

## WICHTIGE KUNDENINFORMATION

- Bitte nehmen Sie sich kurz die Zeit zum Lesen -

### Die Kakokrise kommt im Schokoladenregal an

Seit über einem Jahr steckt die Welt in einer bisher nie dagewesen Kakaokrise – [erfahren Sie hier mehr dazu](#). Als Folgen des Klimawandels brachten fatale Missernten und Verluste von Bäumen in Westafrika zusammen mit vielen weiteren Risikofaktoren den Kakaopreis Anfang 2024 endgültig zum Explodieren. Für eine Tonne Rohkakao musste zu Spitzenzeiten das Sechsfache des Preises gezahlt werden. Trotz einer leichten Entspannung ist mehr als ersichtlich, dass sich dadurch auch die VK an jedem Schokoladenregal der Welt über kurz oder lang nachhaltig verändern werden. Als mittelständisches Bio-Familienunternehmen kamen die Konsequenzen der enormen Rohstoffverteuerung bei uns sehr schnell an und es folgten, wie Ihnen bekannt ist, bereits zwei Preiserhöhungen für Sie als Händler\*innen – die wir sehr bedauern.

### Hochwertiger Bio-Kakao wird immer knapper

Im Umgang mit der Krise haben sich leider Entwicklungen ergeben, die speziell für den Bio-Bereich ganz neue Probleme mit sich bringen. Durch die gestiegene Nachfrage sinkt die Kakaoqualität, da auch unreife oder beschädigte Früchte geerntet werden, sogar Pestizide eingesetzt oder nachfolgende Verarbeitungsschritte nicht mehr korrekt durchlaufen werden. Daher müssen wir regelmäßig minderwertige Lieferungen ablehnen. Doch damit leider noch immer nicht genug: Zertifizierter Bio-Kakao wird von Großkonzernen aufgekauft und mit konventionellen Bohnen verschnitten, um die Lieferfähigkeit dieser „Big Player“ zu gewährleisten. Daher sprechen wir neben der allgemeinen Kakaokrise mittlerweile auch von einer speziellen Verfügbarkeitskrise von Bio-Kakao in nie gekanntem Ausmaß.

### VIVANI: Neue Grammaturen und moderate Preisanpassungen

Mit welchen Maßnahmen können wir diesen Problemen begegnen? Mit unseren hochprozentigen Kakaosorten sind wir ganz besonders von den derzeitigen Entwicklungen betroffen. Bei einer direkten Weitergabe der Mehrkosten an Sie, würden diese Sorten den kritischen UVP von 4 € überschreiten, viele andere Tafeln wären nicht mehr unter einem UVP von 3 € erhältlich.

Um dieses Dilemma zu umgehen, haben wir uns bei den Tafeln, bei denen es möglich ist, dazu entschieden, die Einwaage von 100 g auf 80 g zu reduzieren. Unsere drei Kuvertüre-Sorten werden zudem von 200 g auf 150 g verkleinert.

Dadurch können wir bei vergleichsweise geringer Grammaturminderung dennoch attraktive Preise im Regal halten.

Welche Produkte dies genau betrifft, können Sie [dieser Tabelle](#) entnehmen.

Bei einigen weiteren Produkten wird es darüber hinaus moderate Preisanpassungen geben.

**ACHTUNG**  
**KEINE Auslistung,**  
**sondern Umstellung**  
**der genannten**  
**Produkte!**