

Chocolate del Caribe SA

Guacimo, Costa Rica



2. Historie: Finmac Kakaová farma

- 110 ha kakaová farma v Karibské oblasti
- Vysázení kakaovníků v 1985
- Genetický výběr, roubování '90-'96
- Mechanizace, organický způsob pěstování + RFA, zpracování na místě do kakaové hmoty (liquor)
- Omezení: škůdce monilia, vysoké mzdové náklady
- Vývoj produkce 11,000 tun - 600 tun
- Farma prodána v 2017





CHOCOLATE DEL CARIBE SA, HONDURAS: 2012 - 2018

- ▶ '95-'96: čokoládovna Honduras Cacao Association
- ▶ '98: Hurikán Mitch: málo kakaa, finanční ztráty
- ▶ '07 & '09: Banka prodává čokoládovnu
- ▶ '12: CdC kupuje / modernizace a výroba '14-'18
- ▶ '18: Lis na kakaové máslo a prášek prodán do Peru
- ▶ '19: Výrobní zařízení přesunuto do Kostariky





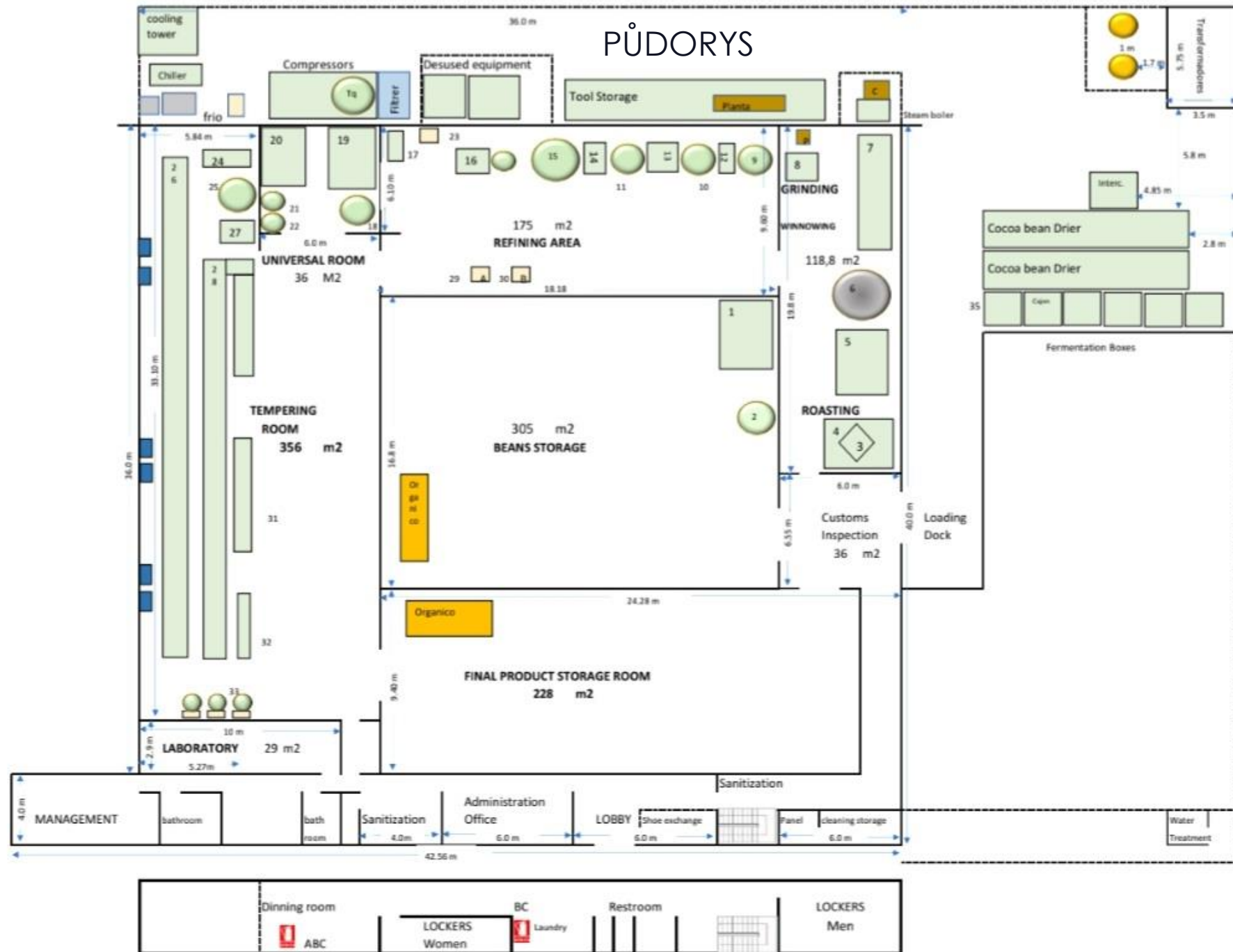
Chocolate del
Caribe S.A.
Costa Rica

PROHLÍDKA ČOKOLÁDOVNY

BUDOVA V GUACIMO PODÉL
DÁLNICE SAN JOSE-LIMON



5



VÝKUP KAKAOVÝCH BOBŮ OD FARMÁŘŮ



FERMENTAČNÍ KÁDĚ A SUŠIČKA, FARMÁŘI SI MOHOU BRÁT
ROSTLINNÝ ODPAD Z VÝROBY A VYUŽÍT KE KOMPOSTOVÁNÍ



SUŠENÍ KAKAOVÝCH BOBŮ



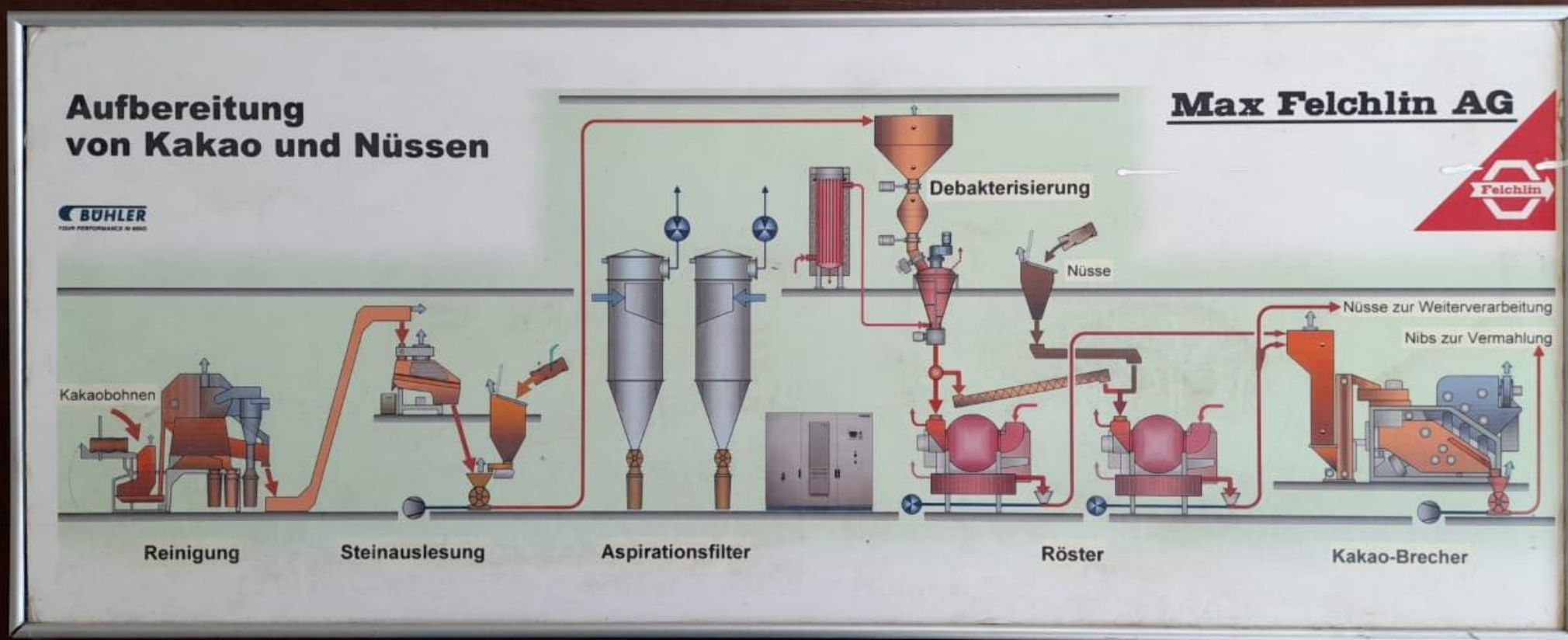
SKLAD KAKAOVÝCH BOBŮ



SKLAD KAKAOVÝCH BOBŮ



PROCESNÍ LINKA: PARNÍ STERILIZACE, PRAŽENÍ, DRCENÍ A ODSLUPKOVÁNÍ (Technologie Felchlin)





Silo, objemové měření
Buehler Debac 2 sterilizátor
(80 kg/dávka)



2x Barth Sirocco
horkovzdušné kulové
pražírny
240 kg dávka
cca 40 min/pražení



Parní akumulátor
Drtič/odslupkovač
Bauermeister 5-ti kanálový
Silo
Kladívkový mlýn
Pethold Heidenauer





3x kuličkový mlýn
pro mechanickou
rafinaci kakaové
hmoty (Petzhold),
nádrže s míchadly,
vibrační síta,
Aasted temperační
zařízení





Výrobna čokolády s
univerzálními melanžéry
/ konšovači (3000 kg a
1000 kg).

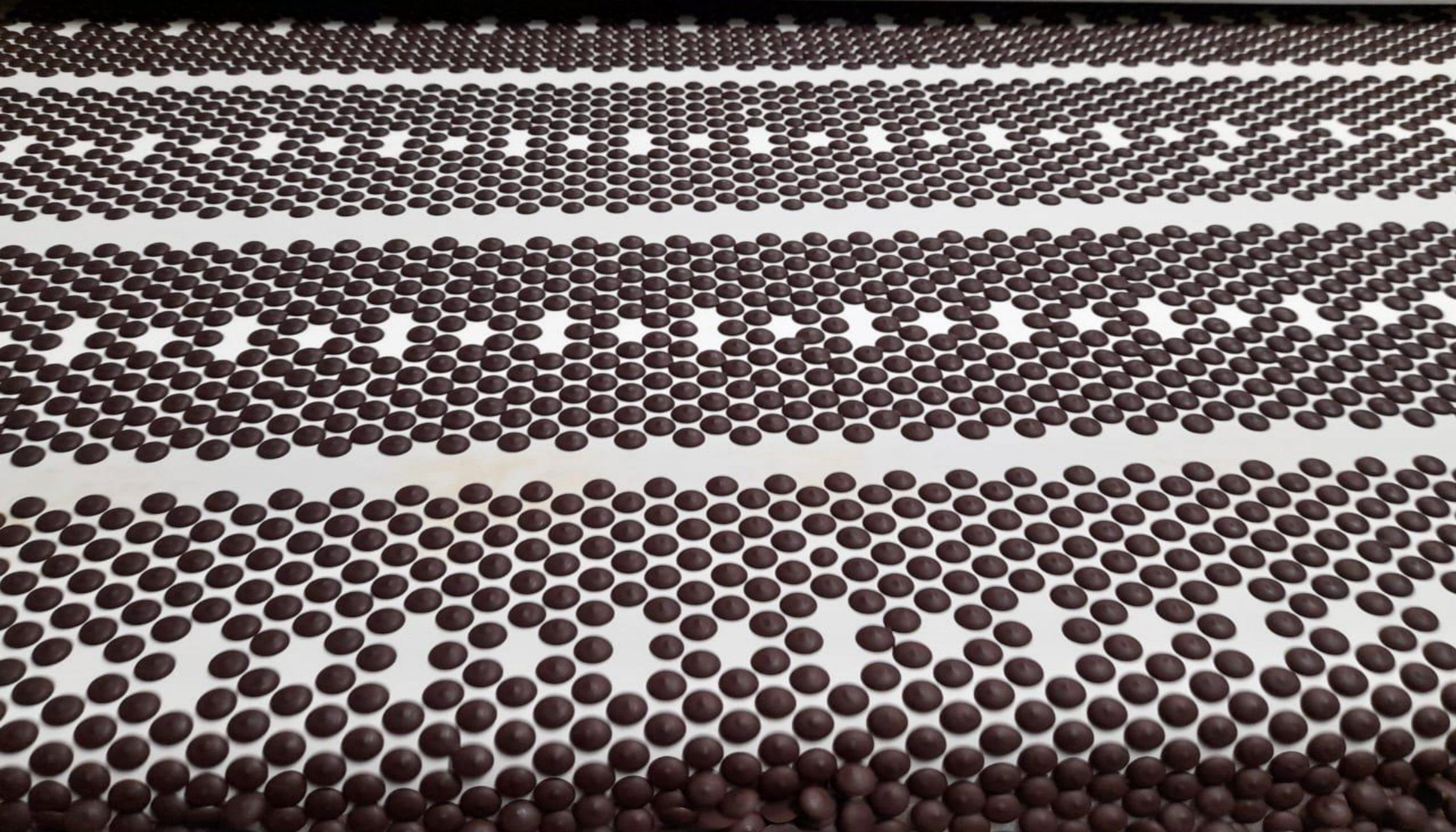


Nádrž, temperace,
dávkový pás,
chladicí tunel



Dvě linky na výrobu
čokoládových pecek
Samostatné linky pro
mléčnou a hořkou
čokoládu







4 kg temperované a
formované bloky,
čokoláda nebo
kakaová hmota

Sklad pro finální produkty, sklad
cukru, nibsy, balící materiál





Diana a Oliver,
zákazník "Xoco" v
naší laboratoři.



Kontejnér čokolády
odchází do USA;
Wendy, Hugo &
Henry



Tým Chocolate
del Caribe SA
+ Diana z Xoco;
Export čokolády
do Francie



Manažerka výroby Ing. Wendy Leiva
v home office

Kapacita

CHOCOLATE DEL CARIBE SA

1. Kakaová hmota:

500 kg kakových bobů/hodinu

cca 40 tun kakaové hmoty /týden, dvousměnný provoz

2,000 tun/rok

2. Čokoláda:

1,5 – 2,0 tuny/den, 500 tun /rok

Budoucnost, vývoj:

- ▶ - Čokolády bez cukru
- ▶ - Finální produkty (tabulková čokoláda, obalované produkty)





Priority

Chocolate del Caribe SA

1. Vysoce kvalitní čokoládová hmota & čokoláda
2. Férové ceny farmářům (přímý obchod)
3. Férové ceny zákazníkům
4. Transparentnost a sledovatelnost
5. Dobrý zaměstnavatel
6. Ziskovost

Fotbalový tým Chocolate del Caribe



Vysoká kvalita produktu, důvody

- ▶ 1. Kakaové boby Trinitario Fine Flavour (Fino y de Aroma)
- ▶ 2. Odborné farmářské a posklizňové postupy
- ▶ 3. Striktní kontrola kvality kakaových bobů
- ▶ 4. Krátká šoková sterilizace bobů parou před pražením
- ▶ 5. Pražení celých bobů horkým vzduchem
- ▶ 6. Nízkoteplotní mechanická rafinace / konšování
- ▶ 7. Tým odborníků

CERTIFIKACE

- ▶ Oprávnění udělené Ministerstvem Zdravotnictví Kostariky
- ▶ GMP - Good Manufacturing Practises (CR)
- ▶ Organic: NOP USA (Kiwa-BCS)
- ▶ Organic: Europe (Imocert SA)
- ▶ Rainforest Alliance / UTZ (Ceres)
- ▶ Fairtrade / FLO: povolení prodeje obdrženo
- ▶ Kosher Parve / Dairy (Star-K)

EKOLOGIE A ENERGETICKÁ UDRŽITELNOST

- ▶ Sušení kakaových bobů: využití odpadního dřeva
- ▶ Elektřina: > 95% obnovitelné zdroje
- ▶ Pražení/sterilizace: plyn propan z Mexika
- ▶ Kvalitní tepelná izolace budovy
- ▶ Odpadní “Flash” pára využita při sušení kakaa
- ▶ Účinnost : frekvenční variátory, krátké vzdálenosti

Kakaová hmota

- ▶ -Kakaové boby na kakaovou hmotu:
- ▶ -rafinace na 20 - 75 mikrometrů
- ▶ -4 kg temperované/formované bloky, snadno tavitelné a rychle použitelné
- ▶ -1 tuna, velké balení v krabici (250 x 4 kg); snadné skladování a doprava
- ▶ -typická výnosnost kakaová hmota /boby 78-80%
- ▶ -klient může objednat boby přímo od farmářů nebo družstev
- ▶ -poplatek za zpracování cca 1,00 \$ /kg kakaových bobů
- ▶ -obsahuje i “nalezení-získání” kvalitních bobů, skladování, organizaci importu & exportu, atd.

KAKAOVÉ BOBY ZE STŘEDNÍ AMERIKY

- ▶ STŘEDNÍ AMERIKA:
- ▶ cca 10,000 Tun/rok, zejména Nicaragua & Honduras
- ▶ Trinitario cacao dominuje
- ▶ Chocolate del Caribe má povolení k dovozu z :
 - ▶ - Střední Amerika
 - ▶ - Kolumbie, Peru, Ekvádor
 - ▶ - Dominikánská rep.
- ▶ Vysoce kvalitní boby ze Střední Ameriky: 3.10 \$/kg – 4.25 \$/kg
- ▶ Chocolate del Caribe = Status bezcelní zóny (import & export)
- ▶ Současné zdroje kakaových bobů: Nikaragua, Honduras, Guatemala, Panama, Kostarika, Kolumbie, Ekvádor



Takto vypadal podnik v 2019
... dalo hodně práce nainstalovat
veškeré zařízení a modernizovat
budovu.