



Weltweit ab Hof

Schokolade hergestellt in Afrika: Wenn Kakao Zukunft schafft

Die Fair-Trade-Pionierin gebana stellt die globale Schokoladenproduktion auf den Kopf: Statt Rohkakao in Westafrika einzukaufen und die Weiterverarbeitung in der Schweiz vorzunehmen, soll künftig direkt in Togo Schokolade hergestellt werden. Dafür investiert das Unternehmen 1,3 Millionen Euro in den Aufbau einer modernen Produktionsanlage.

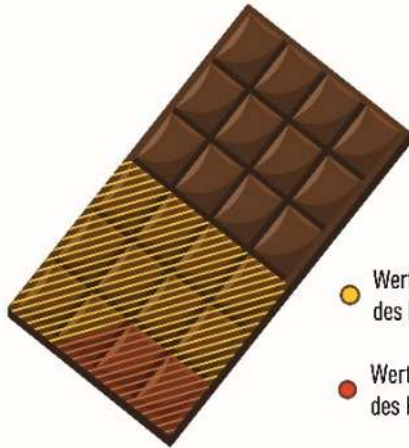


Lokale Wertschöpfung statt reiner Rohstoffexport

Obwohl rund 70 Prozent des weltweit gehandelten Kakaos aus Westafrika stammen, wird heute nur ein kleiner Teil vor Ort weiterverarbeitet. Gerade einmal 22 Prozent werden zu Kakaomasse verarbeitet – vollständig in Afrika produzierte Schokolade ist bislang selten beziehungsweise hierzu gibt es keine Statistik. Dabei schafft erst die Verarbeitung den größten wirtschaftlichen Nutzen.

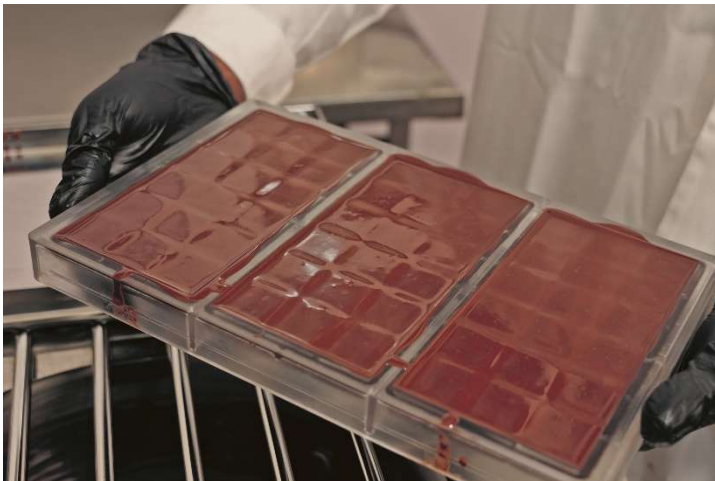
gebana will dies ändern und die Verarbeitung nach Westafrika bringen. Mit einer modernen Produktionsanlage in Togo will das Unternehmen künftig Schokolade in gewohnter ‚Schweizer Qualität‘ herstellen. Denn eine vor Ort produzierte Tafel schafft mehr Wert als der Export der Rohware: Während vom Endverkaufspreis einer herkömmlichen Tafel durchschnittlich nur rund 10 Prozent im Herkunftsland des Kakaos bleiben, sollen es bei der vor Ort produzierten Schokolade von gebana 50 Prozent sein.

Wertschöpfung bei Schokolade



- Wertschöpfung im Ursprungsland des Kakaos bei Schokolade **von gebana**
- Wertschöpfung im Ursprungsland des Kakaos **bei herkömmlicher Schokolade**

Pilotphase erfolgreich abgeschlossen



In einer kleinen Testmanufaktur in Lomé produziert die Tochterfirma gebana Togo bereits rund zwei Tonnen Schokolade jährlich, die im gebana-Onlineshop erhältlich sind. Ab 2027 soll daraus ein professioneller Verarbeitungsbetrieb entstehen. Die bio-

zertifizierte Produktion wird rund 30 neue Arbeitsplätze schaffen und zusätzlichen Absatz für etwa 1.000 Bauernfamilien ermöglichen.



Weltweit ab Hof

gebana Togo auf dem Weg zur größten Kakaoverarbeiterin des Landes

Bis 2030 plant das Unternehmen eine jährliche Kapazität von 74 Tonnen Schokolade sowie etwa 200 Tonnen Kakaomasse und je 20 Tonnen Kakaobutter und -pulver. Ein kleiner Teil der Schokolade wird direkt an Konsument:innen in Europa verkauft, der Großteil geht als Endprodukt oder Halbfabrikat an die europäische Lebensmittelindustrie. Erste Abnehmer hat gebana bereits gefunden.

Mit der Kakaoverarbeitung will gebana einen Umsatz von vier Millionen Euro erzielen. Auch der Export unverarbeiteter Kakaobohnen sowie der Ausbau des Handels mit getrockneten Bio-Ananas bleiben wichtige Standbeine. Insgesamt strebt gebana Togo bis 2030 einen Umsatz von 12,4 Millionen Euro an – und wird damit zur größten Schokoladenherstellerin des Landes.

Know-how-Transfer als Schlüssel für hochwertige Produkte

Für die Errichtung der neuen Anlage setzt gebana auf moderne Technologien und erfahrene Fachleute aus der Schokoladenbranche. Expert:innen aus Europa begleiten das Projekt beratend und unterstützen beim Aufbau stabiler Qualitätsstandards – ein zentraler Bestandteil, um hochwertige Schokolade künftig direkt in Togo produzieren zu können. „Qualität ist eine Frage der Technologie. Mit der gleichen Technologie und Schweizer Produktions-Know-how kannst du Swiss Quality in Togo herstellen“, sagt Markus Lutz, der 30 Jahre lang in der Produktentwicklung und im Qualitätsmanagement beim Schweizer Schokoladenhersteller Stella Bernrain tätig war und gebana in beratender Funktion zur Seite steht.

Crowdfunding für den Fabrikbau

1,3 Millionen Euro sollen in die neue Produktionsanlage fließen, ein Teil davon über eine Crowdfunding-Kampagne. gebana hat dieses Modell bereits erfolgreich für den Aufbau einer Cashew- und Mangofabrik in Burkina Faso genutzt. Unterstützer:innen erhalten Schokolade aus der neuen Produktion – allerdings erst in fünf Jahren, denn so lange soll mit den Beiträgen der Aufbau finanziert werden. Das Crowdfunding ‚Schweizer Schokolade – made in Togo‘ läuft noch bis Ostern auf www.gebana.com/made-in-togo



Weltweit ab Hof

gebana in Togo

gebana ist seit 2000 in Togo tätig. Über 800 Bauernfamilien bauen auf durchschnittlich 1,5 Hektar in der Region Plateaux in Togo Kakao in Bio-Qualität an. Der Kakao wird von Hand geerntet, lokal fermentiert, an der Sonne getrocknet, in Handarbeit sortiert und per Schiff nach Rotterdam transportiert. gebana verkauft im gebana Online-Shop Schokolade – unter anderem den Angry Gorilla – mit Kakao von Bauernfamilien aus Togo. Die Bauernfamilien werden zusätzlich zum Bio-Preis mit 10 % am Verkauf ihrer Schokolade im gebana Online-Shop beteiligt.



Bei gebana Togo bauen über 800 Bauernfamilien Kakao in Bio-Qualität an. Der Kakao wird von Hand geerntet und sonnengetrocknet. @gebana

Medienkontakt Deutschland:

modem conclusa gmbh, München

Manuela Jagdhuber, jagdhuber@modemconclusa.de | Mobil: +49 174 575 87 30

Maike Schäfer, schaefer@modemconclusa.de | Mobil: + 49 1520 408 27 64

Über gebana

Wir sind gebana – Pionierunternehmen des fairen Handels in der Schweiz. Was mit den Bananenfrauen und gerechten Bananen (= gebana) in den 1970er Jahren begann, ist heute ein Unternehmen mit über 750 Mitarbeitenden weltweit. 90 Prozent davon in Ländern des globalen Südens. Unsere Vision ist ein gerechterer und nachhaltigerer Welthandel.

www.gebana.com