

CO2-neutrale Schokolade – eine Innovation der Chocolats Halba

Im 2009 hat die Chocolats Halba die CO2-Emissionen der Schokoladenprodukte gemeinsam mit der Stiftung MyClimate unter die Lupe genommen. Um den gesamten CO2-Fussabdruck einer Schokolade messen zu können, wurden sämtliche Emissionen, welche entlang des Lebenszyklus der Produkte anfallen, erforscht und berechnet. Der Fussabdruck kann in sieben einzelne Komponenten unterteilt werden:

1. Herstellung der Rohstoffe
2. Verarbeitung bei der Chocolats Halba (Produktion der Schokolade)
3. Verpackung
4. Transporte
5. Retailer / Supermarkt
6. Konsument

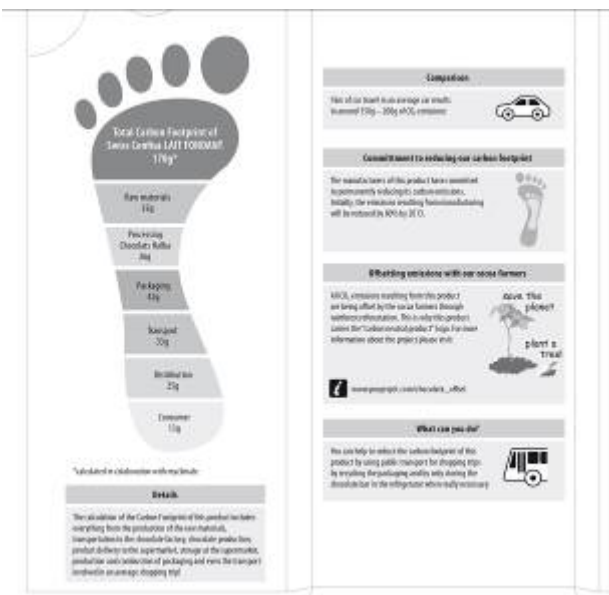
Die Berechnungen ergaben, dass eine dunkle 100g Schokoladentafel 150 bis 180g CO2-Emissionen verursacht (je nach Rezeptur). Eine Milkschokolade hingegen verursacht rund 220 bis 280g. Zum Vergleich: 1km Autofahren mit einem Durchschnittswagen verursacht etwa 150 – 200g CO2.

Nach den Berechnungen wurde eine Strategie entwickelt, wie dieser CO2-Fussabdruck in den kommenden Jahren reduziert werden soll. Zudem werden die anfallenden Emissionen durch Aufforstung des abgeholzten Regenwaldes mit den Kakaobauern kompensiert, womit die Produkte CO2-neutral gestaltet werden und das Label „Carbon Neutral Product“ (siehe Bild) tragen. Infos zum Aufforstungsprojekt sind unter www.purprojet.com zu finden.

Die innovativen Produkte wurden in Holland und Deutschland lanciert, wo die Chocolats Halba 16 solcher CO2-neutrale Schokoladentafeln auf dem Markt gebracht hat. Der CO2-Fussabdruck der Produkte wird übrigens auf der Innenseite der Verpackung kommuniziert (siehe Bild) und es gibt sogar Tipps, was der Konsument selber dazu beitragen kann, um die Emissionen des Produktes zu reduzieren.

Für weitere Infos steht Ihnen Christoph Inauen, Leiter Nachhaltigkeit bei der Chocolats Halba, gerne zur Verfügung.

Innenseite der Verpackung



Aussenseite der Verpackung

