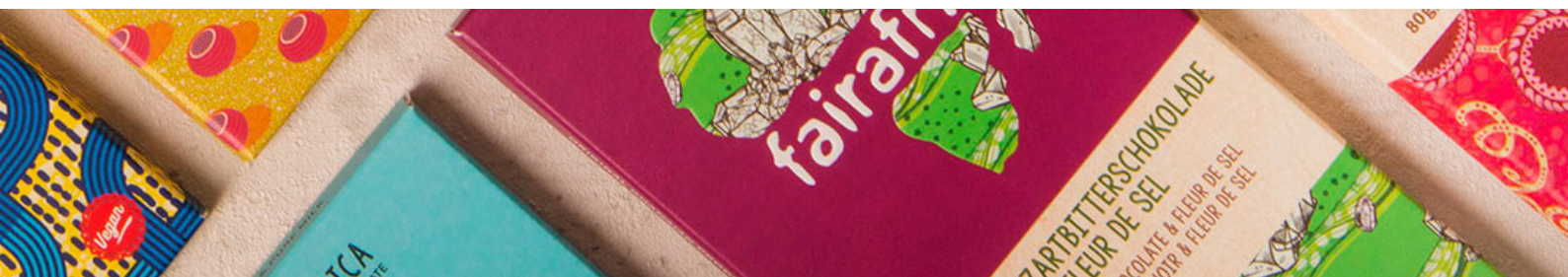




PRESS KIT 2021

CREATING JOBS, LOVING CHOCOLATE.



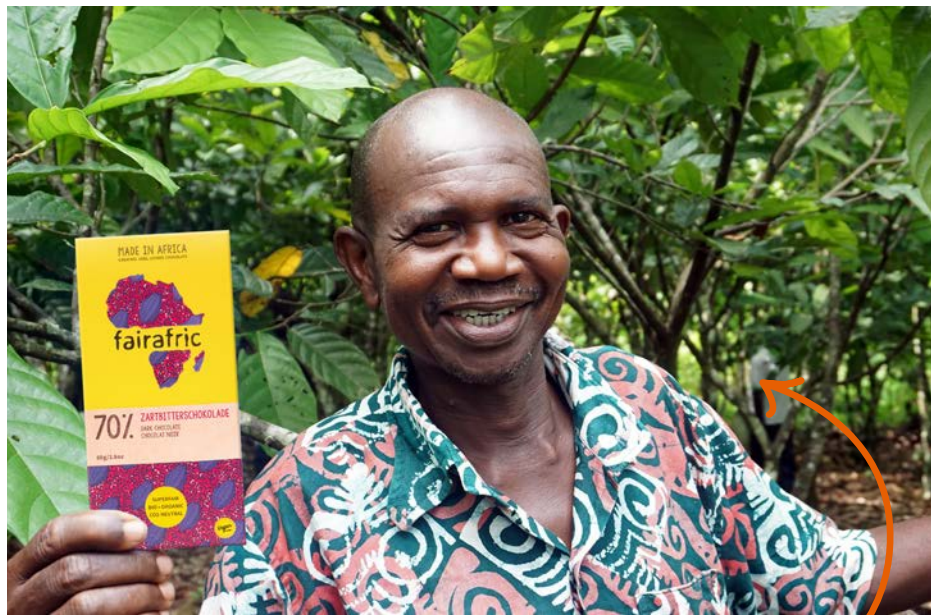


DIE VIELLEICHT
FAIRSTE
SCHOKOLADE
DER WELT



(Global Citizen)

Unser Kokospalmen-
Projekt zur Diversifizierung
des Einkommens
der Kakaofarmer*innen

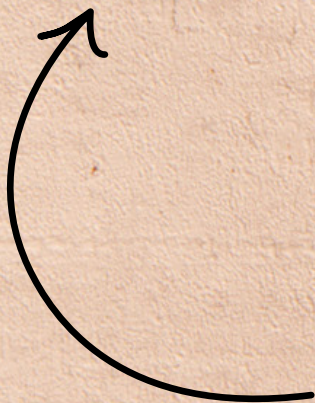


Wir sind fairafric: Ein deutsch-ghanaisches Social Business aus München und Amanase, Ghana, das die Schokoladenwelt revolutioniert. Wir produzieren als erstes europäisches Unternehmen, vom Kakaobaum bis zur fertig verpackten Tafel, Weltklasse-Schokolade in Ghana.

STEPHEN
Bio-Kakaofarmer



UNSER FLEUR DE SEL
DAS WELTWEIT EINZIGE SALZ
AUS FAIREM HANDEL



AFRICA
LOVING CHOCOLATE

fairafric

KOLADE
H & FLEUR DE SEL

ATE • MILK & FLEUR DE SEL
AT • LAIT & FLEUR DE SEL

ERFAIR
ORGANIC
EUTRAL



FÜR EINE FAIRE WERTSCHÖPFUNG

**70% DES WELTWEITEN KAKAOS
STAMMT AUS WESTAFRIKA,
WENIGER ALS 1% DER SCHOKOLADE
WIRD DORT PRODUZIERT**



KWABENA
Maschinenarbeiter im
Bereich Verpackung

Vom Baum bis zur Tafel wird fairafric Schokolade komplett im Kakaoursprungsland hergestellt.



Zu diesem einen Prozent gehört fairafric, die superfaire Schokolade vom Baum bis zur Tafel Made in Africa.

Seit 2016 produzieren wir zusammen mit unseren lokalen Partner*innen die erste Schokolade aus Westafrika, die in europäischen Lebensmittelgeschäften zu finden ist. Durch die Verlagerung der gesamten Wertschöpfungskette in das Kakaoanbaugebiet wird das lokale Einkommen pro Tonne Kakao vervierfacht: Statt nur den Kakaopreis zu zahlen, unterstützt fairafric den Aufbau lokaler wirtschaftlicher Strukturen und schafft mittelständische Jobs in der Weiterverarbeitung. Damit heben wir den fairen Handel auf's nächste Level und schaffen für Menschen im Kakaoanbaugebiet Ghana einen Weg in den Mittelstand. 2020 sind wir einen entscheidenden Schritt weitergegangen und haben die erste Schokoladenfabrik in einer ländlichen Region Ghanas gebaut. Faire Preise, Arbeitsbedingungen und absolute Transparenz werden durch unsere Bio-Zertifizierung und den Weltladen-Dachverband gewährleistet und alle zwei Jahre bei einem externen Audit überprüft.



GH-BIO-149 (Tafelware)
DE-ÖKO-070 (Unverpacktware & Kakaopulver)

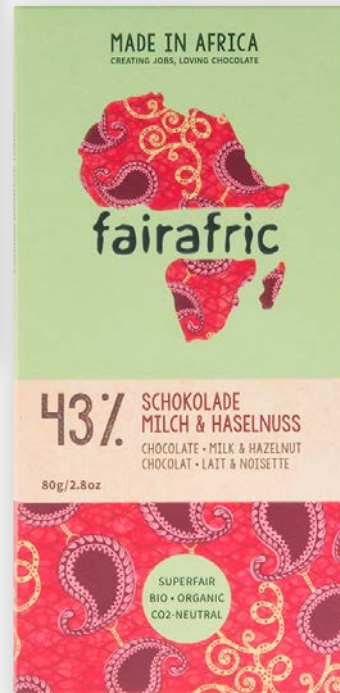


DAS PRODUKT

ACHT LECKERE SORTEN

43% Schokolade mit Milch & Fleur de Sel

70% Zartbitterschokolade, vegan



43% Schokolade mit Milch

43% Schokolade mit Milch & Haselnuss

→ **VERWENDUNG VON BIO-ZUTATEN**

GH-BIO-149 (Tafelware) DE-ÖKO-070 (Unverpacktware & Kakaopulver)



→ **KLIMANEUTRAL PRODUZIERT**

(Zertifikat ausgestellt durch natureOffice)



70% Zartbitterschokolade mit Tigernuss & Mandel, vegan

80% Zartbitterschokolade mit Fleur de Sel, vegan



80% Zartbitterschokolade, vegan

70% Zartbitterschokolade mit Kakaosplitter, vegan

unverpackt e.v.
Verband der
Unverpackt-Läden



PRODUKTION IM URSPRUNGSLAND

FROM TREE TO BAR IN GHANA

WIDA
Bio-Kakaofarmerin



Seit 2017 arbeiten wir mit ca. 861 Farmer*innen zusammen, die in unserer Partner-Biokakao-Initiative Yayra Glover Ltd. organisiert sind. Neben Bio-Anbau werden die Landwirt*innen im Farmmanagement geschult, um den Ertrag und die Qualität des Kakaos zu steigern und damit die Einkommen der Farmer*innen zu erhöhen. Alle Zutaten transportieren wir in unsere Schokoladenfabrik in direkter Nähe zu den Communities der Farmer*innen. Hier produzieren wir unsere super-faire Schokolade – bis zur fertig verpackten Tafel.



fairafric steht für
Transparenz und Arbeit
auf Augenhöhe entlang
der gesamten Wert-
schöpfungskette.



FAKTEN

ZAHLEN ÜBER FAIRAFRIC



Wir kennen die Kakaofarmer*innen und das Produktionsteam in Ghana persönlich.



Preise



**Next Organic
Startup-Award 2017**



**Neumarkter Lammsbräu
Nachhaltigkeitspreis 2019**



Gründungsjahr fairafric Deutschland: 2016
Gründungsjahr fairafric Ghana: 2020



Klimaneutral

**Wir kompensieren unseren gesamten
CO2-Fußabdruck durch Klimaschutzprojekte
in Togo und Ghana.**



**Anzahl produzierter Tafeln bis Ende 2020:
330.000**



**Anzahl der Länder, in die fairafric schon
geliefert hat: 78**



**Anzahl der Handelspartner*innen
in DACH: 650**



Anzahl der Anteilseigner*innen: 1000



Anzahl der Mitarbeitenden in Deutschland: 26
Anzahl der Mitarbeitenden in Ghana: 54
(stetig wachsend)



**Produktionskapazität:
50 Millionen Tafeln im Jahr**

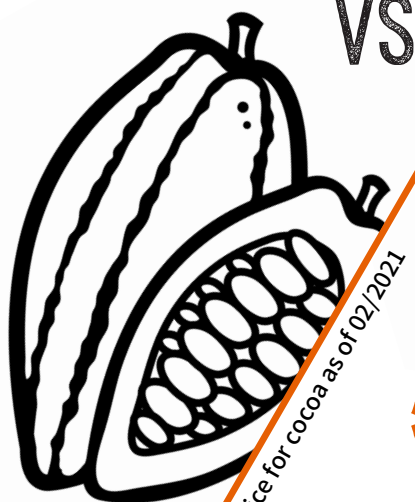


MEHR WERTSCHÖPFUNG FÜR GHANA

IMPACT – AUCH NACH DER FARM

~ 2.350 US\$*

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



➤ 10.000 US\$

Ghanas Einkommen pro Tonne Kakao bei Wertschöpfung in Ghana.

IMPACT VON PRÄMIEN

Organisationen wie Rainforest Alliance, UTZ oder Fairtrade zahlen den Kakaobäuerinnen und -bauern ein Premium. Dieses liegt zwischen 102 US\$ (UTZ) und 240 US\$ (Fairtrade) pro Tonne Kakao.

fairafriic zahlt 600 US\$ pro Tonne Kakao, die höchste Prämie, die in ganz Afrika gezahlt wird und lässt den Wertschöpfungsprozess im Ursprungsland.



INDEM **FAIRAFRIC** DEN IN DER KAKAO-BRANCHE
ÜBLICHEN HERSTELLUNGSPROZESS
UMKREPELT, VERBESSERN SICH DIE
LEBENSBEDINGUNGEN ALLER AN
DER PRODUKTION BETEILIGTEN MENSCHEN
– EIN WAHRLICH FAIRER GEDANKE.



(Utopia)



MADE IN
CREATING JOBS, LOVE



faira

70% ZARTBI
DARK CHOC
CHOCOLAT

80g/2.8oz

SUPERF
BIO • ORG
CO2-NEUT



AFRICA
ING CHOCOLATE



TTERSCHOKOLADE
DLATE
NOIR



**WUSSTEST DU, DASS LAUT DER
WELTBANK FÜR JEDEN ARBEITSPLATZ
IN DER WEITERVERARBEITUNG
VON AGRARROHSTOFFEN 2,8
ARBEITSPLÄTZE IN ZULIEFERUNGS-
BETRIEBEN ENTSTEHEN?**



Unsere neue solar-
betriebenen Fabrik in
Amanase, Ghana



Auch fairafric kooperiert zunehmend mit lokalen Zuliefererbetrieben und Dienstleister*innen: Von Elektrizität, Logistik bis hin zu Verpackung und Design. So beziehen wir einen Teil unserer Kartontage seit Ende 2018 von dem in Accra ansässigen ghanaischen Unternehmen FON Packaging und arbeiten auch mit lokalen Medienschaaffenden zusammen.



IN DER SCHOKOLADENFABRIK

UNSERE NEUE SOLARBETRIEBENE FABRIK IM LÄNDLICHEN AMANASE

**Einstiegsgehalt: 3,8-faches des
ghanaischen Mindestlohns**

**36 Stundenwoche
4 Tage, 9 Stunden**

13. Monatsgehalt

**Wochenendarbeit
wird **extra** bezahlt**

Bezahlte Überstunden

HELINA
Chocolatière in
Ausbildung



Wenn es mehr Unternehmen wie fairafric gibt, steigt lokal die Qualität von Services und Infrastruktur, was wiederum neue Unternehmen anlockt.



Um dem Kakaoursprungsland einen wirklich fairen Anteil in der Herstellung von fairafric Schokolade zu sichern, bringen wir gut bezahlte Arbeitsplätze in der Verarbeitung und Produktion nach Westafrika. Dies bringt 400 % mehr Einkommen nach Ghana im Vergleich zur konventionellen Schokoladenproduktion in Europa, für die nur Kakaobohnen exportiert, aber nicht im Ursprungsland weiterverarbeitet werden.



Mit unserer neuen solarbetriebenen Fabrik können im ersten Jahr 85 Menschen direkt vor Ort in einer ländlichen Region beschäftigt werden. Deren Gehaltspaket beinhaltet zum einen eine deutlich höhere Bezahlung, als es der ghanaische Mindestlohn vorsieht, zum anderen eine Krankenversicherung und Rentenvorsorge. Zudem gibt es Jobs für Berufseinsteiger*innen und Menschen mit jahrelanger Arbeitserfahrung. Die ganze Fabrik liegt somit komplett in ghanaischer Hand. Des Weiteren werden zudem indirekt 1000 neue Arbeitsplätze in Suhum geschaffen. Mit diesem ganzheitlichen Konzept denkt fairafric »Fairen Handel« und »Nachhaltige Entwicklung« neu.



ROHSTOFF KAKAO

UNSER PARTNER

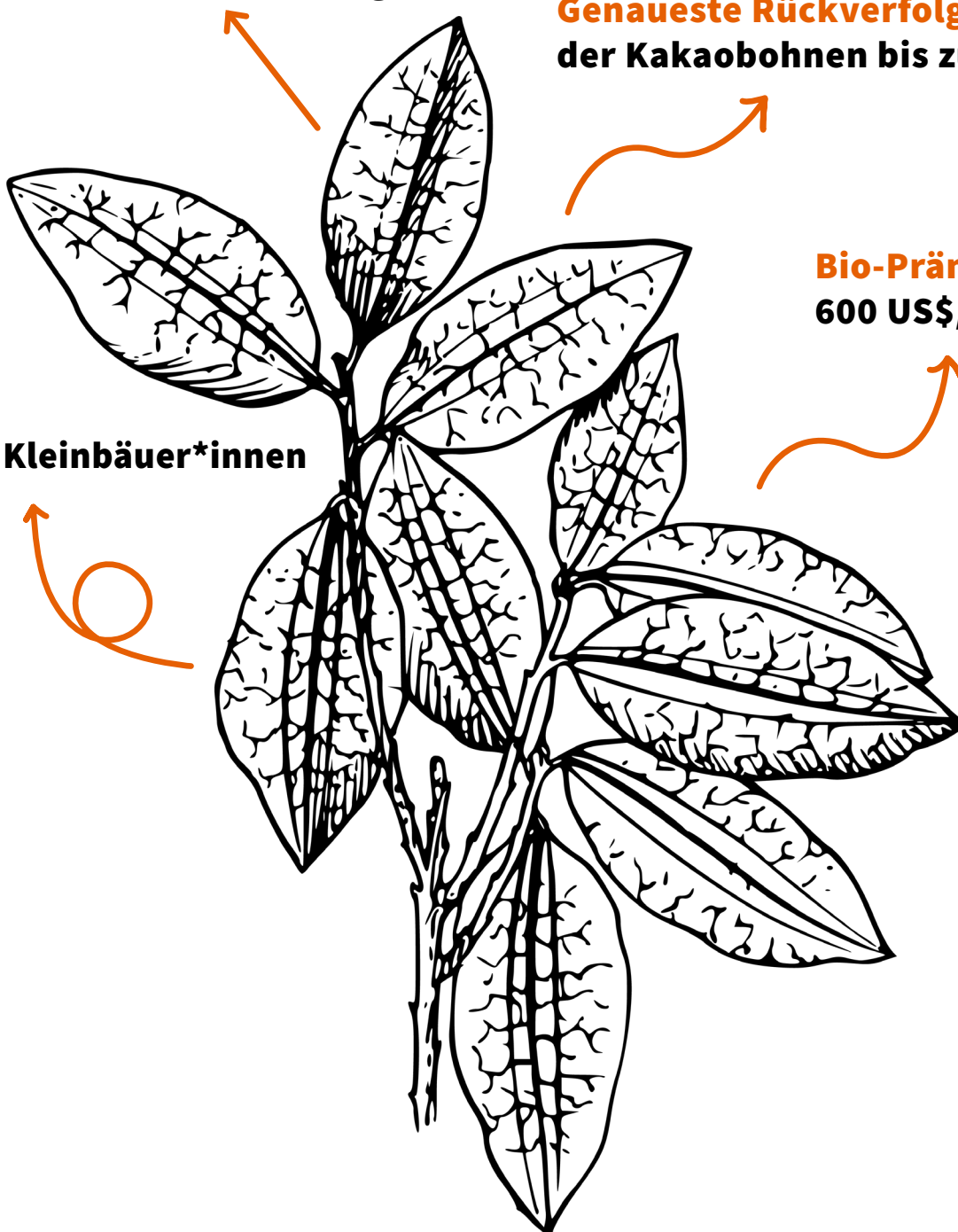
YAYRA GLOVER LTD.

Anbaugebiete:
Suhum und Volta Region

Genaueste Rückverfolgbarkeit
der Kakaobohnen bis zur Farm

Bio-Prämie
600 US\$/Tonne

Ca. **861** Kleinbäuer*innen



Zusammen unterstützen wir
Farmer*innen dabei,
nachhaltiger zu arbeiten.



Unser hochwertiger Bio-Kakao stammt von Yayra Glover Limited, der ersten bio-zertifizierten Initiative in ganz Ghana, mit welcher wir seit Jahren eng zusammen arbeiten. Unsere gemeinsame Vision ist ein wirklich fairer Handel auf Augenhöhe. Erreichen wollen wir dies nicht nur durch eine faire Wertschöpfungskette, sondern auch durch die grundlegende Verbesserung der Lebensbedingungen. Daher erhalten alle Farmer*innen nicht nur die höchsten Prämien in ganz Westafrika, sondern auch spezielle Weiterbildungen: Sie lernen, wie sie nachhaltigen Bio-Kakao anbauen und durch gesunde Böden und Pflanzen ihre Erträge steigern können, Bohne für Bohne. Wir stehen zusammen mit unserer Partnerkooperative für null Toleranz gegenüber Kinder-

arbeit. Außerdem sind die Farmer*innen seit 2018 durch eine eigens dafür gegründete Stiftung Anteilseigner*innen an fairafric. Somit sind auch die Menschen am Ursprung unserer Schokolade Teil des Unternehmens.



WEITERE ROHWAREN

WELTKLASSE SCHOKOLADE, WELTKLASSE ROHSTOFFE

Wir verfolgen auch über den Kakao hinaus eine Position 100%iger Transparenz: Wir arbeiten ausschließlich mit fairen, bio-zertifizierten Rohstoffen, die nach der Ernte mit viel Liebe weiterverarbeitet werden.

Khoisan Salz,
unser Partner aus Südafrika.



SALZ

Salz ist nicht einfach nur Salz: Das Salz für unsere Schokolade mit Milch und Fleur de Sel ist das weltweit einzige Fair-trade Salz und wird in Südafrika aus einem unterirdischen Meerwassersee gewonnen. Es enthält mehr als 84 Mineralien und ist völlig frei von Mikroplastik!

MILCH

Leider gibt es für uns derzeit keine Möglichkeit, Milchpulver in Afrika zu kaufen, da es auf dem ganzen afrikanischen Kontinent keine Produzent*innen für Bio-Milchpulver gibt. Unser Milchpulver kommt daher aus Deutschland. Für alle unsere Schokoladen mit Milch verwenden wir ausschließlich Bio-Milchpulver aus dem Landkreis Schwäbisch Hall in Baden-Württemberg. Genauer gesagt: von Schrozberg. Seit 1975 bewirtschaftet die Schrozberger Molkerei-Genossenschaft nicht nur Bio, sondern auch 100 % Demeter.

ZUCKER

Unser Partner Pure Life hat die erste Bio-Rohrohrzuckerfabrik in Mosambik gebaut, aus welcher wir unseren Rohrohrzucker beziehen.







LTM-DUO

ggmgastro

FAIRAFRIC

KONTAKT & LINKS

VERTRIEBSLEITUNG

Julia Gause

julia.gause@fairafric.com

+49 89 997 4377 22

+49 151 59415007

MARKETINGLEITUNG

Elisa Scheidt

elisa.scheidt@fairafric.com

+49 89 997 4377 21

+49 176 601 499 71

web fairafric.com

facebook facebook.com/fairafric

Instagram instagram.com/fairafric

linkedin linkedin.com/company/fairafric

twitter twitter.com/fairafric

Presse



arte

Forum
Nachhaltig Wirtschaften



Deutsche
Welle



GOOD IMPACT

Süddeutsche
Zeitung

DER SPIEGEL

Handelsblatt

Wirtschafts
Woche



ethical
consumer Since
1989

