



Fact-Sheet: Die Wertschöpfungskette von Schokolade

Definition einer Wertschöpfungskette

Ursprünglich wurde der Begriff Wertschöpfungskette angewendet, um die Abläufe der Beschaffung und Produktion innerhalb von Unternehmen zu beschreiben. Mittlerweile wird die Bezeichnung auch verwendet, um die **gesamte Produktionskette** vom Anbau oder Abbau eines Rohstoffes, die Weiterverarbeitung, den Handel und die Kundinnen und Kunden bis hin zur Entsorgung zu erfassen. Analysiert wird neben der Verteilung der Kosten auch die Macht innerhalb der Wertschöpfungskette. Entwicklungspolitisch orientierte Forschungseinrichtungen fragen zudem, wie die Situation der Menschen verbessert werden kann, die in Entwicklungsländern Produkte für den Weltmarkt anbauen oder produzieren.

Herkunft, Eigenschaften und Anbauggebiete

Der **Kakaobaum** stammt ursprünglich aus Zentralamerika, wo seine Früchte von verschiedenen Hochkulturen seit 1500 v. Chr. als Nahrungsmittel, Zahlungsmittel, in religiösen Ritualen sowie als Heilmittel gegen Fieber und Vergiftungen verwendet wurden.

Für den **Anbau** kommen nur relativ kleine Regionen entlang des Äquators infrage: Der Kakaobaum benötigt gute Böden, eine monatliche Durchschnittstemperatur zwischen 24 und 28 °C, hohe Luftfeuchtigkeit und mindestens 1.500 mm gleichmäßig über das Jahr verteilten Niederschlag. Es gibt zwei **Erntezeiten** in den Monaten Oktober bis März (Haupternte) und Mai bis August (Nebenernte).

Nach der Eroberung Mittel- und Südamerikas brachten die Kolonialherren den Kakao mit nach Hause und Europa kam auf den Kakaogeschmack. Da die Produktionsmengen in Südamerika bald nicht mehr ausreichten, förderten Europäer Ende des 19. Jahrhunderts den Kakaobau in ihren Kolonien auf dem afrikanischen Kontinent und in Indonesien.

Von der Kakaobohne zur Schokolade

Kakaobau und erste Verarbeitungsschritte

- Pflanzen und pflegen der Kakaobäume
- Ernte
- Öffnen der Früchte
- Fermentieren und trocknen
- Verpacken in Säcke und lagern

Handelsstufe

- Bauern und Genossenschaften verkaufen an Kleinhändler/Aufkauforganisationen/Exporteure
- Transport in die Häfen
- Export oder Weiterverarbeitung im Anbauland

Weiterverarbeitung der Bohnen

- Lagern
- Reinigen und rösten
- Brechen
- Vermahlen zu Kakaomasse

Herstellung der Schokolade

- Verarbeiten der Kakaomasse
 - zu **Schokolade** (mit Milch, Zucker, Haselnüsse, Nougat, Kakaobutter etc.)
 - **Oder**: Auspressen der Kakaomasse zu Kakaobutter und Kakaopulver
 - **Kakaobutter**: Verwendung in Schokolade (sowie Kosmetika, pharmazeutische Produkte)
 - **Kakaopulver**: Weiterverarbeiten zu Kakaoerzeugnissen
- Verpacken

Der Weg zum Kunden

- Transport in die Geschäfte
- Verkaufen
- Verbrauchen
- Entsorgen

Tabelle 1
Kakaoproduktion nach Regionen und Ländern in 1000 Tonnen

	2009/10	2010/11	2011/2012
Afrika	2.458	3.232	2.839
Wichtigste Produzenten:			
Elfenbeinküste	1.242	1.511	1.350
Ghana	632	1.025	970
Südamerika	522	544	529
Wichtigste Produzenten:			
Brasilien	161	200	180
Ecuador	160	145	150
Asien/Ozeanien	633	537	593
Wichtigster Produzent:			
Indonesien	535	450	500
Welt gesamt	3.613	4.304	3.961

Quelle: ICCO



Fast jede achte Kakaobohne wird in Deutschland konsumiert,
Foto: Infozentrum Schokolade

Tabelle 3
Weltmarktanteil der großen Schokoladenproduzenten

Kraft Foods/Cadbury	15 %
Mars	15 %
Nestlé	13 %
Hershey's	7 %
Ferrero	7 %

Quelle: Trading Visions

Deutschland: Verbrauch, Exportüberschuss

Schokolade gehört zu den beliebtesten Süßigkeiten, die Deutschen essen rund 11 kg pro Kopf und Jahr. Rund 12,4% des weltweit angebauten Kakaos – und damit fast jede achte Bohne – wird in Deutschland konsumiert. Darüber hinaus wird eine große Menge in Deutschland hergestellter Schokolade weltweit exportiert und damit ein Exportüberschuss erzielt. Deutschland spielt somit eine wichtige Rolle auf dem Weltmarkt für Kakao.

Bauern, Verarbeiter, Handel

Während Kakao in Deutschland die Grundlage für die kleine Mahlzeit zwischendurch bildet, ist er für rund 5,5 Mio. Kleinbauern und ihre Familien die wichtigste Einnahmequelle und damit Ernährungsgrundlage: Sie produzieren mehr als 90 % der weltweiten Erntemenge auf kleinen Plantagen, die in der Regel nur wenige Hektar groß sind.

Die Kleinbauern verkaufen an Zwischenhändler. Diese wiederum beliefern Unternehmen, die den Kakao mahlen und teilweise auch schon zu Schokoladenmasse weiterverarbeiten. Erst dann folgen die eigentlichen Schokoladenhersteller. Die letzte Stufe bildet der Handel. Diese drei Stufen werden von jeweils nur fünf Unternehmen dominiert.

Tabelle 2
Weltmarktanteil der fünf größten Vermahler von Kakao (2011)

	verarbeiteter Kakao in 1000 Tonnen	Anteil am Weltmarkt
Weltmarkt gesamt (2010/2011)	3.914	100 %
Davon		
Cargill	600	15,4 %
Barry Callebaut	540	13,8 %
ADM	500	12,8 %
Petra Foods	350	9 %
Blommer	200	5 %
Weltmarktanteil der 5 Unternehmen	2.190	56,2 %

Quelle: Geschäftsberichte; Gespräche mit Marktteilnehmern

Tabelle 4
Umsatz der Marktführer des deutschen Lebensmittel-einzelhandels (2011)

	Umsatz mit Nahrungsmitteln (Mrd. Euro)	Gesamtumsatz (Mrd. Euro)
Edeka-Gruppe	42,7	47,2
Rewe-Gruppe	25,1	35,5
Schwarz-Gruppe	23,2	28,7
Aldi-Gruppe	20,3	24,7
Metro-Gruppe	11,4	30,1

Quelle: Lebensmittel Zeitung



Fortbildungslehrgänge für Kakaobauern sollen helfen, Qualität und Ertrag der Kakaovernte zu steigern, Foto: Utz Certified.

Sinkende Preise – große Misstände

Die Kakaobauern erhielten im Jahr 1980 inflationsbereinigt je Tonne Kakao fast 5.000 US-Dollar, im Jahre 2000 waren es nur noch 1.200 US-Dollar, Mitte 2012 waren es rund 2.300 US-Dollar. Der sinkende **Kakaopreis** führte zur Verarmung von Millionen Bauern. Da sie keine Erntehelfer mehr bezahlen konnten, setzten sie verstärkt ihre eigenen **Kinder** oder auch angeheuerte Kinder ein. In Westafrika arbeiten Hunderttausende Kinder unter Bedingungen, die sowohl laut den nationalen Gesetzen als auch laut internationalen Standards verboten sind. Die Kinderarbeit ist letztendlich ein Symptom für die schlechte Situation vieler Kakaobauer.

Am schlimmsten ist die Situation in der Elfenbeinküste, von wo rund 35 % der weltweiten Ernte und sogar 60 % des in Deutschland verarbeiteten Kakao stammen.

Schlechte Produktionsbedingungen

Aufgrund der gefallen und stark schwankenden **Kakaopreise** haben viele Kakaobauern nicht mehr in ihre Plantagen investiert. Ein großer Teil der **Bäume** ist älter als 20 Jahre. Darüber hinaus haben die Bauern kein Geld, um ausreichende Mengen Dünger und Pestizide zu kaufen. Dies führt dazu, dass sie in der Regel nur rund 400 kg Kakao je Hektar ernten – möglich wäre mehr als das Doppelte. Auch die **Regierungen** vieler Anbauländer unterstützen die Bauern nicht in einem Maße, das notwendig wäre. Es fehlt an Weiterbildungsmöglichkeiten, Infrastruktur wie Straßen und Schulen sowie an Möglichkeiten, Kleinkredite aufzunehmen.

Viele Bauern überlegen angesichts der unsicheren Situation auf dem Kakaomarkt, auf andere Früchte umzusteigen. Dies wiederum löst große Besorgnis bei den Schokoladenproduzenten aus, die Engpässe bei der Versorgung mit ihrem Rohstoff fürchten.

Kinderarbeit: Lokale Gesetze und ILO-Konventionen

In **Ghana** dürfen Kinder laut dem traditionellen Recht ihren Eltern bei der Arbeit helfen, solange dies innerhalb gewisser Grenzen geschieht und sich an den körperlichen Fähigkeiten des Kindes orientiert. Werden Kinder von ihren Eltern ausgebeutet oder misshandelt, sollen Nachbarn und Verwandte eingreifen. Nach den derzeitigen Gesetzen dürfen Kinder leichte Arbeiten **ab dem 13. Lebensjahr** verrichten, das Mindestalter für reguläre Arbeit liegt bei 15 Jahren, und gefährliche Arbeiten sind ab einem Alter von 18 Jahren erlaubt. Auch in den anderen Kakaoanbauländern gibt es **Schutzgesetze für Kinder** und eine **Schulpflicht**.

Auf internationaler Ebene legt die Internationale Arbeitsorganisation (**International Labour Office – ILO**), eine Sonderorganisation der Vereinten Nationen, grundlegende Standards für Beschäftigungsverhältnisse fest. Verboten sind unter anderem Zwangsarbeit, Schuldknechtschaft und Diskriminierung, Beschäftigte haben ein Recht auf Vereinigungsfreiheit und zu Kollektivverhandlungen.

Die **ILO-Konvention 182** zur Beendigung der schlimmsten Formen der Kinderarbeit fordert ein sofortiges Ende von Sklaverei, sklavereiähnlicher Zwangsarbeit und Zwangsrekrutierung von Kindern als Soldaten.

Die **ILO-Konvention 138** über das Mindestalter, ab dem Beschäftigung zugelassen ist,

- verbietet die Beschäftigung von Kindern, die jünger als 13 Jahre sind (Entwicklungsländer: 12 Jahre),
- erlaubt leichte Arbeit für 13- bis 15-Jährige (Entwicklungsländer: 12- bis 14-Jährige), die den Schulbesuch nicht einschränken und der Gesundheit nicht schaden,
- verlangt als Mindestalter für eine Vollzeitbeschäftigung 15 Jahre (Entwicklungsländer: 14 Jahre),
- verbietet für 15- bis 18-Jährige Arbeiten, die Gesundheit, Sicherheit oder Moral gefährden.

Diese Kernarbeitsnormen sind für alle ILO-Mitgliedsländer verbindlich. Die ILO hat jedoch weder Sanktionsmöglichkeiten gegen die Unternehmen, die die Konventionen brechen, noch gegen die Unternehmen, die unter Bruch der ILO-Konventionen hergestellte Produkte kaufen.

Die Vereinten Nationen haben zudem im Jahr 1989 eine Konvention über die Rechte des Kindes verabschiedet. Demnach sollen alle Staaten den Kindern unter anderem einen angemessenen Lebensstandard, Ruhe und Freizeit sowie den Schutz vor Ausbeutung ermöglichen.

Tabelle 5

Kostenanteil des Rohkakaos an einer Tafel Vollmilchschokolade (100 g, Preis 0,79 Euro)

• Ertrag von Kakaomasse aus 1 kg Rohkakao	800 g
• Kosten des Rohkakaos	1,698 Euro
• Anteil der Kakaomasse an Milchsokolade	30 %
• Zahl der Tafeln Schokolade aus 800 g Kakaomasse	26,7 Stück
• Kosten des Rohkakaos je Tafel:	6,3 Cent
– Anteil am Preis der Tafel Schokolade	8 %
• Anteil der Bauern in Ghana (70 % des Weltmarktpreises)	4,4 Cent
– Anteil am Preis der Tafel Schokolade	5,6 %
• Anteil der Bauern in der Elfenbeinküste (50 % des Weltmarktpreises)	3,15 Cent
– Anteil am Preis der Tafel Schokolade	4 %
• Aufpreis für zertifizierte Schokolade je Tafel Schokolade	0,5–1 Cent
– Anteil am Preis der Tafel Schokolade	0,6–1,2 %

Anmerkung: Der Preis des Rohkakaos ist der Stand an der Londoner Börse vom 05.04.2012. Die Kalkulation basiert auf dem Durchschnittspreis von Markenschokolade in Höhe von 0,79 Euro (Quelle: eigene Erhebung von 05.04.2012). Bei Billigangeboten oder hochpreisiger Schokolade gibt es erhebliche Abweichungen von den errechneten Durchschnittswerten.

Werkzeug Zertifizierung

Mit der *Fair Trade Labelling Organizations International (FLO)*, *Rainforest Alliance* und *Utz Certified* gibt es drei größere Organisationen, die Bauern beraten, verbesserte Anbaumethoden vermitteln und transparente Handelsketten aufbauen. Wenn die Bauern ökologische und soziale Mindeststandards einhalten, wird deren Kakao mit einem Siegel gekennzeichnet auf dem internationalen Markt angeboten.

Derzeit erhalten die Bauern pro Tonne zertifizierten Kakaos verglichen mit dem Weltmarktpreis durchschnittlich einen Aufschlag von rund 10%. Die Mehrkosten für die Schokoladenhersteller, die aus der Prämie sowie dem bürokratischen Aufwand bestehen, liegen derzeit je nach Zertifizierungsorganisation etwa bei 0,5-1 Cent je 100-Gramm-Tafel Vollmilchschokolade.

Preise stabilisieren

Die Zertifizierung ist allerdings nur ein Werkzeug, mit dem die Wertschöpfungskette transparent gemacht werden soll. Entscheidend für eine Verbesserung der Situation der Bauern ist eine **Steigerung der Einkommen**. Es ist daher eine Debatte darüber erforderlich, wie hoch die Einkommen der Bauern sein müssen, um ihnen ein menschenwürdiges Leben zu garantieren. Dies stößt zwar bei einigen Marktbeteiligten auf starken Widerstand und es sind kartellrechtliche Bedenken zu beachten. Doch ohne eine solche Debatte werden die Unternehmen bei sinkenden Preisen erneut mit Berichten über sich verschärfende Missstände im Anbau konfrontiert werden.

Zudem muss analysiert werden, was den Bauern am meisten hilft. Diese können zwar durch den verstärkten Einsatz von Pestiziden, Dünger und Arbeitskraft den Ertrag je Hektar deutlich steigern, doch bei einem Überangebot von Kakao drohen sinkende Preise. Die Trainingsprogramme für die Bauern sollten daher auch Anleitungen umfassen, wie diese andere Produkte außer Kakao anbauen können, um so ihr Risiko zu streuen und zu mindern. Die Zertifizierer raten alle zu einer **diversifizierten Produktion**.

Forum Nachhaltiger Kakao

Auch die Politik sollte die Initiative ergreifen. In Deutschland wurde Mitte 2012 das „**Forum Nachhaltiger Kakao**“ aus der Taufe gehoben mit dem Ziel, alle Beteiligten an der Wertschöpfungskette an einen Tisch zu bringen, um gemeinsam nach Lösungen zu suchen. Regierungen der Anbauländer sollen ebenfalls einbezogen werden.



Die ausführliche Studie „Vom Kakaobaum zum Konsumenten. Die Wertschöpfungskette von Schokolade“, weitere Fact-Sheets zu den Wertschöpfungsketten von Bananen und Mobiltelefonen sowie weitere Materialien finden Sie auf www.suedwind-institut.de

SÜDWIND

Seit über 20 Jahren engagiert sich SÜDWIND e.V. für wirtschaftliche, soziale und ökologische Gerechtigkeit weltweit. Das Institut deckt ungerechte Strukturen auf, macht sie öffentlich und bietet Handlungsmöglichkeiten durch Bildungs- und Öffentlichkeitsarbeit, Gespräche mit den Verantwortlichen aus Politik oder Unternehmen, Engagement in Kampagnen und Netzwerken oder Beraten und Begleiten von Aktionen für Verbraucherinnen und Verbraucher.

Impressum

Erscheinungsort und Datum: Siegburg, Juni 2012

Herausgeber:
SÜDWIND e.V. – Institut für Ökonomie und Ökumene
Lindenstraße 58-60
53721 Siegburg
Tel.: +49 (0)2241-53617
Fax: +49 (0)2241-51308
info@suedwind-institut.de
www.suedwind-institut.de

Autor: Friedel Hütz-Adams

Mitarbeit: Lara Ertener

Redaktion und Korrektur:

Lara Ertener, Bettina Jahn

V.i.S.d.P.: Martina Schaub

Gestaltung: Frank Zander

Druck und Verarbeitung:

Druckerei Brandt, Bonn

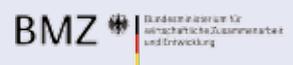
Gedruckt auf Recycling-Papier

Titelfoto:

Infocentrum Schokolade

ISBN: 978-3-929704-67-9

Mit finanzieller Unterstützung des BMZ.



Diese Publikation wurde vom Evangelischen Entwicklungsdienst (EED) und dem Evangelischen Kirchenverband Köln und Region gefördert.