



KWALITEITSINGREDIËNTEN VOOR UNIEKE PRODUCTEN

Ferrero produceert en verkoopt een uitgebreid assortiment van chocoladeproducten en snoepgoed, zoals NUTELLA®, KINDER®, RAFFAELLO®, FERRERO ROCHER®, TIC TAC®, MON CHÉRI®, etc. Stuk voor stuk legendarische merken en overheerlijke producten die we maar al te graag cadeau doen, delen met vrienden of familie, of cadeau krijgen.

Bij Ferrero zijn het onderzoek en de investeringen altijd al toegespitst op de vervaardiging van producten van topkwaliteit, die een streling voor de tong moeten zijn. De porties zijn zodanig bepaald dat de producten kunnen passen in een evenwichtig voedingspatroon. De beste ingrediënten kiezen, redelijke porties bepalen en de consument in alle openheid informeren over de voedingswaarden van elk product: dat zijn allemaal sleutelementen voor de Ferrero Groep.

De Ferrero-producten vallen in de smaak bij miljoenen consumenten en zijn het resultaat van vernieuwende ideeën. Ze zijn absoluut uniek en zijn al meermaals synoniem geweest met echte innovatie in de voedingswereld: zo was MON CHÉRI® bijvoorbeeld de eerste praline met een vrucht en likeur binnenin, en KINDER SURPRISE® was het allereerste chocolade-ei met een speeltje erin. De producten zijn uitgegroeid tot vaste onderdelen van het collectieve geheugen. Hun succes en hun blijvende karakter vallen vooral te verklaren door de ontwikkelingsstrategie die het bedrijf hanteert: er wordt elke dag aan gewerkt door een team van experts op het vlak van smaak, agronomie en biologie. Alleen dankzij zoveel toewijding kunnen originele producten ontstaan, die nieuwe marktsegmenten creëren en nieuwe eetgewoonten ingang doen vinden.

De kwaliteit van de Ferrero-producten steunt ook op de zorgvuldige selectie van de ingrediënten, op basis van twee criteria: de geografische herkomst en respect voor de mensenrechten en duurzame ontwikkeling. De cacaobonen worden bijvoorbeeld door Ferrero zelf verwerkt in haar productiesites, volgens recepten die door meester-chocolatiers werden ontwikkeld. Ferrero bevoorraadt zich in West-Afrika (voornamelijk Ivoorkust, Ghana, Nigeria) in landen die al eeuwenlang bekendstaan om hun cacaoteelt. Ferrero is partner van de *World Cocoa Foundation* en het *International Cocoa Initiative*, zet zich in voor de invoering van het Harkin-Engelprotocol voor de verbetering van het welzijn van de cacaotelende gemeenschappen, en strijdt mee tegen kinderarbeid. 40%, dat is het percentage gecertificeerd duurzame cacao die Ferrero aangekocht heeft einde 2015 volgens de volgende verdeling: 20% cacao met UTZ- of Rainforest



Alliance-label en 20% cacao met CCE- en Maquita Foundation-label. Ferrero verbindt zich er bovendien toe om dat aandeel jaarlijks op te voeren, om zo tegen 2020 met 100% duurzame cacao te werken.

Het andere topingrediënt in het assortiment zijn hazelnoten. Die koopt Ferrero in Turkije en in de Italiaanse regio Piemonte, omdat de hazelnoten daar bekendstaan om hun hoge smaakkwiteit. Regelmatig zijn experts van Ferrero aanwezig op de oogstplaatsen om te waken over de kwaliteit van de geselecteerde hazelnoten. Alle hazelnoten die Ferrero uitkiest, komen heel, gepeld en naar grootte gesorteerd aan in de productievevestigingen. Ze worden vervolgens op verschillende manieren gecontroleerd, waaronder een controle van de grootte, een visuele controle, een analyse in het laboratorium en een smaaktest. In totaal zijn er maar liefst 24 verschillende tests: de geur, de smaak, de afmetingen, enzovoort. Ferrero brandt overigens zelf zijn hazelnoten, per grootte, om ze perfect en uniform te grillen.

Palmolie vindt Ferrero de beste keuze om de juiste smaak en smeugheid te verkrijgen, die zijn producten kenmerkt. Bij andere plantaardige vetten zou hydrogenering nodig zijn; een proces waarbij transvetzuren kunnen ontstaan, waarvan bewezen is dat ze schadelijk zijn voor de gezondheid. De Ferrero-producten bevatten dan ook geen transvetzuren. 100% van de palmolie die we gebruiken, is duurzaam gecertificeerd met RSPO-label (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*), en dat volgens het strengste certificeringsniveau voor traceerbaarheid, namelijk 'gesegregeerd'.

'Gesegregeerde' palmolie wordt getraceerd van de plantage tot het gebruik in het eindproduct, en is afkomstig van milieuvriendelijke plantages die geen gevolg zijn van ontbossing en die de economische en sociale integriteit van de telers respecteren. Deze certificering wordt toegekend door onafhankelijke organisaties, zoals SGS of Veritas.

De verantwoordelijkheid van Ferrero stopt echter niet bij deze certificering. Middels haar Palmoliehandvest, dat in 2013 geïntroduceerd werd, blijft de groep zich inzetten om de voornaamste oorzaken van ontbossing aan te pakken en een evenwicht tot stand te brengen tussen het behoud van het milieu, de noden van de lokale gemeenschap, economisch voordeel en rentabiliteit. Dit handvest omvat 10 criteria. Het werk op het terrein wordt ondersteund door teams van TFT.

"Door het gebruik van 100% gesegregeerde, RSPO-gecertificeerde, duurzame palmolie binnen het kader van de Roundtable on Sustainable Palm Oil, heeft Ferrero laten zien dat het ontbossing in de tropen op geloofwaardige wijze bestrijdt," aldus **Richard Holland**, directeur van de sectie Market Transformation Initiative van het WWF.



Ferrero is een van de grootste afnemers van mageremelkpoeder in Europa. De leveranciers mogen hun melk pas aan Ferrero leveren na akkoord op diverse tests op stalen die de producenten van tevoren hebben opgestuurd naar het bedrijf. Ferrero gebruikt alleen perfect veilige melk van topkwaliteit: de microbiologische analyses om salmonella op te sporen zijn zeer streng, zelfs nog strenger dan wat wettelijk wordt voorgeschreven. Het mageremelkpoeder wordt binnen tien dagen na levering gebruikt.

Kortom, een unieke knowhow, kwaliteit als kerngedachte en merken die iedereen kent en weet te smaken.