



## **fairafrik ist nominiert für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis und ausgezeichnet mit dem Great Taste Award**

*München/Amanase, 14.09.2022*

*Das Social Business fairafrik, das nachhaltige Schokolade in ausgezeichneter Bio-Qualität in Afrika produziert, ist für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2022 nominiert und gewinnt zudem den Great Taste Award 2022 für zwei vegane Sorten. Für fairafrik ist es zentral, sowohl mit dem sozialen Impact als auch mit dem Geschmack und der Qualität der Produkte zu überzeugen.*

fairafrik ist für den Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2022 nominiert. Er zeichnet Unternehmen aus, die mit innovativen Produkten oder Dienstleistungen Nachhaltigkeit vorantreiben und wirksame Beiträge zur Transformation leisten. Der Preis ist der größte seiner Art in Europa und wird in Zusammenarbeit mit der Bundesregierung vergeben.



### **Bei fairafrik hat jede Tafel eine enorme wirtschaftliche, soziale und ökologische Wirkung**

fairafrik verlagert die Wertschöpfung der Schokoladenproduktion nach Afrika. Das Unternehmen hebt den fairen Handel aufs nächste Level, indem es den Aufbau Klimaschutz fördernder lokaler wirtschaftlicher Strukturen fördert und Jobs in der Weiterverarbeitung und Zulieferindustrie schafft. Damit bleibt 500% mehr lokales Einkommen in Ghana im Vergleich zu Fairtrade-Schokoladen.

Außerdem erhält fairafrik im September für die veganen Sorten „70% Zartbitterschokolade Kakaosplitter“ und „80% Zartbitterschokolade“ die begehrte Auszeichnung aus Großbritannien „Great Taste Award“ 2022.

O-Ton der Jury über die „70% Zartbitterschokolade Kakaosplitter“: „Wir sind begeistert über den einladenden Zartbitterschokoladen-Duft, das Knacken der Tafel und dem bemerkenswert cremigen und doch knusprigen Mundgefühl“.



Das Unternehmen „The Guild of Fine Foods“ organisiert die Great Taste Awards, die größte Auszeichnung für Produkte aus dem Feinkostbereich und ist als Qualitätssiegel in Großbritannien bekannt. Eine Jury aus 500 Expert\*innen bewerten Geschmack, Textur, die Qualität der Zutaten und das Aroma von Lebensmittelprodukten aus der ganzen Welt.

***Der Gründer Hendrik Reimers über die Preise: “Wir sind stolz und freuen uns riesig über die Nominierung zum Deutschen Nachhaltigkeitspreis und über die Auszeichnungen des Great Taste Awards. Eine Ehrung und Wertschätzung für unsere Mission, 10.000 klimafreundliche Arbeitsplätze in Afrika zu schaffen und gleichzeitig für die Qualität, die wir mit unseren Produkten bieten.”***



Hendrik Reimers vor der fairafric-Schokoladenfabrik in Amanase, Ghana

Die Auszeichnungen und Nominierung bestätigen den Produktionsansatz von fairafric und zeigen, dass die Verlagerung der Wertschöpfung nach Ghana und das Schaffen der Arbeitsplätze im ländlichen Suhum in Ghana einen nachhaltigen Unterschied machen. In der solarbetriebenen Fabrik wird Schokolade in bester Qualität mit hochmodernen Maschinen produziert. Frei von künstlichen Aromen oder Lecithin achtet fairafric besonders auf eine pure Bio-Zutatenliste.

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, soziale und ökologische 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-Schokoladen. 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 Bioschokoladen, 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.