PRESSEMITTEILUNG

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

© Hugo de Piccoli

EDITORIAL

„ GEMEINSAM MIT UNSEREN PARTNERERZEUGERN UND KUNDEN BRINGEN WIR TÄGLICH DAS BESTE AUS SCHOKOLADE HERVOR“

Clémentine ALZIAL,
Direktorin Valrhona

Plantage - Bali

Bei Valrhona haben wir eine Mission: das Beste aus Schokolade hervorbringen. Hinter den Reden stehen Taten. Sourcing, Verarbeitung, Weitergabe – hinter diesen Worten stehen Menschen.

Wenn wir von Sourcing sprechen, sprechen wir von Erzeugern. Valrhona kämpft täglich dafür, das Weiterbestehen der Kakaobranche zu sichern. Wir haben die richtige Größe, um die Welt des Kakaos zu verändern und handeln zu können. Wir sind uns bewusst, dass unsere Entscheidungen und Handlungen die gesamte Branche positiv beeinflussen werden.

Wenn wir von Verarbeitung sprechen, sprechen wir von den Valrhona-Teams und ihrem Know-how, das es ihnen erlaubt, immer noch Besseres zu schaffen und die aromatische Palette weiter zu bereichern. Ein Unternehmen überschaubarer Größe, das sich dem Wohl seiner Mitarbeiter verpflichtet fühlt.

Wenn wir von Weitergabe sprechen, sprechen wir von unseren Kunden, jenen Fachleuten, die wir begleiten und unterstützen, weil wir wissen, wie anspruchsvoll und schwierig die gastronomischen Berufe sind. Valrhona tut alles, um das Handwerk zu unterstützen und seinen Kunden die Möglichkeit zu geben, in ihrer Kunst immer wieder Neues auszuprobieren.

Wir bei Valrhona glauben, dass wir gemeinsam mit allen Akteuren der Schokolade – Erzeuger, Mitarbeiter, Handwerker und Schokoladenliebhaber – unter Achtung und Wahrung der Natur ein nachhaltiges Modell zum Wohle aller mit aufbauen können. Wir können nicht das Beste bekommen, ohne unser Bestes zu geben.

Clémentine ALZIAL, Direktorin Valrhona

VALRHONA, STETS EINEN SCHRITT VORAUS

Plantage Millot - Madagaskar

© Pierre Ollier

ES GEHT IMMER NOCH BESSER

Exzellenz in Bewegung

Das weltoffene Unternehmen Valrhona strebt seit seiner Gründung 1922 danach, das Beste aus Schokolade hervorzubringen. Auf diesem Weg werden Grenzen erweitert und Aromen wie neue Landstriche entdeckt. Diese spannende Reise ist nie zu Ende und selbst ebenso interessant wie das Ziel.

ZUSAMMENARBEIT IST ALLES

Gemeinsam kommen wir voran

Erzeuger, Konditoren, Chocolatiers, Betreiber von Restaurants, Bäcker, Lieferanten, Partner und Mitarbeiter von Valrhona, aber auch Feinschmecker stehen permanent in Verbindung. Dieser Austausch macht die Marke seit jeher aus. Valrhona wurde von einem Handwerker für andere „Handwerker des Geschmacks“ gegründet. Für neue schokoladige Erlebnisse wird die Palette der Aromen ständig erweitert und es werden immer neue unwiderstehliche Rezepte entwickelt.

Plantage - Bali

GESCHMACKLICHE VIELFALT BEWAHREN

Einsatz für das Einzigartige

Valrhona verfeinert seine Technik seit bald hundert Jahren immer weiter und pflegt sein köstliches Erbe von der Kakaoschote bis zur Schokoladenkuvertüre. Der größte Stolz des Unternehmens ist seine Rolle als verantwortungsvoller Akteur in der Gastronomie und Verteidiger einer anspruchsvollen Vision des Berufs von der Auswahl der Kakaosorten durch weltweit tätige Sourceurs bis zur Herstellung von Schokolade, die in ihrer Vielfalt und Qualität einzigartig ist.

IM GEISTE REVOLUTIONÄR

Wir verändern die Welt … des Kakaos

Heute ist es unmöglich, in einem Beruf Erfüllung zu finden, wenn man keinen Sinn darin sieht. Valrhona sieht sich im Zentrum eines riesigen Ökosystems und strebt die dauerhafte weltweite Etablierung eines Zweigs von nachhaltigem Kakao an – im Sinne der Ethik und der Umwelt zuliebe.
Das CSR-Programm Live Long bündelt sämtliche Energien, um die damit verbundenen ökologischen und sozialen Herausforderungen auf eine verantwortungsvolle und freundliche Weise zu bewältigen.

© Hugo de Piccoli

VALRHONA, KAKAOAUSWAHL & -ANBAU

SOURCEN

Plantage - Bali

Öffnen der Bohnen - Plantage Belize

SCHOKOLADE BEGINNT BEIM KAKAO

Exzellenz beginnt auf den Plantagen

Die Reise der Kakaobohnen von Valrhona lässt sich komplett bis zu den Produzenten zurückverfolgen

Um gemeinsam das Beste aus Schokolade hervorzubringen, ist es ein langer Weg. Die Sourceurs von Valrhona bereisen die ganze Welt, um auf den Plantagen die feinsten Kakaosorten mit dem größten Potenzial auszuwählen. Ihre Reisen führen sie in ein vom Wendekreis des Krebses und dem Wendekreis des Steinbocks klar umgrenztes Gebiet. Nur dort wachsen die Kakaobäume. Nach der Ernte werden die Bohnen vor Ort fermentiert und getrocknet. Diese Vorgänge sind entscheidend für das Aroma, das der Kakao entfaltet. Von Venezuela bis Madagaskar, von Brasilien bis Ghana und von der Dominikanischen Republik bis Bali sind über 30 Gebiete aus etwa 20 Ländern bei Valrhona vertreten.

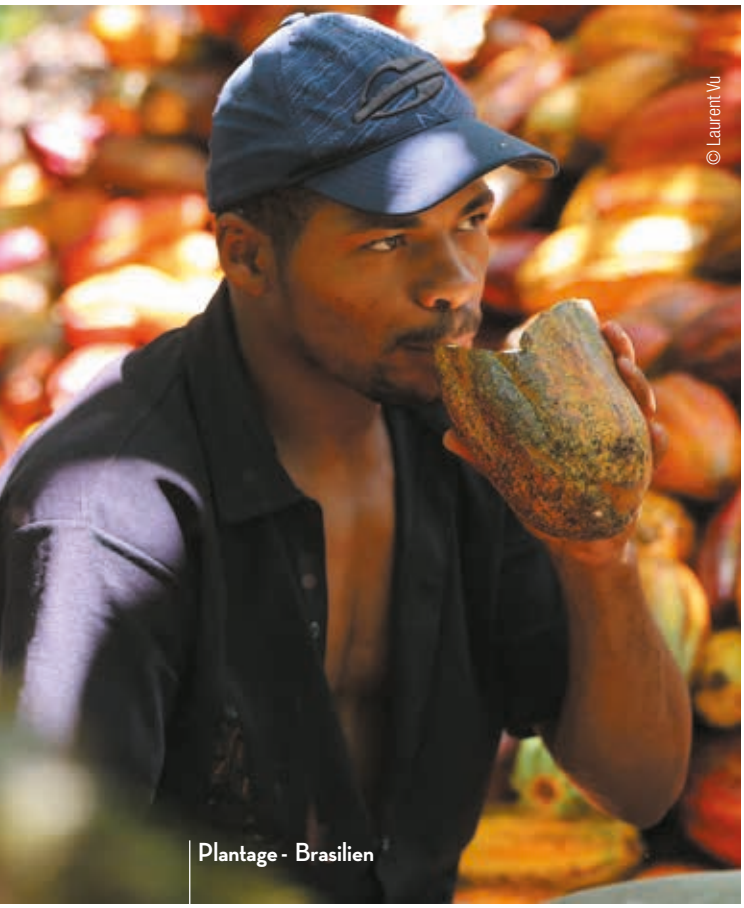
Keine Abstriche, keine Kompromisse ...

Nur die besten Kakaosorten werden von diesen Geschmacksexperten ausgewählt. Im Laufe der Zeit haben die Valrhona-Einkäufer eine privilegierte und dauerhafte Vertrauensbeziehung zu den Erzeugern aufgebaut, und durch diese ein einzigartiges Know-how erworben. Stets auf der Suche nach einer neuen Kakaosorte mit einem vielversprechenden Aromaprofil sind sie ständig in Bereitschaft, um das Geschmacksprofil zu ermitteln, das eine außergewöhnliche Schokolade ergibt.

Ein starkes Engagement

Als langjähriger Partner der Erzeuger verfügt Valrhona durch die meist seit Generationen bestehenden kleinen Familienstrukturen auch über eigene Plantagen. Im Laufe der Zeit haben die 3 Valrhona-Einkäufer sehr enge Beziehungen zu den Erzeugern aufgebaut – stabile Partnerschaften, die auf gemeinsamen Werten, Respekt, Nachhaltigkeit und Austausch beruhen.

Plantage - Dominikanische Republik



Plantage - Brasilien

um eine nachhaltige Kakaobranche zu schaffen. Die Idee dahinter ist, neue Modelle der Landwirtschaft zu entwerfen, mit folgenden 3 Zielen: Verbesserung der Lebensbedingungen der Erzeuger, Sicherung der Vielfalt und Qualität der Kakaoherstellung und Umweltschutz.

- In Madagaskar arbeitet Valrhona seit über 20 Jahren mit der Millot-Plantage zusammen und ist mit 40 % an der Plantage beteiligt. Diese Verbindung hat es ermöglicht, eine bemerkenswerte Zusammenarbeit zwischen Erzeugern, Einkäufern und Forschungs- und Entwicklungsteams zu verwirklichen.
Die zweifache Fermentationstechnik ist ein schönes Beispiel für dieses große Abenteuer und gleichzeitig das Ergebnis von 10 Jahren Forschung und gemeinsamer Entwicklung. Dieses mit der Millot-Plantage entwickelte Verfahren integriert eine zweite Fermentationsphase mit Fruchtfleisch. Absolute Innovation, die mit den Schokoladen Itakuja 100 % Madagascar (Banane) neue Horizonte der Delikatesse eröffnet, 100 % Brasilien (Passionsfrucht) und Kidavoa.

- Valrhona ist an der Förderung entstehender Kakaoanbaugebiete auf der ganzen Welt beteiligt und hilft jungen Kooperativen dabei, ihr technisches Know-how zu erweitern. In Bali beispielsweise unterstützt Valrhona seit fünf Jahren die Plantage von Kerta Semaya Samaniya mit Expertise zu Logistik und Qualität, um Exporte der Plantage zu erleichtern und die Möglichkeiten auf den asiatischen Märkten zu nutzen.

- Seit 2010 unterstützt Valrhona Organisationen, die sich für haitianischen Qualitätskakao einsetzen und fördert im Rahmen eines 3-Jahres-Projekts auf einer Fläche von 38 Hektar insbesondere die agroforstwirtschaftliche Regeneration alternder Plantagen. Der Anbau findet gemäß den Grundsätzen der Agroforstwirtschaft statt: Diese sehen die Bepflanzung der Parzellen mit zahlreichen Kulturen vor, wobei Umweltschutz und Diversifizierung der Einnahmequellen der Erzeuger im Vordergrund stehen.

- Valrhona ist Gründungsmitglied von Cacao Forest, einem innovativen internationalen Projekt, das 2015 ins Leben gerufen wurde,

Plantage Millot - Madagaskar

Die Referenz für Kenner

frisch, vollmundig, würzig, gekampfert, bitter, blumig, sauer, intensiv, kraftvoll, mit einem Hauch von Beeren, von Karamell, von schwarzem Tee, von Nüssen, von warmen Brot, von Pfefferminz ... Das Vokabular der großartigen Grand-Cru-Kakaoaromen steht dem der Önologie in nichts nach! Ganz nach den geographischen und klimatischen Bedingungen drücken die Kakaosorten ihre wahre Natur aus, verfeinert erst durch das Know-how der Erzeuger – von der Ernte bis zur Fermentation und Trocknung, und anschließend durch die Forschung und Entwicklung in der Schokoladenfabrik in Tain l'Hermitage, Frankreich.

„Les Cuvées du Sourceur" Valrhona

Seit 2008 werden 8 außergewöhnliche Cuvées hervorgehoben, die sorgfältig ausgewählt wurden. Die „Cuvées du Sourceur" werden aus seltenen Kakaos reinen Ursprungs hergestellt und enthüllen die einzigartige Identität eines Terroirs sowie einen unvergleichbaren aromatischen Charakter, der die Großzügigkeit der Natur ebenso widerspiegelt wie die von den Menschen leidenschaftlich investierte Arbeit, um das Beste hervorzubringen.

„Les Chocolats Pure Origine" Valrhona

Schokoladen reinen Ursprungs kommen aus einem einzigen Land. Als perfektes Erzeugnis ihres Terroirs wird die „Pure Origine" als einzigartige und unverwechselbare Kuvertüre-Praline bezeichnet.

"Beim Kakaoanbau ist nicht alles rational. Es geht eben nicht nur um Technik. Die Kakaobäume sind seit Generationen im Besitz der Familien, deshalb gibt es eine enge Verbindung zum Land und zur Tradition. Und das alles muss berücksichtigt werden. Sourceur bei Valrhona zu sein geht über das reine Einkaufen von Kakao hinaus. Auf unseren Reisen begegnen wir regelmäßig Erzeugern, denen es am Herzen liegt, ihre Kultur und Arbeit mit uns zu teilen. Das freut uns sehr."

Julien Desmedt, Sourceur für Valrhona

© Pierre Ollier

© Jérome Bryon

DIE KUNST DER SCHOKOLADE

Die breite Palette der Valrhona-Geschmäcker

VERARBEITEN

In der Welt der Schokolade ist die Suche nach dem besten Geschmack unendlich. Eine dauerhafte Herausforderung: Die Zusammenstellung von aus der ganzen Welt ausgewählter Kakaosorten erfordert ein wahres Talent, um die besten Mischungen zu erreichen, genau wie in der Welt der Weine oder Parfüms. Eine Herausforderung, neue Perspektiven für die aromatische Vielfalt zu eröffnen, eine Herausforderung, gegen die Vereinheitlichung des Geschmacks zu kämpfen. Jeder Kakao besitzt ein enormes Potenzial, das Valrhona mit seinem Können zu Schokolade und Pâtisserie bei der Herstellung von Kuvertüren, Pralinen, Dekors, Genießer-Schokoladen kreativ zu offenbaren weiß ...

Chocolatier-können
Die Spielregeln

Fantasie ...

In der Welt der Schokolade ist die Suche nach dem besten Geschmack unendlich. Die Assemblage von Kakaosorten unterschiedlicher Herkunft erfordert echtes Talent und engagierte Erfahrung. Valrhona kreiert ständig neue Schokoladenrezepte. Die 1986 eingeführte **Guanaja 70 %** markiert eine Geschmacksrevolution mit der weltweit ersten dunklen Schokolade mit 70 % Kakao, dem bittersten der Welt. A star is born ... 2012 kreiert Valrhona die Blond **Dulcey 32 %,** cremig und mit einem Hauch von Biskuit, absolut unwiderstehlich, mit hoher Suchtgefahr …

Guanaja - Tarte

Mut ...

2008 entwickelte Valrhona auf Wunsch von Gastronomie-Profis auf der Suche nach noch mehr Intensität eine einzigartige, innovative Technologie, um **P125 Cœur de Guanaja** zu kreieren. Hervorgehend aus derselben Assemblage edler Kakaosorten wie die Guanaja-Kuvertüre 70 %, dem kreierten Klassiker mit dem Namen „bitterste Schokolade der Welt“, ist P125 Cœur de Guanaja ein wahres Schokoladenkonzentrat, ein revolutionäres Produkt, das allen Patisserie-Kreationen einen kraftvollen Geschmack, eine satte Farbe und intensives Aroma verleiht.
Die Entwicklung der **zweifachen Fermentation** im Jahr 2015 nach 10 Jahren Zusammenarbeit mit den Erzeugern machte den Weg für disruptive Innovationen frei. 2017 wagte Valrhona den Schritt der Kombination von Kakaobutter mit Früchten und brachte fruchtige Kuvertüren mit natürlicher Farbe und Geschmack unter dem Namen **Inspiration** auf den Markt. Sie sind in den fünf Geschmacksrichtungen Erdbeere, Passionsfrucht, Mandel, Himbeere sowie Yuzu erhältlich und eröffnen „Handwerkern des Geschmacks” völlig neue Möglichkeiten, da sie Backwaren und Süßigkeiten mit Frucht nun so leicht wie nie zuvor herstellen können. Die Reihe Inspiration ist köstlich und farbenfroh. Ganz ohne Farb- und Konservierungsstoffe oder künstliche Aromen bietet sie einen intensiven Fruchtgeschmack.

Sensorische Analyse

Beständigkeit ...

Das Labor für die sensorische Analyse birgt so manches Geheimnis … Die 200 Verkoster von Valrhona tun an 225 Tagen im Jahr alles, um den Geschmack der Rezepturen unverändert zu erhalten. Als wahre Experten für Geschmack passen sie permanent das Mischverhältnis von Kakaosorten unterschiedlicher Herkunft an, damit die Qualität der Schokolade von Valrhona stets gleich bleibt. Auch die Textur ist dank ihrer hervorragenden Arbeit stets makellos und Konditoren erhalten zu jeder Zeit perfekte Produkte.

Unendliche köstlichkeiten

Die in den Produktionsstätten in Tain l'Hermitage von Hand verzierten Valrhona-Pralinen schicken Feinschmecker auf eine Entdeckungsreise in eine Welt aus Schokolade in allen Formen und Geschmacksrichtungen: kandierte Orangenschale, Trüffel, Pralinen und immer neue Varianten stellen einzeln oder in der Schachtel eine süße Versuchung dar. Das ganze Können von Valrhona zeigt sich in den reinen Schokoladen, den Pralinés, dem Marzipan etc.

Die Reihe Création Gourmande

Vereint Rezepturen, die für Gastronomie-Profis auf der Suche nach neuen, köstlichen Eindrücken gedacht sind: Schokolade mit Vanillenote, Karamell mit gesalzener Butter, Kaffee, Röstbiskuit, Lebkuchen etc. und alles ohne Zuckerzusatz! Die innovativen Produkte sind in Tafel-, Kugel- oder Bohnenform erhältlich und können sofort verwendet werden.

Personalisierte reihen

Valrhona bietet Schokoladendekors zum Platzieren oder Bestreuen, bedruckte Blätter und individuelle Formen an, die in der Reihe **Valrhona Signature** nach Maß für Konditoren kreiert werden. Originelle Designs, Qualitätsgarantie, Gold und Silber, Produkte zum Verzieren … Die persönliche Note, die Sie nirgendwo anders finden! Valrhona bietet auch die Möglichkeit, eine besondere Kuvertüre exklusiv für einen bestimmten Geschäftskunden herzustellen. Eine hübsche Art für die „Handwerkern des Geschmacks", die eigene Marke aufzuwerten.

Valrhona Signature - Dekor

Valrhona Signature - Glänzendes Pulver

VON DER SCHOTE ZUR SCHOKOLADE …
DIE SCHRITTE DER
SCHOKOLADENHERSTELLUNG

- Handlese, 2 Mal im Jahr
- Öffnen der Schoten mit einer Machete zur Entnahme der Kakaobohnen
- Fermentation der Bohnen für 4 bis 6 Tage, Entwicklung der Aromavorläufer
- Trocknung in der Sonne und Reinigung, dann Auslese vor dem Versand nach Tain L'Hermitage, Frankreich
- Kontrolle der Kakaobohnen
- Rösten der Bohnen bei hoher Temperatur
- Zerkleinerung, um die Schale vom Kakaobruch zu trennen
- Zermahlen, um die Kakaobutter freizulegen und Schmelzen
- Vermischen der Zutaten, je nach Rezeptur mit Zucker und Milch, um einen homogenen Teig zu erhalten
- Feinwalzen und Raffinieren, um den Teig im Walzwerk zu verfeinern
- Conchieren der Schokolade
- Temperierung zum Vorkristallisieren der Schokolade für einen festen Bruch und eine glänzende Oberfläche
- Formgebung in Bohnen, Blöcke oder Tafeln ..

© Ginko Photographie

DER SÜSSE WGESCHMACK DES TEILENSDIE LEIDENSCHAFT FÜR SCHOKOLADE WEITERGEBEN

TEIL

Frédéric Bau, Kreativ-Direktor des Hauses Valrhona

Guanaja - École du Chocolat
© Elisa Mattos

DEN „HANDWERKERN DES GESCHMACKS“ NEUE KREATIVE HORIZONTE ERÖFFNEN

Den Schokoladen-Trends stets einen Schritt voraus

Künstler & Handwerker Frédéric Bau, Kreativ-Direktor des Hauses Valrhona

Frédéric Bau, Dirigent des Orchesters der Kreativen bei Valrhona, ist vor allem ein begabter französischer Konditor, der von den Besten gelernt hat, darunter Pierre Hermé. Der Autor zahlreicher Bücher ist in diversen Kochsendungen im Fernsehen aufgetreten, darunter als Mitglied der Jury und Moderator des Halbfinales 2017 in „Meilleur Pâtissier“ und im Schokoladen-Special von „Top Chef“ 2018. 2019 wird er als Präsentator der zweiten Staffel von „Les Rois du Gâteau“ an der Seite von Cyril Lignac zu sehen sein.
1989 gründete er die École du Grand Chocolat Valrhona, die er 20 Jahre lang leitete, um sie zu einer führenden Institution in der Wissensvermittlung rund um die Schokolade zu machen. Bau kreierte als Erster Menüs nur aus Schokolade und gehört zu den wenigen Konditormeistern, die in der Lage sind, das perfekte Gleichgewicht von salziger und süßer Schokolade zu finden.
Er war es, der 2012 die Schokolade Blond Dulcey 32 % erfand. 2017 startete Bau die von künstlerischen Techniken inspirierte Vortrags- und Vorführungsreihe „De Mains de Maître“, um seine Sicht auf kreative Prozesse mit besonderen Kunden von Valrhona sowie Gastronomie-Profis aus der ganzen Welt zu teilen.Da er ständig auf der Suche nach neuen Ideen ist, kann er den Kunden von Valrhona zahlreiche innovative Rezepte anbieten und sie zur optimalen Verwendung von neuen Kuvertüren beraten. Im Jahr 2018 waren dies die Sorten Sakhanti Bali 68 % und Kilti Haïti 66 %.
Für die Erfüllung seiner Aufgabe der Erkundung neuer Gebiete, in denen vielleicht die Zukunft von Valrhona liegt, kann er sich auf seine Erfahrung und sein Wissen stützen. Bau ist gleichzeitig Künstler und Handwerker, Kreativer und Techniker, und nutzt diesen zweifachen, Poesie und Hightech vereinenden Ansatz zur Entwicklung von ästhetischen, köstlichen und umweltfreundlichen Konditorwaren.

Forschung & Entwicklung Fortschrittliches Zentrum stellt sich technischen Herausforderungen

Es geht immer noch besser! Die Geschichte von Valrhona ist von Innovationen geprägt, die für die Welt der Schokolade und alle Profis in der Herstellung von Süßwaren entscheidend waren: Guanaja 70 %, Blond Dulcey 32 %, die zweifache Fermentation, Inspiration etc. Valrhona hält seine eigenen Versprechen und entwickelt Produktreihen eigens für Geschmackshandwerker. Die Abteilung für F&E bei Valrhona hat stets ein offenes Ohr für sie und ist immer bereit für neue Herausforderungen!

● ● ●

Weisse - Milch - Blonde - Dunkle
© Jérome Bryon

Die 30 Chef-Patissiers der École Valrhona

TEILEN VON PERSPEKTIVEN UND INSPIRATION

Das Wichtigste: das Talent der „Handwerker des Geschmacks“

Die Welt hat sich verändert – das Konditorhandwerk auch! Valrhona hat ein Näschen für Trends und beobachtet Entwicklungen des Markts ganz genau. Durch den ständigen Dialog mit professionellen Konditoren, Restaurantbetreibern und Bäckern sind wir immer einen Schritt voraus. Bio-Produkte aus fairem Handel ohne Zuckerzusatz und exklusive Kreationen wie Inspiration sind aus dieser Einstellung heraus entstanden. Die enge Zusammenarbeit mit Profis hat nur ein Ziel: Stärkung ihrer persönlichen Kreativität und Schaffung von Möglichkeiten, damit sie ihre Begabung voll entfalten können.

Die École Valrhona die Zukunft der Schokolade entsteht hier

Das Konzept der vor 30 Jahren in Tain L’Hermitage, Frankreich gegründeten Schule, das sie weltweit bekannt gemacht hat, ist noch immer das gleiche. Die Schule fördert Kreativität, vermittelt Techniken und schafft Raum für Austausch zum Thema Schokolade. Tain L’Hermitage, Paris, Brooklyn und Tokio: Heute werden Profis mit Leidenschaft und einem Händchen für Köstlichkeiten in vier Schulen weltweit von 30 Konditormeistern ausgebildet. Als Ideenschmiede, Brutstätte für Innovationen und kostbares Netzwerk bietet die École Valrhona eine einzigartige Chance, in unterschiedlichen Kursen in der Verarbeitung von Schokolade Perfektion zu erlangen: Hochzeitstorten, „Technotactile“, Nachspeisen und Feingebäck, süße Bistronomie … Angeboten werden außerdem überall auf der Welt Workshops zu verschiedenen Themen mit berühmten Referenten wie Pierre Hermé oder Jérôme Chaucesse. Dies unterstreicht die Qualität des Lehrangebots der École Valrhona, auf die sie stolz sein kann. In einer im ständigen Wandel begriffenen Welt entwickelt sich auch der Unterricht ständig weiter. Er bleibt flexibel, geht auf die Besonderheiten der verschiedenen Märkte ein, vermittelt sofort neue Techniken und ist Trends in der Küche einen Schritt voraus. Hier werden die Leckereien von morgen ersonnen!

Immer im Kontakt mit den Profis

Valrhona bietet Gastronomie-Profis Unterstützung an, vermittelt Kompetenzen, um sie zu inspirieren und ihnen dabei zu helfen, sich zu verbessern. Die Konditormeister von Valrhona beantworten täglich am Telefon alle Fragen zu Produkten, Techniken und Handgriffen und geben Tipps für ein gutes Gelingen. Auf Anfrage können Workshops in der Schule oder Schulungen nach Maß im Unternehmen organisiert werden. In dem von den Konditormeistern der École Valrhona verfassten Leitfaden „Les Essentiels“ sind über 1000 Rezepte und grundlegende Handgriffe für Meister und Lehrlinge im Konditorhandwerk enthalten. Mittlerweile ist er online verfügbar und bietet eine Funktion zur sofortigen Ermittlung der richtigen Mengen von Valrhona-Produkten für Rezepte.

„Coupe du Monde de la Pâtisserie“

1989–2019 – das sind 30 Jahre. Ein Grund zum Feiern! Valrhona gehört zu den Gründungsmitgliedern der „Coupe du Monde de la Pâtisserie“, einem für die weltweite Gastronomie bedeutenden Event, das das Talent einer Elite ins Rampenlicht rückt. Ein wichtiges Datum für den gesamten Berufsstand. Es bedeutet eine Möglichkeit, sich inspirieren zu lassen und neue Talente zu entdecken, und eine seltene Gelegenheit für Mitglieder des Valrhona-Netzwerks, der Perfektion einmal ganz nahezukommen.

Finale der „Coupe du Monde de Pâtisserie“ 2017 (Konditoren-Weltmeisterschaft)

EVENTS RUND UM DIE SCHOKOLADE

Die „Cité du Chocolat“ Aus liebe zur Schokolade!

Das öffentlich zugängliche Erlebniszentrum „Cité du Chocolat“ möchte Wissen vermitteln, aber vor allem die Liebe zu guter Schokolade an jüngere Generationen weitergeben. Sinnliche Erfahrungen, kulinarische Workshops, Geheimnisse der Herstellung, eine virtuelle Reise durch die Plantagen … Kinder und Erwachsene werden in die mysteriöse Welt des köstlichen Schokolade entführt. Und das mit Erfolg: Das Zentrum wurde als bester Standort zur Schokolade in Frankreich, als zweitbester Standort für Techniken in der Region Auvergne-Rhône-Alpes und mit 130.000 Besuchern pro Jahr und 500.000 Ende März 2018 seit seiner Eröffnung im Oktober 2013 als viertwichtigster Standort für den Tourismus im Departement Drôme ausgezeichnet.

C3 (Chocolate Chef Competition), der internationale Dessertwettbewerb für die gastronomie

Im 2008 von Valrhona ins Leben gerufenen ersten internationalen Wettbewerb für in der Gastronomie tätige Konditormeister treten etwa 40 Kandidaten aus der ganzen Welt an, die sich bewerben müssen, um im Laufe des Jahres an den verschiedenen regionalen Qualifikationsprüfungen teilnehmen zu können. Im Finale bekommen acht Meister eine Aufgabe zu einem bestimmten Thema. Jedes Mal entstehen die schönsten Nachspeisen auf Tellern. Das Event gibt den Anstoß für eine Weiterentwicklung des Konditorhandwerks in der Gastronomie und stellt durch seinen einzigartigen multikulturellen Charakter eine Bereicherung dar.

Cité du Chocolat

CSR

LIVE LONG VALRHONA, VISIONÄRE AMBITIONEN

Plantage Millot - Madagaskar

© Pierre Olliver

ENGAGEMENT FÜR EINE BESSERE WELT
Konkret Verantwortung übernehmen

Wer Maßstäbe setzt, sollte mit gutem Beispiel vorangehen … An der Schnittstelle zwischen Erzeugern, Konditoren und aufgeklärten Verbrauchern möchte Valrhona die verschiedenen Gruppen zusammenbringen, die das Thema Schokolade betrifft. Diese Zusammenarbeit soll die Grundlage für eine nachhaltige Entwicklung in der Welt der Schokolade bilden: Teil des Ökosystems sind die Etablierung des entsprechenden Zweigs ebenso wie die Sensibilisierung junger Menschen für gute Schokolade in der „Cité du Chocolat“ in Tain L'Hermitage. Um das Beste aus Schokolade hervorzubringen, hat Valrhona das Programm Live Long gestartet, das seine CSR-Politik umsetzt.

Das CSR-Programm Live Long von Valrhona wurde im Südwesten Ghanas ins Leben gerufen.
Im Mai 2015 besucht Cédric, ein Sourceur von Valrhona, die Gemeinde Wassa Nkran, wo Valrhona den Bau eines Gemeindezentrums mit einer Bibliothek und einem Computerraum für Kinder sowie einem Schulungsraum für Kakaoerzeuger finanziert. Er wird herzlich von der wartenden Menschenmenge empfangen, die Schilder hochhält, auf denen „Wir sind alle Valrhonas“ und „Live Long Valrhona“ steht.
Ein Schlüsselmoment: Unter dem Namen „Live Long“ startet Valrhona sein CRS-Programm, das langfristiges Engagement auf allen Ebenen beinhaltet.

© Laurent Vu

Schule - Brasilien

Live Long Kakao
Die Zukunft des Sektors sichern

- Die Reise der Kakaobohnen von Valrhona lässt sich komplett bis zu den Produzenten zurückverfolgen
- Langfristige Partnerschaften in etwa zwanzig Ländern, die den Kakao-Zweig dauerhaft etablieren sollen.
- Über 20 seit 2012 umgesetzte gemeinschaftliche Projekte, Bau von Schulen und Gesundheitszentren, Erneuerung von Wohngebäuden, Zugang zu Trinkwasser … Valrhona setzt sich für eine Verbesserung der Lebensbedingungen der Erzeuger ein.
- Intensive Beteiligung am Projekt Cacao Forest für Agroforstwirtschaft zur Förderung weiterer Modelle für nachhaltigen Anbau durch richtige Verteilung von Ressourcen und Arten der Erzeugung auf den Nutzflächen zum Schutz der Umwelt und der Lebensbedingungen der Erzeuger.
- Pläne zur Bewahrung bestimmter aromatischer Kakaosorten durch Anlegen von Baumschulen für bedrohte Arten von Kakaobäumen.

© Julien Desmedt

Agroforstwirtschaft auf Haiti

Plantage - Ghana

© Cédric Robin - Valrhona

Live Long Umwelt

Eine vollständig CO2-neutrale Wertschöpfungskette bis 2025.

- Wir arbeiten daran, die Umweltverträglichkeit unserer Produkte während ihres gesamten Lebenszyklus zu verbessern: umweltfreundliches Verpackungsdesign, insbesondere Pralinenschachteln, die eine Einsparung von 5 Tonnen Karton pro Jahr verzeichnen, sowie die Einführung der Produktreihe „Les Cabossés“ mit begrenzter Haltbarkeit im Valrhona-Geschäft, um gegen die Verschwendung von Lebensmitteln vorzugehen ...

- Ehrgeizige Umweltziele in 4 Dimensionen: Reduktion von Treibhausgasen, Energieverbrauch, Abfallreduzierung und Wassereinsparung.

© Insign

Ökodesign - Ballotin-Schachtel 230 g

Graines de Pâtissier

Graines de Pâtissier

Live Long Gastronomie
Können vermitteln und Berufe begleiten

- 2018 hat Valrhona in Zusammenarbeit mit der Hotelfachschule von Tain L'Hermitage eine neue Art von Schulung gestartet. Mit Unterstützung durch Konditormeister der École Valrhona, aber auch durch Sourceurs, die CSR-Teams und Mitglieder des Teams für sensorische Analyse wird den Konditoren von morgen die Kunst des Umgangs mit dem besonderen Werkstoff Schokolade vermittelt.

- In Zusammenarbeit mit der Stiftung Paul Bocuse gibt die Initiative „Graines de Pâtissier" jungen Menschen aus verschiedenen französischen Städten die Möglichkeit, den Beruf des Konditors auszuprobieren und die Arbeitswelt kennenzulernen. Anschließend können sie einen Abschluss erwerben. Unsere Kunden spielen hierbei gern mit und werden zu Lehrmeistern.

- Der Solidarfonds Valrhona soll Erzeugergemeinschaften und den Kakaoanbau allgemein sowie die Welt der Gastronomie mit ihren verschiedenen Tätigkeitsbereichen unterstützen.

Live Long Gemeinsam
Gemeinsam die Identität von Valrhona gestalten

- Eine Rundum-Vision zur Schaffung eines nachhaltigen Geschäftsmodells mit allen Interessengruppen: Arbeitnehmer, Kunden, Lieferanten, Aktionäre und Nachbarschaft.

- Einführung von verantwortungsvollen Praktiken, Schaffung eines Unternehmens, in dem und mit dem man gut arbeiten kann, und unsere gemeinsame Vision für 2025 zu definieren.

Valrhona - Arbeitnehmer

JAMAIKA

—

Finanzierung von Solartrocknern

HAITI

—

Unterstützung der Agroforstwirtschaft zusammen mit AVSF

DOMINIKANISCHE REPUBLIK

—

Förderung der Agroforstwirtschaft mit Cacao Forest

BELIZE

—

Renovierung einer Plantage

GRENADA

—

Unterstützung beim Einsatz von Düngemitteln

ECUADOR

—

Unterstützung der Organisation AVSF bei ihren humanitären Hilfsmaßnahmen nach dem Erdbeben im Jahr 2016

BRASILIEN

—

Bau eines Schulungszentrums, Renovierung von Erzeugerhäusern und Finanzierung von Solartrocknern

PERU

—

Zugang zu Trinkwasser durch das „Clean Water Project“, Schaffung einer Baumschule

© Valrhona

BEISPIELE EINIGER PROJEKTE MIT DEN GEMEINSCHAFTEN

Die Reise der Kakaobohnen von Valrhona lässt sich komplett bis zu den Produzenten zurückverfolgen

ELFENBEINKÜSTE

—

Bau einer Grundschule in Petit Bouaké

BALI

—

Unterstützung bei der Verbesserung der Kakaoqualität und beim Export von Kakao

GHANA

—

Bildungsmaßnahmen, Bau eines Gemeindezentrums und von 2 Schulen

MADAGASCAR

—

Renovierung eines Dorfes und Gründung eines Gesundheitszentrums

VALRHONA SCHLÜSSELDATEN

- **1922 –** Gründung der Schokoladenfabrik du Vivarais in Tain l'Hermitage, Frankreich, durch Albéric Guironnet, Konditor
- **1939 –** Aufkauf durch Albert Gonnet, Chocolatier in Chambéry, Frankreich
- **1947 –** Gründung der Marke VALRHONA („Vallée du Rhône", Rhône-Tal)
- **1966 –** Herr De Loisy und Herr Gelet bauen eine Markenreputation auf
- **1984 –** Aufkauf durch Soparind-Bongrain
- **1989 –** Eröffnung der École du Grand Chocolat Valrhona und Mitbegründung der Coupe du Monde de la Pâtisserie
- **1992 –** Übernahme der El Pedregal-Plantage in Venezuela zum Erhalt der Porcelana-Kakaobäume
- **1997 –** Einrichtung des Treueprogramms
- **2006 –** Gründung der Fondation für Geschmackssensorik
- **2010 –** Veröffentlichung der Encyclopédie du Chocolat
- **2013 –** Einweihung der Cité du Chocolat in Tain l'Hermitage, Frankreich
- **2016 –** Start des Valrhona Live Long CSR-Programms und des Projekts Cacao Forest
- **2017 –** Valrhona gehört zu den 5 % der nachhaltigsten Lieferanten der Welt von EcoVadis
- **2019 –** 30. Jubiläum der Coupe du Monde de la Pâtisserie und der École Valrhona

VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®

Pressekontakt: Lisa Juengling - lisa.juengling@valrhona.fr

Couvertures : © publimage - philippe Barret