

Persbericht

Duurzame chocolade met volledig traceerbare cacaoboter

Barry Callebaut en Tony's Chocolonely tekenen strategische samenwerkingsovereenkomst om chocolade te maken van volledig traceerbare duurzame cacao

- **Strategische samenwerking om chocolade te maken van volledig traceerbare cacao**
- **Barry Callebaut installeert nieuwe cacaobotertank voor Tony's Chocolonely om volledige traceerbaarheid te garanderen**
- **Cacaobonen rechtstreeks ingekocht bij partnercoöperaties van Tony's Chocolonely in West-Afrika**

Zurich/Zwitserland en Amsterdam/Nederland – 19 juli 2016 – De Barry Callebaut Groep, 's werelds toonaangevende fabrikant van hoogwaardige cacao en chocolade, en Tony's Chocolonely, de Amsterdamse chocolademaker die een einde wil maken aan de slavernij in de chocolade-industrie, zijn een nieuwe strategische samenwerking aangegaan om chocolade te maken van volledig traceerbare duurzame cacao. Barry Callebaut installeert een nieuwe cacaobotertank om cacaoboter te verwerken van traceerbare cacaobonen, die rechtstreeks worden ingekocht bij de partnercoöperaties van Tony's Chocolonely in Ivoorkust. De cacaomassa werd al gemaakt van cacaobonen van Tony's Chocolonely's partnercoöperaties in Ivoorkust en Ghana. Door de nieuwe samenwerking wordt alle cacao in de chocolade van Tony's Chocolonely volledig traceerbaar.

Tony's Chocolonely heeft directe langetermijnrelaties met boerencoöperaties in Ivoorkust en Ghana om de onderliggende oorzaken van moderne slavernij aan te pakken. De chocolademaker werkt samen met Barry Callebaut om hun traceerbare cacao te verwerken op een manier die schaalbaar en dus navolgbaar is voor de hele chocolade-industrie. Barry Callebaut en Tony's Chocolonely werken samen sinds 2005, toen Barry Callebaut begon met het maken van Fairtrade cacaomassa voor Tony's Chocolonely. Vanaf 2013 wordt de cacaomassa gemaakt met traceerbare cacaobonen en vanaf nu zal ook de cacaoboter volledig traceerbaar worden.

Antoine de Saint-Affrique, CEO van Barry Callebaut: "We zetten ons al lang in voor duurzame cacao, onder andere door rechtstreeks samen te werken met lokale cacaogemeenschappen. We hebben van duurzame cacao een van onze vier strategische pijlers gemaakt. Daarmee willen we strijden voor de ontwikkeling van een volledig duurzame chocoladewaardeketen. De samenwerking met Tony's Chocolonely is een mijlpaal in onze inspanningen om volledig duurzame producten te leveren aan onze klanten."

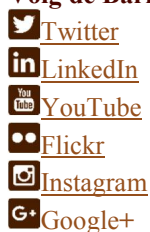
Eva Gouwens, *First Lady of Chocolate* van Tony's Chocolonely, vult aan: "Onze missie is om 100% slaafvrij de norm in chocolade te maken. Ons model is gebaseerd op vijf samenwerkingsprincipes. Onze cacaobonen worden rechtstreeks ingekocht bij onze partnercoöperaties en we volgen de bonen in de gehele keten, we betalen een hogere prijs, we investeren in langetermijnrelaties met cacaoboeren, we versterken hun organisaties en werken met hen samen om de kwaliteit en productiviteit te verhogen. We zijn trots dat vanaf nu alle cacaobonen in de chocolade van Tony's Chocolonely volledig traceerbaar worden en zijn ingekocht bij onze partnercoöperaties met wie we een langetermijnrelatie hebben. Het is mogelijk. Dus we nodigen de rest van de chocolade-industrie uit om mee te doen om chocolade 100% slaafvrij te maken."

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

Met een jaaromzet van ongeveer 6.2 miljard CHF (5.6 miljard EUR/6.6 miljard USD) in het boekjaar 2014/15 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 meer dan 50 productievestigingen wereldwijd en heeft een divers, toegewijd personeelsbestand van meer dan 9,000 medewerkers.

De Barry Callebaut Groep levert aan de hele voedingsindustrie, van industriële voedselproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateringbedrijven. De twee wereldmerken die in de behoeften van deze klanten voorzien zijn Callebaut® en Cacao Barry®. De Barry Callebaut Groep zet zich in voor een duurzame cacao-productie 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.

Volg de Barry Callebaut Groep:



Over Tony's Cholonely (www.tonyscholonely.com):

Tony's Cholonely wil chocolade 100% slaafvrij maken. Niet alleen hun eigen chocolade, maar alle chocolade wereldwijd. Geen doorsnee bedrijf, dus. Maar een chocoladebedrijf dat een sociaal probleem in de wereld wil oplossen. Tony's Cholonely 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 kindsclaven werkten. Sindsdien is de Amsterdamse social enterprise uitgegroeid tot tweede grootste chocolademerk in Nederland. Tony's Cholonely 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.

Volg Tony's Cholonely:





Contact

Voor de media:

Björn Emde
Head of Media Relations
Barry Callebaut AG
Phone: +41 43 204 03 26
bjoern_emde@barry-callebaut.com

Pascal van Ham
Head of Marketing
Tony's Choclonely
Phone: +31 20 2051222
pascal@tonyschoclonely.com

Voor investeerders en financiële analisten:

Evelyn Nassar
Head of Investor Relations
Barry Callebaut AG
Phone: +41 43 204 04 23
evelyn_nassar@barry-callebaut.com