



Revolutie in de chocoladewereld: “Wij laten zien dat het anders kan”

Wat doe je als je gek bent van chocolade, maar gruwet van de manier waarop chocolade wordt gefabriceerd? Dan start je op een bedrijventerrein in Amsterdam-Noord je eigen chocoladefabriek met als doel: de lekkerste en eerlijkste chocolade van de hele wereld maken. Dit was de ambitie van Enver Loke en Rodney Nikkels toen ze in 2011 van start gingen met Chocolate Makers. Pionieren in het kwadraat en de weerbarstige rol van de financiële sector daarin.

TEKST WILLEM VREESWIJK | BEELD CHOCOLATE MAKERS

Na drie jaar draaien de Chocolate Makers zwarte cijfers. Een onvoorstelbaar resultaat, gezien de omstandigheden, de bepaald niet constructieve rol van de financiële sector en de hoge ambities van de oprichters. Zowel Enver als Rodney studeerden aan Wageningen University en hadden altijd al interesse in duurzaamheid (veeteelt, landbouw, industrie) en een passie voor chocolade. Na hun studie werden ze werkzaam als adviseur op het gebied van duurzaamheid en wisten al snel één ding zeker: bedrijven luisteren niet naar adviseurs. En dus

moet je het maar zelf doen. Hun passie mag dan chocolade zijn, voor de chocolade-industrie hebben ze geen goed woord over. De industrie is in handen van een aantal grote bedrijven die weinig op hebben met het welzijn van cacao-boeren, de groothandels zorgen er voor dat de boeren al helemaal niets meer voor het zeggen hebben, de duurzaamheid in deze sector is ver te zoeken, keurmerken draaien het grote publiek een rad voor de ogen, want van de afgesproken minimumprijzen kan een boer nog niet leven en werken

Als je chocolade wilt maken, die wel volledig duurzaam wordt gemaakt en

waar de boeren wel een eerlijke prijs voor krijgen, zul je de hele keten dus opnieuw moeten inrichten en zul je alle schakels in de productie – van cacao-boer tot reep – zelf ter hand moeten nemen. En meer dan dat. Van het inkopen van de cacao-bonen, het helpen professionaliseren van de cacao-plantage en het helpen verbeteren van de infrastructuur in een aantal landen tot aan het duurzame vervoer van de bonen naar Nederland en het verspreiden van de kennis die is vereist voor het maken van duurzame chocolade. Dit betekent dat de Chocolate Makers volledig transparant werken, zelf machines bouwen en opknappen, hun kennis verspreiden aan andere bedrijven die duurzame chocolade willen maken en ook workshops geven over het maken van chocolade.

Of dit alles nog niet genoeg is, hebben Enver en Rodney nog een andere ambitie: Amsterdam weer op de wereldkaart zetten als prominente chocoladestad. Ooit telde Amsterdam tal van chocoladefabrieken. Nog steeds is Amsterdam de grootste doorvoerhaven voor cacao en er wordt veel halffabrikaat gemaakt.

Maar geen één van deze bedrijven is nog in Nederlandse handen en hoe échte chocolade gemaakt wordt weet niemand meer. Hoog tijd, aldus Enver en Rodney, om in Amsterdam weer een echte chocoladefabriek te bouwen. Niet zomaar een fabriek, maar de duurzaamste ter wereld. In 2014 produceerde het bedrijf 20 ton chocolade. Daarmee groeit het hard, ook al is het voor een chocoladefabriek nog erg weinig. Hoe dan ook, het begin is er.

GROEI

Het bedrijfje is gevestigd op een klein bedrijventerrein in Amsterdam-Noord. Het bedrijf groeit en dus kunnen er nieuwe, grotere machines worden gekocht en kan er af en toe een aangrenzend stukje bedrijfsruimte worden bijgehuurd. Zo krijg je een 'sluip door kruip door' bedrijfje van verschillende ruimten, waar in elk lokaal bijzonder effectief met de ruimte wordt omgegaan. Wie binnenkomt, ruikt direct de doordringende geur van geroosterde cacaobonen, die zich nestelt in je kleren en in je poriën. En als je na een paar uur klaar bent met de boeiende workshop en ook zelf hebt ervaren hoe je de lekkerste chocolade van de hele wereld kunt maken die ook nog eens volledig verantwoord is, dan draag je de geur van cacao nog lang met je mee. Een

stukje chocolade zal nooit meer hetzelfde zijn. En als je je het kunt veroorloven, dan koop je voortaan graag wat duurdere chocolade van de Chocolate Makers.

Al hun chocolade wordt gemaakt van biologische cacaobonen van hoogwaardige kwaliteit van boeren uit Congo, de Dominicaanse Republiek en Peru. Rodney en Enver kopen deze bonen direct bij de boeren voor een prijs ver boven de wereldmarkt. Daarbij wordt goed gekeken naar de zorg voor de natuur. Er wordt alleen gewerkt met biologische cacao, suiker en melkpoeder, ook omdat dit veel beter is voor de boeren zelf. Een biologische teelt stelt de boeren immers niet bloot aan chemicaliën en pesticiden. Vervolgens begint het hele proces van handmatige selectie, het roosteren van de bonen, het maken van de nibs (kleine stukjes cacao boon), malen en walsen. "We malen in een oude traditionele Spaanse 'Melangeur' om de chocolade vervolgens te 'concheren' (walsen, WV). Soms wel 48 uur lang. Dat kost allemaal veel tijd, maar gelukkig hebben we geen haast. Naast veel tijd voegen we biologische suiker en melkpoeder toe, dus allemaal zo puur mogelijk", aldus Enver en Rodney. "De receptuur van de chocolade bepalen we door veel te proeven en te experimen-

teren. Elke soort boon heeft zijn specifieke eigenschappen die we zoveel mogelijk proberen terug te laten komen in de chocolade. Onze repen maken we met veel plezier en aandacht voor het ambacht en kwaliteit."

TRES HOMBRES

De Chocolate Makers kijken niet naar één duurzaamheidsaspect bij het maken van chocolade, maar betrekken daadwerkelijk alles. Zo worden de bonen met een zeilschip vanuit Dominicaanse Republiek naar Amsterdam-Noord vervoerd. Het zeilschip, dat de naam *Tres Hombres* draagt en drie kapitains kent, komt begin juni weer in Amsterdam aan. Het vervoert naast cacao onder meer rum. "Het kost ongeveer 20.000 euro om deze vracht op deze manier naar Amsterdam-Noord te brengen. Ter vergelijking: een zelfde vracht met een containerschip uit de Dominicaanse Republiek zou ongeveer 1700 dollar kosten. Toch houden wij vast aan onze principes en laten zien dat het op deze manier ook kan. De aankomst is een groot feest. Dan is de fabriek open, staan er kraampjes op het industrieterrein met lekkernijen en lossen vrijwilligers de balen met cacaobonen, die per stuk zo'n 70 kilo zwaar zijn. Beloning: een chocoladereep voor ieder binnengebrachte baal. "We nodigen iedereen



Het Gouden Ei

In de rubriek **Het Gouden Ei** verschijnen duurzame, innovatieve ondernemers die hebben bewezen dat het anders én succesvol kan. Ditmaal Enver Loke en Rodney Nikkels, die in 2011 van start gingen met de Chocolate Makers in de Vogelbuurt in Amsterdam-Noord. Vanuit een loods op een klein bedrijventerrein aan de Zesde Vogelstraat bewijzen zij dat je een hele keten – van cacaoplant tot reep – anders (lees: duurzaam) kunt inrichten. Als er een prijs zou bestaan voor de meest indrukwekkende 'het kan wel'-mentaliteit, dan zouden Enver en Rodney die ogenblikkelijk krijgen.



“VOOR TRIODOS ZIJN
WE NOG NIET
RENDABEL GENOEG,
OOK AL SCHRIJVEN WE
NU ZWARTE CIJFERS”

uit om ons mee te komen helpen het schip te lossen en de balen cacao naar de fabriek te brengen. Bakfiets, paard en wagen, elektrische auto, alles mag, als het maar CO₂ neutraal is.”

ZWART

Het bedrijf schreef vorig jaar voor het eerst zwarte cijfers, maar kende ook zwarte momenten. Enver: “Als we van tevoren hadden geweten waar we aan begonnen, hadden we ons denk ik nog wel een paar keer bedacht. Je hebt te maken met een krachtige industrie, die al vele jaren zo werkt. De dienst wordt uitgemaakt door een beperkt aantal hele grote bedrijven. Het valt niet mee om in zo'n standvastige omgeving te laten zien dat het wel anders kan. Bovendien moeten wij letterlijk alles zelf doen. We kopen machines van soms tientallen jaren oud en zorgen dat die aan onze specifieke behoeften voldoen: van malen, walsen, branden tot inpakken. En natuurlijk mag het allemaal nauwelijks geld kosten.

“Als startend en groeiend ondernemer heb je geld nodig om verder te groeien. De financiële sector is van wezenlijk belang om te helpen bouwen aan een meer duurzame wereld. Daar hebben ze de financiën en de macht voor. En gezien de financiële crisis hebben financiële dienstverleners ook wel een morele verplichting om een wereld te helpen opbouwen die goed is voor onze kinderen en kleinkinderen. In de praktijk hebben wij daar bar weinig van teruggezien. Wij wilden graag in zee met Triodos Bank, maar zij keken niet naar onze ambities of intenties, maar puur naar de cijfers in het business plan. We zijn voor deze bank nog niet rendabel genoeg, ook al schrijven we al na drie jaar zwarte cijfers. Natuurlijk zul je als financiële instelling moeten afwegen welke risico's je wilt en kunt lopen, maar wij hadden van tevoren nooit gedacht dat hun opstelling zo rigide zou zijn. Zij kijken alleen naar je balans, verder zijn ze eigenlijk niet geïnteresseerd. Ongeloof-

lijk jammer, want juist de financiële sector zou nu hét verschil kunnen maken op weg naar een meer duurzame en betere wereld. Mede om deze reden gaan we volgend jaar van start met een crowdfunding-initiatief.”

Rodney en Enver bewijzen ook dat duurzaam en lol heel goed hand in hand gaan. Niet alleen vertellen zij hun verhalen – ook de minder succesvolle – met lichtjes in hun ogen, tevens laten ze ook op de wikkelen zien dat ze werken vanuit liefde en met een glimlach. “Enver en Rodney zijn echte chocolademakers; ze kopen de bonen direct bij de boer, branden zelf én nemen de tijd. Behalve de cacao, melk en suiker voegen ze zo min mogelijk toe. Ze ruiken, proeven en kijken elkaar eens goed aan: *Yep tissum!*” En wie de tekst op de wikkelen niet gelooft, kan het vragen aan de twee andere personeelsleden van de Chocolate Makers. Zij vinden dat ze werken in het mooiste bedrijf ter wereld. ■