



Vorwort

Der PRO-GE Kakao Newsletter ist eines der Ergebnisse der europäischen Konferenz für eine nachhaltige Kakaowirtschaft, die vom 10. bis zum 12. März 2009 in den Niederlanden stattfand.

Diese Konferenz wurde von der niederländischen Gewerkschaft FNV Bondgenoten organisiert, die im Namen von EFFAT, der Europäischen Gewerkschaftsföderation für den Landwirtschafts-, Nahrungsmittel- und Tourismussektor, auch künftig als Organisator und Koordinator im Kakao-sektor fungieren wird. Dieser Newsletter wird zweimal jährlich erscheinen, um über wichtige Entwicklungen in der Kakaoversorgungskette zu unterrichten. Besondere Aufmerksamkeit wird Gewerkschaftsthemen und Aktivitäten, die zur Nachhaltigkeit der Kakaoversorgungskette beitragen, geschenkt werden. Dies ist die erste Ausgabe des Newsletters, den wir in allen europäischen Gewerkschaften verbreiten, die die Interessen von Arbeitnehmern der Kakaokette vertreten.

Ziel ist es, alle Gewerkschaften und Gewerkschaftsmitglieder des Sektors gut zu informieren, um so die Koordination von Aktivitäten zu vereinfachen. Oberstes Ziel ist es, zu besseren Arbeitsbedingungen und Lebensverhältnissen in allen Teilen der Kakaoversorgungskette und somit zu einer nachhaltigen Kakaokette beizutragen.

Aktionsplan: Nachhaltigkeit in der Kakaoversorgungskette

Die Kakaokette wird nachhaltig. Wenn wir alle dazu beitragen.

Diese Herausforderung zog sich wie ein roter Faden durch die Europäische Kakaokonferenz, die im März 2009 auf dem niederländischen Landsitz Ginkelduin in Leersum stattfand. Dort haben rund dreißig Gewerkschafter aus den wichtigsten europäischen Produktionsländern drei Tage lang untereinander und mit Experten die Entwicklungen in der Kakaokette – von der Kakaobohne bis zum Schokoriegel – erörtert und überlegt, wie diese Kette nachhaltig gestaltet werden kann.

Belgische Gewerkschaftssekretäre, deutsche Betriebsratvorsitzende, britische Shopstewards und andere Gewerkschafter aus sechs Ländern waren sich schnell einig. Das Einkommen der kleinen Kakaobauern in Westafrika muss schnell und nachhaltig angehoben werden. Anderenfalls sieht die Zukunft der ganzen Kakaoversorgungskette alles andere als rosig aus.

Zugpferd. Aber es gibt noch viel zu tun. In Westeuropa müssen die Gewerkschaften ihre in der Kakaoversorgungskette beschäftigten Mitglieder über die heutige Lage informieren. „Im Europäischen Gewerkschaftsbund müssen wir gemeinsam einen strukturierten Aktionsplan verfolgen, um alle Phasen der Kakaokette nachhaltig zu gestalten“, so Dick de Graaf, Mitglied der niederländischen Arbeitsgruppe "Cacao Duurzaam" und Vorsitzender der Konferenz. „Das heißt: wirtschaftlich gesund, sozial verantwortlich und umweltfreundlich“. EFFAT, die europäische Gewerkschaftsföderation für den Landwirtschafts-, Nahrungsmittel- und Tourismussektor, ist ebenfalls dieser Meinung und will die niederländische Gewerkschaft FNV Bondgenoten, das Zugpferd dieses Aktionsplans, unterstützen. Die deutsche Nahrung-Genuss-Gaststätten-Gewerkschaft NGG schlägt vor, die nächste europäische Kakaokonferenz in Deutschland abzuhalten. Die belgischen Gewerkschaften ACV und ABVV und die österreichische PRO-GE beginnen, eine nationale Plattform für die Arbeitnehmer der Kakaokette in ihrem Land einzurichten.

Nachhaltigkeitsfonds. Kurz nach der europäischen Kakaokonferenz fand in Port of Spain (Trinidad und Tobago) der zweite Runde Tisch für eine nachhaltige Kakaowirtschaft statt. Knapp dreihundert Teilnehmer aus 29 Ländern erörterten Möglichkeiten, um die Kakaokette und insbesondere den Anbau nachhaltiger zu gestalten.



Die niederländische Delegation besucht die Plantage der Kooperative in Brasilien.

Bei dieser Diskussion unterbreitete FNV Bondgenoten im Namen der europäischen Gewerkschaften den Vorschlag, zur Unterstützung der kleinen Kakaobauern einen Nachhaltigkeitsfonds einzurichten. Dieser Vorschlag fand insbesondere bei den Vertretern der Organisationen von kleinen Kakaobauern großen Anklang. Die Schlussfolgerung dieses zweiten Runden Tisches sieht die Ausarbeitung dieses Vorschlags vor.

Es gibt viel zu tun. Am Ende des Treffens in Port of Spain schlug der Vertreter der niederländischen Regierung vor, den nächsten (und somit dritten) Runden Tisch Ende 2010 oder Anfang 2011 in den Niederlanden zu veranstalten. Das ist eine Herausforderung an die europäischen Gewerkschaften. „Zusammen mit anderen Partnern der Kakaokette können wir dafür sorgen, dass dann ein sorgfältig ausgearbeiteter Plan vorgelegt wird, der darauf abzielt, die Kakaokette schrittweise nachhaltiger zu gestalten“, erklärt De Graaf. „Mit dem Beitrag und der Mitsprache aller Betroffenen. Es gibt also viel zu tun“.

Dunkle Wolken über der Kakaoernte

Der Nachschub an Kakaobohnen wird auch im nächsten Jahr hinter der Nachfrage zurückbleiben. Der Sektor schlägt Alarm. Die Position der Kakaobauern muss unbedingt verbessert werden.

„Wir sehen, dass ein Unwetter aufzieht, und wir müssen uns darauf vorbereiten.“ Diese Aussage stammt von Hans Jöhr, bei Nestlé verantwortlich für die Zufuhr von Agrargrundstoffen. Er macht sich Sorgen über den künftigen Nachschub an Kakaobohnen. Ein Reporter der *Financial Times* begleitete Jöhr während dessen Arbeitsbesuch an der Elfenbeinküste und erstattete am 29. Mai darüber Bericht. Im vierten Jahr in Folge, so die britische Zeitung, übersteigt die Nachfrage nach Kakaobohnen, in Zermahlungsmengen ausgedrückt, das Angebot. Kakao-händler rechnen für die Ernte 2010-2011 erneut mit einem Mangel. Das wäre dann das fünfte Mal in Folge; seit die Kakao-statistiken zuverlässig geführt werden, ist so etwas noch nie vorgekommen. Und das ist gut 50 Jahre her.



Erst wenn es den Kakaobauern besser geht, wird sich auch die Ernte verbessern

Sorgen. Der Kakaosektor ist besorgt. Vor allem im Hinblick auf das größte Erzeugerland, die Elfenbeinküste, sind die Erwartungen nicht gut. Nach Prognosen der ICCO im Mai 2008 wurde für die Elfenbeinküste für 2008-2009 noch ein Produktionsvolumen von 1,421 Tonnen erwartet. Anschließend würde eine ordentliche jährliche Steigerung auf 1,482 Millionen im Erntejahr 2009-2010 zu einem Volumen von 1,635 Millionen 2012-2013 führen.

Die heutigen ICCO-Erwartungen (Juni 2010) bleiben jedoch um einiges dahinter zurück: 1,200 Millionen für das Erntejahr 2009-2010. Die Aussichten an der Elfenbeinküste stimmen die Industrie düster. Die Produktivität ist mit einem Drittel von der in Indonesien niedrig. Die Ernte pro Baum ist schlecht, und beim Unterhalt der Plantagen liegt vieles im Argen.

Auf dem Weg durch die langen Handelslinien wird der Preis für die Kakaobauer überdies noch weiter geschmälert. Der Kakaobauer in seinem abgelegenen Dorf liefert dem Einkäufer, der mit seinem Lastwagen ins Dorf kommt, seine Bohnen gegen Barzahlung. Diese „Pisteurs“ liefern die Kakaobohnen an libanesischen oder elfenbeinküstische Einkäufer („Traitants“) weiter, die ihrerseits die Kakaobohnen an transnationale Kakaokonzerne wie Cargill, ADM, Touton und Olam verkaufen. Vom Weltmarktpreis gelangen so lediglich dürftige 40 Prozent in die Hände der Kakaobauer selbst.

Kautschuk. Wenn es den Kakaobauern nicht besser geht, wird es auch mit der Kakaoernte nicht gut laufen. Davon ist der Kakaosektor mittlerweile überzeugt. Es besteht sogar die Gefahr, dass die Bauer an der Elfenbeinküste auf andere Pflanzen wie etwa Kautschuk ausweichen. Diesen Übergang hat der Kakaosektor in Malaysia bereits vollzogen. Angesichts des derzeit hohen Kautschukpreises und des im Vergleich zu Kakao weniger arbeitsintensiven Anbaus ist das Risiko sicherlich gegeben.

Daher ist es notwendig, die Position der Kakaobauer zu verbessern. Dies wiederum ist ohne den Aufbau und die Unterstützung von Kakaobauer-Organisationen unmöglich. Genossenschaften haben allerdings keinen guten Ruf. Ihre Dienste lassen zu wünschen übrig: Schlechtes Management und Korruption haben die Bauer misstrauisch gemacht. Darüber hinaus ist das Regierungsklima an der Elfenbeinküste schlichtweg erbärmlich. Die staatlichen Organe zur Unterstützung des Kakaosektors sind dank des IMF aufgelöst worden. Und im aktuellen politischen Klima, mit dem schlummernden Bürgerkrieg, sind auch keine neuen tatkräftigen Initiativen zu erwarten.

Der Kakaosektor muss also selbst aktiv werden. Fragt sich nur wie. Von einem allumfassenden sektoralen Konzept ist noch keine Rede. Jeder transnationale Kakaokonzern sucht sich seine eigene Lösung. So auch Nestlé. Das Unternehmen versorgt den Bauer mit neuen Pflanzensorten, die mehr Ertrag bringen und den berüchtigten Kakaokrankheiten besser widerstehen. Für die kommenden Jahre hat Nestlé für diese Pflanzenverbesserung 12 Millionen junge Setzlinge bereitgestellt; das Budget dafür beträgt € 80 Millionen. Doch das sind lediglich 0,6 % der insgesamt 2 Milliarden Kakaobäume an der Elfenbeinküste. Die Ambitionen sind zu bescheiden. Das Unwetter zieht drohend herauf.

Entwicklung auf dem Weltmarkt für Kakao

	1980/91	1990/91	2000/01	2007/08	2008/09	2013/14
Weltproduktion (1)	1.695	2.506	2.858	3.735	3.466	4.032
verarb. Kakao-rohmasse (1)	1.558	2.331	3.063	3.758	3.515	4.015
durchschnittlicher Preis (2)	2.098	1.193	990	1.573	1.594	1.681

(1) Angaben in 1000 Tonnen

(2) Preis in SDR je Tonne

(SDR: Der Internationale Währungsfonds errechnet eine Währungseinheit aus den Umrechnungskursen von US-Dollar, Euro, Japanischem Yen und Britischem Pfund. 1 SDR entspricht rund 1,40 €)

Mars entschließt sich für Nachhaltigkeit

Im Frühjahr hat Mars angekündigt, dass es ab 2020 nur noch nachhaltigen Kakao verarbeiten wird. Mit diesem Beschluss (zu dem auch die Mars-Familie beigetragen hat) legt der Konzern die Latte sehr hoch.

Denn er bedeutet, dass Mars mindestens dreihunderttausend Tonnen nachhaltig angebaute Kakaobohnen einkaufen muss. Diese Menge benötigt der Schokoriegelhersteller nämlich zurzeit. Da der Umsatz zweifelsohne bis 2020 weiter ansteigen wird, könnte diese Zahl auf vierhunderttausend Tonnen ansteigen. Bei einem Gespräch mit einigen direkt Betroffenen in der größten Marsfabrik der Welt im niederländischen Veghel wurden die Hintergründe, Ziele und Arbeitsmethoden eingehend erörtert.

Stiefkind. Innerhalb der Konzernstruktur von Mars gibt es ein kleines Team von zehn Personen, das unter dem Namen "Sustainable Cocoa" tätig ist und wesentlich zur Vorbereitung dieses Beschlusses beigetragen hat. Bei der Diskussion wurde deutlich, dass Mars in der Zukunft eine Kakaowirtschaft anstrebt, in der der Kakaoanbau auf einem (landwirtschaftlich) viel höheren Niveau betrieben wird.

Die Nachhaltigkeit umfasst dabei zahlreiche Bereiche: Umwelt und Bodennutzung, soziale Aspekte wie international anerkannte Arbeitsnormen sowie Produktqualität. Zurzeit wird der Kakaoanbau als „orphan crop“, d.h. eine Art Stiefkind unter den zahlreichen Agrarprodukten betrachtet dem nur wenig systematische Aufmerksamkeit geschenkt wird. Er muss sich zu einem Anbau entwickeln, der Millionen von Bauernfamilien langfristig eine gesunde und lebensfähige Perspektive bietet.

Schulung. Bis es so weit ist, werden noch etliche Jahre vergehen und gibt es noch viel zu tun. In praktisch allen Kakaoanbauländern mangelt es an einer systematischen Schulung der betroffenen Bauern. Und genau diese Schulung ist ein grundlegender Bestandteil einer nachhaltigen Kette, zu der die Behörden beitragen müssen. Zertifizierung ist ein Mittel, um eine Reihe von Zielen in erreichbare Nähe zu rücken. Mars entscheidet sich bewusst nicht für ein Zertifizierungssystem. Vorläufig hat sich der Konzern für die Zusammenarbeit mit Rainforest Alliance und UTZ Certified entschieden. Als erster Schritt erhält die gesamte Galaxy-Produktion für Großbritannien im Jahr 2010 das Rainforest Alliance Label. Weitere Schritte werden folgen. Mars schließt auch die Fair Trade-Zertifizierung, die den Bauern einen Mindestpreis garantiert, nicht aus.

Verbraucher. Mars will ausdrücklich, dass Mainstream-Kakao Zertifizierungsstandards entspricht. Schließlich werden nahezu alle Bauern bei der Lieferung an Standards gebunden sein, sei es allein um zu verhindern, dass zertifizierter Kakao merklich teurer wird als nicht zertifizierter. Nach Ansicht des Mars-Konzerns ist seine Politik nur dann erfolgreich, wenn ein Vielfaches der dreihundert- oder vierhunderttausend Tonnen im Jahr 2020 den gewünschten Standards entspricht. Aufschlussreich war auch, dass den Sprechern von Mars zufolge die Schulung der Bauern gemeinsam mit allen Betroffenen angegangen werden muss. Es muss eine Art generischer Ansatz sein. Das letztendliche Zertifizierungslogo hat einen stärkeren Bezug auf die Wünsche der Verbraucher als auf deutliche Unterschiede in Bezug auf Qualität und Produktionsumfeld.

Neues von den Gewerkschaften

Im Oktober 2009 hielt die ACV-CSC – Nahrung und Dienstleistungen in [Belgien] im Elewijtcenter einen Studientag über die kritische Situation im westafrikanischen Kakaoanbau ab. In Belgien sind zahlreiche Schokoladenbetriebe tätig: Die größten sind die von Barry Callebaut und Kraft/Côte d'Or. Die Gewerkschaftsmitglieder sind absolut bereit, an der Förderung guter Arbeitsbedingungen in allen Teilen der Versorgungskette mitzuwirken. Die Oxfam-Wereldwinkels (Oxfam-Weltläden) ließen durch Marieke Poissonnier erklären, was in der Kette so alles im Argen liegt, und kündigte eine Kampagne für eine Schokolade ohne Kindersklaverei an. Die konkreten Aktionspläne für eine nachhaltige Kakaoversorgungskette sollen in Zukunft weiter ausgearbeitet werden.

In [England] organisierte Unite Ende Juni 2010 eine nationale Versammlung, auf der das Thema nachhaltiger Kakao im Mittelpunkt stand. Auch dem Aufbau internationaler Kontakte in den wichtigsten Konzernen des Sektors wurde Aufmerksamkeit gewidmet, natürlich mit großem Interesse an einem starken Netzwerk innerhalb von Kraft Cadbury.

Kokospalmen

Weil die Infrastruktur an der Elfenbeinküste zu wünschen übrig lässt, setzt der Mars-Konzern genau dort an. Die anderen wichtigen Kakaoanbauländer werden folgen. Länder, in denen die Zertifizierung in großem Maßstab einfacher umzusetzen ist wie zum Beispiel Ecuador, werden ebenfalls in die erste Phase des Programms einbezogen.

Weil Mars dies unmöglich allein schaffen kann, wird eine Zusammenarbeit mit vielen anderen Betroffenen angestrebt. Alle Beteiligten, die zum Angebot von Schulungsmaßnahmen für die Bauern beitragen können, sind herzlich willkommen. Mars arbeitet außerdem bewusst am Aufbau neuer Kakaoanbauländer: Vietnam seit 1994, die Philippinen seit 2006 und in jüngster Zeit Liberia und Haiti.

Überall lautet das Motto, keine neuen landwirtschaftlichen Flächen für den Anbau von Kakao urbar zu machen, sondern geeignete vorhandene Flächen viel besser zu nutzen. Auf den Philippinen wird beispielsweise unter den Kokospalmen Kakao angebaut. Cadbury versucht, diesen Ansatz im Süden Indiens in die Tat umzusetzen. Es ist wünschenswert, dass die anderen großen Schokoladenhersteller ähnliche Ziele verfolgen. Denn so würden die Bedingungen für einen koordinierten Ansatz geschaffen, der sich an alle Kakaobauern richtet.

Nachhaltigkeit

In [Belgien] haben die Oxfam-Wereldwinkels / Magasins du monde (Oxfam-Weltläden) dieses Jahr eine Kampagne unter dem Motto „Kindersklaverei mag ich nicht“ gestartet. Die Kampagne zielt insbesondere darauf ab, Kinder zu informieren, und soll den Druck auf die Schokoladenindustrie erhöhen. Am 8. Mai wurde in Brüssel ein Forum für Kinderrechte abgehalten, auf dem ein Jugendvertrag über Kinderarbeit im Kakaoanbau abgefasst wurde.

>> www.oww.be

(Niederländisch, Englisch, Französisch)

In [Deutschland] begann im September 2009 in der Region Aachen die Schokoladenaktion-Aachen. Die Kirchen in der Region starteten eine Kampagne, um die ansässige Schokoladenindustrie unter Druck zu setzen, damit diese dafür sorgt, dass binnen einiger Jahre ein beträchtlicher Teil ihrer Produktion Fair-Trade zertifiziert ist. Die Kampagne wird von der NGG und Miserior unterstützt. In der Region befinden sich die Betriebe Lindt & Sprungli, Mars, Stollwerck und Ludwig Schokolade. Südwind hat einen Bericht mit dem Titel „Die dunklen Seiten der Schokolade“ herausgegeben (September 2009). www.schokoladenaktion-aachen.de

In der [Schweiz] hat die Entwicklungs-NRO „Die Erklärung von Bern“ in der zweiten Hälfte von 2009 eine Kampagne durchgeführt, um die Schweizer Öffentlichkeit über die Notwendigkeit eines nachhaltigen Kakaoanbaus zu informieren. Die Kampagne bewirkte unter anderem, dass das Schweizer Fernsehen Anfang Dezember einen Film ausstrahlte, der Existenz und Auswirkungen von Kinderarbeit im Kakaoanbau an der Elfenbeinküste anprangerte.

Fairer Handel, faire Arbeit

GewerkschafterInnen aus 14 Ländern trafen sich in Oberjosbach (DE) zur zweiten europäischen Kakao-Konferenz.

Mehr Information unter >> www.cocoanet.eu

Auf der zweiten Europäischen Gewerkschaftskonferenz in Oberjosbach bei Frankfurt haben sich von 14. bis 17. September 2010 fast 100 Delegierte von 21 Gewerkschaften aus 14 Ländern getroffen, um das gewerkschaftliche Netzwerk „cocoanet.eu“ in der Kakao- und Schokoladenbranche zu entwickeln. Dieses Netzwerk-Projekt wird durch die Europäische Kommission gefördert und gemeinsam mit wmp consult sowie foodworld R&C durchgeführt. Neben weiteren Workshops soll auch eine gemeinsame Website die nachhaltige Zusammenarbeit über Unternehmens- und Ländergrenzen hinweg unterstützen.

Unter der Schirmherrschaft des Europäischen Gewerkschaftsbundes EFFAT und bei Federführung durch die deutsche Gewerkschaft NGG haben sich die Gewerkschaften fnv (Niederlande), ACV (Belgien), ABVV (Belgien), PRO-GE (Österreich), Unite (United Kingdom), CFDT (Frankreich) und Solidarnosc (Polen) als Partner zusammen gefunden. Auf der Konferenz waren weiterhin Gewerkschaftsvertreter aus Spanien, Kroatien, Italien, Malta, Litauen, der Türkei und Norwegen vertreten.

Cocoanet.EU. Neben der Schaffung des Netzwerkes cocoanet.eu waren die Arbeitsbedingungen in Europa und Nachhaltigkeit in der gesamten Kakaokette die wichtigsten Konferenzthemen. Die Konferenz arbeitete an einer eigenständigen, gewerkschaftlichen Definition des Begriffes „Nachhaltigkeit“ im Kakao- und Schokoladensektor unter Einbeziehung der ökologischen, ökonomischen und sozialen Dimensionen in der gesamten Kette von der Kakaoverzeugung bis zur Schokoladenproduktion. Die Gewerkschafter verstehen hierunter ein anständiges Leben für alle Beteiligten in der Kakaokette in einer nachhaltigen Umwelt. Vorträge, Workshops, Filmvorführungen und Diskussionen unter Einbeziehung von Nichtregierungsorganisationen und Arbeitgebervertretern strukturierten die Konferenz.

Forderungen aus der Schlusserklärung der Konferenz:

- Kinderarbeit in der Kakaoproduktion muss endlich und endgültig abgeschafft werden. Die ILO-Konvention Nr. 182 vom 19.11.2000 zum Verbot der Kinderarbeit wurde von vielen Erzeugerländern und den europäischen Ländern mit Kakaoverarbeitung schon vor Jahren ratifiziert und muss endlich voll in die Realität umgesetzt werden.
- Unterstützung und Qualifizierung von Menschen in den Erzeugerländern bei den Themen Boden, Pflanzen und Pestizide macht ökologischen Sinn und hat nachhaltige, globale Effekte.
- Die OECD hat Leitsätze für multinationale Unternehmen hinsichtlich ihrer Verantwortung aufgestellt - auch im Bereich der Zulieferung. Diese Verantwortung muss wahrgenommen werden. Aber auch kleine und mittlere Unternehmen in Europa tragen Verantwortung.
- Faire Preise für Kakaobauern können helfen, der finanziellen Spekulation im Kakaosektor entgegen zu treten. Faire Preise können deshalb auch längerfristig den Rohstoffbereich stabilisieren und mehr ökonomische Sicherheit für die Unternehmen im Schokoladensektor bewirken. Damit entsteht auch mehr Sicherheit für die Arbeitsplätze in Europa.
- Prekäre Arbeit, die einseitig Arbeitnehmer benachteiligt, gibt es auch am Ende der Produktionskette in der europäischen Schokoladenindustrie in oft ungerechter Form von Leiharbeit, Werkverträgen, Niedriglöhnen und befristeten Arbeitsverhältnissen. Auch in diesem Bereich fordern die beteiligten Gewerkschaften faire Arbeit und soziale Mindeststandards, was in einem Sozialsiegel zu dokumentieren wäre.
- Die Gewerkschaften wollen in verstärkter Zusammenarbeit mit NROs und anderen Beteiligten ein Netzwerk für mehr Sicherheit im sozialen, ökologischen und ökonomischen Bereich über die gesamte Kette von der Kakaobohne bis zur Praline stärken. Hierfür wird ein Fahrplan für die zukünftige Zusammenarbeit entwickelt.

Besser wirtschaften

Die Produktivität der Kakaobauern lässt sich ohne viel zusätzliche Anstrengungen verdoppeln. Beratung und effizientere Nutzung von Boden und Hilfsmitteln genügen.

Stephen Nyame-Yeboah, Vorsitzender der ghanaischen Gewerkschaft von Arbeitnehmer in der Landwirtschaft (GAWU), versteht den Unglauben seiner Gesprächspartner nicht. Wenn wir den Bauern Beratungsmaterial und bessere Kakaosorten, Bodenverbesserung und Gewächsschutz zur Verfügung stellen, kann die Produktivität innerhalb eines Jahres stark angehoben werden.

Testergebnisse von Mars, dem größten Schokoladenhersteller der Welt, bestätigen den Optimismus von Stephen. Die entsprechenden Daten finden Sie in der Tabelle unten. In allen wichtigen Kakaobauländern liegt der Ertrag unter der Hälfte dessen, was bei einem besseren Einsatz von Hilfsmitteln gegen Pflanzenkrankheiten und besserer Bodennutzung erzielt werden könnte.

Notwendigkeit. In Ghana und an der Elfenbeinküste ist die Lage der Kakaobauern nicht nur ein „Bauernproblem“. In Ghana hängen 29 Prozent der Bevölkerung von den Einnahmen aus der Kakaokette ab. An der Elfenbeinküste sind es sogar 44 Prozent. Dieser Anteil ist viel höher als in anderen afrikanischen Erzeugerländern wie Kamerun (12 Prozent) oder Nigeria (1 Prozent).

Wenn es schlecht um die Kakaoernte – und folglich auch um die Kakaobauern – bestellt ist, sieht es unweigerlich auch in der restlichen Kakaokette nicht gut aus. Ohne gute Kakaobohnen keine gute Schokolade.

Großen Schokoladenherstellern wie Mars und Cadbury bereitet daher die künftige Zufuhr hochwertiger Kakaobohnen Sorge. Sie sind sich der Notwendigkeit von Verbesserungen für die Kakaobauern in Afrika und insbesondere an der Elfenbeinküste und in Ghana bewusst: diese beiden Länder liefern nämlich noch immer gut die Hälfte der weltweiten Kakaoernte.

Zersplittert. Aber dann stoßen sie auf dasselbe Problem wie Stephen Nyame-Yeboah. Wie kann man die Bauern erreichen und Programme umsetzen, die tatsächlich in den Dörfern der Kakaobauern greifen? Der Gewerkschaft GAWU, dessen Vorsitzender Stephen ist, spricht die Dorfgemeinschaften anhand von Filmen und anderem Beratungsmaterial an. Zusammen mit den Agrarberatern des „Ghana Cocoa Board“ will er die Bauern zu mehr Zusammenarbeit und besseren Anbaumethoden bewegen. Aber das geht nur sehr langsam und ist sehr arbeitsintensiv. Schokoladenhersteller wie Mars und Cadbury und in geringerem Maße Kakaoverarbeiter wie Cargill Cocoa arbeiten mit Behörden und Nichtregierungsorganisationen (NRO) zusammen, um Programme für die Bauern in die Wege zu leiten. Aber die Initiativen sind noch sehr zersplittert und oft auf ein spezifisches Ziel ausgerichtet: die Zertifizierung der besagten NRO zu erzielen.

Bauernweisheit. Es wird Zeit, dass umfassendere Programme entwickelt werden, bei denen die Bauern eine Stimme haben und selbst die gewünschte Entwicklung mitbestimmen. Dabei müssen sie die Gewissheit haben, dass besondere Anstrengungen sich lohnen. Denn auch das ist eine Bauernweisheit: schade um die Arbeit, wenn sie nichts bringt. In der ganzen Kakaokette muss sich das Bewusstsein durchsetzen, dass ein guter garantierter Preis für die Kakaobauern eine Vorbedingung für eine nachhaltigere Kette ist. Um die Bauern dabei zu unterstützen sind Mittel erforderlich, die aus der Kette selbst stammen könnten. Zum Beispiel aus einem Nachhaltigkeitsfonds, wie ihn FNV Bondgenoten beim zweiten Runden Tisch für eine nachhaltige Kakaowirtschaft befürwortet hat.

[Anbau] Cadbury will den Kakaobau in Indien von zurzeit 10 Tausend Tonnen auf 150 Tausend Tonnen im Jahr 2020 anheben. Durch diesen Ansatz soll die Importsteuer von 30 Prozent vermieden werden und Indien seinen Kakaobedarf selbst decken.

[Schokolade] Der Verkauf von Stollwerck an das spanische Unternehmen Natra wurde nach einigen Monaten Verhandlungen schließlich doch abgeblasen. Dem Mutterkonzern von Stollwerck, Barry Callebaut, zufolge ist Stollwerck nach wie vor zu verkaufen. Doch es hat keine Eile mit dem Verkauf, sagt man.

[Schokolade] In Österreich hat Kraft die Produktion der berühmten Salzburger Mozartkugeln schon seit einigen Jahren vergeben. Die Produktion wurde von Mirabell an Salzburger Schokolade übertragen. Jetzt hat Kraft seine Absicht bekannt gegeben, die Verpackung in die Tschechische Republik zu verlagern. Die PRO-GE, rechnet mit dem Verlust von insgesamt 40 bis 50 Arbeitsplätzen.

[Schokolade] Die Riesen auf dem Markt
Weltmarktanteile am Schokoladenmarkt nach Übernahme von Cadbury durch Kraft Anfang 2010:

1. Kraft/Cadbury 15,2 %
2. Mars/Wrigley 14,6 %
3. Nestlé 12,6 %
4. Ferrero 7,3 %
5. Hershey 6,7 %

Die 5 beherrschen gut 56 % des weltweiten Schokoladenmarkts Anfang 2010.

Preise & Ertrag

Land	Mittlerer Ernteertrag (kg/ha)	Bauernpreis in % des Weltmarktpreises	Jährlicher Verlust durch Pflanzenkrankheiten	Jährlicher Verlust an Bodenfruchtbarkeit
Elfenbeinküste	450 (200 – 1000)	40 – 45 %	24 %	28 %
Ghana	400 (200 – 1000)	65 %	29 %	25 %
Indonesien	800 (300 – 1500)	84 %	49 %	15 %
Kamerun	425 (200 – 1000)	79 %	50 %	23 %
Nigeria	350 (200 – 800)	79 %	50 %	23 %
Brasilien	175 (200 – 1500)	90 %	65 %	20 %

Quelle: Mars Cocoa Sustainability, Hintergründe und Aktivitäten, 2009.

[Anbau] Im Juni 2010 erreichte der Weltmarktpreis von Kakao sein höchstes Niveau seit 32 Jahren: £2397/\$3197 pro Tonne. Der historisch hohe Preis ist die Folge davon, dass die Nachfrage nach Bohnen seit 4 Jahren höher ist als die Produktion von Bohnen. Hinzu kommt der Einfluss von Spekulanten. Das letzte Mal, dass die Produktion von Kakao 4 Jahre in Folge hinter der Nachfrage zurückblieb, war der Zeitraum 1965-1969.

Den neuesten Schätzungen des ICCO-Sekretariats (März 2010) zufolge ist für das Erntejahr 2009-2010 seit 4 Jahren erstmals ein sehr geringer Überschuss zu verzeichnen. Andere Quellen, und zwar die Händler, gehen von einem fünften Mangeljahr aus.

[Verarbeitung] Barry Callebaut hat im Frühjahr Chocovic SA in Spanien gekauft. Der in Gurb im Norden von Barcelona ansässige Betrieb produziert mit 120 Beschäftigten circa 30.000 Tonnen Kuvertüre und spezielle Schokoladenerzeugnisse. Der Umsatz beträgt €60 Millionen.

[Verarbeitung] ADM hat im Oktober 2009 seine Verarbeitungsfabrik in Glasboro (USA) geschlossen. Die Produktion wurde in eine neue Fabrik in Hazleton, PA (USA) verlagert. Dadurch verloren rund 50 Personen ihren Arbeitsplatz. ADM gab im Frühjahr 2010 seine Absicht bekannt, seine Verarbeitungsfabrik in Hull (UK) zu schließen.

[Verarbeitung] Petra Foods hat Ende 2009 die stark ausgebaute Verarbeitungsfabrik Delfi Cocoa Europe in Hamburg in Betrieb genommen. Die Produktionskapazität hat sich von 35 000 auf 100 000 Tonnen erhöht. Dort wird für die westeuropäische Schokoladen- und Süßwarenindustrie gemahlen und gepresst.

Zertifizierung für kleine Kakaobauern unbezahlbar

Als Beweis für nachhaltig produzierte Agrarprodukte brauchen Bauern häufig ein Zertifikat. Dies bringt enorme Kosten mit sich. Und was haben sie davon? Marie Louise Filippini, Kakaoproduzentin in Brasilien, über ihre Erfahrungen.

Vor sechs Jahren startete André Simoes (49), ein ehemaliger Ranger des World Wildlife Fund (WWF) in Brasilien, in der Nähe von Ituberá im Süden von Bahia einen gemischten, auf biologische Kakaoproduktion spezialisierten Landwirtschaftsbetrieb. Gleichzeitig gründete er eine Genossenschaft. Nach einer zunächst begeisterten Teilnahme sprangen seine Landsleute einer nach dem anderen ab. Die Schwierigkeiten waren zu groß: Bezahlbaren, natürlichen Dünger zu finden, war ebenso anstrengend und mühsam, wie einen olympischen Titel zu holen. Darüber hinaus war der Produktionsertrag (finanziell und mengenmäßig) so gering, dass die Anwendung biologischer Prinzipien wirtschaftlich nicht mehr machbar war.

André ist nach wie vor ein Bio-Bauer. Abgesehen davon, dass er froh ist, dass seine Kinder in einer nicht-vergifteten Umgebung aufwachsen, bringt es ihm keine weiteren Vorteile mehr. Das Bio-Zertifikat der Genossenschaft ist abgelaufen, und für ein neues fehlt das Geld. Ebenso wenig kann er es sich im Moment leisten, den festen jährlichen Beitrag pro Hektar organisch bearbeitetes Land weiterhin zu zahlen. Er verkauft seine Erzeugnisse jetzt auf dem konventionellen Markt und hofft, sich über Wasser halten zu können.

Warum? In dieser Umgebung bin ich selbst nun voll damit beschäftigt, für meinen Betrieb ein biologisches Zertifikat zu erhalten. Die Erlangung eines Zertifikats ist ein Prozess, der für biologische Zertifizierung gut und gerne drei Jahre dauert, weil es eine obligatorische Übergangsperiode gibt. Seit drei Jahren baue ich auf nachhaltige und organische Weise Kakao, Bananen und Limonen an. Andrés Geschichte hat mich veranlasst, über das Wie und Warum der Zertifizierung nachzudenken. Wozu und für wen ist die Zertifizierung eigentlich bestimmt? Wie hoch sind die Kosten, welche Vorteile bringt sie und wer hat letztlich etwas davon?

Richtschnur. Der Weltmarktpreis für Konsumkakaobohnen gilt in Bahia als Richtschnur. Dieser Preis ist nicht hoch genug, um unsere Kosten zu decken. Im Übrigen wird der Preis unserem hervorragenden Produkt nicht gerecht: eine makellose Kakaobohne, ausreichendes Gewicht, gut fermentiert, ohne den geringsten chemischen Zusatz und ein perfekter Geschmack! Um mit einem solchen Produkt einen Mehrwert zu erzielen, ist ein Zertifikat erforderlich – sagte man mir. Und so landete ich in der Welt der Zertifizierung.

Es scheint alles so logisch: Der Markt will sicher gehen, dass das, was der Produzent über sein Produkt sagt, auch stimmt. Dann kommt doch und seht es euch mit eigenen Augen an, ist meine erste Reaktion. Aber so läuft es nicht. Der Produzent selbst muss den Beweis liefern, dass das, was er oder sie über sein bzw. ihr Produkt sagt, wahr ist, und dafür muss er dann auch noch zahlen!¹

Dieser Beweis kann nämlich nur erbracht werden, wenn man einen offiziellen Zertifizierer hinzuzieht. Und dann beginnt die Pilgerfahrt durchs Zertifizierungsland: Sind Sie *Fair Trade*, *Rainforest Alliance*, *UTZ CERTIFIED* oder *biologisch* und warum? Entscheiden Sie sich für ein national oder international anerkanntes Zertifikat und worin genau besteht der Unterschied? Entscheiden Sie sich für ein einziges Produkt oder, mit Blick auf die Zukunft, doch lieber für verschiedene Agrarprodukte? Und wenn Sie dann beschlossen haben, welches Zertifikat für Ihren Betrieb am besten geeignet ist (wenn die Arbeitnehmer nach der nationalen Arbeitsgesetzgebung bezahlt werden und Sie selbst noch keinen Cent Einkommen erhalten, arbeiten Sie dann eigentlich wirklich *Fair Trade*?), ist gleich die nächste Entscheidung zu treffen. Von wem lassen Sie Ihr Produkt zertifizieren? Es gibt offenbar Dutzende zertifizierter Zertifizierungsunternehmen, die alle mehr als bereit sind, ihre Dienste anzubieten, natürlich gegen Bezahlung einer ordentlichen Vergütung für ihre im Voraus nicht ganz klaren Tätigkeiten. Außerdem müssen natürlich Reise- und Aufenthaltskosten des Zertifizierers bezahlt werden. Und all das erst, nachdem sehr umfangreiche Fragelisten über Produktion und Produktionsmethoden ausgefüllt und per E-Mail verschickt worden sind.²

Kosten. Praktisch alle Zertifizierer leben in der bewohnten Welt. In Brasilien bedeutet das ungefähr 2000 km weiter südlich; unser Betrieb ist nur per Flugzeug zu erreichen. Die zusätzlichen Kosten sind also nicht gering. Ein einfacher Flug von São Paulo nach Ilheus kostet schnell € 600. Da ein durchschnittlicher Kakaobetrieb keine angemessenen Unterbringungsmöglichkeiten hat, kommen noch die Kosten fürs Hotel und eventuell für einen Mietwagen hinzu.

Die Zertifizierung ist mit einem einmaligen Besuch nicht erledigt. Jedes Jahr kann ein unerwarteter Kontrollbesuch stattfinden, und dafür wird dem Betrieb auch wieder eine Rechnung vorgelegt. Bei organischer Zertifizierung ist alle drei Jahre eine Wiederholung der gesamten Untersuchung vorgeschrieben.

Und bei UTZ muss jedes Jahr eine neue Zertifizierung beantragt werden! Darüber hinaus muss ich als zertifizierter Betrieb jährlich eine feste Vergütung pro zertifiziertem Hektar bezahlen.

Und was bringt es mir, wenn ich erst einmal das heiß begehrte Zertifikat in der Hand habe? Garantierten Absatz zu einem fairen Preis? Nein, darum muss man sich als Bauer selbst kümmern.³ Das Zertifikat wird Ihnen Türen öffnen – das alles natürlich via Internet von Orten aus, wo bestenfalls gerade Elektrizität verlegt wurde und das Mobiltelefon noch kein Netz hat. Wäre die Entwicklung eines für „gewöhnliche“ Bauern einfachen, zugänglichen und lohnenden Zertifizierungssystems nicht viel besser, um den organischen und nachhaltigen Fair Trade oder was auch immer voranzubringen: gerechter Lohn für die Arbeit, auch auf längere Sicht. Damit bekäme ein Mann wie André bei seinen Bemühungen um Nachhaltigkeit eine Perspektive.

¹ Siehe zum Beispiel: The UTZ CERTIFIED Guide . „Der Produzent ist dafür verantwortlich, die Bedingungen des Kodex zu erfüllen, und trägt die Kosten für den Zertifizierungsprozess und das Audit.“

Gültigkeit des Zertifikats

Das Zertifikat wird gewährt, wenn der Produzent die Bedingungen des UTZ CERTIFIED Verhaltenskodex erfüllt, und gilt für 1 Jahr ab dem Datum der Kontrolle. Der Produzent ist dafür verantwortlich, vor dem Ablauf des UTZ CERTIFIED Zertifikats die Kontrolle für seine Neuzertifizierung zu organisieren. ([www.utzcertified.org /inter.phdID=111](http://www.utzcertified.org/inter.phdID=111))

² Um sich ein Bild von den Anforderungen, die für eine Zertifizierung gestellt werden, zu verschaffen, kann ein Blick auf die Websites der verschiedenen Organisationen Klarheit bringen. Siehe unter anderem: www.rainforestalliance.com; http://www.bcs-oeko.com/en_index.htm; <http://fairtrade.net/sites/certification/explanation.html>, www.utzcertified.org.

³ „Der tatsächliche Aufpreis wird zwischen Käufer und Verkäufer ausgehandelt, aber gemäß dem Prinzip eines besseren Preises für ein besseres Produkt muss ein Aufpreis gezahlt werden. Der Aufpreis muss im Verhandlungsprozess zwischen Erzeuger und Käufer ausdrücklich vereinbart werden. (...)

- UTZ CERTIFIED greift nicht in Preisverhandlungen ein.“ The UTZCERTIFIED Guide

Finanzierungsvorschlag

Auf jede an die Kakao verarbeitende Industrie gelieferte Tonne Kakaobohnen wird eine Nachhaltigkeitsabgabe von hundert Dollar erhoben. Das sind im Rahmen der gängigen Marktpreisschwankungen circa 4 Prozent des heutigen Weltmarktpreises.

Diese Abgabe wird von der verarbeitenden Industrie, Cargill Cocoa, ADM Cocoa, Barry Callebaut und anderen Unternehmen auf den Preis der Halbfabrikate – Kakaomasse, Kakaobutter und Kakaopuder – aufgeschlagen. Bei einer Ernte von 3,6 Millionen Tonnen Kakaobohnen würden jährlich 360 Millionen Dollar in den Fonds fließen. Ein großer Abnehmer wie Mars hat bereits mitgeteilt, dass er einen derartigen Aufschlag für diesen Zweck akzeptieren würde.

In einem 100-Gramm-Riegel Milkschokolade beträgt der Preisanteil von Kakao circa 8 Prozent des Verkaufspreises. Der Preiseffekt der Weitergabe der Nachhaltigkeitsabgabe würde dann 4 Prozent von 8 Prozent betragen, das heißt 3,2 Promille! Das ist weniger als ein halber Cent bei einem Ein-Euro-Riegel.



Verschiedene Arten von Kakaofrüchten im „Cacao Research Centrum“ in Trinidad.

[Anbau] Mars und Cargill leiten ein Projekt, das sich als Ziel gesetzt hat, im Jahr 2015 in Vietnam circa hunderttausend Tonnen Kakao anzubauen. Dieses Projekt wurde Mitte der 90er Jahre eingeleitet. Seit 2008 treiben auch die amerikanische und niederländische Regierung sowie die Weltbank das Projekt voran.

[Verarbeitung] Vor kurzem haben in Westafrika neue Verarbeitungswerke den Betrieb aufgenommen. Ende 2008 eröffnete Cargill ein neues Werk mit einer Kapazität von 65 Tausend Tonnen Kakaobohnen in Tema (Ghana), während ADM vor kurzem eine neue Fabrik mit einer Kapazität von 30 Tausend Tonnen in Kumasi (Ghana) in Betrieb nahm.

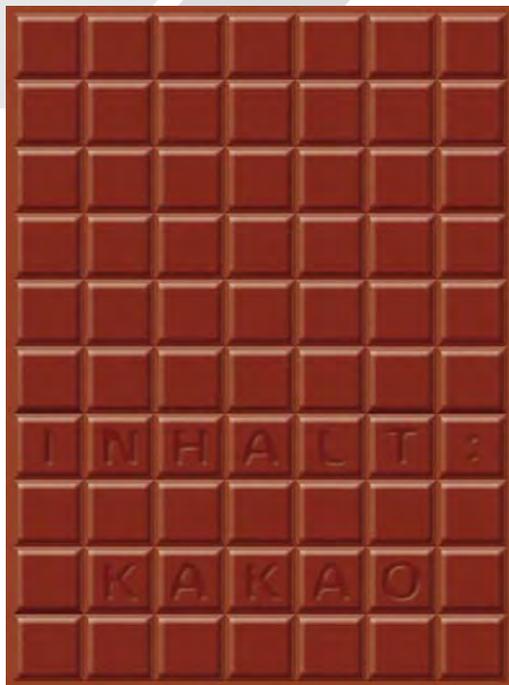
[Verarbeitung] ADM übernimmt Schokinag: sechzig Tausend Tonnen Kuvertüre werden in Werken in Deutschland und Belgien hergestellt.

[Verarbeitung] Der französische Schokoladenhersteller CEMOI will sich hinter Barry Callebaut als Nummer 2 auf dem europäischen Markt für Kuvertüre behaupten. 2008 haben dreitausend Mitarbeiter einen Umsatz von siebenhundert Millionen Euro erwirtschaftet. Das Unternehmen verarbeitet jährlich hunderttausend Tonnen Kakaobohnen und verfügt über sieben Werke in Frankreich und je ein Werk in Deutschland, Spanien, Großbritannien und an der Elfenbeinküste.

[Verarbeitung] In vielen Standorten großer Kakao-verarbeitungsfirmen wurde die Produktion Ende 2008/Anfang 2009 aufgrund der sinkenden Nachfrage infolge der Finanz- und Wirtschaftskrise zurückgeschraubt. Mitte 2009 gibt es Anzeichen, dass die meisten Unternehmen wieder auf volle Produktionskapazität umsteigen.

Wissenswertes rund um die Kakaoversorgungskette

Der Weg von der Kakaobohne zur fertigen Schokolade ist lang und gar nicht süß. Eine neue Broschüre informiert über Produktion, Verbrauch, Trends und soziale Verantwortung in der Branche.



Die Kakao-Broschüre kann unter [» www.proge.at/projekte](http://www.proge.at/projekte) als PDF-Datei heruntergeladen oder gedruckt bestellt werden. Weitere Informationen zum Kakao-Projekt bei: Gerhard Riess vom Branchenbüro Genuss der PRO-GE unter der Tel. 01/534 44-69 590 bzw. per E-Mail an gerhard.riess@proge.at

Der Kakaosektor befindet sich an einem Scheideweg. Die Bedeutung der nachhaltigen Kakaoproduktion wird von HerstellerInnen, Regierungen, Unternehmen, NGOs und VerbraucherInnen in zunehmendem Maße erkannt. Weltweit arbeiten viele Organisationen mit dem Ziel einer besseren und gerechteren Weltwirtschaft.

Neues Netzwerk. Mit der Broschüre "Kakao" starten Organisationen in Österreich (Gewerkschaft PRO-GE, Südwind-Agentur, weltumspannend arbeiten, Fairtrade, Dreikönigsaktion) die Gründung eines gemeinsamen Netzwerkes mit Organisationen aus den Niederlanden. Neben umfassenden Informationen über Produktionsbedingungen, geschichtlichen Ursprüngen, Verbrauchertrends etc. enthält die Broschüre auch einen Aktionsplan für Nachhaltigkeit in der Kakaoversorgungskette.

Seit 1987. Bereits 1987 hat die Gewerkschaft das internationale Kakaoprogramm gestartet, um die Zusammenarbeit mit Gewerkschaften in Lateinamerika, Westafrika, Südostasien bzw. West- und Osteuropa zu organisieren. Dabei wurden Kolleginnen und Kollegen in den österreichischen Schokoladebetrieben über die AkteurInnen der internationalen Kakao- und Schokoladeproduktion informiert.

Soziale Verantwortung. Solidarität entsteht nicht automatisch und von alleine, sondern muss auch entsprechend organisiert werden. Diese neue Initiative wird die Zusammenarbeit mit Konsumentinnen und Konsumenten aufbauen, und die Forderung nach nachhaltiger und gerechterer Produktion von Schokolade stellen. Damit die soziale Verantwortung in den Farbprospekten der Süßwaren-Unternehmen zur Wirklichkeit wird, wird das neue Netzwerk entsprechende Aktionen starten.

PRO-GE
DIE PRODUKTIONSGEWERKSCHAFT

www.proge.at



EFFAT

www.effat.org

Impressum

Dieser Kakao Newsletter ist eine Veröffentlichung der Gewerkschaft PRO-GE und EFFAT, die europäische Gewerkschaftsföderation für den Landwirtschafts-, Nahrungsmit- tel- und Tourismussektor. Dieser Newsletter wird in Europa in mehreren Sprachen veröffentlicht. EFFAT-Mitglied PRO-GE haftet für den Inhalt dieser österreichischen Ausgabe. Auflage: 750 Stück

Redaktion: Gerhard Riess, Wolfgang Purer

Texte und Fotos: „Werkgroep Cacao Duurzaam“

Julie Schouten, Gewerkschaftssekretär zuständig für Kakao; Dick de Graaf; Hans Hupkes, Berater internationale Angelegenheiten; Jan Giling; Jan Kat; Paul Elshof, Forscher der Food World Research & Consultancy; Wim Rutz

Zusätzliche Fotos: Südwind Agentur, Fairtrade Österreich

Gewerkschaft PRO-GE, Johann-Böhm-Platz 1, A-1020 Wien, ZVR-Nr.: 576439352