

Produkteinführung im Weltladen Marktheidenfeld:

Fairafric- die fairste Schokolade der Welt



Von der Kakaobohne bis zur verpackten Tafel: fairafric wickelt die ganze Schokoladenproduktion im Herkunftsland ab. So wird durch das deutsch-ghanaische Unternehmen seit 2016 die fairste Schokolade der Welt produziert.

Fairafric bringt eine Weltklasse Schokolade und steigert gleichzeitig den Anteil Afrikas an der Wertschöpfung in der Schokoladenindustrie dramatisch. Durch die Verlagerung der Produktion nach Ghana wird eine enorme soziale Wirkung im Vergleich mit dem reinen Export der Bohnen entfaltet.

Mit jedem Kauf von fairafric helfen wir dabei, qualifizierte Arbeitsplätze in Afrika zu schaffen, die wiederum zu höherem Einkommen, besserem Zugang zu höherer Bildung und Gesundheitsvorsorge schaffen. Keine Entwicklungshilfe sondern eine echte Chance. Seien Sie dabei!

Bei Fairafric gehen 70 Cent pro Tafel nach Ghana

Die 14 Millionen Kakaobauern – darunter Hunderttausende Minderjährige – sehen vom Milliardenmarkt Kakao nur Brotkrümel: Von dem, was die Kunden für die Schokolade zahlen, kommen nur 6,6 Prozent bei den Bauern an.

Das deutsch-ghanaische Start-up fairafric will das ändern und das Pro-Kopf-Einkommen von Kakaobauernfamilien deutlich erhöhen: Gründer Hendrik Reimers hebt hervor: „Bei uns sind es insgesamt mindestens 70 Cent pro Tafel, die nach Ghana fließen, und damit 50 Cent mehr als bei konventioneller Schokolade.“

Fairafric: von der Bohne bis zur Verpackung

Wie macht fairafric das? Anders als bei konventioneller und Fairtrade-Schokolade üblich, findet die komplette Produktion der Schokolade **am Ernteort statt**. Vom Rösten der Bohnen, über das Formen der Schokolade bis zur verpackten Tafel – alles wird in Ghana gefertigt und dann nach Deutschland und in die Welt exportiert. So bleibt mehr Geld vor Ort.

Nach eigenen Aussagen unterstützt fairafric die Kakaobauern nicht nur durch faire Preise, sondern auch durch Maßnahmen zu ökologischem Landbau und Projekte zur Einkommenssteigerung.