

Toveren met cacao bonen

Ruim twintig procent, ofwel 500.000 tot 600.000 ton van de wereldvoorraad aan cacao bonen, wordt jaarlijks in en om het Amsterdamse havengebied tot halffabricaten verwerkt. Wie doen dat wat doen ze, hoe doen ze het en voor wie? En waarom in Amsterdam?



Cargill Cocoa & Chocolate in Wormer.

Hoewel de Spaanse conquistadores ooit vanuit Zuid-Amerika cacao in Europa introduceerden, bevindt zich sinds de negentiende eeuw het centrum van de cacao-industrie in Amsterdam en de Zaanstreek. Dat heeft verschillende oorzaken. Cacao-opslag moet plaatsvinden in een niet te warm en vochtig klimaat, nabij een zeehaven, betrouwbare opslagvoorzieningen, cacaoverwerkende industrie en een omvangrijke consumentenmarkt. Maar doorslaggevend voor de majeure Amsterdamse positie zijn de uitvindingen van Coenraad van Houten geweest in de negentiende eeuw, waarmee door het uitpersen van vet en door alkalisatie ('the Dutch process') de mogelijkheden van de cacao bonen fors werden uitgebreid. Deze innovaties hebben aan de basis gestaan van de Zaanse dominantie in de mondiale cacaoverwerking. Erfgenamen van de omvangrijke cacaoverwerkende industrie in het Noordzeekanaalgebied, zijn de twee Amerikaanse giganten Cargill en ADM

ADM COCOA

Tot 1997 Cacao De Zaan in Koog aan de Zaan. Sindsdien is het bedrijf onderdeel van het Amerikaanse bedrijf ADM (Archer Daniels Midland). ADM Cocoa bedient de zoetwaren-, bakkerij- en zuivelindustrie. Het bedrijf exploiteert de merken Ambrosia, De Zaan, Merckens en Classic Couverture. Deze omvatten een breed scala aan producten: cacaomassa, cacao poeder, cacao boter, chocolade en zoetwaren zoals bonbons. www.adm.com

ieder goed voor een jaarproductie van meer dan 200.000 ton. Voorts hebben we het kleinere Dutch Cocoa en nog enkele nichespelers zoals Jan Schoemaker BV (zie kader).

HERKOMST

Cargill bestrijkt de gehele keten van aankoop van de boon tot halffabricaat, en werkt veelal samen met boerencoöperaties. Diep in de voornaamste cacao producerende landen hebben ze zogeheten *buying stations* waar medewerkers in nauw contact staan met de boeren.

De uitwisseling van informatie, maar ook trainingen om kwaliteit en opbrengst op niveau te houden, zijn belangrijke elementen om duurzaamheid van cacao te waarborgen. Zowel ADM als Cargill hebben in West-Afrika fabrieken voor halffabricaten, maar het grootste gedeelte van de bonen gaat in het echte cacao seizoen (oktober-april) naar Europa. Dutch Cocoa koopt via zorgvuldig geselecteerde handelaren. Directeur Joop Stoots: "Vaak worden wij tijdens het zeetransport eigenaar van de cacao bonen. In Amsterdam slaan wij die op in vemen en daarvan

krijgen wij op afroep de bonen binnen in onze fabriek. Als een wat kleinere speler richten wij ons vooral op cacao-specialiteiten, zeg maar het wat duurderde marktsegment. West-Afrika is natuurlijk belangrijk voor ons maar ook landen als Venezuela, Ecuador, Madagaskar en Sao Tomé en Príncipe, iedere klant kan, of het nu cacao-massa, -boter of -poeder betreft, zijn eigen recept met een eigen smaakprofiel bestellen in elke gewenste hoeveelheid." ADM en Cargill beleveren de hele wereld, terwijl de klanten van Dutch Cocoa vooral in Europa en Noord-Amerika zitten -en in mindere mate ook in Japan en Zuid-Korea. Binnen Europa geschiedt de levering tot circa 1500 km vooral met verwarmde tankauto's.



JAN SCHOEMAKER

De Zaanse fabriek van Jan Schoemaker BV verwerkt cacao-grondstoffen die geschikt zijn voor de reguliere cacao-industrie. Daar worden bonen geraffineerd die een te hoog vetgehalte hebben, onvoldoende gefermenteerd of te klein zijn, dan wel clusters (verkleefde bonen) en cacaoafval. Het geraffineerde eindproduct, een hoogwaardige, heldere, vetzuurarme en kiemvrije cacao-boter die geur- en smaakloos is, gaat naar farmaceutische en cosmetica-industrieën in Europa en de VS. Schoemaker heeft inkooporganisaties in Ivoorkust en Ghana en geldt als toonaangevend op het gebied van verwerking van cacao-residuen.
www.janschoemaker.com

ADM Cocoa in Koog aan de Zaan.

Dat is de efficiëntste vorm van transport, aangezien cacao-producten boven de 30° C vloeibaar worden. Hierdoor kunnen de klanten het direct verwerken. Afgekoeld kan de cacao in kartonnen dozen van 25 kilo worden verpakt die gemakkelijk in containers kunnen worden vervoerd.

DUTCH COCOA

Tot 1986 Droste, daarna management buy-out. Vanaf 2006 is Dutch Cocoa onderdeel van ECOM Agroindustrial Incorporated, een Zwitsers-Amerikaanse onderneming voor de productie van en handel in agrarische artikelen. De vestiging in Amsterdam-Westpoort telt 80 medewerkers. Het bedrijf heeft een breed scala aan cacao-massa, -boter en -poeder. Dutch Cocoa pretendeert een 'Nederlandse smaak' te genereren. Roostering en alkalisatie (het neutraliseren van de zure eigenschappen) zorgen voor de specifieke smaak en hoogstaande kwaliteit.
www.dutchcocoa.com

TRENDS

Duurzaamheid is ook in de cacao-verwerkende industrie dé trend, weet Stoots. Dat behelst niet alleen de milieuaspecten bij productie en transport, maar ook het geven van ondersteuning en bestaanszekerheid aan boeren en coöperaties. Dutch Cocoa is onder andere actief in Fair Trade, Max Havelaar, biocacao, Rainforest Alliance (bescherming van het tropisch regenwoud, red.) en UTZ Certified (zie ook pag.16-17).

CARGILL COCOA & CHOCOLATE

Cargill Cocoa & Chocolate heette tot 1986 Gerken's Cacao. Het bedrijf heeft cacao- en chocoladevestigingen in Wormer (hoofdkantoor) en Zaandam met circa 450 medewerkers. Tezamen met vestigingen in België, Frankrijk, Duitsland, Groot-Brittannië, VS, Brazilië, Ghana, Ivoorkust, Vietnam en Indonesië telt het bedrijf zo'n 1500 medewerkers. Het bedrijf verwerkt een breed scala aan cacao-massa, -boter, -poeder, chocoladevullingen en industriële chocolade voor voedsel-, chocolade- en banketproducten. Cargill benadrukt de duurzame, hoge kwaliteit van zijn cacao-bonen. Het bedrijf helpt cacao-boeren om de landbouwtechnieken te verbeteren.
www.cargill.nl

De trend naar heel exclusieve chocolade is enigszins over zijn hoogtepunt heen, constateert Stoots. "Deze markt is nogal conjunctuurgevoelig. Maar in de winkels zie je nu wel overal chocolade met een cacao-aandeel van 60,70 of 80 procent. Een punt van zorg is wel dat de cacao-prijs momenteel onder invloed van speculerende hedgefonds ongekend hoog is en dat bevordert de omzet natuurlijk niet. Dat kunnen we jammer vinden maar daar kunnen we ook niets aan doen. We moeten maar hopen op een goede oogst."

RS