

B Corporation

**Valrhona ist
zum zweiten
Mal B Corp
zertifiziert**

Die erneute Zertifizierung
unterstreicht das
anhaltende Engagement
des Unternehmens

Zertifizierte



Corporation


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



B Corp, Zertifizierung für Valrhona

Die Schokoladenmanufaktur Valrhona ist zum zweiten Mal als B Corp-Unternehmen ausgezeichnet. Diese erneute Zertifizierung unterstreicht das anhaltende Engagement des Unternehmens für eine gerechte und nachhaltige Kakaobranche sowie eine verantwortungsbewusste Gastronomie. Auch Norohy und Adamance erhalten erstmals das B Corporation®-Zertifikat.

Kehl/Tain l'Hermitage, November 2023. Valrhona, der weltweit führende Hersteller von hochwertiger Schokolade und Kakaoprodukten, hat zum zweiten Mal in Folge die hohen Anforderungen der B Corp-Zertifizierung erfüllt. Insbesondere gewürdigt wurden die nachhaltigen Erfolge in den Bereichen Unternehmensführung, Mitarbeitende, Kund:innen, Gemeinschaft und Umwelt. Die damit erlangte Re-Zertifizierung als B Corp spiegelt das Engagement von Valrhona für eine integrativere, gerechtere und regenerativere Wirtschaft wider.



Das Ergebnis eines langen kollaborativen Prozesses

Dieser Erfolg ist das Ergebnis eines konzentrierten und kollaborativen Einsatzes, an dem insgesamt 35 Mitarbeitende von Valrhona mitgewirkt haben. Über ein Jahr lang haben sie 325 Fragen beantwortet sowie Haltungen und Handlungen dokumentiert, bevor ein dreitägiges Audit den Zertifizierungsprozess abschloss. Valrhona zeigt damit seine Entschlossenheit, sein Modell eines zukunftsorientierten und nachhaltigen Wirtschaftens weiter zu entwickeln. Erklärtes Ziel des französischen Unternehmens ist es, mit seinem Handeln positive Auswirkungen auf Produzent:innen, Geschmackshandwerker:innen, Mitarbeitende, Schokoladenliebhaber:innen und weitere Stakeholder zu haben.

In einer bemerkenswerten Entwicklung schließen sich zudem zwei weitere zur Gruppe gehörende Unternehmen der Initiative von Valrhona an und erhalten erstmals ihre eigene B Corp-Zertifizierung: Norohy, Spezialist für hochwertige Vanilleprodukte, und Adamance, Hersteller von Fruchtpürees ohne Zuckerzusatz und ohne Zusatzstoffen. Diese erfolgreichen Ambitionen unterstreichen die wachsende Bedeutung, die engagierte Marken einem sozialen Engagement sowie ökologischen Einsatz beimessen.



Konkrete Beweise für das Engagement von Valrhona

In ihrer Begründung hebt die die Zertifizierung vergebende, unabhängige Non-Profit-Organisation B Lab einige konkrete Maßnahmen hervor, durch die Valrhona sich im vergangenen Jahr hervorgetan hat und die für die Branche nicht selbstverständlich sind.

Geschlechterparität in der Führungsebene

Mehr als 50 % der Führungskräfte bei Valrhona sind Frauen; damit liegt das Unternehmen weit über dem französischen und weltweiten Durchschnitt. Eine Parität, die sich auf allen Ebenen wiederfindet - im Jahr 2022 waren von den 868 Mitarbeitenden von Valrhona 430 Frauen und 438 Männer.

**Vereinte Nationen, 2021*





Langfristige Partnerschaften mit Kakao-Produzent:innen

99,8 % des Kakaos von Valrhona stammen aus langfristigen Partnerschaften mit einer durchschnittlichen Länge von mehr als 8 Jahren. Die Verträge sichern den 16.979 Partner-Kakaoproduzent:innen Festpreise, die über den von Regierungsorganisationen festgelegten Mindestpreisen liegen, Mindestabnahmemengen sowie Projekte zur ökologischen und sozialen Unterstützung in ihren Gemeinden.





Reduzierung von Treibhausgasen

Zwischen 2013 und 2022 hat Valrhona die Treibhausgasemissionen seiner Schokoladenfabrik um 49 % gesenkt und damit 2.574 Tonnen CO₂ eingespart. Um noch einen Schritt weiter zu gehen, hat sich das Unternehmen verpflichtet, zur globalen CO₂-Neutralität beizutragen und seine direkten und indirekten Emissionen bis 2030 um 50 % zu reduzieren.

„Graines de Pâtissier“

Das 2017 vom Fonds Solidaire Valrhona ins Leben gerufene Programm hat inzwischen 155 jungen Menschen berufliche Perspektiven in der Gastronomie eröffnet. Eine gute Nachricht für sie, aber auch für die Kundschaft von Valrhona, die auf der Suche nach zukünftigen Talenten ist.

Erhaltung und Regeneration von Ökosystemen

Darüber hinaus engagiert sich Valrhona in ökologischer Hinsicht für die Erhaltung und Regeneration von Ökosystemen, darunter die Erneuerung der Kreolischen Gärten in Haiti, die Unterstützung der Agroforstwirtschaft in der Dominikanischen Republik sowie den Schutz bedrohter Arten wie dem Gran Blanco, einer endemischen Kakaobaumart in Peru.



Die B Corp-Zertifizierung repräsentiert die Mitgliedschaft in einer globalen Bewegung von Unternehmen, die soziale und ökologische Verantwortung übernehmen. Weltweit sind fast 6.900 Unternehmen B-Corp-zertifiziert, darunter einige namhafte Größen wie Patagonia, Danone, Nespresso, Veja und Chloé.

Über Valrhona

VALRHONA, GEMEINSAM MIT GUTEM GUTES TUN

Valrhona ist seit 1922 Partner der „Handwerker des guten Geschmacks“, Pionier und Referenz in der Welt der Schokolade. Heute definiert Valrhona sich als ein Unternehmen, dessen Mission „Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“ die Stärke seines Engagements zum Ausdruck bringt. Mit seinen Mitstreitern, den Küchenchefs und den Kakaoproduzenten, arbeitet Valrhona an der permanenten Weiterentwicklung aller Bereiche rund um die Schokolade, um die Kakaoproduktion fairer und nachhaltiger zu gestalten und um die Gastronomie zu inspirieren, damit sie mit Gutem und Schönem Gutes tun kann.

Der Aufbau direkter und langfristiger Beziehungen zu den Produzenten, die Suche nach der nächsten Schokoladen-Innovation und der Austausch von Know-how sind alltägliche Impulse für Valrhona. An der Seite der Küchenchefs unterstützt Valrhona das Handwerk und begleitet Pâtisseries auf der Suche nach Einzigartigkeit dabei, die Grenzen der Kreativität ständig weiter zu verschieben.

Dank seines kontinuierlichen Engagements ist es Valrhona im Januar 2020 gelungen, die sehr anspruchsvolle Zertifizierung als B Corporation® zu erhalten. Diese zeichnet die engagiertesten Unternehmen der Welt aus, die Wirtschaftsleistung in gleichem Maße mit Gemeinwohl und Umweltschutz in Einklang bringen. Die Zertifizierung bestätigt zudem Valrhonas nachhaltige Entwicklungsstrategie „Live Long“, die darauf abzielt, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für Produzenten, Mitarbeiter, die Handwerker des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber zu entwickeln.

Wer sich für Valrhona entscheidet, engagiert sich für eine verantwortungsvolle Schokolade. Die 100-prozentige Rückverfolgung des Kakaos bis zu unseren Produzenten gibt die beruhigende Gewissheit über die Herkunft des Kakaos, die Menschen, die ihn geerntet haben und die guten Bedingungen, unter denen er produziert wurde. Wer sich für Valrhona entscheidet, entscheidet sich für eine Schokolade, die Menschen und Umwelt respektiert.

www.valrhona.com

Pressekontakt

KERN Consulting

Wiesenstraße 23 - 60385 Frankfurt am Main

T. +49 (0)69 6500 8865

M. presse@kern.consulting

Link zum Herunterladen von Bildmaterial:

<https://bit.ly/BCorpValrhona>

