

Nachhaltigkeit in der Schokoladenherstellung

Paula Medina Werner (paula.medinawerner@haw-hamburg.de) – Projekt Nachhaltiges Konsumverhalten WiSe 21/22 – Frau Prof. Dr. Naujoks

Hochschule für Angewandte Wissenschaften Hamburg, Fakultät Life Sciences, BA Ökotrophologie, 5. Semester

HAW HAMBURG

Hintergrund



- Nachhaltigkeit gewinnt immer mehr an Bedeutung
- 2015 wurde die Agenda 2030 verabschiedet -> 17 Nachhaltigkeitsziele (SDGs)
- Täglich müssen Verbraucher/innen Entscheidungen über ihren Einkauf treffen
- Verbraucher/innen wissen nicht worauf beim Kauf von Schokolade geachtet werden muss
- Die Herstellung von Schokolade steht schon lange im Augenmerk der Nachhaltigkeit
- Produktion von Kakaobohnen in Anbauländern sehr arbeitsintensiv (2)
- Gesundheit der Bauern und Bäuerinnen leidet unter den Arbeitsbedingungen vor Ort (2)

Zielstellung



Wie nachhaltig ist die Herstellung von Schokolade gemessen an den Säulen der Nachhaltigkeit, speziell in der Dimension Soziales, und welche Möglichkeiten zur Verbesserung der Nachhaltigkeit gibt es?

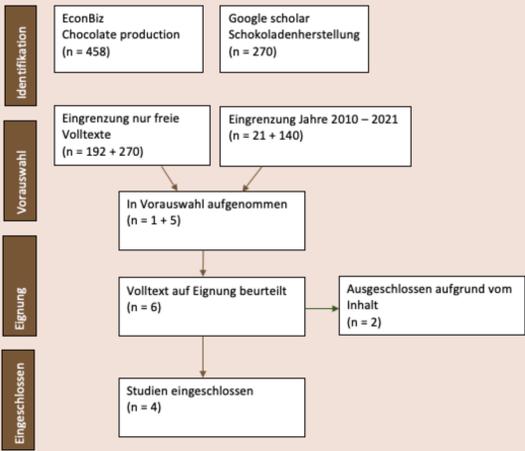


Methode



1. Systematische Literaturrecherche
 - Suchmaschinen: Science direct, EconBiz, Google Scholar
 - Suchbegriffe: Chocolate production, Schokoladenherstellung
2. Zusätzlich wurde ein nicht standardisiertes Interview mit einer Expertin geführt

1. Systematische Literaturrecherche



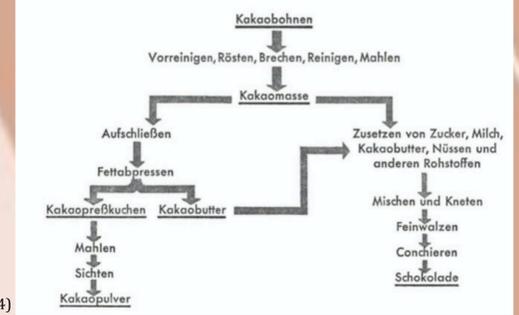
2. Expert*inneninterview:

- Literaturrecherche
- Leitfadenerstellung
- Pretest
- Durchführung des Interviews
- Datenaufbereitung (Transkript)
- Datenanalyse (qualitative Inhaltsanalyse nach Mayring)

Ergebnisse

- Herstellungsprozess von Schokolade (2,3,6):

- 01 Produktion von Kakaobohnen
- 02 Verarbeitung der Kakaobohnen
- 03 Weiterverarbeitung Zwischenprodukte
- 04 Herstellung essfertiger Schokolade
- 05 Vertrieb und Verkauf fertiger Produkte



- Produktion von Kakaobohnen ist arbeitsintensiv und wird v.a. von Kleinbauern und -bäuerinnen durchgeführt (2)

- Einsatz von Pestiziden und scharfen Gegenständen
- Schutzkleidung meist nicht vorhanden
- Größtenteils Handarbeit
- Tragen schwerer Lasten

- Größte Erzeuger: Afrika, Südamerika, Südostasien (1)
- Hauptprobleme in Anbauländern: (2)

- Kinderarbeit
 - Ca. 1,5 Millionen Kinder in Westafrika arbeiten auf Kakaoplantagen (5)
 - Zugang zu qualifizierten Arbeitskräften ist gering und oft nicht leistbar, stattdessen müssen Kinder helfen
- Armut
 - Unterschiedliche Verteilung von Einfluss innerhalb der Kakaowertschöpfungskette
 - Große Unternehmen generieren durch den Verkauf von Kakao und Schokolade größtenteils den Gewinn
- Entwaldung

- Organisationen, die an der Verbesserung der Probleme in Anbauländern arbeiten, sind z.B. (2)

- International Cocoa Organization (ICCO)
- World Cocoa Foundation (WCF)
- Child Labour Monitoring and Remediation Systems (CLMRS)
- Harking-Engel-Protokoll

- Große Unternehmen entwickeln hauseigene Nachhaltigkeitsinitiativen und verwenden Zertifizierungsstandards
 - z.B.: UTZ Certified, Rainforest Alliance (RA), Fairtrade International (2)
- Zertifizierungen spielen eine bedeutende Rolle für die Erhöhung der Nachhaltigkeit, da sie sich mit den Herausforderungen in den Anbauländern auseinandersetzen und Standards entwickeln, die den Problemen entgegenwirken sollen (2)



Schlussfolgerungen

Vorteile Zertifizierungsstandards: (2)

- Höhere Transparenz
- Höheres Einkommen für Bauern/Bäuerinnen
- Wirken gegen Kinderarbeit und Entwaldung

Kritik Zertifizierungsstandards: (2)

- Verändern nicht die Machtasymmetrien in der Wertschöpfungskette, sodass Armut weiterhin ein großes Problem darstellt
- Druck auf Bauern/Bäuerinnen die Anforderungen der Zertifizierungsstandards zu erfüllen und damit verbundenen Kosten zu tragen
- Da die abnehmenden Unternehmen hauptsächlich vom Gewinn des Verkaufs von Schokolade profitieren, ändert sich das beim Einsatz von Zertifizierungsstandards nicht
- Die Zertifizierungen haben wenig Einfluss auf zentrale Herausforderungen der Bauern/Bäuerinnen, wie Fehlen sozialer Infrastruktur oder Nutzung von Land
- Zertifizierungsstandards lassen häufig einen Mengenausgleich zu
 - Mischung von zertifizierten und nicht-zertifizierten Bohnen

- Wird die gesamte Wertschöpfungskette betrachtet, so liegen in den Anbauländern die größten Probleme bezüglich der Nachhaltigkeit vor, da die weiteren Schritte (Schritt 02 – 05 siehe oben) meist in Industrieländern stattfinden, wo bereits Nachhaltigkeitsmaßnahmen umgesetzt worden sind (z.B. faire Arbeitsbedingungen, Öko-Strom)

Maßnahmen und Empfehlungen für Konsument/innen:

- ✓ Auf zertifizierte Schokolade zurückgreifen (z.B. Fairtrade- und Öko-Siegel)
- ✓ Qualität statt Quantität
 - Bewusst konsumieren
- ✓ Über nachhaltigen Konsum informieren und dieses Wissen ans Umfeld weitergeben

Ökologie

Ökonomie

Soziales

Quellen



(1) Andrzejuk, A. (2014). The analysis of production and trade patterns in cocoa market worldwide and in Poland. *Problems of World Agriculture*, 14(4), S. 5-14.
(2) Grohs, H., & Grumiller, J. (2021). *Alles auf der Schokoladenseite? Nachhaltigkeit in der globalen und österreichischen Kakao- und Schokoladenwertschöpfungskette*. Research Report, Österreichische Forschungsstiftung für Internationale Entwicklung, Wien.
(3) Heiss, R. (2013). *Lebensmitteltechnologie: Biotechnologische, chemische, mechanische, und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung* (6. Auflage Ausg.). Berlin Heidelberg: Springer Verlag.
(4) Holst, H. (1961). *Kleine Kakao-Kunde*. Hamburg: Cram, de Gruyter & Co.
(5) INKOTA Netzwerk e.V. (2020). *Kinderarbeit – Die bittere Seite der Schokolade*, Berlin
(6) Expertinneninterview