



fairafrik präsentiert neue vegane Produkte auf der Biofach und lädt zur „Next Level Fairtrade“ Finanzierungsrunde ein

München, 12.07.2022

*fairafrik, Produzent von fairer Bio-Schokolade Made in Ghana, lädt auf der Biofach exklusiv am Stand 9-647 (Halle 9) zum Verkosten von neuen veganen Produkten ein. Die Impact-Brand und vielleicht fairste Schokolade der Welt macht auf die neue Finanzierungsrunde aufmerksam. Mithilfe von neuen Investor*innen an seiner Seite treibt fairafrik die Mission von 10.000 Arbeitsplätzen in Ghana Afrika weiter voran.*

Lernt im Video fairafrik Gründer Hendrik Reimers und den Impact von fairafrik kennen:



Neu, unverschwendet, vegan: Fruitballs und Schokolade auf Cashew-Basis. Eure Meinung zählt!



Für die Fruitballs kombiniert fairafrik erstmals Schokolade mit Früchten: Und zwar mit unperfekten Mangos und Ananas aus Ghana, die als getrocknete Fruchtkugeln vor der Verschwendung gerettet werden. In der fairafrik Fabrik in Ghana ummanteln die Mitarbeiter*innen die Fruitballs mit veganer 80% Bio-Zartbitterschokolade und stellen so die schokolierten Fruitballs her.

Für die neue, vegane Schokoladesorte auf Basis von Cashewkernen hat fairafric viel Aufwand in die Produktentwicklung von Geschmack und Konsistenz investiert, um den Ruf der fairsten und köstlichsten Schokolade weiter auszubauen.

Seid die Ersten, die die neuen Produkte probieren – wir sind sehr gespannt auf Eure Rückmeldung und freuen uns über Euren Besuch an unserem Stand!

Mit dabei ist natürlich auch das ganze fairafric Sortiment bestehend aus 11 Bio-Schokoladen mit Zutaten wie Haselnuss, Tigernuss & Mandel, Fleur de Sel und auch in pur.

fairafric auf der Biofach: Fakten und Interviewmöglichkeiten:

- Standnummer: Halle 9, Stand 9-647
- Exklusive Verkostung von neuen Produkten
- Mit dabei vor Ort: **Julia Gause (Managing Director Europe) und Michael Malmon-Halm (Managing Director Ghana)**

Bei Interesse an einem Interview meldet Euch bei mir: miranda.brehm@fairafric.com oder Tel: [089 997437720](tel:089997437720)

Die Möglichkeit, **Gründer Hendrik Reimers** und die fairafric Community persönlich kennenzulernen, gibt es im Webinar zur neuen Impact Bericht. Siehe Termin unten.

Neue Finanzierungsrunde: Gemeinsam baut fairafric die stärkste Impact Brand auf

Nur 4 Jahre nach der Gründung hat das deutsch-ghanaische Social Business fairafric bereits neue Standards für die gesamte Branche gesetzt. In nur 5,5 Monaten wurde die weltweit erste solarbetriebene Fabrik für Bioschokolade gebaut und das im ländlichen Ghana. 80 direkte und qualifizierte Jobs wurden dadurch bereits geschaffen. Unterstützt wurde das Unternehmen dabei von über 2.000 Privatinvestor*innen und der Deutschen Entwicklungs- und Investitionsgesellschaft (DEG, eine Tochter der KfW).

Dies war allerdings erst der erste Schritt und das nächste große Ziel lautet: 10.000 Arbeitsplätze auf dem afrikanischen Kontinent schaffen!



Das fairafric Team aus Ghana bei Ihrer Weihnachtsfeier

Neue Ziele mit Aktien und dem fairafric Schokoschein

- Interessierte können sich mit Aktien, Wandelschuldverschreibungen und dem Schokoschein an fairafric beteiligen und damit Teil der Schokoladenrevolution sein. Zeichnen kann man die Finanzprodukte unter: <https://invest.fairafric.com/>
- Die neuen Ziele und Maßnahmen:
 - o Ausbau der Vertriebs- und Marketingkanäle in Ghana und Deutschland
 - o Mehr Wertschöpfung vor Ort mit der ersten solarbetriebenen Bio-Bohnenverarbeitung in Ghana
 - o Neue Produkte Made in Africa
- **Der Gründer & CEO Hendrik Reimers und CFO Jonas Schaller leiten am 17.08.2022 um 17 Uhr ein Webinar über fairafric, den Werdegang und die Zukunft von fairafric für alle, die mehr über fairafric wissen möchten.**

Ihr seid herzlich eingeladen, am Webinar teilzunehmen, und Hendrik Reimers und fairafric kennen zu lernen. Anmelden könnt Ihr Euch unter <https://invest.fairafric.com/>.

Der Impact: fairafric hebt den Fairen Handel auf das nächste Level:

- Klimaneutrale Produktion von mehr als 2.000.000 Tafeln Bio-Schokolade
- 80 Angestellte in Amanase
- Verfügbarkeit in 17 Ländern
- etwa 2000 Investor*innen
- über 1500 Handelspartner*innen
- in 9 von 17 SDGs in allen 3 Dimensionen der Nachhaltigkeit aktiv
- Mehr als 400% des ghanaischen Mindestlohns für alle Mitarbeiter*innen inklusive Kranken- und Rentenversicherung für die ganze Familie
- Zinsfreie Mikrokredite für Mitarbeiter*innen
- 100% Biologische Produkte
- Westafrikas höchste Kakaoprämie (600 USD pro Tonne Kakao)

- 500% Steigerung des lokalen Einkommens im Ursprungsland des Kakao im Vergleich zu Fairtrade (bei fairafriC bleiben 51% des Verkaufspreises in Ghana, bei Fairtrade sind es lediglich 9%)

Wenn Ihr über fairafriC berichtet, freue ich mich über ein Clipping und eine Nachricht!

Pressekontakt: Miranda Brehm, Marketing & PR.

miranda.behm@fairafriC.com, 015208829374

Tags: #bio, #biofach, #schokolade, #finanzierung, #ghana, #vegan #impact #wertschöpfungsketten, #madeinafrica, #nachhaltigkeit, #SDG, #socialbusiness, #impactinvesting

Über fairafriC:

Die fairafriC AG ist ein deutsch-ghanaisches Social Business aus München und Amanase, Ghana, das die Schokoladenwelt revolutioniert und so die Wirtschaft in Afrika stärkt. Seit 2016 produziert es als erstes europäisches Unternehmen, vom Kakaobaum bis zur fertig verpackten Tafel, Weltklasse-Bio-Schokolade in Ghana.

Jede Tafel hat eine enorme wirtschaftliche und soziale Wirkung: fairafriC verlagert die Wertschöpfung in der Schokoladenproduktion nach Afrika. Das Unternehmen hebt den fairen Handel aufs nächste Level, indem es den Aufbau lokaler wirtschaftlicher Strukturen fördert und Jobs in der Weiterverarbeitung und Zulieferindustrie schafft. Damit bleibt 500% mehr lokales Einkommen in Ghana im Vergleich zu Fairtrade-Schokolade. 2020 wurde die erste Fabrik in der ländlichen Region Ghanas gebaut. Sie wird mit Photovoltaik betrieben und beschäftigt mittlerweile etwa 80 Mitarbeiter*innen. Das Einstiegsgehalt bei fairafriC in Ghana beträgt mehr als 400% des lokalen Mindestlohns inkl. Kranken- & Sozialversicherung für die ganze Familie.

Der Gründer Hendrik Reimers war erfolgreicher Vertriebsleiter eines Softwareunternehmens, als er bei einer Reise in Ostafrika die Einsicht gewann, dass Armut stark mit den reinen Rohstoffexporten afrikanischer Länder zusammenhängt: Ohne Wertschöpfung vor Ort, fließt der Wohlstand in den Globalen Norden. Um dieses ungerechte System zu brechen, baut er seit 2020 zusammen mit seinem Geschäftspartner, Managing Director Ghana Michael Marmon-Halm, die gesamte Infrastruktur der Schokoladenproduktion in Amanase, Ghana auf.

Das fairafriC Sortiment umfasst 11 Sorten Bioschokolade, sowie Schokoladendrops und ist im Biofachhandel, in Weltläden sowie im ausgewählten Einzelhandel in Deutschland erhältlich. Zudem ist fairafriC vor allem in Frankreich, Ghana, Österreich und in der Schweiz bei claro fair trade erhältlich.

Weitere Informationen zum Unternehmen auf der Webseite <https://fairafriC.com/> und im [Pressekit](#) anbei.