



Pressemitteilung 3. Mai 2017

Schöki zeigt der Schokoladenindustrie, wie Fairness geht

Das Luzerner Start-Up Schöki bringt im Dezember 2017 seine eigene Schokolade auf den Schweizer Markt – eine faire und nachhaltig produzierte Tafel, die den ugandischen Kakaobauern ein existenzsicherndes Einkommen garantiert. Das erfolgreiche Crowdfunding zeigt, dass das Bedürfnis dafür vorhanden ist – und viele Konsumenten genug haben von den leeren Versprechen der Schokoladenindustrie.

Die wirklich faire Schokolade des Luzerner Startups Schöki wird Realität. Das Startkapital ist dank einer erfolgreichen Crowdfunding-Kampagne gesichert. Damit können wir den Kakaobauern in Uganda einen deutlich besseren Preis für ihren Kakao bieten als der Markt hergibt – und der Schokoladenindustrie zeigen, dass Schokolade wirklich fair und transparent hergestellt werden kann.

Die für die Herstellung der ersten Tafeln nötigen 33'000 Franken hat Schöki beisammen. Nun setzen wir zur Kür an: Jeden zusätzlichen Franken investieren wir in die Infrastruktur der Bauern in Kasawo. So können sie mehr hochwertigen Kakao produzieren und diesen zu besseren Preisen absetzen.

Release im Dezember

Im Hintergrund laufen die Arbeiten für die Produktion bereits auf Hochtouren. Die ersten Tafeln kommen im Dezember 2017 im Rahmen eines Release-Events auf den Schweizer Markt. Produziert wird die Schöki-Tafel von der Felchlin AG, einem renommierten Zentralschweizer Schokoladehersteller. Das Interesse von Seiten des Detailhandels ist vorhanden, wie erste Gespräche zeigen.

Mit der eigenen Schokolade will das Start-Up Schöki den Kakaobauern ein existenzsicherndes Einkommen garantieren. Denn selbst in der Schweiz, wo jeder jährlich 12 Kilogramm Schokolade konsumiert, ist die Ausbeutung der Kakaoproduzenten kaum ein Thema. Der grösste Teil des Kakaos wird heute von Kleinbauern in Afrika hergestellt, die aufgrund des tiefen Marktpreises in bitterer Armut leben. Auch fairtrade-zertifizierte Schokoladen gaukeln den Konsumenten in der Regel etwas vor: Zwar erhalten die Bauern durch Mindestpreis und Bonus einen etwas grösseren Anteil, aber noch immer zu wenig, um über der Armutsgrenze zu leben.

Trotz wiederkehrender Berichte über dieses Problem sieht sich die Schokoladenindustrie, dominiert von wenigen grossen Playern, bislang offensichtlich nicht gezwungen, daran etwas zu ändern.

Nachhaltig und fair für beide Seiten

Schöki will zeigen, dass es anders geht und zahlt den Kakaobauern in Kasawo, Uganda, 4000 Franken pro Tonne Kakao – mehr als das Doppelte des heutigen Preises. Die Kakaobauern werden in nachhaltiger Landwirtschaft geschult, sodass sie sich langfristig einen höheren Lebensstandard erarbeiten können. Zudem werden die leeren Kakaoschoten zu Brennpellets verarbeitet und als umweltschonende Energielieferanten beim Kochen verwendet.

Wirklich faire Schokolade muss aber nicht teuer sein – davon ist Schöki überzeugt. Dank eines Verzichtes auf hohe Margen kommt die Schokolade trotz kleiner Produktionsmenge für einen fairen Preis von 3.50 Franken auf den Markt.

Mehr Informationen unter www.schoeki.ch und <https://wemakeit.com/projects/schoeki>

Kontakt

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Mitgründer Florian Studer zur Verfügung. Der Agronom arbeitet als Projektleiter bei der Bioburn AG und dort unter anderem für das Projekt zuständig, bei dem in Uganda leere Kakaoschoten zu Brennpellets verarbeitet werden.

Florian Studer, 079 578 42 41, florianstuder@hotmail.com, www.schoeki.ch