

**Unternehmensbericht  
über soziale  
und gesellschaftliche  
Verantwortung**



**Live  
Long**

**2016**







DIESES JAHR STARTETEN WIR UNSER  
LIVE-LONG-PROGRAMM, DAS AUF  
UNSERER JAHRELANGEN NACHHALTIGEN  
ARBEIT BASIERT. WIR SETZTEN UNS  
EHRGEIZIGE ZIELE RUND UM DEN KAKAO,  
DIE UMWELT, GASTRONOMIE UND  
DAS LEBEN UNSERER STAKEHOLDER,  
UM GEMEINSAM DAS VALRHONA  
VON MORGEN ZU SCHAFFEN.

In den letzten zwölf Monaten haben wir weitreichende Pläne in Angriff genommen, die unseren Kurs für die nächsten Jahre formen werden, vom Ziel, bei unserer Vision 2025 eine gemeinsame Vision für Valrhona zu schaffen, bis zur steten Arbeit an der Umsetzung der Ökodesignkriterien für alle neuen Produktentwicklungen.

Wir haben einen ähnlich langfristigen Blick auf den Kakao geworfen und arbeiten weiterhin mit Stakeholdern zusammen, um unsere Kakaostrategie zu entwickeln. Wir sind aktiv am landwirtschaftlichen Forstprojekt Cacao Forest beteiligt und daran, Aktivitäten im Gastronomiesektor voranzutreiben, die einen Unterschied für das Leben junger Menschen bedeuten.

Live Long ist eine Botschaft von Hoffnung und Arbeit für uns alle. Wir glauben, dass Valrhona nur dann in der Zukunft Erfolg haben kann, wenn wir wirklich im Umwelt- und im sozialen Bereich nachhaltig arbeiten.

**BEGLEITEN SIE UNS AUF DIESE REISE!**



---

**JEAN-LUC GRISOT**  
GESCHÄFTSFÜHRER

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'JL Grisot'.

# Unsere vier Verpflichtungen

ENTDECKEN SIE DURCH LIVE LONG  
UNSERE NACHHALTIGEN ZIELE:

## LIVE LONG KAKAO

Aromatische Kakaoarten erhalten und  
die Erzeugergemeinschaften unterstützen

## LIVE LONG GASTRONOMIE

Förderung der Gastronomieberufe  
und Inspiration für neue Generationen

---

## LIVE LONG UMWELT

Halbierung unseres ökologischen  
Fußabdrucks bis 2025

---

## LIVE LONG GEMEINSAM

Mit unseren Stakeholdern  
ein nachhaltiges Modell aufbauen



AROMATISCHE KAKAOSORTEN ERHALTEN  
UND DIE ERZEUGERGEMEINSCHAFTEN  
UNTERSTÜTZEN



**Dieses Jahr haben wir unsere  
Projekte zur Unterstützung  
von Erzeugergemeinschaften  
sowie unsere aktive  
Beteiligung an Cacao Forest  
fortgesetzt, einem innovativen  
Waldbewirtschaftungsprojekt  
für nachhaltigen Kakaoanbau  
in der Zukunft.**

---

WIR HABEN LANGFRISTIGE PARTNERSCHAFTEN  
IN 11 LÄNDERN AUF DER GANZEN WELT UND  
FÜHRTEN IN DEN LETZTEN FÜNF JAHREN ÜBER  
20 GEMEINSCHAFTSPROJEKTE MIT UNSEREN  
PRODUKTIONSPARTNERN DURCH.

# Unsere Gemeinschaftsprojekte SEIT 2012

LIVE LONG 2016



**JAMAICA**  
—  
Finanzierung von  
Trockenflächen mit  
Solarbetrieb

**BELIZE**  
—  
Rettung einer Plantage  
und Renovierung von  
Gebäuden nach einem  
Tropensturm 2016

**DOMINIKANISCHE  
REPUBLIK**  
—  
Bau einer Schule  
in Los Indios

**ECUADOR**  
—  
Unterstützung der  
Bemühungen von AVSF zur  
Hilfe von Erdbebenopfern\*



**ELFENBEINKÜSTE**  
—  
Bau einer Schule  
in Petit Bouaké

**PERU**  
—  
Verteilung von Wasser-  
filtern, Schaffung einer  
Setzlingaufzuchtstation,  
Start des Clean Water  
Projects



**BRASILIEN**  
—  
Renovierung von Häusern  
der Arbeiter und Bau eines  
Schulungszentrums\*





### BALI

—  
Unterstützung einer  
Kakaoorganisation bei  
ihrem ersten Export



### MADAGASKAR

—  
Renovierung des Dorfes  
Andzavibe und Öffnung  
eines Zentrums für  
Gesundheitsversorgung



### GHANA

—  
Bau eines  
Gemeindezentrums  
in Wassa N'kran

*\*Mehr darüber auf  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)*



## BALI

**Unterstützung  
einer jungen  
Kakaoorganisation  
bei ihrem ersten  
internationalen  
Export**



Um kleine Organisationen im Kakaoanbau zu unterstützen, beteiligen wir uns an einer Steigerung der Produktion und der Anerkennung von hochwertigem Kakao.

Dieses Jahr konnten wir die ersten Früchte unserer Verbindung mit der jungen balinesischen Kooperative Kerta Semaya Samaniya (KSS) ernten: die Entwicklung einer Limited Edition Cuvée Bali, die Kakao aus dem ersten internationalen Export von KSS verwendet.

Unser Einkäufer Julien Desmedt stieß auf der Suche nach neuen Anbaugeländen in Indonesien auf KSS, was übersetzt „Gemeinsam ein erfolgreiches Projekt aufbauen“ heißt. KSS liegt im Westen der Insel Bali und verkaufte seinen Kakao bereits am lokalen Markt. Mit der Hilfe der Behörden und der NGO Kalimajari vor Ort hatten sie den Fermentations- und Trocknungsprozess organisiert, aber der Wert dieser Arbeit wurde auf den Märkten nicht geschätzt. Ermutigt durch die Motivation des KSS-Teams beschloss er, mit ihnen zusammenzuarbeiten.

Zusätzlich zu einer Kaufgarantie halfen wir KSS, ihren Kakao das allererste Mal zu exportieren. Das bedeutet, wir halfen ihnen bei der Organisation der Logistik und der Sicherstellung der Qualität.

Die Beladung des ersten Containers wurde groß gefeiert. Wir freuen uns auf die weitere Zusammenarbeit mit KSS, um die Arbeit der Kooperative und die einzigartigen Geschmacksrichtungen aus diesem neuen Anbaugelände einem internationalen Publikum bekannt zu machen.

Feier zum  
Anlass des  
ersten fertigen  
Containers

**„Diese Verpflichtung zeigt unseren Wunsch, neu gegründete Organisationen zu unterstützen und den Wert dieses neuen Anbaugeländes durch die Entwicklung eines „Cuvée Bali“ zu unterstreichen. Dieser erste Schritt verstärkt unsere Verbindung mit KSS, seinen Mitgliedern und dieser magischen Insel. Das Abenteuer geht 2017 weiter!“**

**JULIEN DESMEDT,  
EINKÄUFER**



# MADAGASKAR

## Renovierung eines Dorfes und Besuch von Madagassen bei Valrhona

Wir sind seit 1986 in Madagaskar und arbeiten eng mit dem Unternehmen Millot zusammen. Seit über dreißig Jahren kooperieren wir beim Anbau, der Auswahl und der Vorbereitung des Kakaos. Dieses Jahr haben wir beschlossen, diese Verbindung mit Millot noch weiter zu vertiefen, indem wir 40 % der Aktien der Plantage übernahmen. Diese bedeutende Investition erlaubt es uns, auf unseren gemeinsamen Zielen aufzubauen, nämlich der Implementierung eines langfristigen Entwicklungsplans.

### RENOVIERUNGSARBEITEN IN MADAGASKAR GEHEN WEITER

Das neue Gesundheitszentrum des Dorfes ist seit November 2015 geöffnet und betreut durchschnittlich zwanzig Patienten am Tag, sechs Tage die Woche. Das Zentrum bietet einfachen Zugang zu Gesundheitsversorgung für die Mitarbeiter von Millot und deren Angehörige in nicht dringenden Fällen, einschließlich freier Arztbesuche und Medikamentenverschreibungen.

Bis Ende 2015 waren neun Familien in ihr neues Heim gezogen. 12 zusätzliche Häuser werden bis Ende 2016 fertiggestellt sein. Um sicherzugehen, dass das Projekt nachhaltig ist, wurde eine Organisation gegründet, die ein Bankkonto für die Einzahlung der Mieten eröffnen konnte. Diese bescheidenen Mieten sollen den Dorfbewohnern die Verantwortung für ihre Behausung geben. Das Geld wird hauptsächlich für Reparaturen und Wartungsarbeiten verwendet.

### DER ANBAUMANAGER VON MILLOT BESUCHT VALRHONA

2015 und 2016 besuchten einige Mitarbeiter und Kunden die Anlage von Millot. Während sie dort waren, teilten die Mitarbeiter von Millot, darunter Patrick Landiniaina Rakotonindrina, der Anbaumanager, ihre Leidenschaft für Kakao mit uns und erzählten mehr über ihre Arbeit. Im September 2016 begrüßten wir Patrick in Tain L'Hermitage in Frankreich und zeigten ihm, wie Kakao zu Schokolade verwandelt und wie diese für die Kreation von Patisseriewaren verwendet wird.

Der Besuch war eine wahre Freude für alle Beteiligten, da Patrick einige der Menschen wieder traf, die ihn einige Monate vorher in Madagaskar besucht hatten.

Bauarbeiten  
in  
Madagaskar





## PERU

**Hilfe bei der  
Beschaffung  
sauberen  
Wassers und  
der Rettung  
des Gran-  
Blanco-Kakaos.**



JEDES JAHR ARBEITEN WIR MIT DER KOOPERATIVE NORANDINO AN PROJEKTEN, DIE AUSWIRKUNGEN AUF DREI BEDEUTENDE ASPEKTE HABEN WERDEN: WASSERBEWIRTSCHAFTUNG, BEWAHRUNG DER SELTENEN VARIETÄTEN DES GRAN-BLANCO-KAKAOS UND DIE VERBESSERUNG VON QUALITÄT UND FARMMANAGEMENT.

Unser Fokus liegt auf Langfristigkeit, deshalb finanzieren wir seit drei Jahren einen Teil des Gehalts eines technischen Beraters für die Region. Dieses Jahr haben wir auch unser Projekt für sauberes Wasser gestartet und weiter an der Entwicklung einer Setzlingaufzucht für Gran Blanco gearbeitet.

### DAS VALRHONA CLEAN WATER PROJECT

Im Mai dieses Jahres empfangen die Kakaoproduzenten von La Quemazon in Piura eine Gruppe amerikanischer und kanadischer Kunden in ihrer Region. Der Besuch markierte den offiziellen Start des Clean Water Projects, einer innovativen Initiative zwischen Valrhona, unseren nordamerikanischen Kunden und Norandino zur Beschaffung sauberen und sicheren Wassers für das entfernte Dorf Los Ranchos. Für jeden verkauften 3-kg-Sack Illanka 63 % spendet Valrhona USA dem Projekt 2 \$. Das Ziel ist, bis Juli 2017 10 000 \$ zu sammeln. Auch Sie können mitmachen – gehen Sie einfach auf <https://www.generosity.com/community-fundraising/the-valrhona-clean-water-project-los-ranchos>.

### AUFBAU EINER SETZLINGAUFZUCHT ZUM SCHUTZ DES GRAN BLANCO

Während ihres Besuchs sahen unsere nordamerikanischen Kunden auch die Gran-Blanco-Setzlingaufzucht. Wir haben die Aufzuchtstation 2013 erbaut, aber wegen einiger Dürrejahre hat das Projekt erst vor kurzem gegriffen. Für diese Aufzuchtstation hat Norandino aus hunderten Setzlingen die acht produktivsten und krankheitsresistentesten ausgewählt. Dank ihrer Arbeit in der Region, unserem Interesse, Gran Blanco zu kaufen, was die Einkommen von mehr als 100 Familien verbesserte, sowie der Rückkehr der Regenperioden besteht steigendes Interesse bei den Farmern, diese Kakaosorte anzubauen. Wir hoffen, dass wir die ersten Pflanzen ab 2017 an Kakaoanbauer im Rio-Bigote-Tal verteilen können.

# CACAO FOREST

**Wir arbeiten  
gemeinsam an  
Innovationen für  
den nachhaltigen  
Kakao der Zukunft**

WIR SIND STOLZ, EIN GRÜNDUNGSMITGLIED VON CACAO FOREST, EINEM PIONIERPROJEKT FÜR NACHHALTIGEN KAKAO DER ZUKUNFT, ZU SEIN. WIR MÖCHTEN INNOVATIVE LANDWIRTSCHAFTSMODELLE SCHAFFEN, DIE DIE VIELFALT UND QUALITÄT DER KAKAOPRODUKTION ERHALTEN, DAS LEBEN DER FARMER VERBESSERN UND GLEICHZEITIG DIE UMWELT SCHÜTZEN.

Wir von Valrhona sind fest entschlossen, das Beste aus Schokolade zu machen. Der nachhaltige Ansatz von Cacao Forest passt perfekt zu unserem langjährigen Geschäftsgebahren und unserer Vision für die Zukunft des Kakaos.

Als Teil unseres CAMBIOS Projekts auf unserer Plantage El Pedregal in Venezuela haben wir zwischen 2008 und 2011 in Zusammenarbeit mit Experten vom Jardin Botanique de Merida die Auswirkung eines reichhaltigen Ökosystems auf die Entwicklung von Kakaobäumen der Sorte Porcelana untersucht. Heute gehen wir mit Cacao Forest noch weiter und schaffen nachhaltige Anbaumodelle, bei denen Kakaobäume gemeinsam mit anderen Bäumen angepflanzt werden.

Das Team von Cacao Forest besteht heute aus CIRAD, Isara, Terra Isara, TFT, Valrhona, AlterEco, Weiss, und Révillon. Wir bündeln unsere verschiedenen Kenntnisse, um neue Landwirtschaftsmodelle im Kakaosektor zu schaffen. Wir konzentrieren unsere Untersuchungen auf drei Hauptanbaugebiete von Kakao: die Karibik (Dominikanische Republik), Südamerika (Peru) und Afrika (Elfenbeinküste, Kamerun und Madagaskar). Das Projekt wurde 2015 in der Dominikanischen Republik gestartet. Die Aktivitäten werden 2017 in Peru beginnen.





# Live Long Umwelt

LIVE LONG 2016

HALBIERUNG UNSERES  
ÖKOLOGISCHEN  
FUSSABDRUCKS BIS 2025

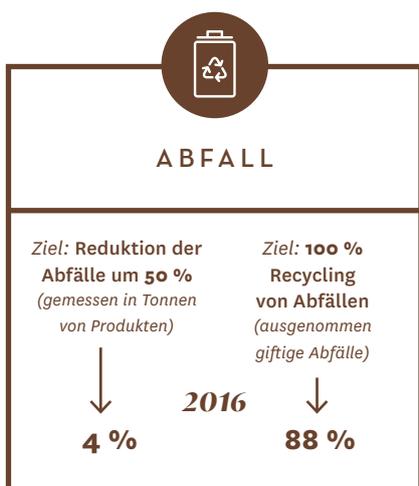
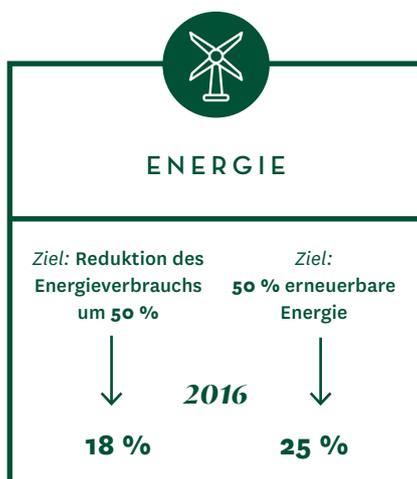
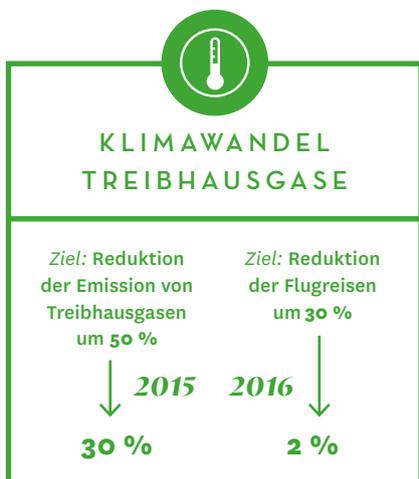


## WIR BEABSICHTIGEN, UNSEREN ENERGIEVERBRAUCH

### ZWISCHEN 2013 & 2025 ZU HALBIEREN

Dazu haben wir umfangreiche Energiesparpläne für die nächsten Jahre umgesetzt. Wir wissen, dass die globale Erwärmung eine große Herausforderung für uns alle ist. Deshalb verpflichten wir uns, auf unseren CO<sub>2</sub>-Fußabdruck zu achten. Seit 2012 implementieren wir Leistungsindikatoren, verstärken unsere Kontrollprozesse und schulen unsere Mitarbeiter. Wir haben unsere Pläne auf die ISO 50001 Norm ausgerichtet und die Zertifizierung im Oktober 2015 erhalten.

## Unsere Umweltziele für 2025



WIR ARBEITEN WEITERHIN AN EINER REDUKTION DER VERPACKUNG UND MÖCHTEN SICHERSTELLEN, DASS IN ZUKUNFT ALLE UNSERE NEUEN PRODUKTE ÖKODESIGNT SIND

# Unsere Aktivitäten 2016

---

LIVE LONG 2016



---

## **Dieses Jahr haben wir uns unter Miteinbeziehung unserer Mitarbeiter und Partner hauptsächlich auf das Management unseres Energieverbrauchs und der Abfallbewirtschaftungsprozesse konzentriert.**

- DIESES JAHR KONNEN WIR DANK UNSERER ENERGIESPARMASSNAHMEN EINSPARUNGEN IM ENERGIEVERBRAUCH VON **7%** IM VERGLEICH ZU 2015 ERREICHEN
- NEUE LED-LAMPEN IN UNSERER CHOCOLATERIE WERDEN DEN ENERGIEVERBRAUCH FÜR DIE BELEUCHTUNG UM **70%** IM VERGLEICH ZUM DERZEITIGEN VERBRAUCH SENKEN
- DANK UNSERER ZENTRALISIERTEN KÜHLPROZESSE RECHNEN WIR MIT **75%** ENERGIEERSPARNIS IN DEN NÄCHSTEN FÜNF JAHREN
- DERZEIT VERWERTEN WIR **88%** UNSERER ABFÄLLE

*Lesen Sie auf Seite 18 und 19, wie uns das gelungen ist.*

---

### **Die Ecole Valrhona und la Cité du Chocolat haben sich ebenfalls engagiert:**

- Da alle Neonleuchten durch LEDs ausgetauscht wurden, spart die Ecole eine Energiemenge, die dem Verbrauch eines durchschnittlichen Haushalts pro Jahr entspricht.
- Wenn Besucher in unserem neuen Restaurant in der Cité du Chocolat ihre Mahlzeit beenden, können sie alles von kompostierbarem Abfall bis zu Tellern, Besteck und Gläsern recyceln!

# Energieersparnis durch Zentralisierung unseres Kühlprozesses

IN DEN NÄCHSTEN ZEHN JAHREN MÖCHTEN WIR UNSEREN ENERGIEVERBRAUCH UM 50 % SENKEN UND GLEICHZEITIG UNSEREN VERBRAUCH VON FOSSILEN BRENNSTOFFEN HALBIEREN. UM UNSER ZIEL FÜR 2025 ZU ERREICHEN, HABEN WIR DIESES JAHR AN DER VERBESSERUNG UNSERER ENERGIEEFFIZIENZ GEARBEITET UND UNSERE KÜHLPROZESSE ZENTRALISIERT. IN DEN NÄCHSTEN FÜNF JAHREN ERWARTEN WIR EINE 75%IGE VERBESSERUNG UNSERES ENERGIEMANAGEMENTS IM VERGLEICH ZU HEUTE.



WIR SPRACHEN MIT MATHIEU BOSELLI, DER FÜR DIE WARTUNG, ANLAGEN UND ENERGIE BEI VALRHONA ZUSTÄNDIG IST, ÜBER DIE PLÄNE FÜR DAS ENERGIEMANAGEMENT UND DIE ENTWICKLUNGEN IN DIESEM JAHR.

*„Als Erstes strukturierten wir unseren Ansatz und stellten fest, in welchen Bereichen wir Energie verbrauchten. Wir hatten bereits die ISO 14001 Zertifizierung aber das ging uns im Bereich Energie nicht weit genug. Wir beschlossen, auf die ISO 50001 Zertifizierung hinzuarbeiten, um unsere Aktionspläne besser zu strukturieren.“*

*Dieses Jahr haben wir unsere Kühlprozesse zentralisiert, sodass die gesamte Wärme, die wir aus der Kühlung in unserer Produktion ziehen, für die Wärmeerzeugung wiederverwendet werden kann. Die Schokoladenherstellung ist einer der Prozesse, die im Bereich Wärmenutzung am schwierigsten zu optimieren sind, da wir ständig zwischen heiß und kalt abwechseln müssen. Deshalb ist ein Schokoladenwerk ein wahrhaft lohnendes Experimentierfeld für die Verbesserung der Energieeffizienz.*

*Anstatt weiterhin Kälte in kleineren Produktionsbereichen überall auf unserem Gelände herzustellen, beschlossen wir, eine große zentrale Kaltluftverteilerleitung zu bauen, so dass unsere Produktion effizienter und ökonomischer ist.*

*Derzeit beenden wir die erste Phase dieses Projekts. Die zweite Phase wird 2018 durchgeführt und direkt mit unserem Rohmaterialienlager verbunden.“*

# Jetzt wird recycelt!

*Sagen zu können, dass wir Fortschritte machen, verleiht allem eine Bedeutung, was wirklich interessant ist.“*

**MATTHIEU ILTGEN,**  
REINIGUNGSMANAGER

**BIS 2025 MÖCHTEN WIR IN UNSERER CHOCOLATERIE KEINERLEI ABFÄLLE MEHR PRODUZIEREN. WIR ARBEITEN AN DIESEM ZIEL, INDEM WIR DIE ART VERBESSERN, WIE ABFÄLLE IN UNSEREN PRODUKTIONSSTÄTTEN VERWERTET WERDEN. DERZEIT WERDEN 88 % UNSERER ABFÄLLE WIEDERVERWERTET.**

Wir recyceln bereits seit einiger Zeit aber bis vor Kurzem war es uns nicht möglich, weiche Plastikmaterialien wie Plastikfolie zu recyceln. Unsere Mitarbeiter wollten unbedingt mehr erreichen. Wie unser Reinigungsmanager Sebastien Valette erklärt, kam der Anstoß aus der Fertigung und von den Produktionschefs.

„Wir sprachen viel mit unseren Abfallentsorgern und baten sie, herauszufinden, wie es um das Recycling von weichem Plastik stand. Anfangs war die Antwort negativ, aber nach der Analyse der technischen Datenblätter und nachdem wir nicht lockerließen sagten sie, es wäre möglich“, so Reinigungsmanager Mathieu Iltgen.

Nach der Zusage unseres Abfallentsorgers im Januar konnten wir die Teams aus der Fertigung an Bord holen. „Wir überarbeiteten unsere Recycling-Richtlinien und was das Wichtigste ist, wir schulten unsere Mitarbeiter“, erklärt Pauline Boudelaa, Mitglied des Sicherheits- und Umweltschutzteams. „Wir sind zu den Leuten gegangen und erklärten ihnen, dass wir versucht hatten, Lösungen zu finden“, fügt Mathieu hinzu.

Die Teams haben dies nun in ihren täglichen Arbeitsablauf integriert und das Recycling wird immer einfacher. „Die Leute öffnen jetzt ohne zu zögern die Behälter und sehen nach, ob es dort irgendwelche Abfälle gibt, die nicht dorthin gehören und korrigieren das dann im jeweiligen Fall“, sagt Sebastien.

Wir sind stolz auf das, was wir erreicht haben, aber wir wollen noch einen Schritt weitergehen. Wir werden weiterhin Möglichkeiten der Behandlung des von uns erzeugten Abfalls erkunden, damit wir auch noch die letzten 12 % auf Null reduzieren können.





# Live Long Gastronomie

FÖRDERUNG DER  
GASTRONOMIEBERUFE UND  
INSPIRATION FÜR NEUE  
GENERATIONEN



# **Gastronomie ist Teil von Valrhonas DNA. Wir sind Partner der Gastronomieberufe, inspirieren Kreativität und fördern Küchenchefs von heute und morgen.**

Seit Jahren arbeiten wir daran, die Entwicklung der Gastronomie zu fördern und Berufungen zu schaffen. Das reicht von der professionellen Ausbildung, die an der Ecole Valrhona geboten wird und unserer Unterstützung führender Wettbewerbe im kulinarischen Bereich, wie die Pâtisserie-Weltmeisterschaft, bis zu unseren Partnerschaften mit Gastronomieorganisationen wie der Fondation Paul Bocuse.

Wir arbeiten an drei Hauptachsen: Steigerung des Bewusstseins, Schulung und Förderung der sozialen Einbindung benachteiligter Gruppen durch die Gastronomie.

---

## **DIESES JAHR**

**DIE FONDATION WIRD 10!**

—

**ERÖFFNUNG DES NEUEN BEREICHS FÜR DIE  
BERUFSGRUPPE DER KONDITOREN IN DER  
CITÉ DU CHOCOLAT**

—

**START UNSERES PROJECT-INSERT-PILOTPROJEKTS**



ÜBER 300 000  
BESUCHER SEIT  
2013

—

2016 NAHMEN  
30 000 PERSONEN  
AN SCHOKOLADEN-  
WORKSHOPS  
TEIL

# Bewusstsein fördern

## DIE CITÉ DU CHOCOLAT ERÖFFNET EINEN NEUEN BEREICH FÜR HANDWERKER

2016 eröffnete die Cité du Chocolat Valrhona ein neues Stockwerk, das den handwerklichen Fachkenntnissen gewidmet ist. Indem wir einen Blick in das Leben von neun Fachleuten gewähren, möchten wir den Besuchern Verständnis für die Gastronomieberufe geben und sie inspirieren, die Konditoren der Zukunft zu werden. Besuchern, die eine praktische Erfahrung suchen, bieten wir Workshops und Kurse, die von den Konditormeistern unserer Ecole Gourmet geleitet werden.





# Die Fondation Valrhona wird 10!

Die Mission der Fondation Valrhona ist es, alle Initiativen zu unterstützen, die den Geschmack und alle damit verbundenen Berufsgruppen schützen, bereichern oder fördern sollen. Die Fondation Valrhona hat zwei Ziele:

- Das Bewusstsein und das Verständnis für den Geschmack wecken
- Gastronomieberufe fördern und das Interesse daran wecken

Die Tätigkeiten der Fondation Valrhona zielen darauf ab, benachteiligten Gruppen zu helfen.

Seit 2006 haben wir über die folgenden Tätigkeiten durch die Fondation Valrhona starke Verbindungen zur ortsansässigen Gemeinschaft:

## **BENACHTEILIGTE JUGENDLICHE GEMEINSAM IN EINER PARTNERSCHAFT MIT DER JUGENDGERICHTSHILFE INSPIRIEREN**

Seit ihrer Gründung arbeitet die Fondation Valrhona mit Valence PJJ, der lokalen Organisation zum rechtlichen Schutz von Jugendlichen zusammen. Wir unterstützen deren Trainingsrestaurant und halten Patisserie-Workshops für sie ab. Dieses Jahr haben wir wieder den „Parcours du Goût PJJ“ unterstützt, einen nationalen gastronomischen Wettbewerb, der die Fähigkeiten und die soziale Einbindung von Jugendlichen unterstützt.

## **BEWUSSTSEIN ÜBER UNTERSCHIEDLICHE GESCHMACKSRICHTUNGEN WECKEN**

Die Fondation Valrhona weckt das Bewusstsein über den Geschmack durch Schokoladenentdecker-Workshops, die von Mitarbeitern von Valrhona durchgeführt werden. Diese Workshops beinhalten eine Einführung in die Schokoladenherstellung und eine Einführung in die Verkostung, die alle fünf Sinne umfasst. Mehr als 700 Personen haben 2016 an einem Workshop teilgenommen.

## **VORSTELLEN VON GASTRONOMIEBERUFEN VOR BENACHTEILIGTEN JUGENDLICHEN**

Durch Patisserie-kurse der Fondation stellen Konditoren von Valrhona benachteiligten Personen, Kindern in Obhut der Fondation Ardivin, kranken und behinderten Kindern die Arbeit eines Konditors vor. Dieses Jahr haben 50 Jugendliche eine Fortbildung erhalten.

# Fortbildungen

## NEXT GENERATION

ZIEL UNSERES PROJEKTS NEXT GENERATION IST ES, JUGENDLICHEN IN FORTBILDUNGSZENTREN AUF DER GANZEN WELT GASTRONOMIEBERUFE NÄHERZUBRINGEN. MIT NEXT GENERATION HELFEN WIR JUGENDLICHEN, IHRE FACHLICHEN UND GESCHMACKSTECHNISCHEN KENNTNISSE ZU ENTWICKELN, INDEM WIR MIT IHNEN UNSERE KERNWERTE TEILEN UND SO DARAN MITWIRKEN, DIE HANDWERKER UND GASTRONOMEN VON MORGEN ZU FORMEN.

Diesen Juni durften wir eine Klasse vom BTM (Brevet Technicien de Maîtrise) in Avignon, Frankreich, bei Valrhona begrüßen. Während des Tages bei uns besuchten die Studenten unsere Schokoladenproduktion und die Cité du Chocolat und erhielten eine kostenlose Verkostung von der Ecole Valrhona du Goût. Bei dieser einzigartigen Möglichkeit konnten die Studenten in die Welt von Valrhona eintauchen und mehr über Kakao erfahren.



*„Mit großer Freude konnte ich mit den jungen Chocolatiers vom BTM in Avignon Gedanken über unsere gemeinsame Leidenschaft, Schokolade, austauschen. Das war für mich die Gelegenheit, sie in die Kunst der Schokoladenverkostung gemäß der Ecole Valrhona de Goût einzuführen. Ich hoffe, das hat ihnen eine neue Perspektive zum Thema Geschmack und eine neue Art, ihre Arbeit anzugehen, gegeben. Die Verkostung ist für Chocolatiers in Ausbildung sehr wichtig, da sie die Schokolade von morgen kreieren und die großen Markttrends, die mit Geschmack in Verbindung stehen, beeinflussen werden.“*

MORGANE DEREDEC,  
DER ÉCOLE VALRHONA  
DU GOÛT



# Fortbildung & Inklusion

## DIE FONDATION VALRHONA UND DAS PROJEKT ATELEX

Seit 2014 ist die Fondation Valrhona stolze Unterstützerin des Projekts Atelex, das von der regionalen Organisation ADAPEI geleitet wird. Atelex ermöglicht es Jugendlichen mit geistiger Behinderung, professionelle Küchenfertigkeiten zu entwickeln, indem es diese Arbeit in deren normale Schulerfahrung integriert.

Seit 2014 unterstützen wir jedes Jahr:

- 6 junge Auszubildende im Alter zwischen 15 und 19 Jahren, die eineinhalb Tage pro Woche an der Hotelfachschule in l'Hermitage arbeiten
- 12 Jugendliche, die unter der Leitung von Elodie Thivolle jede Woche einen halben Tag Einführungskurse in die Gastronomieberufe besuchen

Das Projekt hat einen starken direkten Einfluss auf diese jungen Menschen, und verbindet Training von hoher Qualität mit einer erfolgreichen sozialen Integration. Die Fondation Valrhona möchte gemeinsam mit ADAPEI Trainings organisieren, die den Teilnehmern eine anerkannte Qualifikation geben und möchte so Jugendlichen ermöglichen, einen Gastronomieberuf zu ergreifen.



# Inklusion



**„Das Finden von Mitarbeitern ist heutzutage das größte Problem unseres Berufsstands. Wir fühlen uns wirklich wertgeschätzt, dass Valrhona sich in diesem Bereich einbringt!“**

**RACHEL BOUVIER,**  
L'ÉPI DORÉ, SAINT-DONAT,  
FRANKREICH

## PILOTPROJEKT INSERT

Das Project Insert wurde geschaffen, um zwei wichtige Bedürfnisse in Frankreich zu erfüllen: jenes unserer Konditor- und Bäckerkunden, von denen die Hälfte Probleme beim Finden neuer Mitarbeiter hat, und jenes von Jugendlichen, von denen 25 % arbeitslos sind. Insert möchte unsere Kenntnisse und Position im Gastronomiesektor dazu verwenden, auf diese beiden Themen einzugehen.

Seit sie 2015 mit ihrer Idee den Ticket for Change Intreprenariat Award gewann, entwickelt die Projektleiterin von Insert, Veronique Zehnacker, dieses Programm. Dieses Jahr haben wir unsere ersten Schritte in der Partnerschaft mit der Fondation Paul Bocuse, dem Ausbildungszentrum Drôme-Ardèche Multi-profession in Livron (CFA-CFMDA) und lokalen Organisationen gemacht.

Drei Jugendliche haben einmonatige Praktika bei unseren Kunden absolviert und Schulungen von Christophe Domange, dem Konditormeister der Ecole Valrhona und Alain Rondot, einem Pâtisserielehrer am CFA CFMDA erhalten. Ziel ist es, dass diese Jugendlichen am Ende des Monats entscheiden können, ob sie in diesem Beruf weitermachen möchten, und dass diese Praktikanten dann eine einjährige Konditorenausbildung am CFA beginnen.

Diese ersten Erfahrungen waren für alle Beteiligten sehr wertvoll. Wir hoffen, dass wir dieses Programm im Frühling 2017 fortführen können.



MIT UNSEREN  
STAKEHOLDERN EIN  
NACHHALTIGES MODELL  
AUFBAUEN



**Wir wollen das Wohlbefinden am Arbeitsplatz verbessern, unseren Mitarbeitern bei der Entwicklung ihrer Talente helfen und es allen Stakeholdern ermöglichen, Valrhonas Entwicklung zu teilen, sich einzubringen und aktiv daran teilzunehmen.**

---

ES IST UNSER ZIEL, DASS JEDER EINZELNE AUF SINNVOLLE, AUTONOME UND VERANTWORTUNGSVOLLE WEISE ZUM AUFBAU UNSERER VISION FÜR VALRHONA 2025 BEITRAGEN KANN. DIESER PROZESS IST EINE FORTSETZUNG DER VERFAHREN, DIE VON UNSERER ECOLE DE LEADERSHIP FESTGELEGT WURDEN UND MOBILISIERT ALLE UNSERE STAKEHOLDER, DAS VALRHONA VON MORGEN ZU SCHAFFEN.

# Erschaffen wir eine gemeinsame Vision für Valrhona

IM JANUAR 2016 HABEN WIR DIE ERSTE PHASE DER VISION 2025 GESTARTET. DER SCHWERPUNKT LAG AUF DER EINBEZIEHUNG UNSERER MITARBEITER, SODASS JEDER SEINEN ANTEIL ZU VALRHONA BEITRAGEN KANN UND SIE GEMEINSAM DIE MISSION UND DIE WERTE IHRES TEAMS BESTIMMEN.

Dafür verbrachte jedes Team einen Tag damit, seine „Kernidentität“ und seine Vision für die Zukunft zu definieren. Bisher haben 97 % unserer Mitarbeiter an ihrer „Kernidentität“ gearbeitet. Im nächsten Jahr werden wir diese Arbeiten zusammenfügen und eine umfassende Vision für 2025 schaffen, gemeinsam mit den Aktionsplänen, damit wir dieses Ziel auch erreichen.



**„Nach dem Wechsel des Leiters der Schokoladenformen in einen anderen Bereich im Unternehmen, arbeiteten alle Mitarbeiter des Formgebungsteams zusammen, um ihren Bereich neu zu organisieren.**

*Der ganze Bereich stimmte über die Art der Organisation ab, die es ihnen ermöglichen würde, Valrhonas wichtigste strategische Businessziele zu erreichen und dem Wunsch der Mitarbeiter nach mehr Autonomie und Verantwortung in einer Atmosphäre von Vertrauen gerecht zu werden. Dadurch konnten die Rollenverteilung verändert und neue Rollen gebildet werden, nämlich Produktionsüberwacher und ein Teamleiter, die durch Abstimmung gewählt werden. Diese Organisation wurde im Mai 2016 eingeführt und wird ein Jahr lang getestet.“*

**CHARLOTTE PAULUS,**  
LEITERIN  
SCHOKOLADENPRODUKTIONSLINIE



**„Um unsere Kernidentität zu finden, reisten wir durch die Zeit und schauten ebenso in die Zukunft wie in die Vergangenheit, um zu sehen, was wir im letzten Jahrzehnt alles erreicht haben. Wir nahmen uns die notwendige Zeit und den Abstand, um über unsere Erfolge, Misserfolge, Ängste, Hoffnungen und manchmal sogar über unsere Gefühle zu sprechen. Die Offenheit unseres Austausches hat unseren Teamgeist gestärkt.“**

**ALEXANDRE OGER,**  
PRODUKTIONSLEITER  
SCHOKOLADENPRALINEN

## WOHLBEFINDEN AM ARBEITSPLATZ

### GESUNDHEIT

Dieses Jahr haben wir unsere professionelle Gesundheitsversorgung für die Mitarbeiter aufgestockt und zusätzlich die Dienste eines Osteopathen und eines Diätologen angeboten. Durch dieses multidisziplinäre Team möchten wir unsere Mitarbeiter unterstützen und das schützen, was ihnen am Wichtigsten ist: ihre Gesundheit.

### SPORT

In den letzten drei Jahren haben wir daran gearbeitet, unsere Mitarbeiter mit sportlichen Aktivitäten in Berührung zu bringen. 2016 haben verschiedene talentierte Sportler bei Valrhona freiwillig Mitarbeiter unterrichtet. Darunter waren ein Lauftrainer und ein Taekwondo-Lehrer. Wir haben nun auch Physiotherapeuten, die unseren Produktionsmitarbeitern zeigen, wie sie sich vor und nach der Arbeit richtig dehnen.

# TALENTENTWICKLUNG

IM LETZTEN JAHR HABEN WIR MEHRERE INITIATIVEN ZUR TALENTFÖRDERUNG GESTARTET. DIESES ENGAGEMENT ENDET NICHT BEI DEN MITARBEITERN. WIR MÖCHTEN GENAUSO GERNE TALENTE VON BENACHTEILIGTEN JUGENDLICHEN ENTWICKELN, UM IHNEN DEN WEG IN EINE ANSTELLUNG ZU ERMÖGLICHEN. DAS REICHT VON UNSEREM PROJEKT Y'A CABOSSER BIS ZUR UNTERSTÜTZUNG VON INITIATIVEN UNSERER KUNDEN WIE GALVIN'S CHANCE IM VEREINIGTEN KÖNIGREICH.

## INNOKATION

Da unsere Produktionsteams wenig in den Kreativprozess hinter neuen Produkten eingebunden sind, kam Alexandre Oger, der Produktionsleiter, Anfang 2016 auf die Idee, seine Teams dort einzubinden. Mit der Unterstützung von Kollegen in Forschung und Entwicklung und dem Marketing erschuf er „Innokation“, bei dem er seine Produktionsteams an zwei Tagen Kreativitätsarbeit zusammen brachte. Während dieser Zeit sollten die Teams zwei Schokoladenkreationen für die Zukunft erschaffen.

*„Innokation war die Gelegenheit, Kreativität in den Kern der Produktion zu bringen und zu zeigen, wie kollektive Intelligenz uns ermöglicht, scheinbar unüberwindbare Hindernisse zu überwinden.“*

ALEXANDRE OGER,  
PRODUKTIONSLEITER  
SCHOKOLADENPRALINEN





## WETTBEWERB THE BEST PASTRY CHEF

---

Nachdem wir eine Veranstaltung schaffen wollten, die die Mitarbeiter zusammenbringen und es ihnen ermöglichen sollte, ihrer Kreativität Ausdruck zu verleihen, beschlossen wir, einen Pâtisserieswettbewerb zu organisieren: The Best Pastry Chef („Der Beste Konditor“). 16 Teams traten im Laufe von vier Monaten gegeneinander an und jedes wurde von den Konditoren der Ecole Valrhona unterstützt. Der Wettbewerb war ein großer Erfolg und das Finale fand vor all unseren Mitarbeitern beim Valrhona-Tag 2016 statt. Das Siegerteam, Team Cinquante (Véronique Battandier und Isabelle Descormes) gewann eine Reise nach Paris und einen Kurs beim bekannten Konditor Christophe Michalak.

## Y'A CABOSSER

---

Das 2015 gestartete Y'a Cabosser soll benachteiligten Jugendlichen auf dem Weg zur Einstellung helfen, indem sie Arbeitserfahrung und Fortbildung in Zusammenarbeit mit der Fondation Valrhona, dem EPEI Drôme Ardèche und der Fondation Robert Ardouvin erhalten. Seit diesem Start haben fünf Auszubildende an diesem Programm teilgenommen.

# TEILEN UND AUSTAUSCH

IM JANUAR 2016 HABEN WIR UNSER LIVE LONG AMBASSADOR PROGRAMM UND VISION 2025 GESTARTET - ZWEI LANGZEITINITIATIVEN, DIE AUS TEILNEHMERN AKTEURE MACHEN SOLLTEN. WIR SCHAFFEN AUCH WEITERHIN REGELMÄSSIG ZEITRÄUME DER ZUSAMMENARBEIT UND DES AUSTAUSCHES ZWISCHEN UNSEREN STAKEHOLDERN AUF DER GANZEN WELT.



## VALRHONA-TAG

Jedes Jahr bringen wir während unseres jährlichen Valrhona-Tags unsere Mitarbeiter aus dem gesamten Unternehmen zu einem Tag von Präsentationen und Workshops zusammen. Dieses Jahr diskutierten während des Valrhona-Tags 800 Mitarbeiter die Arbeit an der „Kernidentität“, die von jedem Team während der ersten Hälfte des Jahres durchgeführt wurde. Nicht weniger als 54 Teamidentitäten wurden im Laufe des Tages gebildet.

## LIEFERANTENDIALOGTAG

Letztes Jahr teilten wir Ihnen die Ergebnisse unserer ersten Lieferantenzufriedenheitsumfrage mit, in der uns unsere Lieferanten eine Gesamtbewertung ihrer Zufriedenheit von 8.1/10 gaben. Diesen November beschlossen wir, noch weiter zu gehen und unsere Lieferanten bei einem Dialogtag miteinzubeziehen. Ziel dieses Tages war es, die Ergebnisse der Zufriedenheitsumfrage von 2015 zu teilen, ihnen Valrhona und unsere Pläne für 2025 näherzubringen und sie letztendlich in den gemeinsamen Aufbau unserer Unternehmensvision einzubeziehen.

## LIVE LONG AMBASSADOR PROGRAMM

Seit dem Start des Programms im Februar wurden 50 Mitarbeiter lebenslange Botschafter. Unsere Botschafter haben bereits Veränderungen durchgeführt. Pauline Boudelaa half dabei, Wasser in unseren Produktionsstätten zu sparen, während Dominique Para eine wichtige Rolle bei der Entwicklung von Projekten für den Arbeitseinstieg und Gemeinschaftsgärten spielte. Andere, wie Raphaëlle Bonnaure und Sandrine Dumas, bekämpften Lebensmittelverschwendung durch unsere neu gegründete „Les Cabossés“-Linie.



**„Wenn wir den Planeten und die Denkweise der Menschen verändern möchten, so müssen die Unternehmen voll dahinter stehen. Wir und das Unternehmen haben eine Verantwortung, zu handeln.“**

**DOMINIQUE PARA,**  
LIVE-LONG-BOTSCHAFTER

## EUROPÄISCHE WOCHE DER NACHHALTIGEN ENTWICKLUNG

### UND DIE VALRHON'ACT CHALLENGE VON 2016

DIE MITARBEITER VON VALRHONA FEIERTEN BEREITS ZUM ZWEITEN MAL HINTEREINANDER IHR ENGAGEMENT FÜR DIE NACHHALTIGKEIT WÄHREND DER EUROPÄISCHEN NACHHALTIGKEITSWOCHE. VIELE LEITETEN AKTIVITÄTEN EINSCHLIESSLICH WORKSHOPS, EINEN POP-UP-MARKT MIT LOKALEN PRODUZENTEN UND TESTFAHRTEN MIT ELEKTROAUTOS.

Die Woche brachte auch den Start für die zweite jährliche „Valrhon'Act“-Challenge, unseren Nachhaltigkeitswettbewerb. Während zwei Wochen maßen sich Teams und Mitarbeiter darin, verschiedene nachhaltige Tätigkeiten durchzuführen. Dank der Valrhon'Act Challenge führten 173 Teilnehmer in 23 Teams 18 332 grüne Aktionen aus und trugen dazu bei, **1 407 kg CO<sub>2</sub> einzusparen, was einer Fahrt von 10 825 km im Auto entspricht.**



VALRHONA VERBINDET SICH MIT KUNDEN,  
UM GEMEINDEN VOR ORT ZU UNTERSTÜTZEN

**Im Laufe des letzten  
Jahres arbeiteten unsere  
Mitarbeiter auf der  
ganzen Welt mit Kunden  
und Partnern, um  
bedürftigen Menschen  
zu helfen. Sie leiteten  
zahllose Initiativen wie:**

- DAS SPENDEN VON SCHOKOLADE, UM EIN ENORMES LOTTERIETICKET (20 M<sup>2</sup>) ZU ERSTELLEN, UM GELD FÜR DIE FUNDACIÓN NAZARET IN SPANIEN ZU SAMMELN
- NACH OSTERN SCHOKOLADE FÜR GEMEINDEORGANISATIONEN IN SPANIEN SPENDEN
- GELD FÜR DIE BEKÄMPFUNG VON BRUSTKREBS IM NAHEN OSTEN SAMMELN
- PATISSERIEKREATIONEN NACH VORFÜHRUNGEN BEI DER GEMEINSCHAFT IN JAPAN SPENDEN
- CHOCS FOR CHANCE UNTERSTÜTZEN, UM JUGENDLICHEN IM VEREINIGTEN KÖNIGREICH BEIM EINSTIEG IN DIE ARBEITSWELT ZU HELFEN
- START DES CLEAN WATER PROJECTS IN NORDAMERIKA (SIEHE S. 12)
- DIE GRAND TOURNÉE DU CHOCOLAT CHAUD (KANADA) UND DAS HOT CHOCOLATE FESTIVAL (USA), UM BEDÜRFTIGE FAMILIEN IN NORDAMERIKA MIT NAHRUNG ZU VERSORGEN



## DREI INITIATIVEN, DIE UNSERE ZUSAMMENARBEIT MIT DEN KUNDEN VERANSCHAULICHEN

### BIG CHOCOLATE TEA, VEREINIGTES KÖNIGREICH

Dieses Jahr hat sich Valrhona zum zweiten Mal in Folge mit „The Sick Children’s Trust’s Big Chocolate Tea“ zusammen geschlossen. Den Unterstützern wurden Pakete gesandt, die ihnen bei der Planung ihres Events helfen. In den Paketen befand sich Valrhona-Schokolade, die die Freude für diese Kampagne noch verstärken sollte. Dank der Unterstützung von Valrhona sammelte der Sick Children’s Trust 60 000 € von Big Chocolate Tea, was reichte, um 2 000 Familien zu unterstützen, deren Kinder lebensrettende Maßnahmen im Krankenhaus erhielten, damit sie eine Nacht kostenlos in einem der „Homes from Home“ verbringen konnten.

### CHOCOLATE FOR HEALTH, BALI

Dieses Jahr startete Valrhona die Initiative „Chocolate for Health“ mit unserem indonesischen Partner Classic Fine Foods. Das Ziel: Geld für mobile Kliniken für bedürftige Menschen in Bali sammeln. Dafür versammelten wir Kunden, um aus Valrhona-Schokolade ein Dessert für dieses Event zu kreieren. Das Geld von jedem verkauften Dessert ging an die lokale Gesundheitswohltätigkeitsorganisation Yayasan Rama Sesana. Das erste Event fand im März statt und brachte 18 Millionen Rupien (1 200 €) ein, mit denen drei mobile Kliniken finanziert werden konnten. Die zweite Chocolate for Health Veranstaltung findet vom Dezember 2016 bis Januar 2017 statt.

### DINER DES CHEFS, FRANKREICH

Valrhona ist ein langjähriger Partner von Dîners de Chefs Châteaux & Hôtels Collection, einer Reihe von Wohltätigkeitsdinners für Restaurants du Cœur, eine französische Wohltätigkeitsorganisation, die bedürftigen Menschen Nahrungsmittel zur Verfügung stellt. Dank der Großzügigkeit der Küchenchefs der Collection, von denen alle kostenlos kochen, und der Unterstützung der Partner von Châteaux & Hôtels Collection, kommt das gesamte bei diesen Abendessen eingenommene Geld wohltätigen Zwecken zugute. Am 8. Dezember 2016 gaben 100 Collection-Küchenchefs 13 Abendessen in ganz Frankreich, wodurch die Restaurants du Cœur 200 000 Mahlzeiten für bedürftige Menschen finanzieren konnten.







# Live Long

2016

**VALRHONA FRANKREICH**

26600 Tain l'Hermitage - FRANKREICH

Tel.: +33(0)4 75 09 04 66

serviceclient@valrhona.fr

---

**WWW.VALRHONA.COM**