

VALENTONY'S, DER ULTIMATIVE HERZENSBRECHER VON TONY'S CHOCOLONELY IST ZURÜCK!

Ein Strauß Rosen und eine Tafel cremiger Schokolade vereint in einem - geht nicht? Geht doch! Und das beste daran: diese Schokolade kommt mit einer richtig guten Idee daher: Schokolade frei von Kinderarbeit und moderner Sklaverei zu machen, und zwar jede Schokolade weltweit.

Mit der Tony's Chocolonely Tafel zum Valentinstag - der ValenTony's aus köstlicher Vollmilchschokolade mit Noten aus Rose und Himbeere - lässt sich das Liebesbekenntnis in purem Schokoladenglück verschenken.

Erhältlich ist die 180 Gramm Tafel **Tony's Chocolonely Valentony's** ab 2022 im **Tony's-Schokoshop** zum UVP von 3,70 €. Also rechtzeitig bestellen & nicht nur Liebe zu Schokolade teilen sondern mit dem Kauf der fairen Tony's Chocolonely Schokolade die Mission von Tony's unterstützen. Wie das funktioniert? Ehrlich gesagt ziemlich einfach: Einfach am Supermarktregal für faire Schokolade entscheiden. Denn die Macht der Konsument:innen ist groß!

Was macht Tony's anders?

Der Weg von der Kakaobohne am Baum zur Schokolade im Regal ist ein langer. Damit auf diesem langen Weg sichergestellt werden kann, dass Kakaofarmer:innen von ihrer Arbeit leben können, hat Tony's neue Regeln für die Schokoladenherstellung aufgestellt, die so simpel sind, dass jede:r mitmachen kann: die **5 Tony's Chocolonely Sourcing-Prinzipien**. Sie sollen es schaffen, moderner Sklaverei und illegaler Kinderarbeit in Westafrikas Kakaofarmen ein Ende zu setzen (Infos zu allen 5 Prinzipien finden sich [hier](#)).

Am besten klappt's, wenn alle mitmachen

Damit das klappt, sind keine Abkürzungen erlaubt. Es bringt nichts, sich nur zwei oder drei bequem erreichbare Ziele herauszupicken. Nein: Alle 5 Sourcing-Prinzipien müssen zusammen angewendet werden. Alle 5 sind notwendig, um die Kakao-Lieferkette langfristig fairer zu machen. Und alle 5 sind nur dann ein voller Erfolg, wenn sich wirklich alle Schokoladenunternehmen der Welt daran orientieren, und so lädt Tony's diese Unternehmen ein, Teil der **Tony's Chocolonely Open Chain** zu werden: eine Lieferkette für Kakaobohnen, die bessere Lebensbedingungen für Kakaofarmer:innen und ihre Familien sichern soll. Andere Schokoladenhersteller können sich den Sourcing-Prinzipien anschließen und die Kakaobohnen aus dem Konzept der Tony's Open Chain beziehen.

Denn manchmal kann es so schön einfach (und schokoladig) sein, mehr Liebe in die Welt zu bringen und sie dabei ein Stück zu verbessern...

PR Kontakt

HEROES & HEROINES

tonyschocolonely@heroes-heroines.com


Über Tony's Chocolonely

Tony's Chocolonely kommt aus den Niederlanden, wurde 2005 von einem TV-Journalisten gegründet und ist in seiner Heimat Schokoladen-Marktführer - vor Big Playern wie Nestlé, Mars und Mondelez. Als sog. Impact-Unternehmen macht Tony's Chocolonely nicht nur auf Missstände aufmerksam, sondern unternimmt aktiv etwas dafür, dass sich unhaltbare Zustände endlich ändern - weg vom Paternalismus hin zu Gleichheit in der Geschäftsbeziehung mit ihren Partnern in den afrikanischen Ländern. Dafür hat Tony's Chocolonely verschiedene Programme ins Leben gerufen, setzt sie konsequent und transparent um, und beweist, dass es auch anders geht. Tony's Chocolonely teilt sein Know-how gerne mit allen Schokoladen-Produzenten, lädt sie ein, nach denselben Prinzipien zu handeln und damit endlich für Gerechtigkeit im Kakaoanbau zu sorgen – eine Schokolade ohne bitteren Beigeschmack.

Ausführliche Informationen finden sich im jährlichen FAIR REPORT sowie unter www.tonyschocolonely.com.

Noch Fragen? presse@tonyschocolonely.com



 crazy about chocolate,
serious about people