

Vorreiter im Vergleich

	Fairer Preis	Ökologischer Anbau	Rückverfolgbarkeit	Herstellung im Anbauland	Maßnahmen gegen Kinderarbeit
GEPA 	👍	👍	👍	👎	👎
Tony's 	👍	👎	👍	👎	👍
fairafric 	👍	👍	👍	👍	👎

Unternehmen wie die GEPA, Tony's Chocolonely und fairafric gehen im Kampf für faire Schokolade innerhalb der Schokoladenindustrie voran. Sie zeigen auf, welche Handlungsspielräume Unternehmen haben, um die Probleme im Kakaoanbau anzugehen. Wenn der Wille da ist, dann können Unternehmen sofort höhere Prämien zahlen. Diese Maßnahme hat eine direkte Wirkung auf die Einkommen der Kakaobäuerinnen und -bauern. Außerdem können der ökologische Anbau gefördert und Maßnahmen gegen Kinderarbeit flächendeckend umgesetzt werden. INKOTA sieht deshalb auch die großen Schokoladenhersteller in der Pflicht, diese Spielräume zu nutzen und entsprechend der großen Herausforderungen im Kakaosektor ihre Investitionen in Nachhaltigkeit zu erhöhen.



Foto: GEPA The Fair Trade Company

Der Kakaobauer Nelson Cruz von der Kooperative CECAQ 11 aus São Tomé und Príncipe.

Was fordert INKOTA?

- ! Schokoladenunternehmen müssen den Kakaobäuerinnen und -bauern existenzsichernde Preise garantieren, zum Beispiel durch die Zahlung höherer Prämien.
- ! Schokoladenunternehmen müssen die Einhaltung der Menschen- und Arbeitsrechte entlang der gesamten Lieferkette sichern und flächendeckend wirksame Maßnahmen gegen Kinderarbeit ergreifen.
- ! Schokoladenunternehmen müssen sich für ökologische Anbaumethoden einsetzen.
- ! Die Bundesregierung muss Unternehmen mit einem Lieferkettengesetz dazu verpflichten, auch im Ausland Menschenrechte und Umweltstandards zu achten, damit Vorreiterunternehmen keinen Wettbewerbsnachteil haben.

Infoblatt 6

Vorreiter für Fairness – GEPA, fairafric und Tony's Chocolonely im Vergleich



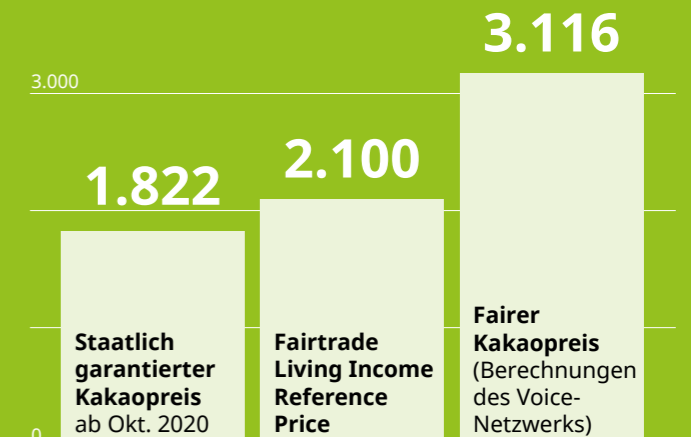
Foto: Tony's Chocolonely

Armut, ausbeuterische Kinderarbeit und Umweltzerstörung sind im Kakaoanbau noch immer an der Tagesordnung. Obwohl Schokoladenunternehmen in den letzten Jahren viele Nachhaltigkeitsprogramme gestartet haben, hat sich an den strukturellen Problemen im Kakaosektor nur wenig geändert. Der Großteil der Akteure in der Schokoladenindustrie verweigert bisher die Debatte um faire Kakaopreise und ergreift keine ausreichenden Maßnahmen gegen Kinderarbeit. Einige Unternehmen zeigen jedoch, dass es auch anders gehen kann – wie zum Beispiel das Fairhandelsunternehmen GEPA, der niederländische Schokoladenhersteller Tony's Chocolonely oder das Münchner Start-Up fairafric. Wir haben diese Unternehmen genauer unter die Lupe genommen.

Die Probleme im Kakaoanbau sind schon lange bekannt: Die Mehrheit der Kakaobäuerinnen und -bauern verfügt über kein existenzsicherndes Einkommen. Rund 1,5 Millionen Kinder arbeiten unter ausbeuterischen Bedingungen auf Kakao-plantagen in Ghana und der Côte d'Ivoire. Beim Kakaoanbau kommt es zu einem zunehmenden Pestizideinsatz und zur Zerstörung von Regenwäldern.

Viele der Probleme im Kakaosektor hängen mit der Armut der Produzent*innen zusammen und damit auch mit dem niedrigen Kakaopreis. Schokoladenhersteller verweisen häufig auf ihren begrenzten Handlungsspielraum und behaupten, dass es nicht möglich sei, höhere Preise zu zahlen. Dabei beweisen einzelne Unternehmen schon seit Jahren das Gegenteil – ob durch zusätzliche Prämien, höhere Preise infolge partnerschaftlicher Preisfindung oder die Verlagerung der Schokoladenproduktion in die Kakaoanbauländer.

Was ist ein fairer Kakaopreis?
Ab Hof-Preise in Ghana in US \$/t



Impressum:

Herausgeber: INKOTA-netzwerk e.V., Chrysanthemenstraße 1-3, 10407 Berlin • Redaktion/Texte: Johannes Schorling, Leonard Rupp, Evelyn Bahn • Layout: Bertram Sturm
Erscheinungsdatum: Dezember 2020

Wir haben es satt, dass andere hungern! Deshalb setzt sich INKOTA seit fast 50 Jahren aktiv für eine gerechtere Welt ein. Wir wollen weltweit den Hunger besiegen, die Armut bekämpfen und Globalisierung gerecht gestalten!

Mit der Kampagne Make Chocolate Fair! setzt sich INKOTA für bessere Arbeits- und Lebensbedingungen für Kakaobauernfamilien sowie für eine nachhaltige und diversifizierte Landwirtschaft ein und fordert das Ende ausbeuterischer Kinderarbeit. Mehr als 120.000 Menschen aus ganz Europa unterstützen bereits die Forderungen der Kampagne.

Auf Recycling-Papier mit mineralölfreien Druckfarben gedruckt.



Gefördert durch Brot für die Welt aus Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes, den Katholischen Fonds, die Landesstelle für Entwicklungszusammenarbeit des Landes Berlin sowie durch Engagement Global im Auftrag des Bundesministeriums für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ).



GEPA Wegbereiter des Fairen Handels

Die GEPA, gegründet 1975, ist die größte europäische Importorganisation für fair gehandelte Waren. Ihre Schokolade lässt sie u.a. von der Ludwig Weinrich GmbH in Herford produzieren. Den Kakao dafür importiert die GEPA größtenteils aus Lateinamerika (Dominikanische Republik und Peru), sowie aus São Tomé und Príncipe, Togo und Kamerun.

Preislich liegt die GEPA-Schokolade bei etwa 1,80 Euro bis 2,50 Euro für eine 100g Tafel.

Stärken

Bei der GEPA gilt das Prinzip der partnerschaftlichen Preisfindung. So sollen die tatsächlichen Produktionskosten und ein angemessener Gewinn für die Erzeuger*innen berücksichtigt werden. Die GEPA lässt ihren Kakao nach Fairtrade-Kriterien zertifizieren. Sie weiß jedoch, dass der garantierte Mindestpreis von Fairtrade (aktuell: 2.400 US-Dollar pro Tonne) nicht ausreicht, um Kakaoproduzent*innen ein existenzsicherndes Einkommen zu ermöglichen. Deshalb zahlt die GEPA deutlich höhere Preise – 2019 im Durchschnitt rund 3.600 US-Dollar pro Tonne, inklusive Prämien für Bio-Kakao. Zwar verwendet die GEPA größtenteils Edelkakao, dessen Preis höher liegt als beim Konsumkakao. Dennoch gehört sie mit ihrer Preispolitik zu den Vorreitern im Schokoladengeschäft.

Fast der gesamte Kakao in der GEPA-Schokolade ist Bio-zertifiziert. Teilweise findet eine Weiterverarbeitung von Kakaobohnen im Ursprungsland statt, um die dortige Wertschöpfung zu steigern. So bezog die GEPA 2019 rund 60 Prozent der verarbeiteten Kakaobutter von der Kooperative El Ceibo in Bolivien.

Ein klarer Plus-Punkt für die GEPA ist, dass sie weiß, woher der von ihr importierte Kakao kommt – während die meisten Schokoladenhersteller höchstens einen Teil ihrer Lieferkette zurückverfolgen können. Sie verfügt über langfristige Beziehungen zu ihren Handelspartnern und kennt die Situation der Kakaobauern und -bäuerinnen sehr genau.



Zusätzlich erfüllt die GEPA auch die Unternehmenskriterien der World Fair Trade Organization (WFTO), der internationalen Dachorganisation für Fair-Handels-Organisationen. Die WFTO verifiziert, dass das Unternehmen die zehn Prinzipien des Fairen Handels erfüllt.

Herausforderungen

Obwohl der Faire Handel in Deutschland wächst, liegt der Marktanteil der GEPA beim Kakao-Import nach Deutschland bisher bei gerade einmal 0,25 Prozent. Somit ist GEPA-Schokolade immer noch ein Nischenprodukt, auch wenn sie in den letzten Jahren vereinzelt auch bei größeren Supermärkten wie beispielsweise REWE zu finden ist.

Auch die GEPA kann bisher nicht garantieren, dass die Kakaobäuerinnen und -bauern, mit denen sie zusammenarbeitet, tatsächlich über ein existenzsicherndes Einkommen verfügen. Die Umsetzung einer Living Income-Strategie und die Berechnung existenzsichernder Einkommen für die Handelspartner*innen der GEPA steht im Kakaobereich noch aus.

Die GEPA bezieht ihren Kakao vor allem aus Lateinamerika. Damit hat sie bisher keinen Einfluss auf die Situation in Ländern wie Ghana und der Côte d'Ivoire, in denen es ein strukturelles Problem mit ausbeuterischer Kinderarbeit im Kakaoanbau gibt. Ein Teil des Kakaos kommt jedoch aus Togo und Kamerun. Auch wenn die Standards von Fairtrade ausbeuterische Kinderarbeit verbieten, können Verstöße dadurch nicht zu 100 Prozent ausgeschlossen werden.

- + Höhere Preise durch partnerschaftliche Preisfindung
- + Pionier des Fairen Handels
- + Starker Fokus auf Bio-Anbau
- Marktanteil immer noch gering
- Zurzeit nicht in Ghana oder Côte d'Ivoire aktiv

fairafric Schokolade Made in Ghana

Die Gewinne sind in der Kakao- und Schokoladenproduktion extrem ungleich verteilt. Während der Löwenanteil der Wertschöpfung im globalen Norden stattfindet, profitieren die Kakaobauernländer bisher kaum. Das Start-Up-Unternehmen fairafric will daran etwas ändern: Als erstes deutsches Unternehmen lässt fairafric seine Schokolade zu 100 Prozent in Ghana produzieren. Ende 2020 wurde eine eigene, solarbetriebene Schokoladenfabrik des Unternehmens in der Region Suhum eröffnet. Den Kakao bezieht fairafric von der ghanaischen Bio-Initiative Yayra Glover.

Eine 80g Tafel kostet in Welt- und Bioläden ca. 2,50 Euro.

Stärken

Durch die Verlagerung der Schokoladenproduktion schafft fairafric in Ghana qualifizierte Arbeitsplätze. Die Wertschöpfung im Anbaugebiet wird so gegenüber dem bloßen Export von Kakaobohnen deutlich gesteigert. 2018 hat fairafric eine Stiftung gegründet, um die Kakaobäuerinnen und -bauern als Anteilseigner*innen künftig an den Gewinnen des Unternehmens zu beteiligen.

Fairafric zahlt zusätzlich zum staatlich festgelegten Kakaopreis von 1.822 US-Dollar pro Tonne in Ghana eine Prämie von 600 US-Dollar pro Tonne Kakao. Die Prämie wird nicht komplett an die Bäuerinnen und Bauern ausgezahlt, sondern ein Teil wird für die Bio-Zertifizierung und für die Verwaltung von Yayra Glover verwendet. Mit seiner höheren Prämie ist auch fairafric gegenüber konventionellen Schokoladenherstellern ein Vorreiter in der Preispolitik.

Aufgrund der direkten Handelsbeziehungen kann fairafric den Kakao bis zur Initiative Yayra Glover zurückverfolgen. Durch die Förderung ökologischer Anbaumethoden leistet fairafric wichtige Pionierarbeit in Ghana, wo es bislang kaum Bio-Kakao gibt.



Herausforderungen

Die Prämie von 600 US-Dollar pro Tonne Kakao reicht aus Sicht von INKOTA noch nicht aus, um Kakaobäuerinnen und -bauern ein existenzsicherndes Einkommen zu garantieren. Fairafric will die Prämie zwar schrittweise anheben, hat dafür bisher jedoch noch keinen Zeitplan vorgelegt.

Beim Thema Kinderarbeit bleibt fairafric hinter den Bemühungen anderer Unternehmen wie zum Beispiel Tony's zurück. Ein CLMRS (Überwachungs- und Korrektursystem gegen Kinderarbeit) gibt es in der Partnerinitiative bisher nicht.

Die Produktion von Schokolade im Anbaugebiet für den anschließenden Export birgt auch ökologische Probleme: Durch die nötige Kühlung vor Ort und während des Transports entsteht ein größerer Energieverbrauch als bei einem Container ungekühlter Kakaobohnen. Fairafric arbeitet jedoch klimaneutral, indem es den entstandenen CO₂-Fußabdruck kompensiert.

Fairafric verzichtet auf eine unabhängige Zertifizierung und begründet dies damit, durch die Verlagerung der Produktion deutlich über die Standards von Zertifizierern wie Fairtrade hinauszugehen. Andere Unternehmen wie die GEPA

und Tony's zeigen jedoch, dass es möglich ist, die Einhaltung sozialer Standards auch unabhängig überprüfen zu lassen und gleichzeitig höhere Preise zu zahlen. Bisher bedient fairafric nur eine recht kleine Nische. Der Verkauf findet vorwiegend über Bio- und Weltläden sowie den eigenen Online-Shop statt.

- + Mehr Wertschöpfung im Anbaugebiet
- + Höhere Prämien als bei Fairtrade
- + Förderung des Bio-Anbaus
- Nischen-Produkt
- Höherer Energieverbrauch durch Transport gekühlter Schokolade

Tony's Chocolonely Sklavenfreie Schokolade durch höhere Preise

Das 2005 vom Journalisten Teun van de Keuken gegründete niederländische Unternehmen Tony's Chocolonely hat das Ziel, Schokolade ohne Kinderarbeit zu produzieren. Anders als die Fairhandelsimporteure will Tony's Schokolade für den Massenmarkt herstellen. Innerhalb weniger Jahre ist Tony's fast schon Marktführer in den Niederlanden. Seit kurzem gibt es Schokolade von Tony's auch in Deutschland. Für seine Schokolade bezieht das Unternehmen Kakao von sechs Kooperativen aus Ghana und der Côte d'Ivoire. Der Kakao ist nach Fairtrade-Standards zertifiziert, allerdings geht Tony's durch die Zahlung höherer Kakaopreise über diese Standards hinaus.

Der Preis für eine 180g Tafel Schokolade liegt bei etwa 3,00 bis 4,00 Euro.



Stärken:

Tony's bezahlt als erstes Unternehmen für seinen gesamten Kakao den Referenzpreis für existenzsichernde Einkommen, der von Fairtrade berechnet wurde. Aktuell beträgt dieser ab Hof in Ghana 2.100 US-Dollar pro Tonne Kakao und in der Côte d'Ivoire 2.200 US-Dollar pro Tonne. Um diesen Referenzpreis zu erreichen, zahlt Tony's den Bäuerinnen und Bauern zusätzlich zur Fairtrade-Prämie (240 US-Dollar pro Tonne Kakao) eine Extra-Prämie von 222 US-Dollar (Côte d'Ivoire) bzw. 90 US-Dollar (Ghana). Damit geht Tony's als ein Vorreiter in der Preisfrage voran.

Tony's kann die Kakaobohnen entlang der Lieferkette bis zu den Kooperativen zurückverfolgen. Um gegen Kinderarbeit vorzugehen, hat Tony's in allen Kooperativen Überwachungs- und Korrektursysteme gegen Kinderarbeit (sogenannte CLMRS) implementiert. Solche Systeme stützen sich auf lokale Ansprechpartner*innen, die in den Gemeinden das Bewusstsein für die Problematik schärfen und Fäl-

le von ausbeuterischer Kinderarbeit aufdecken. Dadurch tragen CLMRS zu einer Reduzierung der Kinderarbeit bei. Zum Vergleich: Bei den großen Schokoladenherstellern wird bisher in der Regel nur ein kleiner Teil der Lieferkette durch CLMRS abgedeckt, weil die Unternehmen die Kosten für die flächendeckende Implementierung scheuen.

Herausforderungen:

Aus Sicht von INKOTA ist der Referenzpreis für existenzsichernde Einkommen von Fairtrade, auf den Tony's sich bezieht, zu niedrig angesetzt. Auch bei Tony's besteht noch eine Lücke zu dem vom zivilgesellschaftlichen Netzwerk VOICE kalkulierten existenzsichernden Preis von 3.116 US-Dollar pro Tonne in Ghana.

Tony's rechnet die Fairtrade-Prämie in den existenzsichernden Preis mit ein, obwohl diese eigentlich zusätzlich gezahlt wird. Die

Fairtrade-Prämie fließt nämlich auch in gemeinschaftliche Projekte der Kooperativen und wird normalerweise nicht vollständig an die Bäuerinnen und Bauern ausgezahlt. Um die direkten Zahlungen an die Produzent*innen zu erhöhen, hat Tony's zum Oktober 2020 einen zusätzli-

che Kooperativen-Beitrag von 50 US-Dollar pro Tonne eingeführt.

Das Unternehmen bezieht keinen Bio-Kakao. Als Begründung dafür gibt Tony's an, sich stärker auf die soziale Wirkung zu konzentrieren. Ein ökologischer Kakaobau wäre jedoch ein wichtiger Schritt für den Klimaschutz und um den Einsatz von Pestiziden zu reduzieren.

- + Faire Schokolade für den Massenmarkt
- + Zahlung des Fairtrade-Referenzpreises für existenzsichernde Einkommen
- + Flächendeckende CLMRS
- Preis nach Berechnungen von VOICE nicht existenzsichernd
- Kein ökologischer Anbau