

*Gemeinsam
mit Gutem
Gutes tun*

IMPACT-BERICHT 2023


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Certified

Corporation

Editorial



Martine Grazioso

Geschäftsführerin von Valrhona

Liebe Leserinnen und Leser,

ich wende mich heute im Bewusstsein der Herausforderungen, die unser Unternehmen bereits gemeistert hat, und der Herausforderungen, die noch vor uns liegen, mit einer Zukunftsvision an Sie.

Der starke Anstieg des Kakaopreises auf dem Markt hat unser Unternehmen im Jahr 2023 erschüttert und uns daran erinnert, dass der Mensch nur wenige Dinge kontrollieren kann. In solchen entscheidenden Situationen wird auch unsere Fähigkeit geschult, wieder einen Zustand des Gleichgewichts herzustellen und innovative Ideen zu entwickeln.

So hat unser Einsatz für die Resilienz unseres Modells eine höhere Intensität erlangt. Wir sind uns unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt und dem Land, in dem unser Unternehmen verwurzelt ist, voll bewusst. Wir bei Valrhona glauben fest an die Notwendigkeit nachhaltiger Praktiken, um unser eigenes Fortbestehen und

das unserer Partner im vor- und nachgelagerten Bereich zu sichern.

Die Messung unserer Umweltauswirkungen ist der erste Schritt auf dem Weg zu diesem Wandel. Im Jahr 2023 haben wir uns dazu verpflichtet, unsere CO₂-Bilanz jedes Jahr zu bewerten und Bereiche zu identifizieren, in denen wir unsere Umweltleistung verbessern können.

Die ständige Verfeinerung unserer Prozesse steht im Mittelpunkt unseres Vorgehens. Wir streben danach, die Art und Weise, wie wir unsere Produkte herstellen, vertreiben und konsumieren, innovativ zu gestalten. Dieses Streben nach Spitzenleistungen bringt uns auch dazu, unsere Methoden zu überdenken, sauberere Technologien einzusetzen und neue, nachhaltigere Transportmittel zu erforschen.

Die wirkliche Stärke unseres Handelns im Jahr 2023 lag jedoch in unserer Fähigkeit, unsere

gesamte Wertschöpfungskette in dieses gemeinsame Abenteuer einzubinden. Die Zusammenarbeit und das Engagement unserer Partner, Lieferanten und Mitarbeitenden sind entscheidend, um unser Ziel, „gemeinsam mit Gutem Gutes zu tun“ zu verwirklichen.

In diesem Impact-Bericht lesen Sie unsere Bestandsaufnahme des Jahres 2023: über die Erfolge, Verbesserungsschwerpunkte und Perspektiven sowie über die Hoffnungen, die wir jeden Tag in unsere Arbeit setzen.

Wir wünschen Ihnen eine anregende Lektüre.

Herzlichen Dank an die Mitarbeitenden, die an diesem Bericht mitgearbeitet haben:

Clémence Anfossi, Bettina Augier,
Émilie Bégot, Alexandra Belin, Éric Bertonnier,
Claudie Bochart, Élisande Bourry,
Jeanne Chaumont, Camille Colomb,
Angelina Docher, Amandine Dubourg,
Mélissa Fournaux, Yann Gaitan, Mélanie Grana,
Nicolas Gautier, Lola Gillet, Christophe Guyon,
Sylvain Jouhaut, Christophe Julio,
Pauline Machin, Nathalie Lascroux,
Laurine Monceau, Anne-Sophie Moreau,
Alais Mathias, Nans Mouret,
Bassa Passat, Faustine Revirand,
Catherine Riffard, Cédric Robin,
Marie-Charlotte Rossignol, Aurélie Roure,
Stéphane Sabourin, Guillaume Sempere,
Camille Thomas, Guillaume Viau,
Audrey Vicenzi, Inès Yantour...

Inhalt

8 | Sourcing
der Rohstoffe

16 | Menschen
und Innovation

24 | Verantwortungsvolle
Gastronomie

32 | Unser
Planet

WICHTIGE EREIGNISSE 2023

Gemeinsam
mit Gutem
Gutes tun



Teilnahme an der Klimakonvention der Unternehmen „**Convention des Entreprises pour le Climat Bassin Lyonnais**“ mit dem Ziel, das Unternehmen zu einem regenerativen Modell zu führen



Zum zweiten Mal: Erhalt der **B-Corp-Label** im Dezember 2023



Erreichen von **86 % Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen** bis zum Anbaugebiet, eine entscheidende Initiative im Kampf gegen die Entwaldung



Ankündigung der Einführung der Produktreihen Cuvées, herkunftreine Schokoladen und des Sortiments Frühjahr 2024 unter dem **Label 1% for the Planet**, das ein starkes Engagement für die Umwelt belegt



Mitgliedschaft als Gesellschafter bei der **Kooperative Windcoop** mit dem Ziel, Kakaobohnen aus Madagaskar mit einem Segelboot zu transportieren, ein ökologisch verantwortungsvoller Ansatz zur Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks.



Eintauchen in die Welt des Kakaos durch die **2023 unternommenen Reisen zu den Plantagen** in Madagaskar, eine bereichernde Erfahrung mit der Zielsetzung, die Herausforderungen der Branche noch besser zu verstehen



Umsetzung des Klimaschutzprogramms **Act Pas à Pas**, das auf die Reduzierung des Kohlenstoffausstoßes abzielt und alle Teams des Unternehmens in diesen Prozess einbindet.



Erneuerung der Kakaopolitik mit vier wichtigen Verpflichtungen: faire und gerechte Bezahlung, Kampf gegen Kinderarbeit, Kampf gegen Entwaldung und Förderung der Agrarökologie.



B-Corp-Label

Valrhona hat zum zweiten Mal die B-Corp-Label erhalten.

Valrhona festigt seinen Platz unter den engagiertesten Unternehmen der Welt. Ein langwieriger Evaluierungsprozess, der Unternehmen dazu ermutigen soll, sich jeden Tag zu verbessern, ihre Grenzen auszuweiten und sich selbst zu hinterfragen, um noch besser zu werden. Diese zweite Label wertet die **Strategie der nachhaltigen Entwicklung von Valrhona auf**. Diese zielt darauf ab, ein gemeinschaftliches Modell mit positiver Auswirkung für die Produzent:innen, die Mitarbeitenden, die Handwerker:innen des guten Geschmacks und alle Schokoladenliebhaber:innen zu entwickeln.



Labels und Zertifizierungen

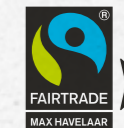


1% FOR THE PLANET

1% for the Planet ist eine weltweite Bewegung, die von Unternehmen getragen wird, die beschlossen haben, **1% ihres Umsatzes an Umweltschutzorganisationen zu spenden.**

FAIRTRADE-/MAX-HAVELAAR-ZERTIFIZIERUNG

Die Vergabe des Fairtrade/Max-Havelaar-Siegels hängt von der Einhaltung von Richtlinien ab, die darauf abzielen, **die Bezahlung der Kakaoproduzent:innen und ihre Arbeitsbedingungen zu verbessern** und gleichzeitig die Umwelt zu schonen.



BIO-ZERTIFIZIERUNG

Für die Zertifizierung mit einem Bio-Siegel werden bei der Herstellung unserer Schokoladen schon beim Anbau strenge Standards befolgt. Diese Zertifizierung garantiert, dass die **Schokoladen aus einer natürlichen landwirtschaftlichen Produktionsweise stammen, bei der auf den Einsatz von Herbiziden, synthetischen Düngemitteln oder synthetischen Pestiziden verzichtet wird.** Diese Zertifizierung gewährleistet ebenso die Herstellung ohne Zusatz von Farbstoffen, chemischen Aromen oder Geschmacksverstärkern.

„VEGAN“-LABEL

Das V-Label ist ein internationales Gütesiegel, das 1996 von der European Vegetarian Union ins Leben gerufen worden ist. Dieses Siegel bescheinigt, dass **die Inhaltsstoffe in einem Produkt zu 100 % pflanzlichen Ursprungs sind.**



ECOVADIS GOLD

EcoVadis ist eine Plattform, auf der bewertet werden soll, wie ein Unternehmen die CSR-Prinzipien in seine Aktivitäten integriert hat und welche Auswirkungen diese haben. Die Gold-Bewertung wird **nur von 5 % der bewerteten Unternehmen erreicht.**

DIE ZERTIFIZIERUNG NACH ISO 14001

Die ISO 14001 ist die am häufigsten verwendete Norm aus der Reihe der ISO-14000-Normen, die sich mit dem Umweltmanagement befassen. Sie beruht auf dem Grundsatz der **kontinuierlichen Verbesserung der Umwelleistung durch die Kontrolle der Auswirkungen**, die mit der Tätigkeit des Unternehmens einhergehen.



DIE FSSC-22000-ZERTIFIZIERUNG

FSSC 22000 ist ein **Zertifizierungssystem für Lebensmittelsicherheit**, das auf der bestehenden, international anerkannten Norm ISO 22000 basiert und durch technische Normen wie ISO TS 22002-1 für die Herstellung von Lebensmitteln und ISO TS 22002-4 für die Herstellung von Verpackungen ergänzt wird.

DIE ZERTIFIZIERUNG NACH ISO 50001

Die Norm ISO 50001 richtet sich an alle Organisationen und soll diese dabei unterstützen, **ein methodisches Energiemanagement zu entwickeln**, um ihre energiebezogene Leistung kontinuierlich zu verbessern.



Wenn Sie mehr erfahren möchten: [Klicken Sie hier](#)

Ergebnisse 2023



Kakao

ERFOLGE 2023	ZIELE FÜR 2025
Beibehaltung von 100 % Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen bis zu den Produzentinnen und Produzenten	100 % Erreicht
86 % Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen bis zu den Parzellen	100 %
12 der Länder wurden mindestens einmal im Jahr besucht	100 %
97 % der Kakaoeinkäufe stammt aus Partnerschaften mit einer Laufzeit von mindestens drei Jahren	90 % Erreicht

16 971
Produzent:innen

8,3
Jahre
durchschnittliche
Dauer der Partnerschaften

100 %
der Produzent:innen werden bei der Umstellung auf Agroforstwirtschaft bis 2025 unterstützt

Valrhona hat im Jahr 2023 Rohstoffe aus **16 Ländern** bezogen, **13 Länder** sind durch eine langfristige Partnerschaft abgedeckt



Menschen und Innovation

ERFOLGE 2023	ZIELE FÜR 2025
100 % der Führungskräfte haben ein CSR-Ziel (das entspricht 31,1 % der Mitarbeitenden, darunter auch die Mitarbeitenden im Vertrieb)	100 %
84,53 % der Lieferanten haben die Charta für verantwortungsvollen Einkauf unterzeichnet	100 %

965
Mitarbeitende

480
Frauen

485
Männer

62 %
der leitenden Mitarbeitenden, darunter auch Vertriebsmitarbeitende, die in CSR geschult sind

52 %
der Mitarbeitenden sagen, dass Valrhona ein ausgezeichneter Arbeitsplatz ist.

24 Unfälle mit Krankschreibung

349.171 €
ausgezählte Spenden im Laufe des Jahres



Gastronomie

ERFOLGE 2023	ZIELE FÜR 2025
115 junge Menschen haben am Projekt Graines de Pâtissier teilgenommen	100 Teilnehmende Erreicht
43 % der Jugendlichen haben nach der Teilnahme an dem Projekt Graines de Pâtissier eine Ausbildung begonnen	40 % Erreicht

15 000
Berufstätige werden von der École Valrhona weltweit beraten und ausgebildet.

11
Gebiete in Frankreich haben am Programm Graines de Pâtissier teilgenommen



Unser Planet

ERFOLGE 2023	ZIELE FÜR 2025
-62 % Treibhausgasemissionen Scope 1 & 2 seit 2013	-60 % Erreicht
93 % Abfallverwertung	100 %
68 % erneuerbare Energien im Energiemix	79 %
86 % Recyclingfähigkeit unserer Verpackungen	85 % Erreicht
100 % der neuen Produkte entsprechen den Ökodesign-Kriterien von Valrhona	100 % Erreicht
18 % weniger Gesamtabfall seit 2013	-50 %
-33 % Verbrauch von Leitungswasser und -49 % Verbrauch von Brunnenwasser seit 2013	-50 %
-40 % Gesamtenergieverbrauch seit 2013	-50 %
+2,35 % CO ₂ -Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport per Flugzeug seit 2013	-30 %



Sourcing der Rohstoffe



Schaffung einer gerechten und nachhaltigen Kakaobranche

Seit jeher stehen die Qualität und der Geschmack der Schokolade sowie das Engagement für die Schaffung einer fairen und nachhaltigen Kakaobranche, die respektvoll mit den Menschen und dem Planeten umgeht, für Valrhona an erster Stelle. So war das Unternehmen Vorreiter bei der Schaffung eines Expertenteams aus Sourceurs, die sich vollständig auf die Kakaobranche und den Aufbau direkter und dauerhafter Beziehungen zu den Produktionsgemeinschaften konzentrieren. Diese Nähe zu seinen Lieferanten auf der ganzen Welt sowie das Verständnis für diese hat es Valrhona ermöglicht, seine Kakao-Expertise mit der Entwicklung von Terroirs, Sorten und verschiedenen Anbautechniken zu stärken.



Beibehaltung von

100%

Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen bis zu den Produzenten und Produzentinnen

ZIEL ERREICHT



97%

der Kakaoeinkäufe stammt aus Partnerschaften mit einer Laufzeit von mindestens drei Jahren

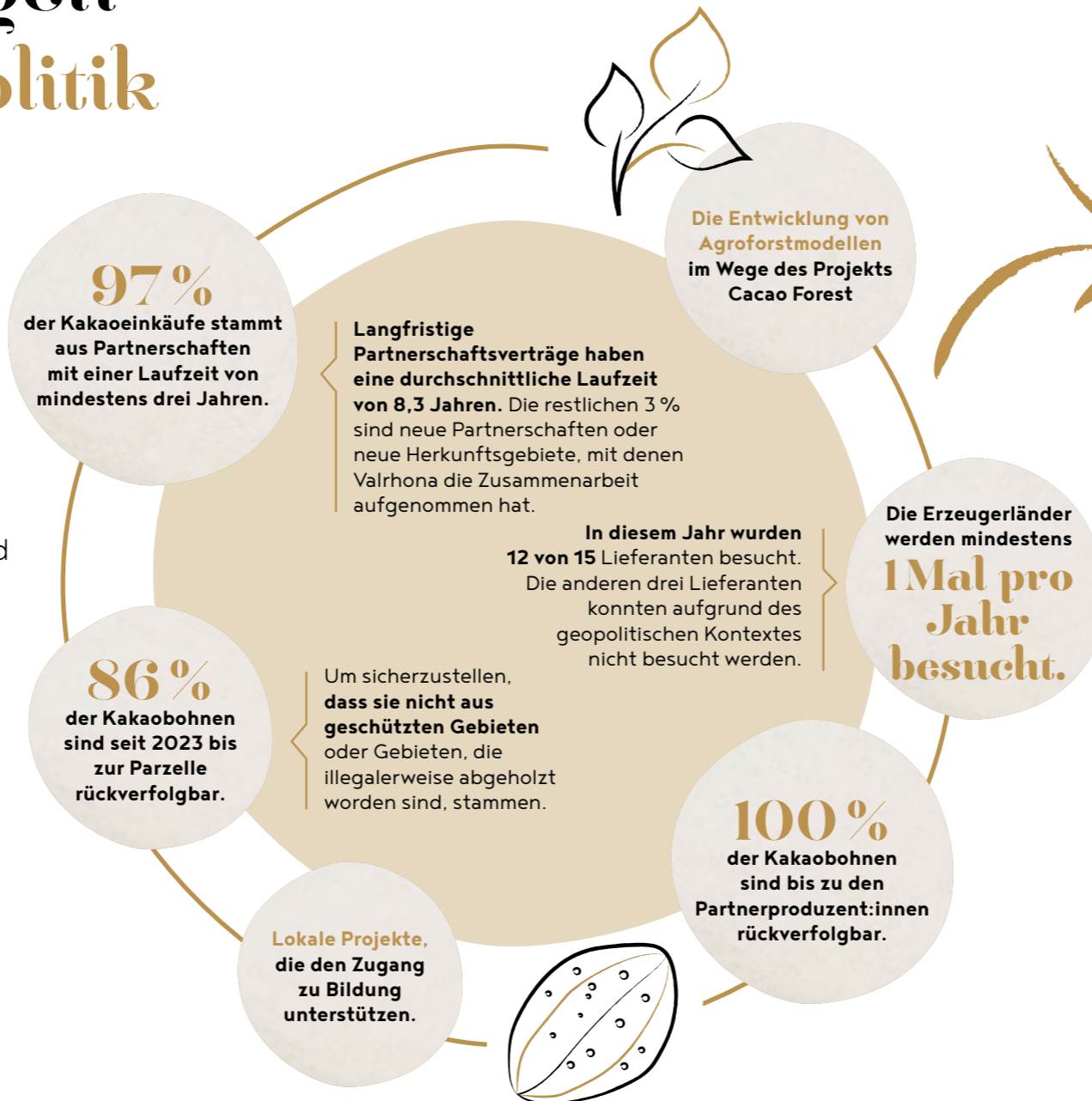
8,3 Jahre

durchschnittliche Dauer der Partnerschaften

Verpflichtungen und Kakaopolitik

VALRHONAS VERPFLICHTUNGEN ZUR SCHAFFUNG EINER FAIREN UND NACHHALTIGEN KAKAOBRANCHE

Seit den 80er-Jahren setzt sich Valrhona dank eines Expertenteams von Sourceurs, das sich ganz dem Kakao verschrieben hat, für eine faire und nachhaltige Kakaobranche ein. Die Sourceurs entwickeln direkte und dauerhafte Beziehungen zu den Produzentinnen und Produzenten. Diese Nähe ermöglicht es, zahlreiche Projekte zu entwickeln und umzusetzen, um die Kakaobranche resilienter zu gestalten.



Um seine Ziele bis 2025 zu erreichen, stärkt Valrhona seine Kakaostrategie, indem das Unternehmen **vier wesentliche Herausforderungen in seiner Kakao-Lieferkette priorisiert:**

1

DEN KAMPF GEGEN DIE ENTWALDUNG UND FÜR DIE SENKUNG DER TREIBHAUSGASEMISSIONEN

Details auf Seite 10

2

DEN PREIS FÜR EINE FAIRE UND GERECHTE BEZAHLUNG DER PRODUZENTINNEN UND PRODUZENTEN

Details auf Seite 11

3

DIE BEKÄMPFUNG VON ZWANGS- UND KINDERARBEIT

Details auf Seite 13

4

DIE ENTWICKLUNG VON LANDWIRTSCHAFTLICHEN PRAKTIKEN AUF DER GRUNDLAGE DER AGRARÖKOLOGIE

Details auf Seite 14

Rückverfolgbarkeit: ein Mittel, um die Entwaldung zu bekämpfen

Kakaoanbau und Entwaldung können miteinander korrelieren. Bestimmte Situationen können diesen kausalen Zusammenhang verstärken. Beispielsweise sind die Ausweitung von Agrarflächen, intensive landwirtschaftliche Methoden (einschließlich Monokulturen), die Entstehung des illegalen Kakaoanbaus in geschützten Gebieten oder der illegale Holzhandel-Praktiken, die in Produktionsgebieten nebeneinander existieren können.

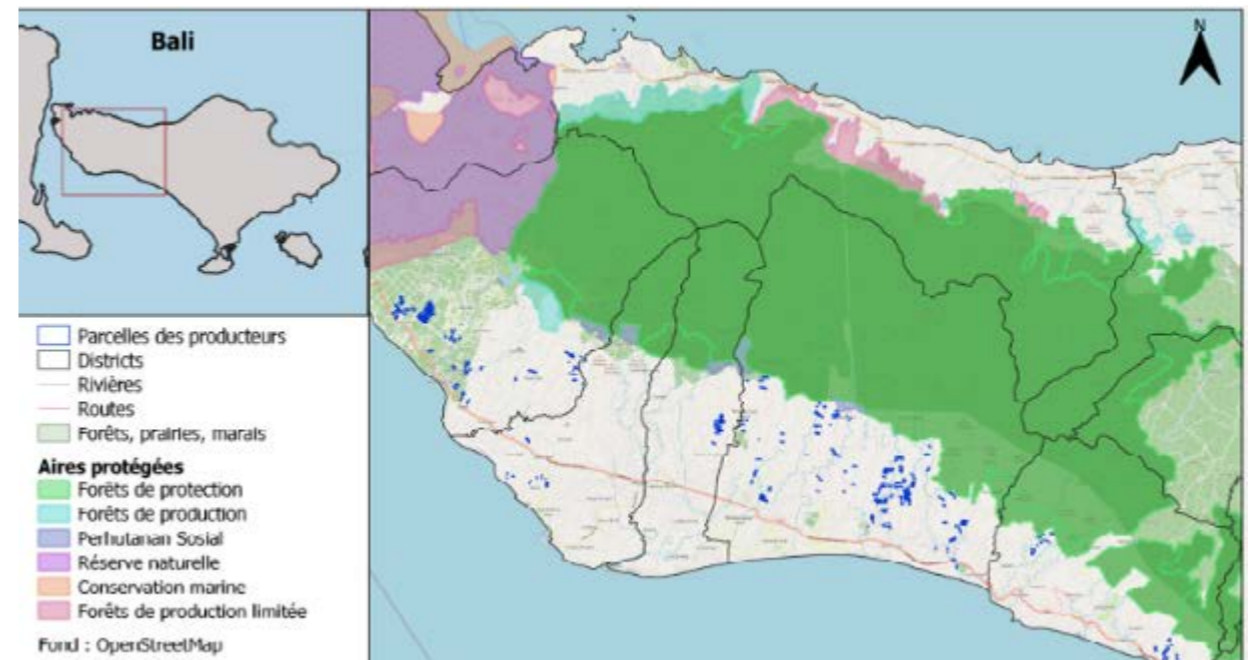
Um diese großen Herausforderungen zu bewältigen, setzt Valrhona **systematisch die Kartierung der Kakaoanbaugebiete um**. So ist es möglich, genau zu ermitteln, von welcher Parzelle die Bohnen stammen, mögliche Erweiterungen derselben Parzellen zu verfolgen und so zu vermeiden, Kakao aus abgeholzten Gebieten zu kaufen. Produzentinnen und Produzenten, die ihre Parzellen noch nicht kartiert haben, werden von den Teams unterstützt, damit sie dieses Ziel erreichen.



Im Jahr 2023:
86 %

des Volumens der Valrhona-Kakaobohnen sind bis zur Parzelle kartiert worden.

BEISPIEL FÜR DIE KARTIERUNG VON KAKAOANBAUGEBIETEN AUF BALI



Weitergehende Ziele

Bei der Kartierung werden Kakaoplantagen anhand von GPS-Daten als Polygone auf einer Karte dargestellt. Durch die Verwendung offizieller Grenzen kann mithilfe der Kartierung sichergestellt werden, dass die Kakaobohnen nicht aus Naturschutzgebieten stammen.

Sicherstellung eines fairen Einkommens für die Kakaoproduzentinnen und Kakaoproduzenten

Der Kakaomarkt ist volatil, da er zahlreichen Preisschwankungen unterliegt, die mit politischen Ereignissen, klimatischen Unwägbarkeiten, Über- oder Unterproduktion in den Anbauländern, Spekulation, der Nachfrage neuer Verbraucherinnen und Verbraucher etc. zusammenhängen. Dies führt dazu, dass kleine Produzentinnen und Produzenten wenig Einfluss auf die Preise haben. Trotz der Bereitschaft der Produktionsländer ist die Steuerung des Kakaopreises schwierig und garantiert den Kakaoproduzentinnen und Kakaoproduzenten kein existenzsicherndes Einkommen.

Valrhona ist sich bewusst, dass diese Mindestpreise nicht ausreichen, um einen angemessenen Lebensstandard zu gewährleisten, und handelt in diesem Sinne. Es engagiert sich mit neuen, nachhaltigen Politiken:

1 EINE FAIRE PREISPOLITIK

Valrhona wendet eine faire Preispolitik in 100 % der Einkaufsverträge für alle seine Herkunftsgebiete an.

Der gezahlte Preis muss zu einem existenzsichernden Einkommen der Produzentinnen und Produzenten beitragen. Hierbei handelt es sich um „das jährliche Einkommen, das ein an einem bestimmten Ort ansässiger Haushalt benötigt, um für alle Mitglieder dieses Haushalts einen angemessenen Lebensstandard sicherzustellen.“ Unverzichtbare Bestandteile eines angemessenen Lebensstandards sind Nahrung, Wasser, Unterkunft, Bildung, Gesundheitsversorgung, Transport, Kleidung sowie weitere Grundbedürfnisse.

Quelle: Baromètre-du-Cacao-2022.

Wenn Sie mehr erfahren möchten: [Klicken Sie hier](#)



Sicherstellung eines fairen Einkommens für die Kakaoproduzentinnen und Kakaoproduzenten



2 INTERNATIONALE FAIR-TRADE-ZERTIFIZIERUNG

Valrhona entwickelt seine Vorgehensweisen weiter und hat es sich für 2030 zum Ziel gesetzt, 100 % Kakao einzukaufen, der den Anforderungen für fairen Handel gerecht wird und entsprechend zum Beispiel Fairtrade, Fair for Life oder SPP (Symbole des Producteurs Paysans) zertifiziert ist.

Eine Fair-Trade-Zertifizierung ist ein Prozess, bei dem eine unabhängige Stelle überprüft, ob ein Produkt oder eine Organisation die für den fairen Handel festgelegten Standards einhält. Diese Standards sollen sicherstellen, dass die Produzenten fair behandelt werden und einen fairen Preis für ihre Produkte erhalten. Die Zertifizierungen decken verschiedene Aspekte ab, wie beispielsweise die Arbeitsbedingungen der Produzentinnen und Produzenten, nachhaltige landwirtschaftliche Praktiken sowie soziale und ökologische Kriterien.

UNSERE AKTIONEN

IN ZAHLEN

Im Jahr
2023:

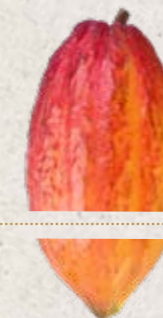
7%



der eingekauften Mengen waren zertifiziert
(Bio, Fairtrade, Rainforest), davon 3 %
Fairtrade.

2024:

30%



der Mengen werden
ein Zertifikat für
fairen Handel tragen.

Effektivere Bekämpfung von Kinderarbeit auf zwei Ebenen

Laut der Internationalen Arbeitsorganisation stellt Kinderarbeit eine Verletzung der grundlegenden Menschenrechte dar. Die Fakten zeigen, dass es einen engen Zusammenhang zwischen der Armut von Familien und Kinderarbeit gibt. Wenn Kinder von der Schule ferngehalten werden, wird ihnen jeglicher sozialer Aufstieg erschwert.

Quelle: IAO - Internationale Arbeitsorganisation.

Es ist die Aufgabe der internationalen Gemeinschaft, dafür zu sorgen, dass die Normen – das 1973 verabschiedete Übereinkommen 138 über das Mindestalter für die Zulassung zur Beschäftigung und das 1999 verabschiedete Übereinkommen 182 über das Verbot und unverzügliche Maßnahmen zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit – umgesetzt werden. Kinderarbeit ist ein komplexes Thema, bei dem Lösungen vor Ort getestet werden müssen. Deshalb arbeitet Valrhona pragmatisch auf zwei Ebenen, um Kinderarbeit zu bekämpfen:

1 ERLEICHTERUNG DES ZUGANGS ZU BILDUNG FÜR DIE KINDER DER PRODUZENTINNEN UND PRODUZENTEN

Kinderarbeit zu bekämpfen, bedeutet in erster Linie, den Zugang zu einer Alternative zu ermöglichen: zur Schule. Valrhona engagiert sich in Absprache mit den örtlichen Behörden und Partnern vor Ort für Bildungsprojekte, die darauf abzielen, dass die Schule den Vorzug erhält. Dies geschieht durch den Bau oder die Renovierung von Gebäuden in Abhängigkeit der vorhandenen Infrastruktur, ihrem Zustand oder ihrer Aufnahmekapazität.

Weitergehende Ziele

Seit 2014 wurden 14 Schulen in Côte d'Ivoire, Ghana, der Dominikanischen Republik und Venezuela gebaut und renoviert, die insgesamt 65 Klassenzimmer umfassen, in denen 2 555 Schülerinnen und Schüler unterrichtet werden. Zeitgleich hat Valrhona Dienstleistungen wie Schulkantinen, Computerzentren, Bibliotheken und Sanitäranlagen finanziert. Somit werden der Zugang, die Teilnahme und die Qualität des Bildungsangebots, das den Kindern der Produzentinnen und Produzenten angeboten wird, gestärkt. Beispielsweise stieg in Kouameblekro in Côte d'Ivoire die Anwesenheitsquote der Schülerinnen und Schüler im Nachmittagsunterricht von 50 auf 90 %, nachdem eine Kantine eingerichtet worden war.



2 AUFBAU EINES SYSTEMS ZUR ÜBERWACHUNG UND ABSCHAFFUNG VON KINDERARBEIT

Neben der Schaffung eines Zugangs zu Bildung ist es wichtig, sicherzustellen, dass keine Kinder auf der Plantage arbeiten. Aus diesem Grund hat Valrhona 2023 mit seinen Partnern in Côte d'Ivoire und in Ghana die Einführung eines Systems zur Überwachung und Behebung von Kinderarbeit (SSRTE) unterzeichnet. Diese von der NGO International Cocoa Initiative (ICI) entwickelte **Methode stützt sich auf die kommunalen Anlaufstellen** in den Dörfern und identifiziert Kinder, die gefährdet sind.

Die Methode basiert auf vier starken Säulen:

- 1 - **Sensibilisierung** für Kinderarbeit
- 2 - **Identifizierung** von Risiken für Kinderarbeit
- 3 - **Abhilfe** (Lösungen finden, Unterstützung bieten)
- 4 - **Überprüfung** über einen längeren Zeitraum hinweg

Wenn Sie mehr erfahren möchten: [Klicken Sie hier](#)

Agroforstwirtschaft - eine positive Bilanz in der Dominikanischen Republik

Cacao Forest ist eine bahnbrechende Forschungs- und Entwicklungsinitiative für einen nachhaltigen Kakaoanbau in der Dominikanischen Republik. Ziel ist es, langfristige Lösungen auf der Grundlage der Agroforstwirtschaft zu entwickeln, die besser auf die Bedürfnisse und Zwänge von kleinen Produzentinnen und Produzenten zugeschnitten sind.

Konkreter gesagt, hat dieser lokale Ansatz die Nachhaltigkeit des Sektors durch folgende Elemente sichergestellt:

- 1 **Sicherung der Qualität und Nachhaltigkeit der Kakaoproduktion**
- 2 **Aufwertung der Biodiversität der Plantagen**
- 3 **Gewährleistung menschenwürdiger Lebensbedingungen für die Produzentinnen und Produzenten und Steigerung der Attraktivität des Kakaoanbaus.**

Die Auswirkungen des Cacao Forest-Projekts in der Dominikanischen Republik sind mehr als beachtlich, da die dominikanische Regierung nach Abschluss dieses Experiments die Wiederinstandsetzung aller dominikanischen Kakao-plantagen (PRACAO-Projekt) bestätigte. Alle 172 000 Hektar Kakao-plantagen des Landes sollen ab 2024 innerhalb von zwölf Jahren auf der Grundlage der von Cacao Forest entwickelten Agroforstmodelle erneuert werden.

Wenn Sie mehr erfahren möchten: [Klicken Sie hier](#)

Dieses Projekt wurde 2016 unter Beteiligung lokaler Genossenschaften initiiert, die kleine Betriebe umfassen, die für die lokalen Produktionsbedingungen repräsentativ sind. Das Ergebnis: eine Steigerung des Einkommens der Produzentinnen und Produzenten, die die Parzellen des Pilotprojekts bewirtschaften.

Zwei wichtige Punkte, die Sie über Cacao Forest wissen sollten:

- Cacao Forest ist von einem französisch-dominikanischen Kollektiv aus Chocolatiers, Forschungsinstituten, Universitäten und Genossenschaften ins Leben gerufen worden.
- Das Experiment besteht im gemeinsamen Aufbau von erfolgreichen Agroforstmodellen, die die Einkommen der Produzentinnen und Produzenten erhöhen und die Widerstandsfähigkeit der Plantagen stärken.

News

Im Jahr 2024 nimmt das Kollektiv die Arbeit in Côte d'Ivoire mit dem Ziel auf, auch die Kakaobranche des größten Kakaoerzeugerlandes positiv zu beeinflussen.



Tag des Dialogs mit Nicht-Kakao-Lieferanten

Auch Nicht-Kakao-Lieferanten arbeiten, im Wege eines Ansatzes, der sich auf Nachhaltigkeit und die Reduzierung von Kohlenstoffemissionen in ihren Betrieben konzentriert, an ihrem CO₂-Fußabdruck. Diese Ausrichtung unterstreicht ihr Engagement im Kampf gegen den Klimawandel.

*Die Stärke
des Kollektivs*
als Inspirationsquelle zur
Reduzierung der CO₂-Belastung.

Am 10. Oktober 2023 hat ein innovativer Tag des Dialogs zwischen Valrhona und 15 strategischen Nicht-Kakao-Lieferanten zum Thema Kohlenstoff stattgefunden. Um das Einkaufsteam herum versammelten sich neun Lebensmittellieferanten, sechs Verpackungslieferanten und ein Spediteur.

An diesem besonderen Tag wurden die Ergebnisse der jüngsten CO₂-Bilanz und die Bestrebungen zur Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks der Schokoladenfabrik besprochen. Für das Unternehmen war es notwendig, sich **mit seinen wichtigsten Lieferanten auszutauschen**, um sie für Klimafragen und die Bedeutung **kollektiver Maßnahmen** zu sensibilisieren.

Auf der Grundlage dieser Feststellungen wurden Workshops eingerichtet, um gemeinsam an den Herausforderungen, Zielen und möglichen Handlungshebeln zu arbeiten. So konnte jeder Lieferant seine eigene CO₂-Bilanz positiv beeinflussen, insbesondere im Hinblick auf den eigenen Scope 3. Dieser Ansatz hat die Grundlage um spezifische Emissionsfaktoren bereichert und so einen positiven Kreislauf der ökologischen Nachhaltigkeit geschaffen.

Was versteht man unter Scope 3?

Der Scope 3 umfasst alle Treibhausgasemissionen, die nicht direkt mit der Herstellung des Produkts zusammenhängen, sondern mit anderen Phasen des Lebenszyklus des Produkts wie Beschaffung, Transport, Nutzung, Ende der Lebensdauer etc.



Menschen und Innovation



Ambitionen, Ziele und Erfolge

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.

Valrhona ist Teil einer Gemeinschaft. Nur wenn Valrhona gemeinsam mit all seinen Akteuren innovativ handelt, auf ihre Bedürfnisse eingeht und mit ihnen zusammenarbeitet, kann das folgende Ziel erreicht werden:
„Gemeinsam mit Gutem Gutes tun“.



62%

der leitenden Mitarbeitenden, darunter auch Vertriebsmitarbeitende, die in CSR geschult sind

100%

der Führungskräfte haben ein CSR-Ziel (das entspricht 31,1 % der Mitarbeitenden, darunter auch die Mitarbeitenden im Vertrieb)

ZIEL: Erreichen von 100 % bis 2025

84,53%

der Lieferanten haben die Charta für verantwortungsvollen Einkauf unterzeichnet



349171€

im Laufe des Jahres ausgezahlte Spenden



965

Beschäftigte (unbefristet, befristet, duale Berufsausbildung, Praktikum), darunter 480 Frauen und 485 Männer am 31.12.2023

52%

der Mitarbeitenden sagen, dass Valrhona ein ausgezeichneter Arbeitsplatz ist

24

Unfälle mit Krankschreibung

Der gemeinsame Aufbau einer kollektiven Bewegung: die Convention des Entreprises pour le Climat (Klimakonvention der Unternehmen)

2023 ist Valrhona als eines von 80 regionalen Unternehmen der Convention des Entreprises pour le Climat (CEC) des Bassin Lyonnais beigetreten. Diese kollektive Bewegung zielt darauf ab, den Übergang zu einer regenerativen Wirtschaft zu beschleunigen und die Widerstandsfähigkeit der Gebiete zu entwickeln.

Éric Marchisio, Generaldirektor FSP*, und Carole Seignovert, Leiterin für CSR und Innovation FSP*, haben diesen neunmonatigen Weg eingeschlagen, an dessen Ende die **Verschriftlichung eines strukturierenden Fahrplans für die Zukunft des Unternehmens** stehen wird. Zudem sind auch territoriale Kooperationen entstanden, insbesondere mit den Unternehmen Revol, La Fabuleuse Cantine oder Ligne Roset.

*FSP: Food Service Premium. Valrhona gehört zu einem Markenkollektiv namens FSP.

“

Die CEC hat unser Bewusstsein dafür, dass wir uns dringend verändern müssen, erheblich gestärkt! Wir haben teilgenommen, weil wir verstärkt Verbindungen zu Unternehmen in der Region knüpfen wollten, und wir haben einen ehrgeizigen Plan zur Umgestaltung unseres Unternehmens im Dienste aller Lebewesen mitgenommen.

Éric Marchisio

Um die Teams so schnell wie möglich für diesen ehrgeizigen Plan zu gewinnen, hat Valrhona seine eigene **Klimakonvention für die Mitarbeitenden von Valrhona** sowie die Teams von Revol und La Fabuleuse Cantine auf die Beine gestellt. Diese Veranstaltung war ein starkes Beispiel für die Zusammenarbeit zwischen den Akteuren der Region und hat dazu beigetragen, den Strukturwandel in den Mittelpunkt der künftigen strategischen Herausforderungen zu stellen.

“

Wir müssen Initiativen, mit denen wir häufig bereits begonnen haben, beschleunigen und umsetzen. Der systemische Ansatz für die von der CEC angesprochenen Herausforderungen hilft uns, eine klare Vorstellung dafür zu entwickeln, welche Veränderungen wir vornehmen müssen.

Carole Seignovert



Gemeinsam eine kollektive Bewegung schaffen: Oqo 73%

In diesem Jahr hat Valrhona OQO auf den Markt gebracht. Eine dunkle Schokoladenkuvertüre mit einer neuartigen Textur, die aus ganzen, nicht geschälten Kakaobohnen hergestellt wird und eine neue Perspektive für die Verwendung von Kakaoschalen bietet.



Oqo ist wie ein Diamant: roh in seinem ursprünglichen Zustand, fein und raffiniert, wenn er bearbeitet ist.

Romain Grzelezyk,

Ausbildender Chef-Chocolatier
der École Valrhona

Die Innovation von OQO liegt in mehreren wichtigen Aspekten:

- **Die Herstellungsmethode.** Bei der Herstellung von OQO wird nicht auf das traditionelle Conchieren zurückgegriffen. Stattdessen wird sie durch grobes Mahlen gewonnen, wodurch die besondere Textur jeder Zutat erhalten bleibt.
- **Die minimalistische Rezeptur.** OQO besteht lediglich aus drei Zutaten: ganze Kakaobohnen, Kakaobutter und Rübenzucker.
- **Die Kreation, die aus einer branchenübergreifenden Zusammenarbeit hervorgegangen ist.** OQO ist das Ergebnis einer Teamarbeit, an der Fachleute aus verschiedenen Bereichen beteiligt waren: von der Forschung und Entwicklung über die Produktion bis hin zu den Chef-Pâtisseries und -Pâtissiers der École Valrhona.

Dieses innovative Produkt bietet den Kundinnen und Kunden dank seiner natürlich knusprigen Textur, die durch die feinen Stückchen der Schalen, des Kakaobruchs und der Zuckerkörner entsteht, ein einzigartiges sensorisches Erlebnis.



Gemeinsam eine kollektive Bewegung schaffen: Komuntu 80 %

Komuntu 80 % ist aus einem originellen Schaffensprozess hervorgegangen und verkörpert die Kraft des Kollektivs. Sie ist das Ergebnis der Einbeziehung der gesamten Valrhona-Wertschöpfungskette. 100 engagierte Persönlichkeiten (Kakao-Partner, Lieferanten, Mitarbeitende und Kund:innen) haben an der Kreation dieser dunklen Schokolade mitgewirkt.



Der erzielte Betrag beläuft sich auf

234317 €

und wurde 2023 gerecht unter den 15 Kakaopartnern von Valrhona aufgeteilt (d. h. ein Betrag von 15 621 € für jeden Partner). Diese Budgets haben die Entwicklung von Projekten zur Unterstützung der Gemeinden im Bereich Bildung, Gesundheit, Einkommensdiversifizierung etc. ermöglicht.

Jeder Partner konnte in Zusammenarbeit mit Valrhona entscheiden, welcher Zweck dem Projekt zugewiesen werden sollte:

- **In Brasilien** zahlte M. Libânio den Mitarbeitenden der Plantage ein 13. Monatsgehalt aus;
- **In der Dominikanischen Republik** wird COOPROAGRO ein „Qualitäts“-Labor für Kakao errichten;
- **In Haiti** wird FECCANO Verbesserungen an den Kakaolagern vornehmen, um weiterhin eine anerkannte Qualität produzieren zu können;
- **In Madagaskar** möchte Millot den Kindern der Plantagenarbeiterinnen und -arbeiter Studierendenstipendien und Berufsausbildungen finanzieren, um sie beim Aufbau ihrer Zukunft zu unterstützen.



Die Mitarbeitenden als treibende Kraft des Unternehmens

Im Rahmen des Great Place To Work-Ratings 2022 wurde die Zufriedenheit der Mitarbeitenden im Jahr 2023 in einer Blitzumfrage erneut ermittelt. Mehr als die Hälfte der Mitarbeitenden ist der Meinung, dass Valrhona ein ausgezeichneter Arbeitsplatz ist. Unter den Ergebnissen stellen wir Themen fest, die verbessert werden können, und ein struktureller Aktionsplan mit sechs Hauptprioritäten wurde eingeführt, um die Indikatoren zu verbessern.

DIE MITARBEITENDEN IM MITTELPUNKT DES PROZESSES

Valrhona führt ein Instrument ein, das es jedem Manager ermöglicht, Risikofaktoren zu antizipieren, um sein Team zu unterstützen. Es sollen häufigere und gezieltere Umfragen organisiert werden, um die Auswirkungen der durchgeführten Maßnahmen zu messen. Ziel ist es, die Bedürfnisse der Mitarbeitenden das ganze Jahr über zu erfassen, um möglichst genau darauf einzugehen und gleichzeitig die Maßnahmen entsprechend anzupassen. Dank der Blitzumfrage aus dem Jahr 2023 konnten die Auswirkungen der Initiativen, die von den Führungskräften auf lokaler Ebene durchgeführt wurden, bewertet werden. Die Ergebnisse sind sehr ermutigend und belegen, dass die Qualität des Arbeitslebens für die Leistungsfähigkeit eines Unternehmens von entscheidender Bedeutung ist. Eine weitere GPTW-Bewertung ist für 2025 geplant.



Die Mitarbeitenden als treibende Kraft des Unternehmens



BEISPIELE UND TEAMGEIST:

1

DAS MARKETINGTEAM von Valrhona hat eine Maßnahme umgesetzt, die dazu dienen soll, einander besser kennenzulernen und so eine echte Gemeinschaft zu schaffen, die gut miteinander kommuniziert. Auf dreitägigen Teamtagen unterstützte ein Coach die Mitarbeitenden dabei, ein besseres Verständnis für sich selbst und die anderen Mitarbeitenden, mit denen sie zu tun hatten, zu entwickeln.

DAS ZIEL:

Die zwischenmenschlichen Beziehungen durch die Entwicklung eines besseren Verständnisses für die Persönlichkeiten der einzelnen Personen verbessern.

2

DIE FINANZ-TEAMS haben Maßnahmen ergriffen, um innerhalb ihrer Abteilungen, die Kommunikation abzugleichen und zu vereinheitlichen. So organisiert die „Gang des Doudounes“ nunmehr einmal im Monat ein Treffen, zu dem die dreißig Mitarbeitenden der Finanzabteilung zusammenkommen und sich über Neuigkeiten, bevorstehende Herausforderungen und wichtige Fakten austauschen.

DAS ZIEL:

Informationen austauschen und die Herausforderungen der verschiedenen Unterabteilungen verstehen.

3

DIE VERSANDABTEILUNGEN organisieren mehrmals im Jahr Feste, um den Teams für ihren Einsatz zu danken und ein geselliges Beisammensein in Form eines Frühstücks, mit Food Trucks etc. zu genießen.

DAS ZIEL:

Dem Engagement der Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Anerkennung zollen.

4

DIE TEAMS, DIE IM GESCHÄFT ARBEITEN, haben um Unterstützung für ein Sport-Gesundheits-Projekt gebeten. Nun bietet ihnen ein auf Betriebssport spezialisierter Coach eine geeignete sportliche Aktivität an.

DAS ZIEL:

Bekämpfung von Gesundheitsproblemen wie Rückenschmerzen oder Erkrankungen des Bewegungsapparats.

DIE MANAGEMENTTEAMS, die vom Personalteam unterstützt werden, unternehmen erhebliche Anstrengungen, um die Punktzahl bis 2025 zu verbessern.

Territoriale Verankerung und das Engagement der Mitarbeitenden: Imp'ACT

Das 2023 neu aufgelegte Mitarbeitenden-Engagement-Programm Imp'ACT bietet verschiedene Formate zur Sensibilisierung der Mitarbeitenden an, damit diese den Wandel mitgestalten können. Dieses Programm ist Teil des Valrhona-Klimaplanes und beruht auf zwei Säulen.

1

VERSTEHEN von Klimathemen durch Schulungen und Sensibilisierungsmaßnahmen

Das ganze Jahr über konnten die Führungskräfte von Valrhona die von der Climate School AXA erstellten Materialien nutzen. Es handelt sich um einen Online-Kurs, der das Bewusstsein für den nachhaltigen Wandel schärft. Ziel des Kurses ist es, Verantwortung für verschiedene Themenbereiche zu übertragen: Klima, Biodiversität oder auch die Ressourcenknappheit.

Darüber hinaus haben sich die den Mitarbeitenden zum Austausch angebotenen Zeiten zu richtigen Treffen entwickelt:

- **Die Mitarbeitenden haben sich dazu verpflichtet, bei Imp'ACT Mittagessen oder Konferenzen** zu Themen wie der Entwaldung oder dem verantwortungsvollen Genuss zu moderieren oder an solchen teilzunehmen. Auf diese Weise wurden im Jahr 2023 mehr als 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geschult.
- **Woche der nachhaltigen Entwicklung**
Anlässlich der Imp'ACT-Woche vom 9. bis zum 13. Oktober hatten die Mitarbeitenden von Valrhona die Gelegenheit, an verschiedenen Workshops zu den Themen Zero Waste^{DIY} und der Reparatur von Fahrrädern teilzunehmen oder Vorträge über Permakultur oder inklusives Kochen zu besuchen.

2

HANDELN durch das Engagement in der Region mit lokal verankerten Vereinen

Die zweite Säule des Mitarbeitenden-Engagements beruht auf der territorialen Verankerung der Vereine. Aus diesem Grund wurden mehrere Aktionen zur Unterstützung lokaler Vereine durchgeführt.

Hier finden Sie einige Beispiele:

- **Solidarische Weihnachten:** Jedes Jahr Anfang Dezember werden in Zusammenarbeit mit dem Lafuma Markendorf vier Tage lang Schokoladenverkäufe veranstaltet. Im Jahr 2023 haben sich 46 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter engagiert und bei dieser Veranstaltung Schokolade verkauft. Das Ziel? 100 % des Gewinns wird an vier lokale Organisationen gespendet. Insgesamt wurden ihnen 14 000 Euro zugeteilt.
- **Solidaritätslauf des Institut La Teppe:**
Im Jahr 2023 haben zum ersten Mal 152 Valrhona-Mitarbeitende am vom Institut La Teppe organisierten Solidaritätslauf teilgenommen und Valrhona hatte sich verpflichtet, 10 € pro Teilnehmer und 1 € pro gelaufenem Kilometer zu spenden. Somit kamen 2 300 € zusammen, die gespendet wurden, um das Institut La Teppe zu unterstützen, eine medizinische Einrichtung, die seit 1856 Patienten mit Epilepsie und psychiatrischen Erkrankungen betreut.

Vielfalt und Inklusion

Wohlbefinden am Arbeitsplatz

Im Jahr 2023 hat der Ausschuss für Menschen mit Behinderung einen Anstieg der Anzahl der Mitarbeitenden mit anerkanntem Beeinträchtigten-Status um mehr als 8 Prozentpunkte, d. h. um 38 Personen, festgestellt. Diese Zahl ist ermutigend, weil sie zeigt, dass die Mitarbeitenden Vertrauen haben und sich wohler als früher damit fühlen, diese Information öffentlich zu machen.

Im Laufe des Jahres wurden mehrere Veranstaltungen angeboten, um das Bewusstsein zu schärfen und die Teilnehmenden darin zu schulen, wie sie mit der komplexen Realität von Behinderungen in Unternehmen gut umgehen können:

Im April wurden

250 Mitarbeitende im Wege eines **zweitägigen spielerischen Sensibilisierungs-Parcours** von sechs Referenten für Behinderung geschult.

Im Dezember wurden

170 Mitarbeitende im Rahmen der **Europäischen Woche für die Beschäftigung von Menschen mit Behinderungen sensibilisiert**. Auch im Verlauf des Jahres steht das Komitee den Mitarbeitenden auf Wunsch zur Verfügung, um sie bei ihrem Vorhaben zu unterstützen.

In Bezug auf die Gesundheitsprävention am Arbeitsplatz hat Valrhona wirkungsvolle Maßnahmen ergriffen, um das Wohlbefinden der Mitarbeitenden in ihrem beruflichen Umfeld zu fördern:

So werden wöchentliche Kurse für

angepasste körperliche Aktivität von einem Experten für Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz angeleitet.

140 Mitarbeitende haben an Workshops zur Prävention von Erkrankungen des Bewegungsapparates teilgenommen.

Der Bereich Gesundheit bot im Rahmen der Verbesserung der Lebensqualität am Arbeitsplatz **Massagen** für die Mitarbeitenden an.

112 Glückliche kamen in den Genuss dieser entspannenden Pause.

Osteopathie Ein Osteopath war regelmäßig vor Ort, um individuelle Sitzungen anzubieten.

144 Mitarbeitende konnten davon profitieren.

Diese Angebote haben so viel Anklang gefunden, dass die Aktionen für Gesundheit und Wohlbefinden am Arbeitsplatz im Jahr 2024 wiederholt werden.





Verantwortungsvolle 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.

Bei Valrhona wissen die Teams, dass die Gastronomie eine Quelle des Genusses ist. Sie glauben auch, dass die Art und Weise, wie sich jeder Mensch ernährt, Auswirkungen auf die Artenvielfalt, das Klima und die öffentliche Gesundheit hat. Dahinter steht die Überzeugung, dass wir gemeinsam Einfluss auf die Veränderung der Essgewohnheiten und die Erhaltung unseres Planeten nehmen können.



Etwa

15000

Personen wurden weltweit von der École Valrhona geschult



43%

der Jugendlichen haben im Anschluss an das Projekt Graines de Pâtissier eine Ausbildung im Bereich Patisserie begonnen

ZIEL ERREICHT:

40 % im Jahr 2020



115

Jugendliche haben am Projekt Graines de Pâtissier teilgenommen

ZIEL ERREICHT:

100 Teilnehmende im Jahr 2020

11

Gebiete in Frankreich haben am Programm Graines de Pâtissier teilgenommen

Unsere Akteure treffen sich zum 1. Wettbewerb für nachhaltiges Kochen

2023 hat sich Valrhona bei der Fondation pour la Cuisine Durable by Olivier Ginon engagiert und ist Schirmherr des Wettbewerbs für nachhaltiges Kochen „Concours de la Cuisine Durable“ geworden.

Getreu seiner Unternehmens-DNA unterstützt Valrhona auch weiterhin die Welt der Gastronomie durch bahnbrechende und innovative Initiativen. Dieser Wettbewerb ist der jungen Generation von Köch:innen gewidmet und hat die wichtigsten Herausforderungen der Gastronomie von morgen im Fokus, wie z. B.: die Verwendung von lokalen und saisonalen Produkten, Null-Abfall-Initiativen, Luftqualität, Lebensmittelaufbewahrung, Energienutzung etc. in einem kreativen und modernen Ansatz.

Ziel dieses neuen nationalen Wettbewerbs ist es, bewährte Verfahren und die Grundpfeiler der verantwortungsbewussten Küche zu fördern, die Produzentinnen und Produzenten wieder in

den Vordergrund zu rücken und die Kommunikation zwischen Köch:innen und Produzent:innen wieder aufzunehmen.



Am 18. September
veranstaltete die Stiftung den
**1. Wettbewerb für die
Verantwortungsbewusste
Küche, an dem**

8

junge Kandidat:innen
teilnahmen.

**Valrhona
unterstützt
weiterhin
die Welt der
Gastronomie.**

Nachdem sich Valrhona im Jahr 2023 als Schirmherr dieser ersten Ausgabe engagiert hat, bekräftigt das Unternehmen nun sein Engagement durch die Verpflichtung, ab 2024 gemeinsam mit der Stiftung und dem **Haus Pierre Hermé den Wettbewerb für Verantwortungsbewusste Patisserie** auszurichten.



Unsere Akteure treffen sich auf der Reise zu den Plantagen von Valrhona

Seit einem Jahrzehnt ist Valrhona Pionier in seiner einzigartigen Vorgehensweise, seine Akteure auf Reisen zu schicken, damit sie sich begegnen. Denn seit 2013 wird die gesamte Valrhona-Wertschöpfungskette zu einer Entdeckungsreise eingeladen: die Reise zu den Plantagen.

Die Reise zu den Plantagen von Valrhona bietet den Chef-Pâtissières und -Pâtissiers und den Mitarbeitenden die Möglichkeit, eine Woche lang in die Arbeit auf den Plantagen einzutauchen. Bei der Erkundung der Plantagen treffen sie auf die verschiedenen Akteure der Schokoladenwelt (Kakaoproduzent:innen und Kakaoexpert:innen), die ihrer Arbeit vor- und nachgelagert sind, und entwickeln so eine umfassende Sicht auf das Unternehmen und seine Rolle in dieser Branche. Im Jahr 2023 reiste Valrhona zur Plantage von Millot in Madagaskar, mit der das Unternehmen eine über 30-jährige Partnerschaft verbindet. Zur Erinnerung: Diese Plantage hat einen reduzierten Kohlenstoffausstoß, da sie nur 0,57 kg CO₂ eq für jedes Kilogramm Kakao ausstößt, was vierzigmal weniger ist als ursprünglich vorgesehen.

*(Quelle: Nitidae-Studie Madagaskar 2021).



Das sehr konkrete Ziel dieser Reise ist es, die Realität vor Ort für jeden einzelnen Besucher sichtbar zu machen: Woher kommen die Kakaobohnen? Wie werden sie produziert? Wer sind die Männer und Frauen, die sie bearbeiten? Welche verschiedenen Berufe gibt es im Bereich der Verarbeitung von Kakao zu Schokolade? So viele Fragen, auf die diese Reise Antworten liefert.

Diese avantgardistische Reise steht für das Beste, was Valrhona in den letzten 100 Jahren erreicht hat: Verbindungen schaffen, Sinn stiften und alle Akteure der Branche zusammenbringen.

Wussten Sie schon?

Seit 2013 waren

255

Partnerkund:innen und

173

Mitarbeitende zu Besuch bei unseren Produzent:innen. Dies hat dazu beigetragen, dass sich ihr Blick auf ihren Beruf und die Art und Weise, wie sie ihn ausüben, verändert hat.



Bei Valrhona und Millot spürt man ein sehr, sehr großes Engagement für eine Kakaobranche, die so umwelt- und menschenfreundlich wie nur möglich ist. Ich bin immer noch verblüfft, wie gut alles von A bis Z beherrscht wird, es ist beeindruckend, wie sehr sie sich engagieren und wie sehr sie sich selbst hinterfragen. Sie stellen richtige Aktionspläne auf, um all die Problemstellungen zu lösen, die im Mittelpunkt unserer Gesellschaft stehen.“

Damien Angelucci,

Pâtisserie Michalak, Paris (75), Teilnehmer der Reise zu den Plantagen von Valrhona 2023

Neue Generationen von Berufstätigen begleiten: Graines de Pâtissier

Graines de Pâtissier wurde 2017 von der Stiftung Fonds Solidaire Valrhona initiiert und ist ein viermonatiges Berufspraktikum für junge Menschen zwischen 16 und 25 Jahren, die weder Arbeit noch eine Ausbildung haben. Das Programm ermöglicht es ihnen, den Beruf des Konditors unter realen Bedingungen zu entdecken und zu testen, bevor sie einen Lehrvertrag bei einem Lehrmeister abschließen.



Ob Franzosen oder Teilnehmende aus anderen Ländern, mit Gepäck oder ohne, alle mit Schwierigkeiten im Leben - geben wir ihnen eine Chance, vielleicht sogar mehrere.

Gilles Marchal,

Chef-Pâtissier, Pâtisserie Gilles Marchal

An diesem Tag fand eine Podiumsdiskussion mit mehreren Referentinnen und Referenten mit unterschiedlichen Profilen statt:



Emmanuelle Duez,
Unternehmerin und Expertin für den Wandel auf dem Arbeitsmarkt und generationsübergreifendes Management



Nadia Maazouzi,
stellvertretende Leiterin des Ausbildungszentrums Médéric in Paris, Gründerin von Dclick (einer Einrichtung für Ausbildung und Begleitung) und Botschafterin der Quallista-Bewegung



Frédéric Cassel,
renommierter Pâtissier und ehemaliger Präsident von Relais Desserts



Steven Gerault,
Markenverantwortlicher Frédéric Cassel

VIELE THEMEN WURDEN VON DEN VERSCHIEDENEN REFERENTINNEN UND REFERENTEN ANGESPROCHEN:

Was die neue Generation von Berufstätigen von ihrer Arbeit erwartet

Neue Profile in den Pâtisserie-Schulen

Die grundlegende Rolle der Chefin oder des Chefs und ihres bzw. seines Führungsstils für den weiteren Weg der jungen Auszubildenden

Die Mediatisierung des Berufs, die Menschen mit einer nicht realistischen Vorstellung über den Beruf anlockt

Die Bedeutung des Austausches mit Gleichaltrigen, um sich immer weiter zu entwickeln



Wir haben Vertrauen in euch. Ihr verfügt über einen Schatz an Fähigkeiten, die ihr im Laufe eures Werdegangs entwickeln werdet.

Carole Grandjean,

Stellvertretende französische Ministerin für Bildung und Berufsausbildung

RÜCKBLICK AUF DIE KONFERENZ, DAS HIGHLIGHT DES JAHRES:

Nach sieben Jahren Erfahrung mit dem Programm „Graines de Pâtissier“ wollte die Stiftung Fonds Solidaire Valrhona ihre Partner und Freunde zusammenbringen, um über die Entwicklung des Pâtissier-Berufes zu sprechen. Es wurde eine öffentliche Konferenz zum Thema „Die Pâtissiers von morgen - wer sind sie und wie arbeiten sie?“ veranstaltet. Viele Veränderungen durchziehen die Welt der Pâtisserie, ganz besonders seit 2020. Die Referentinnen und Referenten teilten ihre Sicht auf diese Umbrüche und die Auswirkungen, die sie auf die Ausübung des Pâtissierberufes haben können.

Wenn Sie sich die Konferenz in der Mediathek anschauen möchten, [klicken Sie hier](#)

Lokale Solidaritätsaktionen

E-COMMERCE-SOLIDARITÄTSAKTIONEN IN EUROPA

Valrhona führt regelmäßig Solidaritätsaktionen auf seinen E-Commerce-Websites durch, die an die breite Öffentlichkeit gerichtet sind. Ziel der ersten E-Commerce-Solidaritätsaktion, die im November 2022 ins Leben gerufen wurde, **war es, eine verantwortungsvollere Alternative zum Black Friday anzubieten.**

An diesem Wochenende spendete das

Unternehmen **50% des Umsatzes** aus seinen Verkäufen an Organisationen wie etwa:

- Den **Fonds Solidaire Valrhona** für die in Frankreich und Deutschland getätigten Verkäufe;

Wenn Sie mehr erfahren möchten: [Klicken Sie hier \(S. 38\)](#)

- Zwei **Organisationen, die sich für die Ausbildung** von Jugendlichen in Italien und Spanien engagieren. Um der Aktion mehr Gewicht zu verleihen, hat Valrhona beschlossen, sie im Jahr 2023 auf mehrere Zeitpunkte im Jahr, an denen besonders viel verkauft wird, auszuweiten. Insgesamt wurden im Jahr 2023

12844€ an die vorstehend genannten Organisationen ausgezahlt.

EIN GROSSZÜGIGES PROJEKT, DAS VON DER GESAMTEN BUSINESS UNIT IN DUBAI UNTERSTÜTZT WIRD

Die Business Unit in Dubai erstreckt sich über einen großen Markt, der die Länder Afrikas, des Persischen Golfs und Indien sowie Madagaskar umfasst. Valrhona begleitet die Gastronomiefachleute auf diesem Markt mit seinen Partnern und engagierten Teams. Seit 2019 arbeiten die Teams von Valrhona, Wild Peacock South Africa und die Köchin Margot Janse gemeinsam an einem starken Projekt, dessen Ziel es ist, mit der südafrikanischen Organisation Isabelo positiv Einfluss zu nehmen.

Die 2009 von der südafrikanischen Köchin Margot Janse gegründete **Organisation Isabelo** ist für ihr Engagement für die am stärksten von Armut betroffenen Gemeinden bekannt und setzt sich insbesondere für unterernährte Kinder in ihrem Land ein. **Ziel des Vereins ist es, Schulkinder mit Nahrungsmitteln zu versorgen, damit sie mindestens drei Mahlzeiten am Tag erhalten.** Die Kuvertüre *Millot 74* % aus Kakaobohnen von der Plantage in Madagaskar wurde als Zugpferd der Partnerschaft zwischen Valrhona und Isabelo ausgewählt.



Von Januar bis Oktober 2023 haben

918 Kinder durch die Verteilung von **1836 Mahlzeiten** von dem Projekt profitiert. Angesichts des Erfolgs wird die Partnerschaft im Jahr 2024 weitergeführt werden.

Das eingeführte Vorgehen?

Für ein verkauftes Kilo dieser Schokoladen-Kuvertüre spenden Valrhona und der Vertriebspartner in jedem Land jeweils 1 € (d. h. 2 € werden pro verkauftem Kilo gespendet). **Mit diesen 2 € kann das Projekt zwei Kinder pro Tag ernähren, indem es ihnen jeweils zwei Mahlzeiten und einen Snack ermöglicht.**

Die École Valrhona im Dienste der Fachleute der Gastronomie

DIE IM SINNE DES VERANTWORTUNGSVOLLEN GENUSSES ÜBERARBEITETEN GRUNDREZEPTE

Die Grundrezepte wurden von der École Valrhona auf Anregung von Frédéric Bau kreiert. **Die Sammlung ist nunmehr zu einer Referenz in der Welt der Patisserie geworden.**

Dieses unentbehrliche Hilfsmittel, das zuletzt 2018 aktualisiert worden ist, kehrt im Jahr 2023 mit mehr als 20 Rezepten zurück, die unter dem Gesichtspunkt des „Verantwortungsvollen Genusses“ überarbeitet worden sind. Diese von Frédéric Bau erdachte Philosophie ist ein kühner Ansatz, der die traditionelle Patisserie neu erfindet, indem er ihre Nährwerte verbessert, ohne dabei ihren Geschmack zu beeinträchtigen.

Im Jahr 2023 haben sich die Forschungs- und Entwicklungsteams sowie die Pâtisseries und Pâtisiers der École Valrhona an ein neues Kapitel gemacht: die Kekse! Auch hier ging es wieder darum, Techniken, Handgriffe und Reflexe, die seit Generationen wiederholt und weitergegeben werden, zu verändern, um „bewusster vor-

zugehen“ und sich neue Arbeitsweisen, die das Ergebnis von hunderten von Versuchen sind, anzueignen.

Wenn Sie mehr erfahren möchten: **Die Grundrezepte**



Der Verantwortungsvolle Genuss ist eine andere Herangehensweise an mein Handwerk, an meinen Beruf: gesünder, ethischer, aber mit demselben Glücksgefühl bei der Verkostung.

Frédéric Bau,

innovativer Pâtissier des Hauses Valrhona



NOCH MEHR INNOVATION? DIE SCHULUNG „BEHERRSCHUNG DES ROHSTOFFS SCHOKOLADE“

Seit 2018 besteht eine Partnerschaft zwischen dem Lycée Hôtelier de Tain-l'Hermitage und der École Valrhona, um eine in Frankreich einzigartige Schulung zum Thema „Beherrschung des Rohstoffs Schokolade“ zu schaffen, die nun im 6. Jahr stattfindet und bereits von 57 Schülerinnen und Schülern absolviert worden ist.

Als Schokoladenexpertin führt die École Valrhona die Schülerinnen und Schüler präzise durch den gesamten Ausbildungsweg: von der Entdeckung der Materie und der Schokoladenprozesse bis hin zur Einführung in die Sensorik, wobei sie im vorgelagerten Bereich mit den Sourceurs zusammenarbeitet. Die Ausbildung des Geschmackssinns steht im Mittelpunkt des Unterrichts. Die Schülerinnen und Schüler werden dann im Labor mit den Chef-Pâtisseries und -Pâtisiers der École Valrhona das Gelernte in die Praxis umsetzen, um den Rohstoff Schokolade in all seinen Formen kennenzulernen.

DIE ÉCOLE VALRHONA GEHT MIT REGELMÄSSIGEN AKTIONEN MIT GUTEM BEISPIEL VORAN

Für die École Valrhona liegt die Stärke der CSR-Maßnahmen in langfristigen und regelmäßigen Aktionen im Alltag. Die École Valrhona hat es sich zum Ziel gesetzt, die Menschen, die an der Ausbildung teilnehmen, zu inspirieren und die junge Generation dafür zu begeistern, sich für eine gesündere und verantwortungsbewusstere Gastronomie einzusetzen.

Einige Beispiele für nachhaltigere Praktiken, die von der École Valrhona im Jahr 2023 eingeführt wurden:

- **Langfristige Partnerschaften** mit lokalen Lieferanten;
- **Ersetzen aller Einwegprodukte durch nachhaltige Produkte** (Schalen, Probierlöffel etc.);
- **Kompostierung von organischen Abfällen;**
- **Verwendung von umweltfreundlichen Reinigungsmitteln.**

Die Cité du Chocolat feiert ihr 10-jähriges Bestehen

Die Cité du Chocolat auf dem Weg zu einem nachhaltigeren Tourismus. Die Herausforderungen des nachhaltigen Tourismus liegen in der Erhaltung empfindlicher Ökosysteme und natürlicher Ressourcen bei gleichzeitiger Förderung der wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung der lokalen Gemeinschaften. Es geht auch darum, die steigenden Erwartungen der Reisenden hinsichtlich der ökologischen und sozialen Verantwortung zu erfüllen. Um diesen Herausforderungen gerecht zu werden, hat die Cité du Chocolat im Jahr 2023 ihre eigene CSR-Strategie verfasst und wichtige Leistungsindikatoren eingeführt.



Umweltschutz

Die Cité du Chocolat verpflichtet sich, ihre Auswirkungen auf das Ökosystem mit konkreten Maßnahmen zu minimieren, um u. a. den Energieverbrauch zu senken.

1

Die Strategie beruht auf **vier Säulen:**

2



Eine pädagogische Erfahrung

Die Cité du Chocolat soll die Besucherinnen und Besucher über die ökologischen und sozialen Herausforderungen aufklären, die mit der Schokoladenproduktion verbunden sind.

3



Aufwertung des Lokalen

Indem die Cité du Chocolat den Reichtum des Terroirs hervorhebt und mit den lokalen Akteuren zusammenarbeitet, fördert sie den Erhalt der regionalen Ressourcen und trägt zur wirtschaftlichen Entwicklung der Region bei. So bezieht die Cité du Chocolat ihre Zutaten weitestgehend von Höfen aus der Region Tain-l'Hermitage und Tournon-sur-Rhône (90 % lokale Lieferanten).

4



Soziales Engagement

Die Cité du Chocolat ist sich ihrer wichtigen Rolle im lokalen Ökosystem bewusst und schafft Beschäftigungsmöglichkeiten für die Einwohnerinnen und Einwohner.



Über das Schokoladenmuseum „Cité du Chocolat“ möchten wir ein Schokoladenkonzept verbreiten, das sich entschieden dafür einsetzt, für unseren Planeten Sorge zu tragen.

Aurélie Roure,

Leiterin des Schokoladenmuseums

„Cité du Chocolat“



Wussten Sie schon?

Eine Million

Besucher und mehr als 250 000 Kinder haben die Cité du Chocolat in Tain-l'Hermitage seit ihrer Eröffnung vor zehn Jahren bereits besucht.

1% for the Planet

Valrhona tritt dem internationalen Zusammenschluss **1% for the Planet** bei. **Kleine Gesten, große Wirkung.**

Was ist 1% for the Planet?

Es handelt sich um einen **Zusammenschluss von Unternehmen, die sich verpflichten, 1% ihres Jahresumsatzes** aller oder eines Teils ihrer Produktpaletten an Umweltschutzorganisationen zu spenden. Diese NGO wurde 2002 von Yvon Chouinard, dem Gründer und Inhaber von Patagonia, gegründet. Bislang haben sich weltweit mehr als 6 000 Unternehmen der Organisation angeschlossen.

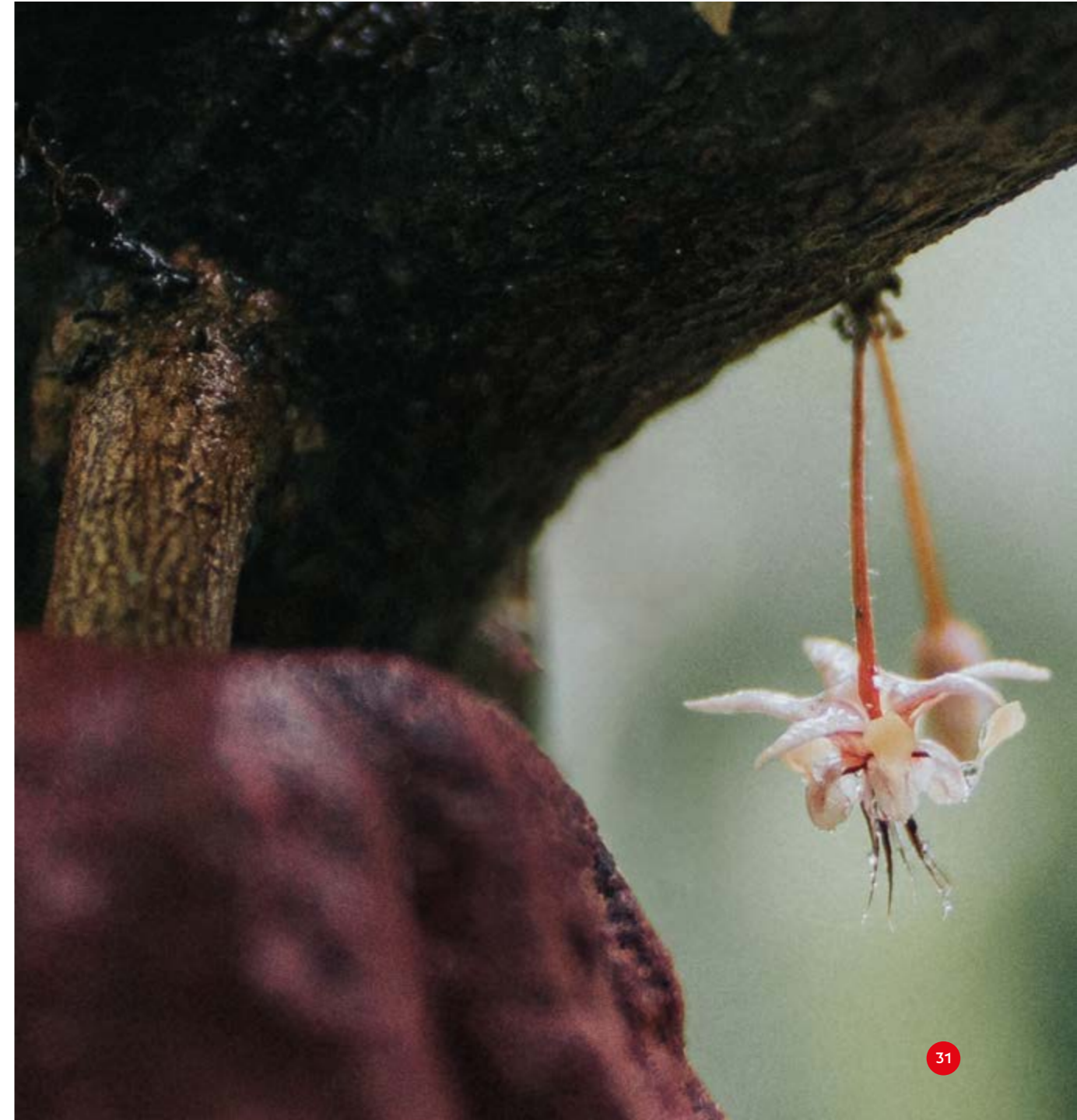


UND VALRHONA?

Im Zuge seiner neuen B-Corp-Zertifizierung und angesichts der starken Nachfrage der Valrhona-Kundinnen und -Kunden, ihr Engagement mit einem Kauf zu verbinden, wird sich Valrhona 2024 mit den Produktreihen **herkunftstreue Schokolade***, Frühjahrskollektion 2024 und Cuvées an 1% for the Planet beteiligen.

Valrhona verpflichtet sich also, 1% des Jahresumsatzes aus diesen Produktreihen an Umweltorganisationen zu spenden, die sich für die Themen einsetzen, die dem Unternehmen am Herzen liegen: nachhaltiger Kakaoanbau, Agroforstwirtschaft, Wiederaufforstung und Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaoproduzent:innen.

*herkunftstreue Kakaobohnen





Unser Planet

Unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren

Zur Erinnerung: Um die Erderwärmung weiterhin auf +1,5 °C zu halten, muss Frankreich seine Emissionen bis 2030 um 63 % senken. Um diesen Rückgang zu gewährleisten, müssen zahlreiche Maßnahmen umgesetzt werden. 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.



-62% Treibhausgasemissionen
Scope 1 & 2 seit 2013
ZIEL 2025 ERREICHT (- 60 %)

+2,35% CO₂-Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport per Flugzeug seit 2013
ZIEL 2025: -30 %



68% erneuerbare Energien im Energiemix
ZIEL 2025: 79 %

-33% Verbrauch von Leitungswasser

-49% Verbrauch von Brunnenwasser

-40% Gesamtenergieverbrauch
seit 2013

ZIEL 2025: -50 % Wasser- und Energieverbrauch im Vergleich zum Jahr 2013



86% Recyclingfähigkeit
unserer Verpackungen
ZIEL 2025: ERREICHT (85 %)

100% der neuen Produkte
erfüllen unsere Ökodesign-Kriterien
ZIEL 2025: ERREICHT (100 %)

93% Abfallverwertung
ZIEL 2025: 100 %

-18%
Gesamtabfallproduktion seit 2013
ZIEL 2025: -50 %

Die Strategie zur Dekarbonisierung

ACT Pas à Pas*

Valrhona ist sich der Herausforderungen und der Dringlichkeit des Klimaschutzes bewusst und setzt sich ehrgeizige Ziele für die Reduzierung der Treibhausgasemissionen. Dies soll dazu beitragen, den weltweiten Temperaturanstieg gemäß dem Pariser Abkommen auf 1,5 °C über dem vorindustriellen Niveau zu beschränken.

*Assessing Low Carbon Transition

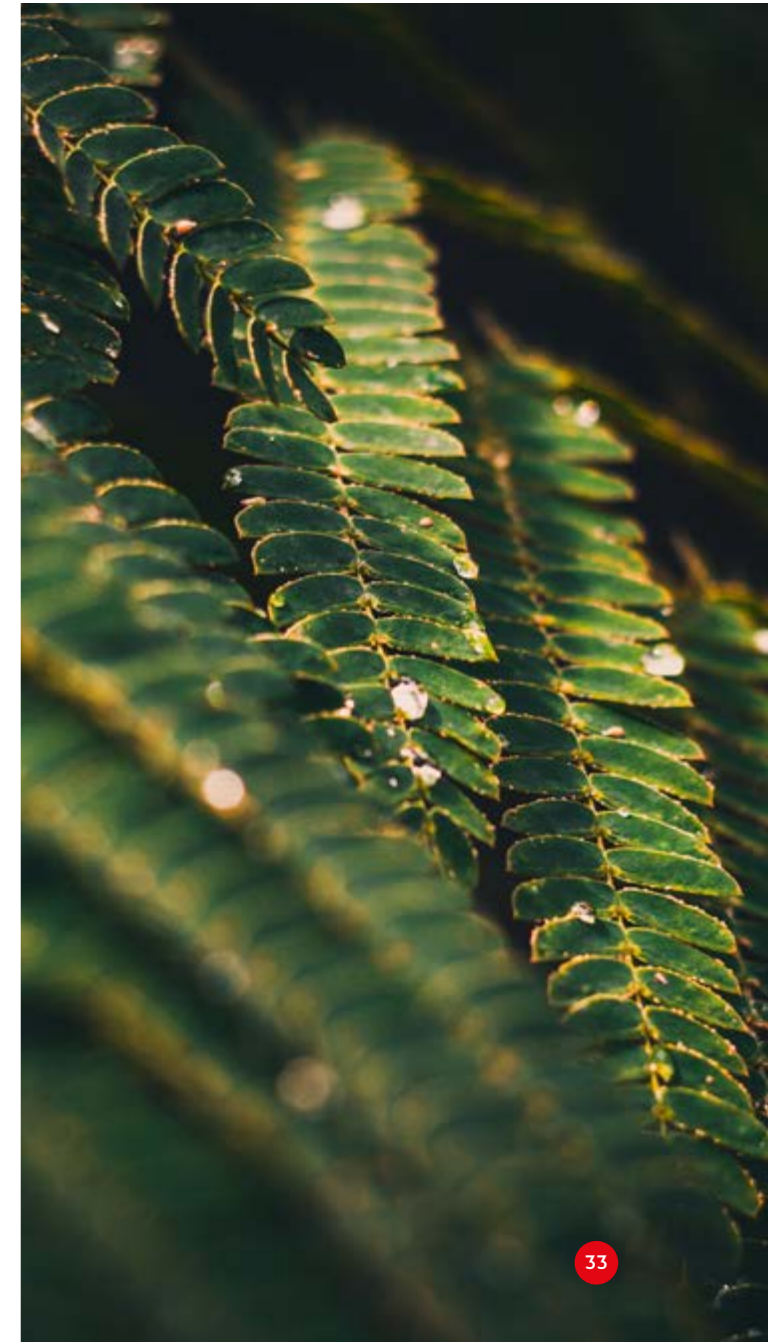
Deshalb hat Valrhona im Jahr 2023 verkündet, seine Treibhausgasemissionen unbedingt reduzieren zu wollen. Die Ziele sind klar und ehrgeizig:



Zur Erarbeitung seiner Strategie zur Dekarbonisierung hat sich das Unternehmen ab 2021 auf den Ansatz „ACT Pas à Pas“ gestützt. Diese Initiative wurde von der Agence de la Transition Écologique (ADEME) und dem Carbon Disclosure Project (CDP) entwickelt. Sie zielt darauf ab, Unternehmen bei der Erarbeitung, Einführung, Überwachung und Bewertung ihrer Strategie zur Dekarbonisierung zu unterstützen.

So wird nun jede Entscheidung, die Valrhona trifft, sei es in der Produktion, der Logistik, dem Marketing oder einem anderen Tätigkeitsbereich, im Hinblick auf die Reduzierung der Umweltauswirkungen des Unternehmens beleuchtet.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass dieser Dekarbonisierungsplan weit mehr als nur eine Reihe von Zielen darstellt, die es zu erreichen gilt. **Vielmehr handelt es sich um einen Plan zur Umgestaltung des Unternehmens, der auf konkreten und mutigen Verpflichtungen zur Reduzierung der Treibhausgasemissionen beruht.**



Unseren ökologischen Fußabdruck zu reduzieren

Im Jahr 2023 hat das Umweltteam des Unternehmens die Treibhausgasemissionen (THG) von Scope 1 und 2 reduziert. Dies gelang dank zweier Initiativen, die Teil einer umfassenden Strategie zur Verringerung des CO₂-Ausstoßes sind. Die erste Initiative befasst sich mit umweltfreundlicheren Einrichtungen; die zweite mit der Einführung eines Tools zur Berechnung der CO₂-Bilanz.

Umweltfreundlichere Kälteanlagen

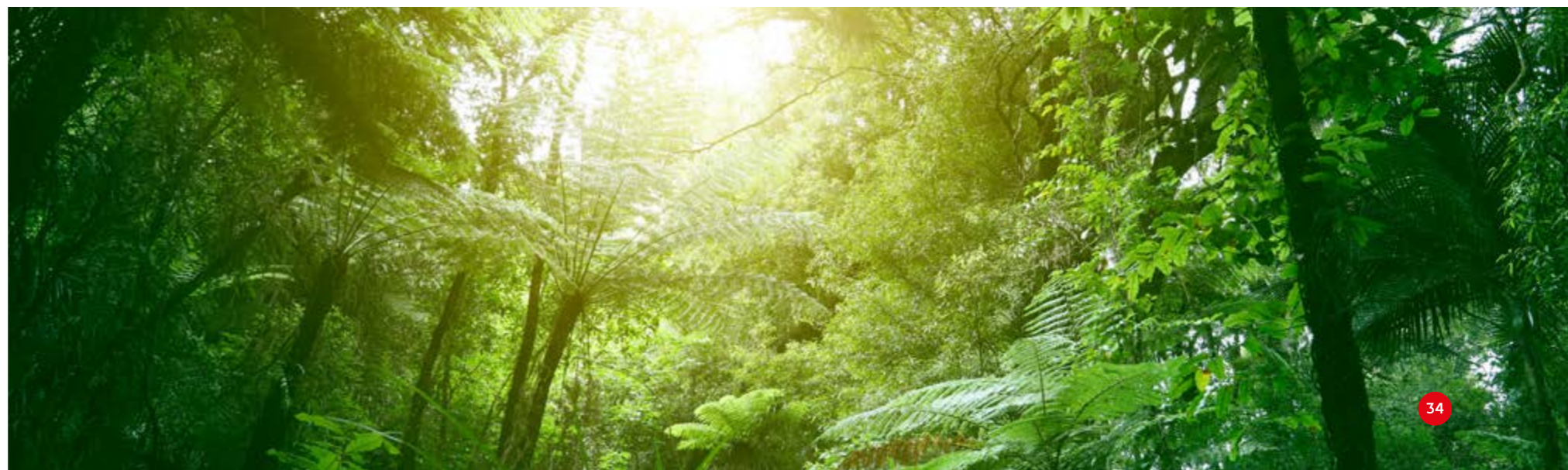
Valrhona muss Teile seines Lagerbestands mithilfe von Kühlgeräten temperieren, um die geschmackliche Qualität der Schokoladenprodukte zu erhalten. Fluorkohlenwasserstoffe (FKW) sind die am häufigsten verwendeten Flüssigkeiten in Kühl- und Klimaanlage. Ihr Treibhauspotenzial ist viel höher als das von natürlichen Kohlenwasserstoffen oder Kältemitteln auf Ammoniakbasis. Durch Investitionen in Anlagen, die Flüssigkeiten mit geringerer Aufheizkraft verwenden, reduziert Valrhona deren langfristigen Beitrag zu den Treibhausgasen.

Einführung eines Tools zur Berechnung der Kohlenstoffbilanz aller Treibhausgasemissions-Scopes.

Die Ziele, die mit diesem Tool verfolgt werden, sind vielfältig; zunächst soll es die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit den Fähigkeiten und der Autonomie ausstatten, die sie benötigen, um **die CO₂-Auswirkungen ihrer Aktivitäten zu bewerten**. Außerdem bietet es eine solide Methode zur Strukturierung des Dekarbonisierungsplans, indem es die vorrangigen Bereiche identifiziert, in denen Maßnahmen zur Reduzierung der Emis-

sionen ergriffen werden können. Das Tool wird zudem die jährliche Berechnung der CO₂-Bilanz ermöglichen und so einen klaren Überblick darüber bieten, wie sich der CO₂-Fußabdruck des Unternehmens im Laufe der Zeit verändert.

Mit einem ganzheitlichen und methodischen Ansatz positioniert sich Valrhona als führendes Unternehmen im Kampf gegen den Klimawandel.



Transport

VALRHONA ENGAGIERT SICH AN DER SEITE VON FRET 21

Zur Erinnerung: Fret 21 ist eine Initiative zur Reduzierung von Treibhausgasemissionen im Güterverkehr. Sie fördert die Nutzung umweltfreundlicherer Transportmittel und sensibilisiert die Akteure im Frachtbereich für die Bedeutung der Nachhaltigkeit. Im Jahr 2022 hat Valrhona seine Beteiligung an diesem Prozess um weitere drei Jahre verlängert. Das Unternehmen beteiligt sich an zahlreichen Aktionen mit dem Ziel, die Emissionen um mehrere hundert Tonnen CO₂ zu reduzieren.

Das Unternehmen beteiligt sich bei diesem Ansatz an

11 Aktionen, die eine Reduzierung der Emissionen um

949 Tonnen CO₂ zum Ziel haben, was einer Senkung der Treibhausgasemissionen um 13 % im Zeitraum 2022-2024 entspricht.

Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks auf dem letzten Kilometer
(u. a. durch Lieferungen mit dem Fahrrad oder Elektrofahrzeugen)

GÜTESIEGEL Objectif CO₂
(bevorzugen von Transportunternehmen mit dem Gütesiegel Objectif CO₂)



Transport

REDUZIERUNG DES CO₂-FUSSABDRUCKS AUF DEM LETZTEN KILOMETER

Fahrradlieferung in Paris

In städtischen Gebieten sind die letzten Kilometer oft besonders umweltbelastend, da sie durch kurze Strecken, häufiges Anhalten, Staus und Parkplatzsuche gekennzeichnet sind.

All dies verursacht ein unnötiges Verkehrsaufkommen und bedeutet einen höheren Kraftstoffverbrauch.

Ein großer Teil der Geschäftskunden von Valrhona befindet sich im Stadtzentrum. Valrhona hat DELIVERME CITY als Partner ausgewählt, um diese Herausforderung zu meistern. Dieses Transportunternehmen beliefert Kunden in Paris mit elektrisch unterstützten Lastenrädern. **Eine zu 100 % kohlenstofffreie und verantwortungsvolle Lösung**, da die Zusteller alle Angestellte des Unternehmens sind.

Einige Zahlen für das Jahr 2023:

Über 6 500 Bestellungen wurden in Paris mit dem Fahrrad ausgeliefert, was bedeutet, dass 520 Kilogramm CO₂, das Äquivalent von 3 000 Autokilometern, eingespart werden konnten.

Nach der erfolgreichen Testphase in Paris soll das Vorgehen im Jahr 2024 auch auf Lyon und Marseille ausgeweitet werden.

DIE FLUGBILANZ VON VALRHONA ZWISCHEN 2013 UND 2023:

+ 2,35 % LUFTEMISSIONEN

Um seinen ökologischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, bevorzugt Valrhona stets den Land- und Seetransport.

Zahlreiche Teams arbeiten daran, den Lufttransport zu reduzieren, insbesondere durch eine bessere Planung der Bestellungen. Für Valrhona ist es jedoch auch wichtig, die Zufriedenheit seiner Kundschaft sicher zu stellen. In manchen Fällen ist es hierzu notwendig, auf Lufttransporte zurückzugreifen, etwa wenn die Lieferfristen sehr kurz sind.

ALTERNATIVE TRANSPORTMITTEL AUSPROBIEREN

2023 haben Valrhona und Norohy 300 000 € in das Unternehmen Windcoop und den Bau des ersten Segelfrachtschiffs, das Vanille und Kakao aus Madagaskar transportieren wird, investiert.

DAS ZIEL:

100 %

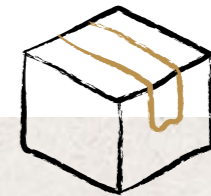
der Kakaobohnen werden per Segelschiff geliefert, d. h. ca. 900 Tonnen weniger CO₂, was einer Einsparung von 900 Hin- und Rückflügen zwischen Paris und New-York entspricht.

Diese Initiative soll Treibhausgasemissionen des Seeverkehrs um **60 %** reduzieren.



Management von Verpackungen und mit diesen verbundenen Abfällen

Für das Umweltteam von Valrhona bot das Jahr 2023 eine Gelegenheit, sich die Zeit zu nehmen, um seine Abfallpolitik zu überarbeiten und so den Umweltherausforderungen auf dem Industriegelände von Valrhona gerecht zu werden. Wie? Durch die Strukturierung von Maßnahmen und neuen Industriezweigen und die Optimierung von Messinstrumenten.



Beispiel auf der Ebene des Versands

Bei den Verpackungen, die für den Versand der Valrhona-Produkte benötigt werden, hat sich der **CO₂-Fußabdruck zwischen 2022 und 2023 dank einer neuen Verpackungsmaschine um 13 Tonnen verringert** (dies entspricht 9 000 eingesparten Heiztagen). Die neue Maschine trug dazu bei, die Verwendung von Luftkissen, die zur Polsterung dienen, zu reduzieren und vor allem Kunststoffklebeband durch Kraftklebeband zu ersetzen.

Recyceln und wiederverwenden

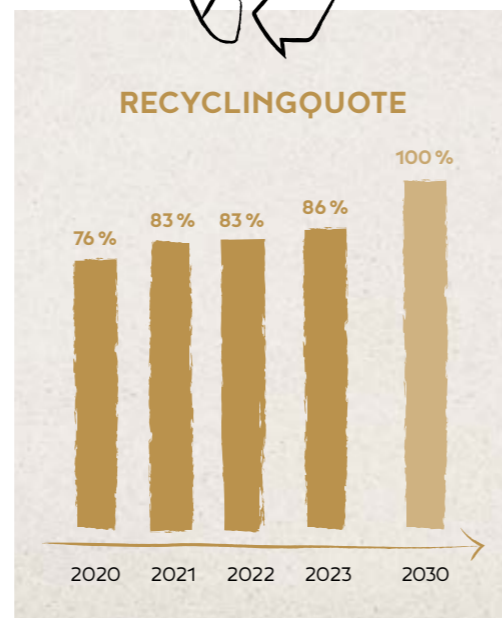
ÖKODESIGN DER VERPACKUNGEN

Valrhona verfolgt eine anspruchsvolle Ökodesign-Politik für seine Verpackungen, die darauf abzielt:

- 1 **Gewicht zu reduzieren** (Verpackung);
- 2 **Materialien auszuwählen**, die aus erneuerbaren und/oder recycelten Ressourcen stammen;
- 3 **100 % recycelbare Verpackungen zu verwenden**.

Beispielsweise wurden die nicht recycelbaren Einleger für Schokoladenpralinen durch recycelbare transparente Einleger ersetzt, die zu 30 % aus recyceltem Material bestehen.

*Polyethylenterephthalat



So stieg der Anteil der recycelbaren Verpackungen im Jahr 2023 im Vergleich zu 2022 weiter **von 83 % auf 86 %, was einem Anstieg um 3 Prozentpunkte entspricht**.



LA CONSIGNE ODER: DAS ERSTMALIGE ANGEBOT VON WIEDERVERWENDBAREN VERPACKUNGEN

Das französische Kreislaufwirtschaftsgesetz AGEC (Anti Gaspillage et pour l'Économie Circulaire) und das französische Klimaschutzgesetz Climat & Résilience verlangen von Unternehmen, dass diese ihren Abfall nachhaltig entsorgen.

Diese Gesetze zielen mehrheitlich auf die großen Einzelhandelsunternehmen ab. Bei Valrhona beschäftigen sich die Teams bereits seit einigen Jahren mit der Entwicklung eines Modells der Kreislaufwirtschaft, das auf die Schokolade und seine Kundschaft zugeschnitten ist.

La Consigne by Valrhona hat sein Hauptziel, die Reduzierung von Abfällen, erreicht.

Die Bilanz 2023 von La Consigne ist positiv:

2830 Behälter wurden an Kundinnen und Kunden in Frankreich verschickt, was 17 Tonnen Schokolade entspricht

691 kg CO₂ wurden eingespart und

693 kg Abfall wurde vermieden (dies entspricht 100 eingesparten Mahlzeiten mit Rindfleisch)

Pionierarbeit bedeutet aber auch, die Grenzen des derzeitigen Geschäftsmodells zu erweitern. Um dies zu erreichen, haben sich die Teams von Valrhona neue Ziele gesetzt:

Reduzierung der Kohlendioxidemissionen (CO₂) durch Erhöhung der Behälterfüllung und der gelieferten Mengen. Valrhona verfolgt das Ziel, die Notwendigkeit der Reinigung von Lagerbehältern zu verringern, was auch zu einer Verringerung des Transportbedarfs führen würde. Die Lebenszyklusanalyse wird derzeit aktualisiert.

Optimierung des Produktionsprozesses mit dem Ziel, die Arbeitskraft zu verringern. Im Jahr 2023 wurden Analysen durchgeführt. Derzeit läuft eine Testphase, um diese Möglichkeit zu erproben.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Teams gespannt auf die zahlenmäßigen Ergebnisse der finanziellen und nicht-finanziellen Leistung des Kreislaufmodells sind und weiterhin aktiv bleiben.

Management der Ressource Wasser

Über die Messung des CO₂-Fußabdrucks hinaus handelt Valrhona auch im Hinblick auf die Grenzen des Planeten. Die Wasserbewirtschaftung ist von entscheidender Bedeutung, da sie den Erhalt der für das Leben auf der Erde wichtigen Wasserressourcen sicherstellt.

Aus diesem Grund hat das Unternehmen 2023 in die Wasseraufbereitung durch ein innovatives Luftflotationssystem investiert. **Ziel ist es, Fett-rückstände aus dem Wasseraufbereitungssystem der Stadt zu entfernen.** Der Übergang von der Theorie zur Praxis gestaltet sich komplizierter als erwartet. Die Teams sind sich darüber im Klaren, dass die Aufbereitung des Wassers noch optimiert werden kann, und arbeiten mit zwei externen Unternehmen, die Experten auf diesem Gebiet sind, daran. Das Unternehmen unternimmt ständige Anstrengungen, um sich umzustellen und sich kontinuierlich zu verbessern, und stellt die kostbare Ressource „Wasser“ in den Mittelpunkt seines Handelns.

Was ist Luftflotation?

Hierbei handelt es sich um eine industrielle Technik, mit der organische Abfälle aus dem Wasser entfernt werden.

Also eine Methode zur Wasserklärung, bei der dem zu behandelnden Wasser Mikroluftbläschen zugesetzt werden, wodurch sich Schwebeteilchen an den Bläschen festsetzen und als Schaum an die Oberfläche steigen. Dieser Schaum kann dann zusammen mit den Verunreinigungen aus dem Wasser entfernt werden.

Die Methode ist effizient, um eine Vielzahl von Schadstoffen zu entfernen, darunter Schwebeteilchen, Öle und Fette, Schwermetalle und andere unerwünschte Substanzen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Luftflotation ein Wasserreinigungsverfahren ist, bei dem Mikroluftbläschen verwendet werden, um Verunreinigungen und Schwebeteilchen zu entfernen, was dazu beiträgt, sauberes und sicheres Wasser für verschiedene Zwecke zu erhalten.

WASSERVERBRAUCH IM JAHR 2023

2023 ist der Wasserverbrauch an den Produktionsstandorten in Tain-l'Hermitage im Vergleich **zum Jahr 2013**

um 33% gesenkt worden.

Diese Maßnahme ist stark davon abhängig, welche Temperaturen im Sommer in den Produktionsstätten herrschen, da es hier entscheidend ist, bestimmte Temperaturen aufrechtzuerhalten.

Neben der Stärkung des Verantwortungsbewusstseins der Mitarbeitenden für ihren individuellen Verbrauch sind die Teams auch die Risiken von Lecks in den Wasserzirkulationsanlagen angegangen. Die wichtigste Maßnahme im Jahr 2023 bestand in der Verbesserung des Zählsystems. In diesem Zusammenhang wurden:

10 neue Wasserzähler installiert, um mögliche Lecks zu erkennen und gegebenenfalls zu beheben.



Der Fonds Solidaire Valrhona

Verbundenheit mit den Gemeinschaften

Bei der Lektüre dieses Impact-Berichts wird deutlich, dass Projekte nur gemeinsam, durch die Mobilisierung aller Beteiligten, verwirklicht werden und positive Auswirkungen haben können. Aus diesem Grund hat Valrhona auch in diesem Jahr den Fonds Solidaire Valrhona, eine unabhängige Organisation, die Projekte finanziert und verwaltet und dabei das Ziel verfolgt, sich für eine faire und nachhaltige Kakaobranche einzusetzen, unterstützt.

Zur Veranschaulichung der Arbeit des Fonds Solidaire Valrhona im Jahr 2023 **erscheint uns das Projekt Venezuela am repräsentativsten zu sein.** Es ermöglichte 59 Jugendlichen zwischen 14 und 19 Jahren, die in einer schwierigen Lage waren oder die Schule abgebrochen hatten, eine Ausbildung in der Kakaobranche zu absolvieren.

Ziel des Programms war es, die Beschäftigung in der Region zu fördern und die Berufe in der Kakaobranche für die jüngere Generation attraktiver zu gestalten.



Projekt Venezuela

JAHR:

2022-2023

ORT:

Venezuela,
Gemeinde Benítez

PARTNER:

Fundación San José

TEILNEHMENDE:

59 Jugendliche
in prekären Situationen

Im Rahmen des 2022 initiierten Projekts waren bereits der Bau des Klassenzimmers (des sogenannten „Churuata“) **und die für die Ausbildung notwendige Ausrüstung** (Machete, Computer, Sicherheitsausrüstung) finanziert worden, um die Nachhaltigkeit der künftigen Ausbildungen zu gewährleisten.

Im Jahr 2023 hat das Programm den Begünstigten ermöglicht, ihre technischen Fähigkeiten in Bezug auf die Veredelung, die Kontrolle von Kakaokrankheiten und die agroökologische Bewirtschaftung der Parzellen zu entwickeln. Außerdem wurden Kurse in Schreiben, Mathematik oder auch Persönlichkeitsentwicklung angeboten, um die beruflichen Fähigkeiten und die Eingliederung in das Alltagsleben zu festigen. Neben der Ausbildung von Jugendlichen hat dieses Projekt, das von der Fundación San José unterstützt wird, Folgendes geleistet:

41% der Teilnehmenden konnten in den Arbeitsmarkt eingegliedert werden,

59% konnten technische und nachhaltige Fähigkeiten in Bezug auf die Führung ihres Betriebs entwickeln.

Fazit

Dieser Impact-Bericht ist eine Absichts- und Transparenzerklärung. Valrhona übernimmt die volle Verantwortung dafür, die großen Herausforderung seiner Branche anzugehen:

- Kampf gegen die Abholzung
- Kinderarbeit
- Agroforstwirtschaft
- Faire Einkommen für die Kakaoproduzenten

Das Unternehmen bekräftigt auch hier, wie wichtig es ist, stets innovativ zu sein und alle seine Interessengruppen mit einzubeziehen. Vor allem mit der Gemeinschaft der Chef-Pâtisseries und -Pâtissiers sowie Gourmets, mit denen Valrhona eine kreative und entschieden verantwortungsvolle Gastro-

nomie aufbauen möchte. In Bezug auf die Auswirkungen auf die Umwelt ist Valrhona stets bestrebt, seine Maßnahmen zu aktualisieren, um die Treibhausgasemissionen in seinem industriellen Umfeld und beim Transport seiner Waren oder Rohstoffe zu reduzieren. Ein ganzes Kollektiv von Mitarbeitenden arbeitet daran, die Prozesse zu überdenken, um die gesamte Wertschöpfungskette auf einen strukturelleren ökologischen Wandel hin auszurichten.

Es gibt zwar noch viel zu tun, aber die Teams von Valrhona gehen mit ebenso viel Engagement an alle sie betreffenden Themen heran. Jeder noch so kleine Schritt ist ein bedeutsamer Fortschritt auf dem Weg in eine Zukunft, in der die Nachhaltigkeit in der Welt

des Kakaos und der Schokolade nicht bloß ein Versprechen bleibt.

Durch das Teilen seiner Vision drückt Valrhona seine Dankbarkeit gegenüber seinen Akteuren aus und lädt jeden dazu ein, Valrhona auf dieser niemals endenden Suche zu begleiten, um

*mit Gutem
Gutes zu tun.*



VALRHONA

26 6000 Tain-l'Hermitage - Frankreich

Tel.: +49 785 162 7300

scvalrhona@valrhona.fr

www.valrhona.com

Bildnachweis: Riot House Production, Ginko, Tom Lans, Pierre Ollier, Gradient Picture,
Adrienne Surprenant - Collectif Item, Jérôme Bryon, Tristan Parry, Philippe Barret,
Pauline Le Goff, Thomas Duval, De Piccoli, A Different Story, Jean Drieu, Studio des fleurs.

Grafische Gestaltung: PatteBlanche