



DER ETHISCHE HANDEL MIT VALRHONA

- Was bedeutet ethischer Handel?

Der ethische Handel beruht auf der **sozialen Verantwortung der Unternehmen**, insbesondere der Unternehmen des Nordens, die über wichtige Handelsbeziehungen mit dem Süden verfügen (*Lieferanten, Zulieferer oder Rohstoffe, die aus diesen Ländern stammen*).

Ziel des ethischen Handels ist es:

- die minimalen sozialen und umweltbedingten Konditionen einzuhalten**, die auf internationalen, anerkannten Vorschriften basieren, wie beispielsweise die von der Internationalen Arbeitsorganisation aufgestellten Arbeitnehmerrechte (*Mindestlöhne, Vereinigungsrecht usw.*),
- den sozialen Fortschritt** für die Angestellten dieser Unternehmen **zu fördern**,
- vernünftige Arbeitsbedingungen bei den Herstellern zu fördern und weiter zu entwickeln**.

- Eine neue Etappe für Valrhona im Jahr 2009

Seit mehr als 20 Jahren hat sich Valrhona einer Vorgehensweise hinsichtlich der wirtschaftlichen und sozialen Förderung der Hersteller verschrieben, wobei gleichzeitig die Umwelt der Plantagen geschützt wird.

Um seinen professionellen Kunden aber auch seinen Verbrauchern mehr Einblick in sein Engagement zu geben, hat Valrhona im Jahr 2009 2 neue Produkte unter dem Label Max Havelaar herausgebracht: Andoa Noire und Andoa Lactée.

Worin besteht die historische Vorgehensweise von Valrhona hinsichtlich des ethischen Handels?

1) **Eine Verpflichtung mit einem strikten Lastenheft** gegenüber den Kakaoanbauern, mit denen wir direkt zusammenarbeiten:

- technische Unterstützung und gemeinsame Forschungsprogramme
- Festpreis und garantiertes Volumen
- Exklusivität bestimmter Anbaugebiete

2) **Langfristige Geschäftsverbindungen mit den Herstellern:** Dank dieser langfristigen Verbindungen erhalten die Hersteller stabile Löhne und einen garantierten Ertrag. Im Gegenzug beschert dies Valrhona ein starkes Engagement im Hinblick auf bewährte Anbau- und Erntemethoden, die als Garant für unser Endziel stehen:

„Feine Kakaobohnen von außerordentlicher Qualität im Rahmen einer stabilen und langfristigen Zusammenarbeit“

3) **Spezifische, technische Zusammenarbeiten:**

Die Unterstützung von Valrhona durch auf eigener Erfahrung beruhenden, entwickelten und bewährten Techniken (*Suche nach neuen Sorten, neue Pflanzungen, Gärung, Trocknen,...*) erlaubt es dem Hersteller, sein Gebiet besser aufzuwerten, um eine noch höhere Qualität für seinen Kakao zu erzielen.



www.valrhona.com

VALRHONA - 26600 Tain L'Hermitage - France - Tél: + 33 (0)4 75 07 90 90

RELATIONS PRESSE / PRESS RELATIONS: FRANCE - Presse professionnelle / Professional Press: presseprofrance@valrhona.fr
FRANCE - Presse Grand Public / Consumer Market Press: pressefrance@valrhona.fr

ALLEMAGNE / GERMANY pressedeutsch@valrhona.fr - USA pressusa@valrhona.fr - ESPAGNE / SPAIN pressaespana@valrhona.fr

ITALIE / ITALY stampaitalia@valrhona.fr - JAPON / JAPAN pressejapon@valrhona.co.jp - BELGIQUE / BELGIUM pressebelgique@valrhona.fr