

Gemeinsam mit Gutem Gutes tun

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2020





VALRHONA

live long

In diesem Jahr haben wir uns entschieden, einen kürzeren Bericht als in den Vorjahren zu erstellen. In Zukunft wollen wir alle zwei Jahre einen längeren Bericht und in den übrigen Jahren einen kürzeren Bericht veröffentlichen. Obwohl unser vollständiger Bericht für uns ein wichtiges Dokument bleibt, werden wir durch diese Formatänderung die Arbeitsbelastung der rund 70 Mitwirkenden an unserem Bericht reduzieren und unsere Ressourcen darauf konzentrieren können, ganzjährig auf anderen Kanälen über nachhaltige Maßnahmen zu kommunizieren. Der kürzere Bericht gibt einen Überblick über unsere Maßnahmen und Fortschritte, wobei der Schwerpunkt in diesem Jahr darauf liegt, wie wir bisher gemeinsam die Coronavirus-Pandemie überstanden haben. Mehr über unser Engagement und alle unsere Projekte finden Sie auf unserer Website www.valrhona.com.



live long
KAKAO



live long
UMWELT



live long
GASTRONOMIE



live long
GEMEINSAM

Als Ende 2019 die Nachricht von einer seltsamen Krankheit in China die Runde machte, hätten wir uns kaum vorstellen können, wie sehr unser Leben auf den Kopf gestellt werden würde.

Als sich das Coronavirus nach und nach auf der ganzen Welt ausbreitete, setzte sich eine neue Realität durch. Wir isolierten uns in unseren Wohnungen, abseits von Freunden und Familie, während Geschäfte, Schulen und Restaurants schlossen. Wir sorgten uns um unsere Liebsten und um unsere Arbeitsplätze.

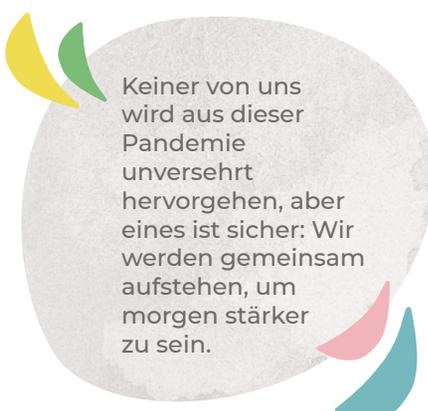
Die Gastronomiebranche bekam Covid-19 stark zuspüren – von den Produzenten bis hin zu den Küchenchefs. Im Jahr 2020 brachen die Einnahmen von Restaurants, Hotels und Caterern weltweit ein. Viele schlossen vorübergehend, manche für immer. Während dieser Pandemie mussten die Küchenchefs mit der ständigen Unsicherheit zurechtkommen. Bei Valrhona waren wir beeindruckt von ihrer Fähigkeit, sich anzupassen, zu innovieren und sich neu zu erfinden. Wir möchten Sie, liebe Handwerksbetriebe, Gaststätten- und Hotelbetreiber, wissen lassen,

dass die gesamte Valrhona-Familie Ihnen in diesen Zeiten ganz besonders zur Seite steht.

Für Valrhona war 2020 ein Jahr der Höhen und Tiefen. Im Januar waren wir stolz darauf, B Corp zu werden und uns damit der Gemeinschaft der engagiertesten Unternehmen der Welt anzuschließen. Einige Monate später hat sich unsere Tätigkeit jedoch deutlich verlangsamt, während überall auf der Welt nationale Eindämmungsmaßnahmen eingeführt wurden. Am Jahresende liefen die Geschäfte wieder an, und wir erreichten auch unser Ziel für 2020, CO2-neutral zu werden.

Obwohl der Weg steinig war, stellte die Pandemie doch heraus, wie stark die Beziehungen waren, die wir mit unseren Produzenten und Kunden im Laufe der Jahre aufgebaut haben, und wie engagiert unsere Mitarbeiter sind. All diesen Menschen, die Valrhona ausmachen, ist es zu verdanken, dass wir heute aus der Krise herauskommen. Zugleich sind wir mehr denn je unserer Mission verpflichtet, eine kollektive Bewegung für einen fairen und nachhaltigen Kakao Sektor und eine kreative und verantwortungsvolle Lebensmittelwelt voranzutreiben.

In diesem schwierigen Jahr gab es aber auch Zeichen der Hoffnung. Unternehmen und Regierungen setzen zunehmend auf Nachhaltigkeit, um die Krise nicht nur zu überstehen, sondern sich neu zu erfinden und gestärkt daraus hervorzugehen. Die Pandemie scheint auch bereits bestehende Trends für gute, rückverfolgbare, lokale und saisonale Produkte bei Küchenchefs und Verbrauchern verfestigt zu haben. Man spürt heute regelrecht den Willen, die Gastronomie in Zukunft sowohl verantwortungsbewusst als auch kreativ zu gestalten. Unsere Strategie und unser Engagement bleiben trotz des Coronavirus unverändert, denn wir glauben, dass dies die unumgänglichen Schlüsselemente zur Gestaltung einer besseren Zukunft für alle sind.



Keiner von uns wird aus dieser Pandemie unversehrt hervorgehen, aber eines ist sicher: Wir werden gemeinsam aufstehen, um morgen stärker zu sein.

UNSERE FORTSCHRITTE UND ZIELE



live long
KAKAO

ZIELERREICHUNG 2020



Die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen ab Produktionsort zu **100 %** aufrechterhalten

36 % Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen ab den Parzellen

13 % der Länder wurden mindestens einmal im Jahr besucht (vor Covid 19 getätigte Besuche)

98 % unserer Kakaoeinkäufe stammen aus mindestens 3-jährigen Partnerschaften



Wir arbeiten mit **15 Ländern** zusammen und 14 Länder sind durch eine langfristige Partnerschaft abgedeckt



Die Durchschnittsdauer unserer Partnerschaften beträgt **7 Jahre**

ZIELE



100 % Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen ab den Produzentinnen und Produzenten



100 % Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen ab den Parzellen im Jahr 2021



100 % aller Länder bis Ende 2020 mindestens einmal besuchen



Mindestens **90 %** unserer Kakaoeinkäufe bis Ende 2020 stammen aus mindestens 3-jährigen Partnerschaften

100 % der Erzeuger werden bei der Umsetzung der großforstwirtschaft bis 2025 unterstützt



18 024 Produzenten



UMSETZUNG 2020

-57 % Treibhausgasemissionen Scope 1 & 2 seit 2013

90 % Abfallverwertung

69 % erneuerbare Energien im Energiemix

79 % Recyclingfähigkeit unserer Verpackungen

100 % der neuen Produkte erfüllen unsere Ökodesign-Kriterien

-8 % Gesamtabfallproduktion seit 2013

-45 % Wasserverbrauch seit 2013

-22 % Gesamtenergieverbrauch seit 2013

-6 % CO₂-Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport per Flugzeug seit 2013

ZIELE FÜR 2025

-60 % Treibhausgasemissionen Scope 1 & 2 im Vergleich zum Jahr 2013

100 % Abfallverwertung

79 % erneuerbare Energien im Energiemix

85 % Recyclingfähigkeit unserer Verpackungen

100 % der neuen Produkte erfüllen bis Ende 2020 unsere Ökodesign-Kriterien

-50 % Gesamtabfallproduktion im Vergleich zum Jahr 2013

-50 % Wasser- und Energieverbrauch im Vergleich zum Jahr 2013

-30 % CO₂-Emissionen im Zusammenhang mit dem Transport per Flugzeug im Vergleich zu 2013



live long
GASTRONOMIE

UMSETZUNG
2020

58
Jugendliche
im Jahr 2020



ZIELE

100
Teilnehmer im
Jahr 2020 für das
Projekt Graines de
Pâtissier gewinnen

40 %
der Jugendlichen
beginnen 2020 am
Ende des Projekts
Graines de Pâtissier
eine Konditoraus-
bildung



Ziel
erreicht

48 %
der Jugendlichen
beginnen am
Ende des Projekts
Graines de Pâtis-
sier eine Konditorausbildung



5
Gebiete
in Frankreich
haben am
Programm
Graines de
Pâtissier
teilgenommen



10 000
von der École
Valrhona
geschulte
Personen

FÜR 2021 planen
wir die Ausbildung von
120 Personen und den
Ausbau von Graines de
Pâtissier in mindestens
10 Gebieten.



live long
GEMEINSAM

UMSETZUNG
2020

20 %
der Mitarbeiter
haben ein CSR-Ziel



ZIELE

100 %
der Mitarbeiter
haben ein CSR-Ziel
im Jahr 2020



13% der
Mitarbeiter
einschließlich
Vertriebsmitarbeiter,
die in CSR geschult
sind



Wegen COVID
19 konnten wir
dieses Jahr
unsere Umfrage
zur Mitarbei-
terzufrieden-
heit nicht dur-
chführen



100 %
der Liefere-
ranten un-
terzeichneten
die Richtlinie
für verant-
wortungs-
bewusste
Einkäufe

10 **Unfälle mit
Arbeitsun-
fähigkeit**

833

Mitarbeiter

417 F | **419 M**

678 428 €
an im Laufe des Jahres
gezahlte Spenden



live long KAKAO

Eine gerechte und nachhaltige Kakaoindustrie schaffen



UNSERE HERAUSFORDERUNGEN UND UNSER ANSATZ

Angesichts der großen Herausforderungen der Kakaoindustrie bauen wir unsere Ambitionen auf drei Hauptachsen auf: Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen, Umweltschutz und Erhalt der Terroirs und Geschmacksnoten.

Über unsere langfristigen Partnerschaften, unser Wissen und unsere Nähe zu den Kakaoproduzenten sowie unsere direkten Beziehungen zu den Gemeinschaften in 15 Ländern setzen wir uns insbesondere für angemessene Einkommen, den Kampf gegen Kinderarbeit, den Schutz der Wälder und Klimaneutralität ein.

Jedes Jahr verbessern wir die Auswirkungen unserer Arbeit, weil wir daran glauben, dass die kakaoproduzierenden Gemeinschaften gestärkt und gefördert werden müssen. Wir wissen, dass der Weg noch lang ist. Wir vertrauen jedoch auf unsere Fähigkeit, Bewegung in verkrustete Strukturen zu bringen, wenn alle Akteure des Kaka- und Schokoladensektors an einem Strang ziehen.



VERBESSERUNG DER
LEBENSBEDINGUNGEN

UMWELTSCHUTZ



Andrew Hastik,
Grenada Cocoa
Association, **Granada** :
Valrhona ist für uns zur
Familie geworden.



Eimar Sampaio,

M. Libânio Agrícola SA,
Brasilien :

Heute erleben wir eine globale Herausforderung, wie sie sich keiner von uns je hätte vorstellen können. Wir sind sicher, dass wir sie zu überwinden imstande sind und dass wir die Beziehungen zwischen Valrhona und M. Libânio Agrícola SA weiter ausbauen, unsere Kakao- und Schokoladenbranche verbessern und unsere Kunden überraschen werden.

Emily Stone,

Maya Mountain
Cacao, **Belize :**

Wir befinden uns in einer beispiellosen und für uns alle schwierigen Zeit. Wir sind wie immer stolz darauf, Partner von Valrhona zu sein, und sind sehr dankbar für Ihre klare und stetige Kommunikation. Wir können es kaum erwarten, Sie bald wiederzusehen.



*Von Véronique
Huchedé,
Leiterin Kakao-
Sourcing*

Das Jahr 2020 erinnert uns daran, wie wichtig ein offenes Ohr ist, und ermutigt uns, die Nähe und die Beziehungen, wie wir sie mit unseren kakaoerzeugenden Partnern pflegen, weiter auszubauen. Was uns am meisten in Erinnerung bleiben wird – aus dieser Zeit der globalen Gesundheitskrise – sind die Botschaften und Aktionen der gegenseitigen Unterstützung, die uns allen gut getan haben.

Die Flexibilität und Agilität unserer Organisationen hat es uns ermöglicht, Prioritäten zu setzen – beispielsweise bestimmte langfristige Projekte zu verschieben, um angesichts dieser Ausnahmesituation dringende und unabdingbare Finanzierungen vorzuziehen.

Hier heben wir 3 dieser Aktionen hervor:



HAITI

Unsere Partnergenossenschaft FECCANO greift zu Beginn der Ernte häufig auf Kredite der SIDI (Internationale Solidarität für Entwicklung und Investition) zurück, einer gemeinnützigen Solidargemeinschaft. Ihre Aufgabe ist es, zur Förderung einer integrativeren Wirtschaft beizutragen, die den benachteiligten Bevölkerungsgruppen insbesondere in den südlichen Ländern eine Chance gibt. In diesem Jahr wurde die Kreditlinie zwar gewährt, aber mit dem Einsetzen der Krise wurde die Auszahlung der Mittel ausgesetzt. Als direkte Folge konnten die Produzenten nicht bezahlt werden, als der Kakao an die Kooperative geliefert wurde. Ohne ein tägliches Einkommen können die Produzenten ihre Familien nicht ernähren. Deshalb haben wir uns entschieden, diese Ernte vorzufinanzieren.



ELFENBEINKÜSTE

Als Reaktion auf die Covid-19-Pandemie, die das tägliche Leben der Bevölkerung, insbesondere das der Produzenten und Angestellten, schwächt, wurde in Zusammenarbeit mit der Genossenschaft CAPEDIG eine Sensibilisierungskampagne zugunsten der Produzenten und ihrer Gemeinden gestartet. Eine Verteilung von Schutzpaketen und Lebensmitteln wurde organisiert.



PERU

In Peru wurden schon früh Maßnahmen zur Eindämmung der Pandemie ergriffen und der Ausnahmezustand ausgerufen. Unsere Partnergenossenschaft, die Cooperativa Norandino, hat uns um finanzielle Unterstützung gebeten, um für die Produzenten und ihren Familien die Lebensmittelversorgung zu gewährleisten. Die Mittel, die ursprünglich für laufende soziale Projekte wie Alphabetisierungsmaßnahmen bestimmt waren, wurden daher neu zugewiesen, und zwar für eine umfangreiche Operation, die Folgendes möglich machte:



• **Verteilung** von Lebensmittelkörben

an 3 669 Produzentinnen und Produzenten



• **Arzneimittellieferungen**

an 3 kommunale Gesundheitszentren

• **Die Einführung von Maßnahmen zur Sensibilisierung** und Bekämpfung der Ausbreitung des Virus in

den 17 Sammelstellen für Kaffee, Kakao und Panela, um den Betrieb fortzusetzen und so die finanziellen Ressourcen der Gemeinschaften zu erhalten.



live long
UMWELT

*Bis 2025 klimaneutral
werden*



UNSERE UMWELTHE- RAUSFORDERUNGEN

Alle Aktivitäten in unserer Wertschöpfungskette, vom Kakaoanbau über die Schokoladenherstellung bis hin zum Vertrieb, verursachen Umweltauswirkungen – insbesondere auf das Klima und die Biodiversität –, die das Unternehmen zu minimieren versucht. Der Umgang mit diesen Auswirkungen ist von entscheidender Bedeutung, um einen gesunden Planeten für alle in der Zukunft zu gewährleisten.



KLIMANEUTRALITÄT



ENERGIE



TRANSPORT



WASSER



ABFALL



ÖKODESIGN



UNSER ANSATZ

Unsere Umweltpolitik legt die Ambitionen des Unternehmens dar, den Planeten zu erhalten und klimaneutral zu sein. Neben der Konformität des Standorts mit den neuesten Umweltvorschriften wird unsere Umweltpolitik von konkreten Maßnahmen begleitet, zum Beispiel in den Bereichen Abfallmanagement, Nutzung erneuerbarer Energien und Ökokenzeption. Dank unserer Zertifizierungen nach ISO 14001 und ISO 5001 konnten wir unser Umwelt- und Energiemanagement strukturieren und die Qualität dieser Systeme garantieren. Heute ist unser Hauptziel, bis 2025 CO₂-neutral zu werden. Deshalb arbeiten wir daran, von der Plantage bis zum Verbraucher unsere Emissionen zu senken. Hierbei gibt es mehrere Schwerpunktthemen, darunter die Beseitigung des Treibhausgas-Fußabdrucks unserer Schokoladenfabrik, Emissionssenkung beim Transport, der Kampf gegen Entwaldung und die Förderung nachhaltiger Landwirtschaftsmodelle.

Im Jahr 2020

UNSERE SCHOKOLADENFABRIK WIRD CO2-NEUTRAL



Von Elisande Bourry,
Verantwortliche für
Sicherheit und Umwelt

Dieses Jahr haben wir unser Ziel für 2020 erreicht, unsere Schokoladenfabrik CO₂-neutral zu machen. Seit vielen Jahren setzen wir zu diesem Zweck mehrere Hebel in Bewegung. Dazu gehört die Reduzierung unserer CO₂-Emissionen um 57 % bis 2020 (gegenüber 2013), wie es dem 2-°C-Ziel entspricht, die Senkung unseres Energieverbrauchs und die Förderung erneuerbarer Energien. 2020 war das erste Jahr, in dem unsere Kälteerzeugung zentralisiert war. Diese Entwicklung wurde in unserem CSR-Bericht 2019 besprochen und erlaubte es uns, unseren Energieverbrauch um 26 % zu verringern. Im Jahr 2020 haben wir auch die Kältemittelleckagen um 24 % (gegenüber 2019) reduziert, als Teil unserer Politik, Flüssigkeiten mit hohem Treibhauspotenzial zu ersetzen.

Wir haben uns dafür entschieden, unsere verbleibenden Emissionen in Zusammenarbeit mit EcoAct mit dem Kauf von CO₂-Zertifikaten des Projekts Madre de Dios in Peru zu kompensieren. Das Projekt befindet sich im Naturschutzkorridor von Vilcabamba Amboro in der Nähe des ehemaligen Dorfes Machu Picchu. Es zielt auf eine stärkere Überwachung in der Region und die Durchsetzung nachhaltigerer Forstwirtschaftsmethoden ab. Diese Maßnahmen tragen erheblich dazu bei, die Entwaldung, die drohende Vertreibung indigener Bevölkerungsgruppen und die illegale Ausbeutung zu verringern.

LA CONSIGNE BY VALRHONA



Von Alice Dux,
Projektleiterin CSR

Letztes Jahr stellten wir Ihnen zum ersten Mal unser Projekt ComeBac vor, das unsere Verpackungen unter dem Gesichtspunkt der Kreislaufwirtschaft neu überdenken sollte. 2020 ändert sich der Name des Projekts, aber der Vorsatz bleibt derselbe! Da wir stets die volle Verantwortung für unsere Verpackungen übernehmen wollen, riefen wir schließlich im Dezember 2020 'La Consigne by Valrhona' ins Leben. Bisher spielen sechs unserer Lyoner Kunden mit: die Konditorei Les Gasteliers, die Schokoladenfabrik Bruno Saladino und die Unternehmen Buisson, Pignol, Moine und Pépin. Die sechs Betriebe erhalten seit Anfang Dezember ihre Guanaja- und Jivara-Schokoladen im 6-kg-Format in Kunststoffbehältern, die wir nach dem Verbrauch der Schokolade wieder einsammeln, waschen und wiederverwenden. Alle unsere Kunden sind begeistert, und Christophe Rasneur (Konditorei Les Gasteliers) fasst es sehr schön zusammen:



**Es ist viel praktischer als die Tüten
und auch umweltfreundlicher, daher
finde ich das sehr gut.**



Bisher wurden über 700 kg Valrhona-Schokolade "unverpackt" ausgeliefert. Was die weitere Entwicklung betrifft, so sehen wir vor, ab Juni 2021 das Sortiment auf 7 verschiedene Schokoladensorten auszuweiten (4 dunkle, 2 Milkschokoladen und 1 weiße) und über 100 Kunden aus Lyon zugänglich zu machen. Unsere Teams denken bereits darüber nach, das Projekt auf ganz Frankreich auszuweiten, indem sie mit zahlreichen Partnern im Bereich Wiederverwendung zusammenarbeiten und weitere Akteure aus dem Gastronomiebereich mobilisieren.

live long

GASTRONOMIE

Unsere Kunden auf dem Weg zu einer Gastronomie begleiten, die mit Gutem und Schönerem Gutes tut



UNSERE HERAUSFORDERUNGEN UND UNSER ANSATZ

Essen ist eine der großen Lebensfreuden – es nährt uns, bewegt uns und bringt uns in gemeinsamen Erlebnissen einander näher. Wir leben heute in Krisenzeiten – in Bezug auf das Klima, die biologische Vielfalt, die allgemeine Gesundheit –, für die unser Nahrungsmittelsystem eine bedeutende Mitverantwortung trägt. Bei Valrhona glauben wir, dass die Welt der Gastronomie zur Lösung beitragen kann. Küchenchefs haben Einfluss darauf, wie, was und wann

die Menschen essen. Es ist diese Kraft, die genutzt werden kann, um einen positiven Einfluss auf den Planeten, unsere Nahrung und unsere Zukunft zu haben. Immer häufiger ergreifen Küchenchefs Maßnahmen, um ihre sozialen und ökologischen Belange in die eigenen Kreationen zu integrieren. Mit Live Long Gastronomie wollen wir sie in dieser Haltung unterstützen und somit eine Welt der Gastronomie schaffen, die nicht nur wohlschmeckend und schön ist, sondern auch Gutes tut.



GLEICHSTELLUNG DER GESCHLECHTER



DIE UMWELT



GESUNDHEIT



GRAINES DE PÂTISSIER



Von *Mélissa Fournaux*,
Projektleiterin
Graines de Pâtissier

Das 2017 von der Valrhona-Stiftung ins Leben gerufene Programm Graines de Pâtissier bietet jungen Menschen von 16 bis 25 Jahren eine berufliche Chance im Bereich der Konditorei. Es erlaubt jungen Menschen, den Konditorenberuf auszuprobieren, bevor sie sich für eine Ausbildung entscheiden, und Betrieben, zukünftige Talente zu finden und zu schulen.

2020 hatten wir zum Ziel, 120 Jugendliche in 10 Gebieten in Frankreich auszubilden. Da uns mitten in der Startphase der Aktion die Pandemie überraschte, mussten wir das Programm aussetzen. Doch unter diesen besonderen Bedingungen blieben Valrhona und unsere nationalen Partner an der Seite der jungen Menschen mobilisiert, engagiert und vor allem motiviert. Insgesamt ist die Bilanz für 2020 sehr positiv: 5 Gebiete in Frankreich (Valence, Liévin, Moulins, Marseille und Lille) und 58 junge Leute nahmen teil. 57 % von ihnen haben eine Ausbildung im Konditorenhandwerk oder in anderen Lebensmittelberufen begonnen.

Für Graines de Pâtisserie war dieses Jahr im Nachhinein auch die Gelegenheit, die notwendigen Voraussetzungen für seine Umsetzung und Professionalisierung zu schaffen. Zunächst wurde eine Partnerschaft mit dem 'Réseau national des Écoles de la 2e

Chance' (Nationales Netzwerk der Schulen der Zweiten Chance, E2C) unterzeichnet – mit den beiden Zielen, die Einbindung der E2C in jeder Stadt zu strukturieren und die Anwerbung und die Suche und Aufnahme neuer Partner für 2021 und 2022 zu erleichtern. Des Weiteren erhielt die Valrhona-Stiftung einen Zuschuss von der Caisse des Dépôts und dem frz. Arbeitsministerium, der es uns ermöglichte, das Engagement jedes Partners aufrechterhalten und vor allem die Finanzierung des Programms für 2021 und 2022 sicherzustellen. Mit dieser "langfristigen" Vision im Hinterkopf haben wir Bilanz gezogen, Werbung betrieben und schließlich eine Konsortialvereinbarung mit den Ausbildungszentren (CFA, Lycée Hôteliers, CMA) unterzeichnet, die Graines de Pâtissier neben uns mitfinanzieren. Darüber hinaus haben wir auch die Organisation des Programms professionalisiert und vereinfacht und dabei ein hohes Qualitätsniveau beibehalten. Das gelang dank der Beiträge der École Valrhona zum pädagogischen Inhalt im Bereich Konditoreihandwerk und der Schulen der zweiten Chance für die Begleitung der Jugendlichen.

Das Jahr 2020 endete mit einem Höhepunkt: Die Valrhona-Stiftung wurde für dieses Projekt mit dem Bref-Eco-Preis für kollaborative Innovation ausgezeichnet!



DIE ÉCOLE VALRHONA



Von *Alexis Humeau*
der École Valrhona

Wegen Covid 19 konnte die École Valrhona im Jahr 2020 einen Teil ihrer Aktivitäten im Bereich Berufsausbildung nicht anbieten. Wir haben jedoch das ganze Jahr über Fachleute aus dem Gastronomiegewerbe unterstützt, um ihnen in dieser schwierigen Situation beizustehen. Unsere Köche haben Rezepte erstellt, die für den Take-away-Verkauf geeignet sind, und Videotutorials auf unserer Website und in den sozialen Netzwerken veröffentlicht, um Konditoren und Gastronomen dabei zu helfen, solche Rezepte selbst zu kreieren. In verschiedenen Ländern auf der ganzen Welt haben wir auch Online-Konferenzen organisiert, um Momente des Austauschs zwischen der Valrhona-Schule, Küchenchefs und anderen Experten über aktuelle Themen, Rezepte und Techniken zu schaffen, und ihnen Lösungen für diese neue Realität in Zeiten des Coronavirus zu bieten.

Für 2021 planen wir die Ausbildung von 120 Personen und den Ausbau von Graines de Pâtissier in mindestens 10 Gebieten.

live long
GEMEINSAM

*Eine kollektive Bewegung
inspirieren*



UNSERE HERAUSFORDERUN- GEN UND UNSER ANSATZ

Valrhona beruht vor allem auf menschlichen Werten. Jenseits des Schokoladenunternehmens liegt unsere Stärke darin, eine Zusammengehörigkeit zwischen Produzentinnen und Produzenten, Mitarbeitern und Kunden zu schaffen. Das stellte sich 2020 umso deutlicher heraus. Indem die Pandemie uns räumlich voneinander trennte, machte sie uns klar, wie wichtig der menschliche Zusammenhalt ist. Im Laufe des Jahres haben wir gesehen, wie Gemeinschaften in den schwierigsten Zeiten mobilisiert wurden, und wir mussten neue Wege der Zusammenarbeit

und des Zusammenseins finden, auch wenn wir weit voneinander entfernt sind. Bei Valrhona konnten wir in schwierigen Momenten auf unsere Lieferanten, Mitarbeiter und Kunden zählen. Auch wir taten unser Bestes, um ihnen unsererseits Unterstützung anzubieten. Diese Beziehungen haben es uns ermöglicht, durch die Ereignisse von 2020 zu navigieren, und durch sie können wir in Zukunft dafür Sorge tragen, dass unsere Kakaoproduzenten von ihrem Gewerbe besser leben und unsere Kunden mehr Engagement und Kreativität entwickeln.

Im Jahr 2020

LIEFERANTEN



Von Mathilde Mazzella,
Einkaufsleiterin,
außer Kakao

Das Jahr 2020 ist ein besonderes Jahr. Es zwang uns, unsere ursprünglichen Pläne aufzugeben, uns neu zu erfinden, um mit der Pandemie zu leben und weiter zu machen, voranzukommen. Wir blieben in engem Kontakt per Videokonferenz und Telefon mit unseren Lieferanten und ihren Mitarbeitern, um uns ihrer Gesundheit zu versichern.

Unsere vertraglichen Verpflichtungen konnten nicht alle innerhalb der vorgesehenen Fristen und Bedingungen erfüllt werden, aber wir konnten Lösungen für die Kontinuität unserer Aktivitäten finden. Wir konnten jederzeit auf unsere Lieferanten zählen, wenn unsere Aktivitäten herunterfahren oder wieder an Fahrt aufnahmen. Sie teilten unsere Unsicherheiten und gingen auch gemeinsame Risiken mit uns ein. Wir haben unsere Pläne an ihren Personalabbau und ihre Lieferschwierigkeiten angepasst und uns gemeinsam und mit viel Kreativität bemüht, für alle zufriedenstellende Lösungen zu finden. Ein großes Dankeschön an alle unsere Lieferanten, die bis heute tolle Partner waren und sind.

KUNDEN



Von Benjamin Abadie,
Wirtschaftsingenieur

Die Eindämmungsmaßnahmen haben die Gastronomiewelt in eine noch nie dagewesene Situation versetzt. Unsere Priorität im Jahr 2020 war es, Handwerksbetriebe und Gastronomen dabei zu unterstützen, die Pandemie zu bewältigen. Während des ersten Lockdowns nutzten wir unsere sozialen Netzwerke, um die Küchenchefs zu begleiten und zu inspirieren, indem wir zum Beispiel ihre Initiativen, sich neu zu erfinden oder neue Möglichkeiten zu entwickeln, um ihr Geschäft aufrechtzuerhalten, hervorhoben.

Im April 2020 erstellten wir die Valrhona-A-mAp, um lokale Unternehmen zu unterstützen. Sie entstand zunächst in Frankreich, dann in Nordamerika, Italien, dem Vereinigten Königreich und Irland. Mit dieser interaktiven und solidarischen Karte können Feinschmecker Restaurants, Bäckereien und Konditoren finden, die Click & Collect oder einen Lieferservice in ihrer Nähe anbieten. Ende 2020 waren weltweit 4 100 Unternehmen in unsere A-mAps eingetragen und 100 000 Suchanfragen getätigt worden. Danke an alle Küchenchefinnen und -chefs, die mithalfen, die Infos zu verbreiten.

Um die Betriebe während dieser Zeit zu unterstützen und ihnen die Möglichkeit zu geben, von der Begeisterung der Menschen, zu Hause zu backen, zu profitieren, haben wir zudem Valrhona-ensemble.fr geschaffen, die erste Online-Plattform für den Verkauf professioneller Zutaten an Privatpersonen. Die Seite bietet alle Produkte und Zubehörteile, die Profis verwenden, um köstliches Gebäck zu Hause herzustellen. Privatpersonen haben die Möglichkeit, ihre Bestellungen durch Click & Collect beim Anbieter ihrer Wahl abzuholen und so diesen bei der Erhaltung seines Geschäfts zu unterstützen. Bisher sind 332 Betriebe bei Valrhona-Ensemble eingetragen und mehr als 400 Bestellungen per Click & Collect wurden auf der Website aufgegeben.

Im Dezember 2020 machten wir für die Unterstützung der gastronomischen Handwerksbetriebe in Frankreich mobil und riefen das Gewinnspiel #JeSoutiensMonArtisan ins Leben. Die Idee war einfach: ein Foto von sich posten, auf dem man selbst mit seinem Einkauf bei seinem Lieblingskonditor zu sehen ist, und so vielleicht eines der 60 Gourmet-Geschenke gewinnen.



MITARBEITER



LIEFERANTEN



KUNDEN



GEMEINSCHAFTEN

MITARBEITER



Von Catherine Riffard,
responsable RH

Die Gesundheit und Sicherheit unserer Mitarbeiter steht bei Valrhona seit langem an erster Stelle. Angesichts der neuen Risiken, die das Coronavirus mit sich bringt, haben wir intensiv daran gearbeitet, alle möglichen Sicherheitsmaßnahmen umzusetzen.

Im Februar 2020 richteten wir eine Covid-19-Krisenstelle ein, um unsere Reaktion auf die Pandemie zu koordinieren und so unsere Mitarbeiter bestmöglich zu schützen.

Als das Coronavirus die Gastronomiebranche traf, gingen die Bestellungen der Kunden zurück. Das zwang uns zunächst, unsere Aktivitäten zu verlangsamen und Mitarbeiter in Kurzarbeit zu schicken. Wir arbeiteten hart daran, unseren Teams dabei zu helfen, diese radikalen Veränderungen zu bewältigen. Während dieser beispiellosen Zeit wurde eine WhatsApp-Gruppe mit den 830 Mitarbeitern eingerichtet, um ein Gemeinschaftsgefühl zu erhalten. Gleichzeitig aktivierte die Schulungsabteilung das System FNE (Nationaler Beschäftigungsfonds), sodass 70 Personen diesen Zeitraum für eine Schulung nutzen konnten.

Der Lockdown in Frankreich endete am 11. Mai. Einige von uns nahmen schrittweise wieder ihre Arbeit auf. Während dieser Zeit arbeiteten die Teams im Bereich Gesundheit und Sicherheit mit den Mitgliedern der Arbeitsschutzkommission und

mit den Managern zusammen, um das Gesundheitsprotokoll zu definieren, mit dem wir fortan leben müssen. **Die Teams reagierten mit außergewöhnlich starkem Engagement auf die Anforderungen des Unternehmens.**

Seit dem 12. Mai 2020 gilt in unseren Büros und an unseren Produktionsstätten ein strenges Gesundheitsprotokoll: Tragen von Masken für alle, obligatorische Überprüfung der Temperatur bei Ankunft am Standort, Einhalten von Abständen zwischen den Mitarbeitern und interne Kommunikationskampagnen zu den Schutzmaßnahmen. Homeoffice gab es bei Valrhona bereits vor der Pandemie, doch inzwischen ist es für die meisten Mitarbeiter zur Regel geworden. Wir haben unsere Mitarbeiter ermutigt, wichtige Büromaterialien wie Stühle und Computerausrüstung mit nach Hause zu nehmen, um sicherzustellen, dass ihre Arbeitsumgebung so komfortabel wie möglich ist. Um die physische Distanz zu gewährleisten, sind virtuelle Meetings die Norm, persönliche Treffen sind nur dann erlaubt, wenn es nicht anders möglich ist. Zudem reduzierten wir Geschäftsreisen auf ein absolutes Minimum.

In diesen unsicheren Zeiten, in denen viele von zu Hause aus arbeiten, ist es für uns von zentraler Bedeutung, unsere Mitarbeiter zu informieren und den sozialen Zusammenhalt

und das Arbeitskollektiv aufrechtzuerhalten. Zu diesem Zwecke legen wir großen Wert darauf, eine regelmäßige, transparente Kommunikation zu gewährleisten. Im ersten Lockdown taten wir das über die WhatsApp-Gruppen. Am Ende des Lockdowns, als die Teams die Arbeit wieder aufnahmen, setzten wir diese Kommunikation per E-Mail um. Wir starteten außerdem eine Serie regelmäßiger Videos mit dem Titel „What's Up FSP“, die weiterhin existiert und in der unser Geschäftsführer und die Vorstandsmitglieder Informationen über die Leistung des Unternehmens und die Krisenmanagementpläne teilen und die Fragen der Mitarbeiter beantworten. Seit Oktober 2020 organisiert die Geschäftsführung von Valrhona außerdem ein monatliches Webinar für alle Führungskräfte, in dem die neuesten Unternehmensentwicklungen, einschließlich Performance und Strategie, diskutiert und auch Fragen der Teilnehmer beantwortet werden.

Insgesamt hatten wir seit Beginn der Pandemie 51 Fälle von Covid 19 bei Valrhona SAS, d. h. 6 % der Belegschaft, aber keinen Krankenhausaufenthalt. Dank der Wachsamkeit aller und der Arbeit der Teams im Bereich Gesundheit und Sicherheit hatten wir intern keine Ansteckungen.



GEMEINSCHAFT



Von *Armelle Giammattei*,
Generaldelegierte des
Valrhona-Solidarfonds

Im Jahr 2020 haben wir versucht, unsere lokalen Gemeinschaften in schwierigen Zeiten zu unterstützen, wo wir nur konnten. Eine Aktion bestand darin, Schokolade direkt an lokale Krankenhäuser und NGOs zu spenden, sowie an Kunden, die Backwaren für die Krankenhäuser herstellten. Valrhona machte weltweit mobil: in Frankreich, Spanien, Italien, Großbritannien, den USA, im Mittleren Osten, in Hongkong, Singapur, China, Südkorea und Japan. Über 90 Krankenhäuser, 30 Vereine und 55 Altenpflegeheime erhielten solche Schokoladenspenden. Wir stellten auch Schokolade für andere Zwecke bereit, insbesondere für die Kampagne „Schlemmer-Solidarität“ in Japan zur Unterstützung von Restaurants, die von der Pandemie betroffen sind, und für Küchenchefs, die an der Bewegung „Bakers Against Racism“ in den USA teilnehmen. In vielen Ländern haben wir auch unsere Gemeinschaften unterstützt, indem wir Mittel für lokale Vereine gesammelt haben. Die École Valrhona in Tain organisierte den Verkauf von Süßigkeiten und Gebäck an die Mitarbeiter, die in Rahmen von Kundenschulungen hergestellt wurden. Durch die Verkäufe konnten 750 € für lokale Vereine gesammelt werden. In den Vereinigten Staaten spendete Valrhona einen Teil des Verkaufs von Inspiration Framboise an das Food Recovery Network, während in Hongkong von jedem im Dezember verkauften 3kg-Sack Manjari 5 € an die NGO Food Angel gingen. Außerdem haben wir uns mit der French Chamber Foundation in

MITARBEITER



Von *Andrea Aguilar*,
Leiterin HR und Finanzen,
Valrhona Inc.

Die weltweiten Black-Lives-Matter-Demonstrationen im letzten Sommer machten die systemischen Ungleichheiten und die Verantwortung jedes Einzelnen für die Schaffung einer gerechteren Gesellschaft deutlich. Wir setzen uns dafür ein, die Einbeziehung der Vielfalt bei Valrhona zu fördern, damit sich jede und jeder unabhängig vom persönlichen Werdegang wertgeschätzt fühlt und einen eigenen Beitrag leisten kann. Um noch weiter zu gehen, hat unsere nordamerikanische Tochtergesellschaft Valrhona Inc. eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen, die positive Wege zur Verbesserung von Vielfalt, Gleichberechtigung und Inklusion (DEI – diversity, equity, inclusion) identifizieren, erforschen und initiieren soll. Unter der Leitung von Andrea, Gaby, Cassie, Julia und Cordero führte die Gruppe im Jahr 2020 zahlreiche Aktionen durch, darunter die Schulung aller Mitarbeiter in DEI und die Zusammenarbeit mit spezialisierten Personalvermittlern. Obwohl Valrhona nach Aussagen unsere Mitarbeiter schon seit vielen Jahren ein Unternehmen mit einem guten Arbeitsklima ist, wissen wir, dass wir noch viel zu tun haben, damit es für alle inklusiv wird. Deshalb setzen wir uns in den nächsten Jahren dafür ein, Vielfalt, Inklusion und Gleichberechtigung in unserem gesamten Unternehmen zu verbessern.

Hongkong zusammengetan, um Masken für ältere und einkommensschwache Menschen zu kaufen. Schließlich zahlten wir in Spanien 6 000 € an Cocina Conciencia, ein Projekt, das jungen Menschen hilft, einen Arbeitsplatz in der Gastronomie zu finden. Davon stammten 3 000 € aus unserer Aktion „Sustainable Friday“, bei der sämtliche am Black Friday gemachten Einnahmen unserer spanischen E-Commerce-Website Valrhona Collection an das Projekt gingen.



VALRHONA
26600 Tain l'hermitage - France
Tél : +33(4) 75 09 26 38
scvalrhona@valrhona.fr
www.valrhona.com