

Firmenengagement für Menschenrechte im Kakaoanbau

Schweizer Kakaoverarbeiter und Schokoladehersteller im Vergleich



Einleitung	03
Firmenbewertung	06
Glossar	09
FORTGESCHRITTENE	
PRONATEC	11
CHOCOLATS HALBA	14
DURCHSCHNITTLICHE	
CHOCOLAT BERNRAIN	18
CHOCOLAT STELLA	22
MAESTRANI	25
NACHLÄSSIGE	
CHOCOLAT FREY	29
NESTLÉ	34
LINDT & SPRÜNGLI	39
VILLARS MAÎTRE CHOCOLATIER	44
BARRY CALLEBAUT	48
CONFISERIE SPRÜNGLI	53
KRAFT FOODS (NEU MONDELEZ INTERNATIONAL)	57
VERWEIGERER	
CAMILLE BLOCH	63
CHOCOLAT ALPROSE	65
CHOCOLATS & CACAOS FAVARGER	66
CONFISEUR LÄDERACH	68
GYSI CHOCOLATIER SUISSE	70
MAX FELCHLIN	72
PFISTER CHOCOLATIER	74

Herausgeberin: Erklärung von Bern (EvB),
Dienerstrasse 12, Postfach, 8026 Zürich,
Tel. +41 44 277 70 00, info@evb.ch, www.evb.ch.
Umsetzung: Andrea Münch, Grafik

Menschenrechte im Kakaoanbau

Schokolade wird in der Schweiz mit knapp 12 Kilogramm pro Kopf und Jahr nicht nur weltweit am ausgiebigsten konsumiert¹, sondern ist auch eines der bekanntesten und beliebtesten Schweizer Exportprodukte. Die Schweiz gibt viel auf ihre «Schoggi», doch Kakao, deren wichtigster Bestandteil, wird häufig unter Bedingungen produziert, die vom Schweizer Bekenntnis zu den Menschenrechten und von der humanitären Tradition weit entfernt sind.

Kakao gedeiht unter den klimatischen Bedingungen einiger äquatornaher Länder. Er wird in Westafrika (2011 ca. 72 % der weltweiten Produktion), Südostasien (2011 ca. 15 %) und Südamerika (2011 ca. 13 %) angepflanzt, wobei etwa 40 % der Kakaobohnen allein aus dem Hauptanbauand Elfenbeinküste stammen.² Wegen ihres hohen Pflegeaufwands und ihrer Krankheitsanfälligkeit eignet sich die Pflanze vor allem für den Anbau auf kleinen Flächen. 90 % des weltweit produzierten Kakaos stammt von Kleinbetrieben, die weniger als 5 Hektar Land bewirtschaften. Etwa 5,5 Millionen Kleinbauern und -bäuerinnen und weitere 14 Millionen ArbeiterInnen bestreiten ihren Lebensunterhalt mit der Produktion von Kakao.³

Die menschenrechtliche Situation dieser Kleinbauernfamilien ist besonders in Westafrika erschreckend. Die meisten Familien leben in absoluter Armut, ohne ausreichende gesundheitliche Versorgung und staatliche Infrastruktur wie Schulen, Krankenhäuser oder Strassen. In der Elfenbeinküste müsste eine Familie durchschnittlich zehnmal mehr verdienen, um die Armutsgrenze von 2 Dollar pro Tag und Person überhaupt zu erreichen.⁴ Vom Gewinn der Schokoladeindustrie entfällt auf die Familien nur ein winziger Bruchteil, der für ein Leben in Würde bei weitem nicht reicht.

Extreme Armut unter anderem wegen Machtgefälle in Produktionskette

Die Ursachen dieser Armut sind zum Teil auf die strukturellen Probleme in den politisch häufig instabilen Anbauländern zurückzuführen. Erträge aus dem Kakaogeschäft fliessen in die Hände korrupter Regierungsmitglieder, die sich ihre Macht und ihren Lebensstil mit hohen Steuern auf den Kakaoexport sichern, statt in dringend nötige Verbesserungen der Infrastruktur zu investieren.

Vor allem aber begünstigt die auf den Marktstrukturen und der Produktionskette von Schokolade basierende Kakaopreispolitik die Verelendung der Kakaoanbauenden. In diesem Kontext entscheidend ist, dass der Handels- und der Verarbeitungsmarkt von wenigen mächtigen Konzernen dominiert wird. Den vielen Kleinbauernfamilien stehen die «Big Five» der Trader (Cargill, ADM, Barry Callebaut, Olam und Armajaro) und weitere «Big Five» der Schokoladehersteller (Mondelēz, Nestlé, Mars, Hershey und Ferrero) gegenüber. Dieses riesige Machtgefälle und das daraus resultierende Abhängigkeitsgefüge machen Preisverhandlungen für die Kleinbauernfamilien nahezu unmöglich. Sie wären aber ausserordentlich wichtig, denn der reale Kakaopreis ist seit den 1950er-Jahren kontinuierlich gesunken. Heute wird für Kakao nicht einmal mehr halb so viel bezahlt wie noch vor dreissig Jahren.⁵ Gleichzeitig ist der Preis starken Schwankungen ausgesetzt, und ein Überangebot führt sofort zu sinkenden Preisen. Mitverantwortlich für die Schwankungen sind auch SpekulantInnen, die am Kakaogeschäft mitverdienen wollen. So sind die Bauern und Bäuerinnen abhängig von einem Preis, den sie nicht beeinflussen können.

Teufelskreis der Verelendung

Die Verarmung der Kakaoanbauenden resultiert in enormen Produktionsschwierigkeiten. Investitionen in die Plantageninfrastruktur (Geräte, Dünger, Pestizide u.ä.) und in Weiterbildungen können nicht getätigt werden, sodass die Pflanzen überaltern oder krank sind und die Böden kaum mehr Ertrag abwerfen. Die anstrengende Arbeit auf den Plantagen bringt Gesundheitsrisiken mit sich, die ohne ausreichende finanzielle Mittel nicht reduziert werden und zur Arbeitsunfähigkeit führen können. Des Weiteren können keine ArbeiterInnen bezahlt werden, so dass für die arbeits-

¹ ChocoSuisse: Facts & Figures, mit Daten der International Confectionery Association (ICA).

² ICCO (2012): Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Volume XXXVIII No.1, Cocoa Year 2011/12. Table 4.

³ Hütz-Adams, F. and Fountain, A.C. (2012): Cocoa Barometer 2012, Seite 3.

⁴ Ibid, Seite 6.

⁵ Ibid, Seite 19.

intensive Pflege der Kakaobäume Kinder eingesetzt werden. In der Elfenbeinküste und in Ghana arbeiteten 2009 schätzungsweise 530 000 Kinder unter Konventionen, die gegen Konventionen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO) zu Kinderarbeit verstossen.⁶ Es entsteht ein Teufelskreis: Die von der Verarmung verursachten Produktionsprobleme sorgen dafür, dass sich die Familien nicht aus der Armutsfalle befreien können.

Die Armutsfalle führt auch zu Kakao-Versorgungsschwierigkeiten

Doch nicht nur aus menschenrechtlicher, sondern auch aus wirtschaftlicher Sicht ist der Kakao Sektor in der Krise – bereits 2020 wird ein Kakao-Versorgungseingpass von 1 Million Tonnen befürchtet. Denn zu den oben genannten Problemen kommt hinzu, dass der Nachwuchs wegen der tiefen Einkommen im Kakao Sektor abwandert oder sich anderen Agrarrohstoffen zuwendet. So ist eine Verbesserung der Lebenssituation der Kleinbauernfamilien unmittelbar im Interesse der Kakaoarbeiter und Schokoladenhersteller, gerade der Schweiz und ihrer Schokoladenexporttradition.

Bisheriges Engagement der Firmen reicht nicht

Wie John Ruggie, UN-Sonderbeauftragter für Menschenrechte und transnationale Unternehmen betont, tragen Unternehmen eine Verantwortung für die Einhaltung internationaler Standards auch in ihren Zulieferketten, unabhängig von den Pflichten der involvierten Staaten.⁷ Aufgrund der Marktmacht der Kakaoarbeiter und der Schokoladenfirmen ist gerade im Kakao Geschäft ihr Engagement von enormer Bedeutung. Seit 2000 engagieren sich Firmen freiwillig, meist basierend auf internen Verhaltenskodizes, die rechtlich unverbindliche Standards etablieren. Als Hauptinstrument – vor allem auch unter KonsumentInnen Druck – nutzen die Unternehmen Kakaozertifizierungen wie Fairtrade, UTZ Certified und Rainforest Alliance. Zertifizierte Betriebe werden regelmässig von unabhängigen Kontrollinstanzen hinsichtlich der Einhaltung der arbeits- und der menschenrechtlichen Zertifikatsstandards, die sich nach den ILO-Normen richten, überprüft. Zertifizierungen bringen somit grosse Chancen mit sich, die aber nicht genügend ausgeschöpft werden. Denn hauptsächlich geht es der Schokoladeindustrie um die

Sicherung des Kakaoangebots und somit um eine Ertragssteigerung. Die Unternehmen sind deshalb häufig nicht bereit, in Initiativen zu investieren, die nicht direkt eine solche Steigerung zur Folge haben.

Nur wenn die Kakaounternehmen über die Herkunft und die Lieferketten ihres Kakao ganz genau Bescheid wissen, können sie mit ihren Massnahmen zur Verbesserung der Lebenssituation der ProduzentInnen am richtigen Ort ansetzen. Die Rückverfolgbarkeit ist auch eine wichtige Voraussetzung dafür, dass Firmen öffentlich zur Rechenschaft gezogen werden können. Nicht alle Schokoladenunternehmen legen Informationen zur Herkunft ihrer Kakaobohnen offen.

Der Anteil von zertifiziertem Kakao am Gesamtkakao, der von den Schokoladenherstellern verarbeitet wird, ist klein – 2011 betrug er höchstens 11%.⁸ Damit können Zertifizierungen noch nicht zu einer flächendeckenden, nachhaltigeren Kakao Produktion beitragen. Auch sind die Zertifizierungsprozesse den Anforderungen der Kleinbauernfamilien, die oft weder lesen noch schreiben können, wenig angepasst. Die Kosten der zur Zertifizierung nötigen Verbesserungen halten die Bäuerinnen und Bauern zudem davon ab, auf zertifizierten Kakao umzusteigen.

Die Fokussierung auf die Erhöhung des Kakaoertrags ist für die Kakaoanbauenden ein zweischneidiges Schwert, denn die Strategie birgt die Gefahr eines Überangebots in wenigen Jahren, infolgedessen die Preise sofort wieder sinken würden. Hinzu kommt, dass der Kakao Preis derzeit so tief ist, dass die Kakaoanbauenden, auch wenn sie sehr viel mehr Kakao ernten könnten, kaum langfristig genug für ein menschenwürdiges Leben verdienen. Deshalb sind ganzheitlichere Anstrengungen von Seiten der Firmen nötig.

Engagement der Schweizer Kakaoarbeiter und Schokoladenhersteller 2011

Bereits 2009 und 2010 hat die EvB eine ähnliche Umfrage durchgeführt. Die Befragung von 2012 fiel jedoch detaillierter aus, nahm den UN-Referenzrahmen für Wirtschaft und Menschenrechte auf und richtete sich neu an 19 statt 18 Firmen. Die Zahl der antwortbereiten Unternehmen hat sich 2012 von 10 auf 12 Firmen erhöht, die zum Teil detaillierte zusätzliche Informationen lieferten – diese Tendenz zu mehr Transparenz ist erfreulich und zeugt von einem gesteigerten Bewusst-

⁶ Hütz-Adams, F. (2010): *Menschenrechte im Anbau von Kakao*. Universität Duisburg Essen: Institut für Entwicklung und Frieden, Seiten 25 und 31.

⁷ United Nations (2008): *Protect, Respect and Remedy: A Framework for Business and Human Rights*. Advanced Edited Version, Seite 17.

⁸ International Cocoa Council (2012): *Study on the Costs, Advantages and Disadvantages of Cocoa Certification*, Seite 2.

sein der Unternehmen hinsichtlich ihrer Kommunikationspflicht. Die Rangliste der Schweizer Schokoladefirmen wird angeführt vom Kakaohändler Pronatec, gefolgt vom Unternehmen Chocolats Halba, das vor allem für Coop produziert. Dass über ein Drittel der angefragten Firmen, nämlich Camille Bloch, Chocolat Alprose, Chocolats & Cacaos Favarger, Confiseur Läderach, Gysi Chocolatier Suisse, Max Felchlin und Pfister Chocolatier nicht bereit waren, den Fragebogen auszufüllen, zeigt deutlich, dass viele Firmen Informationen über ihr Engagement in sozialer Verantwortung der Öffentlichkeit immer noch nicht preisgeben wollen.

Die vorliegenden Resultate deuten darauf hin, dass kleinere Schweizer Kakaoverarbeiter und Schokoladenhersteller tendenziell besser abschneiden als Grosskonzerne. Hinzu kommt: Je tiefer der Gedanke einer fairen und nachhaltigen Kakaoproduktion bei einer Firma verankert ist, desto kohärenter scheint die Strategie, Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen vorzubeugen oder zu bekämpfen. Ist die Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe nicht gewährleistet, ist es schwierig, gegen Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Kakaolieferkette vorzugehen. An der vollständigen Rückverfolgbarkeit scheitern mit Ausnahme von Pronatec noch praktisch alle Firmen. Bemerkenswert sind die umfangreichen Programme, welche vor allem die Grosskonzerne in den vergangenen Jahren entwickelt haben. Trotz grossen Investitionsvolumen decken die Initiativen und Programme leider erst einen kleinen Teil der riesigen Kakaomengen ab, die Unternehmen wie Nestlé, Barry Callebaut, Lindt oder Mondelez (ehemals Kraft Foods) mit Jahresumsätzen von über 2 Milliarden Franken benötigen. Es ist richtig, dass zurzeit nicht genügend zertifizierter Kakao produziert wird, um den Bedarf dieser Grosskonzerne zu decken. Damit sich dies ändert, sind die Firmen aber selbst gefordert, mit finanziellen Investitionen und personellen Ressourcen die zertifizierte Produktion und dazugehörige flankierende Massnahmen zu fördern.

Im Vergleich mit den Erhebungen von 2009 und 2010 zeigt sich, dass die bereits damals propagierten Grossprojekte noch immer in den Kinderschuhen stecken. Das trifft besonders auf diejenigen Initiativen zu, die auf die Reduktion missbräuchlicher Kinderarbeit

ausgerichtet sind. Zwar sind kleine Erfolge sichtbar, doch missbräuchliche Kinderarbeit wurzelt in der Verarmung der Kleinbauernfamilien – deshalb können punktuelle Initiativen, die nur auf die Abschaffung der Kinderarbeit konzentriert sind, kaum langfristig erfolgreich sein.

Auch die Fortschritte bezüglich gerechterer Preispolitik sind erwartungsgemäss noch sehr dürftig. Die Berechnung eines existenzsichernden Einkommens für Kakaobauernfamilien wird lediglich von einer Firma (Chocolats Halba) erwähnt. Dringend nötige Mindestpreise werden nach wie vor nur über den fairen Handel bezahlt. Ausser einer Firma (Chocolats Halba) nimmt sich keine die Mühe, die Produktionskosten berechnen zu lassen, um einen kostendeckenden Preis bezahlen zu können. Die Förderung von diversifizierten Einkommen bleibt ebenfalls nur am Rande erwähnt. Die Ertrags- und damit die Produktionssteigerung, auf die die Programme einiger Unternehmen ausgerichtet sind, deckt die Forderung der EvB nach der Garantie eines produktionsdeckenden, stabilen Mindestpreises nicht ab. In diesem Bereich zeigt sich deshalb der nach wie vor grosse Handlungsbedarf wohl am deutlichsten.

EvB-Forderungen

Wir fordern von Schweizer Schokoladefirmen

- eine transparente Wertschöpfungskette mit verkürzten Handelswegen und entsprechenden Kontrollen;
- umfassende finanzielle Investitionen in den Ausbau der Massnahmen zur Reduzierung von Kinderarbeit und zur Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen auf den Kakaofarmen;
- die Garantie eines stabilen Kakaopreises, der den Bäuerinnen und Bauern ein menschenwürdiges Leben ermöglicht.

Nur wenn sich die Schweizer Unternehmen so umfassend und intensiv engagieren, können sie langfristig einen Beitrag zur nachhaltigen Verbesserung der Situation der Kakaoanbauenden leisten und damit dafür sorgen, dass für Schweizer Schokolade keine Menschenrechtsverletzungen mehr begangen werden.

Bewertung

Datenerhebung

Die Firmenporträts basieren auf einer im Herbst 2012 bei 19 Unternehmen der Schweizer Schokolade- und Kakaobranche durchgeführten Umfrage zu freiwilligen Initiativen, die die Firmen zur Wahrnehmung ihrer sozialen Verantwortung ergreifen. Die Unternehmen wurden aufgefordert, einen Fragebogen auszufüllen über das Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011 (Stichdatum: 1.1.2012). Dabei fokussierte die Erhebung folgende vier Themenfelder:

1. Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe innerhalb der Lieferkette und Risikoanalyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette;
2. Strategie und Massnahmen gegen effektive und potenzielle Menschenrechtsverletzungen sowie zur Verbesserung der Situation auf den Kakaoplantagen;
3. Kontrolle und Standards;
4. Firmentransparenz und öffentliche Kommunikation.

Die Untersuchung stützt sich auf Eigenangaben der Firmen sowie auf zusätzliche Recherchen der EvB. Die Befragung legte den Fokus auf Menschen- und Arbeitsrechte sowie auf soziale Nachhaltigkeit. Ökologische Aspekte wie beispielsweise CO₂-Ausstoss oder Umweltbelastung durch Pestizide wurden nicht miteinbezogen. Unsere Recherchen konzentrierten sich auf die Lieferkette von Kakao. Die Beschaffungspolitik von anderen in der Schokolade enthaltenen Rohstoffen wurde nicht berücksichtigt.

Datenevaluierung

Die vier Themenfelder wurden gleich, die einzelnen Fragen innerhalb der Themenfelder jedoch je nach Relevanz unterschiedlich stark gewichtet. Bei einigen Fragen wurde zudem zwischen umsatzstarken und kleineren Firmen differenziert. Es wurden pro Firma rund 60 Teilaspekte erhoben, denen gut 500 Indikatoren zugeordnet wurden. Evaluert wurde die Firmenpolitik, -strategie und -methodik in Bezug auf die erfragten Themenfelder, nicht aber die Qualität der Umsetzung. Bei der Bewertung der Antworten folgte die EvB dem Prinzip «comply or explain» (Standard erfüllen und belegen oder überzeugend erklären). Wenn die Firma keine Auskunft zu einer spezifischen Frage gab und dies nicht plausibel begründete,

wurde die schlechteste Bewertung vergeben. Denn: Keine Antwort soll nicht besser bewertet werden als eine transparente Offenlegung einer Problemsituation.

Dateninterpretation

Die erarbeiteten Porträts geben Auskunft über die jeweilige Firmenpolitik betreffend Engagement und Einhaltung minimaler Arbeits- und Menschenrechte in der Kakaoproduktion. Es geht dabei um die Frage, ob die Firmen geeignete Instrumente entwickelt haben, um die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten sicherstellen zu können. Ob und wie die jeweilige Politik von den Firmen umgesetzt wird, konnte in diesem Rahmen nicht überprüft werden.

Auch bei einem Unternehmen, das in der vorliegenden Bewertung gut abschneidet, können Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen auftreten. Es verfügt jedoch über die geeigneten Mittel, um Verletzungen von Menschen- und Arbeitsrechten aufzuspüren und aktiv Verbesserungen herbeizuführen.

Wie sind die Resultate im Detail zu verstehen?

Kriterien im Überblick

Die Auswertung wurde entlang folgender Fragen erstellt:

Themenfeld 1: Lieferkette und Risikoanalyse

- Rückverfolgbarkeit aller Kakaorohstoffe in den Schokoladeprodukten
- Ziele betreffend Rückverfolgbarkeit bis im Jahr 2015
- Informationen zu allen Akteuren in der Lieferkette
- Erstellung einer Risikoanalyse, um potenzielle und effektive Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette zu eruieren, sowie einer Risikoabschätzung

Positiv bewertet wurden Firmen, die mindestens 90 Prozent ihrer Kakaorohstoffe zurückverfolgen können, die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe kennen, konkrete und hohe Zielsetzungen bis 2015 bekannt geben, alle Akteure in ihrer Lieferkette kennen, transparent über ihre Lieferkette Auskunft geben und über eine Risikoanalyse verfügen, die es ihnen ermöglicht, die effektiven und potenziellen Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in den entsprechenden Aufgabengebieten in der Lieferkette zu erkennen.

Themenfeld 2: Strategie und Massnahmen

- Lieferantenkodex
- ILO-Kernarbeitsnormen
- Massnahmen zur Umsetzung des Kodexes
- Nachhaltigkeitsstrategie
- Preispolitik und Vorfinanzierungen
- Sicherstellung des höchstmöglichen Preisanteils bei den Kakaoproduzenten
- Begrenzung der Investitionsrisiken und Zugang zu Marktinformationen
- Dauer der Zusammenarbeit mit den Kakaoproduzenten
- Erstellung von/ Beitrag an sektorrelevante Studien
- Vermeidung von Gesundheitsschäden auf den Kakaoplantagen
- Spezifische Massnahmen zur Verhinderung von Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit
- Förderung von Weiterbildungsprojekten und Farmers Training

Positiv bewertet wurden Firmen, die einen Lieferantenkodex verabschiedet haben, der explizit auf die wichtigen internationalen Rechtsnormen der ILO verweist, konkrete Umsetzungsmassnahmen für den Lieferantenkodex formuliert und diese entweder mit entsprechenden Dokumenten (öffentlich oder zumindest der EvB zugänglich) dokumentiert oder genauer umschrieben haben. Positiv beurteilt wurde weiter das Vorhandensein einer Nachhaltigkeitsstrategie mit messbaren Indikatoren, eine transparente und gerechte Preispolitik, geleistete Vorfinanzierungen, ein Engagement zur Begrenzung von Investitionsrisiken der Kakaobauenden, die Gewährleistung des Zugangs zu Marktinformationen, langjährige Zusammenarbeit mit Kakaoproduzenten und die Erstellung von sektorrelevanten Studien. Weiter wurde als positiv bewertet, wenn zusätzliche Massnahmen (zu den Zertifizierungsprogrammen) zur Verhinderung von Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit getroffen und Weiterbildungsprojekte sowie Farmers Training gefördert werden. Von zentraler Bedeutung für eine positive Bewertung der verschiedenen Teilaspekte war, dass die getroffenen Massnahmen einen hohen Prozentsatz der bezogenen Kakaorohstoffe abdecken (je nach Relevanz der Frage müssen für die beste Bewertung mindestens über 50 % oder über 80 % abgedeckt sein). Wo die Firma keine näheren Angaben dazu gemacht hat, nahm die EvB als Höchstwert den Prozentsatz an rückverfolgbaren Kakaorohstoffen an, den die Firma angegeben hat.

Für Firmen, die keine Kakaobohnen einkaufen, sondern Zwischenprodukte wie Kakaomasse, Butter, Pul-

ver oder Kuvertüre verarbeiten und herstellen, war bei der Bewertung der Fragen, die sich auf die Zusammenarbeit der Firma mit den Kakaoproduzentengruppen bezogen, ausschlaggebend, dass sie die Sicherstellung von umgesetzten Massnahmen und angewandten Standards von ihren Lieferanten und Unterlieferanten proaktiv einfordern und in ihrer Firmenstrategie festhalten.

Themenfeld 3: Kontrolle und Standards

- Zusammenarbeit mit Zertifizierungsstellen
- Interne Monitoring- und Auditing-Mechanismen
- Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung
- Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festhält
- Formulierung und Umsetzung von Corrective Action Plans

Positiv bewertet wurden Firmen, die mit unabhängigen Zertifizierungs- oder Verifizierungsstellen zusammenarbeiten und konkrete Mechanismen für Kontrollen und Korrekturmassnahmen erarbeitet haben. Weiter wurde das Vorhandensein einer Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung sowie das Vorhandensein eines Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festhält, als positiv angerechnet.

Themenfeld 4: Transparenz und Kommunikation

- Beantwortung des Fragebogens
- Auskunft über die Prämienhöhe
- Transparenz über Firmenangaben wie Jahresumsatz, Gewinn und Produktionsmenge
- Öffentliche Berichterstattung

Positiv bewertet wurden Firmen, die an der Befragung teilgenommen und umfängliche Antworten geliefert haben, eine minimale Transparenz zu Firmenangaben und Prämienhöhen erfüllen sowie regelmässig öffentlich über ihr Engagement bezüglich Unternehmensverantwortung berichten und dieses dokumentieren.

Kategorien: Fortgeschrittene, Durchschnittliche, Nachlässige, Verweigerer

Firmen in der Kategorie «Fortgeschrittene» engagieren sich und gehören zu den Vorreiterinnen der Schweizer Schokolade- und Kakaobranche.

Die Firmen der Kategorie «Durchschnittliche» sind auf dem Weg dorthin, haben aber entweder erst vor Kurzem begonnen, sich umfassend mit ihrer sozialen Verantwortung auseinanderzusetzen, oder engagierten sich bis anhin nur in einem limitierten Rahmen.

«Nachlässige» Firmen haben offenbar andere Geschäftsprioritäten und setzen soziale Verantwortung nicht prominent auf ihre Agenda. In dieser Kategorie befinden sich jedoch auch Firmen, die sich sehr wohl mit den Arbeitsbedingungen und den Menschenrechtsverletzungen im Kakaosektor auseinandersetzen, wegen ihrer Grösse und dem entsprechend grossen Kakaorohstoffvolumen, das sie verarbeiten, jedoch nicht imstande

sind, den komplexen Herausforderungen im Kakaosektor angemessen Rechnung zu tragen.

Die Kategorie «Verweigerer» bezeichnet Firmen, die gar nicht auf die Firmenbefragung reagiert haben. Ebenfalls zu dieser letzten Kategorie gehören Firmen, die sich zwar mit einem Schreiben an die EvB gewandt, nicht aber die erfragten Informationen im Fragebogen dargelegt haben.

Glossar

FLA (Fair Labor Association)

Die Fair Labor Association ist eine Multistakeholder-Initiative aus Washington. Mitglieder sind vorwiegend amerikanische und deutsche Firmen. Prominente Schweizer Mitglieder sind Syngenta und Nestlé. Die FLA setzt sich für die Verbesserung von Arbeitsstandards bei Lieferanten ein und führt Verifizierungen durch.

International Cocoa Initiative (ICI)

Die International Cocoa Initiative ist eine Multistakeholder-Initiative und wurde 2002 gegründet aufgrund von Forderungen an die Schokoladeindustrie, keine Produkte zu verkaufen, die mit missbräuchlicher Kinderarbeit hergestellt wurden.

Ziel der ICI ist die Eindämmung und Eliminierung der schlimmsten Formen von Kinderarbeit (ILO 182 Ausbeutung von Kindern, ILO 29 Kindersklaverei). Die Organisation arbeitet dafür mit Akteuren aus der Industrie, mit Gewerkschaften und NGOs zusammen, um das Problem besser verstehen und bis zum Ursprung zurückverfolgen zu können. Die ICI ist dabei, nationale und internationale Systeme und Strategien/Richtlinien einzurichten, die notwendig sind, um den sozialen Wandel einzuleiten und zu stärken. So werden beispielsweise in den jeweiligen Ländern effektive und unabhängige Kontrollsysteme aufgebaut.

ILO-Normen (Kernarbeitsnormen)

Die ILO-Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation der Vereinten Nationen (International Labour Organization) wurden 1998 beschlossen. Damit bekennen sich alle Mitgliedstaaten der Organisation ausdrücklich zu den Kernarbeitsnormen, selbst wenn sie nicht alle darin enthaltenen Grundsätze einzeln ratifiziert haben.

Vier Grundprinzipien bestimmen das Selbstverständnis und das Handeln der ILO:

- Vereinigungsfreiheit und das Recht auf Kollektivverhandlungen
- Beseitigung der Zwangsarbeit
- Abschaffung der Kinderarbeit
- Verbot der Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf

Diese Grundprinzipien erfahren ihre konkrete Ausgestaltung in acht Übereinkommen, die auch als Kernarbeitsnormen bezeichnet werden:

- Übereinkommen 87: Vereinigungsfreiheit und Schutz des Vereinigungsrechts

- Übereinkommen 98: Vereinigungsrecht und Recht zu Kollektivverhandlungen
- Übereinkommen 29: Zwangsarbeit
- Übereinkommen 105: Abschaffung der Zwangsarbeit
- Übereinkommen 100: Gleichheit des Entgelts
- Übereinkommen 111: Diskriminierung (in Beschäftigung und Beruf)
- Übereinkommen 138: Mindestalter
- Übereinkommen 182: Verbot und unverzügliche Massnahmen zur Beseitigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit

Darüber hinaus sind vor allem folgende Übereinkommen zu Lohnfragen zentral:

- Die Übereinkommen 29, 87, 98, 100, 105, 111, 135 und 138 der Internationalen Arbeitsorganisation: Allen Beschäftigten müssen ausreichende Löhne und menschenwürdige Arbeitsbedingungen zugesichert werden
- Die ILO-Konventionen über einen Mindestlohn (Nr. 26/1928 und Nr. 131/1970): Danach sollen Mindestlöhne zumindest die Grundbedürfnisse (Nahrung, Bekleidung und Unterbringung) der Beschäftigten und ihrer Familienangehörigen decken. Ferner wurde in der «Erklärung der ILO über grundlegende Prinzipien und Rechte bei der Arbeit und ihre Folgemassnahmen» (ILO 1998) und in Dokumenten zur Decent-Work-Agenda und zum Existenzlohn diese Position bekräftigt

(Internes) Audit

Als Audit wird eine formelle Prüfung der Geschäftsbücher und Finanzberichte auf deren Richtigkeit bezeichnet. Bei den Audits und Kontrollen von Kooperativen oder Kakaofarmen wird die Einhaltung der sozialen und ökologischen Standards überprüft. Ein Audit wird durch externe Personen durchgeführt. Ist eine Bauernorganisation zertifiziert, werden die Produzentenorganisationen nach der Erstzertifizierung regelmässig kontrolliert, ob die Standards eingehalten werden. Zudem werden bei einzelnen Familien, die der Bauernorganisation oder der Farm angehören, Stichproben durchgeführt. Reguläre Audits werden angekündigt, damit die nötigen Dokumente und Ansprechpersonen für die Interviews zum Zeitpunkt des Besuchs anwesend sind. Handelt es sich um ein internes Audit, kann das auch von internen Verantwortlichen übernommen werden.

(Internes) Monitoring

Monitoring beinhaltet Kontrollen des Arbeitsalltags in den Fabriken, den Kakaokooperativen und Farmen sowie die Überwachung der Einhaltung von Arbeitsnormen. Beim Monitoring geht es um die systematische Erfassung, Beobachtung oder Überwachung eines Prozesses (z.B. kontinuierliche Verbesserung der Arbeitsbedingungen und Menschenrechtssituation im Kakao-sektor) mittels eines Beobachtungssystems. Dabei ist die wiederholte regelmässige Durchführung ein zentrales Element der jeweiligen Untersuchungsprogramme, um anhand von Ergebnisvergleichen Schlussfolgerungen ziehen zu können. Eine Funktion des Monitorings besteht darin, bei Abweichungen steuernd einzugreifen und Korrekturmassnahmen zu fordern oder mitzuarbeiten. Idealerweise sollte das Ziel sein, gemeinsame Lösungen für bestehende Probleme zu finden, um Entwicklungen in die richtige Richtung zu fördern.

Multistakeholder-Initiative (MSI)

Die MSI ist ein Projekt, das durch die Beteiligung diverser Interessengruppen versucht, spezifische Aufgaben zu lösen. Im Fall der Kakaobranche ging es bisher vor allem darum, das Problem der missbräuchlichen Kinderarbeit anzugehen, die Lebensbedingungen der Kakaobauernfamilien zu verbessern und die Ernteerträge zu steigern. MSIs sind u.a. auch für das Monitoring und die Verifizierung der Einhaltung der gesteckten Ziele zuständig.

SA8000

SA8000 ist ein Zertifizierungssystem von Zulieferbetrieben weltweit, initiiert von der Multistakeholder-Initiative Social Accountability International (SAI). Eine Zertifizierung nach SA8000 bedeutet eine Willenserklärung der Zulieferer, sich überprüfen zu lassen und die wichtigsten Sozialstandards einzuhalten. An der Überprüfung der SA8000-Standards sind NGOs allerdings nur bedingt beteiligt. Es gibt auch kein unabhängiges Verifizierungssystem, denn die Auditoren werden direkt von den zertifizierten Unternehmen bezahlt.

Verbesserungsplan (Corrective Action Plan)

Ein Plan zur Terminierung und Umsetzung von Korrekturmassnahmen in einer Kooperative, Bauernorganisation oder auf individuellen Kakaofarmen. Ein Verbesserungsplan sollte lokal ausgehandelt werden, um die Nichtkonformität mit den Arbeitsrichtlinien innerhalb einer bestimmten Frist zu überwinden.

World Cocoa Foundation (WCF)

Die World Cocoa Foundation (WCF) wurde im Jahr 2000 gegründet. Sie ist eine Non-Profit-Organisation, die mehr als 100 Firmen der Kakaowertschöpfungskette repräsentiert (vor allem Schokoladefabrikanten, inklusive der weltweit grössten Schokoladekonzerne). Die WCF strebt eine nachhaltige Kakaoproduktion an, indem sie die landwirtschaftliche Entwicklung kakaoanbauender Gemeinschaften unterstützt und ökologische Verantwortung fördert. Die WCF arbeitet auf lokaler und globaler Ebene und ist darum bemüht, die Bedürfnisse der Kakaobauernfamilien mit denjenigen der Kakaoindustrie und der Umwelt zusammenzubringen. Die WCF hat sich die Erhöhung der Einkommen der Kakaoanbauenden, die Stärkung der Gemeinschaften, in denen die Kleinbauernfamilien leben, und die Förderung des nachhaltigen Anbaus von Kakao zum Ziel gesetzt. Weiter sollen die Bäuerinnen und Bauern ihr Fachwissen erweitern, damit sie ihre Farmen ergiebig betreiben und wirtschaftlich sinnvolle Geschäftsentscheidungen treffen können. Die WCF unterstützt Programme, die Kakaobauernfamilien in Afrika, Südostasien und Südamerika zugutekommen.

Zertifizierung

Die Zertifizierung bezeichnet die Beglaubigung durch eine unabhängige Drittinstanz, dass ein Produkt, ein Arbeitsplatz, ein Unternehmen oder Ähnliches einer bestimmten Norm entspricht. Den Entscheidungsprozess für die Vergabe der Zertifizierung überwacht normalerweise ein unabhängiges Zertifizierungskomitee. Im vorliegenden Kontext geht es hauptsächlich um die Zertifizierung einer sozialverträglichen Kakaoproduktion. Im Kakaosektor spielen vor allem drei Zertifizierungen eine zentrale Rolle: Fairtrade, UTZ und Rainforest Alliance.



Pronatec wurde 1976 gegründet, ist hauptsächlich im Kakaohandel tätig und Pionierin für biozertifizierten Kakao. Pronatec produziert selbst keine Schokolade, sondern lässt diese in Auftragsarbeit herstellen. Sämtliche Produkte sind bio- und Max-Havelaar-zertifiziert.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	PRONATEC AG
HAUPTSITZ	Winterthur ZH
GRÜNDUNGSJAHR	1976
INHABER/IN der Firma	David Yersin
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	David Yersin und Jürgen Auerbach
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	70 Mio. CHF
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Business
SCHOKOLADEMARKEN	Pronatec produziert keine Schokolade, sondern lässt diese in Auftragsfertigung herstellen. Marken: Amarrú, YogiTea Chocolates und diverse Private Labels
EINKAUF KAKAOBOHNEN (Tonnage)	2011: 8 000 Tonnen

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 100 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten sind bis auf die Produzentengruppen rückverfolgbar. – 100 % der eingekauften Bohnen sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – 100 % der Kakaobutter sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – Pronatec kauft keine Masse ein. – Pronatec kauft keine Kuvertüre ein. – Pronatec kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 100 %.
ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 sollen weiterhin 100 % der Kakaorohstoffe rückverfolgbar sein.
Information über die LIEFERKETTE	Pronatec verfügt nicht über eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette. Auf der firmeneigenen Website sind jedoch die Profile der meisten Partnerkooperativen ersichtlich.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Pronatec verfügt nicht über eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette. Über die regelmässigen Audits bei Fairtrade-zertifizierten Kooperativen werden jedoch potenzielle und effektive Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen teilweise festgehalten.

STRATEGIE & MASSNAHMEN	
Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Pronatec verfügt nicht über einen Lieferantenkodex.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Pronatec verfügte bis zum 1.1.2012 nicht über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie. Eine Nachhaltigkeitsstrategie soll aber 2013 erstellt werden.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Pronatec bezahlt im Rahmen der Fairtrade- und Bio-Zertifizierung Prämien für den Kakao. Diese decken 100 % der Kakaorohstoffe ab. Pronatec leistet umfangreiche Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKTINFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Pronatec ergreift Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken in Form von langfristigen Verträgen, fixen Preisen und Vorfinanzierungen. Die Firma gewährleistet den Kakaoproduzenten Zugang zu Marktinformationen mit Einladungen an internationale Messen, Schulungsveranstaltungen, Public Private Partnership und durch den Dialog zwischen Lieferanten und Kunden. Die Firma ergreift im Rahmen von Bio und Fairtrade zudem einige Massnahmen, um Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten.
WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN ?	Pronatec arbeitet seit mehr als 5 Jahren mit 90 % und seit 2 bis 5 Jahren mit 10 % der Kakaoproduzenten zusammen.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN ?	Pronatec erstellt keine Studien und finanziert auch keine Studien mit.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN ?	Pronatec trifft im Rahmen von Fairtrade Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Das betrifft 100 % der Kakaorohstoffe.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Pronatec trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen zusätzliche Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern. Pronatec gibt an, dass sowohl Mitarbeitende vor Ort und von Pronatec Schweiz als auch weitere Kunden die Kooperativen regelmässig besuchen und intensiven persönlichen Kontakt pflegen. Anhand dieser Besuche werden auch Aspekte wie Kinder- und Zwangsarbeit überprüft.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Pronatec fördert im Rahmen von Fairtrade Farmers Trainings. Zusätzlich führt Pronatec drei- bis viermal pro Jahr Weiterbildungsprojekte und Farmers Training in Form von kostenlosen Schulungen auf Vorzeigefarms mit eigenem Personal für Kleinbauernfamilien durch.
KONTROLLE & STANDARDS	
Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Pronatec ist direktes Mitglied der World Cocoa Foundation (WCF).
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Pronatec arbeitet mit Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ, Bio-Zertifizierung und Ecocert-Fairtrade.

Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Pronatec unterhält ein internes Monitoring-/Auditing-System, das über die Zertifizierung und über regelmässige Besuche funktioniert.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Pronatec verfügt nicht über eine Beschwerde- und Rechtshilfe-einrichtung. Durch den regelmässigen persönlichen Kontakt vor Ort haben die Kooperativen jedoch die Möglichkeit, Beschwerden direkt bei den Geschäftsleitungsmitgliedern von Pronatec anzubringen. Für den Fairtrade-zertifizierten Kakaoanteil existiert ein Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Pronatec formuliert keine eigenen systematischen korrektiven Massnahmen, ergreift aber Massnahmen, falls bei internen Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden. Über den Fairtrade-Standard werden zudem Massnahmen formuliert und umgesetzt, falls bei Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Pronatec hat den Fragebogen beantwortet und zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Pronatec hat die Prämienhöhen bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist weitgehend gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Pronatec veröffentlicht keinen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Die Zertifizierungsstellen veröffentlichen unabhängige Verifizierungsberichte von Pronatec.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Pronatec hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Bei Pronatec sind soziale und ökologische Grundsätze tief im Unternehmen und im Management verankert. Die Firma ist sehr transparent und bringt mit ihrer hundertprozentigen Verpflichtung dem fairen Handel und der ökologischen Produktion gegenüber gute Voraussetzungen mit, um die grossen Herausforderungen, die der Kakaosektor mit sich bringt, zu meistern. Relevant bei Pronatec scheint, dass das Firmenengagement über

den Standard des fairen Handels hinausgeht. Der regelmässige Austausch und die Bedürfnisabklärung mit den Kooperative-Mitgliedern sind Kernelemente der partnerschaftlichen Beziehungen und zielen nicht nur auf Qualitätssicherung und Ertragssteigerung ab.

Verbesserungspotenzial gibt es bei Pronatec in der systematischen Aufschlüsselung aller Akteure innerhalb der Kooperativen, damit Missstände besser auffindig gemacht werden können.



Chocolats Halba wurde 1933 gegründet und ist seit 1972 als Produktionsbetrieb Teil der Coop-Gruppe. Das Sortiment umfasst Tafeln, Branches, Weihnachtsartikel, Pralinen, Osterhasen und weitere Osterartikel, sowie Kuvertüren und Halbfabrikate. Die Firma produziert hauptsächlich für den Schweizer Detailhandel, aber auch für den Export und die Industrie. Ein umfassendes Sortiment an Fairtrade- und Bio-Schokoladen von Chocolats Halba ist in der Schweiz bei Coop erhältlich.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLATS HALBA
HAUPTSITZ	Wallisellen ZH
GRÜNDUNGSJAHR	1933
INHABER/IN der Firma	Coop Genossenschaft Schweiz
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Anton von Weissenfluh
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	111,2 Mio. CHF
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Business; die Firma produziert hauptsächlich für den Schweizer Detailhandel, aber auch für den Export und die Industrie.
SCHOKOLADEMARKEN	Chocolats Halba produziert keine eigenen Schokolademarken. Produktion u.a. für Coop Eigenmarken, Conad, Alter Eco USA, Alter Eco Pacific, Alter Eco France
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	2011: 12 600 Tonnen, 2010: 11 916 Tonnen

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 60,5 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladenprodukten sind bis auf die Produzentengruppe rückverfolgbar. – 82,4 % der eingekauften Bohnen sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – 15 % der Kakaobutter sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – Chocolats Halba kauft keine Kakaomasse ein. – Chocolats Halba kauft keine Kuvertüre ein. – Chocolats Halba kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 72,4 %.
ZIELE bis 2015	<ul style="list-style-type: none"> – Kakaobohnen: 100 % Fairtrade-zertifiziert – Kakaobutter: 100 % nach internationalem Standard zertifiziert oder rückverfolgbar

Information über die LIEFERKETTE	Chocolats Halba gibt an, es liege eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette vor und belegt dies.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Chocolats Halba gibt an, es liege eine in einer umfänglicheren Untersuchung bestehende Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette vor und belegt dies.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Chocolats Halba verfügt über einen eigenen Lieferantenkodex und belegt dies. Der Kodex ist aber nicht öffentlich zugänglich.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Der Lieferantenkodex von Chocolats Halba beinhaltet die acht ILO-Kernarbeitsnormen.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Chocolats Halba formuliert keine direkten Massnahmen zur Unterstützung der Umsetzung des Lieferantenkodexes. Via Fairtrade wurden für den zertifizierten Kakaoanteil Umsetzungsmassnahmen ergriffen.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Chocolats Halba hat den Kodex nur teilweise in die Sprachen der Produktionsländer übersetzt.
Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAG-NEHMER und KAKAOPRODUZENTEN-GRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?	Chocolats Halba gibt an, dass die Einhaltung des Kodexes bei Lieferanten, Unterauftragnehmer und Kakaoproduzentengruppen im Kaufvertrag sichergestellt wird.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Chocolats Halba verfügt über eine Nachhaltigkeitsstrategie mit messbaren Indikatoren und belegt dies. Eine umfassendere Strategie ist seit 2013 in Kraft.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Chocolats Halba bezahlt im Rahmen der Fairtrade- und Bio-Zertifizierung Mindestpreise, deckende Produktionskosten und Sozialprämien für den Kakao. Diese decken 60,5 % der Kakaorohstoffe ab. Chocolats Halba leistet im Rahmen von Fairtrade in Honduras, Peru, Ecuador und der Dominikanischen Republik Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten. Diese decken 16 % der Kakaorohstoffe ab.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Chocolats Halba ergreift Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken. Diese umfassen langfristige Verträge, Diversifizierung im Anbau mittels Agroforstsystemen (Ghana, Peru, Honduras), direkte Vorfinanzierung (Honduras), Definierung von fixen Abnahmepreisen (Honduras) und indirekte Vorfinanzierung durch die Lieferanten (Peru, Ecuador und Dominikanische Republik). Zudem investiert Chocolats Halba in Honduras gemeinsam mit Kleinbauernfamilien in Plantagen und Infrastruktur. Durch Aufforstungsprojekte mit Kakaokooperativen wird das Einkommen der Kakaobauernfamilien diversifiziert und langfristig vervielfacht. Ein existenzsicherndes Einkommen wurde berechnet. Chocolats Halba ergreift im Rahmen von Fairtrade und Bio teilweise Massnahmen, um Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten.

WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN?	Chocolats Halba arbeitet zwischen 2 und 5 Jahren mit 100 % der Produzenten zusammen.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN?	Chocolats Halba gibt selbst Studien in Auftrag.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN?	Chocolats Halba trifft im Rahmen von Fairtrade und Bio Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Das betrifft 60,5 % der Kakaorohstoffe.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Chocolats Halba trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen zusätzliche Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern, und zwar im Rahmen des Anti-Kinderarbeitsprojekts der Kakaokooperative Kuapa Kokoo in Ghana.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING?	Chocolats Halba fördert in Ghana, Ecuador und Peru im Rahmen des Fairtrade-Programms Weiterbildungsprojekte und Farmers Training. In Honduras werden Farmers Trainings gemeinsam mit Helvetas durchgeführt und über den Coop-Fonds für Nachhaltigkeit und durch Chocolats Halba finanziert.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE?	Chocolats Halba ist direktes Mitglied des Fair Labelling Organizations International (FLO) Product Advisory Council for Cocoa. Chocolats Halba war bis zum 1.1.12 nicht direktes Mitglied einer Industrie-Initiative. Seit 2013 ist Chocolats Halba Mitglied der World Cocoa Foundation (WCF).
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Chocolats Halba arbeitet mit FLO Cert und Bio zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Chocolats Halba unterhält ein internes Monitoring-/Auditing-System, das über die Zertifizierung und die Projektbesuche bei den Kakaobauernkooperativen funktioniert. Es ist bei der Abteilung Kakaobeschaffung und Nachhaltigkeit angesiedelt.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Chocolats Halba verfügt nicht über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung. Für den Fairtrade-zertifizierten Kakaoanteil existiert ein Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Chocolats Halba formuliert keine eigenen systematischen korrektiven Massnahmen und setzt auch keine um. Über den Fairtrade-Standard werden jedoch Massnahmen formuliert und umgesetzt, falls bei Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION	
Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Chocolats Halba hat den Fragebogen beantwortet und zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Chocolats Halba hat die Prämienhöhe bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Chocolats Halba erstellt bisher keinen eigenen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht, wird aber ab Berichtsjahr 2012 solche Berichte veröffentlichen.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Die Zertifizierungsstellen veröffentlichen unabhängige Verifizierungsberichte von Chocolats Halba.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Chocolats Halba hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Von Chocolats Halba hat die EvB die ausführlichsten und detailliertesten Antworten bekommen. Das ist unter anderem ein Indiz dafür, dass Chocolats Halba über ein System verfügt, das diese wichtigen Daten verwaltet, bearbeitet und aktualisiert. Den Antworten kann entnommen werden, dass die Firma heikle Bereiche in ihrer Lieferkette, in welchen die Menschenrechte in Gefahr sind, ausgemacht und dokumentiert hat. Basierend auf den Analysen dieser Bereiche wurde eine Strategie mit messbaren Indikatoren entworfen, wie diesen Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen entgegnet werden kann. Gleichzeitig hat die Firma schnell mit konkreten Massnahmen reagiert, zum Beispiel mit dem Entscheid, das gesamte Sortiment, das die Firma für Coop produziert, auf Fairtrade und teilweise auf Bio umzustellen, oder mit dem Aufbau einer komplett neuen und nachhaltigen Zulieferkette in Honduras (in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit Helvetas) und der Diversifizierung des Anbaus durch die Integration von Agroforstsystemen mit Obst- und Edelhölzern in Honduras, Peru und Ghana. Nur wer über eine transparente und systematische Datenlage der eigenen Lieferkette verfügt, kann an der geeigneten Stelle Massnahmen ergreifen. Und nur wer eine nachhaltige Strategie mit konkreten Zielen, Unterzielen und dazugehörigen Indikatoren hat, kann Projekte auswerten, korrektive Massnahmen ergreifen und daraus lernen. Halba erfüllt diese Kriterien mehrheitlich.

Nachhaltige Kakaobeschaffung, die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten in der Lieferkette sowie die Förderung von diversifiziertem Anbau in den Kakaoregionen gehören allerdings erst seit wenigen Jahren ex-

plizit zu den Kernanliegen der Firma. Deshalb stellt sich die Frage, warum Halba nicht schon vor 2009 mit der Umsetzung einer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie angefangen hat, wo doch die Missstände im Sektor seit Jahren bekannt sind. Denn dann wäre das Unternehmen in der Umsetzung ihrer Projekte schon einige Schritte weiter und um manche Erfahrungen reicher. Gleichzeitig ist der Firma zugutezuhalten, dass sie innert kurzer Zeit relativ schnell reagiert, viele finanzielle und personelle Ressourcen in die nachhaltige Beschaffung investiert und das Thema ganz zuoberst auf ihre Agenda gesetzt hat.

Mit der Verpflichtung gegenüber dem fairen Handel und den zum Teil ergriffenen flankierenden Massnahmen sind die Voraussetzungen für Halba zwar gut, um die Herausforderungen im Kakaosektor zu meistern. Damit der hohe ökosoziale Standard gehalten werden kann, muss die Firma in den kommenden Jahren aber ein grosses Engagement zeigen. Dies gilt insbesondere für die Rückverfolgbarkeit der Kakaobutter, die bisher erst bei 15 Prozent liegt und bis im Jahr 2015 auf 100 Prozent gesteigert werden soll. Als einzige Firma gibt Halba an, die Höhe eines existenzsichernden Einkommens für die Kakaobauernfamilien berechnet zu haben, was sehr fortschrittlich ist. Wie die Firma die Herausforderung der Umsetzung, also der Bezahlung dieses Preises für alle ihre Kakaorohstoffe meistern will, wird sich erst zeigen.

Im Vergleich zur letzten Datenerhebung hat Halba den öffentlichen Zugang zu Informationen stark verbessert und ausgebaut. Die Resultate von internen Evaluationen von Nachhaltigkeitsprojekten könnten jedoch noch besser kommuniziert werden.



Chocolat Bernrain wurde 1932 in Kreuzlingen gegründet. Die Firma stellt industrielle Schokoladewaren, Halbfabrikate, Private-Label-Schokolade sowie eigene Schokolade für die Endkonsumierenden her. Auf Wunsch sind diese Produkte auch mit Max-Havelaar-Zertifizierung erhältlich. 1980 übernahm Bernrain das Unternehmen Chocolat Stella.

Die Firma erhielt 1999 das Zertifikat, um Bio-Schokolade zu produzieren. Seit mehreren Jahren ist Bernrain Partnerin von Claro Fair Trade (Mascao, Compañera).

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLAT BERNRAIN AG
HAUPTSITZ	Kreuzlingen TG
GRÜNDUNGSJAHR	1932
INHABER/IN der Firma	Familie Müller
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Monica Müller
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Unbekannt
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer und Business-to-Business
SCHOKOLADEMARKEN	Stella, Bernrain, Mascao (für Claro), Amarrú (für Pronatec), verschiedene private Labels für den Weltmarkt
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 85 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten sind bis auf die Produzentengruppe rückverfolgbar. – 95 % der eingekauften Bohnen sind bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 50 % der Kakaobutter ist bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 0 % der Kakaomasse sind bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – Chocolat Bernrain kauft keine Kuvertüre ein. – Chocolat Bernrain kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 100 %. <p>90 % der eingekauften Kakaorohstoffe sind Kakaobohnen, 10 % sind Kakaomasse.</p>

ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 sollen 100 % der Kakaorohstoffe rückverfolgbar sein.
Information über die LIEFERKETTE	Chocolat Bernrain gibt an, es liege eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette vor, belegt diese aber nur beispielhaft.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Chocolat Bernrain verfügt nicht über eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette. Über die regelmässigen Audits bei Fairtrade-zertifizierten Kooperativen werden jedoch potenzielle und effektive Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen teilweise festgehalten.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Chocolat Bernrain verfügt nicht über einen Lieferantenkodex.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Chocolat Bernrain gibt an, über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie zu verfügen und belegt dies. Sie ist jedoch sehr knapp und verfügt nicht über messbare Indikatoren.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Chocolat Bernrain bezahlt im Rahmen der Fairtrade- und Bio-Zertifizierung Prämien für den Kakao. Diese decken 85 % der Kakaorohstoffe ab. Chocolat Bernrain leistet Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Chocolat Bernrain ergreift im Rahmen von Fairtrade und Bio Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken. Diese umfassen eine langfristige Zusammenarbeit, Abnahmegarantien und Vorfinanzierungen. Chocolat Bernrain ergreift im Rahmen von Bio und Fairtrade teilweise Massnahmen, um den Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten.
WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN ?	Chocolat Bernrain arbeitet seit mehr als 5 Jahren mit 70 % der Produzenten zusammen.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN ?	Chocolat Bernrain erstellt keine Studien und finanziert auch keine Studien mit.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN ?	Chocolat Bernrain trifft im Rahmen von Fairtrade und Bio Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Das betrifft 85 % der Kakaorohstoffe.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Chocolat Bernrain trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen keine zusätzlichen Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Chocolat Bernrain fördert im Rahmen von Fairtrade Farmers Trainings. Zusätzlich setzt die Firma in Bolivien Farmers Trainings um. Die Trainings werden durch die Mitarbeitenden von Chocolat Bernrain regelmässig durchgeführt, allerdings nicht in festgelegten Abständen, sondern je nach Bedarf der Kooperativen.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Chocolat Bernrain ist weder direktes Mitglied einer Industrie- noch einer Multistakeholder-Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Chocolat Bernrain arbeitet mit Fairtrade und Bio zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Chocolat Bernrain unterhält ein internes Monitoring-/Auditing-System, das über die Zertifizierung funktioniert.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Chocolat Bernrain verfügt nicht über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung. Für den Fairtrade- zertifizierten Kakaoanteil existiert ein Mechanismus, der Verstöße gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Chocolat Bernrain formuliert keine eigenen systematischen korrektiven Massnahmen und setzt auch keine um. Über den Fairtrade-Standard werden jedoch Massnahmen formuliert und umgesetzt, falls bei Audits Verstöße gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Chocolat Bernrain hat den Fragebogen beantwortet und zum Teil zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Chocolat Bernrain hat die Prämienhöhe bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist nicht gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Chocolat Bernrain veröffentlicht keinen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Die Zertifizierungsstellen veröffentlichen unabhängige Verifizierungsberichte von Chocolat Bernrain.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Chocolat Bernrain hat den Fragebogen beantwortet und auch auf Rückfragen reagiert.

Seit vielen Jahren ist Chocolat Bernrain Partnerin der Kakaohändlerin und Fairtrade-Pionierin Claro, sie produziert auch die Schokolade der Kakaohändlerin und Bio-Pionierin Pronatec und wurde somit Vorreiterin in der Produktion von fair gehandelter und biologisch produzierter Schokolade in der Schweiz.

Gänzlich rückverfolgbar sind Bernrains Kakaorohstoffe mit 85 % allerdings noch nicht, bis 2015 soll diese Lücke jedoch geschlossen werden.

Obschon die Firma zu einem guten Teil fair gehandelten und biologischen Kakao verarbeitet, ist ihre allgemeine Strategie für nachhaltige Kakaobeschaffung sehr dürftig und die Kommunikation und Berichterstattung praktisch inexistent. Bernrain stützt sich sehr auf den Fairtrade-Standard und dessen Umsetzung, geht aber fast nirgends über den Standard hinaus.

Chocolat Bernrain fällt mit ihrem Engagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion in die Kategorie «Durchschnittlich», führt die Kategorie jedoch an und ist möglicherweise auf gutem Weg zu den «Fortgeschrittenen».

Chocolat Stella

Chocolat Stella ist seit 1980 eine Tochterfirma von Chocolat Bernrain. Die Firma stellt industrielle Schokoladewaren, Halbfabrikate, Private-Label-Schokolade und eigene Schokolade für die Endkonsumierenden her.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLAT STELLA AG
HAUPTSITZ	Giubiasco TI
GRÜNDUNGSJAHR	1928
INHABER/IN der Firma	Chocolat Bernrain, Familie Müller
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Alessandra Alberti
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Unbekannt
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer und Business-to-Business
SCHOKOLADEMARKEN	Stella, Bernrain, Mascao (für Claro), Amarrú (für Pronatec), verschiedene private Labels für den Weltmarkt
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 85 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten sind bis auf die Produzentengruppe rückverfolgbar. – 95 % der eingekauften Bohnen sind bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 50 % der Kakaobutter sind bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 0 % der Kakaomasse ist bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – Chocolat Stella kauft keine Kuvertüre ein. – Chocolat Stella kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 100 %. <p>90 % der eingekauften Kakaorohstoffe sind Kakaobohnen, 10 % sind Kakaomasse.</p>
ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 soll 100 % des Kakaos rückverfolgbar sein.
Information über die LIEFERKETTE	Chocolat Stella gibt an, es liege eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette vor, belegt diese aber nur beispielhaft.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Chocolat Stella verfügt nicht über eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette. Über die regelmässigen Audits bei Fairtrade-zertifizierten Kooperativen werden jedoch potenzielle und effektive Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen teilweise festgehalten.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Chocolat Stella verfügt nicht über einen Lieferantenkodex.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Chocolat Stella gibt an, über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie zu verfügen und belegt dies. Sie ist jedoch sehr knapp und weist keine messbaren Indikatoren auf.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Chocolat Stella bezahlt im Rahmen der Fairtrade- und Bio-Zertifizierung Prämien für den Kakao. Diese decken 85 % der Kakaorohstoffe ab. Chocolat Stella leistet Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONS-RISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Chocolat Stella ergreift im Rahmen von Fairtrade und Bio Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken. Diese umfassen die langfristige Zusammenarbeit, Abnahmegarantien und Vorfinanzierungen. Chocolat Stella ergreift im Rahmen von Bio und Fairtrade teilweise Massnahmen, um den Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten.
WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN ?	Chocolat Stella arbeitet seit mehr als 5 Jahren mit 70 % der Produzenten zusammen.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN ?	Chocolat Stella erstellt keine Studien und finanziert auch keine Studien mit.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN ?	Chocolat Stella trifft im Rahmen von Fairtrade und Bio Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Das betrifft 85% der Kakaorohstoffe.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHEN-HANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Chocolat Stella trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen keine zusätzlichen Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Chocolat Stella fördert im Rahmen von Fairtrade Farmers Trainings. Zusätzlich setzt die Firma in Bolivien Farmers Trainings um. Die Trainings werden durch die Mitarbeitenden von Chocolat Bernrain/Stella regelmässig durchgeführt, allerdings nicht in festgelegten Abständen, sondern je nach Bedarf der Kooperativen.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Chocolat Stella ist weder direktes Mitglied einer Industrie- noch einer Multistakeholder-Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Chocolat Stella arbeitet mit Fairtrade und Bio zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Chocolat Stella unterhält ein internes Monitoring-/Auditing-System, das über die Zertifizierung funktioniert.

Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Chocolat Stella verfügt nicht über eine Beschwerde- und Rechtshilfe-einrichtung. Für den Fairtrade-zertifizierten Kakaoanteil existiert ein Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Chocolat Stella formuliert keine eigenen systematischen korrektiven Massnahmen und setzt auch keine um. Über den Fairtrade-Standard werden jedoch Massnahmen formuliert und umgesetzt, falls bei Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Chocolat Stella hat den Fragebogen beantwortet, und zum Teil zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Chocolat Stella hat die Prämienhöhe bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist nicht gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Chocolat Stella veröffentlicht keinen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Die Zertifizierungsstellen veröffentlichen unabhängige Verifizierungsberichte von Chocolat Stella.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Der Fragebogen von Chocolat Stella wurde via Chocolat Bernrain beantwortet.

Die Produktion von Fairtrade- und biozertifizierter Schokolade spielt bei Stella eine wichtige Rolle. Gänzlich rückverfolgbar sind Stellas Kakaorohstoffe mit 85 % allerdings noch nicht, bis 2015 soll diese Lücke jedoch geschlossen werden.

Obschon die Firma zu einem guten Teil fair gehandelten und biologischen Kakao verarbeitet, ist ihre allgemeine Strategie für nachhaltige Kakaobeschaffung sehr

dürftig und die Kommunikation und Berichterstattung praktisch inexistent. Stella stützt sich sehr auf den Fairtrade-Standard und dessen Umsetzung, geht aber fast nirgends über den Standard hinaus.

Chocolat Stella fällt zusammen mit Chocolat Bernrain mit ihrem Engagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und Menschenrechtssituation in der Kakao-Produktion in die Kategorie «Durchschnittlich», führt die Kategorie jedoch an und ist möglicherweise auf gutem Weg zu den «Fortgeschrittenen».



Der Schokoladenhersteller Maestrani Schweizer Schokoladen AG produziert seit über 150 Jahren Schokolade. Im St. Gallischen Flawil stellt die Firma Schokolade- und Confiserie-Spezialitäten der Marken Maestrani, Minor und Munz sowie private Labels und Werbeschokolade her. Im Jahr 1998 übernahm Maestrani die Schokoladefabrik Munz.

Das Unternehmen ist heute im Besitz von drei Familien, es beschäftigt rund 180 Mitarbeitende und produziert jährlich gegen 3 500 Tonnen Schokoladeprodukte. Maestrani's Marken werden in 30 Ländern über ein Netz von Importeuren an den Handel verkauft. Die Firma produziert auch Fairtrade-Linien (Bsp. Rapunzel, Fairtrade-Pralinen).

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	MAESTRANI SCHWEIZER SCHOKOLADEN AG
HAUPTSITZ	Flawil SG
GRÜNDUNGSJAHR	1852
INHABER/IN der Firma	AG in Familienbesitz
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Markus Vettiger
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	45 Mio. CHF
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer: Schokolade- und Confiserie-Spezialitäten; Business-to-Business: private Labels und Werbeschokolade
SCHOKOLADEMARKEN	Minor, Munz, Maestrani
EINKAUF KAKAOBOHNEN (Tonnage)	2011: 3 300 Tonnen, 2010: 3 300 Tonnen

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 72 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladenprodukten sind bis auf die Produzentengruppen rückverfolgbar. – 31 % der Kakaomasse sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – 100 % der Kakaobutter sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – Maestrani kauft keine Kakaobohnen ein. – Maestrani kauft keine Kuvertüre ein. – Maestrani kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 75 % (ab Ende 2013 sollen 100 % der Herkunftsländer bekannt sein).
ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 sollen 100 % der Kakaorohstoffe rückverfolgbar sein.

Information über die LIEFERKETTE	Maestrani verfügte am 1.1.2012 nur teilweise über eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Maestrani verfügte am 1.1.2012 nicht über eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette. 2012 führte Maestrani jedoch in Zusammenarbeit mit der Universität St.Gallen eine Studie zum Thema «Sicherstellung der Einhaltung freiwilliger ökologischer und sozialer Nachhaltigkeitsstandards durch Lieferanten und Unterpelieferanten» durch. Über regelmässige Audits bei Fairtrade-zertifizierten Kooperativen werden zudem potenzielle und effektive Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen teilweise festgehalten.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Maestrani verfügt nicht über einen Lieferantenkodex. Die Firma operiert stattdessen mit einem Lieferantenfragebogen, der öffentlich zugänglich ist.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Der Lieferantenfragebogen von Maestrani beinhaltet sieben der acht ILO-Kernarbeitsnormen.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Maestrani formulierte bis zum 1.1.2012 keine Massnahmen zur Unterstützung der Umsetzung des Lieferantenkodexes und setzte auch keine um. Via Fairtrade werden für den zertifizierten Kakaoanteil Umsetzungsmassnahmen ergriffen.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Maestrani hat den Lieferantenfragebogen nur teilweise in die Sprachen der Produktionsländer übersetzt.
Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAGNEHMER und KAKAOPRODUZENTENGRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?	Maestrani gibt an, dass die Einhaltung der im Lieferantenfragebogen implizierten Forderungen bei Lieferanten, Unterauftragnehmer und Kakaoproduzentengruppen im Kaufvertrag nicht sichergestellt wird.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITSSTRATEGIE ?	Maestrani gibt an, über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie zu verfügen und belegt dies.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Maestrani bezahlt im Rahmen der Bio- und Fairtrade-Zertifizierung Prämien für den Kakao. Diese decken 30 % der Kakaorohstoffe ab. Maestrani fordert von ihren Lieferanten keine Vorfinanzierungen für die Kakaoproduzenten.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKTINFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Maestrani verlangt von ihren Lieferanten keine Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken der Kakaoproduzenten, wie zum Beispiel langfristige Verträge, fixe Preise, gemeinsame Berechnung und Bezahlung eines existenzsichernden Einkommens oder Diversifizierung im Anbau. Die Firma ergreift im Rahmen von Fairtrade jedoch teilweise Massnahmen, um Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten.

WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN?	Maestrani gibt an, dass die Firma mit all ihren Lieferanten seit mehr als 5 Jahren zusammenarbeitet. Wie lange diese bereits mit den Kakaoproduzentengruppen zusammenarbeiten, ist aber nur teilweise bekannt.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN?	Maestrani beteiligt sich an Studien, gibt Diplomarbeiten in Auftrag, finanziert aber selber keine Studien mit.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN?	Maestrani ergreift im Rahmen von Fairtrade Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Das betrifft 30 % der Kakaorohstoffe. Von den anderen Lieferanten verlangt Maestrani via Lieferantenfragebogen, dass Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen eingehalten werden.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Maestrani verlangt von allen Lieferanten, Kinderarbeit und Zwangsarbeit zu verbieten. Die Firma trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen jedoch keine zusätzlichen Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING?	Maestrani fördert über ihre Lieferanten im Rahmen von Fairtrade Farmers Trainings. Dies deckt 30 % der Kakaorohstoffe ab.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE?	Maestrani ist weder direktes Mitglied einer Industrie- noch einer Multistakeholder-Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSTELLE zusammen?	Maestrani arbeitet mit Fairtrade- und Bio-Zertifizierung zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Maestrani unterhält ein umfassendes internes Monitoring-/Auditing-System, indem die Firma ihre Lieferanten und Unterlieferanten im Rahmen eines Lieferantenfragebogens systematisch zu potenziellen Menschenrechtsverletzungen befragt. Zusätzlich unterhält die Firma via Lieferanten für die zertifizierten Produkte ein internes Monitoring-/Auditing-System.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Maestrani kauft keine Kakaobohnen ein, verfügt daher nicht über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung und fordert dies auch nicht ein bei den Lieferanten. Über den Lieferantenfragebogen und die Fairtrade-Zertifizierung werden Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festgehalten.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Maestrani kauft keine Kakaobohnen ein, formuliert daher keine eigenen systematischen korrektiven Massnahmen und fordert von den Lieferanten keine ein. Über den Fairtrade-Standard werden jedoch Massnahmen formuliert und umgesetzt, falls bei Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden. Dies betrifft 30 % der Kakaorohstoffe.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION	
Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Maestrani hat den Fragebogen beantwortet und zum Teil zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Da die Firma keine Direktzahlungen macht, ist nicht bekannt, wie hoch die Prämien sind, die Maestrani Lieferanten den Kakaobauern bezahlen.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist teilweise gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Maestrani verfügte am 1.1.2012 über einen Nachhaltigkeitsberichtsentswurf, der nur für strategische Lieferanten zugänglich ist, und belegt dies. Ab Sommer 2013 ist der Nachhaltigkeitsbericht öffentlich zugänglich.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Die Zertifizierungsstellen veröffentlichen unabhängige Verifizierungsberichte von Maestrani.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Maestrani hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Die Firma Maestrani kauft keine Kakaobohnen ein, sondern produziert ihre Schokolade aus eingekauften Zwischenprodukten wie Kakaobutter und Kakaomasse.

Die Firma verfügt mit 72 Prozent über einen relativ hohen Rückverfolgbarkeitsgrad ihrer Kakaorohstoffe. Im Verlauf der nächsten zwei Jahre soll der Kakao zu 100 Prozent rückverfolgbar sein. 30 Prozent der verarbeiteten Kakaorohstoffe sind heute Fairtrade-zertifiziert. Weitere 40 Prozent stammen von Verarbeitern aus Indonesien, deren Partner Maestrani bekannt sind. Abgesichert wird dieser nicht zertifizierte, aber rückverfolgbare Teil der Lieferkette durch einen Lieferantenfragebogen, der öffentlich zugänglich ist. Um die Einhaltung freiwilliger ökologischer und sozialer Nachhaltigkeitsstandards durch Lieferanten und Unterpelieferanten sicherstellen zu können, erarbeitete Maestrani zusammen mit der Universität St.Gallen eine Studie, welche mögliche Instrumente beschreibt. Der Lieferantenfragebogen ist Teil

davon. Einige wichtige Bereiche werden durch dieses Instrument aber nicht abgedeckt. So deckt der Fragebogen zwar die Einhaltung von Gesundheits- und Sicherheitsanforderungen sowie das Verbot von missbräuchlicher Kinderarbeit und Zwangsarbeit ab. Von der Forderung nach Mindestpreisen, Vorfinanzierungen, gemeinsamer Berechnung und Bezahlung eines existenzsichernden Einkommens oder von Diversifizierung im Anbau ist jedoch nirgends die Rede.

Die langjährige Zusammenarbeit mit dem Fairtrade-Zertifizierungssystem und die jüngste parallele Ausarbeitung eines alternativen Systems in Zusammenarbeit mit der Universität St.Gallen zeugen von den sozialen Verpflichtungen des Unternehmens. Damit der Standard gehalten werden kann, muss die Firma in den kommenden Jahren aber ein grosses Engagement zeigen. Dies gilt insbesondere für die Effizienz, Umsetzbarkeit und Glaubwürdigkeit des Lieferantenfragebogens und die Rückverfolgbarkeit der Kakaomasse, deren Lieferkette bisher intransparent ist.



Die Chocolat Frey AG wurde 1887 gegründet und 1950 von der Migros übernommen. Heute ist sie zu 100 Prozent eine Tochtergesellschaft der Migros. Produziert wird für den Schweizer Markt und seit den 1980er-Jahren auch für den Export. Über die Migros-Filialen bietet Frey den Konsumierenden Kaugummi und ein grosses Sortiment an Schokoladeprodukten. Dieses beinhaltet auch Max-Havelaar- und Bio-Tafelschokoladen, vor allem aber eine inzwischen grosse Auswahl an UTZ-zertifizierter Schokolade.

Mit 839 Mitarbeitenden, einem Jahresumsatz von rund 400 Millionen Franken, einem Absatz von 38 550 Tonnen Schokoladeprodukten und einem Marktanteil von 38,2 Prozent ist Frey die Nummer eins im Schweizer Inland-Markt für Schokolade.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLAT FREY AG
HAUPTSITZ	Buchs AG
GRÜNDUNGSJAHR	1887
INHABER/IN der Firma	Migros-Genossenschafts-Bund
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Hans-Ruedi Christen
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	399 Mio. CHF
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer und Business-to-Business; Herstellung von Schokoladeprodukten für die eigene Marke und für andere Firmen. Chocolat Frey stellt auch industrielle Fertigfabrikate her.
SCHOKOLADEMARKEN	Marke Frey sowie unterschiedliche private Labels
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	2011: 38 548 Tonnen, 2010: 37 985 Tonnen

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 19 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten waren am 1.1.2012 bis auf die Produzentengruppen rückverfolgbar. Per Ende 2012 steigerte sich der Anteil auf rund 70 %. – 31,5 % der eingekauften Bohnen sind bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 0 % der Kakaobutter ist bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. Per Ende 2012 wurde ein Teil der Kakaobutter rückverfolgbar. – 100 % der Kuvertüre sind bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – Chocolat Frey kauft keine Kakaomasse ein. – Chocolat Frey kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 100 %.
ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 soll 90 % des Kakaos rückverfolgbar sein.
Information über die LIEFERKETTE	Chocolat Frey gibt an, für einen Teil der Kakaolieferkette liege eine Zusammenstellung der Akteure vor, die in einem internen System erfasst würden, belegt dies aber nicht.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Chocolat Frey gibt an, es bestehe eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, und belegt dies.

STRATEGIE & MASSNAHMEN	
Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Chocolat Frey verfügt über einen Lieferantenkodex. Der Kodex ist öffentlich zugänglich.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Der Lieferantenkodex von Chocolat Frey beinhaltet die acht ILO-Kernarbeitsnormen.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Chocolat Frey gibt an, Massnahmen zur Unterstützung der Umsetzung des Lieferantenkodexes formuliert zu haben, belegt dies aber nicht.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Chocolat Frey hat den Kodex in die meisten Sprachen der Produktionsländer übersetzt.
Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAG-NEHMER und KAKAOPRODUZENTENGRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?	Chocolat Frey gibt an, dass die Einhaltung des Kodexes bei Lieferanten, Unterauftragnehmer und Kakaoproduzentengruppen im Kaufvertrag sichergestellt wird.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Chocolat Frey gibt an, über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie zu verfügen, belegt dies aber nicht. Eine verkürzte Form wird in Kürze für Drittparteien zur Verfügung stehen.

GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Chocolat Frey bezahlt im Rahmen der UTZ-Zertifizierung Prämien für den Kakao. Diese decken 19 % der Kakaorohstoffe ab. Die Firma leistet keine Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONS-RISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Chocolat Frey ergreift im Rahmen von UTZ Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken, nicht aber Massnahmen, um den Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten. Die Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken umfassen langfristige Verträge, die teilweise Übernahme von anfallenden Zusatzkosten und fixe Prämien.
WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN ?	Chocolat Frey arbeitet seit weniger als 2 Jahren mit 100 % der Produzenten zusammen.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN ?	Chocolat Frey erstellt keine Studien und finanziert auch keine Studien mit.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN ?	Chocolat Frey trifft im Rahmen des UTZ-Programms Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Das betrifft 19 % der Kakaorohstoffe.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Chocolat Frey trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen keine zusätzlichen Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Chocolat Frey fördert im Rahmen von UTZ Weiterbildungsprojekte und Farmers Trainings.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Chocolat Frey ist Mitglied der World Cocoa Foundation (WCF), nicht aber bei einer Multistakeholder-Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSTELLE zusammen?	Chocolat Frey arbeitet mit UTZ zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Chocolat Frey unterhält ein internes Monitoring-System. Momentan handelt es sich primär um ein Monitoring-System, ein Audit-/Kontrollsystem ist im Aufbau.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Chocolat Frey verfügt nicht über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung. Für den UTZ-zertifizierten Kakaoanteil existiert ein Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält.

Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Chocolat Frey formuliert keine eigenen systematischen korrektiven Massnahmen und setzt auch keine um. Über den UTZ-Standard werden jedoch Massnahmen formuliert und umgesetzt, falls bei Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden. Wenn Verstösse oder Missstände bekannt werden, fordert Chocolat Frey von den betroffenen Akteuren der Lieferkette die Ergreifung entsprechender Massnahmen.
--	--

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Chocolat Frey hat den Fragebogen mehrheitlich beantwortet, aber nur zum Teil zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Chocolat Frey hat die Prämienhöhe bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist teilweise gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Chocolat Frey veröffentlicht keinen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Chocolat Frey veröffentlicht keinen unabhängigen Verifizierungsbericht.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Chocolat Frey hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Bei Chocolat Frey hat sich in den vergangenen vier Jahren einiges bewegt. Die Firma hat eine Stelle für nachhaltige Beschaffung geschaffen, hat sich für ein Zertifizierungssystem für rückverfolgbaren Kakao entschieden und versucht dabei, ein transparentes Zahlungssystem aufzubauen, das den involvierten Kakaoproduzenten den Erhalt des grösstmöglichen Prämienanteils garantieren soll. Die Umstellung von der konventionellen auf eine nachhaltige Kakaobeschaffung braucht allerdings Zeit. Da Chocolat Frey weder zu den Pionierinnen im fairen Handel gehört noch zu jenen, die früh und schnell angefangen haben, auf nachhaltige Kakaobeschaffung umzustellen, waren im untersuchten Produktionsjahr 2011 erst 19 Prozent der verarbeiteten Kakaorohstoffe rückverfolgbar und zertifiziert. Die im Profil beschriebene Strategie, sowie die beschriebenen Massnahmen und Kontrollsysteme gegen Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette beziehen sich auf diesen tiefen Prozentsatz des gesamthaft verarbeiteten Kakao. Das ist mitunter ein wichtiger Grund, warum die Firma trotz Bemühungen noch zu den «Nachlässigen» gehört. Bereits Ende 2012 waren je-

doch schon 70 Prozent der Kakaorohstoffe rückverfolgbar und zertifiziert. Das bedeutet, dass die Bemühungen der Firma Früchte tragen.

Die Firma befindet sich auf dem richtigen Weg, ihr Engagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion glaubwürdig zu gestalten.

Trotz den aktuellen positiven Umwälzungen darf nicht vergessen werden, dass die Zertifizierungsstandards weder gerechte Arbeitsbedingungen garantieren noch alle Massnahmen zur Vermeidung von Menschenrechtsverletzungen beinhalten. Gerade missbräuchliche Kinderarbeit benötigt besondere zusätzliche Beachtung.

Eine grosse Schwäche des UTZ-Standards, auf den sich Chocolat Frey stützt, ist zudem das Fehlen eines Mindestpreises. Fallen die Kakaoweltmarktpreise, fällt mit ihnen auch der Preis für UTZ-zertifizierten Kakao ohne durch eine Preisgrenze aufgefangen zu werden. Zudem ist in diesem System keine fixe Prämie festgelegt, auf die sich die Kakaobauenden verlassen können. Die Qualitätsprämie ist gemäss UTZ-Standard verhandelbar. Wer also eine hohe Qualität liefert und gut im Verhandeln ist, kann eine höhere Prämie erzielen. Wer

durchschnittliche Qualität liefert und durchschnittlich gut verhandeln kann, erzielt möglicherweise eine Prämie, die weder für die Finanzierung der Zertifizierung

noch für ein existenzsicherndes Einkommen ausreicht. Bleibt zu hoffen, dass Frey die momentan ausgehandelten Prämien eine Weile halten wird.



Nestlé ist der grösste Nahrungsmittelhersteller weltweit. Allein in der Schweiz beschäftigt Nestlé etwa 9700 Mitarbeitende und generierte 2011 einen Umsatz von 1,8 Milliarden Franken.

Nestlé produziert eine breite Palette an Schokoladenprodukten. Unter der Marke Cailler, die Nestlé 1929 übernommen hat, bietet das Unternehmen in der Schweiz Tafelschokoladen, Pralinen, Napolitains, Kakaopulver und weitere Produkte an. Im Schweizer Sortiment von Nestlé befindet sich keine Fairtrade-Schokolade. Nestlé ist einerseits mit Eigenmarken weltbekannt (Bsp. KitKat), übernimmt andererseits aber auch lokale Marken.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	NESTLÉ AG
HAUPTSITZ	Vevey VD
GRÜNDUNGSJAHR	1866
INHABER/IN der Firma	Kotierte Aktiengesellschaft
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Paul Bulcke
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	83,6 Mrd. CHF (total) 9,65 Mrd. CHF (Umsatz für Schokolade und Süswaren)
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer
SCHOKOLADEMARKEN	Aero, Cailler, Crunch, KitKat, Orion, Smarties, Nestlé Toll House, Wonka
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	2011: Unbekannt, 2010: Unbekannt
EINKAUF KAKAOBOHNEN (Tonnage)	2011: 400 000 Tonnen

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 10 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladenprodukten sind bis auf die Produzentengruppe rückverfolgbar, per Ende 2012 sind es 11 %. – Die Rückverfolgbarkeit der eingekauften Bohnen wird nicht bekannt gegeben. – Die Rückverfolgbarkeit von Kakaobutter wird nicht bekannt gegeben. – Die Rückverfolgbarkeit von Kakaomasse wird nicht bekannt gegeben. – Die Rückverfolgbarkeit von Kuvertüre wird nicht bekannt gegeben. – Nestlé kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 90 %.
ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 soll 24 % des Kakaos rückverfolgbar sein.

Information über die LIEFERKETTE	Nestlé verfügte am 1.1.2012 ansatzweise über eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette, belegt dies aber nicht. Im Rahmen des von Nestlé in Auftrag gegebenen Fair Labor Association (FLA) Reports, publiziert im Juni 2012, wurde eine systematische Zusammenstellung der Akteure in Nestlés Kakaolieferkette erstellt, die 75 % der von Nestlé eingekauften Kakaorohstoffe abdeckt.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Nestlé verfügte am 1.1.2012 nicht über eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette. Im Rahmen des von Nestlé in Auftrag gegebenen Fair Labor Association Reports, publiziert im Juni 2012, wurde eine Analyse zu ausbeuterischer Kinderarbeit und anderen Menschenrechtsverletzungen erstellt.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Nestlé verfügt über einen Lieferantenkodex. Der Kodex ist öffentlich zugänglich.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Der Lieferantenkodex von Nestlé beinhaltet die acht ILO-Kernarbeitsnormen.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Nestlé formulierte bis zum 1.1.2012 keine Massnahmen zur Unterstützung der Umsetzung des Lieferantenkodexes. Seit Oktober 2012 ist jedoch ein einfach zu verstehender und illustrierter Kodex für die Bauernfamilien zugänglich.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Nestlé hat den Kodex in die meisten Sprachen der Produktionsländer übersetzt.
Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAG-NEHMER und KAKAOPRODUZENTEN-GRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?	Nestlé gibt an, dass die Einhaltung des Kodexes nur bei Lieferanten, nicht aber bei Unterauftragnehmern und Kakaoproduzentengruppen im Kaufvertrag sichergestellt wird. Im Rahmen des Nestlé Cocoa Plans ¹ sind jedoch auch die Kakaoproduzentengruppen für die Einhaltung des Kodexes verpflichtet.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Nestlé verfügt über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie mit messbaren Indikatoren und belegt dies.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Nestlé bezahlt im Rahmen des Cocoa-Plans Prämien für den Kakao und leistet im selben Rahmen Vorfinanzierungen für die Kakao-produzenten. Es ist nicht bekannt, wie viel Prozent der Kakaorohstoffe abgedeckt werden.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONS-RISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Nestlé ergreift im Rahmen des Cocoa-Plans teilweise Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken mit Vorfinanzierungen und langfristigen Verträgen. Der Zugang zu Marktinformationen ist hingegen nicht gewährleistet.

¹ Der Nestlé Cocoa Plan hat zum Ziel, die Verfügbarkeit von Kakao aus nachhaltigem Anbau zu steigern. Das Programm unterstützt die Kakaoanbauenden und ihre Gemeinschaften durch Training und langfristige wirtschaftliche Absicherung. Ende 2011 waren 10 % der von Nestlé verarbeiteten Kakaorohstoffe durch das Programm abgedeckt.

WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN?	Nestlé arbeitet seit 2 bis 5 Jahren mit 10 % der Produzenten zusammen. Zu den übrigen Produzenten gibt es keine Angaben.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN?	Nestlé gibt selbst Studien in Auftrag und verfügt über ein Research & Development Center in der Elfenbeinküste.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN?	Nestlé trifft im Rahmen des Cocoa Plans Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Zusätzlich unterstützt Nestlé in einer Partnerschaft mit dem Internationalen Roten Kreuz die Förderung von Gesundheitsprojekten in Gemeinden der Elfenbeinküste. Es ist nicht bekannt, wie viel Prozent der Kakaorohstoffe abgedeckt werden.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Nestlé traf bis zum 1.1.2012 im Rahmen der International Cocoa Initiative minimale zusätzliche Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern. Die Firma hat jedoch im Jahr 2012 ein umfassendes Papier, «The Nestlé Commitment on Child Labour in Agricultural Supply Chains» verfasst, den FLA-Report in Auftrag gegeben und als erste Reaktion auf die Resultate einen Aktionsplan formuliert. Die ersten Umsetzungen stehen jetzt an. Die Firma will künftig ein Monitoring und ein Wiedergutmachungssystem für missbräuchliche Kinderarbeit aufbauen.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING?	Nestlé fördert im Rahmen des Cocoa-Plans Weiterbildungsprojekte und Farmers Trainings. Diese decken allerdings nur einen Bruchteil der Bauernfamilien ab, die für die Firma Kakao produzieren.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE?	Nestlé ist direktes Mitglied der World Cocoa Foundation (WCF), der International Cocoa Initiative und der Fair Labor Association (FLA).
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Nestlé arbeitet mit Fairtrade (1 %) und UTZ (6 %) zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Nestlé unterhält ein eingeschränktes internes Monitoring-/Auditing-System im Rahmen des Responsible Sourcing Audit Programme, das sich im Aufbau befindet.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Nestlé verfügt sowohl über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung, das sogenannte Nestlé Integrity Reporting System, als auch über einen Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält. Letzterer ist allerdings noch neu und wird zurzeit in der Elfenbeinküste getestet.

Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Nestlé formuliert und setzt systematisch korrektive Massnahmen um, falls bei internen Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden.
--	---

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Nestlé hat den Fragebogen teilweise beantwortet und zum Teil zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Nestlé hat die Prämienhöhe teilweise bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist nur lückenhaft gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Nestlé veröffentlicht einen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht und belegt dies.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Nestlé veröffentlichte bis zum 1.1.2012 keinen unabhängigen Verifizierungsbericht. Die FLA wird künftig unabhängige Verifizierungsberichte veröffentlichen.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Nestlé hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Im Vergleich zu den vergangenen Befragungen ist dies ein Fortschritt. Allgemein gilt, dass die Firma ihre Kommunikation mit Nichtregierungsorganisationen in den letzten zwei Jahren ausgebaut hat – so war es diesmal auch für die EvB leichter, vergleichbare Angaben zu erhalten. Darüber hinaus darf jedoch nicht vergessen werden, dass die kommunizierten Daten streng kontrolliert werden.

Nestlé lancierte 2009 den Cocoa Plan. Ziel ist unter anderem die Straffung der Lieferkette, die Ernteertragssteigerung und der Bezug von mehr Kakao, dessen Herkunft nachvollziehbar und der teilweise auch zertifiziert ist. Das Programm unterstützt die Bauernfamilien und ihre Gemeinschaften durch Training und langfristige wirtschaftliche Absicherung. Nestlé gibt an, eng mit allen Beteiligten entlang der Lieferkette zusammenzuarbeiten, um eine nachhaltige Kakaoversorgung sicherzustellen. Anfangs 2012 stammten 10 Prozent des gesamten Kakaobedarfs von Nestlé von Bäuerinnen und Bauern, die in den Cocoa Plan eingebunden sind. Bis 2013 sollen es 15 Prozent und bis 2015 24 Prozent sein. Fairtrade-zertifiziert sind seit Januar 2013 nicht ganz drei Prozent der von Nestlé verbrauchten Kakaorohstoffe – das betrifft die KitKat-Produktion in Irland und dem UK.

Die von Nestlé angestrebte Ertragssteigerung im Kakaoanbau im Rahmen des Nestlé Cocoa Plan wirft die Frage auf, wie die Bauernfamilien mit dem steigenden Arbeitsaufwand, den eine Produktionssteigerung erfordert, umgehen sollen. Da in den Anbauregionen ein Arbeitskräftemangel besteht, stellt sich wiederum die Frage, ob das Problem der missbräuchlichen Kinderarbeit und der WanderarbeiterInnen auf diese Weise nicht noch zusätzlich verstärkt wird. Ob der erhöhte Aufwand wie von Nestlé vermutet tatsächlich nur von kurzfristiger Dauer sein wird und das Ziel einer erhöhten Produktivität bei langfristiger Verringerung des Arbeitsaufwands wirklich erreicht werden kann, wird sich in den kommenden Jahren zeigen. Die drohende Gefahr eines Preisverfalls, die ein durch Ertragssteigerung verursachtes Kakao-Überangebot zur Folge hätte, kann jedoch weder von Nestlé noch von den anderen Konzernen, die auf erhöhte Produktivität setzen, gebannt werden.

Wichtig wäre deshalb, dass der Cocoa Plan von einer gerechten und stabilen Preispolitik begleitet würde. Leider fehlen die Bezahlung eines Mindestpreises, fixe Prämien sowie die Berechnung und Bezahlung eines existenzsichernden Einkommens im Plan. Der Konzern verspricht zwar, einen höheren Preis zu bezahlen, wenn er qualitativ hochstehenden Kakao erhält. Ohne Mindestpreis kann aber auch der Preis von Qualitätskakao unkontrolliert tief sinken.

Der Cocoa Plan hat sich seit seiner Lancierung 2009 grundsätzlich positiv weiterentwickelt. Weil Nestlé die Probleme in der Lieferkette aber erst zu besagtem Zeitpunkt angegangen ist, wird es noch Jahre dauern, bis ein erheblicher Teil der in die Lieferkette eingebundenen Kakaobauernfamilien vom neuen System profitieren kann.

Ergänzend zum Ausbau des Cocoa Plan arbeitet Nestlé seit dem Sommer 2012 mit der Fair Labor Association (FLA) zusammen, um die Lieferung von nachhaltig angebautem Kakao aus der Elfenbeinküste sicherzustellen. Die Firma hat angekündigt, dass sie die lokalen Gemeinschaften stärker in die Prävention von Kinderarbeit im Kakaoanbau einbeziehen werde. Das soll unter anderem durch Sensibilisierung und Training von Mitarbeitenden und Kakaoanbauenden geschehen, damit diese die Gefahrenpotenziale für Kinder früh erkennen und gezielt intervenieren können. Nestlé hat dazu einen Aktionsplan entwickelt, der auf der von der FLA im Jahr 2012 durchgeführten Analyse der Lieferkette der Elfenbeinküste aufbaut. Darin werden Massnahmen zum Kampf gegen Kinderarbeit festgelegt, einschliesslich einer schemenhaften Darstellung des Lieferantenkodexes von Nestlé für die Partner in der Lieferkette. Dieser Lieferantenkodex steht vor der Fertigstellung und soll künftig an 25 000 Bauernfamilien in der Elfenbeinküste verteilt werden. Begrüssenswert dabei ist, dass die Firma als erste ihrer Art einen Teil ihrer Lieferkette derart komplett durchleuchtet hat, dass das Problem der missbräuchlichen Kinderarbeit und damit einhergehende andere Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen sehr genau geortet werden konnten. Denn so wird es mög-

lich, gezielt Massnahmen gegen ausbeuterische Kinderarbeit zu ergreifen. Nestlé steht damit zwar noch ganz am Anfang. Mit der erwähnten Analyse der Lieferkette hat das Unternehmen jedoch ein Instrument geschaffen, mit dem ein fundiertes Monitoringsystem aufgebaut und dort eingegriffen werden kann, wo Menschenrechtsverletzungen stattfinden. Nun muss es noch umgesetzt und grossflächig angewendet werden.

Und das wird die grosse Herausforderung der kommenden Jahre sein. Die Firma hat erst eine Übersicht über einen kleinen Teil ihrer Lieferkette. All jene Kakaobauernfamilien, die weder Kooperativen noch anderen Organisationsformen angehören, weit abseits von grösseren Städten leben und deren Gemeinden und Plantagen nur schwer zugänglich sind, müssen ebenfalls erreicht werden. Das sind noch fast 90 Prozent der Kakaoanbauenden, die zurzeit für Nestlé produzieren, und die der Firma noch gänzlich unbekannt sind.

Der Konzern Nestlé trägt mit seiner Marktmacht zudem zu einem strukturellen Problem im Kakaosektor bei. In Westafrika leben über zwei Millionen Kakaoanbauende, die kaum vernetzt sind. Sie stehen fünf bis zehn transnationalen Verarbeitungs- und Handelsfirmen gegenüber, deren Markt-, Geschäfts- und Forschungskenntnisse gebündelt einsetzbar sind. Die Wissenskluft verstärkt das Abhängigkeitsverhältnis der Bauernfamilien von den Abnahmekonzernen.

Nestlé gehört zusammen mit Mars, Kraft Foods (heute Mondelez), Ferrero und Hershey zu den grössten Schokolademarkenherstellern der Welt und trägt eine entsprechend grosse Verantwortung für die Einhaltung der Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette.



Der Schweizer Schokoladehersteller Lindt & Sprüngli produziert eine breite Palette an Produkten für den Vertrieb im In- und Ausland. Zu diesen gehören unter anderem der bekannte goldene Schokoladehase und die Lindor-Kugeln. Im Sortiment von Lindt & Sprüngli findet sich keine Fair-trade-zertifizierte Schokolade. Mit Vertretungen und Fabriken in aller Welt und etwa 7 780 Mitarbeitenden (Durchschnitt 2011) gehört Lindt zu den grössten Schweizer Schokoladeherstellern.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLADENFABRIKEN LINDT & SPRÜNGLI AG
HAUPTSITZ	Kilchberg ZH
GRÜNDUNGSJAHR	1845
INHABER/IN der Firma	Aktiengesellschaft, Holding (an der Schweizer Börse gelistet)
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Ernst Tanner
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	2,489 Mrd. CHF
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer
SCHOKOLADEMARKEN	Lindt (weltweit), Ghirardelli (USA), Caffarel (Italien), Hofbauer (Österreich), Küfferle (Österreich)
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – Ca. 45 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten sind bis auf die Produzentengruppe rückverfolgbar. – 55–65 % der eingekauften Bohnen sind bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 0 % der Kakaobutter ist bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – Lindt & Sprüngli kauft keine Kakaomasse ein. – Lindt & Sprüngli kauft keine Kuvertüre ein. – Lindt & Sprüngli macht genaue Angaben zu den Herkunftsländern von 50 % des Kakaorohstoffes. Die Herkunftsländer der anderen 50 % des Kakaorohstoffes sind der Firma zwar bekannt, werden aber nicht veröffentlicht.
ZIELE bis 2015	Lindt & Sprüngli macht betreffend Zielsetzung für das Jahr 2015 keine Angaben, kündigt aber an, bis 2020 die Rückverfolgbarkeit von 100 % der Provenienzen sicherstellen zu wollen. Die Partner dafür sind jedoch noch nicht bestimmt. Lindt & Sprüngli verpflichtet sich, zwischen 2012 und 2016 das derzeitige Lieferantennetzwerk in Ghana überprüfen zu lassen.

Information über die LIEFERKETTE	Lindt & Sprüngli gibt an, es liege eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette vor, belegt diese aber nicht.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Lindt & Sprüngli gibt an, es liege eine ausführliche Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette vor, belegt dies aber nicht.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Lindt & Sprüngli verfügt über einen Lieferantenkodex. Der Kodex ist öffentlich zugänglich.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Der Lieferantenkodex von Lindt & Sprüngli beinhaltet die acht ILO-Kernarbeitsnormen.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Lindt & Sprüngli formuliert keine Massnahmen zur Unterstützung der Umsetzung des Lieferantenkodexes.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Lindt & Sprüngli hat den Kodex teilweise in die Sprachen der Produktionsländer übersetzt.
Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAG-NEHMER und KAKAOPRODUZENTEN-GRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?	Lindt & Sprüngli gibt an, dass die Einhaltung des Kodexes bei Lieferanten, Unterauftragnehmer und Kakaoproduzentengruppen im Kaufvertrag sichergestellt wird. Dies gilt jedoch nicht für die Kakaobauernfamilien. Für die Kakaobäuerinnen und -bauern in Ghana gilt die Sustainability Policy des Lieferanten.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Lindt & Sprüngli verfügt über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie. Diese ist auf der Website öffentlich zugänglich, verfügt allerdings nur beschränkt über messbare Indikatoren. Die Firma gibt an, dass messbare Indikatoren vorhanden sind, jedoch nicht systematisch publiziert werden.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Lindt & Sprüngli bezahlt im Rahmen von Source Trust (von der Industrie finanzierte Non-Profit-Organisation) Qualitätsprämien und Spezialprämien, die den Bauernfamilien aus den Dörfern, aus welchen Lindts Kakao stammt, zugutekommen. Die Entscheidung über die Verwendung der Prämie liegt bei Lindt, die Bauernfamilien verfügen jedoch via Source Trust über ein Antragsrecht für die Finanzierung von Projekten. Diese Prämien decken ca. 45 % der Kakaorohstoffe ab. Lindt & Sprüngli leistet keine Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Lindt & Sprüngli ergreift in Zusammenarbeit mit Source Trust beschränkt Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken und um den Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten. Zu Marktinformationen gelangen einige Kakaoanbauenden über die sogenannten Village Resource Centers (VRC), wo sie Zugang zum Internet und zu Trainingsprogrammen von Source Trust haben, die darauf abzielen, die Kleinbauernfamilien in Wirtschaftlichkeit und effizientem Anbau zu schulen.
WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN ?	Lindt & Sprüngli arbeitet seit 2008 mit 50 % der Kakaoproduzenten zusammen. Zu den übrigen Produzenten gibt es keine Angaben.

Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN ?	Lindt & Sprüngli gibt an, keine eigenen Studien zu erstellen, aber andere mitzufinanzieren.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN ?	Lindt & Sprüngli ergreift in Zusammenarbeit mit Source Trust erst vereinzelt Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Diese werden durch Schulungsprogramme und Computerpräsentationen in den Village Resource Centers (VRC) vermittelt, in welchen die Kakaoanbauenden zu Sicherheits- und Gesundheitsbelangen im Bereich des Kakaoanbaus sensibilisiert und informiert werden.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Lindt & Sprüngli trifft keine zusätzlichen Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern. Die Firma gibt an, dass ein unabhängiges Verifizierungssystem, das Kinderhandel und die schlimmste Form von Kinderarbeit ausschliessen soll, im Aufbau sei. Ziel des sich im Aufbau befindenden Geo-Traceability-Projektes ist es, in einem ersten Schritt relevante Daten (u.a. Familiensituation, Grösse der Anbaufläche und Ertrag) zu erfassen, um damit einen Einblick in die Arbeits- und Lebensbedingungen der Familien zu erhalten. Dies soll später die Implementierung von gezielteren und effizienteren Verbesserungsmassnahmen ermöglichen.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Lindt & Sprüngli fördert im Rahmen der African Cocoa Initiative und von Source Trust Weiterbildungsprojekte und Farmers Trainings.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Lindt & Sprüngli ist direktes Mitglied der World Cocoa Foundation (WCF), nicht aber einer Multistakeholder-Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Lindt & Sprüngli arbeitet nicht mit einer externen Zertifizierungsstelle zusammen. Die Firma gibt aber an, dass Verifizierungs- und Zertifizierungsprozesse in Vorbereitung sind.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Lindt & Sprüngli unterhält ein eingeschränktes internes Monitoring-/Auditing-System. Die Firma gibt an, dass Mitarbeitende der Einkaufsabteilung/Qualität/CSR regelmässig eigene Kontrollen bei Lieferanten in potenziellen Risikobereichen machen.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Lindt & Sprüngli gibt an, über direkte Kontakte zu Lindt & Sprünglis Lieferanten und Source Trust den Kakaobauernfamilien Beschwerde- und Rechtshilfe zur Verfügung zu stellen. Die Firma verfügt aber nicht über einen Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält.

Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Lindt & Sprüngli formuliert keine systematischen korrektiven Massnahmen und setzt auch keine korrektiven Massnahmen um, falls bei internen Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden. Die Firma gibt an, dass das CSR-Team ad hoc auf eventuelle Vorfälle reagiert, gibt dazu aber nicht nähere Details bekannt mit dem Hinweis, dass es sich dabei um vertrauliche Informationen handle.
--	--

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Lindt & Sprüngli hat den Fragebogen teilweise beantwortet und zum Teil zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Lindt & Sprüngli hat die Prämienhöhe bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist teilweise gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Lindt & Sprüngli veröffentlicht einen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht und belegt dies.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Lindt & Sprüngli veröffentlicht keinen unabhängigen Verifizierungsbericht.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Lindt hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Das Unternehmen gehört mit einem Umsatz von über 2 Milliarden Franken zu den grösseren Schokoladefirmen in der Schweiz und spielt auch auf dem Weltmarkt eine wichtige Rolle. Trotzdem möchte Lindt, dass ihre Schokolade eher mit Qualität statt mit Quantität in Verbindung gebracht wird. Weil die Firma nach wie vor mit keiner Zertifizierungsorganisation (Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance oder Bio) zusammenarbeitet und ihr soziales Engagement somit nicht durch anerkannte, unabhängige Dritte bestätigt wird, geriet Lindt in den letzten Jahren zunehmend unter Erklärungsdruck. Um trotzdem glaubwürdig zu bleiben, hat das Unternehmen die öffentlich zugänglichen Informationen zu sozialer Unternehmensverantwortung in den letzten Jahren massiv ausgebaut und für Konsumentinnen und Konsumenten verständlich aufbereitet. Parallel dazu begann die Firma eine intensive Zusammenarbeit mit der Stiftung Source Trust. Source Trust wurde von der Handelsfirma Armajaro gegründet und hat zum Ziel, die Situation der Bauernfamilien durch Ertragssteigerung und nachhaltigen Anbau zu verbessern. Kernstück der Tätigkeit von Source Trust ist jedoch, die Rückverfolgbarkeit der Kakaobohnen garantieren zu können. Dazu wurde eigens

ein System entwickelt, das für Lindt in Ghana – und bald auch in Ecuador – seit 2009 sukzessive zur Anwendung kommt. Lindt verpflichtet sich dabei, eine Prämie von 60 Dollar pro Tonne eingekauften Kakaos zu bezahlen. Diese Prämien fliessen in soziale Projekte für die Dorfgemeinschaften – ein Teil davon direkt über Source Trust, der andere Teil indirekt über das ghanaische Cocobod, eine staatliche Einrichtung, die den gesamten ghanaischen Kakaomarkt kontrolliert. Die Entscheidung, wie die Prämien verwendet werden, liegt bei Lindt. Die Dorfgemeinschaften in den Distrikten, die Lindt den Kakao liefern, haben jedoch ein Antragsrecht gegenüber Source Trust für die Finanzierung von Projekten. Die durchgeführten Projekte sind nicht abhängig vom Kakaovolumen, das eine Dorfgemeinschaft liefert. Die abgeschlossenen Projekte sind bei Source Trust abrufbar. Es gibt noch nicht viele Projekte, offenbar steht Lindt da noch ganz am Anfang. Gut ist, dass die Spezialprämie von 60 Dollar pro Tonne zumindest für Lindt fix zu sein scheint. Im Vergleich zur Fairtrade-Prämie von 200 Dollar pro Tonne ist sie jedoch recht niedrig. Hinzu kommt, dass die Kakaobauernfamilien im Source-Trust-System nicht selber entscheiden können, wofür sie die Prämien verwenden möchten – auch im Unterschied zu Fairtrade. Verglichen mit den etablierten Zertifizierungssystemen

Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance und Bio gibt sich Source Trust sehr intransparent und verdeckt. Die Stiftung selber gibt keine Auskunft über das Funktionieren ihres eigenen Systems, sondern verweist auf ihre Kunden (z.B. Lindt). Öffentlich zugängliche Information ist ausgesprochen rar. Das lässt die Stiftung mit ihrem propagierten Nachhaltigkeitsansatz nicht sehr vertrauenswürdig erscheinen. Es ist nicht klar, wer welche Richtlinien einhalten muss. Auch ist unklar, welche, bzw. ob überhaupt Sanktionen zur Anwendung kommen, falls ein Akteur die abgemachten Bestimmungen nicht einhält. Offenbar gelten für die verschiedenen Kunden von Source Trust unterschiedliche Bedingungen. Lindt gibt auf Anfrage zwar offen Auskunft. Ist das System als solches jedoch intransparent, wird es unausweichlich in Frage gestellt. Wäre Source Trust gewillt, ihr System stetig zu verbessern, müsste die Stiftung kritikfähig und demnach transparent sein. Lindt täte gut daran, Source Trust darin zu bestärken, auf diesem Gebiet vorwärtszumachen.

Lindt hat in diversen Bereichen, beispielsweise in Gesundheitsfragen, der Kinderarbeitsbekämpfung oder der Weiterbildung der Bauernfamilien in verschiedenen Segmenten mögliche Ansätze entwickelt, die zur Verbesserung der momentanen Situation beitragen können. Wie bei vielen anderen Unternehmen stecken diese alle aber noch in den Kinderschuhen. Es werden erst wenige Familien, oder zum Teil noch gar keine, erreicht damit. Es gibt keine Evaluationen von bisher umgesetzten Projekten, und öffentlich kommunizierte Indikatoren sowie Zielvereinbarungen fehlen. So ist es schwierig, strukturell aus gemachten Erfahrungen zu lernen.

Lindt gehört zusammen mit Nestlé, Mondelez (ehemals Kraft Foods), Mars, Hershey und Ferrero zu den grössten Schokoladeproduzenten der Welt und trägt eine entsprechend grosse Verantwortung für die Einhaltung der Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette.



Villars Maître Chocolatier stellt seit 1901 Schokolade her und ist vor allem in der Region Fribourg und Bern bekannt. Im Laufe der Firmengeschichte nahm Villars auch verschiedene Schokoladendesserts wie Schokoküsse, Kaffeeschokolade und verschiedene Likörschokoladen in das Sortiment auf.

In den letzten Jahren wurde das Angebot um mehrere neue Produkte sowie Geschenkschachteln mit Villars-Schokolade erweitert. Gemäss unseren Informationen wird keine Fairtrade-Schokolade hergestellt. 2013 noch sollen jedoch 95 % der Produkte UTZ-zertifiziert werden.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	VILLARS MAÎTRE CHOCOLATIER AG
HAUPTSITZ	Fribourg FR
GRÜNDUNGSJAHR	1901
INHABER/IN der Firma	Aktiengesellschaft
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Alexandre Sacerdoti
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Unbekannt
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer
SCHOKOLADEMARKEN	Villars, Perrier, Cœur de Suisse
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 0 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten ist am 1.1.2012 bis auf die Produzentengruppe rückverfolgbar. Villars Maître Chocolatier gibt an, dass ab 2013 95 % der Kakaorohstoffe bis auf die Produzentengruppen rückverfolgbar sind. – 0 % der eingekauften Bohnen ist bis auf die Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 0 % der Kakaomasse ist bis auf die Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – 0 % der Kakaobutter ist bis auf die Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar. – Villars Maître Chocolatier kauft keine Kuvertüre ein. – Die Firma kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 100 %.
ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 sollen 95 % der Kakaorohstoffe rückverfolgbar sein.

Information über die LIEFERKETTE	Villars Maître Chocolatier gibt an, es liege eine Zusammenstellung aller Lieferanten und Unterlieferanten in der Kakaolieferkette vor, belegt dies aber nicht. Die Kakaoproduzentengruppen und deren verschiedene Akteure sind der Firma jedoch nicht bekannt.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Villars Maître Chocolatier verfügt nicht über eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Villars Maître Chocolatier verfügt über einen Lieferantenkodex, belegt dies aber nicht. Der Kodex ist nicht öffentlich zugänglich.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Villars Maître Chocolatier gibt an, dass der Lieferantenkodex die acht ILO-Kernarbeitsnormen enthält.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Villars Maître Chocolatier gibt an, mündlich über die Kakaohändler Massnahmen zur Unterstützung der Umsetzung des Lieferantenkodexes formuliert zu haben, belegt dies aber nicht.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Villars Maître Chocolatier hat den Kodex nicht übersetzt.
Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAG-NEHMER und KAKAOPRODUZENTEN-GRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?	Villars Maître Chocolatier gibt an, dass die Einhaltung des Kodexes bei Lieferanten und Unterauftragnehmern im Kaufvertrag sichergestellt wird, nicht aber bei Kakaoproduzentengruppen.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE ?	Villars Maître Chocolatier verfügt nicht über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Villars Maître Chocolatier bezahlt Qualitätsprämien. Diese decken 100 % der Kakaorohstoffe ab. Die Firma leistet keine Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN ?	Villars Maître Chocolatier ergreift weder Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken, noch um den Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten. Im Rahmen der UTZ-Zertifizierung soll den Kakaoproduzentengruppen ab 2013 teilweise Zugang zu Marktinformationen gewährleistet werden.
WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN ?	Villars Maître Chocolatier arbeitet seit mehr als 50 Jahren mit demselben Händler zusammen. Über dessen Zusammenarbeit mit den Kakaoproduzenten ist nichts bekannt.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN ?	Villars Maître Chocolatier erstellt keine Studien und finanziert auch keine mit.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN ?	Villars Maître Chocolatier traf bis zum 1.1.2012 keine Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Ab 2013 soll dies teilweise über die UTZ-Zertifizierung gewährleistet werden.

Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Villars Maître Chocolatier trifft keine zusätzlichen Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Villars Maître Chocolatier fördert keine Weiterbildungsprojekte und Farmers Trainings. Ab 2013 soll dies über die UTZ-Zertifizierung gewährleistet werden.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Villars Maître Chocolatier ist weder direktes Mitglied einer Industrie- noch einer Multistakeholder-Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSTELLE zusammen?	Villars Maître Chocolatier arbeitete bis zum 1.1.2012 nicht mit einer externen Zertifizierungsstelle zusammen. 2012 wurde die Firma Mitglied bei UTZ und bezieht ab 2013 UTZ-zertifizierte Kakaorohstoffe.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Villars Maître Chocolatier unterhält ein internes Monitoring-/Auditing-System, das über gelegentliche Projektbesuche bei den Kakaobauernkooperativen funktioniert.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Villars Maître Chocolatier verfügt weder über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung noch über einen Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Villars Maître Chocolatier formuliert keine systematischen korrektiven Massnahmen und setzt auch keine korrektiven Massnahmen um, falls bei internen Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Villars Maître Chocolatier hat den Fragebogen beantwortet, aber keine zusätzlich relevanten Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Villars Maître Chocolatier hat die Prämienhöhe bekannt gegeben.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist nicht gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Villars Maître Chocolatier gibt an, einen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht zu veröffentlichen, belegt dies aber nicht.

Veröffentlicht die Firma unabhängige
VERIFIZIERUNGSBERICHTE?

Villars Maître veröffentlicht keinen unabhängigen Verifizierungsbericht.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Villars Maître Chocolatier hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Das Firmenprofil von Villars zeigt ein widersprüchliches Bild. Die Firma hat für Ende 2013 sehr hohe Ziele. Für die Zeit der vorliegenden Datenerhebung liegt allerdings erst das Versprechen, aber noch keine Strategie für die Umsetzung vor. So bezieht die Firma zurzeit beispielsweise keine rückverfolgbaren Kakaorohstoffe. Bis Ende Jahr sollen jedoch 95 Prozent der Kakaorohstoffe über die UTZ-Zertifizierung rückverfolgbar sein, was sehr begrüssenswert ist.

Zurzeit hat die Firma noch grosse Mühe mit Transparenzfragen. Ein Lieferantenkodex sei zwar vorhanden, aber geheim, Unterstützung für die Umsetzung des Lieferantenkodex an die Händler und Kooperativen erteile die Firma nur mündlich, und ein Nachhaltigkeitsbericht sei vorhanden, aber nicht für die Öffentlichkeit oder die EvB bestimmt. Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn sowie Produktionsmengen sollen ebenfalls nicht kommuniziert werden.

Grossen Verbesserungsbedarf gibt es zudem bei sämtlichen Umsetzungsmassnahmen und Kontrollen. Die Firma fängt im Moment gar keine Investitionsrisiken der Kakaobauernfamilien auf, zahlt keine Mindestpreise und leistet auch keine Vorfinanzierungen, und trifft keine zusätzlichen Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern, oder um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Zudem fehlt es an einer umfassenden Nachhaltigkeitsstrategie mit konkreten Zielen und messbaren Indikatoren. Dazu gehört ein jährlicher Nachhaltigkeitsbericht mit entsprechenden Projektevaluationen.

Das System der UTZ-Zertifizierung wird dem Unternehmen künftig ein paar wichtige Grundpfeiler liefern und helfen, einige Missstände zu bearbeiten. Dabei wird der Firma ihre langjährige Beziehung zum Lieferanten zugutekommen. Villars wird aber nicht darum herumkommen, eigene Zielvorgaben zu erarbeiten, die auf die Firma zugeschnitten sind und über den UTZ-Standard hinausgehen.



Barry Callebaut AG (BC), weltweit die Nummer eins in der Schokoladefabrikation, hat 2011/2012 rund 1 379 000 Tonnen Kakaoprodukte und Schokolade produziert.

Das Unternehmen ist vor allem im Bereich Business-to-Business tätig und stellt Schokolade, Kakaoprodukte, Füllungen, Glasuren und Dekorationen für drei Kundensegmente her: die Nahrungsmittelindustrie, gewerbliche Kunden (Chocolatiers, Confiseure, Bäckereien, Hotellerie und Gastronomie) und Einzelhändler. BC generiert einen Grossteil des Produktionsvolumens mit Outsourcing-Verträgen mit Firmen wie Nestlé, Hershey oder Mondelez (ehemals Kraft Foods). Dabei deckt BC den ganzen Wertschöpfungsprozess von der Kakaobohne bis zum Schokoladeprodukt im Regal ab, kauft für die Produktion aber auch Kakaobutter zu.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	BARRY CALLEBAUT AG
HAUPTSITZ	Zürich ZH
GRÜNDUNGSJAHR	1996
INHABER/IN der Firma	Kotierte Aktiengesellschaft
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Jürgen Steinemann
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	4,83 Mrd. CHF (September 2011 bis August 2012)
GESCHÄFTSFELDER	Reines Business-to-Business-Unternehmen; Produktion von Schokolade, Kakaoprodukten (Masse, Kuvertüre), Füllungen, Glasuren und Dekorationen
SCHOKOLADEMARKEN	Marken für – Industrielle Kunden: Barry Callebaut, Bensdorp – Gewerbliche Kunden: Callebaut, Cacao Barry, Carma
PRODUKTION UND VERKAUF KAKAOPRODUKTE (Tonnage)	2011/12: 1 378 856 Tonnen
EINKAUF KAKAOBOHNEN (Tonnage)	2011: 537 811 Tonnen

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE

RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – Der Prozentsatz des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladenprodukten, der bis auf die Produzentengruppe rückverfolgbar ist, wird nicht bekannt gegeben. – 69 % der eingekauften Bohnen sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – Der Prozentsatz der Kakaomasse, der bis auf die Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar ist, wird nicht bekannt gegeben. – Der Prozentsatz der Kakaobutter, der bis auf die Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar ist, wird nicht bekannt gegeben. – Barry Callebaut kauft keine Kuvertüre ein. – Die Firma macht keine Angaben betreffend Herkunftsländer der Kakaorohstoffe.
ZIELE bis 2015	Betreffend Zielsetzung für rückverfolgbaren Kakao bis 2015 macht die Firma keine Angaben.
Information über die LIEFERKETTE	Barry Callebaut gibt an, es liege eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette vor, belegt dies aber nicht. Die Firma kauft ihre Bohnen bei Kooperativen, die sich am vom Unternehmen lancierten Quality Partner Program beteiligen, über die Organisation Biopartenaire, die mit einzelnen Farmern arbeitet, und über Zwischenhändler ein.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Barry Callebaut gibt an, bestehende und öffentlich zugängliche Analysen zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen im Kakaoanbau zu verwenden.

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Barry Callebaut verfügt über einen Lieferantenkodex. Der Kodex ist nicht öffentlich zugänglich, soll jedoch in Kürze veröffentlicht werden.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Der Lieferantenkodex von Barry Callebaut beinhaltet die acht ILO-Kernarbeitsnormen.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Barry Callebaut gibt an, Massnahmen zur Unterstützung des Lieferantenkodexes formuliert und zum Teil umgesetzt zu haben, und belegt dies. Das Quality Assurance Team von Barry Callebaut verlangt von den Zulieferern, einen Ethical Audit Questionnaire auszufüllen, der auf dem SA8000-Zertifizierungsstandard basiert. Die Firma ist im Begriff, den Lieferantenkodex breiter zu verteilen und diesbezüglich in vertiefte Dialoge mit den Lieferanten zu treten. Schulungen zur Umsetzung des Kodexes werden punktuell im Rahmen der Zertifizierungstrainings gegeben. Wie viel Prozent der eingekauften Kakaorohstoffe betroffen sind, ist nicht bekannt.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Barry Callebaut hat den Kodex teilweise in die Sprachen der Produktionsländer übersetzt.

<p>Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAG-NEHMER und KAKAOPRODUZENTEN-GRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?</p>	<p>Barry Callebaut gibt an, dass die Einhaltung des Kodexes nur bei Lieferanten, nicht aber bei Kakaoproduzentengruppen im Kaufvertrag sichergestellt wird.</p>
<p>Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE?</p>	<p>Barry Callebaut verfügt über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie. Diese ist auf der Website öffentlich zugänglich, verfügt allerdings nur beschränkt über messbare Indikatoren.</p>
<p>GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN</p>	<p>Barry Callebaut bezahlt im Rahmen der Zertifizierungen Prämien für den Kakao. Die Firma leistet Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten, die am firmeneigenen Quality Partner Program mitwirken. Es ist nicht bekannt, wie viel Prozent der Kakaorohstoffe abgedeckt werden.</p>
<p>Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT-INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN?</p>	<p>Barry Callebaut ergreift Massnahmen wie Vorfinanzierungen, Trainings für Administrationspersonal in Kooperativen und für Farmer sowie die Gründung einer Farmers Academy, um die Investitionsrisiken der Kakaoproduzenten zu begrenzen. Die Programme sind jedoch entweder noch sehr neu, sodass noch keine Angaben über ihre Auswirkungen gemacht werden können, und/oder die Massnahmen erreichen erst einen geringen Prozentsatz der Bauernfamilien, die für Barry Callebaut Kakao anbauen. Barry Callebaut gewährleistet den Bauern im Rahmen des Quality Partner Program (Elfenbeinküste, Kamerun), von Biolands (Tansania), Biounited (Sierra Leone) und Biopartenaire (Elfenbeinküste) Zugang zu Marktinformationen.</p>
<p>WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN?</p>	<p>Barry Callebaut arbeitet seit 2000 mit Kakaoproduzenten in Brasilien. Es ist nicht bekannt, wie viele Kakaoanbauende in dieser Zusammenarbeit engagiert sind. Für die übrigen Produzenten gibt es keine Angaben.</p>
<p>Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN?</p>	<p>Barry Callebaut finanziert Studien mit.</p>
<p>Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN?</p>	<p>Barry Callebaut trifft im Rahmen des Quality Partner Program Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. So unterstützt die Firma Kooperativen u.a. mit dem Aufbau von Gesundheitszentren. Die Programme sind jedoch noch sehr neu, sodass noch keine Aussagen über ihre Auswirkungen gemacht werden können.</p>
<p>Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHEN-HANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?</p>	<p>Barry Callebaut trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen zusätzliche Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern. Dies geschieht im Rahmen von Sensibilisierungsarbeit der International Cocoa Initiative (ICI) und des firmeneigenen Quality Partner Program zu missbräuchlicher Kinderarbeit. Im April 2012 hat die Child Labor Cocoa Coordinating Group (2010 hervorgegangen aus der Fortsetzung des Harkin-Engel-Protokolls) ein von Barry Callebaut vorgeschlagenes Projekt anerkannt, das einen Beitrag leisten soll zum «Framework of Action to Support Implementation of the Harkin-Engel Protocol and to the Eradication of the Worst Forms of Child Labor in the Cocoa Sector in Côte d'Ivoire». Die Firma engagiert sich also gegen missbräuchliche Kinderarbeit. Die Massnahmen sind allerdings noch sehr neu, und bisher ist die Reichweite der Bemühungen noch sehr beschränkt angesichts der Menge an Kakaobohnen, die Barry Callebaut einkauft.</p>

Fördert die Firma WEITERBILDUNGS-PROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Barry Callebaut fördert im Rahmen des Quality Partner Program Weiterbildungsprojekte und Farmers Trainings. Die Firma gibt an, in der Saison 2011/2012 20 000 Kakaoanbauende trainiert und 500 Schulen für Kleinbauernfamilien eröffnet zu haben. Das sind zahlenmässig viele FarmerInnen, insgesamt jedoch machen sie nur einen kleinen Prozentsatz der Menschen aus, die an BC Kakao liefern.
--	---

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Barry Callebaut ist direktes Mitglied der International Cocoa Initiative, der World Cocoa Foundation (WCF), dessen Cocoa Livelihoods Program und der African Cocoa Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Barry Callebaut arbeitet mit Fairtrade, Rainforest Alliance, UTZ, Bio-Zertifizierung und IMO-Fair for Life zusammen. Dies betrifft ungefähr 10 % der eingekauften Bohnen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Barry Callebaut unterhält im Rahmen des Lieferantenkodexes ein umfassendes Monitoringsystem. Das Quality Assurance Team von Barry Callebaut verlangt von den Zulieferern, einen Ethical Audit Questionnaire auszufüllen, der auf dem SA8000-Zertifizierungsstandard basiert. Die Firma ist im Begriff, in vertiefte Dialoge mit den Lieferanten zu treten.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Barry Callebaut verfügt über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung in Form einer Third-Party Whistleblowing Plattform für Firmenangestellte, wo die Angestellten anonym vermutete Non-Compliance-Fälle deponieren können. Kakaobauernfamilien können allerdings nicht teilnehmen. Die Firma verfügt auch über einen Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält. Unklar bleibt, ob Fälle auf den Kakaoplantagen auch aufgenommen werden.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Barry Callebaut gibt an, korrektive Massnahmen umzusetzen, falls bei internen Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden, liefert aber keine Zusatzinformationen.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Barry Callebaut hat den Fragebogen teilweise beantwortet und nur zum Teil zusätzlich relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Barry Callebaut hat die Höhe der gesamthaft bezahlten Prämien bekannt gegeben. Allerdings ist daraus nicht ersichtlich, für wie viele Tonnen Kakao diese Prämien gezahlt wurden.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist weitgehend gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Barry Callebaut veröffentlicht einen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht und belegt dies.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Barry Callebaut veröffentlicht keinen unabhängigen Verifizierungsbericht.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Barry Callebaut hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen geantwortet. Die Firma hat als mächtige Kakaohändlerin und Herstellerin von Kakaozwischenprodukten im Vergleich zu anderen grossen Unternehmen früh angefangen, sich mit Nachhaltigkeit auseinanderzusetzen. Ein Grund dafür ist die Erkenntnis, dass der Kakaonachschub längerfristig in Gefahr ist. Gleichzeitig haben die Kakaoverarbeiter immer wieder mit Qualitätsproblemen zu kämpfen.

2005 lancierte Barry Callebaut ihr Quality Partner Program (Partenaire de Qualité) und arbeitet heute in der Elfenbeinküste und in Kamerun mit 58 Kooperativen, welchen rund 42 000 Kakaobauernfamilien angehören. Ziele sind die Verbesserung der Qualität der Kakaobohnen und die Steigerung des Ertrags. Dies soll gleichzeitig zu höheren Einkommen der Bauern führen. Die Preispolitik der Firma beinhaltet ein Anreizsystem, das die dem Programm angehörenden Kooperativen ermuntern soll, Kakaobohnen mit höherer Qualität zu produzieren. Zwei wichtige Kriterien, damit die Kakaobäuerinnen und -bauern zusätzliche Prämien erhalten, sind gut gereinigte und gut getrocknete Bohnen. Grundsätzlich macht ein solches Anreizsystem Sinn. Wer gute Qualität liefert, soll entsprechend gut bezahlt werden. Gerecht ist dieses System jedoch nur, wenn auch für eine durchschnittliche Kakaqualität, die noch gut genug ist, um verarbeitet werden zu können, ein Preis bezahlt wird, der zumindest dafür reicht, die Grundbedürfnisse einer Familie zu decken. Dies war zumindest in der Elfenbeinküste und in Ghana nicht der Fall bei den Preisen, die im Produktionsjahr 2011 durchschnittlich für Kakao bezahlt wurden.

Barry Callebaut verschweigt, wie viel Prozent der verarbeiteten Kakaorohstoffe bis zur Produzentengruppe im Ursprung rückverfolgbar sind, gibt aber an, dass zehn Prozent aller Kakaorohstoffe, welche die Firma verarbeitet, zertifiziert sind (Fairtrade, UTZ, Rainforest Alliance, Fair for Life oder Bio). Möglicherweise entspricht die Rückverfolgbarkeitsquote den zehn Prozent des Kakaos, der zertifiziert ist. Sie könnte aber auch höher sein, wenn berücksichtigt wird, dass 69 Prozent der eingekauften Bohnen rückverfolgbar sind. Weil Barry Callebaut jedoch nicht mitteilt, ob die eingekaufte Kakaobutter rückverfolgbar ist, wird eine genaue Aussage unmöglich. Ist eine Firma diesbezüglich nicht transparent, kann aber keine Einschätzung über die Breitenwirkung der Programme abgegeben werden.

Die öffentlich zur Verfügung gestellte Information über das Quality Partner Program ist aufschlussreich

und leicht verständlich. Messbare Ziele mit Zeitangaben und ein Evaluationssystem mit messbaren Indikatoren fehlen jedoch. Es ist am Ende nicht ersichtlich, ob die Programme vollständig funktionieren. Bessere Qualität und höhere Produktivität kann zwar gemessen werden, die Auswirkungen auf die Kakaobauernfamilien, die mit Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen konfrontiert sind, können mit den vorhandenen Daten nicht annähernd eruiert werden.

Im März 2012 startete Barry Callebaut Cocoa Horizons, eine 40 Millionen Franken teure Initiative zugunsten der Nachhaltigkeit in der Kakaowirtschaft, die dazu beitragen soll, in den kommenden zehn Jahren Erträge, Qualität und Lebensbedingungen der Kakaobauern in den kakaoproduzierenden Ländern in West- und Zentralafrika, Brasilien und Indonesien zu verbessern. Die Initiative baut auf dem Quality Partner Program auf und beruht auf drei Säulen: landwirtschaftliche Praktiken, Ausbildung und Gesundheit der Bauernfamilien. Die jeweiligen Aktivitäten sind auf die Kakaobauern ausgerichtet. Besonders erwähnenswert sind die gezielten Aktivitäten für Frauen und Mädchen, auf die zu diesem Zeitpunkt aber noch nicht näher eingegangen wird. Zu Cocoa Horizons gehört auch die Errichtung eines Kompetenzzentrums in der Elfenbeinküste. Barry Callebaut will die Farm nutzen, um verschiedene Ansätze zum Anbau von Kakao in Kombination mit Nutzpflanzen wie Kautschuk und Nahrungspflanzen wie Kochbananen, Kokosnüssen, Mangos, Ananas, Bohnen und Mais zu testen. Auch heimische Schattenbäume werden gepflanzt. Solche Ansätze sind vielversprechend. Schade nur, dass sie erst jetzt erarbeitet werden, wo die inzwischen völlig übernutzten und ausgelaugten Böden in der Elfenbeinküste nur noch mit grossem Aufwand zu retten sind.

Obschon die Einkommenserhöhung der Kakaobauernfamilien immer wieder als Effekt der Ernte- und Qualitätssteigerung genannt wird, findet ein existenzsicherndes Einkommen nirgends Eingang in die Nachhaltigkeitsdebatte von Barry Callebaut.

Ob und wann mit Cocoa Horizon eines Tages alle Bäuerinnen und Bauern, die für Barry Callebaut Kakao produzieren, erreicht werden sollen, ist bislang nicht bekannt.

Barry Callebaut gehört zusammen mit Cargill, ADM, Olam und Armajaro zu den grössten Kakaohändlern und -verarbeitern der Welt und trägt eine entsprechend grosse Verantwortung für die Einhaltung der Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette.



Der Zürcher Schokoladehersteller Confiserie Sprüngli (nicht zu verwechseln mit der Lindt & Sprüngli AG) gehört zu den grösseren Confisereuren der Schweiz und produziert eine breite Palette an Schokolade- und Confiserieprodukten. Es befindet sich keine zertifizierte Fairtrade-Schokolade im Sortiment. Wie auch andere Schweizer Schokoladehersteller ist die Confiserie Sprüngli ein Familienunternehmen. Die Confiserie Sprüngli vertreibt ihre Schokoladeprodukte in der Schweiz und im Ausland.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CONFISERIE SPRÜNGLI AG
HAUPTSITZ	Zürich ZH
GRÜNDUNGSJAHR	1836
INHABER/IN der Firma	Familie Sprüngli-Prenosil
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Tomas Prenosil
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Knapp über 100 Mio. CHF
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer; eine breite Palette an Schokolade- und Confiserieprodukten
SCHOKOLADEMARKEN	Sprüngli
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – Zwischen 75 und 90 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten sind bis auf die Produzentengruppen rückverfolgbar. – Nahezu 100 % der Kuvertüre sind bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar. – 0 % der Kakaobutter ist rückverfolgbar. – Die Confiserie Sprüngli kauft keine Kakaobohnen ein. – Die Confiserie Sprüngli kauft keine Kakaomasse ein. – Die Confiserie Sprüngli kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu 100 %.
ZIELE bis 2015	Die Confiserie Sprüngli macht betreffend Zielsetzung für das Jahr 2015 keine eigenen Angaben.
Information über die LIEFERKETTE	Die Confiserie Sprüngli verfügt nicht über eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette, gibt aber an, dass diese durch ihre Lieferanten sichergestellt wird, belegt dies jedoch nicht.

RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Die Confiserie Sprüngli verfügt nicht über eine eigene Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette. Die Firma gibt jedoch an, sich auf eine umfanglichere Untersuchung zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen von seinen Lieferanten zu verlassen. Die Studien sind nicht öffentlich zugänglich.
--	--

STRATEGIE & MASSNAHMEN

Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX?	Die Confiserie Sprüngli verfügte am 1.1.2012 nicht über einen Lieferantenkodex. Es ist jedoch ein Kodex in Arbeit, der im Februar 2013 in Kraft tritt.
Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS- STRATEGIE?	Die Confiserie Sprüngli gibt an, über eine allgemeine Nachhaltigkeitsstrategie zu verfügen, die nicht publiziert wird, belegt dies aber nicht.
GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN	Die Confiserie Sprüngli fordert von ihren Lieferanten nicht explizit die Bezahlung von Prämien (Sozialprämien) oder Mindestpreisen für die bezogenen Kakaorohstoffe. Es ist nicht bekannt, ob die Firma von ihren Lieferanten Vorfinanzierungen der Kakaoproduzentenfamilien fordert.
Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONS- RISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKT- INFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN?	Die Confiserie Sprüngli gibt an, mit den Vorgaben ihrer Lieferanten zu arbeiten. Es ist dabei jedoch nicht bekannt, ob die Firma Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken der Kakaoproduzenten und/oder Massnahmen, um den Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten, einfordert.
WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN?	Die Confiserie Sprüngli arbeitet seit mehr als 5 Jahren mit 100 % der Lieferanten zusammen.
Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN?	Die Confiserie Sprüngli erstellt keine eigenen Studien, finanziert aber indirekt Studien ihrer Lieferanten mit.
Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN?	Die Confiserie Sprüngli forderte bis zum 1.1.2012 von seinen Lieferanten keine Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Ab Februar 2013 wird dies über den Lieferantenkodex geregelt.
Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHEN- HANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Die Confiserie Sprüngli fordert von ihren Lieferanten keine zusätzlichen Massnahmen ein, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGS- PROJEKTE und FARMERS TRAINING?	Die Confiserie Sprüngli verlangt von den Lieferanten keine Förderung von Weiterbildungsprojekten und Farmers Trainings. Teilweise führen die Lieferanten solche jedoch bereits unabhängig von der Firma durch.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKE- HOLDER-INITIATIVE?	Die Confiserie Sprüngli ist weder direktes Mitglied einer Industrie- noch einer Multistakeholder-Initiative.
---	--

Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSSTELLE zusammen?	Die Confiserie Sprüngli arbeitet nicht mit einer externen Zertifizierungsstelle zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Die Confiserie Sprüngli unterhält ein eingeschränktes internes Monitoring-/Audit-System. Dieses besteht in einer internen Arbeitsgruppe aus verschiedenen Abteilungen sowie persönlichen Besuchen vor Ort.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Die Confiserie Sprüngli kauft keine Kakaobohnen ein und verfügt daher weder über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung noch über einen Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält. Bisher hat die Firma dies nicht von ihren Lieferanten eingefordert.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Die Confiserie Sprüngli kauft keine Kakaobohnen ein, formuliert daher keine systematischen korrektiven Massnahmen und fordert von ihren Lieferanten auch keine ein, falls bei internen Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION

Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Die Confiserie Sprüngli hat den Fragebogen beantwortet, aber keine zusätzlich relevanten Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Da die Firma keine Direktzahlungen macht, ist nicht bekannt, wie hoch die Prämien sind, welche die Confiserie-Sprüngli-Lieferanten den Kleinbauernfamilien bezahlen.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist nicht gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Die Confiserie Sprüngli veröffentlicht keinen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Die Confiserie Sprüngli veröffentlicht keinen unabhängigen Verifizierungsbericht.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Die Confiserie Sprüngli hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Das Firmenprofil von Sprüngli zeigt ein widersprüchliches Bild. Die elementaren Fragen zur Rückverfolgbarkeit beantwortet die Firma mit sehr positiven und fortschrittlichen Zahlen: Zwischen 75 und 90 Prozent des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen sind laut eigenen Angaben rückverfolgbar. Für andere Firmen wären dies Traumquoten, denn eine solch hohe Rückverfolgbarkeit bietet nicht nur ideale Voraussetzungen für die Generierung von guter Bohnenqualität, sondern auch für die Kontrolle der Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten in der Lieferkette und für den Aufbau eines entsprechenden Monitoringsystems. Erstaunlicherweise nutzt Sprüngli dieses Potenzial zwar für die Qualitätssicherung der Bohnen, nicht aber für ein Firmenengagement für die Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion.

Sprüngli kauft selber keine Kakaobohnen ein, sondern bezieht Kuvertüre und Kakaobutter von den Lieferanten Felchlin und Lindt. Aus diesem Grund verweist die Firma bei diversen Fragen auf die Einkaufspolitik der beiden Lieferanten. Diese ist jedoch nur beschränkt bekannt.

Obschon die Confiserie Sprüngli keine eigenen Kakaobohnen einkauft, sondern fertige Zwischenprodukte bezieht, müsste es im Interesse der Firma und der Kakaobauernfamilien liegen, dass das Unternehmen von seinen Lieferanten die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten einfordert. Die Confiserie Sprüngli

verlangt von ihren Lieferanten jedoch keine Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern, sie fordert auch keine Förderung von Weiterbildungsprojekten und Farmers Trainings oder die Bezahlung von Mindestpreisen sowie Vorfinanzierungen für die bezogenen Kakaorohstoffe. Ab Februar 2013 soll nun ein Lieferantenkodex in Kraft treten, der wohl den einen oder anderen Punkt aufgreifen wird. Was dann aber noch immer fehlt, ist ein glaubwürdiges Kontroll- und Monitoringsystem, das Sprüngli zusammen mit seinen Lieferanten erarbeiten müsste. Ein Zertifizierungssystem wäre eine bewährte und überzeugende Lösung dafür. Gerade für das Hochqualitätssegment, in dem sich Sprüngli bewegt, existieren aber auch alternative Systeme, die unter anderem auf kurzen, direkten und transparenten Handelswegen und Produktionsketten beruhen, die offen dargelegt und deren Richtlinien klar kommuniziert werden. Sind jedoch die verordneten Standards geheim, wie das bei Sprüngli offenbar der Fall ist, zeugt das nicht von Glaubwürdigkeit.

Wird die Qualitätssicherung und die Marktführerschaft im Luxusshokoladesegment der Sicherung der Menschen- und Arbeitsrechte übergeordnet, haben die ethischen Grundsätze keinen hohen Stellenwert.

Sprüngli verfügt theoretisch über die Instrumente, um Qualität, Marktführerschaft UND Menschenrechte sichern oder zumindest verbessern zu können. Es wäre wünschenswert, wenn diese Chance auch wahrgenommen würde.



Kraft Foods ist der weltweit zweitgrösste Lebensmittelhersteller. Das 1903 von James Lewis Kraft gegründete Unternehmen verfügt über ein weitreichendes Produktportfolio, zu dem unter anderem Marken wie Kraft, Oscar Mayer, Philadelphia, Maxwell House, Oreo, LU Biscuits, Jacobs, Café Hag, Onko, Miracel Whip, Mirácoli, Milka und Toblerone zählen. Die hergestellten Lebensmittel und Getränke sind weltweit in fast 170 Ländern erhältlich. Seit Oktober 2012 hat sich Kraft Foods in zwei Unternehmen aufgespalten. Die Betreuung des reinen Lebensmittelgeschäfts im amerikanischen Heimatmarkt läuft unter dem Namen Kraft Foods Group. Das andere Unternehmen mit dem Namen Mondelez ist für das Snacks- und Süsswarengeschäft der ehemaligen Kraft Foods zuständig, sowie für das Lebensmittelgeschäft ausserhalb Nordamerikas. Da sich das vorliegende Porträt auf das Produktionsjahr 2011 bezieht, wird die Firma mit ihrem damaligen Namen bezeichnet: Kraft Foods.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	KRAFT FOODS EUROPE GMBH, TEIL DER UNTERNEHMENSGRUPPE KRAFT FOODS
HAUPTSITZ	Deerfield, USA (Europäischer Hauptsitz: Glattpark ZH)
GRÜNDUNGSJAHR	Kraft Foods: 1903 (Mondelez: 2012)
INHABER/IN der Firma	Börsenkotierte Aktiengesellschaft
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Irene Rosenfeld
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	52,18 Mrd. CHF (total) (= 54,365 Mrd. USD) 14,09 Mrd. CHF (Umsatz für Schokolade und Süsswaren)
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer
SCHOKOLADEMARKEN	Cadbury, Côte d'Or, Daim, Freia, Lacta, Marabou, Milka, Mozartkugel, Suchard, Toblerone
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt
EINGEKaufTE KAKAOBOHNEN (Tonnage)	2011: 450 000 Tonnen

Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion im Produktionsjahr 2011

LIEFERKETTE & RISIKOANALYSE	
RÜCKVERFOLGBARKEIT	<ul style="list-style-type: none"> – 8 % des Gesamtanteils an Kakaorohstoffen in den Schokoladeprodukten sind bis auf die Produzentengruppen rückverfolgbar. – Der Prozentsatz der eingekauften Kakaobohnen, der bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar ist, wird nicht bekannt gegeben. – Der Prozentsatz der Kakaomasse, die bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar ist, wird nicht bekannt gegeben. – Der Prozentsatz der Kakaobutter, der bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar ist, wird nicht bekannt gegeben. – Der Prozentsatz der Kuvertüre, der bis auf die Produzentengruppen im Ursprung rückverfolgbar ist, wird nicht bekannt gegeben. – Die Firma kennt die Herkunftsländer der Kakaorohstoffe zu nahezu 100 %.
ZIELE bis 2015	Bis im Jahr 2015 sollen 11 % der Kakaorohstoffe rückverfolgbar sein.
Information über die LIEFERKETTE	Kraft Foods verfügt nicht über eine Zusammenstellung aller Akteure in der Kakaolieferkette.
RISIKOANALYSE (Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen)	Die Firma verfügt nicht über eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette. Die Firma gibt jedoch an, über das von ihr erarbeitete «Statement of Principles on Child and Forced Labor» und dessen Anwendung bei den Lieferanten eine minime Risikoabschätzung zu Kinder- und Zwangsarbeit zu erhalten.
STRATEGIE & MASSNAHMEN	
Hat die Firma einen LIEFERANTENKODEX ?	Kraft Foods gibt an, über einen Lieferantenkodex zu verfügen. Der Kodex ist öffentlich zugänglich.
Beinhaltet der Lieferantenkodex die ILO-KERNARBEITSNORMEN ?	Der Lieferantenkodex beinhaltet die acht ILO-Kernarbeitsnormen.
Hat die Firma MASSNAHMEN zur UNTERSTÜTZUNG DER UMSETZUNG des LIEFERANTENKODEXES für Lieferanten und Kakaoproduzenten ergriffen?	Über das 2008 lancierte Cocoa Partnership Program in Ghana (inklusive Fairtrade, Rainforest Alliance und Bio-Zertifizierung) werden für die am Programm beteiligten Kooperativen Umsetzungsmassnahmen ergriffen. Mit dem im Oktober 2012 lancierten Cocoa-Life-Programm sollen diese Massnahmen erweitert werden.
Hat die Firma den Kodex in die meisten SPRACHEN der PRODUKTIONSLÄNDER ÜBERSETZT ?	Es ist nicht bekannt, ob und in welche Sprachen der Produktionsländer der Kodex übersetzt wurde.
Hat die Firma sichergestellt, dass LIEFERANTEN, UNTERAUFTRAG-NEHMER und KAKAOPRODUZENTENGRUPPEN zur EINHALTUNG des KODEXES verpflichtet sind?	Es ist nicht bekannt, ob Kraft Foods die Einhaltung des Kodexes bei Lieferanten, Unterauftragnehmer und Kakaoproduzentengruppen vertraglich sicherstellt. Kraft Foods verfügt über ein «Statement of Principles on Child and Forced Labor», welches die Zulieferer unterzeichnen müssen.

<p>Verfügt die Firma über eine ALLGEMEINE NACHHALTIGKEITS-STRATEGIE?</p>	<p>Kraft Foods verfügt über eine themenübergreifende Nachhaltigkeitsstrategie, in der Kakao jedoch keine spezifische Erwähnung findet. Für die nachhaltige Kakaobeschaffung entwickelte die Firma 2008 das Cadbury Cocoa Partnership Program in Ghana mit folgenden vier strategischen Hauptfeilern:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Haushaltseinkommen der Bauernfamilien durch grössere Ernteerträge erhöhen; 2. Kakaobusiness für Jugendliche attraktiv gestalten; 3. Zusätzliches Einkommen und Zugang zu Dienstleistungen schaffen; 4. Dorfleben verbessern. Die Strategie beinhaltet teilweise messbare Indikatoren. <p>Mit dem im Oktober 2012 lancierten Cocoa-Life-Programm soll die Strategie erweitert werden.</p>
<p>GERECHTE PREISPOLITIK und VORFINANZIERUNGEN</p>	<p>Kraft Foods bezahlt im Rahmen der Fairtrade-, Bio- und Rainforest-Alliance-Zertifizierung Prämien für den Kakao. Diese decken 8 % der Kakaorohstoffe ab. Für die restlichen Kakaorohstoffe bestimmt vorwiegend der Markt die Preise.</p> <p>Kraft Foods gibt an, im Rahmen der Fairtrade-Zertifizierung Vorfinanzierungen für Kakaoproduzenten zu leisten.</p>
<p>Ergreift die Firma Massnahmen zur BEGRENZUNG von INVESTITIONSRISIKEN der KAKAOPRODUZENTEN und um den Kakaoproduzenten MARKTINFORMATIONEN zu GEWÄHRLEISTEN?</p>	<p>Kraft Foods ergreift als Mitglied diverser industrieweiter Programme sowie im Rahmen der Cadbury Cocoa Partnership in Ghana Massnahmen zur Begrenzung von Investitionsrisiken. Durch verbessertes Fachwissen der Kakaoanbauenden, Steigerung der Produktivität, höhere Qualität, bessere Anbaudiversifizierung und höhere Effizienz der Versorgungskette sollen die Einnahmen der Bauernfamilien verdoppelt und Investitionsrisiken verringert werden. Wie viel Prozent der Kakaobauernfamilien, die für die Schokoladeproduktion der Firma Kakao anbauen, von den Massnahmen profitieren können, ist aufgrund der von verschiedenen Parteien angelegten Projekte nicht eruierbar.</p> <p>Im Rahmen des Fairtrade-Programms und der Unterstützung der Ghanas Cocoa Farmers Newspaper ergreift die Firma Massnahmen, um den Bauernfamilien Zugang zu Marktinformationen zu gewährleisten. Es ist unbekannt, wie viel Prozent der Kakaobauernfamilien, die für die Schokoladeproduktion der Firma Kakao anbauen, von diesen Massnahmen profitieren können.</p>
<p>WIE VIELE JAHRE arbeitet die Firma mit den KAKAOPRODUZENTEN ZUSAMMEN?</p>	<p>Kraft Foods gibt an, dass die Firma seit mehr als 5 Jahren mit all seinen Lieferanten zusammenarbeitet. Wie lange diese bereits mit den Kakaoproduzentengruppen zusammenarbeiten, ist aber nicht bekannt.</p>
<p>Erstellt die Firma sektorrelevante STUDIEN?</p>	<p>Kraft Foods finanziert Studien mit und beteiligt sich an Untersuchungen von Verbänden wie CAOBISCO, BDSI oder dem Deutschen Forum Nachhaltiger Kakao.</p>
<p>Trifft die Firma Massnahmen, um GESUNDHEITSSCHÄDEN bei Kakaoproduzenten zu VERMEIDEN?</p>	<p>Kraft Foods trifft im Rahmen der Fairtrade-, Bio- und Rainforest-Alliance-Zertifizierung Massnahmen, um Gesundheitsschäden bei den Kakaoproduzenten zu vermeiden. Das betrifft 8 % der Kakaorohstoffe.</p>

Trifft die Firma ZUSÄTZLICHE MASSNAHMEN zur VERHINDERUNG von KINDERARBEIT, MENSCHENHANDEL, ZWANGSARBEIT bei den Kakaoproduzenten?	Kraft Foods trifft nebst den Massnahmen der Zertifizierungsorganisationen im Rahmen der International Cocoa Initiative (ICI) und des Empowering Cocoa Households with Opportunities and Education Solutions (ECHOES)-Programms der World Cocoa Foundation (WCF) zusätzliche Massnahmen, um Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit zu verhindern. Das sind wichtige Schritte, allerdings wird dadurch erst ein sehr kleiner Teil der betroffenen Personen erreicht. Die Erleichterung des Zugangs zu Rechtsmitteln und Wiedergutmachung für Opfer von missbräuchlicher Kinderarbeit, Menschenhandel und Zwangsarbeit findet zudem keine Erwähnung.
Fördert die Firma WEITERBILDUNGSPROJEKTE und FARMERS TRAINING ?	Kraft Foods fördert im Rahmen des Cadbury Cocoa Partnership Program, der Fairtrade-, Bio- und Rainforest-Alliance-Zertifizierung und diversen Programmen der World Cocoa Foundation Weiterbildungsprojekte und Farmers Trainings. Es ist unbekannt, wie viel Prozent der Kakaobauernfamilien, die für die Schokoladeproduktion der Firma Kakao anbauen, von diesen Massnahmen profitieren können. Über das neue Cocoa-Life-Programm sollen die Weiterbildungsprojekte auf andere Länder ausgeweitet werden.

KONTROLLE & STANDARDS

Ist die Firma direktes MITGLIED einer INDUSTRIE- und einer MULTISTAKEHOLDER-INITIATIVE ?	Kraft Foods ist direktes Mitglied der World Cocoa Foundation und der International Cocoa Initiative.
Arbeitet die Firma mit einer externen ZERTIFIZIERUNGSTELLE zusammen?	Kraft Foods arbeitet mit Fairtrade, Bio, Rainforest Alliance und dem Advisory Council des Cadbury Cocoa Partnership Program zusammen.
Unterhält die Firma ein internes MONITORING-/AUDITING-SYSTEM , um potenzielle und effektive Arbeits- und Menschenrechtsverletzungen in der Lieferkette kontrollieren zu können?	Kraft Foods unterhält ein eingeschränktes internes Monitoring-/Audit-System, das über die Zertifizierungen und die internen CSR-Richtlinien funktioniert. Es deckt aber nur einen kleinen Teil der Kakaobeschaffung ab.
Gibt es innerhalb der Lieferkette der Firma eine BESCHWERDE- und RECHTS-HILFEEINRICHTUNG (grievance mechanism) und gibt es innerhalb der Firma einen MECHANISMUS , der VERSTÖSSE GEGEN ARBEITS- und MENSCHENRECHTE in der LIEFERKETTE FESTHÄLT (non-compliance reporting mechanism)?	Kraft Foods gibt an, nicht über einen formellen Mechanismus, der Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette festhält, zu verfügen, jedoch zu reagieren, wenn Verstösse bekannt werden. Die Firma verfügt nicht über eine Beschwerde- und Rechtshilfeeinrichtung.
Wird ein CORRECTIVE ACTION PLAN formuliert und umgesetzt?	Kraft Foods gibt an, keine systematisch korrektive Massnahmen zu formulieren und umzusetzen, falls bei internen Audits Verstösse gegen Arbeits- und Menschenrechte festgestellt werden. Erfährt die Firma jedoch von einem entsprechenden Vorfall, sollen korrektive Massnahmen ergriffen werden.

TRANSPARENZ & KOMMUNIKATION	
Wurde der FRAGEBOGEN beantwortet?	Kraft Foods hat den Fragebogen teilweise beantwortet und zum Teil relevante Informationen und Dokumente geliefert.
Wurde über die PRÄMIENHÖHE Auskunft gegeben?	Es ist nicht bekannt, wie hoch die Prämien sind, welche Kraft Foods zahlt.
Besteht TRANSPARENZ über konkrete FIRMENANGABEN ?	Die Transparenz über Jahresumsatz, Unternehmensumsatz, Gewinn und Produktionsmenge ist teilweise gewährleistet.
Veröffentlicht die Firma einen (jährlichen) NACHHALTIGKEITSBERICHT ?	Kraft Foods veröffentlicht einen jährlichen Nachhaltigkeitsbericht und belegt dies. Der Bericht fällt allerdings sehr kurz und ohne Bezug zu Kakao aus. Auf der Website gibt es detailliertere Informationen zu Nachhaltigkeitsprojekten im Kakao und deren Resultate. Zudem ist Kraft Foods Teil des Dow Jones Sustainability Index.
Veröffentlicht die Firma unabhängige VERIFIZIERUNGSBERICHTE ?	Kraft Foods veröffentlicht keinen unabhängigen Verifizierungsbericht.

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Kraft Foods hat den Fragebogen beantwortet und auf Rückfragen reagiert.

Kraft Foods kaufte im Produktionsjahr 2011 ein grösseres Volumen an zertifiziertem Kakao ein (v.a. Rainforest Alliance und Fairtrade) als alle anderen Firmen. Einen Löwenanteil dieser 35 000 Tonnen zertifizierten Kakaos verdankt Kraft Foods den Anstrengungen der 2010 aufgekauften Firma Cadbury, die ein Jahr zuvor ihr Erfolgsprodukt, den Dairy Milk Schokoriegel, auf Fairtrade umgestellt hatte. Trotz der grossen Menge zertifizierten Kakaos macht dies nur acht Prozent des Gesamtvolumens aus, das Kraft Foods einkauft.

2008 startete die Firma ein Nachhaltigkeitsprogramm namens Cadbury Cocoa Partnership, dessen Grundpfeiler (1. Haushaltseinkommen der Bauernfamilien durch grössere Ernteerträge erhöhen, 2. Kakaobusiness für Jugendliche attraktiv gestalten, 3. Zusätzliches Einkommen und Zugang zu Dienstleistungen schaffen, 4. Dorfleben verbessern) erfreulicherweise nicht ausschliesslich auf Ertragssteigerung ausgerichtet sind. Leider fehlen bis heute messbare Ziele und transparent kommunizierte Indikatoren innerhalb eines Evaluationssystems, die es erlauben würden, Fortschritte zu messen und zu vergleichen. Stattdessen werden Erfolge kommuniziert, deren Relevanz die Öffentlichkeit nicht einschätzen kann, weil zuverlässige Vergleichsdaten fehlen. So ist es beispielsweise höchst erfreulich, zu erfahren, dass in hundert Gemeinden, in welchen Kraft Foods unter anderem aktiv ist, die Ernteerträge um 20 Prozent gestiegen sind, sich das Haushaltseinkommen der Familien verdoppelt hat und staatlich unterstützte ländliche Ent-

wicklungsprojekte um 80 Prozent zugenommen haben. Wie viel Prozent des Gesamtbedarfs von Kraft Foods diese 100 Gemeinden produzieren, bleibt aber unbekannt. Fragwürdig ist zudem, worauf das erhöhte Haushaltseinkommen zurückzuführen ist und ob das Niveau gehalten werden kann, wenn die Kakaopreise wieder sinken. Somit sind die genannten Resultate nur sehr bedingt aussagekräftig und informieren nicht darüber, ob und wie viele der Ziele tatsächlich erreicht wurden.

Im November 2012 lancierte Kraft Foods (zu diesem Zeitpunkt bereits mit Namen Mondelez) ein neues Programm namens Cocoa Life, das auf dem bestehenden Programm Cocoa Partnership aufbaut. Mit 400 Millionen Dollar Investitionen will die Firma in den nächsten zehn Jahren die Lebensbedingungen von über 200 000 Kakaobäuerinnen und -bauern sowie insgesamt einer Million Menschen in Kakaobauerndörfern verbessern. Dafür wählt das Unternehmen einen holistischen Ansatz. Dazu gehören, laut Medienmitteilung, die Verdoppelung der Ernteerträge, die Ermächtigung (Empowering) von Kakaobauergemeinden, die Eliminierung von Kinderarbeit und der Schutz der Ökosysteme in den Anbaugebieten, um den kommenden Generationen eine Zukunft mit Kakao sichern zu können.

Die Investitionen sind beträchtlich, der Ansatz umfassend, doch wie genau die genannten Ziele erreicht werden sollen, ist bisher unbekannt. Die Firma täte gut daran, baldmöglichst eine kohärente und umfassende Strategie zu Cocoa Life zu präsentieren, wenn sie die Dynamik des Cocoa-Life-Programms und seine Glaubwürdigkeit in der Öffentlichkeit aufrechterhalten will.

Kraft Foods ist ein wichtiges und engagiertes Mitglied der industrieweiten Programme der International Cocoa Initiative und der World Cocoa Foundation. Von mehreren Partnern zusammen koordinierte Projekte und Programme im Kakaosektor sind wichtig und unterstützenswert. Weil es bei diversen Programmen immer wieder Überlappungen gibt und mehrere Akteure beteiligt sind, ist es schwierig, herauszufinden, wie viele Kakaobauernfamilien durch den Beitrag einer einzelnen Firma erreicht werden.

Trotz der Bemühungen von Kraft Foods gerät die Firma in allen Bewertungskategorien in den roten Bereich. Ein wichtiger Grund dafür ist, dass nur jene Bauernfamilien von den Bemühungen profitieren können, welche die acht Prozent der Kakaorohstoffe produzieren, die rückverfolgbar sind. So unternimmt die Firma bei den Punkten Aus- und Weiterbildung der Farmerinnen und Farmer, Initiativen zur Eindämmung von Kinderarbeit und der Vermeidung von Investitionsrisiken

seitens der Bauernfamilien interessante Schritte und Massnahmen. Allerdings ist die Breitenwirkung extrem limitiert.

Geht es um gerechte Preispolitik für Kakao, scheint die Firma noch nicht weit entwickelt zu sein. Weder Mindestpreise, berechnete Produktionskosten, Vorfinanzierungen noch zusätzliche Prämien werden ausserhalb der Zertifizierungssysteme bezahlt bzw. geleistet. Von der Berechnung eines existenzsichernden Einkommens ist bisher nirgends die Rede. Nimmt die Firma die Chancen wahr, müssen diese elementaren Punkte Eingang in die Cocoa-Life-Strategie finden.

Kraft Foods, heute Mondelez, gehört zusammen mit Mars, Nestlé, Ferrero und Hershey zu den grössten Schokolademarkenherstellern der Welt und trägt eine entsprechend grosse Verantwortung für die Einhaltung der Arbeits- und Menschenrechte in der Lieferkette.



Die 1929 in Bern gegründete Firma Camille Bloch ist ein klassisches Familienunternehmen. Der Chocolatier aus dem Berner Jura beschäftigt 180 Mitarbeitende und generiert einen Jahresumsatz von 56,5 Millionen Franken. Camille Bloch ist auf dem Schweizer Markt tätig und exportiert zudem 25 % der Produktion. Zu den bekanntesten Produkten von Camille Bloch gehören Ragusa, Torino und Camille Bloch Kirsch-Schokolade.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLATS CAMILLE BLOCH AG
HAUPTSITZ	Courtelary JU
GRÜNDUNGSJAHR	1929
INHABER/IN der Firma	Familie Bloch
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Daniel Bloch
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	56,5 Mio. CHF
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer
SCHOKOLADEMARKEN	Verschiedene Schokoladeprodukte im Rahmen der Eigenmarke, u.a. Ragusa, Torino und Liqueur-Schokolade
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	2011: 3 300 Tonnen, 2010: 3 470 Tonnen

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Camille Bloch hat den Fragebogen der EvB nicht ausgefüllt, macht in einem Schreiben jedoch allgemeine Angaben zur Firma sowie punktuell zu sozialen Aspekten der Nachhaltigkeit. Diese Angaben sind jedoch ungenügend und somit in keiner Weise vergleichbar mit den Daten der transparenteren Firmen, die den Fragebogen ausgefüllt haben. Zum Firmenengagement von Camille Bloch zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion kann deshalb keine aussagekräftige Einschätzung gegeben werden.

Im Jahr 2011 hat Camille Bloch 500 Tonnen Kakao und 390 Tonnen Kakaobutter verarbeitet. Die Firma gibt an, die Herkunftsländer ihrer Kakaorohstoffe zu kennen. Die Rückverfolgbarkeit werde einerseits durch die vor Kurzem etablierte Zusammenarbeit mit Source Trust¹ und andererseits durch die enge Zusammenarbeit mit bestimmten Kooperativen gewährleistet. Ob dadurch 100 % der verarbeiteten Kakaorohstoffe abgedeckt sind,

ist nicht klar. Punktuell besucht die Firma die Gebiete, aus denen der Kakao bezogen wird. Camille Bloch bezahlt fixe Prämien pro Tonne eingekauften Kakaos, sowohl über Source Trust als auch an die nicht von Source Trust abgedeckten Kooperativen. Weder die Prämienhöhe noch die Kriterien, nach denen sie berechnet wird, sind jedoch bekannt. Die Prämien werden in Projekte vor Ort investiert und/oder als Direktzahlungen an die Bäuerinnen und Bauern weitergeleitet. Es ist aber völlig unklar, wer entscheidet, wie die Prämien verwendet werden. Die Berechnung eines existenzsichernden Einkommens für die Kakaobauernfamilien wird nicht erwähnt.

Unverständlich bleibt, warum die beschriebenen Nachhaltigkeitsbemühungen angesichts der prekären Situation in den Anbaugebieten erst jetzt angedacht und umgesetzt werden.

Camille Bloch schreibt, dass der Kakaoanbau in Ghana staatlich kontrolliert und vor jeder Ernteperiode der

Ansatz pro Kilo Kakaobohnen, der an die Bauern ausbezahlt wird, vom Staat definiert wird. Das ist richtig. Aber auch wenn in Ghana ein in regelmässigen Abständen vom Staat definierter Fixpreis pro Kilogramm Kakao bezahlt werden muss, so bedeutet dies nicht, dass diese Preise reichen, um die Grundbedürfnisse der Kakaobauernfamilien zu decken. Der Fixpreis wird anhand des Weltmarktpreises berechnet. Sinkt dieser, sinkt auch der für die nächste Periode definierte Fixpreis.

Ein effektives und transparentes Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Men-

schenrechtssituation in der Kakaoproduktion würde die nachweisbare Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe, eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, eine glaubwürdige Strategie samt Massnahmen für gerechte Handelsbeziehungen, unabhängige Kontrollen sowie eine transparente Kommunikation beinhalten.

Dass die Firma darüber nicht transparent kommuniziert, ist bedauerlich. Denn die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten sollte selbstverständlich und folglich auch kein Wettbewerbskriterium sein.

¹ Source Trust: NPO, gegründet vom Trader Armajaro, hat nach eigenen Angaben zum Ziel, «die Situation der Bauernfamilien zu verbessern durch Ertragssteigerung und nachhaltigen Anbau», informiert und liefert Know-how. Dazu gibt es sogenannte Source Trust Farmer Development Centres, die in den Verkaufszentren von Armajaro direkt mit den Kleinbauernfamilien zusammenarbeiten.



Chocolat Alprose SA, 1957 als Titlis-Chocolat gegründet, ist ein Schweizer Schokoladefabrikant mit Sitz am Luganersee. Die Tessiner Schokoladefabrik beschäftigt rund hundert Mitarbeitende und hat sich auf die Herstellung von Napolitains, Schokoladetafeln und Dragées spezialisiert. Zusätzlich gehören koschere Produkte zum Sortiment.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLAT ALPROSE AG
HAUPTSITZ	Caslano TI
GRÜNDUNGSJAHR	1957
INHABER/IN der Firma	Baronie Gruppe, Belgien
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Unbekannt
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Unbekannt
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer und Business-to-Business
SCHOKOLADEMARKEN	Für Eigenmarke Tafeln, Dragées, Napolitains
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Chocolat Alprose hat den Fragebogen der EvB nicht beantwortet und lieferte auch keine zusätzlichen Informationen. Zum Firmenengagement von Chocolat Alprose zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion kann deshalb keine aussagekräftige Einschätzung gegeben werden.

Die Firma, Teil der deutschen Stollwerck-Gruppe, gehörte von 2002 bis 2011 zum Konzern Barry Callebaut. Dann verkaufte Barry Callebaut die Stollwerck-Gruppe an die belgische Baronie Gruppe und trennte sich damit u.a. von Marken wie Alprose. Mutterhaus der Baronie Gruppe ist Sweet Products, ein Familienunternehmen im Privatbesitz.

Die Herkunft der von Chocolat Alprose verwendeten Rohstoffe sowie die Zulieferkette sind komplett unbekannt, ebenso das Volumen an eingekauften Kakaobohnen, Kakaobutter, Kakaomasse und Kakaopulver.

Stollwerck und Baronie geben an, umfassende Trainingsprogramme für Kakaoanbauende in der Elfenbeinküste durchzuführen. In erster Linie bestehe das Ziel in einer Steigerung des Kakao-Ernteertrags und

einer qualitativ besseren Ernte. Das Programm, das auf vier Jahre ausgelegt ist, strebe die UTZ-Zertifizierung für die teilnehmenden Kakaofarmen an. In der Erntesaison 2012/13 sollen 900 Kakaoanbauende ein Trainingsprogramm absolviert haben. Die Bezahlung eines Kakaopreises, der reicht, um die Grundbedürfnisse der Kakaobauernfamilien abzudecken, wird nicht erwähnt. Ob Alprose überhaupt Kakao der erwähnten weitergebildeten Kleinbauernfamilien verarbeitet, ist nicht klar.

Ein effektives und transparentes Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion würde die nachweisbare Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe, eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, eine glaubwürdige Strategie samt Massnahmen für gerechte Handelsbeziehungen, unabhängige Kontrollen sowie eine transparente Kommunikation beinhalten.

Dass die Firma darüber nicht transparent kommuniziert, ist bedauerlich. Denn die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten sollte selbstverständlich und folglich auch kein Wettbewerbskriterium sein.



Chocolats & Cacaos Favarger SA blickt auf eine lange Geschichte zurück: Bereits 1826 begann das Unternehmen in Genf mit der Herstellung von Schokolade. Die Schokolade wird zu einem Grossteil auf dem Schweizer Markt, zunehmend aber auch im Ausland vertrieben.

Neben Napolitains, Pralinen und Schokoladeriegeln produziert Favarger auch Überzüge für Gebäck und Saisonartikel (z.B. zum Muttertag oder zu Weihnachten). Favarger stellt keine Fairtrade-Schokolade her, ist aber im Begriff, eine zu entwickeln.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CHOCOLATS & CACAOS FAVARGER AG
HAUPTSITZ	Versoix GE
GRÜNDUNGSJAHR	1826
INHABER/IN der Firma	Mehrheitlich im Besitz von Luka Rajic
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Jean-Baptiste Maugars
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Unbekannt
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Customer
SCHOKOLADEMARKEN	Avelines, Tablettes, Nougelines, Fondue au Chocolat
EINKAUF KAKAOBOHNEN (Tonnage)	Unbekannt

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Chocolats & Cacaos Favarger hat den Fragebogen der EvB nicht ausgefüllt.

In einer E-Mail an die EvB erwähnt die Firma, dass faire und biologische Herstellungsbedingungen der Kakaorohstoffe beim Kakaoeinkauf wichtige Auswahlkriterien seien, weil sie einen grossen Einfluss auf die Qualität der Endprodukte hätten. Wie gross das Bio- und Fairtrade-Sortiment ist und noch werden soll, ist nicht bekannt.

In Medienberichten gibt Favarger an, über eine transparente Lieferkette zu verfügen und mit Lieferanten zu arbeiten, die gerechte Arbeitsbedingungen garantieren können. Wie die Firma diesen Herausforderungen entgegentritt, ist jedoch nicht bekannt.

Das Unternehmen verfügt über ein öffentlich zugängliches Leitbild zur Wahrung der Qualität. Darin wird

erwähnt, dass die Firma loyale Beziehungen zu ihren Partnern, Lieferanten und Klienten pflege, in denen der ökologische und soziale Kontext eine wichtige Rolle spiele. Die Tatsache, dass öffentlich zugängliche Informationen zu Produktionsbedingungen, Sozialstandards, Arbeits- und der Menschenrechten gänzlich fehlen, lässt jedoch vermuten, dass sich die Firma bisher nur mangelhaft mit dieser Thematik auseinandergesetzt hat.

Ein effektives und transparentes Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion würde die nachweisbare Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe, eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, eine glaubwürdige Strategie samt Massnahmen für

gerechte Handelsbeziehungen, unabhängige Kontrollen sowie eine transparente Kommunikation beinhalten. Dass die Firma darüber nicht transparent kommuni-

ziert, ist bedauerlich. Denn die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten sollte selbstverständlich und folglich auch kein Wettbewerbskriterium sein.

Läderach

chocolatier suisse

Die 1962 gegründete Confiseur Läderach AG ist ein Familienbetrieb mit rund 500 Mitarbeitenden. Ein wichtiger Meilenstein in der Geschichte des Glarner Schokoladeherstellers ist die Erfindung der Schokoladehohlkugel, einem Halbfabrikat zur Herstellung von Truffles, im Jahre 1970.

Das Unternehmen stellt Halbfabrikate, Pralinen, Truffles und Saisonartikel (Ostern, Weihnachten etc.) her. Läderach produziert für den Schweizer Markt und für den Export. Seit 2004 vertreibt Läderach seine Produkte auch direkt über die Merkur-Geschäfte. Im September 2012 eröffnete die Firma ihre eigene Kuvertürefabrik.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	CONFISEUR LÄDERACH AG
HAUPTSITZ	Ennenda GL
GRÜNDUNGSJAHR	1962
INHABER/IN der Firma	Jürg Läderach
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Ralph Siegl
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Über 100 Mio. CHF (Details unbekannt)
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer und Business-to-Business; seit 2012 auch Herstellung von Kuvertüre für die Eigenproduktion
SCHOKOLADEMARKEN	Läderach, Läderach Professional, Marc Antoine (in Deutschland)
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Confiseur Läderach hat den Fragebogen der EvB nicht ausgefüllt, macht in einem Schreiben jedoch allgemeine Angaben zur Firma sowie punktuelle Angaben zu sozialen Aspekten der Nachhaltigkeit. Diese Angaben sind jedoch ungenügend und somit in keiner Weise vergleichbar mit den Daten der transparenteren Firmen, die den Fragebogen ausgefüllt haben. Zum Firmenengagement von Läderach zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion kann deshalb keine aussagekräftige Einschätzung gegeben werden.

Läderach gibt an, bewusst auf Zusatzlabel-Marketing zu verzichten. Die Firma möchte der World Cocoa Foundation (WCF) beitreten und befindet sich zurzeit im Auf-

nahmeprozess. Läderach gibt an, durch den Bau einer eigenen Kuvertürefabrik in Bilten/GL im September 2012 die Grundlage für die direkte Kontrolle der gesamten Wertschöpfungskette geschaffen zu haben. Das Unternehmen sei bewusst vom vorherrschenden Trend zum Outsourcing der Rohstoffherstellung abgewichen und bestrebt, direkt Einfluss auszuüben und Verantwortung zu übernehmen.

Weiter sei Läderach dabei, eine beständige Zulieferkette aufzubauen und diesbezüglich zurzeit mit über einem Dutzend potenziellen Lieferanten und Anbaukooperativen in Lateinamerika und Ghana in Kontakt. Die potenziellen Anbaupartner sind zertifiziert. Läderach geht davon aus, dass eine erste konkrete Partnerschaft 2013 zum

Abschluss kommt. Bis zur vollständigen Eigenbeschaffung werde die Firma weiterhin gewisse Kuvertüren von spezialisierten Schweizer Produzenten beziehen. Inwiefern Läderach direkt Verantwortung übernimmt und die Rückverfolgbarkeit durch diese Schritte gewährleisten kann, wird nicht weiter ausgeführt. Auch wenn der Ansatz begrüssenswert ist, bleibt abzuwarten, ob das Unternehmen die Umsetzung dieser Bestrebungen transparent nachweist. Unverständlich bleibt, warum der oben beschriebene Ansatz angesichts der prekären Situation in den Anbaugebieten erst jetzt angedacht und umgesetzt wird. Das gänzliche Fehlen von öffentlich zugänglichen Informationen zu Produktionsbedingungen, Sozialstandards, Arbeits- und Menschenrechten lässt jedoch vermuten, dass sich die Firma bisher nur mangelhaft mit dieser Thematik auseinandergesetzt hat und sich auf

dem Weg zu sozialer Nachhaltigkeit erst am Anfang befindet.

Ein effektives und transparentes Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion würde die nachweisbare Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe, eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, eine glaubwürdige Strategie samt Massnahmen für gerechte Handelsbeziehungen, unabhängige Kontrollen sowie eine transparente Kommunikation beinhalten.

Dass die Firma darüber nicht transparent kommuniziert, ist bedauerlich. Denn die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten sollte selbstverständlich und folglich auch kein Wettbewerbskriterium sein.



Die Gysi AG Chocolatier Suisse ist als sogenannte Private-Label-Spezialistin im Schokolademarkt tätig. Sie verarbeitet die Schokolade (Kuvertüre) verschiedener Hersteller weiter zu Confiterieprodukten. Die Kunden bestimmen dabei über Art und Auswahl der Schokolade mit.

Die Firma ist spezialisiert auf Eigenmarken des Handels im In- und Ausland, beliefert aber auch Geschäftskunden und Privatpersonen. Gysi verarbeitet zu einem grossen Teil UTZ- und Bio- bzw. Fairtrade-zertifizierte Kuvertüre.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	GYSI AG CHOCOLATIER SUISSE
HAUPTSITZ	Bern BE
GRÜNDUNGSJAHR	1931
INHABER/IN der Firma	Im Besitz der Familie Gysi
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Thomas Gysi
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Unbekannt
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Business
SCHOKOLADEMARKEN	Produziert für andere Marken, Private-Label-Spezialist
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Gysi Chocolatier Suisse hat den Fragebogen der EvB nicht ausgefüllt. In einer E-Mail an die EvB macht die Firma punktuelle Angaben zu sozialen Aspekten der Nachhaltigkeit. Zudem hat das Unternehmen die EvB zu einem persönlichen Gespräch eingeladen, an dem bestimmte Angaben ergänzt wurden. Diese Angaben sind jedoch ungenügend und somit in keiner Weise vergleichbar mit den Daten der transparenteren Firmen, die den Fragebogen ausgefüllt haben. Zum Firmenengagement von Gysi Chocolatier zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion kann deshalb keine aussagekräftige Einschätzung gegeben werden. Gysi Chocolatier legt Wert darauf, sicherzustellen, dass missbräuchliche Kinderarbeit in ihrer Zulieferkette nicht vorkommt. Wie die Firma dieser Herausforderung entgegentritt, ist jedoch nicht bekannt.

Das Unternehmen gibt an, 100 % des Kakaos bis auf die Kooperativen, von denen der Kakao bezogen wird, zurückverfolgen zu können. Darin nicht eingeschlossen sei die einzelnen Kuvertüren beigefügte Kakaobutter. Die eigenen Kuvertüren lässt die Firma durch ihr Partnerunternehmen, die Max Felchlin AG, herstellen. Gysi Chocolatier verweist darauf, dass die Max Felchlin AG in engem Kontakt mit den Kakaoproduzenten in den Anbauländern steht und Felchlin die Produktionsbedingungen vor Ort im Detail kennt.

Die von Felchlin hergestellten eigenen Kuvertüren werden ab Mitte 2013 UTZ-zertifiziert sein. Bezüglich der Kakaobutter, welche nicht darin eingeschlossen ist, komme das Mass-Balance-Modell zur Anwendung.

Der Umsatzanteil von Bio-Produkten am Gesamtumsatz betrage rund 10 %, derjenige von Fairtrade-Produkten rund 5 %. Die von der Firma eingesetzten Bio-Kuvertü-

ren werden von Bernrain hergestellt und sind Bio- und Fairtrade-zertifiziert. Die Bio-Produkte entsprechen den Richtlinien der FLO resp. von Max Havelaar.

Öffentlich zugängliche Informationen zu den Produktionsbedingungen, Sozialstandards, Arbeits- und Menschenrechten sind nicht vorhanden.

Ein effektives und transparentes Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion würde die nachweisbare Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe,

eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, eine glaubwürdige Strategie samt Massnahmen für gerechte Handelsbeziehungen, unabhängige Kontrollen sowie eine transparente Kommunikation beinhalten. Dass die Firma darüber nicht transparent kommuniziert, ist bedauerlich. Denn die Einhaltung von Arbeits- und Menschenrechten sollte selbstverständlich und folglich auch kein Wettbewerbskriterium sein.



Die 1908 gegründete Firma entwickelte sich, als Familienbetrieb geführt, im Laufe des vergangenen Jahrhunderts von einer kleinen Schokoladefabrik zu einem Betrieb mit heute rund 135 Mitarbeitenden. Produziert wird in Schwyz sowohl für den Schweizer Markt als auch für den Export. Der Kundenkreis besteht ausschliesslich aus professionellen Verarbeitern von Schokolade: Bäckereien, Konditoreien sowie industriellen Produzenten von Confiserie und Desserts. Felchlin positioniert sich im Markt als Spezialist für Edelschokolade, hergestellt aus Raritäten- und Edelkakaos, und bietet auch Fachkurse für inländische und ausländische Berufsleute an.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	MAX FELCHLIN AG
HAUPTSITZ	Schwyz SZ
GRÜNDUNGSJAHR	1908
INHABER/IN der Firma	Mehrheitlich im Besitz der Familie Felchlin
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Christian Aschwanden
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Ca. 50–60 Mio. CHF, 50 % davon im Export
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Business; die Firma produziert hauptsächlich für Bäckereien, Konditoreien, Confisereien, Patissiers, Gastronomie-Unternehmen und die Industrie und exportiert in über 40 Länder.
SCHOKOLADEMARKEN	Keine Marken, da Verarbeiter; vor allem bekannt für Grand-Cru-Kuvertüre
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Die Max Felchlin AG hat den Fragebogen der EvB nicht ausgefüllt und auch keine zusätzlichen Informationen geliefert. Auf der Website sind allerdings recht umfassende Informationen zu sozialen Aspekten der Nachhaltigkeit und der Firmenpolitik zugänglich. Diese Angaben sind jedoch zu wenig detailliert und deshalb nicht vergleichbar mit den Daten der Firmen, die den Fragebogen ausgefüllt haben. Zum Firmenengagement von Felchlin zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion kann aus diesem Grund nur bedingt eine aussagekräftige Einschätzung gegeben werden.

Die Max Felchlin AG sagt auf ihrer Website aus, dass die Rückverfolgbarkeit gewährleistet sei, da ausschliesslich Kakaobohnen mit Herkunftsbezeichnung importiert werden. Dies wird allerdings nicht durch eine unabhängige Instanz bestätigt. Der Einkäufer von Max Felchlin AG bereist die Anbauländer, besucht Bauernfamilien, Kooperativen und Partner vor Ort regelmässig. Unklar bleibt jedoch, ob die verwendete Kakaobutter ebenfalls rückverfolgbar ist.

In Ghana wird die Rückverfolgbarkeit durch das nachhaltige Kakaoanbau-Projekt von Yayra Glover garantiert. Felchlin unterstützt die Ausbildung und Beratung der

Kakaobäuerinnen und -bauern in Glovers Projekt, tätigt kleinere Infrastruktur-Investitionen und unterstützt die Aus- und Weiterbildung in weiteren Kooperativen, von denen das Unternehmen Kakao bezieht. Einige Zertifikate der Kakaolieferanten sind auf der Website des Unternehmens einsehbar und sollen aufzeigen, dass Felchlin langfristige Verträge zu fairen Bedingungen eingegangen ist, in denen Qualität, Menge, Preis und Liefermenge festgehalten sind. Wie viel Prozent der von Felchlin bezogenen Kakaorohstoffe durch diese Kooperativen abgedeckt werden, ist nicht ersichtlich.

In der «Felchlin Cacao Charta» wird unter anderem erklärt, dass die Firma mit den Arbeits- und Produktionsbedingungen vor Ort vertraut ist, Preise bezahlt, die immer über dem Fairtrade-Niveau liegen, und sich dafür einsetzt, dass der Kakao sozial- und umweltverträglich produziert werden kann. Hier ist anzufügen, dass der Marktpreis für Kakao seit einigen Jahren über dem Fairtrade-Mindestpreis liegt und deshalb fast alle Händler einen höheren Preis bezahlen. Hinzu kommt, dass Felchlin einen Nischenmarkt beliefert, der sich

im Hochqualitätssegment befindet. Das bedeutet, dass die Firma für den begehrten und seltenen Hochqualitätskakao auch einen guten Preis bezahlen muss, was im Prinzip wieder den normalen Marktmechanismen entspricht. Glaubt man den Angaben auf der Firmenwebsite, die zwar nicht durch unabhängige Dritte (wie z.B. Zertifizierungsstellen) bestätigt werden, jedoch den Umständen entsprechend glaubwürdig erscheinen, kann davon ausgegangen werden, dass Felchlin bei der Kakaobeschaffung grundsätzlich einen nachhaltigen Ansatz verfolgt. Es gibt allerdings Lücken. Ein glaubwürdiges und transparentes Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion würde auch die nachweisbare Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe, eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, eine glaubwürdige Strategie samt Massnahmen für gerechte Handelsbeziehungen, unabhängige Kontrollen sowie eine transparentere Kommunikation beinhalten.



Die Geschäfte des Schweizer Chocolatiers Pfister, welcher in den 1950er-Jahren seine Produktion aufnahm, wurden im Jahr 2000 von der Compagnie Suisse de Chocolats et Confiseries AG (CSCC) übernommen. Seither wird Pfister Chocolatier als Marke von CSCC weitergeführt.

Pfister hat sich vor allem auf die Herstellung von sogenannten Schokoladehohlkörpern (Baumschmuck zu Weihnachten, Schokoladehasen zu Ostern) spezialisiert und zählt heute zu den wichtigsten Herstellern von Schokoladeosterhasen in der Schweiz. Auch Truffles und Pralinen finden sich im Sortiment. Seit den 1960er-Jahren exportiert Pfister seine Schokolade auch ins Ausland. CSCC hat keine Fairtrade-Marken im Sortiment.

Firmenprofil

NAME DER FIRMA	PFISTER CHOCOLATIER
HAUPTSITZ	Illnau ZH
GRÜNDUNGSJAHR	1951
INHABER/IN der Firma	Compagnie Suisse de Chocolats et Confiseries AG (CSCC)
CEO/GESCHÄFTSFÜHRER/IN	Unbekannt
JAHRESUMSATZ 2011 (weltweit)	Unbekannt
GESCHÄFTSFELDER	Business-to-Consumer
SCHOKOLADEMARKEN	Produktion von Schokoladehohlkörpern (Baumschmuck zu Weihnachten, Schokoladehasen zu Ostern), Truffles und Pralinen
SCHOKOLADEPRODUKTION (Tonnage)	Unbekannt

FORTGESCHRITTEN

DURCHSCHNITTLICH

NACHLÄSSIG

AUSKUNFT VERWEIGERT

Kommentar EvB

Pfister Chocolatier hat den Fragebogen der EvB nicht ausgefüllt und auch keine zusätzlichen Informationen geliefert. Die Firma zählt zu den grossen Herstellern von Schokoladeosterhasen in der Schweiz. Die Herkunft der von Chocolatier Pfister verwendeten Rohstoffe sowie die Zulieferkette sind komplett unbekannt, ebenso das Volumen an eingekauften Kakaobohnen, Kakaobutter, Kakaomasse und Kakaopulver. Aus einem Auditbericht aus dem Jahre 2010 geht hervor, dass Pfister durchschnittlich 600 bis 700 Tonnen Schokolade pro Jahr verarbeitet hat.

Eine eigene, öffentlich zugängliche Strategie für nachhaltige Kakaobeschaffung ist bei Chocolatier Pfister nicht vorhanden, und ein Firmenengagement zur Verbesserung der Arbeitsbedingungen und der Menschenrechtssituation in der Kakaoproduktion nicht ersichtlich. Es fehlen die nachweisbare Rückverfolgbarkeit der Kakaorohstoffe, eine Analyse zu potenziellen und effektiven Menschen- und Arbeitsrechtsverletzungen in der Lieferkette, eine glaubwürdige Strategie mit Massnahmen für gerechte Handelsbeziehungen, unabhängige Kontrollen sowie eine transparente Kommunikation.