



DE STRIJD TEGEN LOGISTIEKE VERSPILLING VAN CACAO

Een stuk chocoladetaart, chocoladereep, muffin en binnenkort weer zo'n heerlijke chocoladeletter. De meeste mensen kunnen geen genoeg krijgen van dit bruine (of witte) goud. In Zwitserland wordt de meeste chocolade per persoon geconsumeerd, maar in Nederland eten we toch ook wel gemiddeld 5 kilo chocolade per jaar. En wist u dat Nederland de nummer 1 importeur van cacaobonen is met een importwaarde van 2,1 miljard euro en een importhoeveelheid van 1,1 miljard kilogram? Het importeren van cacaobonen gaat alleen niet altijd zonder slag of stoot. Nog altijd wordt een groot deel van de cacao import verspild door schade die is ontstaan in het logistieke proces.

Nederland nummer 1 importeur van cacao

In tien jaar tijd is de import van cacaobonen verdubbeld naar 1,1 miljard kilogram, blijkt uit cijfers van het CBS. Circa een kwart van deze import wordt direct doorverkocht aan andere landen. Driekwart ervan is bestemd voor de Nederlandse cacaoverwerkende industrie, bijvoorbeeld voor het produceren van chocola, maar ook van halffabricaten zoals cacaopoeder en -boter, waar later in België of Zwitserland chocola van gemaakt wordt.

Amsterdamse haven grootste cacaohaven ter wereld

De Amsterdamse haven is de grootste haven ter wereld voor de import van cacaobonen. Alle faciliteiten, van overslag- tot productiefaciliteiten, zijn in de regio beschikbaar. Ook ligt er in Amsterdam ruim 750.000 ton aan cacao in pakhuizen opgeslagen, met een gemiddelde opslagtijd van drie tot vijf jaar.

De cacao import naar Europa kent een piek tussen november en maart. Er zijn in de wereld niet veel cacaohavens. De grootste is de Amsterdamse haven, daarnaast beschikken Antwerpen en Hamburg over relatief grote cacaohavens.

Duurzaamheid in de cacaoketen steeds belangrijker

In de cacaoketen bestaat steeds meer aandacht voor duurzaamheid. We zien dat onder andere terug in de verduurzaming van de productieomstandigheden bij de cacaoboeren zelf. Duurzaamheid betekent echter ook dat zo min mogelijk cacaobonen verloren gaan in de cacaoketen. Het logistieke proces rondom de import of export van cacao gaat namelijk niet zonder risico's. Cacaobonen worden voornamelijk vervoerd per vrachtschip als bulk of in balen in hetscheepsruim, of in juten zakken in een zeecontainer. Vanuit het warme Afrika naar het relatief koude Nederland moet er rekening worden gehouden met verschillende risico's, zoals temperatuurverschillen, vocht en insecten die vanuit het land van herkomst worden meegenomen. Door het verschil in temperatuur kan condensvorming ontstaan in het scheepsruim of de zeecontainer. Vocht veroorzaakt vervolgens schimmelvorming op de cacaobonen waardoor deze niet meer kunnen worden gebruikt. Aangezien cacao een kostbaar product is, is verspilling hiervan in alle opzichten zonde. Maar is dit te voorkomen?

Bescherming van cacaobonen tijdens transport

Ja, dit is te voorkomen. Verspilling van cacao in de logistieke keten is niet nodig. Door de juiste

bescherming toe te passen tijdens het (zee)transport krijgt vocht geen kans meer waardoor schimmelvorming niet ontstaat.

Wanneer cacaobonen in juten zakken per zeecontainer worden vervoerd, wordt er vaak gebruik gemaakt van een container pack. Hierbij wordt de binnenzijde van een container (zonder ruimteverlies) volledig ingepakt met isolerend materiaal, waardoor het ideale klimaat wordt gecreëerd. De temperatuur blijft stabiel en de kans op condensvorming is nihil. Daarbij worden droogmiddelen toegepast, waardoor eventueel vocht vanuit de cacaobonen of bijvoorbeeld pallets of verpakkingsmateriaal, alsnog wordt geabsorbeerd. Ter controle worden datarecorders geplaatst die gedurende de reis temperatuur en luchtvochtigheid monitoren.

Minder verspilling, meer cacao

Als grondstof voor chocolade-, farmaceutische- en cosmetische producten zijn cacaobonen van grote waarde. Deze waarde willen we niet verspillen. Wij streven ernaar de logistieke cacaoketen van cacaobonen te verduurzamen door het verspilling zoveel mogelijk tegen te gaan. En ook al beseffen wij ons terdege dat de logistieke processen rondom cacao zeer uitdagend kunnen zijn, met de juiste kennis en middelen om de cacaobonen tijdens het transport te beschermen, is verspilling eenvoudig te voorkomen.

Meer info: www.praxas.com

