

Verantwortung übernehmen – vor Ort in Belgien und am Ursprung in Afrika

Grundvoraussetzung für Wohlstand ist Bildung, davon ist Fons Maex, Gründer von Kim's Chocolates überzeugt, als er das „Cocoa for Schools“-Projekt in Afrika initiiert. In Belgien spielen beim Bau der Schokoladenfabrik Umweltaspekte eine große Rolle.



Vor zehn Jahren hat Fons Maex, damals als CEO von Kim's Chocolates, das „Cocoa for Schools“-Projekt in Tansania gestartet. Mittlerweile fließen jährlich rund 1 Mio. Euro dorthin.

Von Anja Ashauer

Der Nachhaltigkeitsgedanke sei Teil ihrer Unternehmens-DNA, sagt Marc Quirijnen, seit 2017 CEO von Kim's Chocolates. Schließlich war es Motivation und Grundgedanke von Firmengründer Fons Maex, mit der Herstellung und dem Verkauf von Schokoladen die Bildung von Kindern und Jugendlichen in Tansania zu fördern. Mit dem Bau des Firmengebäudes vor nunmehr 15 Jahren hat das Unternehmen Maßstäbe gesetzt. „Wir verfolgen einen ganzheitlichen Ansatz. Ganz oben stehen unsere Mitarbeiter, ohne die unser Betrieb nicht möglich wäre. Uns ist es sehr wichtig, für sie ein angenehmes Arbeitsumfeld zu schaffen und ihnen Wertschätzung entgegenzubringen. Aber ebenso benötigen wir zuverlässige Lieferanten, und die Menschen in unmittelbarer Nachbarschaft zu unserer Fabrik sollen leben können, ohne sich von uns gestört zu fühlen, auch das ist wichtig.

Vom direkten Umfeld blickt man in die Ferne, kommt schließlich zum Ursprung des Kakaos und beschäftigt sich mit dem Leben der Kakaobauern und deren Familien“, so der Geschäftsführer.

14.000 Tonnen Schokoladenprodukte werden jährlich gefertigt

„Wir haben klein angefangen und haben natürlich nicht alles nur für die Umwelt gemacht. Wir denken wie jedes Unternehmen wirtschaftlich“, sagt er. Doch bereits damals förderte der Staat umweltbewusstes Verhalten, man wollte gute Rahmenbedingungen für die Unternehmen schaffen. Nicht minder wichtig war, dass der technische Leiter des Betriebs, Jean Jacobs, immer sehr offen für alles Neue sei, „damit lässt sich auch unser Erfolg, der natürlich maßgeblich von der Qualität der Produkte abhängt, erklären“, so Quirijnen. Zwei Marken, KC Chocolatier und Cachet, sowie Private-Label-Produkte werden

in der Fabrik gefertigt. „Sämtliche Kuvertüren lassen wir nach eigenen Rezepturen fertigen, davon ausgehend machen wir alles selbst, das schmeckt man“, so der CEO.

Bereits bei der Konzeption des neuen Firmengebäudes in Tienen 2006 wurden Umweltaspekte miteinbezogen. Mit dem Start der Produktion 2008 präsentierte die Firma der Öffentlichkeit eine State-of-the-Art-Anlage. In der Produktionsstätte sollte alles – von der Energiever- bis hin zur Abwasserentsorgung – so „grün“ wie möglich sein. Ungefähr 4 Mio. Euro wurden in umweltfreundliche Technologien investiert. Das Ergebnis: Nach Unternehmensangaben sind alle Baumaterialien soweit möglich recycelbar. Die 4.000 Solarpanels auf dem Firmendach decken bis 20 Prozent des Energiebedarfs, der gesamte restliche Strom wird zu 100 Prozent aus erneuerbaren Quellen generiert – mit Wasser- und Windkraft sowie Solarenergie. Auch verhindert das weiße Dach, dass sich das Gebäude schnell aufheizt, zudem nutzt die Kühlanlage Ammoniak und CO₂ zur Umwandlung von Wärmeenergie.

Stolz ist man bei Kim's auf die Wasseraufbereitungsanlage: Auf Basis von Bio-Fermentation werden rund 90 Prozent der Nährstoffe dem Abwasser entzogen und in der Landwirtschaft als Dünger wiederverwendet. Der ökologische Fußabdruck des Unternehmens wurde so auf 440 Tonnen CO₂ pro Jahr reduziert. Mittlerweile können dort täglich auf sechs Produktionslinien – vier Form- und zwei Überzugslinien – Tafeln oder Riegel im 3-Schicht-Betrieb gefertigt werden. Aktuell fertigt Kim's rund 14.000 Tonnen Produkte im Jahr. Doch die nachhaltige Ausrichtung des Werks sollte



Umweltaspekte spielten bei der Konzeption des Firmengebäudes eine große Rolle.

nicht alles sein. Auch die Herkunft der Rohstoffe geriet ins Visier.

„Als Fons Maex auf der Suche nach Bio-Kakao in Tansania unterwegs war, kam er mit den Kakaobauern in Kontakt. Dies hinterließ einen so tiefen Eindruck bei ihm, dass Kim's Chocolates im Mai 2010 das Cocoa for Schools Projekt in Tansania gestartet hat.“ Maex ist überzeugt davon, dass Grundvoraussetzung für jegliche Art von Wohlstand Bildung ist. „Wir haben das Engagement dort am Anfang nicht groß kommuniziert. Der Kakaoertrag in Tansania liegt bei lediglich rund 10.000 Tonnen im Jahr“, sagt Quirijnen. Von Vorteil sei, dass künstliche Dünge- und Schädlingsbekämpfungsmittel für die Farmer stets unerschwinglich waren, sodass der Kakao seit jeher biologisch angebaut wird. Unter der Marke Cachet entwickelte Kim's Chocolates Organic Schokoladentafeln, für die 400 Tonnen bio-zertifizierter Kakao aus Tansania eingekauft wurden. Allein die Verpackungsmotive machen neugierig, unterstrichen wird dies durch die Sortenvielfalt wie Almonds & Cherries, Raspberry oder Caramel & Sea Salt. Bedauerlicherweise hat Tansania als Folge der Corona-Pandemie die Biozertifizie-



Marc Quirijnen, CEO von Kim's Chocolates, möchte das Engagement des Unternehmens zukünftig stärker kommunizieren.

rung des Kakaos vorläufig nicht fortgeführt, sodass ab 2022 benachbarte Länder den Kakao für die Schokoladen liefern. Hinsichtlich des Geschmacks ist der „East Blend“ dem Original ebenbürtig. Unbeeinflusst davon läuft das Cocoa for Schools Projekt in Tansania weiter.

Das Konzept ließe sich sehr gut auf weitere Länder übertragen

„Wir haben mit unserem Prämiensystem ein tolles Projekt ins Leben gerufen, doch wichtig ist, dass sich global noch viel mehr bewegt. Und auch in der belgischen Schokoladenindustrie muss bis 2025 alles, was dort hergestellt wird, aus einem Nachhaltigkeitsprogramm stammen. Kim's hat dieses Ziel nahezu erreicht, da wir auf 98 Prozent unserer eingekauften Kakao-Rohstoffe eine Prämie zahlen, die in unser Nachhaltigkeitsprogramm fließt. Jedoch muss die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet werden. Ich denke, dass einige, die sehr viel verdienen, mit etwas weniger zufrieden sein sollten. Es liegt in der Verantwortung der Industrie, den Gewinn besser zu verteilen. Schon jetzt gibt es die 17 SDGs, also einen globalen Plan zur Förderung nachhaltigen Friedens und Wohlstands, doch ich befürchte, ohne ein Gesetz wird sich international nichts Gravierendes ändern“, so der CEO. Prämien zahlt Kim's Chocolates schon lange, seit 2010 fließen sie – zurzeit jährlich rund 1 Mio. Euro – komplett in das Cocoa for Schools Projekt nach Tansania. „Etwa 140 Dörfer in denen rund 700.000 Menschen leben, sind in das Projekt involviert. Wichtig war uns, dass die Bauern auch eine Leistung erbringen: Es wurde vereinbart, dass sie die Ziegelsteine brennen und die Schulen bauen.“

Mittlerweile hat sich Fons Maex in Tansania ein Haus gebaut, er verbringt die Hälfte des Jahres dort. „Das Projekt kann nur funktionieren, wenn wir

selbst vor Ort sind. Tansania ist für Fons zur zweiten Heimat geworden. Den engen Kontakt zur Windel Group, zu der Kim's Chocolates seit 2003 gehört, hält er weiterhin und tauscht sich alle vier Wochen im Vorstandsrat aus.

„Eine Anekdote zeigt, wie ungewöhnlich das Engagement von Fons Maex damals war. Als er zum vereinbarten Zeitpunkt die Baumaterialien lieferte, waren weder Arbeiter noch Ziegelsteine zum Bau der Schulen da. Die Menschen konnten einfach nicht glauben, dass er es ernst meinte“, sagt Quirijnen lächelnd. Dies führte zu Verzögerungen, 2016 startete schließlich das Projekt. Das Ziel: 2.000 Schulgebäude innerhalb von zehn Jahren. Jetzt sind schon 1.300 Schulen gebaut.

„Man darf den Erfolg nicht allein anhand der Anzahl der neu gebauten Schulen bemessen. Ebenso wichtig sind Lehrerwohnungen, sanitäre Einrichtungen, Schulbücher und vieles mehr“, betont er. Standen anfangs Grundschulen für Kinder bis zwölf Jahre im Fokus, werden seit 2019 auch Schulen für die 13- bis 19-Jährigen gebaut, denen ein Internat angeschlossen ist. Es ist eine der größten Herausforderungen, die Mädchen vor Übergriffen zu schützen – die Schulwege sind für sie sehr gefährlich.

Zieht Quirijnen heute Bilanz, sagt er: „Wir sind nach wie vor ein kleines Unternehmen, aber unser Impact ist groß. Wir haben demonstriert, dass man auf eine sehr effiziente Weise viel bewirken kann. Cocoa for Schools hat eine kleine, schmale Struktur, lediglich drei Ingenieure stehen auf der Gehaltsliste, so bleibt das meiste Geld beim Projekt. Das Konzept ließe sich sehr gut ausweiten und auf weitere Länder übertragen. Das müssen nicht unbedingt wir machen, wir teilen unsere Erfahrungen gerne mit anderen, die sich ebenso engagieren wollen.“

kimchoc.be
cocoaforschools.be