

tony's chocolonely

Crazy about chocolate,
serious about people

Inhoud

1. Geschiedenis
2. Visie & Missie
3. Routekaart
4. Tony's & Fairtrade
5. Bean-to-Bar
6. Impact in Ghana
7. Impact in Ivoorkust
8. Choclonely Foundation
9. Chocofans
10. 2012 in cijfers
11. Tony's succes



Geschiedenis

Opgericht door de jongens van de Keuringsdienst

De Keuringsdienst van Waarde is een televisieprogramma dat misstanden over de productie van voedsel aan het licht brengt. Één van de presentatoren was Teun van de Keuken, de oprichter van Tony's Choclonely. In 2005 richtte de Keuringsdienst van Waarde zich op slavernij in de cacao keten. Teun was furieus toen hij ontdekte dat er, ondanks gemaakte afspraken in de cacao-industrie, nog steeds veelvuldig slavernij voorkomt. Niemand luisterde, niemand deed iets, niemand nam verantwoordelijkheid.

Teun zag geen andere optie dan zichzelf aan te geven bij de autoriteiten als 'chocolade crimineel' voor het eten van met slavernij vervuilde chocolade. Hij werd uiteindelijk vrijgesproken omdat niet bewezen kon worden dat de cacaobonen in zijn reep geproduceerd waren door slaven. Overtuigd van het feit dat dit zo toch niet langer kon, wilde Teun de cacao industrie veranderen en slavernij uitbannen. De enige weg om dit te realiseren was door het zelf te gaan doen. Kritisch, eerlijk & doortastend. Teun werd Tony's Choclonely.



Visie & missie



Visie

100% slaafvrije chocolade. Wereldwijd

Missie

Crazy about chocolate

Fantastisch lekkere chocolade zonder nare bijmaak.
Verrassende smaken, goede kwaliteit & opvallende
verpakking. Alles op onze eigen manier.

Serious about people

Het gaat om mensen. Een 'eerlijke' en transparante keten
waarin we normaal omgaan met elkaar, van boer tot
consument. Samen maken we het verschil.

Routekaart



Op weg naar 100% slaafvrije chocolade

Om een 100% slaafvrije chocoladeketen te kunnen bereiken hebben we een routekaart opgesteld die onze weg naar 100% slaafvrije chocolade beschrijft. Deze route bestaat uit de onderstaande 3 fasen.



Tony's & Fairtrade



Samenvatting voor drukke mensen

- Tony's Choclonely was het eerste volledig Fairtrade gecertificeerde chocolademerkt in het schap van de Nederlandse supermarkten
- Al onze producten zijn altijd Fairtrade gecertificeerd
- Fairtrade Max Havelaar is voor ons een startpunt

De uitgebreide versie

Fairtrade en Tony's Choclonely hebben een soortgelijke visie: een sterkere positie voor boeren en boerencoöperaties, zodat zij een menswaardig bestaan kunnen leiden. Toen wij in 2005 onze allereerste chocoladereep maakten, kozen we ervoor om deze te maken van Fairtrade-gecertificeerde cacao omdat Fairtrade in 2005 het enige echte keurmerk was dat er bestond.

Volgens ons is het keurmerk van Fairtrade Max Havelaar een goed startpunt voor verdere ontwikkeling. Wij proberen daarnaast ook op onze eigen manier de impact bij boeren te vergroten. We zijn van mening dat het de verantwoordelijkheid van de fabrikant is om naast certificering ook andere middelen in te zetten om de gewenste impact te realiseren. Met het Bean-to-Bar project geven wij invulling aan deze verantwoordelijkheid en maken we een grote stap in onze weg naar slaafvrije chocolade.

Bean-to-Bar project



Een volledig gesegregeerde keten van boon naar reep

Samenvatting voor drukke mensen

- We zijn een lange termijn relatie aangegaan met de boeren en kopen de bonen tegen een eerlijk prijs van hen in
- De cacao in onze chocoladerepen is volledig traceerbaar
- Doordat we weten waar de bonen vandaan komen, kunnen we ook dáár bijdragen aan de ontwikkeling van de boeren en hun gemeenschappen

De uitgebreide versie

Vanaf 2012 zijn we begonnen met het Bean-to-Bar project en vanaf dat moment kopen we onze bonen rechtstreeks in bij ABOCEFA in Ghana en bij Ecookim in Ivoorkust.

Het aangaan van lange termijn relaties met de boerenorganisaties in Ghana en Ivoorkust, betekent dat we ons committeren naar hen om volgens afspraken de komende 5 jaren cacao af te zullen nemen tegen een eerlijke prijs. In Ghana kopen we de cacao namelijk tegen een premie van 25% boven op de marktprijs en we streven er naar dit in Ivoorkust ook te gaan doen. Deze premie wordt deels door de coöperatie gebruikt voor trainingen en deels voor een hoger cash inkomen voor de boeren.

De lange termijn relatie geeft de boer en de coöperatie de mogelijkheid te investeren, professionaliseren en te groeien, het elimineert enige onzekerheid. Wij ondersteunen hen hierbij door middel van het faciliteren van trainingen, met als doel de opbrengst per hectare te verhogen. En we stimuleren voorlichting: zoals bewustwording dat kinderarbeid écht niet normaal is en om de positie van de vrouw te verbeteren.

Tony's impact



ABOCFA in Aponoapono, Ghana

Samenvatting voor drukke mensen

- Tony's heeft afgelopen jaar alle cacao die ABOCFA ons aanbod gekocht voor een prijs die 25% boven de marktprijs (farmgate price) ligt
- Door Tony's gaat stichting Progreso ABOCFA de komende jaren ondersteunen om de organisatie te versterken

De uitgebreide versie

We werken pas anderhalf jaar samen met ABOCFA, hierdoor is het moeilijk om aan te tonen wat de impact van Tony's is op de coöperatie.

ABOCFA is een Ghanese coöperatie van 400 boeren, die verspreid zijn over 13 dorpen. In 2011 was ABOCFA de eerste coöperatie in Ghana die zowel Fairtrade als biologisch gecertificeerd was. De uitdaging is nu hoe de jonge coöperatie in staat zal zijn een professioneel en financieel onafhankelijke positie te creëren. Tony's levert hier een bijdrage aan door onze toezegging jaarlijks terug te komen en de cacao te kopen tegen een premie van 25% bovenop de marktprijs. Dit jaar is tijdens de eerste jaarvergadering van ABOCFA de allereerste premie uitgereikt aan de boeren (zie foto). Daarnaast proberen we andere partijen te interesseren om investeringen te doen in de coöperatie en gemeenschap. Een concreet resultaat hiervan is dat de stichting Progreso ABOCFA de komende jaren zal ondersteunen om de organisatie te versterken.

Jaarvergadering ABOCFA Ghana

Uitreiking van de eerste premie



Tony's impact



Kapatchiva in Blaiskero Sud, Ivoorkust

Alleen de uitgebreide versie (sorry)

Doordat we net als met ABOCFA nog niet zo lang samenwerken met Kapatchiva is het moeilijk om te bepalen wat de impact van Tony's is op de coöperatie. De komende jaren zullen gebruikt worden om vooral op lokaal niveau het management en de structuur van de organisatie te professionaliseren. Met behulp van de inkomsten van Fairtrade premies heeft de coöperatie tot nu toe:

- Interne trainingsprogramma's opgezet voor de boeren
- Wordt er momenteel een nieuw kantoor en een professionele opslagruimte gebouwd

De coöperatie Kapatchiva heeft ongeveer 350 leden en is onderdeel van de coöperatieve unie Ecookim. Opgericht in 2004 is Ecookim een samenwerkingsverband van 9 coöperaties in Ivoorkust. In 2012 kocht Tony's de cacao in Blaiskero Sud, dit dorp telt 128 aangesloten cacaoboeren.

De komende jaren gaan we intensief samenwerken en kunnen we, met onze groei, hopelijk van steeds meer en meer leden de cacao afnemen. Wat deze unie bijzonder maakt, is dat het de leden en het management gelukt is zich in 2010 te kwalificeren voor Fairtrade certificering zonder enige hulp van buitenaf. Helaas kan Kapatchiva niet alle cacao verkopen onder Fairtrade voorwaarden. Dit komt doordat er nog niet genoeg vraag is naar Fairtrade gecertificeerde cacao op de wereldmarkt en doordat veel marktpartijen geen handelsrelaties aan willen gaan met een onafhankelijke organisatie als Ecookim. Om toch meer markten te vinden voor duurzame cacao werkt Kapatchiva ook met andere certificeringen.

Chocolonely Foundation

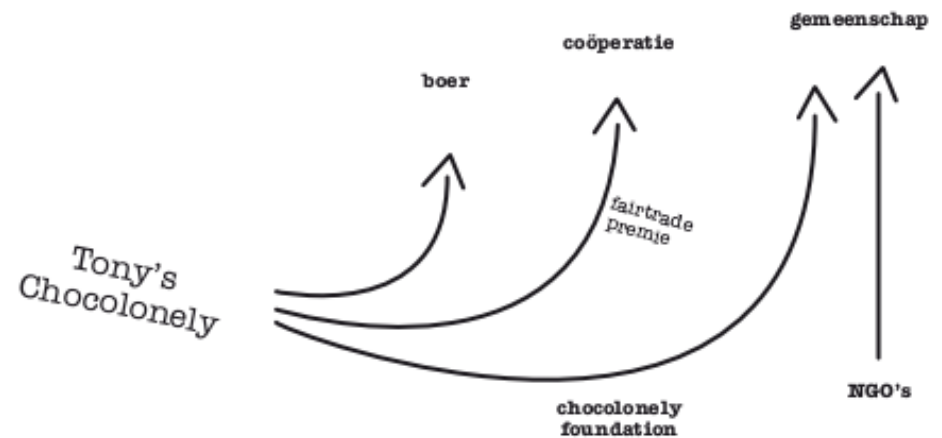
Samenvatting voor drukke mensen

De stichting heeft als doel een einde te maken aan slavernij in de cacaoketen en richt zich op de gemeenschappen van de cacaoboeren.

De uitgebreide versie

Tony's investeert veel tijd en geld in cacaoboeren en de boerencoöperaties waarin zij zich verenigen. Maar om écht impact te hebben moet er ook aandacht zijn voor de gemeenschappen waar deze boeren leven. Anders bestaat de kans dat de problemen zich verschuiven: dat er geen kinderen meer op cacaoplantages werken, maar wel bij de palmolieboer om de hoek bijvoorbeeld. Of dat deze kinderen niet naar school kunnen en er dus weinig alternatief is dan op de plantages te werken.

Daarom is het belangrijk dat iedereen in de cacaoketen en in de gemeenschap zich ervan bewust wordt dat zaken als kinderarbeid en slavernij écht niet normaal zijn. De stichting wordt deels gefinancierd uit een deel van de opbrengst van de chocoladeverkoop. Sinds de overgang van mass balance naar gesegregerde cacao doneert Tony's Chocolonely nu 1% van de netto omzet of 10% van netto winst (net welke formule de hoogste uitkomst geeft) aan de Chocolonely Foundation.



Chocofans



Samenvatting voor drukke mensen

- We gebruiken het liefst onze eigen producten om onze boodschap over te brengen en uit te leggen hoe onze keten er uitziet

De uitgebreide versie

In 2005 zijn we Tony's Chocolonely gestart om het leven van cacaoboeren te verbeteren. Omdat we de hulp van chocofans hierbij heel hard nodig hebben, nemen we onze fans net zo serieus als de cacaoboeren. We vinden het belangrijk om met iedereen die iets van ons vindt te praten, zowel positieve als negatieve reacties zijn welkom. Daarom kun je ons op verschillende manieren bereiken: op Facebook, Twitter, via de e-mail, chocofoon of tijdens presentaties die we graag houden. Daarnaast staan de deuren van ons kantoor ook altijd open voor blije én kritische chocoladeliefhebbers.

Wij denken dat als we uitgaan van onze eigen middelen, we onze boodschap veel effectiever kwijt kunnen en overbrengen naar onze fans, beter dan via betaalde media. De ongelijk verdeelde reep is hier een voorbeeld van. Door onze 180 grams repen te verdelen in ongelijke stukjes willen we alle chocofans op smakelijke wijze duidelijk maken dat de inkomsten in de chocoladewereld oneerlijk verdeeld zijn. Een ander voorbeeld is de binnenkant van onze wikkel. Ook deze gebruiken we om onze boodschap over te brengen op onze fans. We leggen uit hoe het Bean-to-Bar project werkt en waarom de reep verdeeld is in ongelijke stukjes. Op de verpakking van onze chocolademelk staat ook aan de hand van een tekening uitgelegd hoe de keten er uitziet.

Reacties van onze fans



En dan vind je ineens nog ergens achter in de koelkast een stuk Tony's Choclonely, ja, daar word ik blij van.

Die chocolademelk van Tony Choclonely heeft iets troostends. En verslavends. Man, wat lekker.



Tony Choclonely

October 9

Kijk nou... In sommige huishoudens worden ons limiteds beter bewaakt dan de koning!

<http://instagram.com/p/fMoaSkjvAe/>



Like · Comment · Share

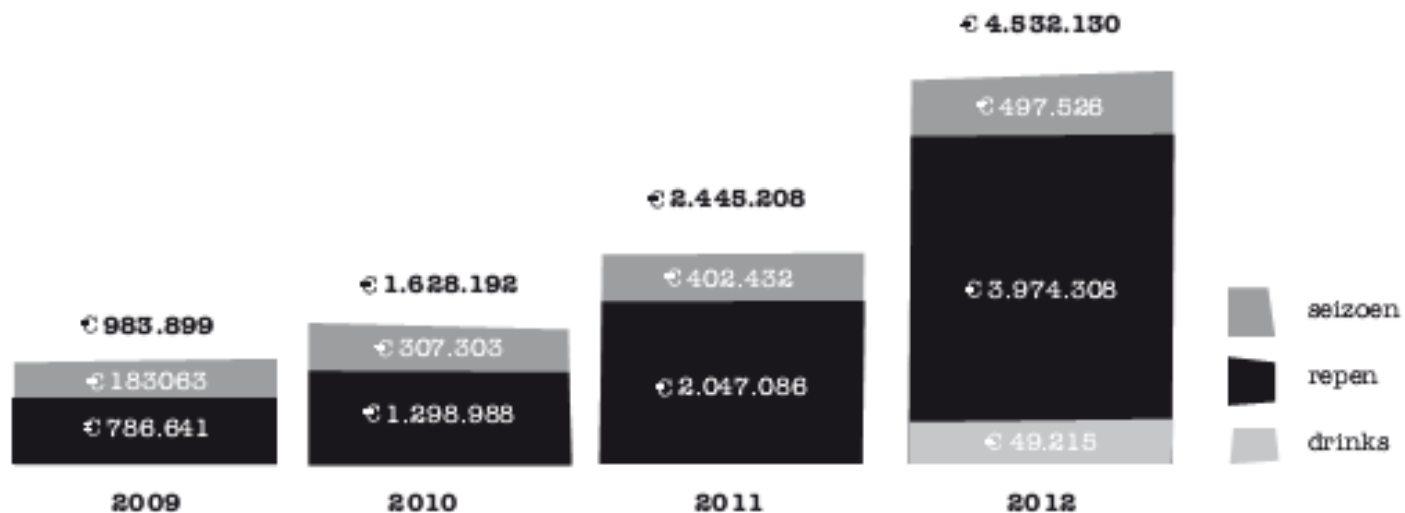
583 32 30

2012 in cijfers



Onze omzet en winstgevendheid

In 2012 is onze netto omzet (€4.532.130,-) met 85,3% gegroeid ten opzichte van de omzet van 2011 (2.445.208,-).



Onze winstgevendheid vóór belastingen bedroeg in 2012 €123.064,- (2,5% van de netto omzet). Echter gecorrigeerd voor de mass balance reservering voor de Chocolonely Foundation over omzetten uit 2010 en 2011, inhaalbetaling voor personeelspensioen en uitkering 13e maand, zit de winstgevendheid boven de 4%.

2012 in cijfers



Wat levert het op?

In 2012 hebben we Fairtrade premies betaald bij de inkoop van grondstoffen, en een reservering gemaakt voor de Choclonely Foundation.

| | 2010 | 2011 | 2012 | 2012 (toeslijk betaald) |
|------------------------------|--------------|--------------|--------------|-------------------------|
| Fairtrade | | | | |
| volume chocolade (in kilos) | 172.584 | 280.542 | 474.785 | |
| premie cacao | \$ 20.141,00 | \$ 40.540,00 | \$ 73.877,00 | |
| premie suiker | \$ 4.028,00 | \$ 6.081,00 | \$ 11.081,00 | |
| totaal | \$ 24.169,00 | \$ 46.621,00 | \$ 84.958,00 | € 65.417,66 |
| Choclonely Foundation | | € 38.937,00 | € 56.450,00 | € 95.387,00 |

Tony's succes



Succes is als er daadwerkelijk geen slaven meer voor komen in de wereldwijde cacao-productie. Echter ook dichterbij huis kunnen wij successen behalen. Wij hebben succes gedefinieerd als wij een inspirerend, sterk groeiend (+50% jaar op jaar) en winstgevend (+4% netto winst) merk zijn. Als wij trots kunnen zijn op de chocolade die wij maken en de impact die wij hebben in de West-Afrikaanse cacaogemeenschappen. Wij willen heel graag door interactie de Westerse samenleving en multinationale chocolademakers bewegen ook hun verantwoordelijkheden te nemen om zo samen echt wereldwijd slaafvrije chocolade te realiseren. Kijk op www.tonyschocolonely.com voor het laatste nieuws over onze weg naar 100% slaafvrije chocolade