

Wertschöpfungskette des Kakaos

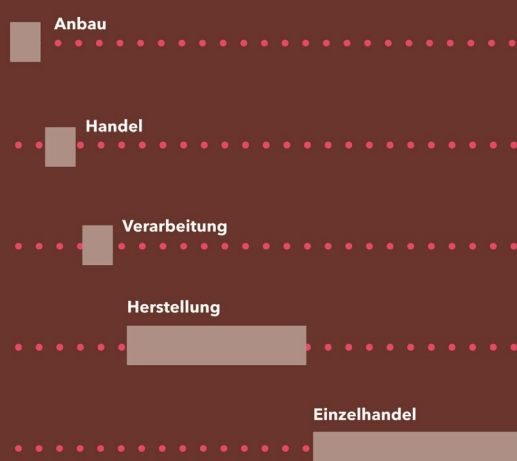
Der Begriff Wertschöpfungskette wurde ursprünglich verwendet, um Abläufe einer Produktion innerhalb eines Unternehmens zu beschreiben. Mittlerweile wurde der Begriff auf betriebs- und länderübergreifende sowie globale Zusammenhänge ausgeweitet. Er beschreibt somit die gesamte Produktionskette eines Produkts (vom Rohstoff bis zum Endprodukt). Die Wertschöpfungskette beinhaltet die Untersuchung und die Darstellung der Arbeitsteilung sowie die Anteile an der gesamten Wertschöpfung (Gewinne und Umsätze). Bei Schokolade sind am Herstellungsprozess viele (vom Kleinbauern bis hin zu mehreren Unternehmen) beteiligt.

Das Arbeitsblatt „Die Wertschöpfungskette der Schokolade“ zeigt einen schematischen Überblick über den Ablauf der Schritte von der Kakaopflanze bis hin zur fertigen Schokolade. Der Zeitstrahl gibt einen groben Überblick über die Zeit, die für die Produktion von Schokolade benötigt wird.

Innerhalb der Wertschöpfungskette von Schokolade gibt es deutliche Unterschiede in der Machtverteilung. Nur acht Händler und Verarbeiter kontrollieren ca. 3/4 des weltweiten Kakaohandels. Die Marktmacht der sechs größten Schokoladenunternehmen liegt bei 40 %. Diese Marktstrukturen zeigen, dass sehr viele Kleinbauern von wenigen Händlern und Unternehmen abhängig sind. Die Händler der reichen Industrieländer können dadurch Druck auf die Bauern der ärmeren Entwicklungsländer ausüben. Da die Bauern auf den Verkauf ihrer Rohstoffe an die Händler und Verarbeiter angewiesen sind und konkurrenzfähig bleiben müssen, können die Händler in den Industrieländern die Preise niedrig halten. Die Bauern sind daher nicht in der Verhandlungsposition, höhere Preise zu erhalten. Der Rohstoff Kakao wird in den Industrieländern verarbeitet und zu viel höheren Preisen als fertiges Produkt verkauft. Die Hauptverdiener dabei sind die Schokoladenhersteller und der Einzelhandel.



Verteilung der Wertschöpfung



Quelle: cocoa barometer 2015

Um die Bauern zu unterstützen, gibt es verschiedene Ansätze, wie z. B. landesweit festgelegte Mindestpreise. Der Zusammenschluss von Bauern zu Kooperativen, der beim fairen Handel vorgeschlagen wird, verleiht den Bauern mehr Verhandlungsmacht, da den Händlern nun mehrere Bauern gemeinsam gegenüberstehen.

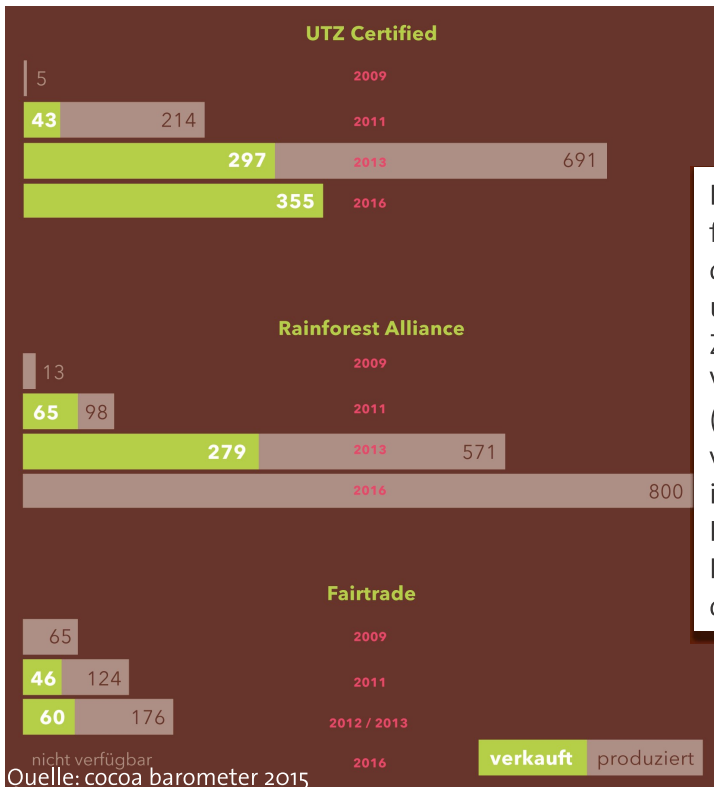
Ein Kriterium des fairen Handels ist der Mindestpreis, der den Bauern für den Rohstoff Kakao bezahlt wird. Dies hat den Vorteil, dass die Bauern nicht mehr vom stark schwankenden Weltmarktpreis für Kakao abhängig sind. Weitere Ansätze des fairen Handels sind die Zahlung von Prämien für Projekte und die Vorfinanzierung der Ernte. Ein anderer Ansatz ist der sogenannte Vertragsanbau (engl. „contract farming“). Dies bezeichnet eine Vereinbarung zwischen Bauern und Unternehmen über die Produktion und das Angebot von landwirtschaftlichen Produkten, welche unter vorgegebenen Konditionen produziert werden. Die Preise, zu welchen die Produkte verkauft werden, sind vorher vereinbart worden, so dass die Bauern besser planen können. Dies kann sich allerdings auch negativ für die Bauern auswirken, wenn die Preise zu niedrig sind.

Wertschöpfungskette des Kakaos



Eine Verbesserung der allgemeinen Situation könnte durch den Ausbau der Wertschöpfungskette im Anbaugebiet erreicht werden, da so z. B. neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Die Steigerung des Produktwertes (von der Bohne bis zur fertigen Schokolade) würde den Bauern und anderen Angestellten zugutekommen.

Der Ausbau der Wertschöpfungskette in den Anbaugebieten ist bisher nicht sehr weit verbreitet, da unter anderem die Zollbeschränkungen der Industrieländer verhindern, dass sich dort eine eigene Schokoladenindustrie entwickeln kann. So sind die Einfuhrzölle, die beim Import von Kakao(-Produkten) nach Europa erhoben werden, vom Verarbeitungszustand des Kakaos abhängig. Der Import von unverarbeitetem Kakao unterliegt oft keinen Zollbestimmungen. Bei der Einfuhr von Schokoladenprodukten aber muss ein Einfuhrzoll von bis zu 30,6 % des Warenwertes bezahlt werden.



Die Probleme sind aber auch im Anbaugebiet zu finden: Oftmals ist die Energieversorgung, die für die Weiterverarbeitung des Kakaos notwendig ist, unzuverlässig und teurer als in Industrieländern. Zudem sind die Industrieanlagen und die für die Verarbeitung zur Schokolade benötigten Rohstoffe (Milch, Zucker etc.) in den Anbaugebieten nicht immer vorhanden und/oder extrem teuer oder müssten erst importiert werden. Der Aufbau einer geschlossenen Kühlkette von der Produktionsstätte bis zum Ladenregal stellt noch eine weitere Herausforderung dar.

Cémoi

Die französische Gruppe Cémoi eröffnete im Mai 2015 die erste Schokoladenfabrik Afrikas in der Elfenbeinküste. Nun werden in der Elfenbeinküste erstmals in industriellen Dimensionen Schokoladentafeln, Schokoauflagen und Kakaopulver auf dem Fließband hergestellt. Dadurch bleibt ein großer Anteil der Wertschöpfungskette im Land. Die Elfenbeinküste ist mit Abstand der größte Kakaohersteller der Welt.

El Ceibo

Eine Kakao-Kooperative in Bolivien zeigt beispielhaft, wie die Vermarktung der Kakaoerzeugnisse vor Ort funktionieren kann. El Ceibo verfügt über einen kleinen Lager- und Verarbeitungsbetrieb. Dort werden Produkte für den einheimischen und internationalen Markt produziert (wie Kakaopulver, -butter und Schokolade). Die Besonderheit an El Ceibo ist, dass es weltweit die erste Kakaoerzeugnisanlage ist, die im Besitz von Kleinbauern und -bäuerinnen ist.



Bildnachweis: OroVerde, K. Wothke