

43. Kim's  
Chocolates



Groene  
Chocolade



Lekkere chocolade maken op een doorgedreven duurzame manier? Het is mogelijk. Chocoladefabrikant Kim's Chocolates uit Tienen werd hiervoor al in 2008 uitgeroepen tot Meest Energiebewuste KMO maar schuwt verdere investeringen niet. "We kunnen nog heel wat vooruitgang boeken", verwoordt CEO Fons Maex het groene winst-oogmerk. "Naast een positieve financiële balans dragen we ook milieu én samenleving hoog in het vaandel." Duurzaamheid en maatschappelijk verantwoord ondernemen kunnen samensmelten in de chocoladeproductie.

**We waren ervan overtuigd dat we zelf een nieuwe standaard moesten uitzetten. Een standaard die verder reikt dan wat wettelijk verplicht is. We moeten ons wapenen voor de toekomst.**

////////////////////////////////////

Kim's Chocolates is als chocoladefabrikant groot geworden in Aarschot, maar omdat het er op de limieten van het bedrijventerrein Nieuwland stuitte, drong een verhuis zich op. "In Tienen konden we from scratch een heel nieuw bedrijf uitdenken. Die kans hebben we dan ook gegrepen om ons bedrijf op een zo energiezuinige manier uit te werken", verwijst Fons Maex naar een investering van maar liefst 17 miljoen euro. "In de voedingssector gelden sowieso strenge voorschriften, maar we waren ervan overtuigd dat we zelf een nieuwe standaard moesten uitzetten. Een standaard die verder reikt dan wat wettelijk verplicht is. We moeten ons wapenen voor de toekomst." Die toekomst vergt immers een rationeel gebruik van natuurlijke grond- en brandstoffen.

De ambitie om de meest groene chocoladefabriek in Europa te worden kreeg met inbreng van de architect, wijlen Olivier Mas van 4-Takt architectenbureau en ook het team van Edibo, steeds meer vorm. Niet alleen werd er gebouwd met volledig recycleerbare bouwmaterialen, ook de manier van bouwen was er op gericht om zo min mogelijk energie te verbruiken én de toch noodzakelijke energie volledig



© Kim's Chocolates

hernieuwbaar te maken. “Het volledige dak wordt benut door zonnepanelen, het zijn er bijna 3.000 en daardoor kunnen we 20 à 25% van onze energiebehoefte invullen. De rest vullen we aan met aangekochte groene stroom”, klinkt het. Met deze investering in milieuvriendelijke technologie ging een budget van vier miljoen euro gepaard.

**Met behulp van een biofermentor wil Kim's Chocolates tot nog betere zuiveringsresultaten komen.**

////////////////////////////////////

“Als bedrijfsleider maak je voortdurend afwegingen en uiteraard speelt de return on investment een rol”, zucht Fons Maex, “maar sommige keuzes kan je niet van cijfers alleen laten afhangen. In dit bedrijf hebben we erg veel water nodig, dat heeft er onder meer toe geleid dat we regenwater recupereren voor niet-productie gerelateerde processen. Verder wilden we extra inspanningen leveren om ons eigen afvalwater nog beter te gaan zuiveren.” Volgens de topman van de chocoladefabriek bevat dit afvalwater vooral voedingsnutriënten zoals suikers, cacaoboter en ander vetten, eiwitten en dergelijk meer. Nutriënten die er beter worden uitgehaald vooraleer het afvalwater in de riolering verdwijnt. De inspanning beperkt zich echt niet tot een standaard zuiveringsinstallatie. Met behulp van een biofermentor wil Kim's Chocolates tot nog betere zuiveringsresultaten komen. Deze filtering op basis van biofermentatie is een nieuwe techniek voor kleinere voedingsindustrieën waarbij tot 90% van de nutriënten uit het afvalwater kan verwijderd worden en vervolgens als meststof voor de landbouw kan worden gebruikt. “Dit is een installatie die deel uitmaakt een proefproject waarbij er een container gevuld is met verschillende fracties kokos, telkens in lagen, waarop zich de nutriënten zich gaan vasthechten en op die manier wordt het water gezuiverd. Bovendien heeft het ook een financieel voordeel, want het spaart ons 17.000 euro uit aan milieutaksen. Op die manier wordt het interessant.”

Met nauwelijks aflatende investeringsdrang wil de bedrijfsdirectie verder gaan op de weg die ze met de nieuwbouw in Tienen hebben ingeslagen. “Het energiegebruik moet zoveel mogelijk worden teruggedrongen of gerationaliseerd. We blijven inspanningen leveren. Het hart van ons bedrijf, namelijk de productielijnen waar de chocolade gemaakt wordt, is letterlijk ingekapseld in een geïsoleerde cocon. Temperatuur is bijzonder belangrijk tijdens de productie en ook nadien. Zo zal de klimaatregeling voor het gebouw zoveel mogelijk energie recuperen uit de lucht van binnen om vers aangezogen buitenlucht af te koelen in de zomer of te verwarmen in de winter.” Fons Maex is vastbesloten de bakens in de sector te verzetten en wil zelfs streven naar een status van een volledige sustainable productie. Dat overstijgt zelfs het verkleinen van de ecologische voetafdruk. “We moeten nog heel wat stappen realiseren. Dat beseffen we zeer goed. 80 tot zelfs 85% van de grondstoffen, die nodig zijn bij ons, komen al vloeibaar binnen via vrachtwagens, zodat wij geen verpakking meer nodig hebben. Voor de andere aankopen hebben we nog heel wat denkwerk voor de boeg.” Dat aspect van de supply chain is een stuk moeilijker tot verandering te bewegen. Hoewel. “Wat we nu al doen is het zoeken naar kwaliteitsvolle en duurzaam geproduceerde grondstoffen en bij de chocolade is dat: cacao’, vervolgt de topman nog die daarin ook een stuk maatschappelijk verantwoord ondernemen ziet. Als onderneming is Kim's Chocolate er zich van bewust dat het een hefboomfunctie kan vervullen bij de telers van de cacaobonen. “In Tanzania - waar wij een deel van onze bonen halen - varieert de productie van een modale teler tussen de 200 en 300 kilogram bonen per jaar. We participeren in de Biolands-projecten waarbij de oogst tegen een veel hogere prijs dan de marktprijs betaald wordt en tegelijk ook geïnvesteerd wordt in de lokale kennis van bewerkingstechnieken. Zo creëer je een grotere oogst en meer kwaliteit waardoor de boer er ook beter van wordt. Dat soort projecten levert een verdubbeling tot zelfs verdrievoudiging van hun inkomen op na drie tot vier jaar. Dat





betekent een grote welvaartsvooruitgang.”

Deze maatschappelijk verantwoorde ondernemingsvisie gaat zelfs een stuk verder dan het faire afnemen van grondstoffen. De werknemers van Kim's Chocolates scharen zich elk jaar achter een project waarbij het bedrijf zelf een substantieel verschil wil maken in een land als Tanzania. “We doen allemaal een duit in het zakje. Dat gaat van inzamelacties voor het oprichten van scholen daar of het aankopen van schoolboeken tot zelfs het overbrengen van ons afgeschreven ICT-materiaal om daar de infrastructuur te verbeteren.”

## **We participeren in de Biolands-projecten waarbij de oogst tegen een veel hogere prijs dan de marktprijs betaald wordt en tegelijk ook geïnvesteerd wordt in de lokale kennis van bewerkingstechnieken.**

////////////////////////////////////

Ook communiceert Kim's Chocolate openlijk met klanten over deze aanpak en streeft het ernaar om de duurzame chocolade die weliswaar iets duurder is dan de gewone, in te kopen. “Als de inkopers van warenhuizen meestappen in het verhaal, dan maken die enkele eurocenten voor ons, voor hen én de consument niet veel verschil. Het hefboomeffect zorgt echter wel voor een gigantisch verschil aan de bron van de chocolade: namelijk bij de cacaoboeren.”

Dat ze duurzaamheid in de meest brede zin van het woord naar voren schuiven als een onderscheidende factor, is niet zo evident voor een voedingsbedrijf dat sowieso heel zware investeringen moet doen inzake productie en hygiëne. Toch scharen alle werknemers van het Tiense bedrijf zich achter deze aanpak. Het gaat veel verder dan zomaar lekkere Belgische chocolade te produceren. Kim's Chocolate is prompt uitgegroeid tot een speler met een omzet van 28 miljoen euro en één van de meest duurzame chocoladefabrikanten van Europa.

•

Christophe De Schauvre voor REcentre  
Geïnterviewd /  
Fons Maex, Gedelegeerd bestuurder

Kim's Chocolates  
Grijpenlaan 11  
3300 Tienen  
België

[www.kimchoc.be](http://www.kimchoc.be)

Sector • Voeding

Oprichtingsjaar • 1987

Aantal werknemers • 100

Turnover (2010) •  
28 miljoen EUR