

# CSR-Bericht 2022

Gemeinsam  
mit Gutem  
Gutes tun



# Handeln, um für die Zukunft gut aufgestellt zu sein

**1990**

- **Launch von Manjari 64 %**, der 1. ethisch verantwortungsvollen Schokolade

**2015**

- **1. CSR-Strategie des Unternehmens**
- **Kreation der Zweifachen Fermentation** in Zusammenarbeit mit den Kakaobauern
- **Beginn des Projekts Cacao Forest**

**2016**

- **Valrhona wird Aktionär** der Millot-Plantage in Madagaskar, um die Entwicklung einer verantwortungsbewussten Branche zu unterstützen

**2017**

- **Beginn des Programms** Graines de Pâtissier
- **Ausgleichsaktion für den Einkaufspreis** in Côte d'Ivoire

## Rückblick auf Valrhonas Verpflichtungen im Bereich Nachhaltigkeit

**2022**

- **Launch von Komuntu 80 %**, der 1. solidarischen Schokolade
- **Start des Rezertifizierungsprozesses als B Corp-Unternehmen** im Bereich Umwelt- und Energiemanagement (ISO 14001/ISO 50001/Ecovadis)
- **Start des Klimaschutzprogramms von Valrhona** (ACT Pas à Pas)

**2021**

- **Launch von Oabika:** Aufwertung eines Kuppelprodukts
- **Veröffentlichung eines Leitfadens für nachhaltige Gastronomie** und einer Möglichkeit zur Online-Selbstbewertung

**2020**

- **1. B Corp-Zertifizierung**

**2019**

- **Einrichtung des Fonds Solidaire Valrhona**
- **Testlauf von La Consigne by Valrhona**
- **Start der Unternehmensmission**

Wenn wir weiterhin Pioniere bleiben möchten, müssen wir handeln. Wie schon in den vergangenen drei Jahren wurde unsere gesamte Wertschöpfungskette auch im Jahr 2022 von sehr turbulenten äußeren Umständen beeinflusst. **Trotz der zahlreichen Herausforderungen glaubt Valrhona weiterhin daran, dass gemeinsames Handeln im Hier und Jetzt uns auch in der Zukunft eine Vorreiterrolle sichern wird.** Wir möchten gemeinsam mit unseren Mitarbeitern, den Chef-Pâtissiers und den Kakaobauern handeln - also ausprobieren, experimentieren, innovativ sein und uns Lösungen für die Gestaltung der Welt von morgen einfallen lassen. 2022 war zudem auch das 100-jährige Jubiläum von Valrhona. 100 Jahre Engagement, die die Mission von Valrhona widerspiegeln: „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun.“ **Ein Jahrhundert der Leidenschaft, des Engagements und des Austauschs von Know-how mit dem Ziel, insbesondere im Hinblick auf die nachhaltige Entwicklung neue Maßstäbe zu setzen.** Die Welt von heute wird immer schneller.

Um Pionier zu bleiben, erhöht Valrhona den Rhythmus der Innovation verantwortungsvoller Dienstleistungen, um alle seine Stakeholder zu erreichen. Soziale und ökologische Verantwortung waren stets ein zentrales Anliegen von Valrhonas Entwicklungsmodell. **Heute ist sich Valrhona mehr denn je der Auswirkungen seiner Aktivitäten auf die Umwelt bewusst und führt präzise Maßnahmen zur Verringerung dieser Konsequenzen durch.**

Mit diesem Bericht möchten wir Ihnen transparent von allen Engagements von Valrhona und deren Fortschritten seit 2015 Zeugnis geben.

**Éric Marchisio**

Geschäftsführer von Valrhona



**Vielen Dank an alle, die an der Erstellung dieses Berichts mitgewirkt haben:**

Guillaume Albinet, Séverine Angeniard, Emilie Begot, Eric Bertonnier, Claudie Bochard, Elisande Bourry, Camille Colomb, Julien Desmedt, Mélissa Fournaux, Eloïse Galland, Raffaella Invernizzi, Christophe Julio, Nathalie Lascroux, Hugo Lassimonne, Véronique Huchede, Juliana Lapan, Marie-Camille Letanche, Laurine Manceau, Eric Marchisio, Pierre Martinet, Alaïs Mathias, Antoine Michelin, Nans Mouret, Sarah Oggero, Maria Poursanidou, Guillaume Sempere, Hélène Radisson, Faustine Revirand, Catherine Riffard, Cédric Robin, Marie-Charlotte Rossignol, Aurélie Roure, Stéphane Sabourin, Léa Savarino, Audrey Vicenzi.

# Inhalt

6

## Kakao

Schaffung einer gerechten und nachhaltigen Kakaoindustrie

11

## Mensch und Innovation

Die antreibenden Kräfte unseres Unternehmens

14

## Gastronomie

Entwicklung einer kreativen und verantwortungsbewussten Gastronomie

17

## Umwelt

# Was wir aus dem Jahr 2022 mitnehmen sollten

 <p><b>KOMUNTU</b></p> <p><b>80%</b> die solidarische Schokolade das Ergebnis der Einbeziehung der gesamten Wertschöpfungskette</p>	 <p><b>VALRHONA-DAY</b></p> <p><b>750</b> Mitarbeitende sind zusammengekommen, um das 100-jährige Jubiläum des Hauses Valrhona zu feiern</p>	 <p><b>SEGELBOOT</b></p> <p><b>1.</b> Überquerung des Atlantiks mit einem Segelboot, das mit Endprodukten beladen war</p>
--	---	--

## Die verantwortungsvolle Gastronomie im Mittelpunkt des Food Forward Festivals






**6** Veranstaltungen auf der ganzen Welt zur Feier des 100-jährigen Jubiläums von Valrhona

- 1** Tain l'Hermitage Juli 2022
- 2** Barcelona September 2022
- 3** Frankfurt September 2022



- 4** Mailand Oktober 2022
- 5** Paris Oktober 2022
- 6** Dubai November 2022

## Vor 2025 erreichte Ziele

 <p><b>Aufrechterhalten der 100% igen Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen von den Erzeugern</b></p>	 <p><b>99,8%</b> unserer Kakaoeinkäufe stammen aus Partnerschaften mit einer Laufzeit von mindestens drei Jahren</p>
 <p><b>-67%</b> Emissionen von Scope-1-&amp;-2-Treibhausgasen seit 2013</p>	 <p><b>100%</b> der neuen Produkte entsprechen unseren Ökodesign-Kriterien</p>
 <p><b>45%</b> der Jugendlichen beginnen nach Abschluss des Projekts Graines de Pâtissier eine Ausbildung im Bereich Pâtisserie</p>	

# Ergebnisse 2022



## Kakao

ERFOLGE 2022	ZIELE FÜR 2025
<b>100 %</b> Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen ab Produktionsort	<b>100 %</b> beibehalten <b>Erreicht</b>
<b>60 %</b> Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen bis zu den Parzellen	<b>100 %</b>
<b>93 %</b> der Länder wurden mindestens einmal im Jahr besucht	<b>100 %</b>
<b>99,8 %</b> der Kakaoeinkäufe stammt aus Partnerschaften mit einer Laufzeit von mindestens drei Jahren	<b>90 %</b> <b>Erreicht</b>

**16979**  
Produzenten

**13**  
Länder, in denen Valrhona einkauft

**8,5 Jahre**  
durchschnittliche Dauer der Partnerschaften

**14**  
Länder mit einer langfristigen Partnerschaft



## Mensch und Innovation

ERFOLGE 2022	ZIELE FÜR 2025
<b>34 %</b> der Mitarbeitenden haben ein CSR-Ziel (Anteil der Mitarbeitenden, davon Vertriebsmitarbeitende)	<b>100 %</b>
<b>73 %</b> der Lieferanten haben die Charta für einen verantwortungsvollen Einkauf unterzeichnet	<b>100 %</b>

**868**  
Mitarbeitende

**430**  
Frauen

**438**  
Männer

**65 %**  
der Mitarbeitenden sagen, dass Valrhona ein Unternehmen ist, in dem es sich gut arbeiten lässt.

**24 Unfälle**  
mit Arbeitsunfähigkeit

**792354 €**  
ausgezählte Spenden im Laufe des Jahres



## Gastronomie

ERFOLGE 2022	ZIELE FÜR 2025
<b>104</b> Jugendliche haben am Projekt Graines de Pâtissier teilgenommen	<b>100</b> Teilnehmende <b>Erreicht</b>
<b>45 %</b> der Jugendlichen haben nach dem Projekt Graines de Pâtissier eine Ausbildung begonnen	<b>40 %</b> <b>Erreicht</b>

**15000**  
Berufstätige werden von der École Valrhona weltweit **beraten und ausgebildet.**

**10**  
Gebiete in Frankreich haben am Programm Graines de Pâtissier teilgenommen



## Umwelt

ERFOLGE 2022	ZIELE FÜR 2025
<b>-67 %</b> Emissionen von Scope-1- & -2-Treibhausgasen seit 2013	<b>-60 %</b> <b>Erreicht</b>
<b>91 %</b> Abfallverwertung	<b>100 %</b>
<b>71 %</b> erneuerbare Energien im Energiemix	<b>79 %</b>
<b>83 %</b> Recyclingfähigkeit unserer Verpackungen	<b>- 100 %</b>
<b>100 %</b> der neuen Produkte entsprechen unseren Ökodesign-Kriterien	<b>100 %</b> <b>Erreicht</b>
<b>-18 %</b> Gesamtabfallproduktion seit 2013	<b>-50 %</b>
<b>-40 %</b> Verbrauch von Leitungswasser und <b>-67 %</b> Verbrauch von Brunnenwasser seit 2013	<b>-50 %</b>
<b>-39 %</b> Gesamtenergieverbrauch seit 2013	<b>-50 %</b>
<b>+4 %</b> CO <sub>2</sub> -Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport per Flugzeug seit 2013	<b>-30 %</b>



# Kakao

## Schaffung einer gerechten und nachhaltigen Industrie

Unsere Kakaostrategie entwickelt sich weiter und wird um unsere drei Kakaosäulen herum strukturiert:

1

**Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen**

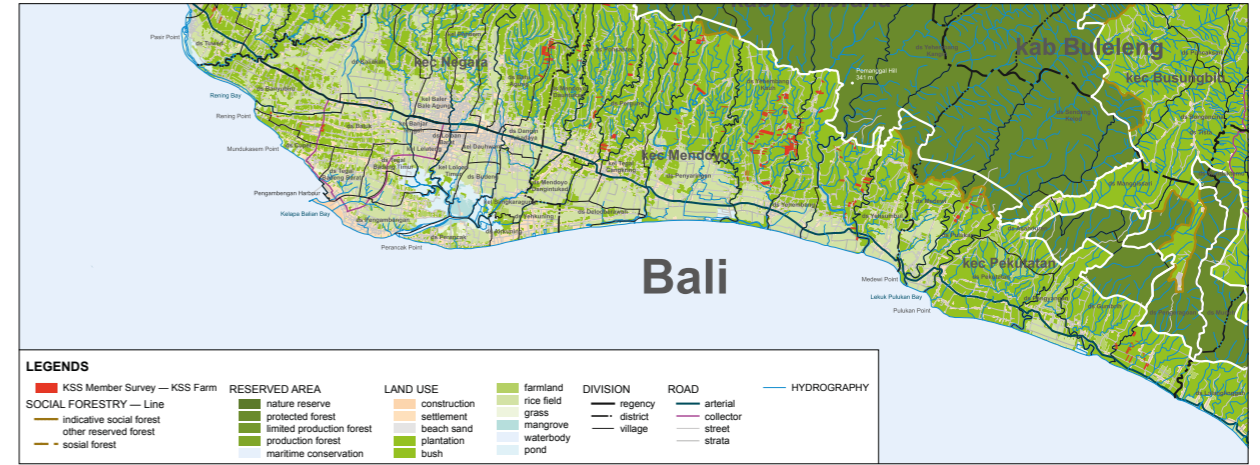
Die Verbesserung der Bildungs- und Gesundheitsbedingungen sowie auch die Erhaltung der Waldgebiete sind zusammen mit den Ambitionen zur Reduzierung der CO<sub>2</sub>-Emissionen wichtige Themen, die die Beziehungen vor Ort bereichern. Das Kakaoteam intensiviert sein Engagement bei seinen Partnern durch die Ausarbeitung gemeinsamer Projekte, die sich positiv auf die Lebensbedingungen der Bauern und ihrer Familien auswirken.

2

**Schutz der Umwelt**

3

**Erhalt der Terroirs und des Geschmacks**



### KARTIEREN DER KAKAOANBAUGEBIETE

Die ökologische Intensivierung eines an den klimatischen Herausforderungen ausgerichteten Kakaoanbaus zu verstehen und zu fördern, steht im Mittelpunkt unserer Bestrebungen. Die Erhaltung der Waldgebiete in Verbindung mit der Förderung guter landwirtschaftlicher Praktiken sind für die nächsten Jahrzehnte von entscheidender Bedeutung, insbesondere zur Reduzierung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks und zum Schutz der Artenvielfalt.

### KARTIEREN ALLER PRODUKTIONSGBIETE

Um das Ziel zu erreichen, dass bis 2025 100 % des Kakao bis zu den Parzellen zurückverfolgt werden kann, müssen alle Anbauggebiete kartiert werden. Bei der Kartierung werden Kakaopflanzen anhand von GPS-Daten als Polygone auf einer Karte dargestellt. Durch die Verwendung offizieller Grenzen stellt die Kartierung sicher, dass Valrhonas Sourcing nicht in Naturschutzgebieten erfolgt, und wirkt so der Entwaldung entgegen.

*Stéphane Sabourin, Sourceur*

*In Jahr 2022*



**60%** unseres Kakao stammt von kartierten Plantagen



**6954** Bauern, deren Plantagen kartiert worden sind



**11441** Hektar Anbaufläche

# Agar- ökologischer Kakaoanbau in Haiti

Inspiriert von den Ergebnissen der gemeinsamen Aktionen in den ersten drei Jahren (2019/2020/2021) hat Valrhona 2022 gemeinsam mit seinem haitianischen Partner La Feccano (Verband von Kooperativen „Fédération des Coopératives Cacaoyères du Nord“) und der französischen NGO AVSF (Agronomes et Vétérinaires Sans Frontières - Agronomen und Tierärzte ohne Grenzen) beschlossen, einen neuen Dreijahresplan (2022-2024) auf den Weg zu bringen.



Die Ambitionen sind unverändert: Regeneration der kreolischen Gärten der Partnerbauern, um zu zeigen, dass ein umweltfreundlicher und rentabler Kakaoanbau möglich ist. Das Projekt zielt außerdem darauf ab, diese Ansätze zusammenzufassen und auf nationaler Ebene zu verbreiten, damit möglichst viele Familien diese Maßnahmen innerhalb ihrer Parzellen in Haiti umsetzen.

89 neue Produzenten haben sich zur Teilnahme an diesem Projekt bereit erklärt, was einem Potenzial von weiteren 40 ha entspricht, die bis 2024 regeneriert werden könnten. Diese

Fläche kommt zu den 12 ha Parzellen hinzu, die von 31 Produzenten im Jahr 2022 durch das Beschneiden der Kakaobäume, das Anpflanzen neuer Bäume, die Einführung von Lebensmittelkulturen und durch Kompostierung regeneriert worden sind.

*Parzellen, die in früheren Jahren von dem Projekt profitiert haben, weisen weiterhin Kakaoerträge auf, die um mehr als 50 % höher sind als im Jahr des Projektbeginns.*

**Julien Desmedt, Sourceur**



**6000**

ausgeteilte und gepflanzte Kakaosetzlinge



**1650**

ausgeteilte forstwirtschaftliche Setzlinge (Cashewnüsse, Zitrusfrüchte etc.)



Mehr als

**4000**

ausgeteilte Setzlinge von Nahrungsmittelkulturen (Ananas, Taro, Ingwer, Yams etc.)



Mehr als

**24 m<sup>3</sup>**

ausgeteilter Kompost



Mehr als

**157** ausgeteilte

Gerätschaften (Heckenscheren, Hacken, Macheten etc.)

# Zugang zu Bildung

Die meisten Kakaobauern leben in Gemeinden, die teilweise völlig abgeschnitten sind und die nicht immer über eine ausreichende Infrastruktur verfügen. In einigen kakaoproduzierenden Ländern hat sich bei der Analyse der Bedürfnisse der Gemeinden das Thema Bildung an erster Stelle wiedergefunden.



Seit 2018 haben Valrhona und der Fonds Solidaire Valrhona dazu beigetragen, den Zugang zu Bildung in drei Ländern zu verbessern: Côte d'Ivoire, Ghana und Venezuela.

**Im Jahr 2022 haben 2 555 Schülerinnen und Schüler von diesen neuen Bildungseinrichtungen profitiert.**

In Ghana wurde im Januar 2023 in Pieso eine Mittelschule eingeweiht. Sie vervollständigt den Schulkomplex, der aus einem 2018 gebauten Kindergarten und einer im selben Jahr renovierten Grundschule besteht.

Zuvor hatten die 145 Mittelschüler und -schülerinnen in einer baufälligen Schule gelernt, deren Dach einzustürzen drohte.

*In der neu errichteten Mittelschule können die Schülerinnen und Schüler in drei geräumigen und belüfteten Klassenzimmern unterrichtet werden. Außerdem verfügt die Schule über einen Computerraum mit Rechnern, Druckern und einem Beamer. Darüber hinaus wurden Toiletten eingerichtet, die von einem Brunnen gespeist werden und an einen Fermenter angeschlossen sind.*



**8**  
gebaute  
Schulen



**3**  
renovierte  
Schulen



**50**  
profitierende  
Klassen

Cédric Robin, Sourceur



# Zugang zu sauberem Trinkwasser

Der Zugang zu Wasser ist ein Grundrecht. Dennoch haben mehr als drei von zehn Menschen auf der Welt keinen Zugang dazu. Die Kakaobauern in einigen abgelegenen ländlichen Gemeinden kommen nicht so ohne Weiteres an sauberes Trinkwasser. In einigen Regionen wird dieser Mangel durch den Klimawandel noch verschärft.



**In São Tomé beteiligte sich Valrhona an der Trinkwasserspeisung des Brunnens von Ferreiro Governo durch die Finanzierung des Anschlusses an eine Quelle.**

Seither können alle 24 Einwohner ganz unkompliziert an Trinkwasser gelangen. Früher mussten sie 1,5 Stunden laufen, um sich in 4 km Entfernung mit Wasser zu versorgen. Heute liefert der Brunnen 8 m<sup>3</sup> pro Tag, was in etwa 115 Duschen entspricht.

**In Dibobly in Côte d'Ivoire hatten die 15 000 Einwohner immer wieder Schwierigkeiten, an sauberes Trinkwasser zu kommen.** Jedes Jahr in der Trockenzeit versiegten die Brunnen. Die Bevölkerung war dann gezwungen, mehrere

Kilometer zu Fuß zurückzulegen, um an das Wasser des am Fluss Sassandra gelegenen Buyo-Sees zu gelangen. Um ihre Familien zu versorgen, mussten sie täglich zweistündige Hin- und Rückwege auf sich nehmen und dabei Behälter mit mehreren Dutzend Litern Wasser tragen. Die Qualität dieses Wassers war nicht besonders gut und verursachte viele Krankheiten.

*Erste Ergebnisse zeigen, dass in jedem Monat der Trockenzeit etwa 12 000 Wasserschüsseln verteilt werden, sprich 10 000 Liter pro Tag.*

**Stéphane Sabourin, Sourceur**

**Zusammen mit den Partnern ECOOKIM und CAPEDIG finanzierte der Fonds Solidaire Valrhona im Jahr 2022 den Bau eines Wasserturms in Dibobly.**

Dazu gehörten das Bohren eines Brunnens, das Aufstellen einer Pumpe und eines Wasserturms, der auch über eine Filterfunktion verfügt, sowie der Bau von drei öffentlichen Brunnen.

Dieser Wasserturm ermöglicht den 15 000 Einwohnern von Dibobly das ganze Jahr über Zugang zu sauberem Trinkwasser.

# Hukambi 53 % eine Kakao- innovation

Valrhona hat 2022 seine erste Ombré-Kuvertüre, eine Innovation, die bereits ab Sourcing durchdacht wurde, auf den Markt gebracht. Hukambi 53 % ist eine Kuvertüre, die sich von den Konventionen der Gastronomie freimacht und köstliche Milchnoten mit dem kraftvollem Geschmack brasilianischen Kakaos verbindet.



Hukambi ist ein Kofferwort aus den Wörtern „Hu“ (schwarz) und „Kambi“ (Milch), die aus der indigenen Sprache Tupí Guaraní eines im brasilianischen Regenwald Mata Atlântica lebenden Volkes stammen.

Hier verbindet sich der brasilianische Kakao mit französischer Milch und Vanille aus Madagaskar und verleiht dieser innovativen Schokolade eine kräftige Kakaonote, die sich mit der Süße der Milch vermischt. Diese nur leicht süße und wenig bittere Schokolade bietet mit ihren überraschenden Frucht- und Biskuitnoten ein ganz neues Geschmackserlebnis und lädt dazu ein, der Kreativität freien Lauf zu lassen.

## BRASILIEN, EINES DER ÄLTESTEN KAKAOPRODUZIERENDEN LÄNDER

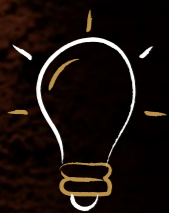
Seit über zehn Jahren arbeitet Valrhona mit den Plantagen von M. Libânio zusammen, die sich in einem der üppigsten Ökosysteme der Welt befinden: dem Mata Atlântica, das von der UNESCO zum Biosphärenreservat erklärt worden ist.

Die Plantage Paineiras ist die schönste unseres Partners M. Libânio. Und es ist auch die größte: 714 ha, bestehend aus einem großen, erhaltenen Primärwald und einer Lagune. Hier wird ein Agroforstsystem umgesetzt, das darin besteht,

Kautschuk- und Kakaobäume gemeinsam anzupflanzen, und somit die Produktion von Latex und Kakao kombiniert.

*Die Plantage besteht aus über 149 verschiedenen Pflanzenarten, von denen vier Arten als bedroht gelten.*

**Cédric Robin**, Sourceur



# Mensch und Innovation

## Die antreibenden Kräfte unseres Unternehmens

Die Stärke von Valrhona wurzelt in seiner Fähigkeit, innovativ zu sein und dauerhafte menschliche Beziehungen zu allen Beteiligten aufzubauen: Mitarbeiter:innen, Produzent:innen, Partner:innen und Kund:innen.

## Komuntu 80 %

### EINE EINZIGARTIGE KUVERTÜRE ZUM 100-JÄHRIGEN JUBILÄUM VON VALRHONA

Diese neue Kuvertüre, die anlässlich des 100-jährigen Jubiläums von Valrhona kreiert wurde, verkörpert den Stellenwert, der dem Menschen und der Innovation in unserem Unternehmen eingeräumt wird. Die einzigartige Schokolade ist das Ergebnis einer zeitintensiven Assemblage von Kakaobruch verschiedener Herkunft, die ihr ein ausgewogenes Aromaprofil mit kräftigem Kakaogeschmack und gut ausbalancierten Aromen verleiht.



### EIN SYMBOL FÜR DIE STÄRKE DER GEMEINSCHAFT

**Komuntu 80 % ist aus einem originellen Kreativeprozess hervorgegangen und verkörpert die Stärke der Gemeinschaft, da die gesamte Wertschöpfungskette von Valrhona mit einbezogen worden ist.**

Von der Entwicklung des Geschmacksprofils über die Gestaltung der Verpackung bis hin zum Namen haben 100 engagierte Personen (Kakao-Partner:innen, Lieferant:innen, Mitarbeiter:innen und Kund:innen) an der Kreation dieser dunklen Schokolade mitgewirkt. Komuntu war vor allem ein gemeinschaftliches Abenteuer, das zusammenführt und zusammenbringt. Davon zeugt auch der Name: Komuntu 80 % ist der Zusammenschluss von „Komunumo“, was auf Esperanto „Gemeinschaft“ bedeutet, und dem afrikanischen Begriff „Ubuntu“, dessen sinngemäße Übersetzung „Ich bin, weil wir sind“ lautet.

**Um das Engagement für eine faire und nachhaltige Kakaobranche noch einmal zu bekräftigen, werden 100 % der Gewinne aus dieser Schokolade, die in den ersten 12 Monaten erzielt werden, an unsere kakaoproduzierenden Partner gespendet.**

*Bis zum 31. Dezember 2022 wurden bereits 131762 € gesammelt.*

**Faustine Revirand, Alais Mathias,**  
Produktmanagerinnen im Bereich Marketing

# Die Mitarbeitenden als treibende Kraft des Unternehmens

Im Jahr 2022, zehn Jahre nachdem Valrhona zum ersten Mal in die Liste der Great Place to Work France aufgenommen worden war, wurde das Unternehmen nicht als lebensfreundliches Unternehmen ausgezeichnet. Die Ergebnisse der Mitarbeiterbefragung zeigen, dass nur 65 % der Mitarbeitenden mit ihren Arbeitsbedingungen zufrieden sind.



**Diese Zahl spiegelt die Probleme wider, die bei der Wiederaufnahme der Tätigkeit nach dem coronabedingten Lockdown auftraten, zeigt aber vor allem auch die Notwendigkeit auf, das Wohlbefinden der Mitarbeitenden nie als selbstverständlich anzusehen.**

Die Mitarbeitenden sind nicht nur die treibende Kraft, sondern auch der Reichtum eines jahrhundertealten Unternehmens wie Valrhona. Die Personalabteilung hat im Anschluss an die Mitarbeiterbefragung zur Zufriedenheit Arbeitsgruppen ins Leben gerufen, um die von den Teams erlebten Situationen besser zu verstehen und pragmatische und schnelle Lösungen zu finden.

Die Geschäftsleitung hat bei ihren Überlegungen Bescheidenheit bewiesen und den Wunsch formuliert, die Feierlichkeiten zum 100-jährigen Bestehen des Unternehmens nutzen zu wollen, um die Stärke der Mitarbeitenden zu würdigen.

## DER VALRHONA DAY ZUR FEIER DER GELEISTETEN ARBEIT

Die 750 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Valrhona waren eingeladen, an einem schönen Tag im Juni das Jubiläum von Valrhona zu feiern. Die Veranstaltung umfasste von den Mitarbeitenden selbst geleitete Workshops zu wichtigen Themen des Unternehmens wie Sourcing und Vertrieb. Eine Gelegenheit für alle Mitarbeitenden, gemeinsam die starken Werte zu würdigen, die von allen geteilt werden: Engagement und Leidenschaft.

## EIN ABEND ZUR FEIER DES HUNDERTJÄHRIGEN BESTEHENS

Einige Stunden später wurden die Gäste in einer anderen Ambiente zu einem Cocktailempfang unter freiem Himmel und einem Konzert auf dem Wasser willkommen geheißen. Ein festliches Moment, das den Mitarbeitenden und ihren Familien in schöner Erinnerung bleiben wird.

**Hélène Radisson,**  
HR-Verantwortliche  
**Léa Savarino,**  
Beauftragte für interne Kommunikation

# Ausschuss für Behinderung und Gesundheit

Der seit 2020 eingerichtete Ausschuss für Behinderung setzt mithilfe von sechs Mitgliedern seine Aufgabe fort, Mitarbeitende mit Behinderungen zu unterstützen.



**In diesem Sinne haben sich die Mitglieder des Ausschusses für Behinderung im Laufe des Jahres 2022 dafür eingesetzt, alle Mitarbeitenden für die Anerkennung als behinderte Arbeitnehmende (RQTH-Status, Reconnaissance de la Qualité du Travailleur Handicapé) zu sensibilisieren.**

Ihre Unterstützung im Alltag war eine große Hilfe bei der Erstellung der Anträge für acht zusätzliche Arbeitnehmende mit RQTH-Status im Jahr 2022. Der Ausschuss für Behinderung verzeichnet derzeit in allen Bereichen des

Unternehmens zusammengenommen 35 Mitarbeitende mit RQTH-Status.

Im Alltag muss der Ausschuss schmerzliche Fragen beantworten, wie z. B.: „Werde ich meinen Arbeitsplatz verlieren, wenn ich über meine Behinderung spreche?“ „Werde ich von meinem Team ausgegrenzt werden?“ „Welche Vorteile bringt es mir, wenn ich über meine Schwierigkeiten spreche?“ Die Ausschussmitglieder übernehmen die wichtige Aufgabe, die Mitarbeitenden zu beruhigen und auf diese legitimen Fragen bestmöglich zu antworten.


Um auf die Woche der Menschen mit Behinderung aufmerksam zu machen, wurden zwei Tage zur Sensibilisierung und Mobilisierung organisiert. Die 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter konnten so ihr Wissen über Behinderung testen und sich mit den anwesenden Mitgliedern des Ausschusses und des Vereins austauschen.

*Diese regelmäßigen Aktionen und die Präsenz der Ausschussmitglieder in unmittelbarer Nähe der Mitarbeitenden ermöglichen es, das Thema Behinderung in den Fokus zu stellen, bestimmte Situationen zu entdramatisieren und vor allem die Inklusion aller zu fördern.*

**Emilie Bégot,**  
Mitglied des Ausschusses für Behinderung

## Anerkennung als Arbeitnehmender mit Behinderung





# Gastronomie

## Entwicklung einer kreativen und verantwortungsbewussten Gastronomie

Gemeinsam mit seinen Geschäfts- und Gourmetkund:innen begleitet Valrhona die Schritte, die darauf abzielen, die Rahmenbedingungen für eine kreativere und verantwortungsbewusstere Gastronomie zu entwerfen.

Dahinter steht die Überzeugung, dass wir gemeinsam eine Rolle bei der Veränderung der Essgewohnheiten und der Erhaltung unseres Planeten spielen können.

## Die Grundrezepte überarbeitet im Sinne des „Verantwortungsvollen Genusses“

### EINE GASTRONOMIE, DIE BESSER IM EINKLANG MIT DER GEGENWART STEHT

Heute steht die Gastronomie vor zahlreichen Herausforderungen und erfindet sich neu. Aus diesem Grund hat sich die École Valrhona für eine Gastronomie entschieden, die besser im Einklang mit der Gegenwart steht. Eine Gastronomie, die besser ist, aber keinen Verzicht bedeutet - weniger Fett, weniger süß, aber genauso lecker. Dies bedeutet auch, sich selbst in Frage zu stellen und die Grenzen neu auszuloten - es ist genau das, was die École Valrhona ausmacht. Deshalb sind auch *Die Grundrezepte* im Jahr 2022 überarbeitet worden.

### 22 ÜBERARBEITETE REZEPTE

*Die Grundrezepte* wurden von der École Valrhona auf Anregung von Frédéric Bau kreiert und sind eine Sammlung, die zu einer Referenz in der Welt der Patisserie geworden sind.

**Dieses unentbehrliche Werkzeug kehrt im Jahr 2023 mit 120 Rezepten zurück, von denen 22 unter dem Gesichtspunkt des „Verantwortungsvollen Genusses“ überarbeitet worden sind.**

Es ist ein ständiges Sich-In-Frage-Stellen, das das fortwährende Engagement der Chef-Pâtissiers voraussetzt. Für diese neue Auflage haben die École Valrhona, die ihre Expertise im Bereich der Patisserie mitbrachte, und die Abteilung für Forschung & Entwicklung, die ihre wissenschaftlichen Kenntnisse beisteuerte, über ein Jahr lang eng zusammen gearbeitet.

### EINE NEUE VERSION DER GRUNDREZEPTE

Die neue Version der *Grundrezepte* wurde auch in ihrer Form überarbeitet. Von nun an sind die Rezepte in einem Ordner enthalten, da dieses Format besser im Einklang mit den Erwartungen der Kund:innen steht. Die größte Herausforderung für Valrhona besteht darin, den Handwerkern und den Pâtissiers mithilfe der *Grundrezepte* die Möglichkeit zu geben, Techniken, Gesten, Reflexe zu überarbeiten, um ein Bewusstsein zu schaffen und neue Arbeitsweisen zu erdenken.

**Antoine Michelin,**  
Ausbildender Chef-Pâtissier

# Die Berufe der Schokoladenindustrie erlebbar machen

Die Weitergabe ist ein Wert, der in der Welt der Gastronomie weit verbreitet ist. Neben all dem Fachwissen und Know-how, das die École Valrhona weltweit vermittelt, werden in Frankreich und auf internationaler Ebene mehrere Aktionen durchgeführt, die der Entdeckung von Berufen und der Ausbildung gewidmet sind.

## DAS PROGRAMM GRAINES DE PÂTISSIER

Graines de Pâtissier ist ein Programm zur Vorbereitung einer Lehre, das arbeitsmarktfernen Jugendlichen in Frankreich die Möglichkeit bietet, den Beruf des Konditors auszuprobieren und ihren zukünftigen Lehrmeister zu finden. Mit diesem Programm möchte der Fonds Solidaire Valrhona junge Menschen, die einen Berufswunsch entwickeln möchten, und Handwerker, die zuverlässige und motivierte Auszubildende suchen, in Kontakt bringen.

*Seit 2017 haben 314 junge Menschen an dem Programm teilgenommen und bis 2022 haben 45 % der Teilnehmer einen Ausbildungsvertrag unterzeichnet.*

**Camille Colomb,**

*Beauftragte für das Programm Graines de Pâtissier*



## INSPIRATIONSQUELLE FÜR ITALIEN

Die Stiftung Don Gino Rigoldi ist eine italienische Organisation, deren Ziel es ist, junge Menschen jeglicher Herkunft auf ihrem Weg zu einer besseren Integration in die Gesellschaft und den Arbeitsmarkt zu begleiten. Inspiriert von Graines de Pâtissier hat Valrhona Italien beschlossen, gemeinsam mit der Stiftung Kurse rund um die Grundlagen der Patisserie und der Schokolade auszuarbeiten. Im Jahr 2022 wurden in Turin 32 Unterrichtsstunden über zwei Wochen für neun junge Männer und eine junge Frau angeboten.

**Raffaella Invernizzi,**

*Marketing Valrhona Italien*

## BEGLEITEN DER AUSBILDUNG IN TAIN L'HERMITAGE

Um das Bildungsangebot für jüngere Schüler:innen zu erweitern, hat sich Valrhona 2017 mit dem Lycée Hôtelier in Tain l'Hermitage zusammengetan und den Lehrgang „Maîtrise de la Matière Chocolat“ (Expertise im Bereich Schokolade) ins Leben gerufen. Auf diese Weise können jährlich zwölf junge Menschen, ihre Expertise rund um das Thema Schokolade in der Welt der Patisserie, der Chocolaterie und der Eisherstellung perfektionieren. Die École Valrhona erteilt 80 Stunden Unterricht in angewandten Techniken.

**Philippe Givre,**

*Leitender Chef-Pâtissier der École Valrhona & Koordinator im Bereich Know-how*

# Das Schokoladenmuseum Cité du Chocolat setzt sich für eine verantwortungsvollere Gastronomie ein

Mit dem Ziel, den Feinschmeckern, die Tain l'Hermitage besuchen, eine kreative und verantwortungsvolle Gastronomie zu präsentieren, wurde 2013 die Cité du Chocolat Valrhona gegründet. Seither werden jährlich durchschnittlich 140 000 Besucher:innen eingeladen, eine sinnliche Reise in die Welt der verantwortungsvollen Schokolade zu erleben.



Im Jahr 2022 sind in der École Gourmet Kurse rund um das Thema veganes und glutenfreies Backen eingerichtet worden, um den 3100 Teilnehmenden innovative, pflanzliche und vor allem extrem leckere Rezepte vorzustellen.

Darüber hinaus haben die Teams der Cité das ganze Jahr über die lokale Verankerung aufgewertet, indem sie ein Maximum ihrer Lebensmittellieferanten (90 % lokale Lieferanten) auf Bauernhöfe in der Region Tain l'Hermitage und Tournon-sur-

Rhône verlagert haben. Anlässlich der Eröffnung seiner Gärten wurden insbesondere Leistungen mit lokalen Akteuren wie Mikrobrauereien, Winzern aus dem Rhonetal usw. vereinbart.

Zudem werden seit 2022 bei Praktika und Veranstaltungen sowie im Restaurant der Cité vollständig wiederverwendbare Behälter verwendet. Ein weiterer Beweis dafür, dass der Cité du Chocolat daran gelegen ist, eine Vorreiterrolle bei der notwendigen Umgestaltung des Tou-

rismussektors hin zu mehr Verantwortung und Erhaltung der Region zu spielen.

**Auréli Roure,**  
Leiterin des  
Schokoladenmuseums  
„Cité du Chocolat“







# Umwelt Verminderung unserer Umweltauswirkungen

Valrhona hat die Entscheidung getroffen, sich dem weltweiten Ziel der Klimaneutralität zu verschreiben. Um den Klimawandel zu bekämpfen und einen echten ökologischen Wandel voranzutreiben, ist es von entscheidender Bedeutung, unsere Emissionsfaktoren genau zu berechnen, um handlungsfähig zu sein und vor allem um die Emissionen zu reduzieren.

## Management der Transporte

Durch die Maßnahmen im Rahmen von FRET21 hat Valrhona seine Emissionen im Jahr 2022 um mehr als 515 Tonnen CO<sub>2</sub> reduziert.

Durch die Erneuerung seines Engagements in diesem Prozess erhofft sich Valrhona eine Reduzierung um 940 Tonnen CO<sub>2</sub> bis 2024.

Um dieses Ziel zu erreichen, reduzieren die Logistikteams in erster Linie die Emissionen im Bereich des Luftverkehrs, die 2022 im Vergleich zu den angekündigten Zielen noch immer zu hoch sind. Trotz einer starken Kontrolle des Verhältnisses der Flugzeuglieferungen für jede Tochtergesellschaft bleibt dieser Indikator immer noch derjenige, der unter Beibehaltung einer erstklassigen Servicequalität am schwierigsten zu kontrollieren ist.

Daher ist es wichtig, Tests mit neuen Verkehrsmitteln durchzuführen. Zum Beispiel wurde zum ersten Mal der Versand einer Palette mit Fertigprodukten per Segelschiff über den Atlantik getestet. Auch wenn die Menge, die transportiert

worden ist, eher symbolischer Natur war, besteht das Ziel darin, **Kontakt zu Anbietern herzustellen, die zukünftig in der Lage sein werden, völlig neue Transportströme für Waren anzubieten.**

Eine weitere Alternative zum kohlenstoffhaltigen Straßentransport sind mit Rapsöl betriebene Fahrzeuge, durch die Valrhona 143 Tonnen CO<sub>2</sub> einsparen konnte. Schließlich wurde 2022 durch **die Minimierung des CO<sub>2</sub>-Fußabdrucks auf dem letzten Kilometer**, auf dem die Lieferung in Ballungsgebieten mit Elektrofahrzeugen oder Fahrrädern erfolgte, ein weiterer Ansatz ausgeweitet (3,2 Tonnen CO<sub>2</sub>-Einsparung).

*Diese Projekte werden in kleinem Maßstab getestet, mit dem Ziel, bei positiven Auswirkungen in größerem Umfang eingesetzt zu werden.*

**Guillaume Sempere,**  
Koordinator im Bereich Transport

# Der ökologische Fußabdruck von Kakao

Kakao spielt bei Valrhonas CO<sub>2</sub>-Fußabdruck eine große Rolle. Das Bestreben des Unternehmens ist es daher, die Verringerung der Umweltauswirkungen von Kakao durch seine Sourcing-Strategie zu steuern.



## BERECHNUNG DES ÖKOLOGISCHEN FUSSABDRUCKS VON KAKAO AM BEISPIEL VON MADAGASKAR

2021 wurde in Partnerschaft mit der NGO Nitidae in Madagaskar eine Studie durchgeführt, um den Emissionsfaktor von Kakao (kg CO<sub>2</sub>-Emissionen/kg) von der Parzelle der Kakaobauern bis zur Ankunft in der Schokoladenfabrik zu berechnen. **Unter Einbeziehung aller Emissionen und Vorgehensweisen unseres Partners Millot ergab die Studie, dass 0,57 kg CO<sub>2</sub>eq pro Kilogramm Kakao ausgestoßen werden, was vierzigmal weniger ist als ursprünglich angenommen.**

## KEINE KOHLENSTOFFEMISSIONEN DURCH ENTWALDUNG

Diese Abweichung erklärt sich durch die genaue Bewertung der Entwaldungsgeschichte in den letzten 20 Jahren. Durch die Sichtung von Satellitenbildern der Kakaoparzellen wurde nachgewiesen, dass keine Kakaoparzelle auf einem Waldstück gepflanzt wurde. Die mit dem Fällen von Bäumen verbundenen Emissionen sind bei unserem Partner in Madagaskar also gleich null.

*Im Jahr 2022 sind die Daten bezüglich der CO<sub>2</sub>-Emissionen für 54 % der Kakaobezugsquellen von Valrhona erhoben worden.*

## BERECHNUNG DES ÖKOLOGISCHEN FUSSABDRUCKS VON KAKAO IN ALLEN HERKUNFTSGEBIETEN

Diese ermutigenden Ergebnisse regen dazu an, dieselbe Methode in allen Ländern, in denen für Valrhona produziert wird, einzusetzen. Im Jahr 2023 wird die Berechnung der Emissionen für alle Herkunftsländer von Kakao abgeschlossen werden.

**Nans Mouret,**  
Sourceur

# Wiederverwenden: La Consigne by Valrhona oder die Wiederverwertung

Im Rahmen des Null-Abfall-Ziels ist *La Consigne* der Name des ehrgeizigen Projekts von Valrhona, mit dem das Verpackungsmanagement bei seinen Kund:innen völlig neu gestaltet werden soll.

Das im Jahre 2020 initiierte Projekt beruht auf dem Prinzip der Kreislaufwirtschaft. Es geht darum, eine neue Verpackung, die gesammelt, gereinigt und dann dem Produktionskreislauf wieder zugeführt wird, in der Lieferung zu testen.

Die innovative Initiative im BtoB-Lebensmittelsektor kommt bei den Geschäftskunden, die dieses Angebot testen, gut an (qualitative Studie 2022: 82 % der Nutzer:innen sind zufrieden oder sehr zufrieden).

Im Jahr 2022 wurden mit *La Consigne* by Valrhona seit seiner Einführung 22 Tonnen Schokolade verkauft. Dies entspricht 870 kg vermiedener Abfälle (nicht entsorgt, da wiederverwendet) und einer vermiedenen Tonne CO<sub>2</sub> (4 600 km, sprich die Entfernung zwischen Paris und Chicago)\*.

Obwohl diese Neuigkeiten ermutigend sind, verdeutlichen die seit zwei Jahren unter realen Bedingungen durchgeführten Tests, wie komplex es ist, ein groß angelegtes Kreislaufsystem im B2B-Bereich einzuführen.

*La Consigne* by Valrhona ist ein langfristiges Projekt und das Team arbeitet unablässig daran, den Service zu verbessern, um dieses Zukunftsmodell aufzubauen.

Im Jahr 2023 werden wir erneut von den Ergebnissen unserer Tests berichten.

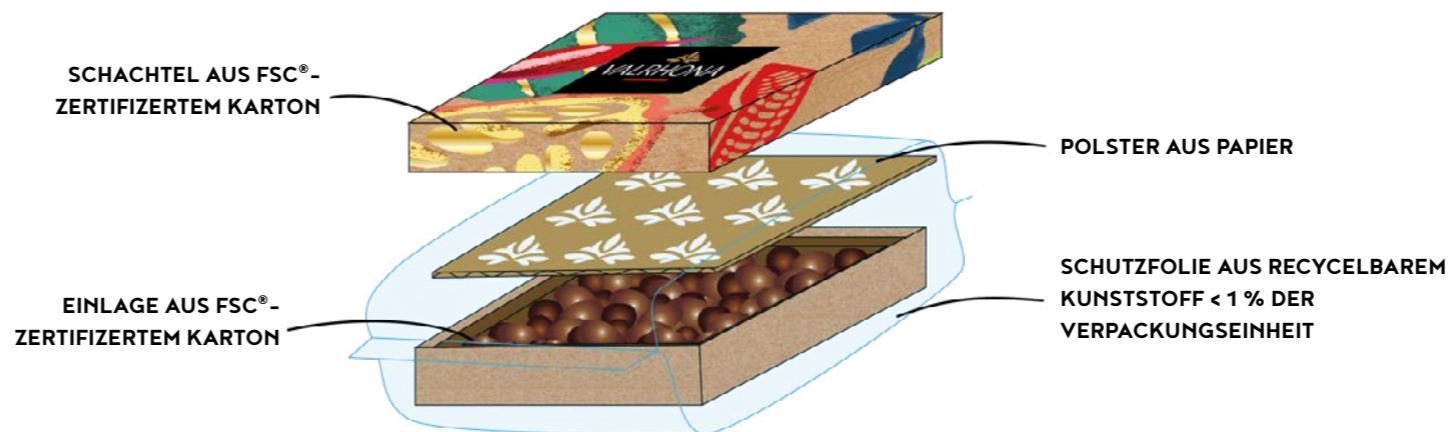
**Hugo Lassimonne,**  
*Leiter bereichsübergreifende Projekte*

\* Analyse des Lebenszyklus eines nicht wiederverwendeten 3-kg-Beutels - für 1 Tonne des verkauften Produkts.



# Reduzieren und recyceln

Indem Valrhona die Wiederverwertbarkeit der Verpackung bereits bei der Konzeption bedacht hat, hat es sich bei der Einführung seiner neuen Produktreihe Gifting einer Herausforderung gestellt: mit weniger mehr zu erreichen. Diese Produktreihe wurde im Einklang mit der Zielsetzung entwickelt, bis 2025 eine 100-prozentige Wiederverwertbarkeit zu erreichen.



## DIE PRODUKTREIHE GIFTING: MIT WENIGER MEHR ERREICHEN

Die neuen Schachteln dieser Produktreihe (24 Artikel), die vollständig recycelbar sind und in Europa bezogen werden, entsprechen den wachsenden Anforderungen der Verbraucher: innen an Nachhaltigkeit und Ökodesign. Das verwendete Papier und der Karton stammen aus FSC-zertifizierten Quellen. Somit wird garantiert, dass die verwendeten Materialien aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammen.

Mit diesem Ansatz ist es Valrhona gelungen, seine Umweltauswirkungen zu reduzieren und dies mithilfe einer standardisierten Methode\* nachzuweisen.

So wurde bei dieser Reihe von Schachteln der Kartonverbrauch um 4 Tonnen und der Kunststoffverbrauch um 10 Tonnen pro Jahr gesenkt. Valrhona hat auch das Design der Schachteln überarbeitet, um sein Engagement und seine Umweltwerte zu vermitteln, die auch „durch die B Corp-Zertifizierung“ zum Ausdruck kommen.

**Claudie Bochard,**  
Verantwortliche für F&E Verpackung



**4** Tonnen  
weniger Karton  
pro Jahr



**10** Tonnen  
weniger Kunststoff  
pro Jahr

## EINE NEUE PAKETIERUNGSLINIE ZUR REDUZIERUNG VON VERPACKUNGEN

Im Jahr 2022 wurde ein neuer Workflow in Form einer automatisierten Linie eingeführt, die einen individuellen Verpackungskarton entsprechend der aufgegebenen Bestellung anfertigt.

Valrhona reduziert so die Menge an verbrauchtem Karton um 20 %. Außerdem wird mit „maßgeschneiderten“ Kartons der Hohlraum zwischen dem Karton und den Endprodukten in den Paketen, die an die Kund:innen verschickt werden, um etwa 30 % reduziert.

**Éric Bertonnier,**  
Verantwortlicher für den Versand

\*Bewertung durch die Methode der Lebenszyklusanalyse nach ISO 14040.

# Fonds Solidaire Valrhona

Bei der Lektüre dieses Berichts wird Ihnen klar geworden sein, dass die Valrhona-Teams ihren Blick in die Zukunft richten. Wenn wir alle in dieselbe Richtung blicken, wird es uns gelingen, auch die nächsten 100 Jahren zu überdauern.

Es bedarf der Mobilisierung aller Partner, damit sich die positiven Auswirkungen tatsächlich und in großem Maßstab entfalten können. Aus diesem Grund hat Valrhona auch in diesem Jahr den Fonds Solidaire Valrhona, eine unabhängige Organisation, die gemeinnützige Projekte in der Kakao- und Gastronomiebranche finanziert und verwaltet, unterstützt.

Der Fonds Solidaire Valrhona ermöglicht es jedem, nach seinen Möglichkeiten zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaoanbaugemeinschaften und zu einer offeneren und vielfältigeren Gastronomie beizutragen.

Weitergehende Informationen auf:  
[www.fonds-solidaire-valrhona.org](http://www.fonds-solidaire-valrhona.org)

**Melissa Fournaux,**  
Generaldelegierte des Fonds Solidaire Valrhona

## PROJEKTBEISPIELE

### Bau einer Geflügelfarm in der Côte d'Ivoire

Mit dieser Farm wurden 49 Arbeitsplätze geschaffen, das Einkommen diversifiziert und die Selbstversorgung der Gemeinde mit Nahrungsmitteln erhöht.



### Renovierung der Schule in Guayabal im Norden Venezuelas

Dank der Renovierung der Grundschule konnten 90 Schüler:innen und 16 Lehrer:innen wieder zur Schule gehen.



## Seit 2019 verzeichnet der Fonds Solidaire Valrhona

**1209244**  
ausgezahlte Euro

**20**  
gemeinnützige  
Projekte

**23826**  
Begünstigte

**7** Projektländer  
Côte d'Ivoire, Frankreich, Ghana, Haiti,  
Madagaskar, Dominikanische Republik,  
Venezuela



**VALRHONA**

**26600 Tain l'Hermitage - Frankreich**

**Tel.: +33(4) 75 09 26 38**

**scvalrhona@valrhona.fr**

**www.valrhona.com**