Medienmitteilung

Erfolgreiche Nachhaltigkeitsinitiative „Cocoa Horizons“ in der Elfenbeinküste

Kooperativen nach Anwendung der fortschrittlichen Kakaofermentierung von Barry Callebaut für höhere Mengen und Qualität ausgezeichnet

- **Patentierte Fermentationstechnik liefert „Zero Defect“-Bohnen mit besseren Geschmacksmerkmalen – geschätzte Verdoppelung der Erträge in 2012/2013**
- **Bauern, welche die fortschrittliche Technik anwenden, erhalten eine Prämie**
- **Barry Callebaut fördert im Rahmen seiner globalen „Cocoa-Horizons“-Initiative den Einsatz dieser Fermentationsmethode in der Elfenbeinküste, Kamerun und Indonesien**

Zürich/Schweiz, 30. Mai 2012 – Barry Callebaut, der weltweit führende Hersteller von qualitativ hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten, hat fünf Bauernkooperativen in der ivorischen Bas-Sassandra-Region als Topproduzenten für höherwertige Kakaobohnen ausgezeichnet. Sie alle setzen die fortschrittliche und patentierte Fermentationstechnik des Unternehmens ein, dank der sie makellose und geschmacklich einwandfreie Kakaobohnen produzieren können. Der Zeitaufwand für die Fermentierung liegt dabei deutlich unter demjenigen für herkömmliche Fermentationsmethoden. Die Bohnen sind zudem bis zu den einzelnen Anbaubetrieben rückverfolgbar.

Im Zeitraum von 2010/11 bis 2011/12 haben die teilnehmenden Bauernkooperativen den Einsatz der modernen Fermentationsmethode von Barry Callebaut laufend ausgedehnt, sodass heute mehr als die Hälfte des gelieferten Kakaos damit produziert wird. Dabei erhalten die Kooperativen eine Prämie für diesen höherwertigen Kakao – während für herkömmlich fermentierte Bohnen Durchschnittspreise bezahlt werden.

Die Erfolge der Kooperativen wurden im März 2012 im Rahmen einer Preisverleihung und eines von Barry Callebaut gesponserten Gemeindefests in Bas-Sassandra gefeiert. Zu den Rednern zählten Vertreter des regionalen Landwirtschaftsministeriums, der nationalen Behörde für landwirtschaftliche Entwicklung ANADER und der Lokalregierung.

„Die Kooperativen leisten hervorragende Arbeit und erreichen jedes Jahr deutliche Verbesserungen“, so Nicholas Camu, Group Manager Cocoa Horizons bei Barry Callebaut. „Die Bauern sind hoch motiviert, die Technik anzuwenden, sobald sie mit eigenen Augen sehen, zu welchen überlegenen Ergebnissen sie führt – sehen heisst eben glauben.“ Barry Callebaut geht davon aus, dass sich die mit seiner Fermentationsmethode produzierte Liefermenge 2012/2013 verdoppeln wird.

Alle fünf Kooperativen nehmen auch am wichtigsten Nachhaltigkeitsprogramm von Barry Callebaut in der Elfenbeinküste teil – dem 2005 lancierten „Partenaire de Qualité (QPP)“-Programm. Vor zwei Jahren meldeten sie sich zur Teilnahme an einer Forschungsstudie der globalen Forschungs- und Entwicklungsabteilung des Unternehmens an, mit welcher der Nutzen dieser fortschrittlichen Technik bei der Kontrolle des Fermentationsprozesses von Kakao beurteilt werden sollte.

Barry Callebaut AG
Postfach I 8021 Zürich
Telefon +41 43 204 04 04 I Fax +41 43 204 04 00

Da die Bauern diese Fermentationstechnik mit Erfolg anwandten und das Interesse der Kooperativen zunahm, entschied Barry Callebaut, sein Programm zur kontrollierten Fermentation in der Elfenbeinküste auszuweiten. Zudem führte das Unternehmen im Rahmen seiner kürzlich angekündigten globalen Nachhaltigkeitsinitiative „Cocoa Horizons“ in Kamerun und Indonesien weitere Fermentationsprogramme ein. In den kommenden zehn Jahren wird Barry Callebaut CHF 40 Mio. investieren, um die Produktivität der Farmen, die Qualität und das wirtschaftliche Auskommen der Familien in den wichtigsten Kakao produzierenden Ländern West- und Zentralafrikas sowie in Indonesien und Brasilien zu verbessern.

Im Einklang mit dem Unternehmensziel, positive Forschungsergebnisse in innovative Produkte umzusetzen, lancierte Barry Callebaut 2011 die Schokolade Terra Cacao™, die mit „Zero Defect“-Bohnen aus der Elfenbeinküste hergestellt wird. Terra Cacao™ wird mithilfe der fortschrittlichen Fermentationstechnik des Unternehmens produziert und hat bereits mehrere Innovationspreise gewonnen.

***

Barry Callebaut (www.barry-callebaut.com):
Mit einem Jahresumsatz von etwa CHF 4.6 Milliarden (EUR 3.6 Milliarden/USD 5.0 Milliarden) für das Geschäftsjahr 2010/11 ist die in Zürich ansässige Barry Callebaut der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Kakao- und Schokoladenprodukten – von der Kakaobohne bis zum fertigen Schokoladenprodukt. Barry Callebaut ist in 27 Ländern präsent, unterhält rund 40 Produktionsstandorte und beschäftigt eine vielfältige und engagierte Belegschaft von etwa 6,000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie und konzentriert sich dabei auf industrielle Nahrungsmittelhersteller, gewerbliche und professionelle Anwender (wie Chocolatiers, Confiseure oder Bäcker). Letztere bedient das Unternehmen mit seinen zwei globalen Marken Callebaut® und Cacao Barry®. Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Kakao und Schokolade und erbringt eine Reihe von Dienstleistungen in den Bereichen Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie Marketing. Kostenführerschaft ist unter anderem ein wichtiger Grund, weshalb sowohl globale als auch lokale Nahrungsmittelhersteller mit Barry Callebaut zusammenarbeiten. Im Rahmen einer breiten Palette von Nachhaltigkeitsinitiativen und Forschungsaktivitäten arbeitet das Unternehmen mit Bauern, Kooperativen und anderen Partnern zusammen, um zur künftigen Versorgung mit Kakao beizutragen und das wirtschaftliche Auskommen der Bauern zu verbessern.

***

Kontakte

für Investoren und Finanzanalysten:

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

für die Medien:

Pilar Wolfsteller
CSR Manager
Barry Callebaut AG
Telefon: +41 43 204 05 86
pilar_wolfsteller@barry-callebaut.com