

## Wie Pacari Schokolade Beyond Fair Trade produziert

- **From Tree to Bar**
- **Beyond Fair Trade**

**München, 20. Januar 2022 – Schokolade ist nach wie vor Spitzenreiter bei den Süßigkeiten. Gleichzeitig steigt das Bedürfnis nach fairen und nachhaltig produzierten Produkten. Mit den Grundsätzen „From Tree To Bar“ und direktem Handel widersetzt sich Pacari den gängigen Prozessen in der Kakao- und Schokoladenindustrie. Qualität und Geschmack bleiben dabei nicht auf der Strecke, ganz im Gegenteil.**

Den noch aus der Kolonialzeit übergebliebenen Strukturen in Ecuador widersetzt sich der Schokoladenhersteller Pacari seit 2002 – mit Erfolg. Üblicherweise werden Kakaobohnen von der Plantage an Zwischenhändler verkauft, während die Bauern gravierenden Schwankungen des Kakao-Börsenpreises ausgeliefert sind. Pacari löst das Problem recht simpel. In direkter und vertraglicher Zusammenarbeit mit ca. 4000 Kleinbauern kauft der Hersteller die Bohnen zum Festpreis ab, das Doppelte vom durchschnittlichen Preis an der Börse. Ein fairer Preis für den Edelkakao „Arriba Nacional“ und das Wissen der Bauern, die ihre Erfahrung aus jahrelangem Kakaoanbau schöpfen.

### „Beyond Fair Trade“ Engagement

So geht Pacaris Konzept sogar weit über den handelsüblichen FairTrade-Ansatz hinaus. Von der Pflege über die Ernte und Röstung bis hin zur Herstellung und Verpackung bleibt die gesamte Wertschöpfung im Ursprungsland Ecuador erhalten. Pacari verzichtet ganz bewusst auf das bekannte „FairTrade“ Siegel und bleibt dem Grundsatz des direkten und fairen Handels treu.

Pacari ist jedoch Mitglied bei der World Fair Trade Organisation (WFTO), die internationale Dachorganisation des Fairen Handelns. Diese repräsentiert Fairness, Transparenz und Nachhaltigkeit über die gesamte Handelskette hinweg, von der Herstellung des Produkts bis hin zum Verkauf an Endverbraucher. Außerdem ist Pacari eine zertifizierte B Corporation und bekennt sich so zu gesellschaftlichem Mehrwert und ökologischer Nachhaltigkeit. Beide Siegel beziehen sich nicht nur auf das Endprodukt, sondern auf die gesamte Unternehmensstruktur.

Somit setzt Pacari auf 100 % fairen Handel, ganz nach dem Ursprungsgedanken des fairen Handels, ohne jeglichen Mengenausgleich. Dieser erlaubt etwa, dass fair gehandelter Kakao bei der Verarbeitung, Lagerung oder während des Transports mit handelsüblichem Kakao vermischt werden darf. Da nicht vorgegeben ist, wie die Kennzeichnung erfolgen muss, versteckt sie sich dementsprechend oft in kleiner Schrift ohne jede weitere Erläuterung auf der Rückseite der Verpackungen. So ist für Verbraucher der Mengenausgleich weder verständlich noch nachvollziehbar. „Wo „Fair“ draufsteht, sollte auch „Fair“ drin sein“, so die Gründerin von PremiFair GmbH, Mònica Riera Willius. „FairTrade ist an für sich eine gute Sache, es ist auf jeden Fall besser als gar nichts. Mir ist Transparenz jedoch enorm wichtig und erwarte,

# Pressemeldung



dass Verbraucher das bekommen, was ihnen versprochen wird.“

Das Sortiment von Pacari ist im gehobenen Süßwarenhandel, in Bio-Fachmärkten und Reformhäusern sowie in ausgewählten Feinkostgeschäften erhältlich. Mehr Informationen unter [www.pacarischokolade.de](http://www.pacarischokolade.de).

## Über Pacari

Pacari ist eine hochwertige Bio Schokolade aus Ecuador. Das Unternehmen mit Sitz in Quito wurde 2002 von Carla Barbotó und Santiago Peralta gegründet. Ihre Vision: beste Rohstoffe, innovative Rezepturen und nachhaltige Produktion zu fairen Preisen. Mit dem Konzept „From Tree to Bar“ hat das Gründerpaar zudem die noch von der Kolonialzeit geprägte Kakaoindustrie revolutioniert. Statt die Kakaobohnen zu exportieren, steht Pacari für eine Wertschöpfungskette im eigenen Land – vom Anbau der Kakaopflanze bis zur fertigen Schokolade.

Pacari bedeutet „Natur“ in Quechua, eine der Sprachen der indigenen Völker im Andenraum. Dem Namen und seiner Philosophie verpflichtet, setzt das Unternehmen auf biodynamischen Anbau und nachhaltige Herstellung. Pacari arbeitet direkt in langfristiger Zusammenarbeit mit ca. 4.000 Kleinbauern zusammen. Diese sind für die biologische Vielfalt der Anbaufelder und die Qualität des Kakaos verantwortlich.

Pacari ist in mehr als 40 Ländern weltweit vertreten und hat über 350 Auszeichnungen für die Qualität und die Eigenschaften seiner Produkte erhalten. Vor allem bei den International Chocolate Awards zählt Pacari seit 2012 jedes Jahr zu den besten Schokoladen der Welt.

## Über Premifair

Premifair ist der Importeur sowie die Vertriebs- und Handelsgesellschaft von Pacari Schokolade und Kakaoprodukten für Deutschland und Österreich. Die hochwertige Schokolade aus Ecuador wird aus der Edelkakaosorte „Arriba Nacional“ gewonnen und stammt zu 100 Prozent aus biologischem Anbau.

Gegründet wurde das Unternehmen Ende 2019 von Mònica Riera Willius. Premifair steht für Premium Qualität und faire Konditionen. Seit Ende des Jahres 2020 hat die Gründerin die exklusiven Lizenzrechte, Pacari in Deutschland und Österreich zu vertreiben.

Premifair ist Ansprechpartner für Bioläden, Chocolaterien, Feinkostgeschäfte und Gastronomen. Innerhalb des ersten Jahres konnte Mònica Riera Willius über 50 Geschäftskunden für das breite Bio- und Demeter-Sortiment gewinnen und im zweiten Jahr sogar verdoppeln.

## Pressekontakt:

Premifair GmbH  
Auenstraße 80  
D-80469 München  
Fon: +49 89 46226773  
Fax: +49 89 46226775  
[info@premifair.de](mailto:info@premifair.de)