

## Et succesfuldt B2B samarbejde og en særlig god chokolade

*Tekst og foto: Pernille Lützhøft, Bojesen A/S*

Her summer af myg, som vi efterhånden har accepteret eksistensen af. Man kan alligevel ikke nå at klapse dem. Der er tusindevis og trods alverdens myggespray flyver de alligevel tæt forbi øret. Dugdråber ligger tungt på de blanke blade, der bøjer sig for hinanden og danner det smukkeste grønne billede af intens og ufremkommelig jungle. Fine blå sommerfugle flakser omkring og pittoreske papegøjer skriger om kap med små vævre aber. Midt i denne rigdom gror kakaotræerne vildt.

I det nordøstlige hjørne af Bolivia, langt ude i Amazonas på små cirkelrunde øer i junglen har disse træer groet i hvert fald siden 1500 tallet. De har bare stået her og været kakaotræer. De er aldrig blevet skåret til, gødet eller ukrudtsbekæmpet. Det er en helt speciel art, der kun gror i dette lille område. Den har stået her isoleret og er aldrig blevet udfordret af andre arter eller udsat for de sygdomme, som normalt kan være problematiske for kakaotræer. Øerne er omkranset af grøfter, som har beskyttet kakaotræerne mod skovbrande og måske høstarbejderne for vilde dyr. Netop disse grøfters præcision har fanget arkæologers interesse og giver anledning til megen viden omkring livet her i junglen i tiden før Columbus.



*Friskplukkede kakaofrugter*

I høsten, som falder sammen med regntiden her, drager lokalbefolkningen den besværlige vej ad floder - med sultne caymaner og anakondaer ventende på bredden - og til fods ud til øerne for at høste de smukke små gule kakaofrugter. Lokalbefolkningen danner lejre, og bor her i de 2-3 måneder, høsten varer, under primitive forhold. Sover i hængekøjer under interimistiske palmetag, laver mad over åben ild og bader i

floden fuld af piratfisk. Det er primært mænd der arbejder her, da det er hårdt fysisk arbejde med stangsakse, med at flække frugterne med macheter og med at transportere dagens høst tilbage til lejren. De få kvinder, der er her, sørger for maden og vasketøjet. Det er ikke et sted for børn – det er for farligt.

Oialla i Danmark arbejder sammen med Sumar i Bolivia om at lave chokolade af den vilde kakaobønne, og har gjort det i nu fire år. Anledningen var et initiativ under det danske Udenrigsministerium-Danida om at tilvejebringe udvikling i Bolivia gennem samarbejdet mellem to mindre virksomheder. Samarbejdet her er blevet til et mønstereksempel på et Danida-projekt inden for den private sektor. Vi følger planer, når de mål vi i fællesskab har fastsat og udfordres af kulturforskelle, men når længere end vi nogensinde i vores vildeste fantasi ville have forventet. Både Sumar og Oialla er familievirksomheder, hvor to ægtepar driver begge virksomheder – på hver deres kontinent. Danida stiller ikke bare krav til kontinuerlig og detaljeret afrapportering, men også til hvordan udviklingsbistanden øremærkes til CSR (corporate social responsibility, red.) og træningsaktiviteter og ikke mindst til at parterne skal besøge hinanden for bedre at kunne forstå hinandens virkeligheder og de krav, der stilles i hver ende af produktionsprocessen.



*Kvalitetscheck af kakaobønnerne hos Bojesen i Danmark*

Således har David Vacaflares og Marcela Baldivieso været i Danmark – i flere omgange. Enkelte af deres medarbejdere er ligeledes blevet uddannet her. Vi har vist dem den del af forarbejdningen af kakaobønnerne inden de bliver til chokolade, som foregår i Danmark. Processen "from bean-to-bar" er en kompliceret proces. Der er mange muligheder for forbedringer og justeringer – både i junglen og på chokoladefabrikken. De fik således en fornemmelse for, hvor vigtig præcision i høsten, gæringen og tørringen af bønnerne i junglen er for den færdige chokolade. Kun via omhyggelighed i alle led af processen kan man opnå en chokolade af høj kvalitet – og det er, hvad målet er for Oialla. De vilde bønner ender

nemlig som chokolade på de bedste restauranter i verden – bl.a. Noma, Geranium og Bouluds restauranter i NY.

Under besøget i København fik de også en anden fornemmelse af de krav, der stilles i vores del af verden – Sumar var med i Operaen, til koncert med Lis Sørensen i Christianskirken, på cykeltur i vores skov, Dyrehaven, og ikke mindst til middag hjemme i privaten. Ligeledes har vi på vores besøg i Bolivia fået en exceptionel forståelse af de voldsomme naturkræfter, der konstant udfordrer dagligdagen, og hvilken betydning de har for alle bolivianere.

En af hovedopgaverne i dette projekt har været at uddanne og træne medarbejderne i junglen i at høste kakaobønnerne korrekt og dermed passe på træerne og skoven, men også at betone vigtigheden af hver af de indledende processer i skoven – både høst, gæring, tørring og sortering. Dette har krævet uddannelse, støtte til ændring af adfærd samt motivation – og nogen kontrol.



*Den nye chokoladefabrik i Baures*

Et andet projekt har været at etablere en lille fabrik i Baures – den lille chokoladehovedstad i junglen. Det har vist sig at det ikke var så nemt at gennemføre, som vi troede - set fra Danmark. Transporten til junglen kan kun foregå i den tørre periode og særligt transporten af cement til fundamentet skulle times, fordi cementen ligeledes skulle bruges, inden det ville blive for fugtigt. Transporten er lang og langsom. Selvom hele ideen med at bygge fabrikken her i Baures var at skabe arbejdspladser til særligt kvinder, som skulle

tages sig af ristningen, sorteringen og forsendelsen af kakaobønnerne – en oplagt fordel for byens udvikling, så har det alligevel vist sig vanskeligt at samarbejde med borgmesteren og kommunalbestyrelsen. David Vacaflorés' initiativ, flid og gode projekt er blevet set på med misundelse og mødt med skepsis og direkte forsøg på at bekæmpe udviklingen ved at problematisere vandtilførslen og elektricitetsforsyningen til den lille fabrik.

Ved indvielsen, hvor den danske ambassadør i Bolivia deltog, og viste sin interesse for denne fjerne egn af Bolivia, mødte borgmesteren kun nødtvunget op. Temperamenterne spiller en større rolle her, og er en del af dagligdagen - ikke bare mellem bolivianerne, men også i samarbejdet mellem Oialla og Sumar. De naturlige kulturforskelle er interessante og udfordrende. Blandt andet er ligestillingen ikke nået så langt i Bolivia, og den helt forståelige følelse af at Danmark og I-lande generelt er rige og historierne om, at disse lande vil udnytte situationen for egen vinding, tager tid at demtere.

Ikke desto mindre er samarbejdet mellem Sumar og Oialla en lang succeshistorie. Ikke blot er den vilde kakaobønne blevet til en kvalitetschokolade af dimensioner, men vi har også sammen udviklet et sideprodukt, nemlig eddike, som automatisk fås, når saften i frugten ved den høje temperatur i junglen gæres til vin og derefter til eddike. Vi arbejder således på at udvikle en kvalitetskakaoeddike og en balsamisk version. Egetræstønder fra argentinske vinproducenter er købt tillige med en ristemaskine, således at Sumar kan komme til at beherske endnu en del af forarbejdningsprocessen i deres eget land. Førhen ristede de bønnerne over åben ild, det giver imidlertid en uens ristning, som ikke er god nok til kvalitetschokolade.

Den Danske Ambassade i La Paz har været en uundværlig samarbejdspartner. Den har både bidraget til vores forståelse af de for os fremmede regler omkring driften af et Danida-projekt i Bolivia og har kunnet hjælpe til en forståelse af, hvad man kan tillade sig at regne med og kræve af sin samarbejdspartner.