

NACHHALTIGKEITSBERICHT 2012/13

110,000

BAUERN AUSGEBILDET

4,540

**TONNEN CO₂-
REDUKTION**

28

**GRADUATE
TRAINEES**

Über diesen Bericht

Dieser Bericht richtet sich an Kunden, Anleger, Regierungsvertreter und weitere Anspruchsgruppen sowie an die interessierte Öffentlichkeit. Er konzentriert sich auf die Nachhaltigkeitsaspekte, die für unsere Anspruchsgruppen und unser Unternehmen besonders wichtig sind.

Wir orientieren uns bei der Berichterstattung an den folgenden Grundsätzen: Wesentlichkeit, Inklusivität und Reaktivität. Zur Messung und Angabe der Auswirkungen wenden wir führende Standards und Methoden wie das Treibhausgasprotokoll und die Global Reporting Initiative (GRI) an. Der vorliegende Bericht wurde durch die GRI auf die Erfüllung der Anforderungen der Anwendungsebene C überprüft. Er wurde keiner externen Prüfung unterzogen.

Die im Bericht enthaltenen Daten zur Beschaffung und Produktion sowie zu den Vertriebs- und Verkaufsaktivitäten von Barry Callebaut beziehen sich auf das Geschäftsjahr 2012/13, das am 31. August 2013 endete. Die Daten betreffend Umwelt und Sicherheit für das per 30. Juni 2013 von Petra Foods akquirierte Kakaogeschäft werden erst im nächsten Bericht berücksichtigt.

Wir legen grossen Wert auf Feedback. Bitte richten Sie Fragen, Anregungen oder Anfragen für weitere Informationen an:

Barry Callebaut AG
Jens Rupp
Head CSR Communications
csr@barry-callebaut.com

INHALT



STATEMENT DES CEO 2

ÜBER UNS 4

UNSERE SCHWERPUNKTE 8

UNSER NACHHALTIGKEITS- ANSATZ 9

CORPORATE GOVERNANCE 10



NACHHALTIGER KAKAO 12

Landwirtschaftliche Praktiken
Ausbildung der Bauern
Gesundheit der Bauern
Verbesserung der Lebens-
bedingungen von Kindern



UMWELTSCHUTZ 18

Senkung der Treibhausgasemissionen
Energieeinsparungen
Verringerung der Abfallmengen
Optimierung der Logistik
Schonung der Wasserressourcen

FÖRDERUNG VON MITARBEITENDEN 22

Talent-Management
Winning Together
Mehr Sicherheit am Arbeitsplatz
Förderung fairer Arbeitsbedingungen
Unterstützung für die Mitarbeitenden



INNOVATION 26

QUALITÄT UND LEBENS- MITTELSICHERHEIT 27



ZUSAMMENARBEIT MIT KUNDEN 28



KAKAOPARTNER- SCHAFTEN 29



GRI-INDEX 30



AUSBLICK 32



Nachhaltigkeit gezielt weiter vorantreiben

Das vergangene Geschäftsjahr brachte für Barry Callebaut eine bedeutende Veränderung mit sich. Mit der Übernahme des Kakaogeschäfts von Petra Foods wurden wir zum weltweit führenden Schokoladen- und Kakaounternehmen. So verfügen wir neu – neben Westafrika – über eine stärkere Beschaffungsbasis in Südostasien und Brasilien. Unsere geografische Präsenz umfasst nun Produktionsstandorte in 34 Ländern auf 4 Kontinenten und den Vertrieb in über 100 Länder.

Mit dem wachsenden Geschäft steigen auch die Erwartungen von Barry Callebaut. Da wir «Herz und Motor der Schokoladen- und Kakaoindustrie» sein wollen, müssen wir dazu beitragen, die Kakaoanbaumethoden und die Lebensbedingungen der Kakaobauern zu verbessern.

Und dies nicht aus Altruismus, sondern weil dies für die Zukunft unseres Geschäfts unabdingbar ist. Die Nachfrage nach Schokolade und Kakao steigt weiter, während die Produktion stagniert. Um die Zukunft unseres Geschäfts zu sichern, müssen wir dazu beitragen, dass der Kakaoanbau für Bauern attraktiver wird. Nachhaltiger Kakao stellt daher neben Expansion, Innovation und Kostenführerschaft einen der vier Pfeiler unserer Wachstumsstrategie dar.

Wir sind der Überzeugung, dass Kakaoanbau nur nachhaltig ist, wenn die Bauern verantwortungsbewusste Arbeitspraktiken anwenden und die Umwelt schonen. Sie müssen somit einen fairen Ertrag erzielen und für die medizinische Grundversorgung sowie die Schulbildung ihrer Familien aufkommen können. Da jeder fünfte Mitarbeitende von Barry Callebaut in einem Kakaoanbauland tätig ist, sind wir wie kein anderes Unternehmen in der Lage, bedeutungsvolle Änderungen vor Ort zu bewirken.

2012 lancierten wir unsere auf zehn Jahre angelegte Nachhaltigkeitsinitiative «Cocoa Horizons». Dieses mit CHF 40 Millionen dotierte Programm soll helfen, die Produktivität der Kakaofarmen zu steigern und damit für sämtliche Akteure in unserer Lieferkette – vom Kakaobauern bis zum Kunden – einen Nutzen bringen. In der direkten Zusammenarbeit mit Bauern und Kooperativen stellen wir ein umfassendes Schulungsangebot sowie Gemeinschafts- und Zertifizierungsprogramme bereit.

Besonders freut mich in diesem Zusammenhang unser neues Cocoa Center of Excellence in Pacobo, Elfenbeinküste. Das Zentrum, das 2013 eröffnet wurde, bildet



Jürgen Steinemann, CEO

die Spitze unseres mehrstufigen Ansatzes zur Vermittlung von praktischem Know-how an Bauern. Im ersten Jahr soll das Zentrum rund 300 Trainer ausbilden. Diese werden ihr Wissen an zwei Farmer Academies und von dort an unsere 575 Farmer Field Schools verteilt über die ganze Elfenbeinküste weitergeben.

Basierend auf unserer Branchenführerschaft und unserer Erfahrung wollen wir beim Aufbau einer nachhaltigen Kakao-Wertschöpfungskette eine Schlüsselrolle einnehmen. In der Kakaolieferkette gibt es zahlreiche wertvolle Projekte. Wenn sie nicht koordiniert werden, bleibt ihre Wirkung allerdings beschränkt. Um echte Fortschritte zu erzielen, müssen wir diese Aktivitäten und Akteure zusammenbringen. Aus diesem Grund organisieren wir 2014, gemeinsam mit anderen Partnern in der Wertschöpfungskette, die zweite CHOCOVISION-Konferenz.

Innerhalb unseres eigenen Betriebs arbeiten wir ebenfalls daran, Nachhaltigkeit noch stärker zu verankern. Wir konzentrieren uns dabei auf zwei Schlüsselbereiche: zum einen auf die Minimierung unserer Auswirkungen auf die Umwelt, zum anderen auf die Sensibilisierung unserer Mitarbeitenden. So senkten wir seit dem Geschäftsjahr 2008/09 den betrieblichen Energieverbrauch und die CO₂-Emissionen um nahezu 20%. Wir erhöhen zudem den Anteil der erneuerbaren Energien an unserem Energieverbrauch.

Auch die Förderung unserer Mitarbeitenden ist für die Erreichung unserer Geschäftsziele entscheidend. Wir führten ein ambitioniertes Programm ein, um Talente zu rekrutieren und zu entwickeln. Mit den rund 1,700 neuen Kolleginnen und Kollegen, die mit dem Kakaogeschäft von Petra Foods zu uns stiessen, arbeiten wir intensiv daran, eine gemeinsame, inspirierende Unternehmenskultur zu entwickeln und zu leben.

Auf dem Weg zu mehr Nachhaltigkeit bleibt noch viel zu tun. Um weitere Fortschritte zu erzielen, sind Führungskraft, Innovation und eine langfristige Perspektive gefragt. Wir sind bereit, den benötigten Aufwand zu leisten um das künftige Wachstum unseres Geschäfts zu sichern und dazu beitragen, die Entwicklung der Kakaobauern und ihrer Gemeinschaften zu fördern.

Als Zeichen unseres Bekenntnisses zu Transparenz wurde dieser Bericht im Einklang mit der Global Reporting Initiative (GRI) verfasst – einer internationalen Richtlinie zur Nachhaltigkeitsberichterstattung. Wir freuen uns auf Ihr Feedback

Juergen Steinemann
CEO



Über uns

Barry Callebaut ist der weltweit grösste Hersteller von hochwertigen Schokoladen- und Kakaoprodukten. Wir betreiben 50 Kakao- und Schokoladenfabriken in 34 Ländern und verkaufen unsere Produkte an Kunden in über 100 Ländern.

Das Unternehmen ist aus der Fusion des belgischen Schokoladenherstellers Callebaut (gegründet 1911) mit dem französischen Schokoladenproduzenten Cacao Barry (gegründet 1842) hervorgegangen. Die Fusion vereinte das Know-how von Cacao Barry in der Beschaffung und Verarbeitung von Kakao mit der Erfahrung von Callebaut in der Herstellung und Vermarktung von Schokoladenprodukten. Seit damals wuchs Barry Callebaut sowohl organisch als auch über Akquisitionen, unter anderem jener des Schweizer Schokoladenproduzenten Carma (gegründet 1931) im Jahr 1999 sowie des Kakaogeschäfts von Petra Foods (gegründet in den 1950er-Jahren) im Jahr 2013.

Barry Callebaut ist entlang der Kakao-Wertschöpfungskette vollständig integriert und deckt jeden Schritt von der Beschaffung und Verarbeitung der Kakaobohnen bis zur Herstellung hochwertiger Schokolade ab.



Kakaoanbau

Der Kakaobaum wächst ausschliesslich in einem äquatorialen Klima. Über fünf Millionen Familienbetriebe in Westafrika, Südostasien und Lateinamerika produzieren nahezu vier Millionen Tonnen Kakaobohnen pro Jahr.



Kakaoernte und Fermentation

Wenn die Kakaofrüchte reif sind, werden sie geerntet und die Bohnen gewonnen. Die Kakaobohnen werden während fünf bis sieben Tagen zugedeckt, damit sie fermentieren und ihr Aroma entfalten. Danach werden sie während ca. sechs Tagen an der Sonne getrocknet.



Transport zur Kakaofabrik

Die Bauern bringen Säcke mit Kakaobohnen zu den Sammelzentren oder Zwischenhändlern, wo das Wägen und die Qualitätskontrolle stattfinden. Von dort aus werden die Kakaobohnen verkauft und zur Verarbeitung in eine unserer Fabriken transportiert.

VON DEM KAKAOBAUM ZUR SCHOKO- LADE



- **Unser Kakaogeschäft** – Wir beschaffen Kakaobohnen in Kakaoanbauländern rund um den Äquator, von Kakao-Kleinbauern und Kooperativen, aber auch über lokale Exporteure, Zwischenhändler, Händler und staatliche Organisationen. Anschliessend verarbeiten wir diese zu Kakaomasse, Kakaopulver und Kakaobutter. Einen Teil dieser Produkte verwenden wir für die Bedürfnisse unseres eigenen Schokoladengeschäfts, ein Teil wird an Kunden in der Süswarenindustrie verkauft.
- **Unser Schokoladengeschäft** – Auf der Basis unserer Kakaoprodukte stellen wir ein breites Sortiment von Schokoladenprodukten her, einschliesslich Füllungen, Dekorationen und Schokoladenmischungen. Die in unseren Produkten verwendeten Haselnüsse kaufen wir direkt oder über Händler ein und beziehen raffinierten Zucker, Milchpulver, Öle und Fette vorwiegend von Drittanbietern.

Barry Callebaut steht im Dienst der gesamten Nahrungsmittelindustrie. Wir verkaufen ausschliesslich an andere Unternehmen und konzentrieren uns auf zwei Kundensegmente: auf Nahrungsmittelhersteller, die unsere Schokoladen- und Kakaoprodukte als Zutaten für ihre Marken- oder Eigenmarkenprodukte verwenden, und auf gewerbliche und professionelle Anwender von Schokolade wie Chocolatiers, Confiseure, Bäcker, Hotels, Restaurants oder Cateringunternehmen. Die beiden globalen, auf die Bedürfnisse dieser so genannten Gourmet-Kunden ausgerichteten Marken sind Callebaut® und Cacao Barry®.

Barry Callebaut AG mit Sitz in Zürich, Schweiz, ist seit 1998 an der Schweizer Börse SIX Swiss Exchange kotiert. Rund 60% der Aktien des Unternehmens sind im Besitz der Jacobs Holding AG sowie von Mitgliedern der Familie Jacobs.



Kakaoverarbeitung

Die Bohnen werden gereinigt, getrocknet, gemischt und aufgebrochen, um die Schale zu entfernen. Die geschälten Kakaonibs werden geröstet und zu einer feinen Masse gemahlen, der Kakaomasse. Diese wird als Zutat für Schokolade verwendet oder zu Kakaopulver oder -butter weiterverarbeitet.



Schokoladenherstellung

Die Kakaomasse und weitere Zutaten werden vermischt und zu einem feinen Pulver gepresst. Dieses wird während Stunden in den Conchen geknetet, um die Textur zu verfeinern und die Aromen zu entwickeln. Danach werden Kakaobutter und Lecithin zugegeben, um die Schokolade zu verflüssigen.



Formen und Auslieferung

Die Flüssigschokolade wird in grossen, beheizten Behältern gelagert. Von dort kann sie später herausgepumpt und zu Industriekunden transportiert oder für die Lieferung an gewerbliche Kunden in Formen gegossen und verpackt werden.



UNSER WELTUMSPANNENDES GESCHÄFT

Barry Callebaut beschafft Kakao aus den meisten Kakaoanbauländern der Welt, einschliesslich der drei grössten Kakaoproduzenten – Elfenbeinküste, Ghana und Indonesien.

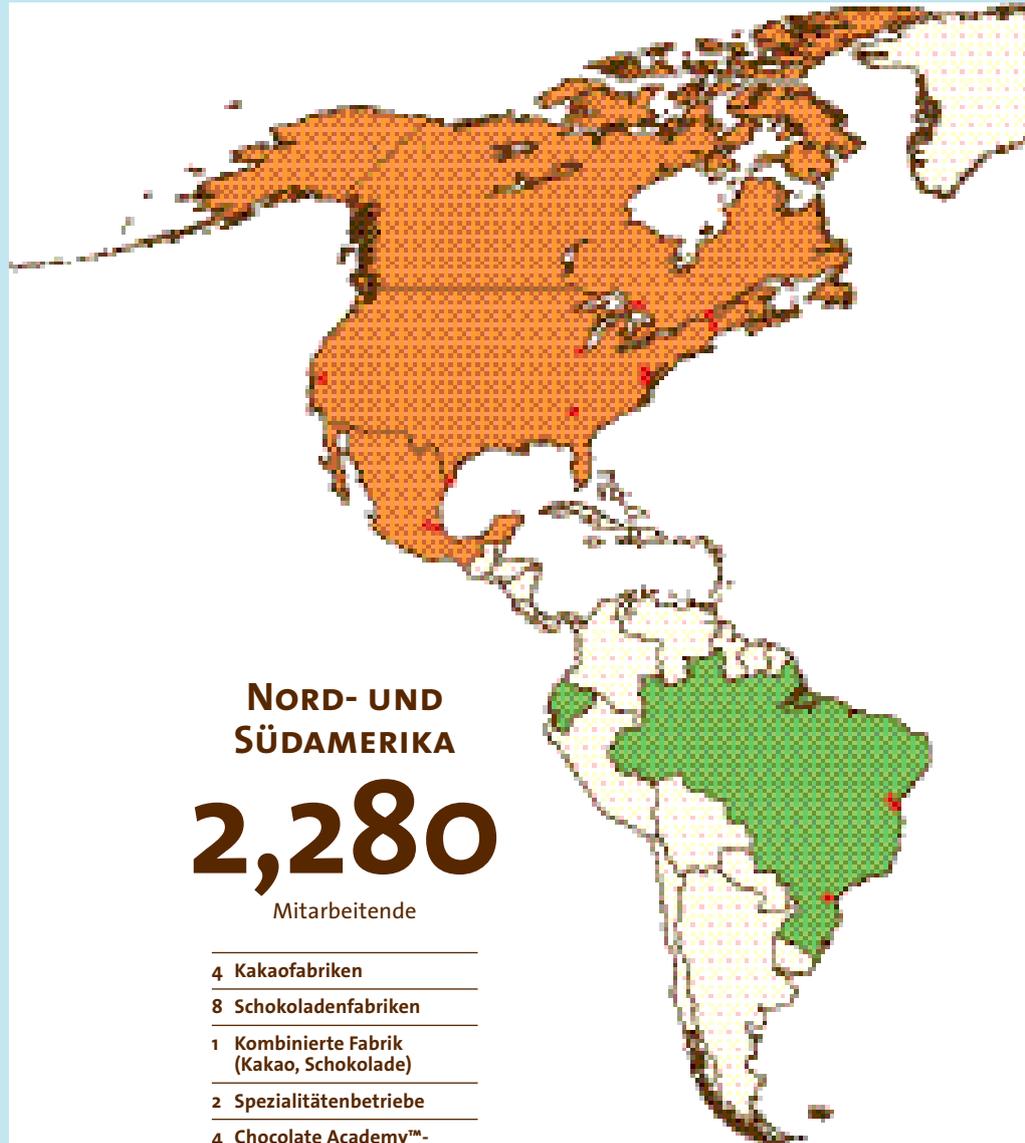
Die Wertschöpfungskette für Kakao ist zumeist stark fragmentiert und komplex, oft sind Zwischenhändler involviert. Ausserdem unterscheidet sie sich von einem Land zum anderen. Unser Ansatz besteht darin, Kakaobohnen so direkt wie möglich von Bauern und Kooperativen zu kaufen. Dies erhöht die Rückverfolgbarkeit und ermöglicht es uns, enger mit ihnen an Verbesserungen zu arbeiten. Zwei Drittel unseres Kakaos (65% im Geschäftsjahr 2012/13, gegenüber 26% im Geschäftsjahr 2008/09) beschaffen wir direkt, den Rest beziehen wir über den internationalen Handel.

Wir verarbeiten einen Teil der Kakaobohnen direkt in den Herkunftsländern wie der Elfenbeinküste, Ghana, Kamerun, Brasilien, Mexiko, Malaysia und Indonesien. Damit generieren wir Arbeitsplätze und Einkommen vor Ort und steigern die Effizienz unserer Lieferkette, da der Transport des Abfalls aus Kakaobohnenschalen entfällt. Den restlichen eingekauften Kakao verarbeiten wir in unseren Kakaofabriken in Europa, Nordamerika und Asien.

Unsere Schokoladenfabriken liegen in den Schokoladenabsatzmärkten und nahe bei unseren Kunden in Westeuropa, EEMEA, Nord- und Südamerika sowie Asien-Pazifik. Ausserdem betreiben wir elf Spezialitätenbetriebe, darunter acht auf die Dekoration von Süswaren spezialisierte Betriebe.

Neben unseren 50 Produktionsstandorten betreiben wir 25 Zentren für Forschung und Entwicklung (F&E) sowie 15 Demonstrations- und Schulungszentren (Chocolate Academy™) sowie ein globales Innovationszentrum für Schokolade und eines für Kakao.

Im Geschäftsjahr 2012/13 beschäftigten wir 8,658 Mitarbeitende, rund einen Fünftel davon in einem Kakaoanbauland.



- Kakaoanbauländer, in denen wir einkaufen
- Länder, in denen wir produzieren
- Produktionsstandorte

EUROPA

3,651

Mitarbeitende

- 3 Kakaofabriken
- 9 Schokoladefabriken
- 3 Kombinierte Fabriken (Kakao, Schokolade)
- 8 Spezialitätenbetriebe
- 8 Chocolate Academy™-Zentren
- 13 F&E-Zentren



ASIEN-PAZIFIK

1,941

Mitarbeitende

- 4 Kakaofabriken
- 4 Schokoladefabriken
- 1 Kombinierte Fabriken (Kakao, Schokolade, Spezialität)
- 3 Chocolate Academy™-Zentren
- 4 F&E-Zentren

AFRIKA

786

Mitarbeitende

- 5 Bohnenreinigungsanlagen
- 5 Kakaofabriken
- 1 F&E-Zentrum



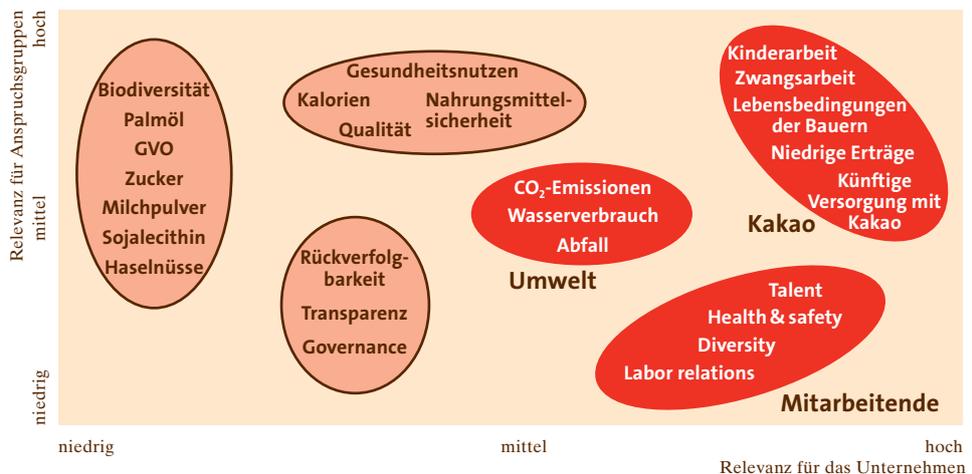
Wesentliche Faktoren

Zahlreiche Akteure sind an der Kakao-Wertschöpfungskette beteiligt. Um Erfolg zu haben, müssen wir diese und weitere Anspruchsgruppen mit einbeziehen. So können wir erkennen, welches die wichtigsten Nachhaltigkeitsthemen sind, die unser Geschäft betreffen. Der regelmässige Dialog mit den Anspruchsgruppen, von Bauernkooperativen bis hin zu Kunden und von Anlegern bis hin zu Regierungen, hilft uns, unseren Ansatz auf die relevanten Themen auszurichten.

Wir stehen im regelmässigen Dialog mit Kunden, Anlegern, Medien, Regierungen, Branchenverbänden, Multi-Stakeholder-Initiativen sowie NGOs und tragen ihren Ansichten, Erwartungen und Bedenken zu Nachhaltigkeitsthemen Rechnung.

Themen, die als relevant für unsere Anspruchsgruppen und unser Geschäft erachtet werden, werden in einer Wesentlichkeitsmatrix dargestellt (s. unten). Wie wir mit diesen Themen umgehen, hängt von ihrer Bedeutung für die Anspruchsgruppen und für Barry Callebaut ab. Der Grad unseres Engagements entspricht der Wichtigkeit eines Themas für uns sowie für unsere Anspruchsgruppen. Wir konzentrieren unsere Anstrengungen auf die Bereiche, in denen wir eine führende Position einnehmen können – und müssen: die Themen, die unter «Nachhaltiger Kakao» zusammengefasst sind. Nachhaltiger Kakao ist für unser Wachstum zentral, da Kakao im Mittelpunkt unserer Aktivitäten steht. Zwei weitere Themenbereiche sind «Mitarbeitende» und «Umwelt» – die anderen zwei der drei Säulen unserer Nachhaltigkeitsstrategie. Zudem gehen wir alle weiteren ermittelten wesentlichen Themen an und berichten darüber, während wir jene von geringerer Relevanz beobachten.

Wesentlichkeitsmatrix





Wie wir die Themenbereiche angehen

Nachhaltigkeit bedeutet Schaffung von Mehrwert für unser Geschäft und gleichzeitig auch für unsere Anspruchsgruppen; sie ist in unserer Unternehmensstrategie verankert.

Wir erzielen kein langfristiges Unternehmenswachstum, wenn wir nicht zu einer höheren Nachhaltigkeit des Kakaosektors beitragen, die Umwelt schonen und das Potenzial unserer Mitarbeitenden entwickeln. Um unsere Nachhaltigkeitsstrategie erfolgreich umzusetzen, integrieren wir Nachhaltigkeit in die Grundsätze unserer Unternehmenskultur. Unser Bekenntnis zur Nachhaltigkeit ist im Verhaltenskodex von Barry Callebaut verankert. Unsere Geschäftsaktivitäten sind von unseren Werten bestimmt. Unsere Nachhaltigkeitsstrategie konzentriert sich auf drei Schlüsselbereiche, die wir mithilfe unserer Wesentlichkeitsmatrix ermittelt haben:

- **Nachhaltiger Kakao** – Die Förderung der Nachhaltigkeit unserer Kakaolieferkette ist entscheidend, um der steigenden Nachfrage nach Schokolade nachzukommen. In der Folge hat dieser Aspekt nicht nur oberste Priorität innerhalb unserer Nachhaltigkeitsstrategie, sondern ist neben Expansion, Innovation und Kostenführerschaft auch einer der vier Pfeiler unserer Unternehmensstrategie.
- **Umweltschutz** – We work to minimize the environmental impacts from our business, particularly production and transport which form the greatest part of our environmental footprint.
- **Mitarbeiterentwicklung** – Wir wollen allen unseren Mitarbeitenden die Chance bieten, ihr Potenzial voll zu entfalten. Die Rekrutierung von Talenten, ihre Bindung an das Unternehmen sowie die Entwicklung unserer künftigen Führungskräfte ist für Barry Callebaut erfolgsentscheidend.

Unsere Aktivitäten in jedem dieser Bereiche sind in den drei entsprechenden Kapiteln des vorliegenden Berichts ausgeführt. Die jeweiligen Programme sind untrennbar mit der Art und Weise verbunden, wie wir unser Geschäft betreiben. Nachhaltigkeit muss in den Grundsätzen unseres Unternehmens fest verankert sein. Wir arbeiten daher daran, Nachhaltigkeit in jeden Bereich unseres Geschäfts zu integrieren. Als Branchenführer tragen wir ausserdem Verantwortung dafür, die Kaka- und Schokoladenindustrie für die wichtigsten Nachhaltigkeitsprobleme zu sensibilisieren. Wir haben daher bei Multi-Stakeholder-Initiativen und in Branchenverbänden eine Schlüsselrolle inne. (Siehe «Kunden» auf S. 28 und «Partnerschaften» auf S. 29.)

UNSERE WERTE

- Kundenorientierung
- Leidenschaft
- Unternehmerisches Denken
- Teamgeist
- Integrität



Corporate Governance

Wir setzen uns für eine gute Corporate Governance ein, die das Vertrauen und das Engagement zwischen Barry Callebaut und ihren Anspruchsgruppen stärkt. Dies ist für den Aufbau unseres langfristig nachhaltigen Geschäfts unabdingbar.

Als Basis für unsere unternehmerische Verantwortung haben wir ein solides Regelwerk aus Grundsätzen und Richtlinien geschaffen. Unsere Nachhaltigkeitsagenda wird von der Unternehmensleitung bestimmt. Auf Unternehmensebene steht der CEO dem funktionsübergreifenden CSR Steering Committee vor, dem die Verantwortlichen jedes Bereichs unserer Nachhaltigkeitsstrategie, sowie Mitglieder des Executive Committee und andere Topmanager von Barry Callebaut angehören. Das CSR Steering Committee tagt vierteljährlich, um die Vision und Strategie zu definieren, Programme zu lancieren und Fortschritte zu überwachen.

Ausserdem führen wir unternehmensweit eine Rechenschaftspflicht bezüglich der Realisierung unserer Nachhaltigkeitsstrategie ein. Beispielsweise verfügt jeder Produktionsstandort über Beauftragte für Gesundheits- und Sicherheitsfragen sowie über einen Klimabotschafter.

CSR Steering Committee

CEO Jürgen Steinemann ¹	
President Globale Beschaffung & Kakao Steven Retzlaff ¹	Chief Operations Officer Dirk Poelman ¹
VP Sustainable Cocoa Daudi Lelijveld	Head Corporate Communications Gaby Tschofen ²
Head Global HR Barbara Becker ²	Head CSR Communications Jens Rupp

1 Mitglied des Executive Committee

2 Mitglied des Management-Teams, berichtet an den CEO



Unsere Richtlinien

Wir haben eine Reihe von Richtlinien ausgearbeitet, um in all unseren globalen Einheiten über gemeinsame Standards zu verfügen. Diese sind für alle Mitarbeitenden auf allen Stufen der Organisation verbindlich. Dieses Jahr haben wir zwei neue Richtlinien eingeführt: Die Fraud Response and Whistleblower Policy sieht vor, dass sämtliche betrügerischen Tätigkeiten und Korruptionsfälle innerhalb des Unternehmens untersucht und verfolgt werden. Die Corporate Housekeeping Policy regelt statutarischen Unternehmensformalitäten und -pflichten in unseren über 90 Rechtseinheiten.

Verhaltenskodex

Die Grundlage unserer unternehmerischen Verantwortung ist der Verhaltenskodex. In diesem sind die Werte und die Mission des Unternehmens dargelegt. Zudem enthält er unsere Standards und beschreibt das von Mitarbeitenden und Führungspersonen erwartete Verhalten. Der Verhaltenskodex beinhaltet ferner unser Bekenntnis zur Allgemeinen Erklärung der Menschenrechte, die Zwangs- und Kinderarbeit in der Kakaoindustrie ablehnt, und zu den geltenden Übereinkommen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO). Integrität ist einer unserer Kernwerte, und die Anwendung von Korruptionspraktiken ist strikte untersagt.

Der Verhaltenskodex wurde in 13 Sprachen übersetzt. Alle Mitarbeitenden bestätigen schriftlich, ihn gelesen zu haben, und verpflichten sich, die darin enthaltenen Bestimmungen einzuhalten. Neue Mitarbeitende erhalten eine Schulung. Eine solche durchliefen im Geschäftsjahr 2012/13 sämtliche Mitarbeitenden und Führungspersonen an allen grösseren Standorten. Zudem sensibilisieren wir Mitarbeitenden regelmässig über unser Intranet und in unserer Mitarbeiterpublikation.

Lieferantenkodex

Da unsere Umweltauswirkungen nicht nur durch unsere eigene Organisation verursacht werden, müssen wir unseren Einfluss gezielt einsetzen. Im Geschäftsjahr 2012/13 aktualisierten wir daher unseren Lieferantenkodex, sodass nun die Erwartungen an unsere Zulieferer denjenigen an uns selbst entsprechen. Wir liessen den überarbeiteten Kodex allen Zulieferern zukommen.

Gewährleistung der Compliance

Um zu gewährleisten, dass wir unsere Standards erfüllen, unterziehen wir sämtliche Fabriken regelmässig einem umfassenden Audit, das auf einer Risikobewertung basiert. Die Überwachung der Compliance-Praxis stellt einen wesentlichen Faktor dieser internen Revision dar. Wir verstärken derzeit unser Compliance-Programm durch die Einführung eines internen Kontrollsystems. Unsere neue, unabhängige Online-Whistleblowing-Plattform (www.bcintegrity.com) wurde im Einklang mit der neuen Fraud Response and Whistleblower Policy eingerichtet. Es kann aber auch über ein automatisiertes Telefonsystem Meldung erstattet werden. So können Mitarbeitende Verdachtsfälle anonym und ohne Angst vor Vergeltungsmassnahmen melden.

RICHTLINIEN ZUR UNTER- NEHMERISCHEN VERANT- WORTUNG

- Verhaltenskodex
- Corporate Housekeeping Policy
- Interessenkonflikte
- Disclosure of Management Transactions Policy
- Environmental Policy
- Financial Disclosure Policy
- Fraud Response and Whistleblower Policy
- Health & Safety Policy
- Insiderhandel
- Organisationsreglement

Neue Whistleblowing-Plattform
www.bcintegrity.com



Nachhaltiger Kakao

Kakao wird in abgelegenen Gebieten rund um den Äquator in Afrika, Südostasien und Lateinamerika angebaut. Über 5 Millionen Kakao-Kleinbauern (nahezu 1 Million davon in der Elfenbeinküste) produzieren gegen 4 Millionen Tonnen Kakao pro Jahr. Die Verbesserung der Produktivität und der Lebensbedingungen der Bauern ist ein zentrales Anliegen unserer Strategie Nachhaltiger Kakao.

Wir betrachten die Kakaoproduktion für nachhaltig, wenn die Bauern einen fairen Ertrag erzielen, verantwortungsbewusste Arbeitspraktiken anwenden, die Umwelt durch schonende und moderne landwirtschaftliche Anbaumethoden schützen und für die medizinische Grundversorgung, die Schulbildung und das Wohlergehen ihrer Familien aufkommen können.

Barry Callebaut hat drei Lücken identifiziert, die der Verwirklichung eines nachhaltigen Kakaoanbaus im Wege stehen: Know-how, Material und Finanzierung. Erstens braucht es mehr Schulung in guten Anbaumethoden, damit die Bauern lernen, die Produktivität zu steigern und ein höheres Einkommen zu erzielen. Ausserdem ist der Zugang der Bauern zu geeignetem Pflanzenmaterial, Dünger und Pestiziden unzureichend. Und darüber hinaus verfügen zahlreiche Bauern nicht über die nötigen Mittel, um für Dünger und Pestizide sowie für Methoden zur Steigerung der Ernteerträge wie Veredelungstechniken aufzukommen. Barry Callebaut erarbeitet Lösungen, mit denen diese drei Lücken geschlossen werden können.

110,000

BAUERN
ausgebildet



DAS COCOA CENTER OF EXCELLENCE: FORTSCHRITTLICHE ANBAUMETHODEN

Barry Callebaut weihte im Juli 2013 in Pacobo, Elfenbeinküste, das erste Cocoa Center of Excellence ein, das im ersten Jahr seiner Tätigkeit rund 300 Trainer ausbilden wird. Neben Schulungseinrichtungen umfasst das Zentrum eine Modellfarm, auf der ein optimales Farm-Management, einschliesslich moderner Techniken zur Steigerung der Ernteerträge und der Qualität gezeigt werden. Das Center of Excellence wird ausserdem als F&E-Zentrum genutzt. Der Lehrplan für Kakaoanbau beinhaltet Module zu guten Anbaumethoden, zu Nachernte-Verfahren, zum optimalen Einsatz von Düngemitteln, zur Anbaudiversifizierung, zur Sanierung von Farmen, zu Veredelungstechniken sowie zu kaufmännischem Grundwissen. Trainer für die Farmer Academies und Farmer Field Schools erhalten ihre Ausbildung ebenfalls in diesem Zentrum.



Wir bieten praktische Schulungen in guten Anbaumethoden und verantwortungsbewussten Arbeitspraktiken, in denen die Bauern lernen, gesunde und ertragreiche Kakaoernten zu erzielen.

Unser wichtigstes Kakaoprogramm «Quality Partner Program» (QPP) wurde 2005 in der Elfenbeinküste implementiert. Ziel war es, die Qualität der Kakaofarmen durch die Ausbildung der Bauern und die Qualität der Kakaobohnen durch optimierte Produktionstechniken zu steigern sowie die Lebensbedingungen der Kakaobauern und ihrer Familien dank Zugang zu medizinischer Grundversorgung und Bildung zu verbessern. 2010 wurde QPP auf Kamerun ausgeweitet. Heute ist ein Team von über 50 Mitarbeitenden von Barry Callebaut in der Elfenbeinküste tätig. Dieses arbeitet vor Ort mit 73 QPP-Kooperativen zusammen und bildet jährlich rund 40.000 Kakaobauern aus.

In Tansania bietet die Gesellschaft Biolands (an der Barry Callebaut eine Beteiligung hält) für rund 20.000 Bauern Schulungen an und stellt ihnen Setzlinge sowie Ausrüstung zur Verfügung, damit sie Bio-, Fair-for-Life- und Rainforest-Alliance-zertifizierten Kakao produzieren können. Das Modell wurde auf Sierra Leone (33.000 Bauern) und die Elfenbeinküste (17.000 Bauern) ausgeweitet.

Aufbauend auf dem Erfolg von QPP und Biolands, initiierten wir 2012 «Cocoa Horizons», eine mit CHF 40 Millionen dotierte Nachhaltigkeitsinitiative. Damit wollen wir unser Engagement gegenüber Kakaobauern auf die nächsthöhere Stufe bringen. Cocoa Horizons hat zum Ziel, die drei Lücken Know-how, Material und Finanzierung anzugehen, welche die grössten Hindernisse beim Aufbau einer nachhaltigen Kakaolieferkette darstellen.

«Cocoa Horizons» ist auf drei Säulen aufgebaut: landwirtschaftliche Praktiken, Ausbildung der Bauern und Gesundheit der Bauern.

Landwirtschaftliche Praktiken

Das Programm «Cocoa Horizons» soll den Kakaobauern ermöglichen, bis 2018 den Ernteertrag pro Hektar zu verdoppeln (auf 800 kg/ha) und die Qualität des Kakaos gleichzeitig merklich zu verbessern. Fünf Schwerpunktbereiche werden derzeit umgesetzt: Schulungsinfrastruktur; Modellfarmen; Massnahmen zur Steigerung der Ernteerträge; kontrollierte Fermentation; Zertifizierung.



KAKAOPRODUKTE

Zahlreiche Kunden und Konsumenten zeigen Interesse an Schokoladenprodukten, die eine gewisse Sicherheit hinsichtlich der sozialen und ökologischen Bedingungen hinter der Beschaffung und Produktion der Schokolade bieten. Barry Callebaut ist ein führender globaler Anbieter von zertifizierten Produkten unter allen grösseren Zertifizierungsstandards.



UTZ-Certified

Mission: Verantwortungsvolle Herstellung und Beschaffung bestimmter Rohstoffe, Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit.



Rainforest Alliance

Mission: Erhaltung der Biodiversität und der Ökosysteme sowie Gewährleistung einer nachhaltigen Lebensgrundlage für die Produzenten.



Fairtrade

Mission: Fairer internationaler Handel für benachteiligte Produzenten und Arbeitskräfte, um Armut zu bekämpfen.



Bio

Mission: Landwirtschaft im Einklang mit der Natur, Schonung der Umwelt, Beachtung des Tierschutzes und Schaffung neuer Möglichkeiten für Gemeinschaften in ländlichen Gebieten.



RSPO-zertifiziertes Palmöl

Vision: Veränderung der Märkte, um nachhaltig produziertes Palmöl zur Norm zu machen.

- **Schulungsinfrastruktur** – Barry Callebaut weihte im Juli 2013 in Pacobo, Elfenbeinküste, sein erstes Cocoa Center of Excellence ein. Dieses wird im ersten Jahr seiner Tätigkeit 300 Trainer und Verwalter von Kooperativen ausbilden. Ausserdem werden wir zwei Farmer Academies in abgelegeneren Gemeinschaften errichten, um eine weiterführende Schulung in diesen Regionen zu ermöglichen.
- **Modellfarmen** – Wir haben bisher 17 Modellfarmen eingerichtet (12 in der Elfenbeinküste und 5 in Brasilien). Diese zeigen vor Ort, wie ausgelaugte Böden saniert und zu profitablen Betrieben mit höheren Erträgen aufgebaut werden können.
- **Massnahmen zur Steigerung der Ernteerträge** – Dieses fortschrittliche Training umfasst nicht nur die Schulung in guten Anbaumethoden, sondern darüber hinaus Unterstützung bei der Verwendung von Dünger, bei der Beschaffung von Pflanzenmaterial, bei der wirksamen Bekämpfung von Schädlingen und Krankheiten sowie bei der Sicherung der Artenvielfalt auf den Farmen.
- **Kontrollierte Fermentation** – Die Bereitstellung eines Fermentationsgemisches hilft den Bauern, Kakaobohnen von konsistent hoher Qualität zu produzieren (siehe S. 15). Bis heute erhielten 9,000 Bauern in der Elfenbeinküste und in Kamerun eine Schulung in kontrollierter Fermentation und erzielen einen Aufpreis für die höhere Qualität ihrer Kakaobohnen.
- **Zertifizierung** – Entsprechend den Bedürfnissen unserer Kunden stellen wir sicher, dass Kakaobauern und Kooperativen in der Lage sind, Kakao in Übereinstimmung mit Zertifizierungsnormen anzubauen. Neben Kakao aus unserem einzigen QPP-Programm können wir Kakaoprodukte liefern, die gemäss den bekanntesten Standards zertifiziert sind (siehe linke Seite). 30,000 Bauern wurden im Geschäftsjahr 2012/13 an 575 Farmer Field Schools ausgebildet und zertifiziert und lieferten über 36,000 Tonnen zertifizierten Kakao. Die Gesellschaft Biolands lieferte weitere 9,000 Tonnen. Im Jahr 2013 lancierte Barry Callebaut in Zusammenarbeit mit Rainforest Alliance das umfangreichste Programm für nachhaltigen Kakao in Kamerun. Inzwischen haben bereits 1,000 Bauern in Kamerun die Zertifizierung von Rainforest Alliance erhalten.

Ausbildung der Kakaobauern

Das Schulungsprogramm von Barry Callebaut hat zum Ziel, die nächste Generation Kakaobauern aus- und weiterzubilden. Das Programm umfasst fünf Schwerpunktbereiche:

- Lehrplan für Kakaoanbau
- Förderung der Alphabetisierung, der Grundfertigkeiten sowie der Fachausbildung
- Stärkung der Position von Frauen und Mädchen
- Beitrag zur Bildungsinfrastruktur
- Unterstützung von Aktivitäten zur Sensibilisierung für die Problematik der Kinderarbeit



TECHNOLOGIE DER KONTROLLIERTEN FERMENTATION FÜR HOCHWERTIGE KAKAOBOHNEN

Während die Fermentation der Bohnen in der Natur oder auf der Kakaofarm einen spontanen Vorgang darstellt, entwickelte Barry Callebaut unter der Bezeichnung «kontrollierte Fermentation» eine innovative Methode zur Kontrolle und Optimierung der Kakaofermentation. Diese patentierte Technik besteht in der Beigabe eines 100% natürlichen Fermentationsgemisches zu den Kakaobohnen zu Beginn des Prozesses (Abbildung) und ermöglicht die Ernte fehlerloser Kakaobohnen. Im Unterschied dazu entstehen bei der traditionellen Fermentation bis zu 20% mangelhafte Bohnen, die von Hand aussortiert werden müssen. Die Technologie intensiviert ferner die Kakaoaromen – die Haupteigenschaft von Premium-Schokolade – und trägt zur Bewahrung der in den Kakaobohnen enthaltenen gesunden funktionalen Bestandteile bei.

Diese neue Methode wird im Rahmen der Schulungen zu kontrollierter Fermentation und guten landwirtschaftlichen Praktiken eingeführt. Bis heute erhielten 9,000 Bauern eine Schulung in kontrollierter Fermentation. Die grössere Menge und höhere Qualität des Kakaos führt auch zu einer Einkommensverbesserung der Bauern.

Entsprechend unserer Zielsetzung, Forschungsergebnisse auf innovative Produkte zu übertragen, vermarktet Barry Callebaut aus solchen «Zero-Defect»-Bohnen hergestellte Schokolade. Die Schokolade Terra Cacao™ wird aus Bohnen aus der Elfenbeinküste, aus Kamerun und West-Java gefertigt und gewann bereits mehrere Innovationspreise. Im Jahr 2013 lancierten wir des Weiteren drei Schokoladenkuvertüren mit unverfälschtem Aroma, die aus «Q-fermentiertem» Kakao unter der Marke Cacao Barry™, unserer globalen Premium-Marke im Gourmet-Segment, produziert wurden.



Barry Callebaut erhielt 2013 den «Sustainable Standard-Setter Award» von Rainforest Alliance für seine kollektiven Nachhaltigkeitsbemühungen im Laufe der letzten Jahre.



KAKAOPRODUKTE

Im Geschäftsjahr 2012/13 schloss Barry Callebaut folgende Ausbildungsprojekte in der Elfenbeinküste, in Ghana, Kamerun und Brasilien ab:

- In der Elfenbeinküste baute und eröffnete Barry Callebaut zwei ländliche Grundschulen in den Dörfern Mossi Carrefour und Djahakro. Der vollständig von Barry Callebaut finanzierte Bau der Schulen ist Teil eines dreijährigen Projekts, das von der Child Labor Cocoa Coordinating Group (CLCCG) für seinen Beitrag zur Bekämpfung der schlimmsten Formen von Kinderarbeit gewürdigt wurde. Darüber hinaus unterstützten wir die Aufklärung über das Thema Kinderarbeit von 530 Bauern und Ausbildern in 13 Gemeinschaften und verteilten 875 Schul-Kits an Kinder von Bauern, die am QPP-Programm teilnehmen. Eine weitere Schule wurde in Abokro in Zusammenarbeit mit The Hershey Company errichtet und im Oktober 2013 eingeweiht (siehe unten). Insgesamt bauten wir bis anhin acht Grundschulen auf dem Land in der Elfenbeinküste, die 24 neue Klassenzimmer für 1,200 Kinder umfassen.
- In Ghana finanzierten wir den Bau von Wohneinheiten mit solarbetriebener Beleuchtung für Lehrer. Mit der finanziellen Unterstützung von Kunden richteten wir zudem eine Bibliothek sowie einen komplett ausgestatteten Computerraum an einer Mittelschule ein. In Kamerun erweiterten wir eine Grundschule um vier vollständig eingerichtete Klassenzimmer.
- In Brasilien finanzierten wir Ausbildungsprogramme für 143 Kinder von Farmarbeitern auf fünf Kakaoplantagen.

Gesundheit der Kakaobauern

In abgelegenen Kakaoanbaugebieten sind die medizinischen Einrichtungen sowie der Zugang zu sauberem Wasser oft unzureichend. Hier arbeiten wir mit Bauern und Gemeinschaften zusammen, um den Zugang zu Wasser und medizinischer Grundversorgung zu verbessern.



GRUNDSCHULE IN ABOKRO

Um ein grundlegendes Bedürfnis im westlichen Kakaoanbaugebiet der Elfenbeinküste abzudecken, bauten Barry Callebaut und The Hershey Company gemeinsam eine Grundschule sowie Einrichtungen für Erwachsenenbildung und landwirtschaftliche Schulungen. Etwa 150 Kinder im Grundschulalter aus 24 Siedlungen und Dörfern der Umgebung werden die neue Schule besuchen.



- In Goh, Elfenbeinküste, erstellte Barry Callebaut bereits früher ein Gesundheitszentrum. Im Geschäftsjahr 2012/13 richteten wir eine Krankenstation in der Grundschule von Abokro ein, die von The Hershey Company finanziert wurde. Wir verteilten gegen 1,300 Moskitonetze und sponserten rund 1,000 Impfungen. Des Weiteren finanzierten wir bisher zehn Bohrlöcher und Wassersysteme und werden den Zugang zu Filtern für die Aufbereitung von unbehandeltem Wasser zu sauberem Trinkwasser unterstützen.
- In Kamerun erstellten wir ein Bohrloch mit einer Zisterne bei einer ländlichen Schule und verteilten 1,200 Moskitonetze.
- In Ghana arbeiten wir an der Verbesserung der sanitären Einrichtungen in Schulen auf dem Land.

2,500
MOSKITONETZE
verteilt

Verbesserung der Lebensbedingungen von Kindern

Kinderarbeit ist in Kakao-Gemeinschaften ein Problem, das die gesamte Branche beschäftigt. Laut der ILO gehören die Sicherheit und der begrenzte Zugang zu Bildung zu den dringlichsten Problemen, die mit Kinderarbeit im Kakaoanbau einhergehen. Während es nicht unüblich ist, dass Kinder auf der ganzen Welt auf dem elterlichen Bauernbetrieb mithelfen, verurteilt Barry Callebaut nachdrücklich Zwangsarbeit, Sklaverei, Menschenhandel und jegliche Praktiken, bei denen Kinder ausgebeutet oder schädlichen oder gefährlichen Bedingungen ausgesetzt werden.

Armut ist der Hauptfaktor hinter inakzeptablen Arbeitspraktiken und missbräuchlicher Kinderarbeit. Wir sind der Überzeugung, dass die Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaobauern eine Voraussetzung für die Änderung dieser Situation ist. Seit über zehn Jahren arbeitet Barry Callebaut deshalb mit anderen Unternehmen aus der Kakao- und Schokoladenbranche sowie mit Regierungsbehörden und NGOs zusammen, um die schlimmsten Formen von Kinderarbeit in den Kakaoanbaugebieten Westafrikas zu bekämpfen (siehe «Kakao-Partnerschaften»).

Wir besitzen keine Kakaofarmen, sondern beschaffen Kakao direkt von Bauernorganisationen und bieten Kakaobauern Schulungen in guten Anbaumethoden, um ihre Produktivität zu steigern und die Qualität zu verbessern. Gleichzeitig helfen wir Gemeinschaften, den Zugang zu Bildung und zu medizinischer Grundversorgung zu verbessern.

Aufklärung über das Thema Kinderarbeit gehört zum festen Bestandteil unserer Schulungsprogramme für Bauern. Zudem bauen wir Schulen in den Gemeinschaften, in denen wir tätig sind. Die Child Labor Cocoa Coordinating Group (CLCCG) lobte das Projekt von Barry Callebaut zum Aufbau einer Bildungsinfrastruktur, zur Sensibilisierung der Mitglieder der Gemeinschaft für die Problematik der Kinderarbeit und zur Schulung von Frauen auf dem Gebiet Nahrungsmittelherstellung und Ernährung. CLCCG würdigte das Projekt als Beitrag zur Beseitigung der schlimmsten Formen von Kinderarbeit in der Elfenbeinküste.



Umweltschutz

Als vollständig integriertes Schokoladenunternehmen mit Lieferanten, Produktionsstandorten und Kunden auf der ganzen Welt sind wir uns der Auswirkungen unserer Wertschöpfungskette auf die Umwelt bewusst. Deshalb setzen wir alles daran, diese Auswirkungen unternehmensweit zu minimieren.

Der Erfolg in unserem Geschäft basiert auf landwirtschaftlichen Produkten. Es liegt somit in unserem Interesse, zur Erhaltung der Umwelt beizutragen. Die meisten unserer Produkte werden aus Rohstoffen gefertigt, die aus erneuerbaren, natürlichen landwirtschaftlichen Quellen stammen. Zu diesen Rohstoffen zählen Kakao, Zucker, Milchprodukte und – in geringerem Umfang – Öle, Vanille, Lecithin und Nüsse. Die Luftverschmutzung und die Zerstörung der Umwelt bedrohen sowohl die Qualität und Reinheit dieser Rohstoffe als auch die Produktivität der Pflanzungen.

Da der Schwerpunkt unseres Geschäfts auf Kakao liegt, kann der Weg zu einer umweltfreundlicheren Landwirtschaft nur über die Förderung guter landwirtschaftlicher Praktiken führen (siehe «Nachhaltiger Kakao», S. 12).

Die CO₂-Emissionen aus unserer Produktion fallen in unserer Umweltbilanz am stärksten ins Gewicht. Folglich konzentrieren wir uns vor allem darauf, den Energieverbrauch und die Treibhausgasemissionen bei der Produktion und beim Transport zu verringern. Ausserdem sind wir bestrebt, den Wasserverbrauch sowie die Entsorgung und den Transport von Abfällen zu verbessern. Unsere Prioritäten bei der Optimierung unserer Umweltbilanz sind in unserer Umweltschutzpolitik und unserem Verhaltenskodex festgelegt. So haben wir uns Fünfjahresziele zur Verbesserung unserer Umweltleistung gesetzt und treiben entsprechende Projekte voran.

Ökologische Ziele und Fortschritte

Indikator	Fünfjahresziel	Ergebnis 2012/2013	
Energieeinsparungen (GJ pro Tonne Aktivität)	20 % bis 2013/14 ggü. 2008/09	23%	Energieverbrauch ging leicht zurück (von 269 auf 264), Einsparungen liegen weiterhin 23 % über dem Zielwert
Verringerung der CO ₂ -Emissionen (Tonne CO ₂ pro Tonne Aktivität)	20 % bis 2013/14 ggü. 2008/09	20%	CO ₂ -Ausstoss ging leicht zurück (von 70.6 auf 69.2), Zielwert ist beinahe erreicht
% Anteil erneuerbarer Energie	20 % bis 2013/14	20%	Ziel, 20 % unseres Energieverbrauchs aus erneuerbaren Energiequellen zu decken, wurde erreicht
Wassereinsparung (l/t pro Tonne Aktivität)	20 % bis 2016/17 ggü. 2011/12	(-14%)	Wasserverbrauch nahm um 14 % zu



Senkung der Treibhausgasemissionen

Der klimatische Einfluss unserer Schokoladenprodukte rührt vor allem von den Emissionen beim Anbau unserer Rohstoffe her (35–80 % je nach Zusammensetzung). Besonders gross ist die CO₂-Belastung bei Milchpulver und anderen Milchprodukten. Der Energieverbrauch in den Fabriken kommt an zweiter Stelle (20–40 %), der Transport an dritter (5–20 %). Wir konzentrieren uns derzeit auf die zwei letztgenannten Aspekte, die wir operativ beeinflussen können.

Die Verringerung unseres ökologischen Fussabdrucks erfordert einen dualen Handlungsansatz: Zum einen wollen wir unseren Energieverbrauch senken, zum anderen steigen wir von fossilen Energieträgern auf erneuerbare Energien wie Biomasse um.

Barry Callebaut kommt seinem Fünfjahresziel, die relativen Emissionen bis 2013/14 um 20% zu reduzieren, bereits sehr nahe. Das Unternehmen beteiligt sich am Carbon Disclosure Project und erfasst seine Emissionen anhand der Methoden des Treibhausgasprotokolls.

CO₂-Bilanz unserer Geschäftstätigkeit

Emissionsquellen (Tonnen CO ₂ , geschätzt)	2012/13	2011/12	2010/11	2009/10	2008/09
Scope-1-Emissionen					
Erdgas	58,601	59,000	63,471	60,029	53,423
Heizöl	2,113	3,409	1,593		
Scope-2-Emissionen					
Strom					
Total Scope 1 & 2	223,168	218,325	210,729	228,248	191,950

Die Berechnung der geschätzten CO₂-Emissionen unserer Produktionsstätten erfolgt gemäss dem Treibhausgasprotokoll. Die Stromemissionen basieren auf den Emissionsfaktoren der Internationalen Energieagentur IEA. Die Emissionen aus der Verbrennung erneuerbarer Biomasse sind im Gesamtwert nicht berücksichtigt.

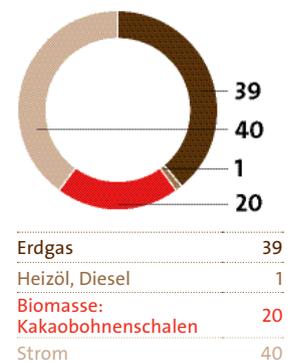
Energieeinsparungen in den Fabriken

Im Geschäftsjahr 2012/13 erreichte Barry Callebaut sein Fünfjahresziel, den relativen Energieverbrauch des Unternehmens um 20 % zu senken. Der Energieverbrauch pro Tonne Aktivität sank im Jahresvergleich um fast 2 % auf 0.953 GJ/t.

Zu den Energiesparmassnahmen gehören:

- Energiemonitoring-Software
- Prozessoptimierungen (Verschwendungsstopp, Verringerung von Lecks, Verbesserung der Produktionsleistung)
- Technologische Innovation (neue Conchiertechnologie, siehe S. 20)
- Schulung und Sensibilisierung

Energieverbrauch In unseren Betrieben, nach Energiequelle in %





UMWELT

An jedem Standort wurde einer Person die Verantwortung dafür übertragen, die entsprechenden Klimaschutzmassnahmen voranzutreiben. Diese «Klimabotschafter» müssen konkrete, mit der variablen Vergütung verknüpfte Vorgaben realisieren.

Erneuerbare Energiequellen

Im letzten Jahr erreichten wir unser Ziel, 20 % unserer Energie aus erneuerbaren Quellen zu beziehen. In den Herkunftsländern nutzen wir inzwischen Kakaobohnenschalen als Biomasse, durch die wir Energie zum Rösten der Bohnen gewinnen. Damit können wir bis zu 100 % des Wärmebedarfs dieser Standorte abdecken (siehe S. 25).

Ein Teil der erneuerbaren Energie wird über die Strombeschaffung gewonnen. In unserem Stromnetz errechneten wir den Anteil, der aus erneuerbaren Energiequellen stammt, mit 16 %. In der Schweiz beziehen wir seit Kurzem erneuerbare Energie aus Wasserkraft.

Verringerung der Abfallmengen

Abfallvermeidung ist ein fester Bestandteil unseres Programms zur kontinuierlichen Verbesserung namens «One+». Schwerpunkt des Programms bilden die Hauptabfallströme, weil sie das grösste Verbesserungspotenzial bergen. Das Programm «War on Waste» (Abfallbekämpfung), das an ausgewählten Standorten eingeführt wurde, ermittelt die Hauptabfallquellen sowie entsprechende Lösungen zu deren Verringerung oder Beseitigung. Dabei verfolgen wir einen dualen Handlungsansatz: Einerseits senken wir die insgesamt erzeugte Abfallmenge, andererseits suchen wir nach alternativen Verwendungsmöglichkeiten für unvermeidbare Abfälle. In einigen Verarbeitungsbetrieben in den Herkunftsländern verbrennen wir Kakaobohnenschalen, um daraus Energie zu gewinnen und fossile Energieträger zu ersetzen (siehe Artikel).



INNOVATIVE CONCHIERTECNOLOGIE BENÖTIGT 30 % WENIGER ENERGIE

Die zarten Texturen und reichen Aromen von Schokolade sind das Ergebnis eines aufwendigen Mischprozesses, der als Conchieren bezeichnet wird. Barry Callebaut hat eine neue Conchiertechnologie entwickelt, die den Energieverbrauch bei diesem Vorgang um über 30 % verringert. Ergänzt wird diese neue Technologie durch verschiedene Verbesserungen, die unsere Teams zuvor mehrere Jahre lang geprüft und getestet haben. Nach einschlägigen Tests in unserer Schokoladenfabrik in Polen konnten wir die Betriebstauglichkeit der neuen Technologie auch im industriellen Massstab bestätigen. Gegen Ende 2013 soll sie in unserer grössten Schokoladenfabrik im belgischen Wieze eingeführt werden. Alle künftigen Betriebe werden ebenfalls mit dieser Technologie ausgerüstet.



Für die Ziele, die wir uns setzen, analysieren wir die wichtigsten Abfallströme an jedem Standort. Beispielsweise verbesserten wir den Sortierungsprozess bei der Bohnenreinigung sowie den Spülvorgang, um die Menge des ausgespülten Materials zu verringern.

Optimierung der Logistik

Um die transportbedingten CO₂-Emissionen zu senken, optimieren wir derzeit unsere Rohstoff- und Fertigproduktströme. Ein bedeutender Teil unserer Kakao-verarbeitungskapazitäten ist in Anbauländern, nahe wo der Kakao wächst. Dadurch verringert sich das Transportvolumen um 18 %, und einige Kunden können auf direkterem Weg angefahren werden. Ausserdem arbeiten wir an der Maximierung der Ladekapazitäten von Lastwagen und Containern, wobei wir bei den Containern das zulässige Höchstgewicht für die Beladung mit Kakaoprodukten bereits erreicht haben.

Schonung der Wasserressourcen

In der Regel befinden sich unsere Betriebe weder in wasserarmen Gebieten noch gelten sie als Grossverbraucher von Wasser. Trotzdem wollen wir unseren Wasserverbrauch reduzieren. Unser Ziel ist es, den Wasserverbrauch pro Tonne Aktivität um jährlich 5 % zu senken. Der Wasserverbrauch wird an allen Standorten von Barry Callebaut streng überwacht. Im Geschäftsjahr 2012/13 bezogen wir 1.89 Millionen m³ Wasser bzw. 0.57 m³ pro Tonne Aktivität. Da wir damit unsere Zielvorgabe verpasst haben, werden wir die bereits laufenden Wassersparprojekte intensivieren. So werden unter anderem die Nasskühlungs- durch Trockenkühlungssysteme ersetzt, bei denen Aussenluft zur Kühlung verwendet wird.



KAKAOBOHNENSCHALEN ALS ENERGIETRÄGE

In sämtlichen Kakaoverarbeitungsanlagen von Barry Callebaut in den Herkunftsländern dienen ungenutzte Kakaobohnenschalen mittlerweile als Wärmequelle. Ein Prozess, der erstmals in der Elfenbeinküste angewandt worden war, erzeugt dabei bis zu 100 % des zur Reinigung und Verarbeitung von Kakaobohnen erforderlichen Dampfes. Dies bietet gleich zwei Vorteile: Zum einen werden die Abfallmengen reduziert, zum anderen fossile Energieträger ersetzt. Und das wiederum verringert unseren ökologischen Fussabdruck. In Europa und Nordamerika verkaufen die Fabriken ihre Kakaobohnenschalen an die Hersteller von Bodenverbesserungsmaterial. Dieses wird in der Landwirtschaft als Ersatz für Torf und andere organische Materialien eingesetzt.



MITARBEITENDE

Mitarbeitende fördern

Barry Callebaut ist in den letzten Jahren stark gewachsen, zuletzt durch die Übernahme des Kakaogeschäfts von Petra Foods, mit 1,700 neuen Mitarbeitenden. Damit alle ihr Potenzial voll ausschöpfen können, müssen wir sie fördern und weiterentwickeln. Zugleich wollen wir Arbeitsbedingungen bieten, die fair, gesund und positiv sind. Nur so können wir die talentierten Mitarbeitenden, die wir zur Erreichung unserer Geschäftsziele benötigen, gewinnen und binden.

Zum Ende des Geschäftsjahres 2012/13 beschäftigten wir 8,568 Mitarbeitende in 34 Ländern. Im letzten Jahr erweiterten wir verschiedene bestehende Fabriken und errichteten drei neue Fabriken in Indonesien, der Türkei und Japan; eine weitere befindet sich in Chile im Bau. Im Geschäftsjahr 2012/13 machten Teilzeitarbeitnehmer 5,8% aller unseren Beschäftigten aus. Wie in unserem Verhaltenskodex festgehalten ist, legen wir grossen Wert darauf, dass unsere Mitarbeitenden ihr Potenzial voll entfalten können.

Auf der internationalen Human-Resources-Konferenz, die im April 2013 stattfand, erörterten, untersuchten und redefinierten Personalverantwortliche aus 19 Ländern ihren Auftrag und ihre Identität als «Baumeister von Personalentwicklung, Führungs- und Unternehmenskultur».

Talent-Management

Der Talent-Management-Prozess von Barry Callebaut unterstützt die Mitarbeitenden auf den nächsten Schritt in ihrer beruflichen Laufbahn. Unser Ziel ist es, 70 % unserer Schlüsselpositionen intern zu besetzen.



DIE FÜHRUNGSKRÄFTE VON MORGEN

Im Rahmen des zweijährigen Trainee-Programms «Yourfuture@BC», das als Sprungbrett für eine internationale Karriere dient, werden talentierte Hochschulabsolventen angeworben und weiterentwickelt. Im Geschäftsjahr 2012/13 absolvierten 28 Teilnehmer dieses Programm. Sie berichten, dass sie das Programm als beruflich, sozial und emotional bereichernd empfinden und es für einen hervorragenden Einstieg ins Berufsleben halten. Bis dato sind 78% der Teilnehmer jetzt fest bei Barry Callebaut abgestellt. Barbara Manbor aus Chile (Foto) ist eine davon.



Mitarbeitende an einer Management-Schulung in Marbach

Wir bieten gruppenweit eine Fülle an Schulungsprogrammen an, darunter Kurse für die Förderung von technischem und praktischem Know-how sowie für Qualitäts-, Gesundheits- und Sicherheitsstandards. Führungs- und Fachkräfte können aus Managementprogrammen aus unseren sogenannten «Marbach Development Program» auswählen. Im Geschäftsjahr 2012/13 erweiterten wir unser Schulungsangebot auf 16 Programme an unserem eigenen Fortbildungszentrum in Marbach, Deutschland, sowie auf vier Programme in Chicago, USA. Insgesamt nahmen 355 Mitarbeitende an diesen Schulungen teil. Im September 2013 führten wir einen ersten Kurs in Singapur durch, an dem auch Kolleginnen und Kollegen des neu akquirierten Kakaogeschäfts von Petra Foods teilnahmen.

Um unsere Werte einheitlich zu verankern, führen wir derzeit einen globalen Schulungsplan im Bereich Supply Chain & Operations ein, der Themenbereiche wie Human Resources, Managementmethoden, Gesundheit, Sicherheit und Umwelt sowie Qualität umfasst.

Winning Together

Barry Callebaut fördert den Teamgeist durch Programme, die einen aktiven Lebensstil und soziale Projekte fördern. Ein Beispiel ist unsere globale «Winning Together»-Initiative die 2005 ins Leben gerufen wurde. Die diesjährige Kampagne steht unter dem Motto «Water for Life» (Wasser zum Leben). Ihr Ziel ist es, den Zugang zu sicherem, sauberem Wasser für Bauern und ihre Familien zu verbessern. In der Elfenbeinküste und in Kamerun werden wir deshalb ländliche Schulen und rund 1,500 Familien mit Wasserfiltern versorgen.

Chairman's Award

Der Chairman's Award wurde 1995 ins Leben gerufen. Seither wird die Auszeichnung jedes Jahr an langjährige Mitarbeitende vergeben, die sich durch herausragende Leistungen und tatkräftiges Engagement für ihre Gemeinschaften hervorgetan haben. In diesem Jahr wurden elf Kolleginnen und Kollegen mit dem Chairman's Award ausgezeichnet (siehe Jahresbericht 2012/13, S. 26).



Sauberes, gefiltertes Wasser kann Leben retten



MITARBEITENDE



«TEAM UP FOR SAFETY»-TAGE IN WIEZE

Mehr als 500 Mitarbeitende nahmen an der zweitägigen Veranstaltung teil, die dem Motto «Team Up For Safety» (Gemeinsam für die Sicherheit) gewidmet war und in der grössten Schokoladenfabrik von Barry Callebaut im belgischen Wieze stattfand. Die Mitarbeitenden wirkten an interaktiven Ständen zu den unterschiedlichsten Themen mit: Gesundheit, Sicherheitsrichtlinien, Erste Hilfe, Brandschutz, Personenschutz, Ergonomie, Verkehrssicherheit, Arbeitsbekleidung, Rollmaterial, Arbeitsanweisungen und Sauberkeit.

Mehr Sicherheit am Arbeitsplatz

Um eine Kultur der Sicherheit am Arbeitsplatz zu fördern, haben wir in jeder Fabrik Beauftragte für Gesundheits- und Sicherheitsfragen ernannt. Ihre Aufgabe ist es, Sicherheitsmeetings zu koordinieren, neue Mitarbeitende zu schulen und jährliche Auffrischkurse durchzuführen sowie entsprechende Anliegen zu bearbeiten. Rund 54 % aller Beschäftigten sind in Gesundheits- und Sicherheitsausschüssen vertreten. In Herkunftsländern bieten wir HIV/AIDS-Aufklärung für Mitarbeitende und ihre Familien.

Unsere im Geschäftsjahr 2012/13 erfassten Zahlen zu Verletzungen, arbeitsbedingten Erkrankungen, Ausfalltagen und Fehlzeiten waren sehr niedrig: Im Vorjahresvergleich gingen sowohl die durchschnittliche Unfallrate als auch der Schweregrad der Unfälle zurück – Erstere um 5.3 % auf 18.3 Unfälle pro Million Arbeitsstunden, Letztere um 5.6 % auf 0.37 Ausfalltage pro 1,000 Arbeitsstunden. Unser Ziel ist es, die Zahl der Unfälle und Verletzungen in allen Fabriken unseres Unternehmens weiter zu senken.

Förderung fairer Arbeitsbedingungen

Barry Callebaut ist entschlossen, allen Mitarbeitenden gleiche Beschäftigungs- und Aufstiegschancen zu bieten. Wir dulden keinerlei Benachteiligung aufgrund von Geschlecht, ethnischer Zugehörigkeit, Religion, sexueller Ausrichtung oder politischer Überzeugung. Diese Grundsätze sind in unserem Verhaltenskodex verankert. Wir wollen ein integratives Arbeitsumfeld schaffen und freuen uns über den zwar noch kleinen, aber wachsenden Anteil an Frauen in Führungsfunktionen.

Wir unterstützen die Versammlungsfreiheit im gesamten Unternehmen – im Einklang mit den geltenden lokalen Gesetzen und Vorschriften. Über die Hälfte (51.6 %) unserer festangestellten Mitarbeitenden sind einem Gesamtarbeitsvertrag unterstellt. In Ghana sind sie gewerkschaftlich organisiert und einem Gesamtarbeitsvertrag unterstellt. In der Elfenbeinküste werden sie durch eine Gewerkschaft vertreten. Unser Management hilft bei der Organisation von Mitarbeiterversammlungen und trifft sich regelmässig mit den Arbeitnehmervertretungen.

Im Rahmen der Geschäftsentwicklung sind Restrukturierungen zuweilen unumgänglich und können zu Entlassungen führen. In Grossbritannien wurde die

Vielfalt unserer Mitarbeitenden

	Geschlecht		Alter			Total
	Frauen	Männer	<30	30–50	>50	
in %						
Arbeiter	12.3	87.7	24	58	18	4,906
Admin. & Fachkräfte	48.0	52.0	26	60	14	2,850
Führungskräfte	26.4	73.6	4	73	23	795
Obere Führungsebene	9.6	90.4	0	64	36	94
Oberste Führungsebene	15.4	84.6	0	54	46	13
Total	25.3	74.7	23	60	17	8,658



Schokoladenproduktion 2012 konsolidiert und die Kapazitäten des Standorts Chester wurden nach Banbury verlagert. Alle 25 betroffenen Mitarbeitenden erhielten Abfindungen, die über den gesetzlichen Ansprüchen lagen; zudem erhielten sie Unterstützung beim Erstellen von Lebensläufen und Bewerbungsunterlagen und konnten Weiterbildungsangebote in Anspruch nehmen.

In der Elfenbeinküste erhielten wir im November 2012 die Sedex-Zertifizierung. Sedex steht für «Supplier Ethical Data Exchange» und fördert verantwortungsbewusste und ethische Geschäftspraktiken in globalen Lieferketten. Die Zertifizierung nach Sedex umfasst Bestimmungen bezüglich Zwangs- und Kinderarbeit.

Leistungen für die Mitarbeitenden in den Herkunftsländern

Barry Callebaut unterstützt seine Mitarbeitenden mit bedarfsgerechten Dienstleistungen, Programmen und Zusatzleistungen. In den Kakaoanbauländern decken unsere Programme daher ein breites Spektrum von Leistungen ab, darunter medizinische Versorgung, Wohnraum und Ausbildung (siehe Tabelle).

Mitarbeiterunterstützung in Kakaoanbauländern

	Brasilien Ilheus	Brasilien Itabuna	Brasilien Extrema	Elfenbeinküste Abidjan	Elfenbeinküste San-Pedro	Elfenbeinküste Sintra	Kamerun Douala	Ghana Tema	Malaysia Port Klang	Malaysia Pasir Gudang	Mexiko Monterrey	Mexiko Toluca	Mexiko Mexiko-Stadt
Aufnahme des Betriebs (Jahr)	1993	1979 (Delfi Cocoa)	2010	1964 (Cacao Barry)	1995	2000	1952 (Cacao Barry)	2001	2008	2013 (Delfi Cocoa)	2009	2011	1941 (Delfi Cocoa)
Werkstyp	Kakao-fabrik	Kakao-fabrik	Kakao-fabrik	Kakao-fabrik	Kakao-fabrik	Bean-cleaning facility	Kakao-fabrik	Kakao-fabrik	Schokoladen- u. Kakao-fabrik	Kakao-fabrik	Schokoladen-fabrik	Schokoladen-fabrik	Kakao-fabrik
Mitarbeitende	281	270	129	322	227	14	121	97	356	394	172	140	32
Betriebsarzt/Krankenschwester vor Ort	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein
Medizinische Untersuchungen	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Impfungen	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein
HIV/AIDS-Aufklärung u. -Unterstützung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Nein
Krankenversicherung/ ärztliche Versorgung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja
Warme Mahlzeiten	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Ja
Wohnraum/Möglichkeit des Eigenheimerwerbs	Ja	Nein	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Nein	Ja	Ja
Transport zur Arbeit	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Ja	Nein	Nein	Nein	Ja	Nein
Bildungsförderung	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein	Nein	Nein	Ja
Sportaktivitäten	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Ja	Ja	Ja	Ja	Ja	Nein	Nein



KAKAO- FLAVANOLE FÖRDERN EINE GESUNDE BLUT- ZIRKULATION

Im September 2013 genehmigte die EU-Kommission den Zulassungsantrag von Barry Callebaut als erstes Unternehmen der Kakao- und Schokoladenbranche für sein Gesundheitsversprechen, «dass Kakaoflavanole helfen, die Elastizität der Blutgefäße aufrechtzuerhalten, und damit zu einem normalen Blutfluss beitragen». Das Unternehmen konnte nachweisen, dass die tägliche Einnahme von 200 mg Kakaoflavanolen (enthalten in 2,5 g ACTICOA®-Kakaopulver oder 10 g ACTICOA® dunkler Schokolade) eine gesunde Blutzirkulation unterstützt. Kunden, die ACTICOA®-Produkte einsetzen, dürfen das Gesundheitsversprechen ebenfalls verwenden.

Nachhaltigkeit in der Innovation

Barry Callebaut ist weltweit führend in der Innovation von Schokolade und Kakao. Seit vielen Jahren ist die Innovation einer der strategischen Pfeiler unserer Unternehmensstrategie.

Für Kunden sind Innovationen genauso unerlässlich wie für uns. Deshalb bieten wir eine Reihe von Dienstleistungen in der Produktentwicklung und -verarbeitung, Schulung sowie im Marketing. Unsere Innovationsteams sind über die ganze Welt verteilt und damit stets in der Nähe unserer Kunden; sie konzentrieren sich auf die wissenschaftliche Erforschung von Kakao und die Entwicklung neuer Produktanwendungen. Jedes Jahr arbeiten wir an etwa 2.000 Projekten, führen rund 7.600 Versuche durch und absolvieren ungefähr 400 technische Besuche bei den Kunden. Über 50 % unserer Innovationsprojekte werden zu einem kommerziellen Erfolg.

Verbraucher fragen immer mehr nach nachhaltigen Produkten. In unserem Fokus sind die «Better for you»-Schokoladenprodukte. Aus diesem Grund investieren wir beträchtliche Mittel in die Entwicklung neuer Technologien und Rezepturen und unterstützt damit die Kunden dabei, auf die steigende Nachfrage in dieser Kategorie zu reagieren.

Zusätzlicher Gesundheitsnutzen aus der Natur

Schokoladenprodukte können eine gesundheitsfördernde Wirkung erzielen. Die Wirkung von Kakao und seiner natürlichen Bestandteile, wie Flavanole (S. 31), wollen wir erhalten. Dazu arbeiten wir daran, die Techniken zur Fermentierung der Kakaobohnen zu verbessern. Davon profitieren sowohl die Kakaobauern als auch die Verbraucher. Barry Callebaut ist zudem ein Vorreiter in der Erforschung der Anreicherung von Schokoladenprodukten mit Ballaststoffen, Vitaminen, Proteinen und Mineralien, um die Nachfrage bestimmter Zielmärkte zu befriedigen.

Gesunde «Rebalanced»-Produkte im Fokus

Mit Mass genossen, hat Schokolade ihren Platz in einer gesunden und ausgewogenen Ernährung. Vor dem Hintergrund der zunehmenden Fettleibigkeit jedoch will die Schokoladenindustrie ihr Angebot an Produkten mit weniger Zucker und Transfettsäuren erweitern. Derzeit senken wir den Kalorienanteil unserer Produkte durch den Einsatz von Zuckerersatzstoffen wie Stevia und entwickeln transfettsäurearme Rezepturen. Rund 95 % aller Fette, die wir für unsere Produkte verwenden, sind frei von Transfettsäuren.



Keine Kompromisse bei Lebensmittelsicherheit

Für Barry Callebaut hat die Qualität seiner Produkte oberste Priorität. Die Kunden sind darauf angewiesen, dass wir sie mit Produkten von konstant hoher Qualität beliefern. Ihr Vertrauen zu erhalten ist essenziell für uns. Entsprechend haben wir die Einrichtung spezieller Qualitätssicherungsprogramme forciert, die sämtliche Beziehungen mit unseren Kunden abdecken.

Unsere Produkte werden in sämtlichen Produktionsphasen systematisch auf Qualität und Lebensmittelsicherheit geprüft. Unsere Qualitätssicherungsprogramme erstrecken sich auf die Rohmaterialbeschaffung bis hin zu Forschung und Entwicklung, Produktentwicklung, Herstellung, Lagerung, Vertrieb und Auslieferung.

Wir kaufen nur bei zugelassenen Lieferanten ein, die wir geprüft haben und die unsere Spezifikationen und Anforderungen erfüllen. Über die gesamte Vertragsdauer prüfen wir mithilfe unseres Lieferantenbewertungssystems die Qualität und Güte der Materialien, mit denen wir beliefert werden.

Alle Fabriken von Barry Callebaut arbeiten nach dem Lebensmittelsicherheits- und -qualitätsstandard der Global Food Safety Initiative (GFSI) und werden von unabhängigen Zertifizierungsbehörden auditiert. Ferner bildet die Anwendung der GMP-Richtlinien (Good Manufacturing Practice) und des HACCP-Programms (Hazard Analysis Critical Control Points) einen zentralen Bestandteil unserer Fähigkeit, durchgehend hohe Qualität zu liefern.

Wir arbeiten auch eng mit unseren Kunden zusammen, da heutzutage immer mehr Verbraucher nach umfassender Produktinformation verlangen. Warnhinweise zu potenziellen Allergenen wie Nüsse, Soja oder Weizen sowie Informationen über Nahrungsmittelzusatzstoffe sind nur ein Teil der umfassenden Angaben auf unseren Produkten. Ein zentral verwaltetes SAP-Überwachungssystem hilft uns, Risiken zu identifizieren. Ausserdem arbeiten wir aktiv daran, das Risiko übergreifender Allergenkontakte in unseren Fabriken zu minimieren.



Kooperation mit Kunden

Als innovatives, vollständig integriertes Schokoladen- und Kakaounternehmen sind wir gut aufgestellt, um die Erwartungen unserer Kunden zu erfüllen und sogar zu übertreffen. Und wir wollen unsere Kunden auf ihrem Weg in Richtung Nachhaltigkeit begleiten.

Kundenbedürfnisse mit verantwortungsbewusst angebautem Kakao erfüllen

Die Nachfrage nach verantwortungsbewusst beschafften Produkten steigt weiter. Mehr als 100 industrielle Kunden in Europa verwenden mittlerweile Schokolade, die mit Kakao aus unserem QPP-Kakaoprogramm (Quality Partner Program) hergestellt wird. Alle Produkte, die unter der Gourmetmarke Callebaut™ produziert werden, basieren auf QPP-Kakao. Unsere Schweizer Gourmetmarke Carma® führte zwei neue Schokoladenkuvertüren – Caline und Seline – ein, die beide mit UTZ-zertifiziertem Kakao aus Venezuela hergestellt werden. Wir sind der einzige Schokoladenhersteller, der alle massgeblichen Zertifizierungen anbieten kann (siehe S. 14). Wir bieten seit 1993 Fairtrade- und seit 1995 Bio-Produkte an.

Obwohl unser Hauptschwerpunkt auf Kakao liegt, arbeiten wir auch an anderen Rohstoffen. Die Belieferung mit raffiniertem Palmöl haben wir in allen Fabriken in Europa auf Palmöl umgestellt, das zu 100% nach dem Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO) zertifiziert und vollständig segregiert ist. In Asien-Pazifik und Nordamerika bieten wir Kunden-spezifische Lösungen an.

Mit Kunden tauschen wir uns regelmässig zu Fragen der Nachhaltigkeit aus, um Bewusstsein und Verständnis zu schaffen. An der «Sustainable Cocoa Day»-Konferenz im April 2013 präsentierten wir den europäischen Nahrungsmittelherstellern, darunter über 50 QPP-Kunden, unsere Nachhaltigkeitsinitiativen.

Aufbau langfristiger Partnerschaften

Barry Callebaut hat zahlreiche Outsourcing- und Partnerschaftvereinbarungen mit Kunden unterzeichnet. Im Rahmen einer langfristigen Vereinbarung beliefern wir Mondelez mit Kakaoprodukten und Industrieschokolade und kooperieren im Bereich nachhaltiger Kakao. Mit Unilever unterzeichneten wir im Dezember 2012 einen Plan zur gemeinsamen Geschäftsentwicklung. In diesem Rahmen soll die Lieferkette für Schokolade nachhaltiger gestaltet werden. Mit The Hershey Company fördern wir die Bildung in ländlichen Kakaoanbaugebieten und bauten eine Grundschule samt Gemeinde- und Schulungszentrum für Kakaobauern in Abokro in der Elfenbeinküste, die im Oktober 2013 eröffnet wurde.



Kakao-Partnerschaften

Die Herausforderungen, die sich in der Kakao-wertschöpfungskette in Bezug auf Nachhaltigkeit stellen, sind höchst komplex. Lösungen erfordern Ansätze, die innovativ sind und alle interessierten Parteien mit einbeziehen. Wir arbeiten deshalb im Rahmen einer wachsenden Anzahl sektorübergreifender Partnerschaften mit anderen Unternehmen, NGOs, Regierungen und sonstigen Partnern zusammen.

Barry Callebaut will dabei eine Führungsrolle übernehmen, andere mobilisieren und konkrete Massnahmen bewirken. Im Jahr 2012 luden wir 200 Führungskräfte aus der Wirtschaft sowie NGOs, Regierungsvertreter und Meinungsführer zur ersten CHOCOVISION-konferenz nach Davos ein. Gemeinsam erforschten und initiierten die Konferenzteilnehmer neue Ansätze und Lösungen für eine nachhaltige und erfolgreiche Zukunft im Schokoladengeschäft. Die nächste CHOCOVISION-Konferenz steht bereits in der Vorbereitung und wird im Juni 2014 stattfinden.

Auf der ersten Weltkakao-Konferenz, die von der Weltkakao-Organisation ICCO (International Cocoa Organization) im November 2012 in Abidjan, Elfenbeinküste, ausgerichtet wurde, rief Barry Callebaut die Anspruchsgruppen der Kakaoindustrie dazu auf, gemeinsam Antworten auf die Schlüsselfrage zu finden: Wer bringt die Mittel auf, um den Kakaobauern den Weg zu mehr Wohlstand zu ebnen? Mehr als 1,200 Vertreter von Anspruchsgruppen aus dem Kakaosektor in 46 Ländern nahmen an dieser neuen Konferenz teil und verabschiedeten die «Global Cocoa Agenda», in der die wichtigsten Herausforderungen des Kakaosektors und die beste Strategie zu deren Bewältigung beschrieben werden. Barry Callebaut gehörte zu den Mitunterzeichnern der sogenannten «Kakao-Erklärung von Abidjan», die konkrete Massnahmen vorsieht, um im Kakaosektor bedeutende Änderungen herbeizuführen. Sowohl die Global Cocoa Agenda wie auch die Kakao-Erklärung von Abidjan haben ein Ziel: den gesamten Sektor auf den Pfad zu einer nachhaltigen Entwicklung zu bringen, der allen Anspruchsgruppen entlang der Wertschöpfungskette im Kakaogeschäft zugutekommt.



World Cocoa Foundation (WCF)
Als Mitglied der World Cocoa Foundation unterstützen wir die Finanzierung von Entwicklungsprojekten in Kakaoanbaugebieten. Diese Projekte kommen den dort ansässigen Bauern zugute und dehnen die Grundsätze des wirtschaftlichen Wachstums, des ökologischen Gleichgewichts und des sozialen Fortschritts aus. Barry Callebaut ist ein Mitglied des WCF-Exekutivausschusses.

Cocoa Livelihoods Program (CLP) der WCF
Zusammen mit der World Cocoa Foundation, der Bill & Melinda Gates Foundation und anderen Branchenmitgliedern setzt sich Barry Callebaut dafür ein, die Lebensbedingungen von rund 200,000 kleinbäuerlichen Kakaobetrieben in West- und Zentralafrika zu verbessern.

African Cocoa Initiative (ACI) der WCF
WCF/ACI ist eine öffentlich-private Partnerschaft, die sich zum Ziel gesetzt hat, die Produktivität von 100,000 Kakaofarmen durch die Stärkung der Institutionen zu verdoppeln und dadurch die Einkommen von Kakaobauern um 150–200 % zu steigern.



Cocoa Sustainability Partnership (CSP)
Diese Partnerschaft entwickelt ein Konzept (Roadmap), durch das die Kakaoproduktion in Indonesien bis 2020 verdreifacht werden soll. Barry Callebaut ist Mitglied des CSP-Vorstands.



International Cocoa Initiative (ICI)
Ziel dieser Partnerschaft zwischen Organisationen der Zivilgesellschaft, Gewerkschaften und der Schokoladenbranche ist es, eine echte und nachhaltige Lösung zur Eliminierung der schlimmsten Formen von Kinder- und Zwangsarbeit in der Lieferkette für Kakao zu bieten. Barry Callebaut ist Mitglied des ICI-Vorstands.

Child Labor Cocoa Coordinating Group (CLCCG)
Vertreter der Regierungen der USA, der Elfenbeinküste und Ghanas arbeiten mit der Kakao- und Schokoladenindustrie zusammen, um die schlimmsten Formen von Kinderarbeit in den Kakaoanbaugebieten der Elfenbeinküste und Ghanas signifikant zu verringern.



GRI-Aspekt	Indikator	Ort	Seite
Strategie und Analyse			
	1.1	Nachhaltigkeitsbericht	2
		Jahresbericht	17
Organisationsprofil			
	2.1	GRI-Berichterstattung	4
	2.2	GRI-Berichterstattung	4
		Jahresbericht	62
	2.3	Jahresbericht	62, 142/143
	2.4	GRI-Berichterstattung	5
	2.5	GRI-Berichterstattung	5
	2.6	GRI-Berichterstattung	5
		Jahresbericht	124
	2.7	GRI-Berichterstattung	5
		Jahresbericht	84
	2.8	Jahresbericht	8, 57, 62
	2.9	GRI-Berichterstattung	5/6
		Jahresbericht	47, 76
	2.10	GRI-Berichterstattung	6
		Nachhaltigkeitsbericht	14
Berichtsparameter			
	3.1	GRI-Berichterstattung	6
	3.2	GRI-Berichterstattung	6
	3.3	GRI-Berichterstattung	6
	3.4	GRI-Berichterstattung	6
	3.5	GRI-Berichterstattung	6
	3.6	GRI-Berichterstattung	7
	3.7	GRI-Berichterstattung	7
	3.8	GRI-Berichterstattung	7
	3.9	GRI-Berichterstattung	7
	3.10	GRI-Berichterstattung	7
	3.11	GRI-Berichterstattung	7
	3.12	GRI-Berichterstattung	7
	3.13	GRI-Berichterstattung	8
Governance, Verpflichtungen und Engagement			
	4.1	Jahresbericht	142/143, 144–147, 148/149
	4.2	GRI-Berichterstattung	8
	4.3	GRI-Berichterstattung	8
		Jahresbericht	144
	4.4	Jahresbericht	158/159
	4.14	GRI-Berichterstattung	9
	4.15	GRI-Berichterstattung	10
Ökonomie			
	EC1	GRI-Berichterstattung	11
		Jahresbericht	56, 86
	EC2	GRI-Berichterstattung	11
	EC3	GRI-Berichterstattung	11/12
	EC6	GRI-Berichterstattung	12



GRI-Aspekt	Indikator	Ort	Seite
	EC8	GRI-Berichterstattung	12/13
		Nachhaltigkeitsbericht	12–17
	EC9	GRI-Berichterstattung	13
Ökologie			
	EN3	GRI-Berichterstattung	14
	EN4	GRI-Berichterstattung	14
	EN5	GRI-Berichterstattung	14
	EN8	GRI-Berichterstattung	15
	EN14	GRI-Berichterstattung	15/16
	EN16	Nachhaltigkeitsbericht	19
	EN18	GRI-Berichterstattung	16/17
	EN28	GRI-Berichterstattung	18
Arbeitspraktiken und menschenwürdige Beschäftigung			
	LA1	GRI-Berichterstattung	18
		Jahresbericht	22/23
	LA4	GRI-Berichterstattung	19
	LA6	Nachhaltigkeitsbericht	24
	LA7	GRI-Berichterstattung	19
		Nachhaltigkeitsbericht	24
	LA8	GRI-Berichterstattung	20
		Nachhaltigkeitsbericht	25
	LA11	GRI-Berichterstattung	20–23
	LA12	GRI-Berichterstattung	23
	LA13	GRI-Berichterstattung	23
Menschenrechte			
	HR2	GRI-Berichterstattung	25
	HR3	GRI-Berichterstattung	25/26
		Nachhaltigkeitsbericht	11
	HR5	GRI-Berichterstattung	26
	HR6	GRI-Berichterstattung	26/27
	HR7	GRI-Berichterstattung	27
Gesellschaft			
	SO1	GRI-Berichterstattung	28
	SO2	GRI-Berichterstattung	28
	SO7	GRI-Berichterstattung	29
Produktverantwortung			
	PR1	GRI-Berichterstattung	29/30
	PR3	GRI-Berichterstattung	30
	PR4	GRI-Berichterstattung	30
	PR5	GRI-Berichterstattung	30/31
Zusatz für den Nahrungsmittel Sektor			
	FP1	GRI-Berichterstattung	31/32
	FP4	GRI-Berichterstattung	32/33
		Nachhaltigkeitsbericht	25
	FP5	GRI-Berichterstattung	33
	FP6	GRI-Berichterstattung	33
		Nachhaltigkeitsbericht	26
	FP7	GRI-Berichterstattung	33
		Nachhaltigkeitsbericht	26



Blick in die Zukunft

Die Nachfrage nach Schokolade und Kakao steigt weiter. Und auch unser Geschäft wächst. Trotz unserer Expansion bleibt der Schwerpunkt unserer Nachhaltigkeitsstrategie unverändert: die Kakaobauern.

Wir wollen den Kakaobauern helfen, ihre Erträge und Einkünfte durch verbesserte Anbaumethoden zu steigern. Wir bringen ihnen agronomische Grundlagenkenntnisse und die besten Anbaumethoden bei, aber auch spezifische Techniken wie Massnahmen zur Steigerung der Ernteerträge oder die kontrollierte Fermentation.

Durch unser neues Cocoa Center of Excellence in der Elfenbeinküste werden wir unsere Ausbildungsprogramme, die kaskadenartig angelegt sind, weiter stärken. Durch die Unterstützung von Forschung und die Schulung von Trainern werden wir – über unser Netz von Farmer Academies und Farmer Field Schools – einschlägiges Wissen selbst in die entlegensten Gemeinschaften bringen. Gleichzeitig verbessern wir den Zugang zu Wasser, medizinischer Grundversorgung und schulischer Grundbildung in den Kakaoanbaugemeinschaften.

Bisher konzentrierte sich der Grossteil unserer Aktivitäten auf Westafrika, insbesondere die Elfenbeinküste, wo mehr als 50 Mitarbeitende von Barry Callebaut mit den Kakaobauern vor Ort zusammenarbeiten. Mit der zunehmenden geografischen Reichweite unserer Geschäftstätigkeit dehnen wir auch unseren Fokus aus. Konkret werden wir unsere Tätigkeiten auf Indonesien ausweiten, wo wir mittlerweile über zwei Fabriken und eine verstärkte Beschaffungsbasis verfügen, neben Westafrika.



Der Weg bis zur Verwirklichung unserer Vision von nachhaltigem Kakao ist zwar immer noch lang. Doch wir haben uns verpflichtet, diesen Weg bis zum Ende zu gehen und unterwegs mit anderen zusammenzuarbeiten. Durch den Dialog und die Zusammenarbeit mit anderen Anspruchsgruppen können wir unsere Nachhaltigkeitsstrategie weiter verfeinern und an das sich verändernde Umfeld und neue Erwartungen anpassen. An unserer Konferenz CHOCOVISION 2014 (17.–19. Juni 2014), erwarten wir mehr als 200 ranghohe Führungskräfte und Entscheidungsträger aus Wirtschaft, Politik, Wissenschaft, internationalen und nationalen Institutionen und NGOs. Sie werden auf ganzheitliche Art und Weise über strategische Themen diskutieren, die für unsere Industrie von Bedeutung sind. Wir hoffen, dass solche gemeinsamen Diskussionen und Debatten dazu beitragen werden, unsere Industrie rascher voranzubringen.

Innerhalb unserer eigenen Organisation werden wir weiter bestrebt sein, Nachhaltigkeit in unsere Strukturen, Systeme und Praktiken zu integrieren. Wir werden unseren ökologischen Fussabdruck und andere Umweltauswirkungen unseres Geschäfts weiter reduzieren. Unseren Mitarbeitenden werden wir auch fortan Möglichkeiten zur Weiterentwicklung bieten. Schliesslich wollen wir noch ausführlicher über unseren Weg Richtung Nachhaltigkeit berichten und kommunizieren. All die genannten Aktivitäten werden dafür sorgen, unsere Reise zu beschleunigen.

Impressum

Herausgeber

Barry Callebaut AG
West-Park
Pfungstweidstrasse 60
8005 Zürich
Schweiz

Fotos

Marcel van Coile,
Brüssel, Belgien

Design/Prepress/Druck

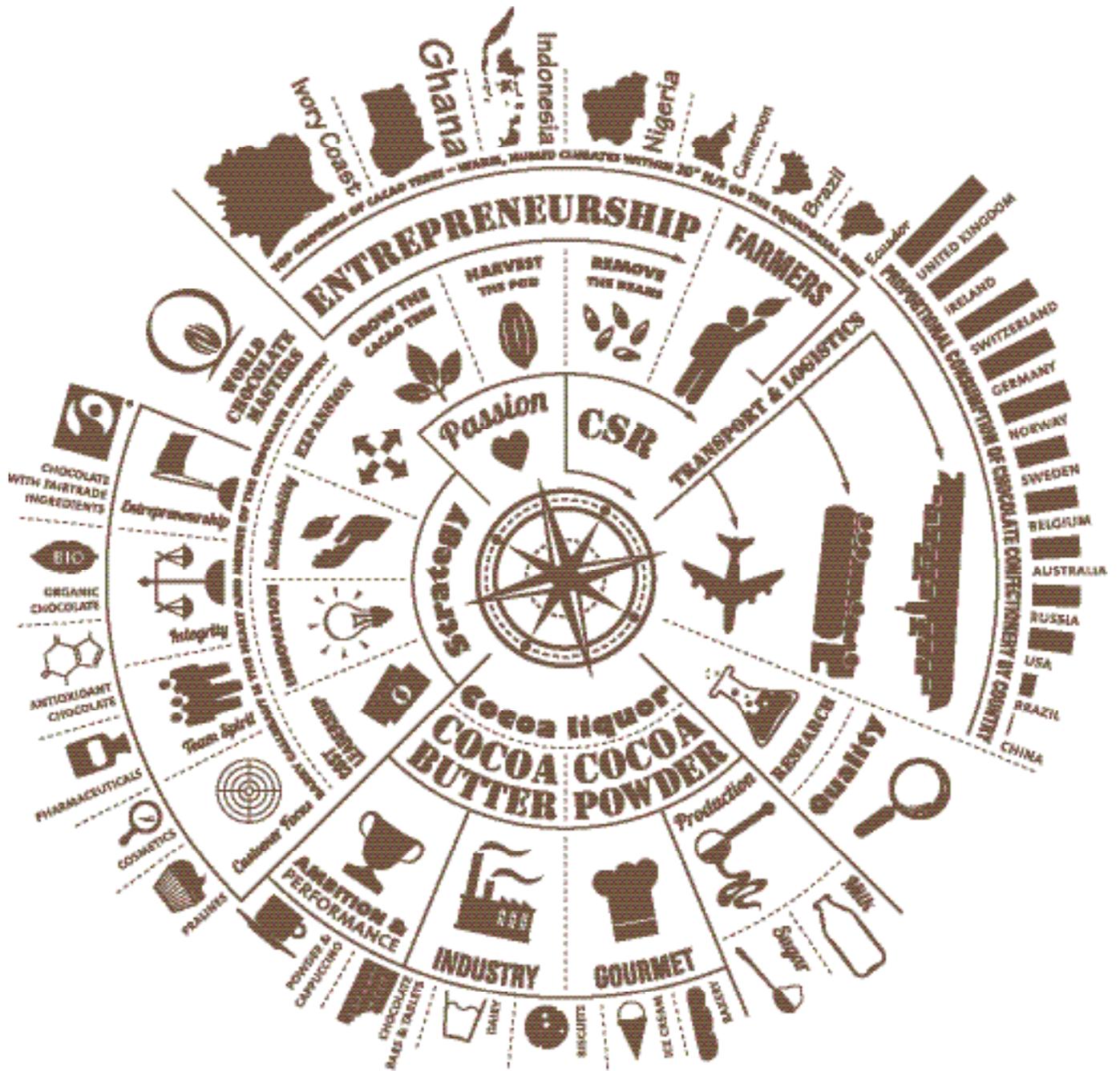
Linkgroup,
Zürich, Schweiz

Der Nachhaltigkeits-
bericht 2012/13 von
Barry Callebaut
erscheint auf **Deutsch**
und **Englisch**.

Der Nachhaltigkeits-
bericht 2012/13 von
Barry Callebaut ist auf
FSC-zertifiziertem
Papier gedruckt.

Klimaneutral
produziert durch
Linkgroup.





Barry Callebaut AG (Hauptsitz)
 West-Park Pfingstweidstrasse 60 8005 Zürich Schweiz
 Telefon +41 43 204 04 04 Fax +41 43 204 04 00
 headoffice@barry-callebaut.com