

Kinder

TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE

KINDER

(Filiale de Ferrero)

Chiffre d'Affaires (2017) :
10,3 milliards d'euros

Effectif (2017) : 33 219

Pays (siège social) : Italie

Site internet :

<https://www.kinder.com/fr/fr/>

Contact:

Marianne RAGEOT

Contact presse Ferrero

presseferrero@havas.com

+33 1 58 47 84 21



Des produits chocolatés à moindre impact sur l'environnement avec KINDER

CONTEXTE

Créée en 1968 par le groupe Ferrero, KINDER est une filiale produisant des portions chocolatées principalement à destination des enfants.

Aujourd'hui, les consommateurs apportent une attention de plus en plus importante sur la qualité des produits qu'ils consomment. Ils recherchent des produits ayant un bon apport nutritionnel mais avec un faible impact environnemental. KINDER a mis en place une politique de qualité produit très stricte afin de répondre à ce souhait des consommateurs.

OBJECTIF(S)

- Proposer des produits de qualité adaptés aux besoins des enfants
- Réduire l'impact environnemental des produits finaux



DÉMARCHE

KINDER a mis une politique qualité stricte pour satisfaire au mieux le consommateur. Cette politique est axée sur trois points, tout au long de la production.

Tout d'abord, la marque choisit ses ingrédients auprès de fournisseurs en mesure d'offrir toujours les mêmes standards de qualité et de sécurité, avec des origines garantissant l'excellence. Ces fournisseurs sont soumis à des contrôles qualités réguliers qui sont plus fréquents et plus restrictifs que ceux prévus par la loi.

KINDER établit une relation de proximité et de confiance avec ses fournisseurs et les implique dans des projets d'amélioration continue. Par exemple, au travers de l'entreprise Ferrero, la marque collabore avec des associations à but non lucratif pour encourager la culture durable de cacao (l'objectif étant d'obtenir un cacao 100% durable d'ici 2020). Depuis les années 2000, le groupe Ferrero met également en place des cultures expérimentales de noisette dans l'hémisphère sud (Australie, Chili ...). L'objectif est de pouvoir récolter des noisettes de Février à Mai et ainsi proposer une qualité et une fraîcheur constante des noisettes tout au long de l'année.

Pour en savoir plus

<https://www.kinder.com/fr/fr/ingredient-et-qualite/ingredients>

<https://www.kinder.com/fr/fr/ingredient-et-qualite/la-portion>

<https://www.kinder.com/fr/fr/ingredient-et-qualite/ingredients-et-fournisseurs>

DÉMARCHE (SUITE)

Après avoir sélectionné des ingrédients qui respectent les exigences de qualité et de sécurité, KINDER en préserve toute la valeur en ajoutant uniquement son savoir-faire dans la préparation de la recette. C'est un des seuls chocolatiers industriels au monde à transformer au sein de ses usines les fèves de cacao crues en poudre de cacao, afin d'en contrôler le goût et la qualité.

Enfin, KINDER veille particulièrement à la portion de ses produits pour assurer une alimentation équilibrée. Depuis sa création, chaque portion des différents produits est définie en prenant en compte les besoins nutritionnels des enfants.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Achat des ingrédients auprès de fournisseurs avec qui l'entreprise entretient des relations solides
- Relation de proximité avec les fournisseurs en les impliquant dans des projets d'amélioration continue

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • En 2016, 50% du cacao Ferrero est certifié durable par l'un des organismes suivants : UTZ, Rainforest Alliance, Fairtrade • Amélioration de l'image de l'entreprise auprès du consommateur 	<ul style="list-style-type: none"> • Soutien des producteurs dans des démarches d'amélioration continue • Encouragement des agriculteurs vers une production de qualité • Soutien de projets locaux pour une production durable • Vente de produits finaux de qualité