

fairafric



Hendrik Reimers – der Gründer von *fairafric* – hatte 2012 die Vision, die Schokoladenwelt zu revolutionieren. Er wollte dem Umstand, dass 70% des weltweiten Kakaos zwar aus Afrika stammen, aber weniger als 1% dort produziert wird, entgegenwirken. Das Ziel hieß dementsprechend: Rohstoffe lokal weiterverarbeiten und die Wertschöpfung so weit wie möglich nach Afrika verlagern. Diesem Gedanken folgend produziert *fairafric* nun - vom Kakaobaum bis zur fertig verpackten Tafel – Schokolade in Ghana. Dabei werden Arbeitsplätze auch außerhalb der Landwirtschaft geschaffen und das lokale Einkommen im Ursprungsland vervielfacht. Dies ermöglicht einen besseren Zugang zu höherer Bildung und Gesundheitsfürsorge. Diese enorme soziale Wirkung ist keine Entwicklungshilfe in Form von Finanzspritzen, sondern eine echte Chance für die Bevölkerung Ghanas!



Auszeichnung mit dem Next Organic Startup Award