

Werkwijze

- Je werkt in duo.
Door samen te denken, te bespreken en elkaar uit te dagen, verdiep je je inzicht in het marktmechanisme en kom je tot een sterkere analyse.
- Tijd: 25 minuten.
Werk efficiënt en verdeel slim de taken. En lees elkaars antwoorden na.
- Werk in het officiële schoolsjabloon, zodat je document correct en professioneel is opgebouwd.
- Gebruik correcte economische terminologie en toon dat je de begrippen echt begrijpt.
- Formuleer je antwoorden kort, helder en doelgericht. Kwaliteit gaat boven lengte.

Wat bewijs je met deze opdracht?

- ✓ Dat je niet zomaar leerstof herhaalt, maar **denkt als een econoom**.
- ✓ Dat je achter cijfers en prijzen de mechanismen en verbanden kan zien.
- ✓ Dat je theorie kan gebruiken om de wereld van vandaag beter te begrijpen.

Indienen:

Upload het bestand via Smartschool in de map ACTUA/ECONOMIE onder de naam cacao.pdf

Beide leerlingen dienen de taak afzonderlijk in en vermelden duidelijk de namen van beide groepsleden onderaan het document.

Uploaden tegen het einde van de les.

Opdracht

Analyseer op basis van de tekst 'Waarom blijft chocolade zo duur, nu de prijzen van cacao zijn gekelderd?' hoe het marktmechanisme de prijs van chocolade beïnvloedt op basis van deze structuur:

1. **Aanbodanalyse**

- Leg uit welke factoren het aanbod van cacao beïnvloeden.
- Geef aan of dit leidt tot een verschuiving van de aanbodcurve of een beweging langs de curve.
- Gebruik correcte economische terminologie.

2. **Vraaganalyse**

- Beschrijf welke factoren de vraag beïnvloeden.
- Verklaar het effect op de evenwichtsprijs.

3. **Prijsvertraging**

- Verklaar waarom de daling van de cacaoprijs zich niet onmiddellijk vertaalt in lagere winkelprijzen.
- Integreer correct het begrip *futurecontracten*

Durf te denken als een expert.
Actualiteit – marktmechanisme

4. Reflecteer

- Heb je economisch geredeneerd of enkel de tekst beschreven?
- Benoem je oorzaak en gevolg?
- Gebruik je de economische begrippen correct?
- Maak je een onderscheid tussen verschuiving en beweging?

Beoordelingscriteria

Criteria	1 punt	4 punten	6 punten
Aanbodanalyse	Foutief	Correcte uitleg van de aanbodfactoren	Diepgaande analyse met correcte terminologie
Vraaganalyse	Foutief	Correcte uitleg van de vraagfactoren	Diepgaande analyse met correcte terminologie
Prijsvertraging	Foutief	Heldere economische verklaring met correcte integratie van het begrip <i>futurecontracten</i>	
Structuur en helderheid antwoorden	Onduidelijk	Kort, helder en logisch opgebouwd	
Totaal te winnen punten:/20p <i>Niet of laattijdig indienen van deze opdracht is automatisch een 0/20.</i>			

Tekst - Waarom blijft chocolade zo duur, nu de prijzen van cacao zijn gekelderd?

Bron: De standaard 22 december 2025

[Waarom blijft chocolade zo duur, nu de prijzen van cacao zijn gekelderd? | De Standaard](#)



Na de historische prijsspiek van 2024 zijn de cacaoprijzen op de wereldmarkt dit jaar met zo'n 50 procent gekelderd. Toch dalen de prijzen van chocoladerepen en bonbons in de winkel nauwelijks.

Winkelprijzen stijgen vaak als een raket, maar dalen als een veertje. Zeker bij chocolade. De prijs van cacao – naast boter en suiker een basisingrediënt voor het bruine goud – verdrievoudigde vorig jaar bijna. Slecht weer en tal van ziektes leidden toen tot barslechte oogsten in Ghana én Ivoorkust, de twee landen die samen goed zijn voor meer dan de helft van de cacao-productie wereldwijd.

Op een bepaald moment werd er bijna 13.000 dollar betaald per ton cacao, een record. Grote producenten van chocolade zoals Nestlé, Mondelez, Hershey en Mars, zagen zich daardoor genoodzaakt die forse prijsstijging grotendeels door te rekenen aan de consument.

Dit jaar zagen we de omgekeerde beweging. Dankzij goede oogsten, een lage vraag en het wegvallen van de vrees voor blijvende tekorten, is de prijs van cacao op weg naar de sterkste jaarlijkse daling sinds 1960, het jaar waarin deze cijfers voor het eerst werden bijgehouden. Wereldwijd zijn de cacaoprijzen met zowat 50 procent teruggevallen. Hoewel dat niveau nog altijd ruim boven het historische gemiddelde ligt, vertaalt het zich niet in goedkopere chocolade.

Chocoladefabrikanten werken vaak met zogeheten *futurecontracten*: afspraken om cacao later tegen een vaste prijs te kopen. Omdat veel cacao al eerder werd ingekocht tegen de hogere prijzen, gebruiken producenten nu nog altijd die dure voorraden. Bij Lambertz, een van de oudste producenten in Duitsland van koekjes en peperkoek met chocolade, reikt die dure voorraad zelfs nog minstens tot midden 2026. Pas daarna is het bedrijf van plan om nieuwe, veel goedkopere cacao in te kopen.

Lambertz staat daarin niet alleen. Ook grote spelers als Kitkat-maker Nestlé en de Amerikaanse fabrikant van chocoladerepen Hershey, gaven recent aan dat de chocoladeprijzen ten vroegste eind volgend jaar licht zullen dalen, aldus het persagentschap *Bloomberg*.

En dan nog is dat geen zekerheid. De aanvoer van cacao uit West-Afrika blijft precair en de kleinschalige boeren in de regio kampen met een chronisch tekort aan financiering. Ze hebben onvoldoende toegang tot kunstmest, ziekteresistente cacaobonen en middelen om de gevolgen van klimaatverandering op te vangen. "De cacaoteelt in West-Afrika kampt met een chronisch investeringstekort. Chocolade is al veel te lang veel te goedkoop," zei Peter Feld, de ceo van Barry Callebaut, vorige maand tijdens een telefoonconferentie met analisten.

Daar blijft het niet bij. Chocoladeproducenten wereldwijd hebben inmiddels meerdere manieren gevonden om slim met de schommelende prijzen om te gaan. Recepten werden vaak aangepast en het cacaogehalte verlaagd. En als dat niet volstond, werden porties soms bewust kleiner gemaakt – vaak zonder dat de consument het merkte. Krimpflatie heet dat in vakjargon.

Geen wonder dat dus zowel producenten als experts vandaag voorspellen dat de lagere cacaoprijzen ten vroegste pas in de tweede helft van 2026 in de supermarkt voelbaar zullen worden. Ook u weet nu: vertrouwen komt te voet en gaat te paard. Bij inflatie werkt het net andersom.