



## P E R S B E R I C H T :

# Albert Heijn eerste partner in Open Chain platform van Tony's Chocolonely

## Samenwerking met Albert Heijn en Barry Callebaut grote stap in slaafvrije missie van Tony's Chocolonely

- **Tony's Open Chain als praktijkoplossing voor sociale misstanden in cacao**
- **Traceerbare cacao en leefbaar inkomen centraal in samenwerking**
- **Druk op cacao-industrie om structureel te veranderen en mee te doen wordt groter**

Amsterdam, 29 november 2018 - Albert Heijn gaat voor haar chocolademerken Delicata cacao inkopen volgens de vijf samenwerkingsprincipes van Tony's Chocolonely. De supermarktketen sluit zich als eerste aan bij Tony's Open Chain platform. Samen met Barry Callebaut, de grootste chocolademaker in de wereld, vergroten de bedrijven de druk op de cacao-industrie om een einde te maken aan illegale kinderarbeid en moderne slavernij.

Vanaf maart 2019 biedt Albert Heijn Delicata-chocolade aan met traceerbare cacaomassa. De bonen zijn tegen een hogere prijs ingekocht bij de partnercoöperaties van Tony's Chocolonely in Ghana en Ivoorkust. *"We willen een verschil maken. Daarom vinden we het belangrijk om structureel bij te dragen aan een beter leven voor cacao-boeren. Alle Delicata-chocoladeletters en repen van Albert Heijn zijn sinds 2010 als eerste UTZ-gecertificeerd. Nu zetten we een belangrijke volgende stap om te komen tot een transparante en duurzame cacao-keten"*, aldus Henk van Harn, Vice President Houdbaar & Non Food Albert Heijn. De receptuur en smaak van Delicata blijven onveranderd.

### Open source

Tony's Chocolonely bestaat om 100% slaafvrij de norm in chocolade maken. Daarom stelt het zijn manier van werken open voor anderen. Tony's Open Chain is het 'open source' platform waarop chocoladebedrijven kunnen beschikken over alle benodigde kennis en tools. Zoals Tony's Beantracker of het 'Child Labour Monitoring and Remediation System', dat bij alle partnercoöperaties van Tony's Chocolonely is ingevoerd.

Albert Heijn is de eerste partner die zich aansluit bij Tony's Open Chain. Barry Callebaut maakt de samenwerking mogelijk door de gescheiden verwerking van de cacao tot chocolade. *"Het is fantastisch om onze krachten te bundelen met impactbedrijf Tony's Chocolonely en Albert Heijn, de grootste supermarktketen van Nederland. Samen zetten we een grote stap om duurzame chocolade de norm te maken in 2025. Dankzij onze logistieke expertise kunnen we dit succesverhaal verder uitbouwen. Een belangrijke stap voor de sector"*, zegt Antoine de Saint-Affrique, CEO Barry Callebaut.

Extreme armoede is de grondoorzaak van de sociale misstanden in de cacao-industrie. De problemen worden alleen opgelost als bedrijven verder gaan dan certificering en een hogere prijs betalen dan de certificeringspremie. Met de vijf samenwerkingsprincipes van Tony's Chocolonely is een leefbaar inkomen voor de cacao-boer mogelijk. Ook gaat de anonimiteit uit de keten. Daardoor is duidelijk wie de cacao-bonen verbouwt en onder welke omstandigheden.

## Oproep voor de cacao-industrie

De drie partijen laten samen zien dat op grote schaal chocolade maken anders kan en voeren de druk op de industrie op om mee te doen. *“Samen maak je meer impact. Daarom ben ik bijzonder trots dat Albert Heijn en Barry Callebaut met ons meegaan op onze routekaart naar slaafvrije chocolade. Goed voorbeeld doet volgen. Vanaf vandaag is onze impact groter dan alleen onze eigen chocolade. Een eerste stap en let maar op, er volgen nog vele. Samen maken we chocolade 100% slaafvrij”*, zegt Henk Jan Beltman, Chief Chocolate Officer Tony’s Chocolonely.

De drie partijen kondigen het nieuws vandaag samen aan op Tony’s FAIR, de jaarFAIRgadering van Tony’s Chocolonely.

--- noot voor de redactie ---

### Voor nadere informatie kunt u contact opnemen met:

- Tony’s Chocolonely, Pascal van Ham, +31 6 30 43 33 07, pascal@tonyschocolonely.com
- Albert Heijn, Ronald van der Aart, +31 6 82 11 21 16, ronald.van.der.aart@ah.nl
- Barry Callebaut, Erik Lenaers, +32 4 85 96 00 63, elenaers@webershandwick.com

### Over Tony’s Chocolonely ([www.tonyschocolonely.com](http://www.tonyschocolonely.com))

Tony’s Chocolonely wil chocolade 100% slaafvrij maken. Niet alleen hun eigen chocolade, maar alle chocolade wereldwijd. Tony’s Chocolonely is opgericht in 2005 door journalisten van de Keuringsdienst van Waarde toen zij erachter kwamen dat de grootste chocoladebedrijven ter wereld cacao verwerkten van plantages waar kindslaven werkten. Sindsdien is het Amsterdamse chocoladebedrijf uitgegroeid tot grootste chocolademerk in Nederland en verkrijgbaar in de US en meerdere Europese landen. Tony’s Chocolonely wil mensen bewust maken van de ongelijkheid in de chocolade-industrie, het voorbeeld geven dat chocolade maken anders kan en zo de chocolade-industrie inspireren om samen 100% slaafvrij de norm in chocolade te maken.

### Albert Heijn en duurzaamheid (<https://www.ah.nl/over-ah/meer-doen/duurzaamheid>)

In 2017 en 2018 werd Albert Heijn uitgeroepen tot de meest duurzame supermarktketen van Nederland [bron: <https://www.sb-index.com/2018-official-results-netherlands/>]. Dat is het resultaat van een groot aantal maatregelen dat het bedrijf heeft genomen om voedselverspilling en het gebruik van verpakkingsmaterialen stap voor stap te verminderen. Ook levert Albert Heijn een bijdrage aan de vermindering van overgewicht. Een ander belangrijk onderdeel van het duurzaamheidsbeleid is dat het bedrijf steeds meer productieketens en -processen transparant maakt.

### Over Barry Callebaut ([www.barry-callebaut.com](http://www.barry-callebaut.com))

Met een jaarlijkse omzet van ongeveer CHF 6,9 miljard (EUR 6,0 miljard / USD 7,1 miljard) in het fiscale jaar van 2017/18, is de Barry Callebaut Group uit Zürich ’s werelds toonaangevende producent van hoogwaardige chocolade- en cacao-producten – van het winnen en verwerken van cacao-bonen tot het produceren van de beste chocolade, waaronder chocoladevullingen, decoraties en mengsels. De Group beheert bijna 60 productiefaciliteiten wereldwijd en heeft wereldwijd een diverse en toegewijde groep van 11.500 mensen in dienst. De Barry Callebaut Group levert aan de hele voedselindustrie, van industriële voedselproducenten tot ambachtelijke en professionele gebruikers van chocolade, zoals chocolatiers, banketbakers, bakkers, hotels, restaurants en cateraars. De twee wereldwijde merken die voorzien in de specifieke eisen van deze gastronomische klanten zijn Callebaut® en Cacao Barry®. De Barry Callebaut Group spant zich in om duurzame chocolade tegen 2025 de norm te maken, om zo toekomstige cacao-bronnen te garanderen en het levensonderhoud van boeren te verbeteren. De Group steunt de Cocoa Horizons Foundation in haar doel om vorm te geven aan een duurzame cacao- en chocolade-industrie.