



Schokolade Made in Africa

Luise Sasse, Sales Management

Was macht fairafriC?

erste Bio-Schokolade Ghanas für weltweiten Export produzieren

Anteil Ghanas an Wertschöpfungskette enorm steigern

qualifizierte Arbeitsplätze in einer ländlichen Region schaffen

neuen Weg mit sozialer und ökologischer Verantwortung in der Schokoladenproduktion aufzeigen

Etwa 70% des weltweit angebauten Kakaos wächst in West-Afrika. Gleichzeitig kommt **weniger als 1%** der produzierten Schokolade aus dieser Region.

Der Weg zur eigenen Fabrik

2013 – eine Idee nimmt Gestalt an

2016 – Produktionsstart mit damaligem Partnerunternehmen Niche Cocoa

2017 – Erste Crowdfunding-Kampagne, Next Organic Startup Award

2020 – Bau der eigenen & ersten solarbetriebenen Bio-Schokoladenfabrik in Suhum, Ghana

2021 – Besuche in Ghana, BMZ-Engagement-Medaille

Wertschöpfungskette



Yayra Glover Ltd.

Erste Bio-Kakaoinitiative Ghanas

861 Bäuer*innen, Trainings & Unterstützung zur **Bio-Zertifizierung**

Einkommensdiversifizierung durch Bio-Anbau

direkte Zurückverfolgbarkeit der Bohnen

Bio-Prämie von **600 US\$ pro Tonne**

Seit Ende 2018 sind Farmer*innen **Anteilseigner*innen** bei fairafric





Fabrik in Suhum

Inbetriebnahme im **Oktober 2020**

bewusste Entscheidung für **ländliche**

Gegend

größter **regionaler Arbeitgeber**

soziale Standards für alle Mitarbeitenden

Rein in **ghanaischer Hand**

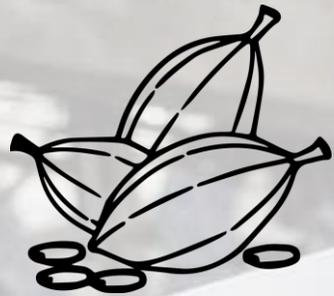
Gleichberechtigung auf allen Ebenen

Solarbetrieben, Abwasseraufbereitung

Über 1000 **indirekte Jobs**

Impact durch Wertschöpfung vor Ort

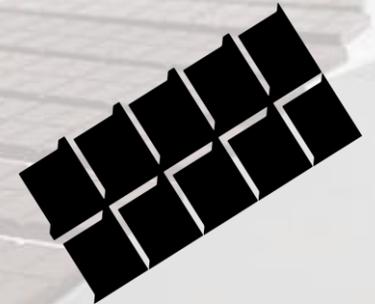
Ghanas Einkommen pro Tonne Kakao bei Export der Kakaobohnen & Wertschöpfung in Europa.



ca. 2.350 US \$ VS >10.000 US \$

Ghanas Einkommen pro Tonne Kakao bei Wertschöpfung in Ghana.

Stand 2/2021



Die Verlagerung der **Wertschöpfung nach Afrika vervielfacht das lokale Einkommen & schafft qualifizierte Arbeitsplätze** in der Weiterverarbeitungsindustrie – und das sogar über die Schokoladenindustrie hinaus!



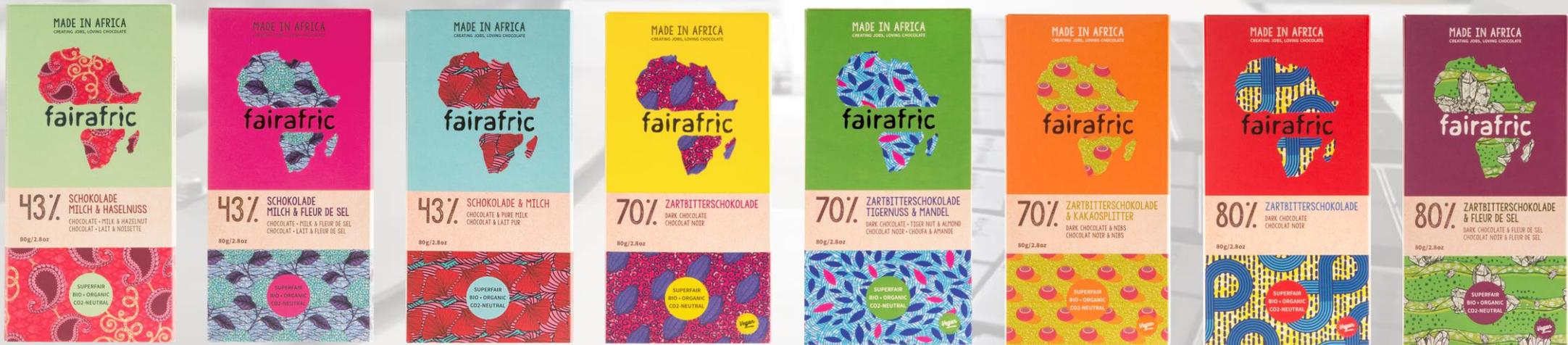
Unsere Motivation

WAS qualitativ hochwertige, super-faire Bio-Schokolade von der Bohne bis zur fertig verpackten Tafel in Ghana produzieren

WIE Wertschöpfung der Schokoladenproduktion in der modernen, solarbetriebenen Fabrik nach Ghana verlagert

WARUM Bekämpfung von Armut im ländlichen Raum, Förderung eines nachhaltigen Strukturwandels, Überkommen kolonialer Strukturen

Unsere Schokolade



8 Sorten in Bio-Qualität

Design unserer Ghanaischen Kollegin Karen Oku

NatureFlex-Folie statt Aluminium

Danke für die Aufmerksamkeit

