

Persbericht

Belangrijke stap in de missie naar slaafvrije chocolade

Strategische samenwerking tussen Tony's Chocolonely, Albert Heijn en Barry Callebaut zet de nieuwe standaard voor de sector inzake aankoop van cacao

- **Strategic partnership raises industry standard enabling a living income for farmers**
- **Dutch retailer Albert Heijn will source cocoa for its Delicata brand based on the five sourcing principles of Tony's Chocolonely**
- **Tony's Open Chain platform supports other chocolate companies to join and tackle lasting social issues in cocoa together**

Amsterdam, 29 november 2018 – De Nederlandse impactorganisatie Tony's Chocolonely, retailer Albert Heijn en chocoladeproducent Barry Callebaut gaan een strategisch partnership aan om een einde te maken aan kinderarbeid en moderne slavernij in de chocolade-industrie. Samen zullen deze bedrijven een nieuwe industriestandaard zetten en de druk verhogen op de gehele chocolade-industrie om structurele veranderingen te brengen om te werken naar een evenwichtiger verdeelde cacao keten.

Met hun missie om chocolade 100% slaafvrij als norm te maken in chocolade, roept Tony's Chocolonely sinds jaar en dag andere bedrijven op om hun voorbeeld van cacao-inkoop te volgen. Hun manier van werken is gebaseerd op directe relaties met cacaoöperatieven, traceerbare cacao en een leefbaar inkomen voor cacaoboeren. Het bedrijf deelt alle details van zijn transparante toeleveringsketen onder Tony's Open Chain – een open-source platform waar chocoladebedrijven toegang hebben tot alle nodige expertise om zo de sociale problemen uit hun eigen toeleveringsketen te elimineren. Het platform bevat ook tools zoals Tony's Beantracker en het Child Labour Monitoring and Remediation System dat geïmplementeerd werd bij alle Tony's partnercoöperatieven.

De grootste Nederlandse retailer Albert Heijn is het eerste bedrijf dat gebruik zal maken van Tony's Open Chain. Wereldleider Barry Callebaut heeft als chocoladeproducent deze samenwerking mogelijk gemaakt dankzij zijn expertise in het verwerken van de gesegregeerde cacao naar chocolade. "Dit is een gigantische stap voor de chocolade-industrie en een belangrijke beweging naar duurzame chocolade als industriestandaard tegen 2025," zegt Antoine de Saint-Affrique, CEO van Barry Callebaut. "Dit is een fantastische kans om zowel samen te werken met de grootste retailer van Nederland en met een bedrijf dat zo begaan is met zijn slaafvrije missie als Tony's Chocolonely. We kijken ernaar uit dit succesverhaal nog groter te maken dankzij onze logistieke expertise."

De samenwerking tussen Tony's Chocolonely's, Albert Heijn en Barry Callebaut toont aan dat het mogelijk is om het verschil te maken op een grotere schaal en roept andere bedrijven in de sector op om mee te doen. "Samen hebben we meer impact. Ik ben blij dat Albert Heijn en Barry Callebaut met ons in zee gaan op weg naar slaafvrije chocolade," zegt Henk Jan Beltman, Chief Chocolate Officer bij Tony's Chocolonely. "We hebben er altijd naar gestreefd om een voorbeeld te zijn voor anderen en hen te inspireren. Vanaf vandaag is onze impact groter dan alleen onze eigen chocolade. We zijn er zeker van dat dit nog maar de eerste stap is op onze weg om de sector te veranderen. Samen maken we chocolade 100% slaafvrij."

Vanaf maart 2019 zal Albert Heijn Delicata-chocolade verkopen gemaakt van enkel traceerbare cacao massa. De bonen zijn tegen een hogere prijs ingekocht bij de partnercoöperaties van Tony's Chocolonely in Ghana en Ivoorkust. Dankzij de vijf samenwerkingsprincipes van Tony's Chocolonely krijgt de cacao boer een leefbaar inkomen en gaat anonimiteit uit de keten. Daardoor is duidelijk wie de cacao bonen verbouwt en onder welke omstandigheden dat gebeurt. Volgens

Tony's Chocolonely, is extreme armoede de hoofdreden van de aanhoudende sociale problemen in de cacaosector. Deze problemen kunnen enkel opgelost worden wanneer bedrijven verder gaan dan certificering en een hogere prijs betalen dan de certificeringspremie. "We willen een verschil maken. Daarom vinden we het belangrijk om structureel bij te dragen aan een beter leven voor cacaoboeren. Alle Delicata-chocoladeletters en repen van Albert Heijn zijn sinds 2010 als eerste UTZ-gecertificeerd. Nu zetten we een belangrijke volgende stap om tot een transparante en duurzame cacao-keten te komen", aldus Henk van Harn, Vice President Houdbaar & Non Food Albert Heijn. "De receptuur en smaak van Delicata blijven onveranderd."

De drie bedrijven onthulden het nieuws van hun partnership vandaag op de Tony's FAIR, Tony's Chocolonely's jaarlijkse vergadering in Amsterdam.

Over de Barry Callebaut Groep (www.barry-callebaut.com):

Met een jaaronzet van ongeveer 6,9 miljard CHF (6,0 miljard EUR/7,1 miljard USD) in het boekjaar 2017/18 is de in Zürich gevestigde Barry Callebaut Groep 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige chocolade- en cacao-producten - van de inkoop en verwerking van cacao-bonen tot de productie van de fijnste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en samengestelde producten. De Groep heeft ongeveer 60 productiestellingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 11 500 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedingsproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee wereldmerken die in de behoeften van deze Gourmetklanten voorzien zijn Callebaut® en Cacao Barry®.

De Barry Callebaut Groep zet zich in om tegen 2025 van duurzame chocolade de norm te maken om de toekomstige cacao-bevoorrading te garanderen en de levensomstandigheden van de boeren te verbeteren. De Groep ondersteunt de Cocoa Horizons Foundation in zijn streven naar een duurzame toekomst voor cacao en chocolade.



[Twitter](#)



[LinkedIn](#)



[Facebook](#)



[YouTube](#)



[Flickr](#)

Over Tony's Chocolonely (www.tonyschocolonely.com):

Tony's Chocolonely wil chocolade 100% slaafvrij maken. Niet alleen hun eigen chocolade, maar alle chocolade wereldwijd. Tony's Chocolonely is opgericht in 2005 door journalisten van de Keuringsdienst van Waarde toen zij erachter kwamen dat de grootste chocoladebedrijven ter wereld cacao verwerkten van plantages waar kindslaven werkten. Sindsdien is het Amsterdamse chocoladebedrijf uitgegroeid tot grootste chocolademerken in Nederland en verkrijgbaar in de US en meerdere Europese landen. Tony's Chocolonely wil mensen bewust maken van de ongelijkheid in de chocolade-industrie, het voorbeeld geven dat chocolade maken anders kan en zo de chocolade-industrie inspireren om samen 100% slaafvrij de norm in chocolade te maken.

Albert Heijn en duurzaamheid (www.ah.nl/over-ah/meer-doen/duurzaamheid)

In 2017 en 2018 werd Albert Heijn uitgeroepen tot de meest duurzame supermarktketen van Nederland. Dat is het resultaat van een groot aantal maatregelen dat het bedrijf heeft genomen om voedselverspilling en het gebruik van verpakkingsmaterialen stap voor stap te verminderen. Ook levert Albert Heijn een bijdrage aan de vermindering van overgewicht. Een ander belangrijk onderdeel van het duurzaamheidsbeleid is dat het bedrijf steeds meer productieketens en -processen transparant maakt.

Contact

for the media:

Erik Lenaers

Barry Callebaut

Phone: +32 4 85 96 00 63

elenaers@webershandwick.com