire, ein weltweit führender Kakaoerzeuger, arbeiten wir seit 2014 mit der Genossenschaft Capedig zusammen, die Mitglied der Union Ecookim ist. Der Kakao ist zu 100 % rückverfolgbar bis zu den **Fairtrade-zertifizierten Produzenten.**

Nach dem Marktverfall im Jahr 2016 verlor ein ivorischer Produzent 36 % seines Einkommens aus der Ernte*. Valrhona kompensierte diesen Effekt durch die Zahlung eines Mindestpreises von 1100 FCFA/kg (der höchste Preis seit 2012). Heute zahlt Valrhona den ivorischen Erzeugern 45 % mehr als der garantierte Mindestpreis.

- Ein für 833 Produzenten garantierter Mindestpreis im Jahr 2018
- 15 % mehr Einkommen durch die Ausgleichsprämie
- Qualitäts- und Gemeinschaftsentwicklungsprämien
- Insgesamt zahlte Valrhona zusätzlich zum Kaufpreis das **Doppelte** der Fairtrade-Prämie

2018–2019 zahlt Valrhona weiterhin den garantierten Mindestpreis (1100 FCFA/kg, das sind 1,67 €/kg) für die aktuelle Ernte.

Wir müssen den **Erhalt der Umwelt der Erzeugerländer** sicherstellen und unsere Partner-Kakaoproduzenten rund um ein neu entwickeltes, **nachhaltiges Agrarmodell** für die Menschen und ihre Umwelt vereinen.

Um dies zu erreichen, hat Valrhona 2018 eine Kakao-, Wald- und Agroforstpolitik beschlossen, die sich verpflichtet, das Walderbe der 16 Länder zu erhalten, aus denen das Unternehmen Kakao bezieht.

Diese Verpflichtungen sind insbesondere:

- **Beschaffung des Kakaos nur in legalen Zonen** außerhalb von geschützten Wäldern
- **Sicherstellung, dass der Kakao nicht aus Waldgebieten stammt**, wie sie in den nationalen Vorschriften und durch Maßgaben wie „Hoher Kohlenstoffgehalt“ und „Hoher Naturschutzwert“ bestimmt sind
- **Sicherstellung, dass der Kakao nicht aus neu abgeholzten Zonen stammt**, und Überprüfung, dass es keine weitere Umwandlung von Waldflächen bei den Partnern gibt
- **Unterstützung von 100 % der Erzeuger bei der Umsetzung der Agroforstwirtschaft bis 2025**

Agroforstwirtschaft und Waldschutz

Die Agroforstwirtschaft ist ein Anbausystem, das mehrere produktive Pflanzenarten auf derselben Parzelle kombiniert (im Gegensatz zur Monokultur: eine Parzelle = eine Kultur).

Von gelichteten Wäldern, in denen die großen, natürlichen Bäume stehen gelassen werden, bis hin zu Plantagen aus Kakaobäumen, die mit Hülsenfrüchten, Obstbäumen oder Nutzholzarten kombiniert werden, kann das agroforstwirtschaftliche System viele Formen annehmen. Dennoch ist eine agroforstwirtschaftliche Parzelle, so komplex sie sein mag, kein Wald. Hauptziel bleibt die Produktion – von Gemüse, Obst und Holz –, damit das Einkommen der Landwirte diversifiziert und gesichert wird.

Im Vergleich zur Monokultur vermag die Agroforstwirtschaft die Bodenfruchtbarkeit jedoch eher zu bewahren. Durch die Aufrechterhaltung der Produktivität begrenzt sie den Einsatz von Praktiken wie die Brandrodung, welche zur Waldzerstörung beitragen.



Seit Mai 2018 ist Valrhona Unterzeichner der **Cocoa & Forests Initiative**, ein bedeutendes Engagement der Schokoladen- und Kakaounternehmen zur **Begrenzung der Entwaldung und zur Wiederherstellung von bewaldeten Zonen** durch den Stopp jeder weiteren Umwandlung von Waldflächen für den Kakaoanbau.

Die Initiative wurde von Ghana und der Elfenbeinküste, den wichtigsten Kakaoproduzentenländern, ins Leben gerufen. Sie wird von diesen auch geleitet und von der IDH (Initiative für nachhaltigen Handel) und der World Cocoa Foundation (WCF) unterstützt.

UNTER DER LUPE

CACAO FOREST

DAS PROJEKT

Cacao Forest ist ein Pionierprojekt, das Landwirte, Unternehmen, Forscher, Verbraucher und NGOs zusammenbringt, um Agroforstmodelle zu definieren und die Umweltauswirkungen der Plantagen zu begrenzen.

Gemeinsam mit den Erzeugern entwickeln wir neue agroforstwirtschaftliche Methoden für den Kakaoanbau. Diese ermöglichen:

- die Verbesserung der Resilienz der ländlichen Gemeinschaften
- die Diversifizierung der Einkommen der Erzeuger
- den Schutz der Umwelt
- die Steigerung der betrieblichen Produktivität

Wir stützen uns auf unsere gemeinsame Expertise bei der Auswahl der **richtigen Kombination von Kakaobäumen und anderen Pflanzenarten**, um ein optimales Ergebnis für Erzeuger und Umwelt zu erzielen. Nach einer Studienphase wurde 2018 auf der Plattform **BlueBees** eine Crowdfunding-Kampagne für das Projekt gestartet.

In der **Dominikanischen Republik**: Nach der Bestimmung der Baum- und Pflanzenkombinationen, die zu den gewünschten Ergebnissen führen müssten, wurde dank Crowdfunding mit der Pflanzung von mehr als 11 000 Bäumen auf den 36 Testparzellen begonnen. Dieses Projekt soll auf andere Kakaoanbauregionen ausgedehnt werden.



Stiftungsfonds Terra Isara:

Valrhona engagiert sich als Mitglied des Verwaltungsrats und als Spender von **125 000 €** für das Terra-Isara-Programm. Die Hauptaufgabe der Stiftung Terra Isara besteht darin, zur **Definition neuer Agrar- und Ernährungssysteme** beizutragen, die in der Lage sind, ausreichende Mengen an gesunden und hochwertigen Rohstoffen und Lebensmitteln zu produzieren, gleichzeitig die natürlichen Ressourcen zu erhalten und den Erzeugern zu ermöglichen, von den Früchten ihrer Arbeit würdevoll zu leben.

Um dies zu erreichen, bildet Terra Isara junge Menschen aus, fördert das Unternehmertum durch Innovationswettbewerbe und trägt gleichzeitig zur Entwicklung neuer Agrar- und Ernährungssysteme bei.

Die Zielsetzungen des Stiftungsfonds stehen im Einklang mit dem Engagement von Valrhona für agrarökologisch angebauten Kakao.

*Die Agroforstwirtschaft besteht darin, Baumanbau mit anderen Pflanzenarten zu kombinieren, um die Bodenressourcen zu optimieren und gleichzeitig die Umwelt zu schonen. Diese Mischkulturen schaffen natürliche Rückkopplungsmechanismen, die es ihnen ermöglichen, sich besser zu entwickeln und so die Biodiversität, die Bodengesundheit und die Pflanzenproduktion zu erhöhen.

LIVE LONG UMWELT

BIS 2025 KLIMANEUTRAL
WERDEN

Alle Aktivitäten unserer Wertschöpfungskette, von der Produktion über die Logistik bis zum Vertrieb, haben Umweltauswirkungen, zu deren Minimierung wir uns verpflichten.

Ein relevanter Ansatz zur Reduzierung der Auswirkungen beginnt mit der Erstellung einer **CO₂-Bilanz**. Im Jahr 2013 haben wir unsere eigene Bilanz erstellt, um die Form unserer Emissionen nach **Scope 1/2/3** zu bewerten (siehe Beitrag auf der nächsten Seite) und unsere Initiativen besser auszurichten. Wir begannen dann als erstes mit einer Politik der Reduzierung unserer Auswirkungen, die in direktem Zusammenhang mit unseren Produktionsstätten und der Herstellung unserer Produkte stehen (Scope 1 und 2). Aus diesem Grund wurde 2005 eine freiwillige **Zertifizierung nach ISO 14001** eingeführt, welche die Qualität des Umweltmanagementsystems garantiert. Dies gilt auch für die im Jahr 2015 erhaltene **Zertifizierung nach ISO 50001** zum Energiemanagement. Im Rahmen dieser Zertifizierungen wurde die Umweltpolitik verstärkt. Sie legt die übergeordneten Ziele des Unternehmens im Hinblick auf den Umweltschutz fest.

Neben der Einhaltung der neuesten Umweltvorschriften durch den Standort wird diese Politik von konkreten Maßnahmen begleitet, die sich beispielsweise auf den Transport der Mitarbeiter, die Abfallwirtschaft, die Wasser- und Energieeinsparung und die umweltgerechte Gestaltung unserer Produkte beziehen.

Diese Maßnahmen für Scope 1 und 2 werden für Scope 3 von Programmen zur Bekämpfung der Entwaldung, einer Folge des Wachstums unserer Industrie, und zur Förderung einer nachhaltigeren Landwirtschaft wie insbesondere der Agroforstwirtschaft begleitet. Dies sind große Herausforderungen, denen wir uns als verantwortungsvoller Akteur stellen müssen.

Im
Jahr 2018



-45 %

Treibhausgasemissionen
Scope 1 & 2 seit 2013



-49 %

Wasserverbrauch
seit 2013



-29 %

Gesamtenergieverbrauch
seit 2013



69 %

erneuerbare Energien im
Gesamtenergiemix



88 %

Abfallverwertung



-13 %

Gesamtabfallproduktion
seit 2013



74 %

Recyclingfähigkeit
unserer
Verpackungen



79 %

neue Produkte
erfüllen unsere
Ökodesign-Kriterien

DIE ZIELE VON
VALRHONA

-60 %

Treibhausgasemissionen
(Scope 1 & 2)
gegenüber 2013

-50 %

Wasser- und
Energieverbrauch
gegenüber 2013

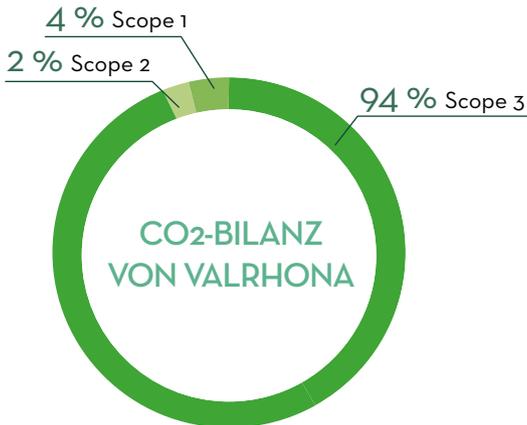
79 %

erneuerbare
Energien im
Energimix

100 %

Abfallverwertung

Kakaobohnen werden in feuchten tropischen Gebieten angebaut und erfordern daher sehr spezifische klimatische Bedingungen, die sie sehr wertvoll und gleichzeitig empfindlich machen. Die globale Erwärmung gefährdet heute die Kakaoanbaubedingungen und damit den Fortbestand des Sektors. Insbesondere der **Kakaoanbau ist unser wichtigster Posten bei Treibhausgasemissionen**, in erster Linie aufgrund der für die Pflanzung von Kakaobäumen erfolgenden Abholzung.



Die erste, 2013 durchgeführte CO₂-Bilanz von Valrhona ergab, dass die gesamten Treibhausgasemissionen 62 053 t CO₂e betragen.

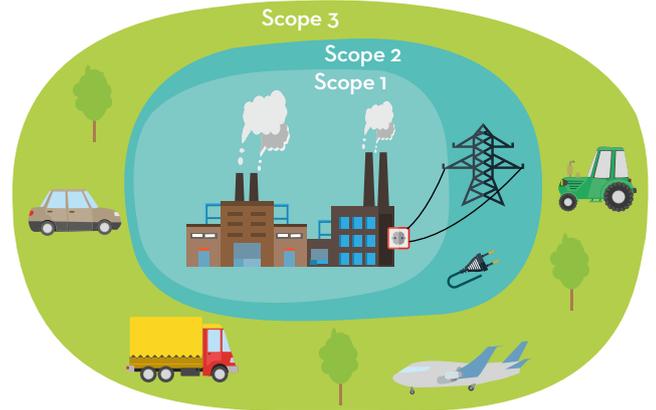
Mehr als ein Viertel der weltweiten Emissionen des Unternehmens ist auf den Einkauf von Kakaobohnen zurückzuführen. Um unsere Emissionen aus unserer vorgelagerten Wertschöpfungskette zu reduzieren, verpflichten wir uns, **gegen die Entwaldung zu kämpfen**, und schulen unsere Produzenten in der besten landwirtschaftlichen Praxis (siehe S. 20).

Um unseren Aktionsplan noch genauer auszuarbeiten und weiter zu gehen, werden wir die CO₂-Bilanz nach Scope 3 im Jahr 2019 aktualisieren. Damit setzen wir uns auch ein **neues Ziel: die Klimaneutralität bis 2025**. Valrhona bewegt sich dank ergänzender Zielsetzungen nach und nach in diese Richtung.

Die Treibhausgasemissionen

Wie berechnet man sie?

Die Treibhausgasemissionen eines Unternehmens werden direkt oder indirekt nach Scopes gemessen.



Seit 2013 arbeitet Valrhona daran, seine direkten Emissionen und seine mit dem Energieverbrauch verbundenen Emissionen zu reduzieren. Im Jahr 2018 hat Valrhona 0,18 kg CO₂e pro Kilogramm hergestellte Schokolade in Scope 1 & 2 emittiert.

EIN HAUPTZIEL FÜR 2025:

Klimaneutralität für alle Scopes

- Durch die Reduzierung der Treibhausgasemissionen im Rahmen des Zwei-Grad-Ziels
 - 60 % bis 2025 in Scope 1 & 2
 - Ein Reduktionsplan, der 2/3 der Scope-3-Emissionen abdeckt (Transport/Kakaoanbau)
- Durch Kompensation der verbleibenden Treibhausgasemissionen
 - Durch Offsetting* (Scope 1 & 2) bis 2020
 - Kompensation durch Insetting** (Scope 3) bis 2025

-50 %

Gesamtabfallproduktion gegenüber 2013

85 %

Recyclingrate der Verpackungen

100 %

der neuen Produkte erfüllen bis 2020 unsere Ökodesign-Kriterien

* Offsetting: Maßnahmen zur Klimakompensation an einem Ort und über verschiedene Akteure der Tätigkeit
 ** Insetting: Maßnahmen zur Klimakompensation innerhalb des Kakao-sektors und dessen Ökosystemen

Ein vorbildlicher Industrieller im Bereich Energieverbrauch sein

Wir verfügen heute über 2 Schokoladenwerke: den Standort Dodet am Rande von Tain l'Hermitage sowie die historische Stätte Guironnet im Stadtzentrum und den Standort La Roche de Glun. Unser Umweltplan umfasst diese beiden Schokoladenwerke sowie die École Valrhona, das Geschäft und die „Cité du Chocolat“.

Dementsprechend verfolgen wir unseren Energieverbrauch für diese verschiedenen Infrastrukturen genau. Die Reduzierung unserer Umweltbelastung wird über 2 Zielsetzungen erreicht: **Reduzierung unserer CO₂-Belastung und Senkung unseres Energieverbrauchs** bei gleichzeitiger Förderung alternativer Energiequellen.

Die beiden Standorte in Tain l'Hermitage sind seit 3 Jahren nach **ISO 50001** zertifiziert. Dies garantiert ein effizientes Energiemanagement für jedes Schokoladenwerk.

Um unseren Energieverbrauch zu optimieren, haben wir uns 2017 dank des Partners **Métron** mit einem neuen Energieüberwachungsinstrument auf Basis der Data-Mining-Technologie ausgestattet. Es erleichtert die Kontrolle unseres Energieverbrauchs und die Identifizierung der zu verbessernden Bereiche. Unsere Bemühungen konzentrieren sich auf alle unsere wesentlichen Energienutzungen und orientieren sich an unserem Energieplan.

 Neben dem Umstieg auf LED-Beleuchtung, die auf den 30 000 m² unserer Produktions-, Lager- und Tertiärstandorte inzwischen weit verbreitet ist, haben wir den Kessel am Standort Guironnet ausgetauscht, um dort die Energieeffizienz zu erhöhen.

Die **Energieeinsparung wird auf 200 MWh/Jahr geschätzt**, was **3%** des Energieverbrauchs des Schokoladenwerks im Jahr 2018 entspricht.

 Valrhona arbeitet seit mehreren Jahren an der Kältetechnik, da es sich um einen sehr energieintensiven Prozess handelt, der 30 % des Stromverbrauchs des Schokoladenwerks ausmacht. In den letzten zwei Jahren wurde **eine Eiswasseranlage** eingerichtet. Unser Ziel ist es, unsere Kälteerzeugungskapazitäten mittelfristig zu rationalisieren und zu zentralisieren. So wird 2019 die Kühlproduktion zentralisiert und ein großer Teil der bestehenden Kühlanlagen eliminiert. Darüber hinaus optimieren wir die Menge und Art der am Standort vorhandenen Kältemittel, was dazu beiträgt, unsere Scope-1-Emissionen grundlegend zu reduzieren.

 Neben der Reduzierung unseres Verbrauchs ergreifen wir Maßnahmen im Bereich Energiegewinnung, um erneuerbare Energien zu fördern. Seit 3 Jahren beziehen wir 100 % unseres Stroms zertifiziert über Wasserkraft. Durch den Kauf von Herkunftsnachweisen tragen wir zur Finanzierung des Sektors der erneuerbaren Energien bei.



Bis 2025 verfolgen wir eine doppelte Zielsetzung:



Ein Energiemix, der zu 79 % aus erneuerbaren Energien besteht



Reduzierung unseres Energieverbrauchs um 50 % im Vergleich zu 2013

FORTSCHRITTE 2018:

69 %

erneuerbare Energien im Gesamtenergiemix: **18 GWh** erneuerbarer Strom wurden einer nuklearen oder fossilen Quelle vorgezogen

-29 %

Energie wurden im Vergleich zu 2013 verbraucht: 1 kg Schokolade erfordert derzeit für die Herstellung **1,82 KWh** gegenüber **2,57 KWh** im Jahr 2013

-45 %

Treibhausgasemissionen im Vergleich zu 2013 (Scope 1 & 2): 1 kg Schokolade erzeugt derzeit für die Herstellung **0,18 kg CO₂** gegenüber **0,42 kg** im Jahr 2013.



Die Transportpolitik von Valrhona



Um die direkten Emissionen zu begrenzen, hat Valrhona auch **eine Transportpolitik** entwickelt, welche die Reduzierung der Treibhausgasemissionen im Zusammenhang mit Geschäftsreisen der Mitarbeiter begleitet.

So haben wir im Jahr 2018 einen **Dienstreiseplan** erstellt und die App Klaxit eingerichtet, um am Standort Tain l'Hermitage Fahrgemeinschaften zu fördern. Wir ermutigen unsere Mitarbeiter auch, die sanfte Mobilität zu nutzen. Um die Fahrt zwischen den beiden Standorten Dodet und Guironnet zu erleichtern, haben wir zehn „Valrhona-Fahrräder“ zur Verfügung gestellt. Seit der Einführung dieser Fahrräder wurden von den Mitarbeitern 5 000 km umweltfreundlich zurückgelegt. Darüber hinaus arbeiten wir an der Einführung einer Kilometerpauschale für Fahrten mit dem Rad in 2019.

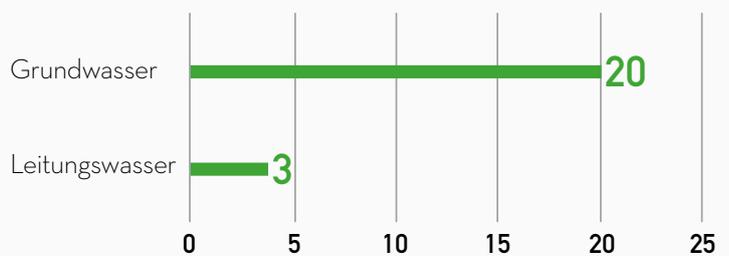
UNSEREN ÖKOLOGISCHEN FUSSABDRUCK MINIMIEREN

Bei der Schokoladenherstellung ist Valrhona bestrebt, die Umweltauswirkungen, die Umweltverschmutzung und den Ressourcenverbrauch zu begrenzen.

Im Rahmen unserer Aktivitäten können Pannen auftreten: Austritt von Kältemitteln, Heizöl, umgekippte Kakaobutter ... Wir tun alles, was möglich ist, um das Risiko für Umwelterstörungen auszuschließen. Im Jahr 2018 verlängerten unsere Schokoladenwerke die Zertifizierung nach ISO 14001 in ihrer neuen Version, welche die Qualität des Umweltmanagements garantiert. Im Jahr 2018 wurden 6 Umweltvorfälle erfasst.

Besonderes Augenmerk legen wir auf unseren Wasserverbrauch mit einer Zielsetzung für 2025: **Reduzierung unseres Verbrauchs im Vergleich zu 2013 um 50 %.**

Wasserverbrauch pro Tonne hergestelltes Produkts in 2018 (m³/t)



Valrhona bezieht sein Wasser für die industrielle Nutzung aus **zwei Hauptquellen: Leitungswasser und Grundwasser.**

Leitungswasser wird hauptsächlich für Reinigungsarbeiten verwendet und Grundwasser wird in industriellen Prozessen eingesetzt. Um den Wasserverbrauch, insbesondere von Leitungswasser, zu kontrollieren und die Überwachung zu verbessern, schloss Valrhona den Wasserzähler 2018 an das Energiekontrollsystem an.

Valrhona hat seinen Wasserverbrauch gegenüber 2013 um 49 % reduziert.

VERWERTUNG ALLER UNSERER ABFÄLLE

Als Verbraucher von Rohstoffen und Schokoladenhersteller sind wir bestrebt, unsere Abfallproduktion zu begrenzen sowie das Recycling und die Abfallverwertung zu verbessern.

Ziel für 2025

100 %

Unsere Ziele für 2025:
Verwertung von 100 % unserer Abfälle bei gleichzeitiger Reduzierung um 50 % des Volumens im Vergleich zu 2013

Wir reduzieren unsere Abfälle durch 3 wichtige Maßnahmen:



Rohstoffabfälle

Kakaoschalen sind eines der wichtigsten Abfallprodukte von Valrhona im Vorfeld der Schokoladenproduktion. Im Jahr 2018 wurden **700 Tonnen** Schalenabfälle produziert, wobei das Gesamtabfallvolumen 1500 Tonnen betrug.

Diese heute als Mulch-, Düngemittel oder Aromastoff genutzten Schalen sollen in Zukunft (bis 2021) durch Verbrennung in einem Biomassekessel verwertet werden.

Im Jahr 2018 stellten die **Schokoladenabfälle 300 Tonnen** Abfall dar und wurden hauptsächlich für Tierfutter aufbereitet. Seit 2017 arbeitet Valrhona mit einem Werk in Albon zusammen, das **15 Kilometer** von seinen Standorten entfernt liegt, um den Transport dieser Abfälle zu begrenzen.



Industrieabfälle

Bei seinen industriellen Prozessen legt Valrhona einen Schwerpunkt auf die Reduzierung der Verpackung und verfolgt dabei ein spezifisches Ziel:

Erreichen einer Recyclingfähigkeit von 85% bei gleichzeitiger Gewichtsreduzierung der Verpackung bis 2025.

Im Jahr 2018 hat Valrhona bei den industriellen Prozessen Änderungen an den Sekundärverpackungen vorgenommen. Insbesondere **haben wir Polystyrol-Chips durch Luftkissen** als Paketfüllmaterial **ersetzt**.

Valrhona führt auch laufend Kampagnen mit seinen Mitarbeitern durch, um ihr Bewusstsein für Sortierung und Recycling zu schärfen. Im Jahr 2018 haben wir insbesondere in Nischenbereichen wie Zigarettenkippen und Sandwichverpackungen gearbeitet.



Der Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

Valrhona arbeitet an der Optimierung von Produktion, Lagerverwaltung und Verkaufsschätzung, um die richtige Menge an Schokolade so effizient wie möglich herzustellen.

Unverkauften Produkten geben wir durch unsere Reihe „**Les Cabossés**“ eine zweite Chance, spenden sie an wohltätige Einrichtungen wie „**Restos du Cœur**“ oder veräußern sie im Rahmen von Personalverkäufen oder saisonalen Geschenken an unsere Mitarbeiter.

Ergebnisse 2018:

- 88 % unserer Abfälle, das sind 1 480 Tonnen wurden verwertet
- 13 % im Jahr 2018 erzeugte Abfälle im Vergleich zu 2013.

ÖKODESIGN BEI VALRHONA

Die Rezeptur der Produkte, die Zutaten, aber auch die Verpackungen und deren Materialien sind heute ebenso Garanten von **Qualität und Nachhaltigkeit** für unsere Stakeholder. Valrhona arbeitet am Ökodesign seiner Produkte, damit letztere die Kunden voll zufrieden stellt und gleichzeitig unser Einfluss auf die Umwelt und die natürlichen Ressourcen reduziert wird. Wir handeln dabei im Rahmen von **Ökodesign-Verpackungen und umweltgerechte Rezepturen**.



Schachtel
18 Carrés
Guanaja im
Ökodesign

DAS ÖKODESIGN UNSERER VERPACKUNGEN

Die Verpackung unserer Produkte spielt immer eine wesentliche Rolle für die Haltbarkeit und den Schutz unserer Schokolade. Um den ökologischen Fußabdruck dieser Verpackungen zu reduzieren, haben wir eine Ökodesignpolitik für Verpackungen umgesetzt.

Unser Ziel: 100 % unserer neuen Verpackungen erfüllen bis 2020 unsere Ökodesign-Kriterien

Zu diesem Zweck haben wir 3 Schlüsselindikatoren festgelegt:

- 1/ Das Verhältnis Verpackung/Produktgewicht:** Verwendung der richtigen Menge an Verpackungen und Elementen, um unnötige Verpackungen zu vermeiden.
- 2/ Die Herkunft des Rohstoffs:** Förderung der Verwendung von Materialien aus erneuerbaren und/oder recycelten Ressourcen. Für die Bewertung dieses Indikators wurden 4 Schwellenwerte definiert, von einem 100 % recycelten/nachwachsendem Material bis hin zum nicht zugelassenen Stoff (Bisphenol A, PVC etc.).
- 3/ Das Ende der Lebensdauer:** Auswahl von am Ende ihrer Lebensdauer recycelbaren Materialien und Einteilung ihres Grads der Recyclingfähigkeit in 4 Niveaus: von 100 % recycelbar bis hin zum die Abfalltrennung behindernden Material.

UMWELTGERECHTE REZEPTUREN

Kunden und Verbraucher suchen sowohl aus Umwelt- als auch aus Gesundheitsgründen zunehmend nach Transparenz hinsichtlich der Zusammensetzung der von ihnen konsumierten Produkte. Valrhona arbeitet daher an umweltgerechten Rezepturen und Schokoladen, um die Umweltbelastung zu minimieren und möglichst natürliche Produkte anzubieten.

Unser Ziel: 100 % unserer neuen Produkte erfüllen bis 2020 unsere Ökodesign-Kriterien für Rezepturen

Die 3 Säulen von Valrhona, um eine umweltgerechte Rezeptur zu bestimmen:

- 1/ Der richtige Lieferant:** Wahl des besten Kanals für einen bestimmten Bedarf, je nach Herkunft oder Nachhaltigkeitspolitik des Lieferanten.
- 2/ Die richtige Zutat:** Anwendung der Clean-Label-Politik.
- 3/ Reduzierung der Materialverluste:** Größtmögliche Effizienz durch Aufwertung der Nebenprodukte und die Einschränkung der Versuche auf ein Mindestmaß.

Valrhona hat aufgrund von gesundheitlichen, gesetzlichen oder medialen Risiken eine schwarze Liste von Zutaten erstellt. Dazu gehören beispielsweise alle Azofarbstoffe, gehärtete Pflanzenfette, synthetische Süßstoffe wie Aspartam, GVO etc.

Im Jahr 2018 schulte Valrhona **10 weitere Personen** im Bereich Ökodesign und umweltgerechte Rezepturen. Seit der Einführung der Ökodesign-Politik im Jahr 2017 wurden von Valrhona **55 Personen** aus den Bereichen Marketing, F & E, Einkauf und Qualität, die viel mit dem Thema zu tun haben, geschult. Für Valrhona sind dies wichtige Meilensteine im Innovations- und Produktentwicklungsprozess.



Im Jahr 2018

Die Schachteln mit 18 Tafelchen wurden 2018 neu gestaltet. Das Metall wurde durch Karton ersetzt, um das Gewicht der Verpackung um **66 % zu reduzieren**.

1 573 Tonnen verbrauchte Verpackungen

74 % Recyclingfähigkeit unserer Verpackungen

Heute wenden wir bei der Entwicklung unserer Produkte zwei Hauptprinzipien an:

Kurze Liste: Erstellung einer kurzen Zutatenliste mit dem strikten Minimum, das erforderlich ist, und, sobald möglich, Hinterfragung jedes einzelnen Inhalts- oder Zusatzstoffs.

Clean Label: Vermeidung von Inhaltsstoffen, die aufgrund von Bestimmungen, Warnmeldungen und schwachen Mediensignalen als risikobehaftet gelten. Die Liste wird einmal jährlich aktualisiert. Außerdem nach Möglichkeit Bevorzugung von Zutaten natürlichen Ursprungs.

Um zu bestimmen, inwiefern eine Rezeptur umweltgerecht ist, wurde ein 4-stufiger Farbcode („konform“ bis „zu blockieren“) implementiert. Im Jahr 2018 wiesen die neuen, umweltgerecht gestalteten Rezepturen keine zu blockierenden Indikatoren bezüglich der Inhaltsstoffe auf.

Und was ist mit den neuen Produkten?

79 % der neuen Produkte erfüllten 2018 unsere Ökodesign-Kriterien





LIVE LONG GASTRONOMIE

SENSIBILISIERUNG UND SCHULUNG ZUKÜNFTIGER
GENERATIONEN IN DER NACHHALTIGEN GASTRONOMIE

Das Programm Live Long Gastronomie entstand aus dem Wunsch von Valrhona, die Gastronomie aktiv zu unterstützen, um ihren Fortbestand und ihren Einfluss auf der ganzen Welt zu gewährleisten.

Wir wollen die Berufe unterstützen und die Pâtissiers von morgen inspirieren, indem wir unser Know-how insbesondere durch die Ausbildung junger Menschen einbringen und weitergeben.

Live Long Gastronomie umfasst die Aktivitäten der Valrhona-Unternehmensstiftung sowie die Organisation von Wettbewerben, die Schulungen über die École Valrhona und internationale Tochtergesellschaften.

Im
Jahr 2018



362 junge Menschen

wurden dank der
Stiftungsprojekte von
Valrhona für die Berufe
der Gastronomie
sensibilisiert



52 junge Menschen

wurden von Valrhona in den
Berufen der Gastronomie
dank der Stiftungsprojekte von
Valrhona, der Ausbildung mit
der Hotelfachschule von Tain
und des Projekts Graines de
Pâtissier ausgebildet



12 925

von der
École Valrhona
geschulte Personen



217 000 €

wurden für von der
Stiftung unterstützte
Projekte investiert



228 120 €

wurden für
Auswahlverfahren und
Wettbewerbe investiert



Armelle Giammattei

HAUPTBEAUFTRAGTE,
VALRHONA-SOLIDARITÄTSFONDS

„Seit der Gründung setzt sich Live Long Gastronomie für die Berufe der Gastronomie ein. Durch die Valrhona-Stiftung sensibilisieren wir junge Menschen für diese Berufe und schulen ihren Geschmack, um Berufungen hervorzubringen. Wir bilden auch junge Menschen und Fachleute insbesondere über unsere École Valrhona weiter.“

Kakao steht natürlich im Mittelpunkt unserer Ausbildung, die nicht nur fachliche Aspekte behandelt, sondern darüber hinaus das Bewusstsein für die Herausforderungen einer nachhaltigen Gastronomie schärfen soll. Das Programm Live Long Gastronomie zielt auch darauf ab, unsere Berufe durch herausragende Events wie die Pâtisserie-Weltmeisterschaft, von der Valrhona Gründungsmitglied ist, einer breiten Öffentlichkeit bekannt zu machen...“

Präsentation der Valrhona-Unternehmensstiftung

Die Valrhona-Unternehmensstiftung wurde 2006 auf Anregung engagierter Mitarbeiter gegründet. Sie hat zwei Handlungsinstrumente: Unterstützung von Projekten anderer Organisationen oder Durchführung eigener Projekte. Unsere beiden Hauptaufgaben bestehen darin, **die Bevölkerung für die Vielfalt der Aromen zu sensibilisieren**, und damit für eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung, sowie junge Menschen zu ermutigen, die **Berufe der süßen Gastronomie** zu ergreifen, und Ausbildungswege zu initiieren. Die 12 für 5 Jahre ernannten Verwaltungsratsmitglieder der Stiftung wählen jedes Jahr die zu fördernden und zu entwickelnden Projekte aus. Diese Projekte werden hauptsächlich in der Region Auvergne Rhône Alpes durchgeführt, aber einige von ihnen finden auch anderswo in Frankreich statt. Sie erhalten **finanzielle Unterstützung, Rohstoffe und ein Kompetenzsponsoring** und sind auf Dauer angelegt. Die Stiftung Valrhona verfügt über ein Budget von **150 000 € für 5 Jahre**. Sie ist eine starke Handlungs- und Entwicklungsachse des Programms Live Long Gastronomie. Die Stiftung wird 2019 ihre Satzung ändern, um ihren positiven Einfluss auf die Gemeinschaften rund um die Kakao- und Gastronomieprojekte auszuweiten (weitere Informationen auf der letzten Seite des Berichts).

BEKANNTHEIT UND ANSEHEN DER
GASTRONMIEBERUFE FÖRDERN

Die Sensibilisierungsprojekte der Valrhona-Stiftung

Im Jahr 2018 unterstützte Valrhona ein neues Projekt, **Tablée des Chefs**. Dieses besteht in der **Sensibilisierung der Küchenchefs und Pâtissiers für soziale Verantwortung** und den Kampf gegen die Verschwendung, indem Überschüsse an die Verbände der Nahrungsmittelhilfe verteilt werden. Es zielt auch darauf ab, **junge Menschen weiterzubilden**: durch kulinarische Workshops und die Vermittlung einer gesunden und ausgewogenen Ernährung.

Innerhalb der Schulen der prioritären Bildungszonen werden „**kulinarische Brigaden**“ organisiert, um junge Menschen mit Hilfe professioneller Köche an das Kochen, Backen und gutes Essen heranzuführen. Die Valrhona-Stiftung unterstützt dieses Projekt mit **9 550 €** pro Jahr über 3 Jahre sowie mit Schokoladenspenden.

Darüber hinaus haben wir weiter verschiedene Projekte unterstützt, die es jungen Menschen ermöglichen, die Konditorberufe zu entdecken, ihren Geschmack zu schulen oder ihre Kochkünste zu entwickeln. Dazu gehören **Péris'Collèges** mit der Stadt Feyzin, „Un jeune, un métier“ („Ein Jugendlicher, ein Beruf“) im 12. Arrondissement von Paris oder das Projekt des **Verbands EPICES**.



Ausstrahlung durch Wettbewerbe

Um die Berufe der Gastronomie aufzuwerten, engagiert sich Valrhona bei namhaften internationalen Veranstaltungen, bei denen hohes Können zum Ausdruck kommt.

Valrhona ist seit 1989 Gründungsmitglied der **Coupe du Monde de la Pâtisserie**, der Pâtisserie-Weltmeisterschaft, die jedes Jahr während der Fachmesse SIRHA** stattfindet. Die kontinentalen Vorauswahlen dieses Wettbewerbs sind ebenfalls Highlights des Jahres. Valrhona organisiert auch jedes Jahr den C3 (Chocolate Chef Competition), der darauf abzielt, die großen Chef-Pâtissiers aus Restaurants rund um ein Flaggschiffprodukt von Valrhona gegeneinander antreten zu lassen.

Im Jahr 2018 wurden insgesamt **228 120 €** in die verschiedenen Wettbewerbe investiert.

217 000 €

wurden in 2018 für von der
Stiftung unterstützte Projekte ausgegeben

362 junge Menschen

wurden von Valrhona im Jahr 2018 für die Berufe
der Gastronomie sensibilisiert

* Beinhaltet die Lohnsumme für die Valrhona-Unternehmensstiftung

** Internationale Messe für Gastronomie, Hotellerie und Lebensmittelindustrie

Die Gastronomie-Berufe sind Teil eines eigenständigen Erbes, das es zu bewahren und auf Dauer zu erhalten gilt. Die jüngeren Generationen fühlen sich weniger von diesen Berufen angezogen. Deshalb halten wir es für wichtig, sie an diese Branche heranzuführen. Valrhona möchte jungen Menschen die Möglichkeit geben, die Gastronomie – ein wichtiger Arbeitgeber, der nach neuen Talenten sucht – zu entdecken.

Die Ausbildungsprojekte der Valrhona-Stiftung

Im Jahr 2018 hat die Valrhona-Stiftung einige Ausbildungsprojekte direkt begleitet. Valrhona unterstützt insbesondere mit der OVE-Stiftung in Lyon ein **pädagogisches Foodtruck-Projekt** namens *La Brigade des Gones*, das darauf abzielt, jungen, vom ITEP („Institut thérapeutique, éducatif et pédagogique“, Institut für Therapie, Erziehung und Pädagogik) oder dem SESSAD („Service d'éducation spéciale et de soins à domicile“, Dienst für Behindertenbetreuung und häusliche Pflege) betreuten Menschen Service und Kochen beizubringen. Diese Erfahrung ermöglicht es ihnen, ihre ersten echten beruflichen Fähigkeiten zu erwerben, bevor sie nach Bestätigung der Berufung eine Ausbildung in Küche, Konditorei oder Service beginnen. Im Jahr 2018 nahmen 27 junge Menschen am Projekt der Brigade teil. Ziel ist es, dieses innovative Projekt in ganz Frankreich umzusetzen.

Neben der finanziellen Unterstützung von 8 000 Euro und Produktspenden, profitieren die jungen Menschen von den Ratschlägen und Rezepten der École Gourmet Valrhona, um ihnen unser Know-how weiterzugeben.

Darüber hinaus haben wir **das Projekt Atelex der ADAPEI** („Association départementale de parents et amis de personnes handicapés mentales“, Regionaler Verein für Eltern und Freunde von Menschen mit geistiger Behinderung) des Departements Drôme weiter unterstützt. Es bietet jungen Menschen mit geistiger Behinderung die Möglichkeit, durch die Integration in das normale schulische Umfeld berufliche Fähigkeiten in der Küche zu erwerben. Vier junge Menschen haben im vergangenen Juni ihren Abschluss gemacht.

Die Kurse der École Valrhona

Im Jahr 2018 haben sich Valrhona und die Hotelfachschule von Tain l'Hermitage zusammengeschlossen, um einen neuen, innovativen Kurs zum Thema **Schokolade** anzubieten. Dieser neue Kurs, der teilweise von den Chef-Pâtissiers der École Valrhona geleitet wird, ermöglicht den Erwerb des **fachlichen und sensorischen Know-hows**, das für eine zukunftsgerichtete Berufsausbildung erforderlich ist. **10 Teilnehmer mit einem CAP-Abschluss** bilden den ersten Jahrgang des neunmonatigen Lehrgangs. Es handelt sich um die erste, lokal initiierte Zusatzausbildung, die vom Staat offiziell anerkannt ist.

Die École Valrhona besteht aus vier Einrichtungen in Frankreich und im Ausland, in denen mehr als 30 Chef Pâtissiers Weiterbildungen anbieten. Insgesamt wurden im Jahr 2018 von der École Valrhona **12 925 Personen** geschult.



Im Jahr 2018

Im Jahr 2018 wurden von Valrhona dank der Projekte der Stiftung, der Ausbildung mit der Hotelfachschule von Tain l'Hermitage und dem Projekt Graines de Pâtissier insgesamt 52 junge Menschen kostenlos in der Gastronomie ausgebildet.





Ausbildungsprojekte auf internationaler Ebene

Dank einer internationalen Präsenz bietet Valrhona über seine Tochtergesellschaften Schulungen auf der ganzen Welt an.

In den **USA** führt Valrhona benachteiligte Oberschüler in die Berufe der Gastronomie ein. Ziel ist es, Mittel aufzubringen, damit unsere Partnerorganisation C-CAP diese jungen Menschen ausbilden kann. Im Jahr 2018 wurden 10 000 USD gesammelt.

In **Spanien** ermöglicht die Partnerschaft mit der Stiftung Raices im Rahmen des Projekts „Cocina Conciencia“ die Ausbildung von benachteiligten Jugendliche in gastronomischen Berufen. Bislang wurden 12 000 € gesammelt.

In **Großbritannien** unterstützt Valrhona die Fundraisinginitiative „Chocs for Chance“, um Geld für das Integrationsprogramm „Galvin’s Chance“ für benachteiligte Jugendliche zu sammeln.

UNTER DER LUPE

GRAINES DE PÂTISSIER

DAS PROJEKT

Graines de Pâtissier wurde von einer Mitarbeiterin im Rahmen eines Intrapreneurship-Programms initiiert. Es entstand aus der Beobachtung, dass einerseits in Frankreich mehr als die Hälfte unserer Kunden, Bäcker und Konditoren mit Rekrutierungsschwierigkeiten kämpfen und gleichzeitig eine Jugendarbeitslosigkeit von 25 % herrscht.

Graines de Pâtissier hat es sich zum Ziel gesetzt, diese doppelte Herausforderung zu meistern, indem es die Expertise und Position von Valrhona in der Welt der Gastronomie nutzt. Das **gemeinsam mit der Paul-Bocuse-Stiftung gegründete Programm** wird in Partnerschaft mit den CFA* und den Vereinen, die sich um Schulabbrecher kümmern, durchgeführt. Wir bieten die Ausbildung Pre-CAP** im Bereich Patisserie für Jugendliche im Alter von 16-25 Jahren in 3 Stufen an: Einführung, Vertiefung, weitere Förderung.

Unser Ziel ist es, bis 2020 die Zahl von mehr als 100 Teilnehmern an diesem Projekt zu erreichen.

Den Beruf von innen heraus zum Leben erwecken

Nach der Auswahl motivierter Kandidaten beginnen die Jugendlichen eine Erkundungsphase (Schulung in den Arbeitsmethoden ...). Anschließend folgt ein vierwöchiges Praktikum in einem Betrieb, um dann ggf. den Wunsch zu äußern, sich in diesem Beruf (Abschluss: CAP) auszubilden zu lassen. Ziel ist es, dass sich die Jugendlichen für diesen Beruf entscheiden und innerhalb eines Jahres im CFA* eine Ausbildung als Pâtissier beginnen.

Die ersten Teilnehmer von Graines de Pâtissier

In den letzten zwei Jahren sind mehr als **40 Bewerbungen** eingegangen, **30 junge Menschen** haben am Programm teilgenommen und im Juni 2018 haben **3 Teilnehmer** der ersten Stunde den CAP-Abschluss im Bereich Patisserie gemacht.

Im Jahr 2018

Im Jahr 2018 wurde das Programm für die jungen Menschen um Schulungen im Bereich professionelles Verhalten, Teamarbeit, Konditorkultur, Konditoreitechniken sowie um ein Online-Ausbildungszentrum erweitert.

3 Monate lang nahmen **18 junge Menschen** an den 2018 angebotenen Workshops teil und absolvierten ein Praktikum bei einem unserer Kunden.

Im September 2018 begannen **7 von ihnen** ihre Ausbildung. Durch die Wertschätzung erfolgreicher Karrieren tragen wir dazu bei, den Personalbedarf des Berufsstandes zu decken. **40% der jungen Menschen** beginnen am Ende des Projekts Graines de Pâtissier eine Ausbildung als Pâtissier.

*„Dank Graines de Pâtissier habe ich Fachleute getroffen, mein Projekt entwickelt und einen Mentor gefunden. Eine wundervolle Erfahrung!“
Malika A.*

* Centre de Formation d'Apprentis (Ausbildungszentrum)

** Certificat d'Aptitude Professionnelle (beruflicher Befähigungsnachweis)

LIVE LONG GEMEINSAM

EIN NACHHALTIGES MODELL AUFBAUEN - DANK UNSERER STAKEHOLDER, MIT IHNEN UND FÜR SIE

Verantwortliches unternehmerisches Handeln ohne die Einbeziehung und Konsultation der Interessengruppen bei der Entwicklung der Strategie und Vision des Unternehmens ist nicht denkbar.

Valrhona ist daher bestrebt, einen regelmäßigen und anspruchsvollen Dialog mit allen seinen Stakeholdern zu führen, um gemeinsam ein nachhaltiges Unternehmen aufzubauen, in und mit dem es sich zu arbeiten lohnt. Wir bemühen uns insbesondere, ein offenes Ohr für jeden Valrhona-Mitarbeiter zu haben sowie den Austausch mit ihm zu suchen und den Herausforderungen hinsichtlich Veränderungen und Wohlbefinden am Arbeitsplatz durch verschiedene Schulungs-, Mobilitäts- und Inklusionsprogramme zu begegnen.

Schließlich beschränkt sich unsere Verantwortung nicht nur auf unseren Einflussbereich, wir unterstützen unsere Kunden auch bei der Umsetzung nachhaltiger Praktiken, damit sie ihrerseits kollaborativ und konsultativ arbeiten.

Dieser engagierte Ansatz der Zusammenarbeit mit unseren Stakeholdern ist für unsere B-Corp-Zertifizierung unerlässlich. Dieser war uns schon immer wichtig und wir wollen ihn mit der Zertifizierung aufwerten.

Im Jahr 2018



ZIEL VON
VALRHONA

100 %

der Mitarbeiter
haben ein CSR-Ziel
im Jahr 2020



Die Mission von Valrhona kann nur gelingen, wenn die Strategie im Geiste einer gemeinsamen Entwicklung und Synergie mit den wichtigsten Interessengruppen von Valrhona entworfen und umgesetzt wird. Wir beziehen sie entlang unserer gesamten Wertschöpfungskette ein und berücksichtigen dabei ihre Erwartungen und die Herausforderungen unserer Aktivitäten.

Für unsere verschiedenen Kategorien von Partnern richten wir regelmäßig Dialogmöglichkeiten ein:

- jährliche Zufriedenheitsumfragen unter unseren Mitarbeitern, Kunden und Lieferanten
- mehrmals im Jahr stattfindende Arbeitssitzungen mit unseren Kunden, Händlern und Lieferanten, einschließlich Kakaolieferanten
- Fokusgruppen für lokale Gemeinschaften und Kakaoverzeuger
- eine unabhängige Nachbarschaftsumfrage unter den Anwohnern unserer Standorte
- regelmäßige, jährliche Kontakte mit NGOs und Fachverbänden
- Fokusgruppen mehrmals im Jahr mit unseren Konsumenten



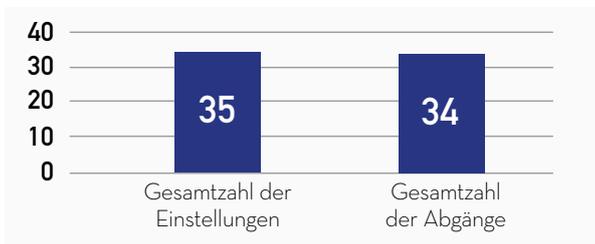
UNTERSTÜTZUNG UNSERER MITARBEITER

Die Männer und Frauen von Valrhona sind eine wichtige Quelle für nachhaltige Wertschöpfung. Ihr Engagement, die Entwicklung ihrer Fähigkeiten und ihr Wohlergehen sind entscheidend für den Fortbestand und die nachhaltige Innovation des Unternehmens in einem sich ständig verändernden Berufsumfeld. Die langfristige Unterstützung der Mitarbeiter ist daher für Valrhona eine Priorität.

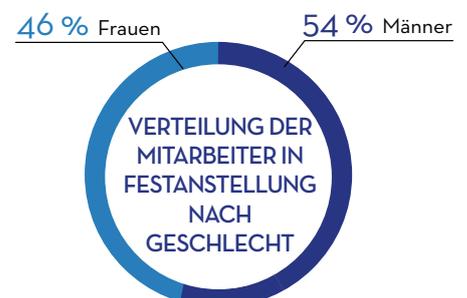
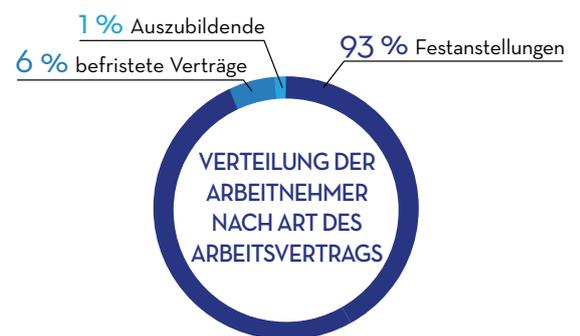
Überblick: Wer sind unsere Mitarbeiter?

Im Jahr 2018 beschäftigte Valrhona 822 Mitarbeiter, das sind 4 % mehr als im Jahr 2017.

EINE FLUKTUATIONSRATE VON 9,4 %



VERTEILUNG DER MITARBEITER NACH ALTER



Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter

Als Unternehmen mit 2 Produktionsstätten ist die Personensicherheit eine unserer Prioritäten. Wir wollen für alle unsere Mitarbeiter, ob sie im Schokoladenwerk oder im Verwaltungsbereich tätig sind, die sichersten Arbeitsbedingungen garantieren.

Deshalb haben wir uns ein Ziel gesetzt:

0 Unfälle im gesamten Unternehmen in 2025

Um dies zu erreichen, hat Valrhona ein „Dokument zur Risikobewertung am Arbeitsplatz“ erstellt. Es werden auch regelmäßig Analysen vorgenommen, um neue Ausrichtungen in Bezug auf die Sicherheit zu erschließen. Die neuesten Veränderungen ermöglichen eine Verbesserung des Gesamtkonzepts des Unternehmens.

Im Hinblick auf die Prävention veranstaltet Valrhona jährlich eine Woche der Gesundheit und der Arbeitssicherheit sowie **Kontrollprüfungen zum sicheren Verhalten**. Letztere dienen dem Informationsaustausch über das Verhalten und der Begrenzung von Risiken. **Im Jahr 2018 wurden 1 143 Kontrollprüfungen von fast 100 Personen** durchgeführt. Um die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter so genau wie möglich zu verfolgen, meldet eine Unfallssoftware regelmäßig die beinahe vorgefallenen oder harmlosen Unfälle. Mehr als **1 000 Daten werden so jedes Jahr erfasst** und ermöglichen die Umsetzung von Korrekturmaßnahmen.

Auch die **Belastung durch die Arbeit und psychosoziale Risiken** sind Valrhona ein großes Anliegen. Jedes Jahr werden ein Präventionsplan zur Arbeitsschwere erstellt und drei ergonomische Studien durchgeführt.

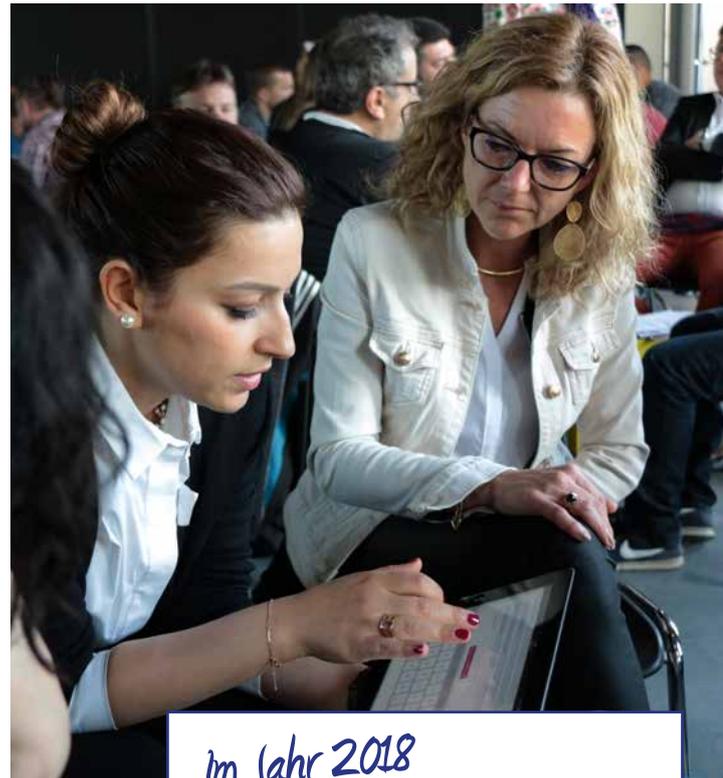
Seit 2014 haben wir viele Aktionen durchgeführt:

- Schulung zur Bewegungen und Körperhaltung
- Einführung von Aufwärm- und Dehnübungen durch Physiotherapeuten
- Hilfe beim Transport
- Reduzierung der Stückgewichte (Ersatz der 20-kg-Kartons durch 12-kg-Kartons)

Im Jahr 2018 haben wir spezialisierte Ergonomen zu Rate gezogen, um unseren Plan zur Verringerung der Arbeitsschwere weiter zu verfolgen. Parallel dazu haben wir etwa zwanzig spezifische Trainingsmodule für Arbeitsplätze mit hohem Risiko entwickelt.

Was die **psychosozialen Risiken** betrifft, so sind wir besonders wachsam. Wir haben 2014 den Präventionsplan **EquiLibre** eingeführt, und seither wurden mehr als 17 Projekte umgesetzt. Dazu zählen die Einrichtung des Home Offices, die Gestaltung der Arbeitszeiten, das Wellness-Budget, Warnsysteme, Schulungen, die Schaffung des Bereichs soziale Gesundheit...

Ende 2018 wurde eine erneute Analyse durchgeführt.



Im Jahr 2018

4,34%

Abwesenheitsrate

9

Unfälle mit Arbeitsunfähigkeit
(6,7 Häufigkeit und 0,15 Schweregrad)

26%

des Gesamtschulungsplans der
Mitarbeiter in Bezug auf die Anzahl
der Schulungsstunden haben Qualität,
Sicherheit und Umwelt zum Thema

9

unterzeichnete
Kollektivvereinbarungen

Alle Verpflichtungen und Maßnahmen von Valrhona in Bezug auf die Gesundheit und Sicherheit der Mitarbeiter sind an beiden Standorten nach OHSAS 18001 zertifiziert.

Lebensqualität am Arbeitsplatz und Engagement der Mitarbeiter

Ein erfolgreiches Unternehmen ist ein guter Arbeitsplatz. Die Lebensqualität und das Engagement der Mitarbeiter von Valrhona sind eine echte Säule für Leistung und dauerhaftes Wachstum.

Die „Politik der Lebensqualität am Arbeitsplatz“, die 2018 überarbeitet wurde, beschreibt die Ziele von Valrhona in Bezug auf Arbeitsumfeld, Gleichbehandlung, Mitarbeiterzufriedenheit und Anerkennung, um die Lebensqualität am Arbeitsplatz für die Mitarbeiter proaktiv zu verbessern.

Valrhona schafft ein Arbeitsumfeld, das auf Miteinander und Kreativität ausgerichtet ist. **So stellen wir jedem Team 80 € pro Person zur Verfügung, die zur Verbesserung der Lebensqualität am Arbeitsplatz frei verwendet werden können.** Darüber hinaus erleichtern wir allen unseren Mitarbeitern den Zugang zu körperlicher Aktivität durch zwei interne Sporthallen, die 2018 von einem neuen Sportgesundheitsprogramm begleitet wurden. Um die Nähe zu unseren Mitarbeitern zu fördern, wurden an unseren Standorten auch Personalsprechstunden eingerichtet, in denen sie Fragen zu ihren täglichen Problemen (Gehaltsabrechnung, Krankenversicherung etc.) stellen können. Im Jahr 2018 nutzten mehr als fünfzig Mitarbeiter die Dienste eines Arbeitspsychologen und einer Sozialarbeiterin.

Das Gleichgewicht zwischen Beruf und Privatleben steht bei Valrhona im Mittelpunkt. Seit 2018 ermöglicht eine Home-Office-Charta den Mitarbeitern, welche die Zulassungskriterien erfüllen, mit Zustimmung ihres Vorgesetzten 1 bis 2 Tage pro Woche im Home Office zu arbeiten. **120 Mitarbeiter** arbeiten regelmäßig im Home Office, was **14 % der Belegschaft** entspricht. Darüber hinaus wird die Möglichkeit der Arbeitszeitgestaltung gefördert und **52 Mitarbeiter** arbeiteten 2018 in Teilzeit, das sind **6,3 %** der Arbeitnehmer.

Schulung unserer Teams

Für Valrhona sind Ausbildung und Karriereförderung die Garantie für ein lernendes, dynamisches und attraktives Unternehmen, das für langfristige Veränderungen gewappnet ist. Bei ihrer Ankunft werden unsere neuen Mitarbeiter einen Tag (Vertriebsmitarbeiter eine Woche) eingewiesen, profitieren von einem maßgeschneiderten Schulungsprogramm (neue Vertriebsmitarbeiter) und erhalten seit 2018 eine Willkommensbroschüre.

Die Mitarbeiter erhalten im Laufe ihrer Entwicklung und Karriere insbesondere **drei besondere, begleitende Möglichkeiten zum Austausch:**

- jährliches Entwicklungsgespräch
- Überprüfung der Ziele in Absprache zwischen dem Vorgesetzten und dem Mitarbeiter
- Fachgespräch mindestens alle zwei Jahre, um sich über die Perspektiven der beruflichen Entwicklung auszutauschen

Diese verschiedenen Gespräche ermöglichen, den Fortbildungsbedarf des Mitarbeiters zu ermitteln und ihn in seiner Entwicklung zu begleiten.



GREAT PLACE TO WORK

Valrhona macht jedes Jahr eine interne Zufriedenheitsumfrage über die Lebensqualität im Unternehmen, die auf 5 Säulen basiert:

- Glaubwürdigkeit
- Respekt
- Gleichbehandlung
- Stolz
- Miteinander

Im Rahmen des kontinuierlichen Verbesserungsprozesses verwendet Valrhona dieses Barometer, um das soziale Klima zu bewerten und die Personalpolitik anzupassen. Seit 2011 ist Valrhona als Great Place To Work anerkannt, und 86 % der Mitarbeiter nahmen 2018 an der Umfrage teil.

2018 gaben in der internen Umfrage 84 % der Mitarbeiter an, dass Valrhona ein hervorragender Arbeitgeber ist (2 Punkte mehr als 2017).

Im Jahr 2018

Das Gleichgewicht zwischen Beruf und Privatleben steht bei Valrhona im Mittelpunkt.

Seit 2018 ermöglicht eine Home-Office-Charta den Mitarbeitern, welche die Zulassungskriterien erfüllen, mit Zustimmung ihres Vorgesetzten 1 bis 2 Tage pro Woche im Home Office zu arbeiten. **120 Mitarbeiter** arbeiten regelmäßig im Home Office, was **14 % der Belegschaft** entspricht. Darüber hinaus wird die Arbeitszeitgestaltung gefördert, und **52 Mitarbeiter** arbeiteten 2018 in Teilzeit, das sind **6,3 % der Arbeitnehmer**.



Der Schulungsplan umfasst alle Weiterbildungsmaßnahmen, die im Rahmen der Personalpolitik des Unternehmens festgelegt und auf Initiative des Arbeitgebers durchgeführt werden.

Seit 2018 stehen über das HR-Portal E-Learning-Schulungsmodule zu Themen der persönlichen Entwicklung zur Verfügung.

Ein Teil der angebotenen Schulungen ist auf unsere Tätigkeiten zugeschnitten. So die Schulung „Chocolatier Savencia Gourmet“, die von mehreren Tochtergesellschaften der Gruppe gemeinsam durchgeführt wird. 2018 wurde sie durch ein neues eintägiges Modul zur kontinuierlichen Verbesserung ergänzt. Valrhona fördert auch **Ausbildungen mit dem Ziel einer Qualifikation** wie das „Certificat de Qualification Professionnelle“ (CQP), ein offizieller Befähigungsnachweis, der von allen Unternehmen derselben Branche anerkannt wird.

Im Jahr 2018 wurde die neue CQP-Ausbildung „Logistikfachkraft“ eingeführt. **25 Mitarbeiter** erhielten 2018 ein CQP. Zum ersten Mal angeboten wurde dabei auch die CQP-Ausbildung „Wartungstechniker“ bei Adrial*, einer Vereinigung lokaler Arbeitgeber, die nachhaltige Entwicklung und Saisonbeschäftigung vereinen möchten.

Seit 2013 schließlich verfolgt Valrhona einen von den **Bewegungen für ein befreites Unternehmen** inspirierten Ansatz. Die Mitarbeiter werden ermutigt, autonomer und verantwortungsbewusster zu sein, die Entscheidungen zu treffen, die sie für richtig halten, um die Leistung und das Unternehmen im Allgemeinen zu verbessern.

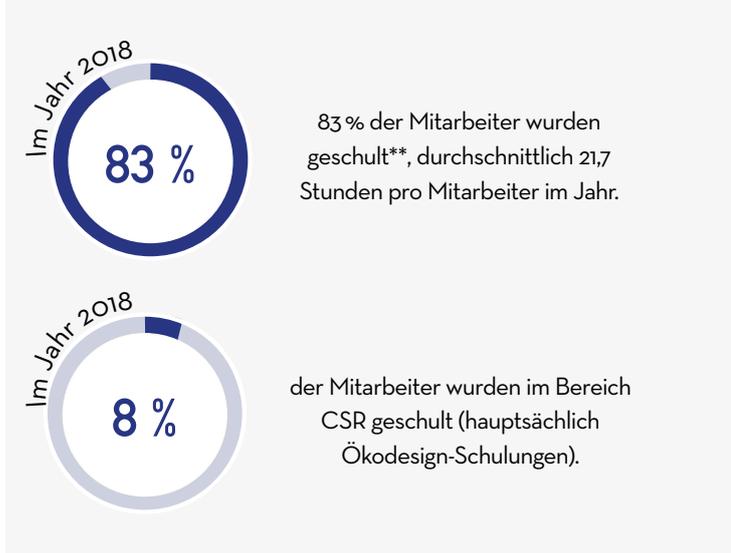
Die **École du Leadership** folgt seit 2013 dieser Strategie. In vier Seminaren im Laufe des Jahres ermöglicht sie Führungskräften, über ihre Position, ihre Fähigkeiten und das Verhältnis zu ihrem Team nachzudenken, um an ihrer Einstellung als Führungskraft und Coach zu arbeiten. Im Jahr 2018 wurden 24 Führungskräfte in diesem Prozess unterstützt und seit der Einführung im Jahr 2013 waren es mehr als 200 Personen.

Als Beweis für Valrhonas Engagement, kollaborative Innovationen in seinen Teams zu unterstützen, fördert eine **kollaborative Plattform** namens **Imagine** auch den Austausch, die Bewertung und die Priorisierung von innovativen Ideen durch alle Mitarbeiter.

Im Jahr 2018 wurde eine **Untersuchung durchgeführt, um das Thema Behinderung im Unternehmen besser zu verstehen**. Diese Untersuchung wurde über einen Zeitraum von zwei Monaten durchgeführt und innerhalb eines multidisziplinären Komitees diskutiert, um konkrete Maßnahmen zur besseren Unterstützung unserer Mitarbeiter mit Behinderung zu ergreifen, Mitarbeiter mit Behinderung zu integrieren und einzustellen und besser zu diesem Thema zu kommunizieren. Im Jahr 2018 lag die Beschäftigungsquote von Menschen mit Behinderungen bei **5,20 %**.

Schließlich stellt Valrhona sicher, dass die **Parität und die Weiterbeschäftigung älterer Arbeitnehmer innerhalb der Belegschaft auf jeder Hierarchieebene gewährleistet ist**.

So waren im Jahr 2018 **47 % der Führungskräfte Frauen**. Auch die Mitarbeiter über 55 Jahre machten 2018 **13,5%** der gesamten Belegschaft des Unternehmens aus.



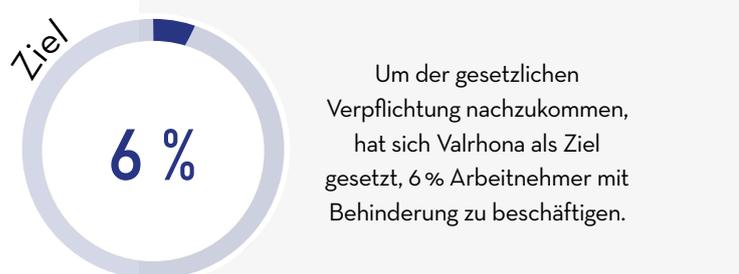
Vielfalt

Heute kommt die Kreativität von Valrhona in einer großen Vielfalt von Berufen und Talenten zum Ausdruck: Chef-Pâtisiers, Meister-Chocolatiers, Kakao-Einkäufer, Experten für sensorische Analyse und Kakaoforschung, Pâtisiers für spezielle Bereiche (Füllungen, Dekore etc.).

Dieser menschliche Reichtum und das gemeinsame Know-how rund um den Gaumengenuss sind das Herzstück einer Innovationskraft, die einzigartige Wettbewerbsvorteile generiert. Vielfalt ist ein Reichtum, Quelle einer Fülle von Ideen, die integriert, gefördert und bewahrt werden müssen.

Auch spiegelt sich die Vielfalt von Valrhona in der Integration von Menschen aller Altersgruppen, jedes Geschlechts, jeder Herkunft und mit verschiedensten Fähigkeiten innerhalb der Belegschaft und den Tätigkeiten wider. Die Vielfalt der beruflichen Werdegänge stellt einen großen Reichtum und wertvolles Wissen für das gesamte Unternehmen dar.

Insbesondere die Behinderung am Arbeitsplatz ist für Valrhona ein Punkt, der besondere Aufmerksamkeit verdient.



* Ardèche Drôme Industrie Agroalimentaire et Logistique (Industrie, Agrarwirtschaft und Logistik in den Départements Ardèche & Drôme)
 ** Diese Zahl beinhaltet die Pflichtschulungen im Bereich Gesundheit, Sicherheit und Fachkenntnisse

Unsere Teams in CSR einbinden

Das Engagement des gesamten Unternehmens und jedes Mitarbeiters für CSR ist für Valrhona eine der wesentlichen treibenden Kräfte für eine Veränderung.

Valrhona plant, bis 2020 allen Mitarbeitern ein CSR-Ziel zu geben.

Eine Abteilung vermittelt den Mitarbeitern die **CSR-Strategie** von Valrhona und deren Umsetzung im Unternehmen in aller Transparenz. Die Mitarbeiter sind eingeladen, von ihren CSR-Aktionen in der Monatszeitschrift InterVal, in den internen TV-Nachrichten sowie im internen sozialen Netzwerk von Valrhona zu berichten. Diese Kommunikation fördert die **Akzeptanz für das gemeinsame Projekt, den Zusammenhalt, das Engagement und die Anerkennung.**

Darüber hinaus mobilisieren wir unsere Mitarbeiter das ganze Jahr über bei besonderen Veranstaltungen für Themen, die uns wichtig sind. Im Jahr 2018 wurde ein neues „Meet & Lunch“-Projekt zum Thema Menschenrechte erfolgreich getestet. Es sollte den Mitarbeiter im Rahmen eines Mittagessens neue Kompetenzen in diesem Bereich vermitteln. Ebenfalls 2018 versammelte die Woche der nachhaltigen Entwicklung zum Thema biologische Vielfalt die Mitarbeiter im Rahmen von Workshops und Begegnungen mit Experten und auf dieses Thema spezialisierten Partnern (Vogelschutzliga, Bäcker Roland Feuillas etc.).



MIT UNSEREN PARTNERN FÜR EINE NACHHALTIGE BRANCHE HANDELN

Die Beziehungen zu unseren Lieferanten

Valrhona hat als Einkäufer die Verantwortung, seine Branche zu kennen und seine unterschiedlichen Lieferungen zu überwachen. Wir arbeiten daher eng mit unseren Lieferanten zusammen, um gemeinsam eine nachhaltige Wertschöpfungskette, langfristige Vertrauensbeziehungen und einen Prozess der kontinuierlichen und gegenseitigen Verbesserung aufzubauen. Valrhona hat die Aufgabe, die Lieferanten für die Probleme von morgen und eine nachhaltige Praxis zu sensibilisieren, damit sie die Veränderungen des Unternehmens unterstützen.

Valrhona wendet die Charta des verantwortungsbewussten Einkaufs der Savencia-Gruppe an, die unsere Einkäufer verpflichtet, einen Kodex In Bezug auf Ethik, Loyalität, nachhaltigen und solidarischen Einkauf sowie die Förderung von Entwicklungsprogrammen einzuhalten. Diese Charta beschreibt auch die Verpflichtungen, die wir von unseren Nicht-Kakaolieferanten in Bezug auf Arbeitsrechte, Ethik, Umweltschutz, Risikomanagement und Lebensmittelsicherheit erwarten. Diese Charta wurde 2018 aktualisiert, um dem Antikorruptionsgesetz Sapin II Rechnung zu tragen. **2018 wurden 75 % des Umsatzes von Valrhona mit Lieferanten erzielt, welche die Charta des verantwortungsbewussten Einkaufs unterzeichnet haben.**

* Die strategischen Lieferanten machen 80 % der Einkaufskosten von Valrhona aus

Unsere Lieferanten

Damit die Umsetzung der besten Praxis gewährleistet ist, bewerten wir unsere Lieferanten mit unserem Partner **EcoVadis** anhand einer Risiko-Karte und durch **Actradis**, einen zugelassenen Dritten, um die Konformität der Lieferantenerklärungen zu überprüfen.

Wir treffen uns auch jedes Jahr mit unseren Lieferanten. Im Jahr 2019 wird ein „Dialogue Day“ folgen, um die Ergebnisse der Umfrage und die Möglichkeiten einer Verbesserung zu diskutieren.

8 % der strategischen Lieferanten nahmen an den von Valrhona organisierten Diskussionstagen „Dialogue Day“ teil, das sind insgesamt rund 100 Lieferanten.



100 % des Einkaufs bei Zulieferern, die die Charta für den verantwortungsvollen Einkauf unterzeichnet haben

100 % der strategischen Zulieferer*, die an den Austauschtagen teilgenommen haben

Die Beziehungen zu unseren Kunden

Die Verantwortung von Valrhona besteht darin, alle Kunden in ihrer Vielfalt und mit ihren Ansprüchen zufrieden zu stellen.

Neben einem einzigartigen und hochwertigen Produkt erwarten die fast 15 000 Kunden von Valrhona zunehmend echte Begleitung und ein Bewusstsein für die Gastronomie von morgen. Valrhona ist daher bestrebt, ihren Bedürfnissen zu entsprechen und eine nachhaltige Lieferkette bis zum Verbraucher aufzubauen.

Die Schulung unserer Vertriebsmitarbeiter im Bereich CSR ist ein wesentliches Element zur Sensibilisierung unserer Kunden, da sie die ersten Botschafter der Ziele und Werte von Valrhona im Bereich der nachhaltigen Entwicklung sind. **Im Jahr 2018 wurden 100 % der Vertriebsmitarbeiter in CSR geschult.**

2018 haben wir eine **CSR-Charta für den Cercle V**, die Stammkunden von Valrhona, eingeführt, damit sie ihre CSR-Verpflichtungen teilen können, wenn sie uns als ihren Schokoladenlieferanten wählen. Auf diese Weise können sie ihre Produkte und ihr Engagement für eine nachhaltigere Branche aufwerten.

Nach der 2017 durchgeführten Umfrage zur Kundenzufriedenheit, bei der sich 96 % der Kunden als zufrieden bezeichneten, fanden 2018 Meetings mit den Kunden statt, um Verbesserungsmöglichkeiten herauszuarbeiten. **Im Jahr 2018 wurden 800 Kunden bei Vorträgen und Meetings von Valrhona auf CSR aufmerksam gemacht.**

Die Anforderungen der Kunden veranlassen Valrhona, sich stets neu zu erfinden. Die **1. Fachmesse SIRHA Green im Jahr 2018** war für Valrhona eine Gelegenheit, sein CSR-Engagement zu präsentieren und Kunden mit besonderen Bedürfnissen (vegan, ohne Lecithin, bio etc.) zu begegnen.

Plantagenbesichtigungen für unsere Kunden und Mitarbeiter

Jedes Jahr werden für die Kunden und Mitarbeiter von Valrhona Plantagenbesichtigungen organisiert (Auswahl auf Vorschlag der Vorgesetzten, um ihr Engagement im Unternehmen zu fördern). Die Kosten für diese Woche werden vollständig vom Unternehmen übernommen.

Im Jahr 2018 war eine Reise **nach Brasilien** zu unserem Partner M. Libânio Anlass, den 100. Kunden und den 100. Mitarbeiter zu feiern, die sich zur Erkundung der Plantagen aufmachten. Die Reiseteilnehmer konnten diesen außergewöhnlichen Rohstoff entdecken, riechen und berühren und gleichzeitig die Kakaowertschöpfungskette in ihrer ganzen Komplexität kennen lernen. Sie konnten auch alle Anstrengungen unseres Partners M. Libânio im Hinblick auf die Umweltaspekte seiner Plantagen sehen.

Ebenfalls 2018 wurde mit zehn unserer Kunden eine zweite Reise **nach Belize** zum Thema „Immersion in die Welt der Plantage und die lokale Kultur“ organisiert. Die Ziele waren, die Kunden auf den CSR-Ansatz von Valrhona aufmerksam zu machen, sie zu ermutigen, diesen Rohstoff bei ihren Kunden zu bewerben



und die gemeinsame Entwicklung von Rezepten mit Kunden und Produzenten zu fördern. Den Kunden sind die menschliche Erfahrung, das Treffen mit den Erzeugern, den verschiedenen Akteuren der Branche, den Mitarbeitern von Valrhona und die Momente des Austauschs in Erinnerung geblieben.

Unsere Ziele für 2020



100 % unserer
Vertriebsmitarbeiter
sind in CSR geschult



Mehr als 200 Kunden/Jahr
nehmen an den
Tagen der Begegnung teil

Wir sind auch bestrebt, den individuellen Bedürfnissen unserer Kunden bestmöglich zu entsprechen.

Das kundenspezifische Angebot besteht darin, in drei Schritten eine **komplett maßgeschneiderte Schokolade herzustellen:**

- 1/ Festlegung der geschmacklichen und technischen Eigenschaften
- 2/ Auswahl der Kakao-Terroirs mit den besten Kreationsmöglichkeiten
- 3/ Bestimmung der optimalen Rezeptur

Das Key-Account-Team, das für dieses Angebot verantwortlich ist, unterstützt den Kunden auch bei der Weitergabe der Produktgeschichte und liefert die notwendigen Inhalte für die Kommunikation.

Im Jahr 2018 wurden 45 kundenspezifische Projekte durchgeführt

Valrhona verpflichtet sich, in seinem Einflussbereich sein Know-how zu verbreiten und den lokalen Gemeinschaften seine Überzeugungen zu vermitteln. Die Cité du Chocolat und die Valrhona-Stiftung unterstützen daher Projekte, welche Nähe, sozialen Zusammenhalt und den Austausch von Kompetenzen zur Unterstützung der Gemeinschaften fördern.

Geschmack als Triebfeder des sozialen Zusammenhalts: die Aktionen der Cité du Chocolat und der Valrhona-Stiftung vor Ort

Seit 2017 veranstaltet Valrhona in der Cité du Chocolat Workshops zur Geschmacksschulung, um Kindern im Alter von 4 bis 10 Jahren Aromen, Empfindungen und Texturen näher zu bringen. Die Besucher erhalten Zugang in das Herz der Werkstätten und hören die Zeugnisse der Frauen und Männer, die die Valrhona-Schokolade herstellen.

Darüber hinaus unterstützt Valrhona die fragilsten Bevölkerungsgruppen insbesondere junge Menschen in Schwierigkeiten, Kinder in der Obhut der Ardouvin-Stiftung sowie kranke oder behinderte Kinder durch Konditoreikurse, die von den Patissiers von Valrhona angeboten werden. Valrhona organisiert weiterhin für die Kinder des Vereins „Kiwi“ einen Erlebnistag in der Cité du Chocolat und verkauft zudem in seinem Shop ein Kochbuch, dessen Erlös an den Verein gespendet wird.

Für die Gemeinschaften engagierte Mitarbeiter

Valrhona fördert das Kompetenzsponsoring, denn es ermöglicht den Mitarbeitern, sich zu engagieren, ihr Know-how und etwas von ihrer Zeit zu teilen. So stellt Valrhona 1 Tag pro Jahr und pro Mitarbeiter für die Zusammenarbeit mit der Stiftung zur Verfügung.

- Eine Mitarbeiterin entwickelte auch das Akadi-Projekt, das jungen Menschen zeigen soll, dass gutes Essen, Kochen und „Hausgemachtes“ nicht schwer sind. So werden von Valrhona-Mitarbeitern zweistündige Workshops für junge Migranten durchgeführt.
- In Zusammenarbeit mit dem Verein IRIS im IHOP* in Lyon können Mitarbeiter auch Workshops zur Entdeckung der Schokolade für Kinder durchführen.

Im Jahr 2018

62

Mitarbeiter arbeiten für die Stiftung

3 350

Mitarbeiterstunden sind dem Sponsoring gewidmet

343 161,02 €

während des Jahres gespendete Gelder



FONDS SOLIDAIRE VALRHONA

Und morgen, ein Stiftungsfonds mit einem noch größeren positiven Einfluss: der Solidaritätsfonds von Valrhona

Die Valrhona-Unternehmensstiftung ist derzeit auf die von Valrhona bereitgestellten Mittel angewiesen. Im Jahr 2019 wird ein Stiftungsfonds eingerichtet, um allen unseren Stakeholdern die Möglichkeit zu geben, sich bei Problemen, die uns alle betreffen, stärker an unserer Seite einzubringen. Dieser neue Stiftungsfonds soll den Fortbestand der bisherigen Aktivitäten der Valrhona-Stiftung sicherstellen und die zahlreichen Kakao- und Gastronomieprojekte finanzieren.

All dies mit einem Ziel vor Augen: die Steigerung unserer positiven Auswirkungen.

Unser Engagement für das Beste aus der Schokolade von morgen erfordert die Unterstützung unserer Partner und unseres gesamten Netzwerks. Wir brauchen Sie, um die Kakaobranche und die Gastronomie zu mehr Verantwortung und Nachhaltigkeit zu bewegen. Wir freuen uns auf eine Begegnung mit Ihnen, um unsere Visionen zu teilen und um uns über die Themen auszutauschen, die Sie beschäftigen und uns bei unserer Weiterentwicklung helfen.



Kontakt für einen Austausch:

rse@valrhona.fr

* Institut für Hämatologie und Pädiatrische Onkologie







Live Long



VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - FRANKREICH

Tel.: +33(4) 75 09 26 38 - scvalrhona@valrhona.fr

   www.valrhona.com