

In 2003 kreeg de politie met een uitzonderlijk misdrijf te maken. In dat jaar gaf journalist Teun van de Keuken zichzelf aan bij de politie als chocoladecrimineel. De politie dacht eerst dat het om een grap ging. Maar al snel bleek het om een serieuze zaak te gaan. Uiteindelijk heeft het gerechtshof in Amsterdam op 5 april 2007 uitspraak gedaan.



door

Joost van Meggelen

fotografie

Hans Tak

Tony's Chocolonely

'We willen het geld eerlijk verdelen'

Publiciteit

Het gerechtshof besloot toen om Teun van de Keuken niet te vervolgen, maar erkende wel de misstanden bij de productie van cacaobonen. De meeste cacao komt uit West-Afrika, uit landen als Ivoorkust en Ghana. Vooral in Ivoorkust werken kinderen onder dwang en onbetaald in plantages. Pure slavernij dus. Teun van de Keuken vond dat hij door het eten van chocolade medeplichtig was aan deze wantoestanden. Zijn aangifte bij de politie in 2003 leidde tot veel publiciteit in binnen- en buitenland en was de aanleiding tot het produceren van slaafvrije chocolade, een initiatief van Teun van de Keuken zelf.

Eerlijk

De eerste 5.000 slaafvrije chocoladerepen werden eind 2005 geproduceerd onder de naam Tony's Chocolonely. Door alle publiciteit rond de actie van Van de Keuken werden gelijk

al 13.000 repen besteld! Alle reden dus om door te gaan met slaafvrije chocolade. Begin 2006 werd 'Tony's Factory' opgericht, als commercieel bedrijf maar met een ambitieuze doelstelling: op een 'eerlijke' manier chocolade maken. 'Fair Trade' heet dat. Wat 'Max Havelaar' is op koffiegebied, wil Tony's Factory voor de cacao bereiken. Maar wat houdt fair trade chocolade nu precies in?

Massa

Eveline Raijmans leidt dit bijzondere bedrijf sinds de start. Hoewel afkomstig uit de mediawereld, is ze inmiddels chocolade-expert bij uitstek. Eveline: 'Fair trade houdt in dat de cacaoboeren uit West-Afrika een gegarandeerde minimumprijs krijgen plus een vaste premie. Dat is een eerste stap om het geld dat aan chocolade verdiend wordt, eerlijker te verdelen. Anders gaat bijna alles naar Europa. De cacaobonen worden in Nederland en België verwerkt

tot chocolademassa. In West-Afrika zelf wordt namelijk niet zoveel chocolade gegeten. Wij kopen fair trade chocolademassa in bij een Belgische producent en laten daar repen van maken in een chocoladefabriek. Bestellen gebeurt bij ons, maar het inpakken en verzenden besteden we tegenwoordig uit.'

Afnemers zijn supermarkketens (van Jumbo tot Dirk van den Broek), Wereldwinkels en natuurwinkels. Vanaf het eerste begin werkt Tony's Factory met King in combinatie met de webwinkel van MijnWinkel. 'De meeste bestellingen komen

Zou ik mijn cacao uit Zuid-Amerika halen, dan heb je weer te maken met hoge invoerrechten van de EU. Niemand kan 100% fair trade garanderen. Vandaar dat wij ook zeggen: op weg naar slaafvrije chocolade. We zijn er dus nog lang niet. Ik ben er daarom ook heel blij mee, dat wij samen met Oxfam Novib een nieuw onderzoeksproject konden starten. De afronding zal eind dit jaar zijn. Dit onderzoek gaat de geld en goederenstromen nog beter in kaart brengen, zodat wij weer een veel beter en actueler beeld krijgen van de mogelijkheden om slaafvrije chocolade te maken.'



EVELINE RAIJMANS

Overtuigd

'Misschien moeten we in de toekomst direct gaan samenwerken met een coöperatie in West-Afrika of zelf daar een coöperatie opzetten. Wij zijn maar een druppel op de gloeiende plaat. Maar ik ben er vast van overtuigd dat het de moeite waard is wat wij doen, hoe klein wij ook zijn op de wereldmarkt. Daar geloof ik echt in! We willen een voortrekkersrol spelen. Eigenlijk moet er een hele fair trade productlijn komen, zodat ook banketbakers en ijsmakers fair trade chocola kunnen verwerken. Maar de producenten zeggen dat daar weinig of geen vraag naar is. Een extra uitdaging dus. Maar voorlopig verkopen we alleen eindproducten en geen grondstoffen.'

via de webwinkel binnen. Supermarkten bestellen via de fax of EDI', legt Eveline uit. Via de webwinkel kunnen trouwens ook particulieren direct bij Tony bestellen.

Complex

Eveline onderstreept dat fair trade niet zo makkelijk is als het misschien lijkt. 'De situatie in West-Afrika is heel complex. In Ghana wordt de cacao productie gereguleerd door de staat. In Ivoorkust heb je te maken met hoge accijnzen.

Op z'n kop

Dat er in de consumentenmarkt wel degelijk vraag is naar fair trade-producten, bewijst de groei van Tony's Factory. Eveline heeft inmiddels drie medewerkers gekregen. Marije Berg-huis doet de boekhouding. Met King uiteraard. Het inpakken van chocolade is uitbesteed. Het assortiment wordt gestaag uitgebreid. De fair trade hagelslag werd in maart 2007 geïntroduceerd. Sinds begin dit jaar is er ook de kleine napolitain (chocolaatje). En na de zomer komen er weer nieuwe repen

op de markt. Eind 2007 werd de 'groene chocoladeletter' geïntroduceerd, samen met Oxfam Novib. In 2008 werd deze letter onder eigen naam verkocht met als extra de Arabische chocoladeletter M. 'Free publicity is heel belangrijk voor ons. En met die Arabische letter willen we onze bijdrage leveren aan het multiculturele Nederland. We hebben er veel positieve reacties op gehad. Dat die letter op z'n kop op het doosje stond, is ons gelukkig niet kwalijk genomen. Misschien wordt dat doosje nog wel een collector's item!'

Missie

Op de chocoladerepen van Tony's Factory prijkt het bekende Max Havelaar-logo. 'Of dit de meest optimale manier is weet ik niet. We betalen ervoor om dat logo te mogen gebruiken. Dat geld gaat naar de organisatie van Max Havelaar zelf. Dat is een goede organisatie waar ik helemaal achter sta, maar ik besteed dat geld liever in West-Afrika, om de positie van de cacaoboeren daar te verbeteren. Ik hoop dat ons onderzoek hier meer informatie over zal kunnen geven. We zijn dan wel een commercieel bedrijf, maar wel eentje met een missie!'

'Misschien moeten we in de toekomst direct gaan samenwerken met een coöperatie in West-Afrika of zelf daar een coöperatie opzetten.'

WWW.CHOCOLONELY.NL



V.L.N.R.: EVELINE RAJMANS, MARIJE BERGHUIS
EN SALES MANAGER MARIEKE VAN ELK