

Interview Bart Merkus

'Fairtrade reep is iets duurder én lekkerder'

AMSTERDAM Verkade maakt straks alleen nog chocoladerepen met 'eerlijke' cacao en suiker. De repen met Max Havenaar-keurmerk liggen vanaf half oktober in de winkel, zo kondigde het Zaanse bedrijf donderdag aan.

Verkade, zegt algemeen directeur Bart Merkus (40), is het eerste Nederlandse A-merk dat op grote schaal keurmerkchocolade op de markt brengt.

'Hierdoor helpen wij 50 duizend boeren in ontwikkelingslanden', zegt hij. 'Wij lopen hiertoe echt voorop. Hier in Zaandam gaat het om daden, niet om woorden.' Het bedrijf zal 1.500 ton cacao op jaarbasis

verwerken. Dat is 20 procent van de huidige wereldmarkt aan verkochte Fairtrade-cacao.

Maarom komt Verkade juist nu met Fairtrade-chocolade?

'Het idee is al geruime tijd geleden ontstaan. Heel vaak heb ik gedacht dat het ons nooit zou lukken. Grote partijen Fairtrade-cacao inkopen is ingewikkeld, omdat er veel minder van beschikbaar is. Er is voor fabrikanten minder te kiezen. Bovendien hebben wij vooral kwaliteitscacao uit Ghana en Voorkust nodig. Wij hebben goede afspraken met leveranciers, die ons garanderen dat we ook in de toekomst over genoeg voorraad zullen beschikken.

'Aan deze stap ging veel onderzoek vooraf, want wij wilden absoluut geen concessies doen aan de smaak. Dat was prioriteit één. Gelukkig blijkt

dat testpanels de fairtrade-chocolade juist lekkerder vinden.

'Een ander lastig punt was de prijs. Fairtrade-cacao is uiteraard een stuk duurder. Wij wisten dat Nederlanders bereid zijn iets meer te betalen voor een eerlijk geproduceerde reep, maar dat heeft ook zijn grenzen.'



Bart Merkus

Hoe prijzig is een Verkade-reep straks?

'Uiteindelijk bepaalt de supermarkt de consummentenprijs, maar wij verwachten wel dat de prijs iets omhoog gaat. Een kleine reep van 75 gram kost nu 75 tot 85 cent. Onze adviesprijs wordt straks 95 cent.'

Levert Verkade voor de goede zaak ook een stukje winst in, of draait alleen de consument op voor de extra kosten?

'Per reep gaan wij niet meer verdienen, maar wij hopen dat we hierdoor uiteindelijk meer chocolade kunnen gaan verkopen. Daardoor wordt het voor ons juist extra winstgevend.'

Uw chocolade is straks Fairtrade, maar hoe zit het met chocoladekoekjes?

'Aan onze koekjes verandert voorlopig nog niks. Alleen de cacao en de suiker die we voor onze chocolade gebruiken, wordt Fairtrade ingekocht.

Maar onze repen bevatten natuurlijk ook ingrediënten die niet uit ontwikkelingslanden komen, zoals melk en hazelnoten. Daar verandert ook niks aan. Je moet dit zien als een eerste, belangrijke stap.'

Sara Berkeijon