



Gezond chocolade proeven uit de hele wereld

Op weg naar 100% duurzame chocolade in Nederland vanaf 2025

Amsterdam, 11 oktober 2018 - Chococoa 2019, het grootste chocoladefestival van Nederland, staat dit jaar in het teken van gezondheid en duurzaamheid. Duurzaam, lekker en gezond gaan ook bij chocola heel goed samen. Deelnemers worden meegenomen in de hele keten van cacao-boon tot de lekkerste chocolade. Uit de hele wereld komen cacao-boeren, handelaren, verwerkers, chocolademakers en consumenten samen in de historische Beurs van Berlage in Amsterdam. Chococoa vindt 20 t/m 24 februari 2019 voor het zevende jaar op rij plaats en trok in voorgaande jaren zo'n 35.000 bezoekers.

Naast het grote festival dat in het weekend plaats vindt, omvat Chococoa onder andere een cacao-vakbeurs, een congres over verduurzaming van de keten, een forum voor chocolademakers en een masterclass voor chocolatiers. Tijdens het festival kom je alles te weten over de verduurzaming van de keten en is er vooral heel veel lekkere chocolade te proeven. Natuurlijk zijn er ook seminars over hoe je zelf chocolade kan maken en kan je zelf mee proeven en stemmen voor de 'hot' chocolate award.

"We zien dat de herkomst en duurzame productie steeds belangrijker worden ook in de chocolade markt; het zal van steeds meer belang worden om te weten waar de cacao in je favoriete chocoladereep vandaan komt. Chococoa brengt de keten en de makers dichtbij, dat is uniek en heel inspirerend", aldus organisator Caroline Lubbers.

100% duurzame chocolade in 2025

De Nederlandse overheid en het Nederlandse bedrijfsleven hebben zich gecommitteerd aan 100 procent duurzame chocoladeconsumptie vanaf 2025. Momenteel is dat ruim 60%. Tijdens het congres en het festival van Chococoa 2019 komt aan bod wat er moet gebeuren om het doel te bereiken.

Organisator Jack Steijn: "We moeten niet denken dat we de problemen in de cacao- en chocoladeketen alléén kunnen oplossen. Het wordt tijd dat we over de grenzen gaan denken en meer gaan samenwerken met andere sectoren om voor blijvende veranderingen te zorgen in de herkomstgebieden van de grondstoffen".

Chococoa 2019

Wanneer: 20, 21 en 22 februari: beurs, congres en seminars

23 en 24 februari: chocoladefestival, consumentendebat en natuurlijk heel veel proeven

Waar: Beurs van Berlage, Amsterdam. Kaartverkoop en meer informatie via www.chococoa.nl

Bijlagen



[2.1 MB jpg _DSC9125.jpg](#)



[2.3 MB jpg _DSC7822.jpg](#)

Over Chocoa

Chocoa, een initiatief van Caroline Lubbers en Jack Steijn van Equipoise en van de Stichting Chocolate Festival, is een jaarlijks cacao- en chocolade evenement. Doel is het vergroten van de markt voor duurzame en goede cacao en chocolade. Daarom brengt Chocoa de stakeholders uit de hele keten in Amsterdam samen en fungeert het als kraamkamer voor vernieuwende projecten in de keten. Amsterdam is de grootste cacaohaven ter wereld en ligt in de regio waar wereldwijd de meeste cacao wordt verwerkt. Chocoa is het enige evenement ter wereld dat volledig aan de verduurzaming van de cacaoketen is gewijd. Het zet Nederland nóg steviger op de kaart als het gaat om innovatie en verduurzaming van cacao.

Voor nadere informatie kan contact worden opgenomen met Caroline (06 1825 6651, caroline@equipoise.co.nl) of met Jack (06 4570 4568, jack@equipoise.co.nl).

[Bekijk dit bericht online](#)

