

Chocolat Madagascar

Chocolat
MADAGASCAR

Depuis 1940

**„Chocolat Madagascar“ wurde von
unabhängiger Stelle als äußerst ethisch
anerkannt**



EthicalConsumer.org ist eine unabhängige, gemeinnützige Multi-Stakeholder-Genossenschaft im Vereinigten Königreich, die 1989 gegründet wurde und ihren Sitz in Manchester, Großbritannien, hat. Ihr vorrangiges Ziel ist es, globale Unternehmen durch Verbraucherdruck nachhaltiger zu machen.

Chocolat Madagascar wurde mit dem "Ethical Consumer Best Buy" Preis ausgezeichnet, was ihr Engagement für ethische Praktiken und die Steigerung des Werts an der Quelle unterstreicht. Diese Anerkennung ist eine Reaktion auf ihr Raisetrade-Modell und die Bemühungen, ORIGIN POSITIVE/ORIGIN PLUS Produkte zu schaffen, die darauf abzielen, den wirtschaftlichen Wert in Madagaskar zu erhöhen, wo das Pro-Kopf-BIP deutlich niedriger ist als in entwickelten Ländern. Diese wirtschaftliche Diskrepanz führt oft zu unzureichenden Steuereinnahmen für wichtige Dienstleistungen wie Gesundheitsversorgung, Bildung und Infrastruktur in Madagaskar.

Traditionell hat das globale Schokoladenproduktionsmodell den Export von rohem Kakao aus weniger entwickelten Ländern in reichere Wirtschaftsräume für die Verarbeitung und Markenbildung umfasst. Dieses Modell erhöht den Wert des Produkts in reicheren Ländern erheblich, lässt aber die kakaoproduzierenden

Nationen mit minimalen wirtschaftlichen Vorteilen zurück. Raisetradе, das seit 2004 in Afrika tätig ist, zielt darauf ab, diesen Trend umzukehren, indem es den Marktzugang, die Schokoladenproduktion und den Anbau von feinem Kakao in Zusammenarbeit mit dem Team der Malagasy Chocolaterie Robert in Madagaskar fördert. Diese Initiative zielt darauf ab, die lokale Wirtschaft durch die Schaffung von Arbeitsplätzen zu stärken und idealerweise wirtschaftliche Migration und politische Herausforderungen zu mildern, indem mehr Wert im Land gehalten und gesteigert wird.

Es wird berichtet, dass Chocolat Madagascar's Methode, Schokolade lokal anzubauen und zu produzieren, etwa 400% mehr Wert für Madagaskar generiert als der bloße Export von rohem Kakao. Diese erhebliche Steigerung der lokalen Wertschöpfung zeigt die potenziellen Vorteile der Verarbeitung von Rohstoffen in ihrem Ursprungsland.

Ein Vertreter von Chocolat Madagascar betonte die Wichtigkeit, die am wenigsten entwickelten Volkswirtschaften durch Investitionen, Schulungen und Marketing zu unterstützen, um lokal Arbeitsplätze zu schaffen. Sie hoben den starken Kontrast im Pro-Kopf-BIP zwischen Madagaskar und Europa hervor und wiesen auf die gesellschaftlichen und Migrationsdrucke hin, die sich aus dieser Diskrepanz ergeben. Der Vertreter forderte mehr Anstrengungen, um die Pro-Kopf-BIP-Lücke zu schließen, indem mehr Wert an der Quelle hinzugefügt wird.

Der Erfolg des Anbaus und der Herstellung von Schokolade in Madagaskar (Origin +) bei der Generierung eines deutlich höheren Werts als der alleinige Export von rohem Kakao zeigt die Auswirkungen solcher Initiativen auf die lokale Wirtschaft und ethische Verbraucherpraktiken.

Weitere Informationen zu diesen Initiativen und ihren Auswirkungen auf die Wirtschaft Madagaskars und den ethischen Konsum finden Sie auf Raisetradе.com, EthicalConsumer.org und Originpositive.com.

ORIGIN +

Besuchen Sie uns auf der ISM Köln Halle 5.2 / Stand „Dillicious“ E036.
Für Medienanfragen wenden Sie sich bitte Oliver Dilli unter
info@dillicious.eu oder +49 (0)163 / 241 51 48.

ISM / KölnMesse Stand: 5.2 E 36