

Unser
CSR-Ansatz
2017-2018







Jean-Luc Grisot,
Geschäftsführer

Die beste Schokolade zu entwickeln, heißt für uns, auch unseren Erzeugern, Partnern und unserer Umwelt unser Bestes zu geben. Mit unserem Programm LIVE LONG setzen wir uns tagtäglich dafür ein.

Unternehmen wie unseres spielen eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, sich den Herausforderungen unserer Zeit zu stellen. Im Laufe des vergangenen Jahres haben sich viele Unternehmen immer stärker im Kampf gegen den Klimawandel und die wachsende soziale Ungleichheit engagiert. Auch Valrhona hat sich mit Überzeugung dieser Bewegung verschrieben.

2017 haben wir unsere ersten ökologisch entwickelten Produkte auf den Markt gebracht, um gemeinsam mit unseren Kakao-Partnern die Agroforstwirtschaft voranzutreiben und den Zugang zu Bildung zu verbessern. Wir haben eine Partnerschaft mit dem Start-up Too Good to Go aufgebaut, mit der wir die Kunden dabei unterstützen möchten, Maßnahmen gegen die Verschwendung von Lebensmitteln zu ergreifen. Darüber hinaus haben wir weiter gemeinschaftlich an unserer Vision für Valrhona für das Jahr 2025 gearbeitet.

Als mich vor zehn Jahren einmal ein Kunde fragte, was ich zu einer besseren Welt beitragen würde, war ich zunächst perplex. Heute kann ich stolz auf das Engagement, die Verantwortung und die großen Vorhaben unseres Unternehmens für die Zukunft verweisen.



Carole Seignovert,
CSR-Leiterin

2017 war ein spannendes Jahr für LIVE LONG: Wir konnten im Hinblick auf unsere Ziele in den Bereichen Kakaoanbau, Umweltschutz, Gastronomie sowie im Interesse unserer Stakeholder zahlreiche Erfolge verzeichnen. Heute übt LIVE LONG Einfluss auf alle Unternehmensebenen und mehr und mehr auch auf das Ökosystem von Valrhona aus.

Ich freue mich sehr, dass unser nachhaltiges Engagement Früchte trägt. 2017 wurde uns von EcoVadis der Gold-Status verliehen – das bedeutet, dass wir zu den nachhaltigsten 5 % der Lieferanten weltweit zählen. Darüber hinaus haben unsere Mitarbeiter uns ebenfalls auf den Platz Nummer 10 der Liste der besten Arbeitgeber von Great Place to Work gewählt, das heißt dass wir seit fünf Jahren in Folge unter den Top 15 vertreten sind. Auf diesem Erfolg werden wir uns nicht ausruhen – auch 2018 werden wir alles daran setzen, uns unseren Zielen für 2025 noch weiter anzunähern.

Unsere vier Verpflichtungen

Live Long Kakao

Aromatische Kakaosorten
erhalten und die
Erzeugergemeinschaften
unterstützen

p. 05

Live Long Gastronomie

Förderung der
Gastronomieberufe und
Inspiration für neue
Generationen

p. 13

Live Long Umwelt

Halbierung unseres
ökologischen Fußabdrucks
bis 2025

p. 10

Live Long Gemeinsam

Mit unseren Stakeholdern ein
nachhaltiges Modell aufbauen

p. 16

Live Long Kakao

Im Rahmen unserer Partnerschaften streben wir an, aromatische Kakaosorten zu erhalten und die Erzeugergemeinschaften zu unterstützen



97%

Besuche unserer Kakao-Partner einmal im Jahr
↗ 100% 2020



Seit 2012 in 10 Ländern durchgeführte Gemeinschaftsprojekte



60%

% unserer Kakao-Einkäufe, die aus einer seit mindestens 3 Jahren bestehenden Partnerschaft bezogen wurden ↗ 90% 2020

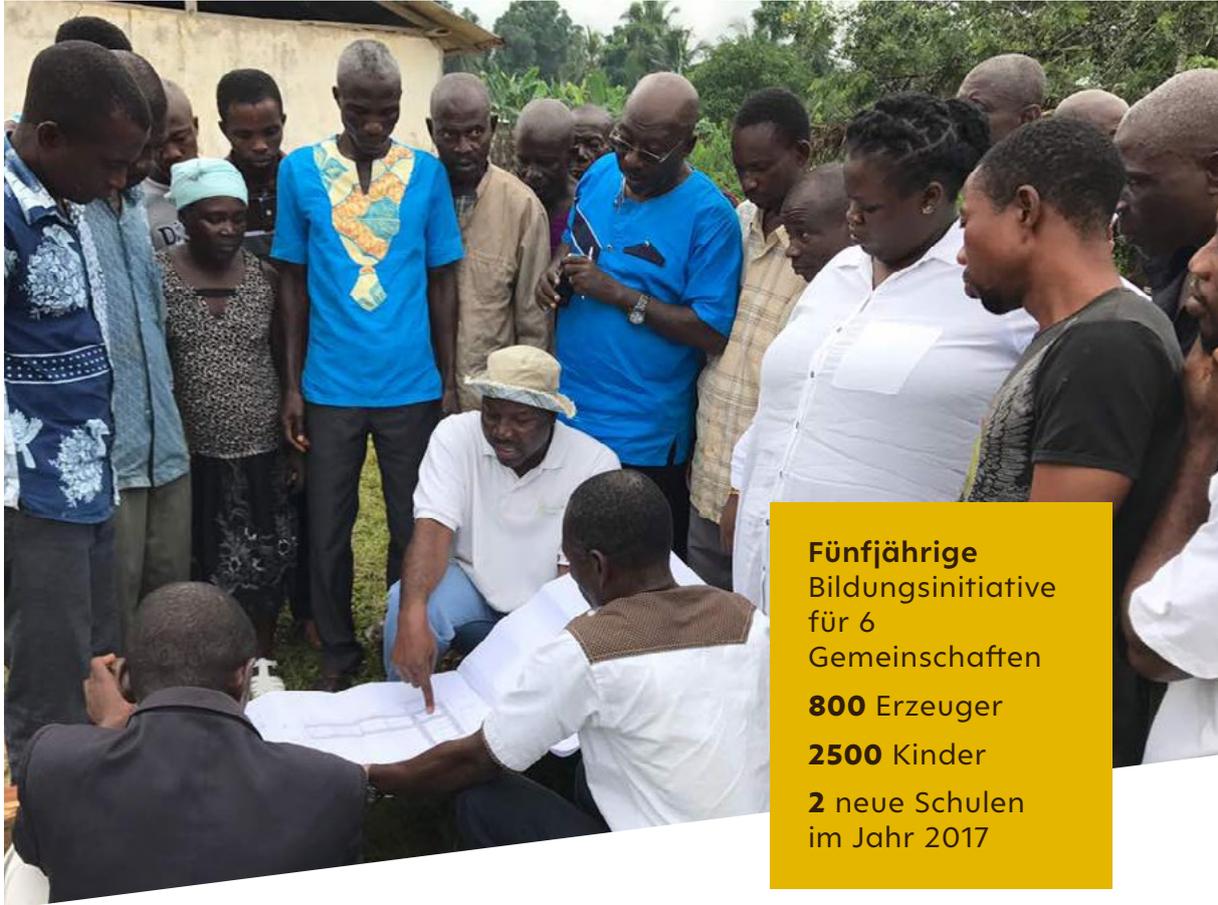


100%

Rückverfolgbarkeit bis zu den Kooperativen
↗ 100% 2018

Unsere Gemeinschaftsprojekte seit 2012





Fünfstufige
Bildungsinitiative
für 6
Gemeinschaften
800 Erzeuger
2500 Kinder
2 neue Schulen
im Jahr 2017

Eine bessere Bildung für Ghana

Im Jahr 2017 startete unser Einkäufer Cédric Robin gemeinsam mit unserem Partner FEDCO eine Initiative zur Verbesserung des Bildungszugangs in Ghana. Angesichts der dringenden Notwendigkeit, die Bildung in der Region zu unterstützen, arbeitete Robin zusammen mit FEDCO und lokalen Bildungseinrichtungen an der Entwicklung einer langfristigen Lösung. Das Ergebnis: Ein weitreichendes Projekt, das in den kommenden fünf Jahren auf acht Gemeinschaften mit insgesamt 800 Erzeugern und 2500 Kindern ausgedehnt werden soll.

Unsere Investitionen werden zur Erfüllung der von den Gemeinschaften selbst bestimmten Bedürfnisse eingesetzt werden, etwa für die Renovierung von Schulgebäuden und die Anschaffung von Lehrmitteln. Das Projekt ist inzwischen gut angelaufen: 2017 konnten wir gemeinsam mit FEDCO bereits zwei neue Schulen in den Dörfern Nkran und Pieso errichten.

Unser Engagement für die Verbesserung des Bildungszugangs in Ghana ist Teil unserer Zielsetzung, langfristige Partnerschaften mit den Kakaoerzeugern aufzubauen. Im Rahmen unserer seit 2013 bestehenden Partnerschaft mit FEDCO sind wir bestrebt, unsere Partnerschaftsprämie in die Verbesserung der Infrastruktur und die Erfüllung prioritärer Bedürfnisse wie Bildung zu investieren, um kakaoproduzierende Gemeinschaften bei der erfolgreichen Weiterentwicklung zu unterstützen.



Unterstützung der Agroforstwirtschaft durch Cacao Forest

Dem dominikanischen Kakaobauern Apolinal Sanchez Rosas hat die Teilnahme an den Cacao Forest-Workshops geholfen, seine Motivation aufrechtzuerhalten: „Wir profitieren ebenso vom Kakao wie von den Pflanzen, die nebenher angebaut werden.“

Apolinal ist einer von 30 dominikanischen Kakaobauern, die neben Valrhona an Cacao Forest mitwirken, einem innovativen, sektorübergreifenden Projekt, in dessen Rahmen die Nachhaltigkeit der Kakaoproduktion für die Zukunft gesichert werden soll. Wir möchten agroforstwirtschaftliche Projekte entwickeln, die die Resilienz der ländlichen Gemeinschaften verbessern, die Einkommen der Erzeuger diversifizieren, die Produktivität der Betriebe steigern und die Umwelt schützen. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie unter www.cacaoforest.org.

In einer Reihe von Workshops erarbeitete unser Team 2017 gemeinsam mit den Erzeugern und Technikern aus der Dominikanischen Republik mögliche neue Anbaumodelle. Um diejenigen Bäume und Pflanzen auszuwählen, die die gewünschten Ergebnisse für die Erzeuger und die Umwelt liefern, griffen wir sowohl auf lokales Know-how als auch auf wissenschaftliche Forschungsergebnisse zurück. Gemeinsam mit den Produzenten suchten wir außerdem nach Absatzmöglichkeiten für die anderen Ernteerzeugnisse, z. B. verschiedene Gemüsearten. Mittlerweile verkaufen Apolinal und seine Kollegen ihre Produkte an die Bio-Märkte in der Hauptstadt Santo Domingo.

2018 beginnen wir mit dem Austesten der verschiedenen Anbaumodelle, um zu sehen, welches von ihnen sich im Langzeitversuch als das beste erweist.



38 Hektar Pilot-Anbaufläche von Valrhona finanziert
Auf 3 Jahre angelegtes Projekt



32 Workshops mit 15 Erzeugern und 12 Technikern

32 Erzeuger verkaufen ihre Produkte an Bio-Märkte

Die Kakaobauern haben 14.000 € erwirtschaftet

Verbesserung der Agroforstwirtschaft in Haiti

Als die NGO AVSF 2017 an unseren Einkäufer Julien Desmedt wandte, um ihm eine Teilnahme an ihrem Projekt Procacao vorzuschlagen und gemeinsam mit FECCANO - unserem Partner aus Haiti - mithilfe der Agroforstwirtschaft die Regeneration der in die Jahre gekommenen Plantagen zu fördern, hatte Julien sofort Interesse.

Die vielschichtige Initiative von AVSF basiert auf der umfassenden diagnostischen Arbeit und strategischen Planung der NGO. Ihr Ziel ist, dem Kollektiv Selbstwirksamkeit zu verleihen, damit es professioneller agieren und damit seine langfristige Sicherheit selbst gewährleisten kann.

Als Mitglied des Projektteams wird sich Valrhona in den nächsten drei Jahren auf die Finanzierung von 38 der insgesamt 50 Hektar Pilot-Anbaufläche konzentrieren. Die teilnehmenden Erzeuger und Parzellen sind bereits festgelegt worden und in Kürze beginnt schon das Beschneiden und Neupflanzen der Bäume.

Unsere seit 2010 bestehende Beziehung zu FECCANO ist in den letzten Jahren, insbesondere dank des 2014 unterzeichneten Partnerschaftsabkommens, noch enger geworden. Unsere Unterstützung des Agroforstwirtschaftsprojekts ist Teil unserer engagierten, in deren Rahmen wir gemeinsam die zentralen Bedürfnisse der lokalen Gemeinschaften angehen und den Erfolg des Kakaoanbaus sichern können.

Aufbau eines neuen Schulungszentrums in Brasilien

Einkäufer Cédric Robin arbeitet mit unserer brasilianischen Partnerplantage M. Libânio zusammen. Ermutigt durch das Engagement für die Ausbildung der Mitarbeiter bei M. Libânio und angesichts der Notwendigkeit, einen eigenen Schulungsraum auf der Plantage einzurichten, beschloss Cédric, den Bau eines neuen Schulungszentrums im Jahr 2016 mitzufinanzieren.

Seit Anfang 2017 wurden im neuen Zentrum bereits 250 Mitarbeiter und ihre Familien geschult; von Gesundheits- und Sicherheitsaspekten bei der Arbeit über Umweltschutz bis zur richtigen landwirtschaftlichen Praxis wurden vielfältige Themen behandelt. Dank des Schulungszentrums ist man bei M. Libânio zum einen noch besser in der Lage, die plantageneigene Expertise im Umgang mit dem Kakao an die Mitarbeiter sowie den breiteren Kakaosektor des Bundesstaats Bahia weiterzugeben, zum anderen verfügen die Mitarbeiter nun über einen Ort, an dem sie Zusammenkünfte abhalten können.

Unsere Investition in die Bauarbeiten ist Teil unseres langfristigen partnerschaftlichen Engagements für M. Libânio. Seit Gründung unserer Partnerschaft im Jahr 2013 konnten wir sowohl zur Ausbildung der Mitarbeiter als auch zur Anschaffung der technischen Ausrüstung - z. B. der Solartrocknungsanlagen 2015 - einen Beitrag leisten.



1 neues Schulungszentrum
250 Mitarbeiter und deren Familien konnten vom Ausbildungszentrum profitieren

Bereitstellung von sauberem Trinkwasser in Peru

Seit 2013 arbeitet unser Einkäufer Benjamin Figarède mit der Cooperativa Norandino, unserem peruanischen Partner, zusammen. 2016 half Benjamin bei der Einführung eines Crowdfunding-Projekts von Valrhona USA und Norandino, das zum Ziel hatte, sauberes Trinkwasser für die Erzeugergemeinschaft von Los Ranchos bereitzustellen.

Während der Laufzeit des Trinkwasserprojekts gingen von jeder verkauften 3-kg-Verpackung Illanka 63 % 2 US-Dollar an die Initiative. Auch unsere Kunden beteiligten sich mit speziell entworfenen Produkten und Events am Projekt. Nach den Überschwemmungen in Peru Anfang 2017 haben wir unsere Fundraising-Aktivitäten noch weiter ausgebaut. Dank der großzügigen Spenden der Valrhona-Kunden konnten wir bis zum Ende der Kampagne im Juli 2017 mehr als 18.000 US-Dollar sammeln.

Nach Erhalt der Gelder arbeitete Norandino mit dem Distrikt Canchaque zusammen, um ein neues Wassersystem einzurichten. Heute haben alle 750 Einwohner von Los Ranchos Zugang zu sauberem Trinkwasser.

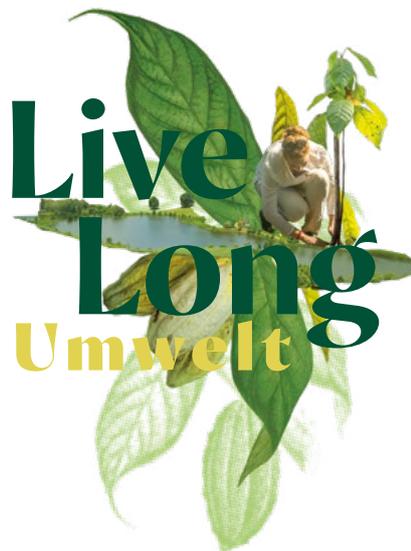
Im Rahmen unserer langfristigen Partnerschaft mit der Cooperativa Norandino verpflichten wir uns, die Kakaoerzeuger zu fördern und sie beim Erhalt, beim Anbau und bei der Verarbeitung der feinsten aromatischen Kakaosorten zu unterstützen. Deshalb kofinanzieren wir die technische Beratung über einen Zeitraum von drei Jahren und arbeiten gemeinsam mit Norandino an der Entwicklung einer Gran Blanco-Sämlings-Baumschule.



Über **18,000 US-Dollar** an Spendeneinnahmen durch das Clean Water-Projekt

750 Einwohner von Los Ranchos haben Zugang zu sauberem Trinkwasser

130 Erzeuger aus dem Rio Bigote-Teil profitieren von technischer Betreuung



Unser Ziel ist es, unseren ökologischen Fußabdruck bis 2025 zu halbieren. Wir arbeiten daran, die Umweltverträglichkeit unserer Produkte während ihres gesamten Lebenszyklus zu verbessern



18%

Verringerung des Energieverbrauchs
↗ 50%



69%

Anteil an erneuerbaren Energien am Gesamtenergieverbrauch
↗ 79%



30%

Verringerung der Kohlenstoffemissionen
↗ 50%



0%

Verringerung des Lufttransports
↗ 30%



5%

Verringerung der Abfallproduktion
↗ 50%



87%

Nicht auf Deponien gelangende Abfälle
↗ 100%



37%

Verringerung des Wasserverbrauchs
↗ 50%



1. Sortiment nach Ökodesignrichtlinie

Bis 2020 werden 100% der neuen Produkte umweltgerecht entworfen



76%

Prozentualer Anteil an recyclingfähigem Verpackungsmaterial
↗ 85% 2025



- 1.** Sortiment nach Ökodesignrichtlinie
- 5.5 t** Kartonersparnis im Jahr
- 100%** recyclingfähige Schachteln

Unser Ökodesign-Abenteuer

➤ Bis 2020 sollen alle unsere Produkte umweltgerecht gestaltet werden (Ökodesign)

Für Packaging R&D-Managerin Claudie Bochard bietet Ökodesign eine großartige Möglichkeit, gleichzeitig innovativ zu sein und Umweltansprüchen gerecht zu werden. Zusammen mit unserem B2C-Marketing-Team überarbeitete Claudie das Design unserer Ballotin-Geschenkschachteln und gab damit den Impuls zur Einführung unseres ersten ökodesignierten Sortiments in diesem Jahr. Für unsere neuen, bis auf das Band vollständig recyclingfähigen Schachteln werden 40 % Karton eingespart – das entspricht einer Ersparnis von 5,5 Tonnen Karton im Jahr. Weitere Informationen zum Sortiment finden Sie unter www.valrhona.com



Unsere Ballotin-Geschenkschachteln waren das Pilotprojekt für unser Ökodesign-Abenteuer. Im Laufe des letzten Jahres haben wir alle an unseren Innovationsprozessen beteiligten Teams von Valrhona in Ökodesign geschult und umweltfreundliche Kriterien und visuelle Tools in den Entwurf unserer Produktrezepte und Verpackungen aufgenommen. Zu diesen Kriterien zählen das reduzierte Verpackungsgewicht, die Recyclingfähigkeit und die Konzeption von Clean-Label-Rezepten. Nach Einführung all dieser Neuerungen konzentrieren wir uns nun auf zwei besondere Bereiche: zum einen die Integration von Umweltkriterien in unser Merchandising und unsere Dienstleistungen, zum anderen die Anwendung von Ökodesign-Grundsätzen auf bestehende Produkte.

Reduzierung der Lebensmittelabfälle mit „Les Cabossés“

➤ Bis 2025 sollen 0 % unserer Abfälle auf Deponien gelangen

Christel Imbert ist Planning Managerin bei Valrhona. Im Anschluss an einen unternehmensinternen Hackathon im Jahr 2016 arbeitete Christel mit unseren Logistik-, Quality-, Marketing- und Boutique-Teams an einer Lösung, die die übermäßig schnelle Entsorgung von Pralinen mit kurzem Haltbarkeitsdatum verhindern soll. Ihrer Arbeit verdanken wir die Einführung unserer Pralinen-Assortiments im Rahmen unseres „Les Cabossés“-Sortiments im Jahr 2017. Bis zum heutigen Tag haben wir es geschafft, 1,7 Tonnen Pralinen einzusparen!

„Les Cabossés“ gibt unseren unregelmäßig geratenen oder nur über eine kurze Haltbarkeit verfügbaren Produkten eine „zweite Chance“. Das ausschließlich in unserem Geschäft in Tain l'Hermitage erhältliche Sortiment hat uns seit seiner Einführung im Mai 2016 geholfen, 11,4 Tonnen Produkte einzusparen.

„Les Cabossés“ ist ein Teil unseres umfassenden Engagements im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln in unserer Chocolaterie. Hierzu setzen wir zwei Strategien ein: Erstens reduzieren wir die Menge der von uns produzierten Abfälle, zweitens sorgen wir dafür, dass alle von uns hergestellten, nicht verkauften Produkte zu einem guten Zweck eingesetzt werden. Neben der umweltgerechten Konzeption unserer neuen Produkte arbeiten wir an der Optimierung unserer Produktion, Lagerverwaltung und Verkaufsschätzung, um die richtige Menge an Schokolade so effizient wie möglich herzustellen. Unverkauften Produkten geben wir im Rahmen von „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.



1 neues Energiemanagementsystem
100% unseres Stroms aus erneuerbaren Quellen



1.7T Pralinen seit 2017 eingespart

11.4T Schokolade seit der Einführung von „Les Cabossés“ im Jahr 2016 eingespart

Verbesserung unseres Energiemanagements

➤ Bis 2025 wollen wir unseren Energieverbrauch halbieren und 79 % unseres Energiebedarfs aus erneuerbaren Quellen beziehen

Mathieu Boselli ist unser Maintenance, Utilities and Energy Manager. „Zwei Dinge interessieren mich beim Energiemanagement ganz besonders:“, erklärt Mathieu. „Erstens die großen technischen Herausforderungen, vor die uns dieser Bereich stellt, und zweitens meine tiefste persönliche Überzeugung in Bezug auf CSR und Umweltmanagement.“

2017 half Mathieu bei der Implementierung eines neuen Energiemanagementsystems in unserer Chocolaterie, einschließlich der Installation von Sensoren und einer spezialisierten Software. Dank der Unterstützung unseres Partners Metron sind wir nun in der Lage, große Datenmengen zu sammeln und zu analysieren, um unseren Energieverbrauch besser zu überwachen und verbesserungswürdige Bereiche aufzuzeigen.

Dieses System ist eine der Strategien, die uns dabei helfen sollen, unsere Umweltziele für 2025 zu erreichen. Als seit drei Jahren ISO 5001-zertifizierter Betrieb nutzen wir diese Verfahren, indem wir Big Data einsetzen, um unser Energieverbrauchsmanagement noch solider und gezielter zu machen. So verbessern wir nicht nur die Art und Weise, in der wir Energie verbrauchen, sondern auch unsere Bezugsquellen. In diesem Jahr bezogen wir z. B. 100 % unseres Stroms aus französischen Wasserkraftwerken!



Live Long Gastronomie

Unser Ziel ist es, Menschen in ihrer Berufung zu fördern. Um den angehenden Chocolatiers von heute unser Können zu vermitteln und die Chefpâtissiers von morgen zu inspirieren, stützen wir uns auf unsere umfangreiche Expertise im Bereich Gastronomie



10

Teilnehmer am
Förderungsprogramm
„Graines de Chef“
↗ 100/Jahr 2020



12!

am Projekt Next
Generation
teilnehmende
Schulen
↗ 10 2017



1044

von der Stiftung
geförderte
Talente
↗ 1000/Jahr 2020



15 geförderte Jugendliche seit 2016

10 geförderte Jugendliche im Jahr 2017

6 junge Menschen, die eine Berufsausbildung zum Pâtissier begonnen haben

Graines de Chef: jungen Leuten dabei helfen, ihre Berufung zu finden

➤ **100 Jugendliche, die bis 2020 jährlich durch Graines de Chef gefördert werden**

Dem Executive Chef der École Valrhona Thierry Bridron liegt die Graines de Chef-Initiative sehr am Herzen. Durch sie kann er seine Leidenschaft für die Feinbäckerei an junge Menschen weitergeben und so die neue Generation von Küchenchefs fördern. Im letzten Jahr half Thierry bei der Auswahl der Kandidaten des Förderprogramms, unterrichtete Kurse und nahm sogar einen der Schüler als Praktikant in der École Valrhona auf.



Graines de Chef ist eine gemeinsame Initiative der Fondation Valrhona und der Fondation Paul Bocuse, die in Partnerschaft mit den lokalen Ausbildungszentren ausgeführt wird, und jungen Menschen ermöglichen soll, den Beruf des Konditors kennenzulernen und die motiviertesten Teilnehmer ermutigen soll, eine Berufsausbildung zum Konditor zu absolvieren.

Das aus vier Schritten bestehende Programm bietet den Schülern einen Einblick in das Leben als Konditor: So besuchen diese unter anderem Kurse, in denen ihnen wichtige Techniken der Feinbäckerei vermittelt werden; zudem erhalten sie die Möglichkeit, eine Ausbildung bei einem Kunden von Valrhona zu beginnen. Im Jahr 2017 haben wir 10 junge Menschen ausgebildet. Sechs unter ihnen haben seitdem eine Fachausbildung zum Pâtissier begonnen, wobei unsere Kunden als Mentoren für die Auszubildenden fungieren. 2018 möchten wir das Programm auf drei weitere Städte in Frankreich ausdehnen.

Die Fondation Valrhona: Unterstützung der Kochausbildung für Jugendliche

➤ **1000 Jugendliche, die bis 2020 jährlich durch die Fondation gefördert werden sollen**

„Im letzten Jahr haben wir unsere erste öffentliche Projektausschreibung durchgeführt, um Initiativen zu unterstützen, die den Einfluss der Fondation bestmöglich verstärken könnten“, erklärt Armelle Giammattei, Leiterin der Fondation Valrhona.

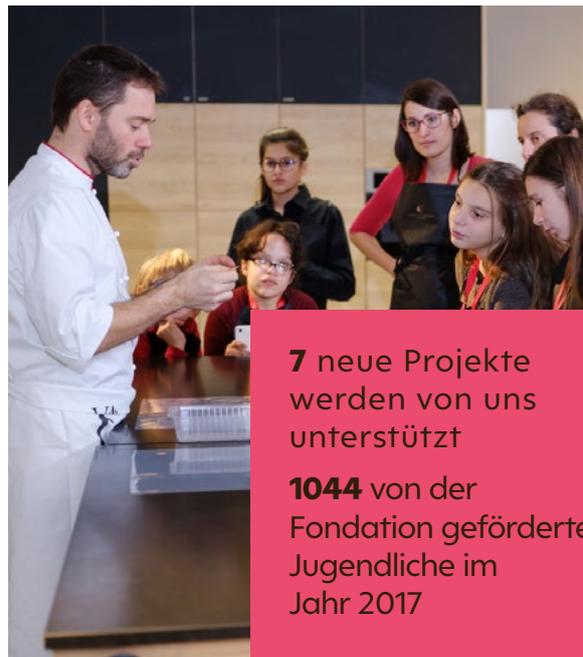
Wir haben 22 Bewerbungen aus ganz Frankreich erhalten, aus denen wir sieben ausgewählt haben, die die Mission der Fondation, nämlich die „Freude am Aroma und am Metier des Konditors“ zu fördern, am besten repräsentieren.

In diesem Jahr wurden unter anderem die Projekte der Verbände „Un jeune un métier“ und „Association Épices“ sowie der Stadt Feyzin ausgewählt, um mit den Gymnasialschülern zu arbeiten. Jedes von ihnen bietet verschiedene Aktivitäten an, die den Jugendlichen dabei helfen sollen, mehr über die kulinarischen Berufe zu erfahren. In Feyzin finanzieren wir den Bau einer neuen Schulküche, in der Gymnasialschüler in einjährigen Kursen das Kochen erlernen. Schüler, die an der Initiative „Un jeune un métier“ teilnehmen, erhalten Schulungen in den Bereichen Bäckerei und Konditorei sowie professionelle Beratung; Association Épices wiederum setzt sich für die soziale Inklusion durch Kochen und Ernährungsinformationen ein.

Allen ausgewählten Projekten stellen wir finanzielle Unterstützung und Zutaten bereit, außerdem halten wir Entdeckungs-Workshops zu Schokolade und Aromen ab. Für das Jahr 2018 planen wir die Durchführung einer weiteren Projektausschreibung.



12 Schulen nehmen 2017 an „Next Generation“ teil



7 neue Projekte werden von uns unterstützt

1044 von der Fondation geförderte Jugendliche im Jahr 2017

Next Génération: wir fördern die professionellen Pâtissiers der Zukunft

➤ **10 Kochschulen nehmen 2017 an Next Generation teil**

„Ich finde es sehr inspirierend“, sagt Frédéric über das „Next Generation“-Projekt von Valrhona. „Es ermöglicht seinen Teilnehmern, sich mit den Wettbewerben vertraut zu machen, und erleichtert ihnen den Einstieg in diese Welt.“

Frédéric ist Lehrer an einer der Kochschulen, die an unserem allerersten professionellen und frankreichweiten Schokoladen- und Patisserie-Wettbewerb für Schüler beteiligt waren. Im letzten Jahr haben wir 12 Schulen bei der Organisation eines Schokoladen-Formguss-Wettbewerbs unterstützt, bei dem die Schüler unsere Schokolade und unsere Pralinenformen verwendeten. Jede Schule wählte ihren Gewinner aus; anschließend feierten die sieben Gewinner und ihre Lehrer am 1. Juni in der École Paris mit uns. Als Auftakt gab es eine Präsentation des langen Wegs von der Beschaffung des Kakaos bis zur Schokoladenherstellung - veranschaulicht von zahlreichen Produktverkostungen. Zum Abschluss konnten die Gäste einer Demonstration der Chef-Pâtissiers der École Valrhona, Franck Wenz und Glenn Noel, beiwohnen und ganz nah bei der Herstellung von Mousses, Cremes, Glasuren und Formgüssen dabei sein.

Der Wettbewerb ist Teil unseres „Next Generation“-Projekts, mit dem wir Schüler während ihrer gesamten Patisserie-Ausbildung begleiten und ihr Wissen über die Gastronomie und die Welt des Kakaos, aber auch über Aromen, Produkte und Techniken vertiefen möchten.



Wir möchten mit unseren Stakeholdern ein nachhaltiges Modell entwickeln, um unsere Kunden bei der Einführung von verantwortungsvollen Praktiken zu begleiten und ein Unternehmen zu schaffen, in dem und mit dem man gut arbeiten kann, und unsere gemeinschaftliche Vision für 2025 zu definieren



10%

% der strategischen Zulieferer, die an den Austauschtagen teilgenommen haben
↗ 100% 2020



130

Kunden, die an den Austauschtagen teilgenommen haben
↗ 200/Jahr 2020



In Arbeit

Mitarbeiter mit Zielsetzungsplan zur Gesellschaftsverantwortung
↗ 100% 2020



78%

% des Einkaufs, der bei Zulieferern getätigt wurde, die die Charta für den verantwortungsvollen Einkauf unterzeichnet haben
↗ 100% 2020



150 Visions-
Botschafter

48 an Zuhör-
Übungen
teilnehmende
Kunden

Entwicklung einer gemeinsamen Vision für 2025

Verpackungslinien-Fachmitarbeiter Alexandre Piron ist einer unserer Visions-Botschafter. Für Alexandre war die Teilnahme an der Entwicklung unserer Vision für 2025 ein wichtiger Schritt, der ihm erlaubte, seine Ideen beizutragen und sich an der Gestaltung der Unternehmenszukunft zu beteiligen.

Alexandre zählte zu den **150 Botschaftern**, die im vergangenen April an unserem Visions-Tag teilnahmen. Auf Grundlage des Feedbacks aus den Sitzungen, in denen allein die Kunden zu Wort kamen, sowie den Umfragen unter Zulieferern und Gemeinschaften erarbeiteten die Botschafter im Laufe des Tages eine Vision davon, wie Valrhona im Jahr 2025 wohl aussehen könnte. Im Laufe des Sommers haben wir die Ergebnisse der Botschafter so lange weiter zusammengefasst, bis die Rohversion unserer Vision für 2025 stand. Im Anschluss haben wir unseren Mitarbeitern, Kunden, Zulieferern und Gemeinschaftsmitgliedern einen Fragebogen zugesandt, um mehr über ihre Meinungen zu erfahren. Die Vision ist jetzt beinahe fertig und wir werden sie voraussichtlich noch in diesem Frühjahr einführen.

Mit unserer Visionsprojekt für 2025 entwickeln wir zusammen mit allen unseren Stakeholdern eine gemeinsame Perspektive auf die Zukunft des Unternehmens. Das 2016 gestartete „Vision 2025“-Projekt spiegelt organisatorische und geschäftliche Veränderungen wider, die vor einigen Jahren mit der Einrichtung unserer „École de Leadership“ bei Valrhona begannen. Heute entwerfen wir eine Vision für 2025, die das Potenzial der Mitarbeiter freisetzt und damit das Unternehmen vorantreibt.



Unterstützung der französischen Kunden im Kampf gegen die Verschwendung von Lebensmitteln

Für den nordfranzösischen Sales Manager Benjamin Dodet bietet die Partnerschaft mit der App „Too Good to Go“ die Gelegenheit, unsere Kunden auf ihrem Weg zu mehr Nachhaltigkeit zu unterstützen. Zur Feier des Partnerschaftsbeginns organisierte Benjamin im letzten Oktober ein Event im nordfranzösischen Lille. Bei einem von den Chefköchen Steven Ramon, Romain Montagne und Christophe Renou zubereiteten Essen unterhielten sich die 70 Gäste mit den Teams von Valrhona und Too Good To Go über ihre eigenen Verfahrensweisen und ihre Vision für eine nachhaltige Gastronomie.

Dank dieser Partnerschaft können unsere Kunden nun Produkte verkaufen, die ansonsten entsorgt worden wären, und gleichzeitig die Umwelt schonen. Die Anmeldung ist für Valrhona-Kunden übrigens kostenlos!

Wir wissen, dass unsere Kunden sich aktiv für verschiedene Nachhaltigkeitsaspekte von der Warenbeschaffung zur Abfallbekämpfung einsetzen, und viele von ihnen gerne noch mehr tun würden. Als verantwortungsbewusster Zulieferer, haben wir ein großes Interesse daran, hierzu einen Beitrag zu leisten. Derzeit arbeiten wir an der Entwicklung effizienter Lösungen wie der von Too Good to Go, mit denen wir Kunden helfen möchten, wichtige Nachhaltigkeitsanliegen anzugehen.



420 Portionen
gespart seit
Oktober 2017

Positive Beeinflussung – Kooperation mit lokalen Gemeinschaften

Souhila Boudhar ist unsere Business Developerin in Shanghai. Im letzten Jahr hat sie gemeinsam mit unserem chinesischen Distributor Sinodis das „Shanghai Young Bakers“-Projekt unterstützt. Bei diesem einjährigen Ausbildungskurs sollen jungen Leuten aus benachteiligten Familien professionelle Patisserie-Fertigkeiten vermittelt werden. Neben Schokolade, Gussformen und technischer Unterstützung erhielten die 10 Schüler von Souhila auch Französischunterricht, der ihnen im Hinblick auf professionelle Praktika in Frankreich zugute kommen soll.

Dieses Projekt aus Shanghai ist nur eines von vielen Beispielen dafür, wie wir mit unseren Kunden und ihren Gemeinschaften in der ganzen Welt zusammenarbeiten, um einen positiven Einfluss auszuüben. Ob wir gemeinsam mit unserem Partner Senses Center in den VAE Kindern mit Lernschwierigkeiten die Welt der Schokolade näherbringen, Jugendliche beim Erwerb beruflicher Fertigkeiten unterstützen oder Familien mit kranken Kindern im Rahmen unseres Engagements für „Chocs for Chance“ in Großbritannien helfen: Unsere Teams werden aktiv, um auf die Bedürfnisse ihrer lokalen Gemeinschaften einzugehen.



10 durch das „Shanghai Young Bakers“-Projekt unterstützte Schüler

6 am „Valrhona Senses Center“-Workshop teilnehmende Kinder

Spendeneinnahmen von mehr als **35,000 £** im Rahmen des „Big Chocolate Tea“-Projekts, das **1167** Familien unterstützt

Spendeneinnahmen von knapp **7000 £** durch „Chocs for Chance“

Verbesserung des Wohlbefindens am Arbeitsplatz

Sylvie Vienet ist unsere Managerin für Gesundheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz. Gemeinsam mit den Stakeholdern ein nachhaltiges Modell zu entwerfen bedeutet für Sylvie auch, dafür zu sorgen, dass unsere Mitarbeiter zufrieden und stolz darauf sind, bei Valrhona zu arbeiten. In diesem Jahr war sie für die Durchführung der „Great Place to Work“-Umfrage bei Valrhona verantwortlich.

Die Umfrageergebnisse nutzen wir, um nachzuvollziehen, wie sich unsere Mitarbeiter fühlen und was wir verbessern können. Zu den Verbesserungen zählte etwa die Einführung flexibler Arbeitszeiten. Im letzten Jahr haben wir unternehmensweit die Telearbeit ermöglicht; derzeit testen wir ein Modell mit flexiblen Arbeitszeiten für die Produktionsmitarbeiter.

Darüber hinaus versuchen wir, das Wohlbefinden am Arbeitsplatz zu verbessern, indem wir jedem Mitarbeiter ein Wohlbefinden-Budget zuweisen, das die Teams nutzen können, um ihre Arbeitsumgebung zu optimieren. Außerdem fördern wir die geistige und körperliche Gesundheit unserer Mitarbeiter, indem wir alle Manager zu psychosozialen Risiken schulen, die Möglichkeit bieten, Sportkurse zu besuchen und disziplinübergreifende Gesundheitsleistungen in Anspruch zu nehmen - so beschäftigen wir u. a. einen klinischen Psychologen und einen Sozialarbeiter.

Wir sind stolz, dass unsere Mitarbeiter uns bei der „Great Place to Work“-Abstimmung 2017 auf den 10. Platz gewählt haben. Damit befinden wir uns im 5. Jahr in Folge unter den Top 15. 2018 werden wir die Ergebnisse der Umfrage von 2017 nutzen, um an der Erfüllung der spezifischen Bedürfnisse verschiedener Teams zu arbeiten.



6 Workshops
im Jahr 2017
16 Jugendliche



10. Platz bei der „Great Places to Work“-Abstimmung 2017
uten Arbeitgeber

81 % unserer Mitarbeiter geben an, stolz zu sein, bei Valrhona zu arbeiten pour Valrhona

Projekt „Akadi“: jugendlichen gesunde Ernährung näherbringen

Bassa Passas ist Mitglied des Vorstands der Fondation Valrhona und arbeitet als Führerin in der Cité du Chocolat. Inspiriert davon, ihren Kindern das Kochen beigebracht zu haben, stellte Bassa der Fondation ihr eigenes Projekt vor: „Akadi“ - der Name bedeutet „lecker“ auf Bambara - soll jungen Menschen die Zubereitung von einfachen, nahrhaften Gerichten nahebringen und sie so dabei unterstützen, sich gesund zu ernähren.

Die freiwilligen Helfer der Fondation Valrhona begannen im Sommer mit einer Reihe von Workshops für junge Migranten, die in den Räumlichkeiten eines lokalen Vereins abgehalten wurden. Im Laufe der 6 Sitzungen lernten die 16 Jugendlichen verschiedene regionale Obst- und Gemüsesorten und deren Zubereitungstechniken kennen und erfuhren, welche Aromen und Texturen sie einsetzen können, um mit ihnen einfache und leckere Gerichte zuzubereiten. Das Projekt soll den Jugendlichen nicht nur beibringen, wie man kocht, sondern ihnen auch bisher unbekannte Zutaten vorstellen und gleichzeitig gemeinschaftsstiftend wirken.

„Akadi“ zählt zu den neuen von der Fondation im Jahr 2017 unterstützten Projekten. Durch diese Projekte möchten wir die Freude an der aromatischen Vielfalt und der gesunden Ernährung weitergeben und einen positiven Einfluss auf unsere lokale Gemeinschaft ausüben. Wir hoffen, 2018 mit weiteren lokalen Partnern zusammenarbeiten zu können, um so noch mehr junge Menschen mit „Akadi“ zu erreichen.





VALRHONA FRANKREICH
315 Allée du Bergeron,
26600 Mercuriol Veaunes, Frankreich
Tél. +33(0)4 75 09 04 66
serviceclient@valrhona.fr

WWW.VALRHONA.COM