



Weltweit ab Hof

Medienmitteilung
Zürich, 29.10.2025

Schokolade in Schweizer Qualität, hergestellt in Afrika

Die Schweizer Fair-Trade-Pionierin gebana dreht die Produktion von Schokolade auf den Kopf: Statt Kakao in Afrika einzukaufen und dann Schokolade in der Schweiz herzustellen, will das Unternehmen künftig direkt in Togo produzieren – in Schweizer Qualität. gebana investiert 1.3 Millionen Euro in dieses Vorhaben.

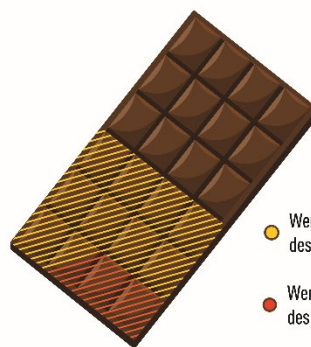


70 Prozent des weltweit gehandelten Kakaos stammen aus Westafrika, aber gerade mal 22 Prozent werden vor Ort zu Kakaomasse verarbeitet. Für vollständig in Afrika hergestellte Schokolade gibt es keine Statistik. Dabei ist es die Schokolade, die Kakao erst zu einer wertvollen und gewinnbringenden Ressource macht.

Weg von Rohstoffexport hin zu lokaler Wertschöpfung

Die Schweizer Fair-Trade-Pionierin gebana will die Verarbeitung darum nach Westafrika bringen. Mit einer modernen Produktionsanlage in Togo will das Unternehmen künftig Schokolade in 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 bis zu 50 Prozent sein.

Wertschöpfung bei Schokolade



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

Die Pilotphase dieses Vorhabens ist bereits abgeschlossen. In einer kleinen Testmanufaktur produziert die Tochterfirma gebana Togo in Lomé inzwischen rund zwei Tonnen Schokolade pro Jahr, die im gebana Onlineshop erhältlich ist. Ab 2027 soll diese von Handarbeit geprägte Produktion zu einem professionellen Verarbeitungsbetrieb heranwachsen. Die bio-zertifizierte Produktion soll 30 neue Arbeitsplätze sowie Abnahme für 1'000 weitere Bauernfamilien schaffen.

Grösste Kakaoverarbeiterin in Togo

Bis 2030 sieht der Plan eine jährliche Kapazität von 74 Tonnen Schokolade und rund 200 Tonnen Kakaomasse sowie je rund 20 Tonnen Kakaobutter und -pulver vor. Während ein kleinerer Teil der Schokolade online direkt an Konsument:innen in der Schweiz und Europa verkauft werden soll, sollen der Grossteil des Endprodukts sowie die Halbfabrikate in die europäische Lebensmittelindustrie gehen. Erste Abnehmer hat gebana bereits gefunden.

Mit der Kakaoverarbeitung will gebana 4 Millionen Euro Umsatz generieren. Der Export von unverarbeiteten Kakaobohnen wird dennoch ein wichtiges Standbein von gebana Togo bleiben. Zudem will gebana der Handel mit getrockneten Bio-Ananas ausbauen. Mit diesem Produktmix strebt das Unternehmen für 2030 einen Umsatz von 12.4 Millionen Euro an und einen Gewinn von rund 1 Million Euro. Damit wird gebana Togo die grösste Schokoladeherstellerin in Togo sein.

Schweizer Schokoladequalität aus Afrika, geht das?

Schweizer Schokolade ist weltbekannt für ihre Qualität. Kann man diese Qualität überhaupt ausserhalb der Schweiz produzieren? "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 Schokoladehersteller Stella Bernrain tätig war und gebana in beratender Funktion zur Seite steht. Weitere Expert:innen der Schweizer Schokoladebranche unterstützen das Projekt mit ihrem Fachwissen.

gebana wird 1.3 Millionen Euro in die neue Anlage investieren. Einen Teil der Investitionssumme will gebana via Crowdfunding sammeln. Ein bewährtes Konzept, mit dem das Unternehmen bereits erfolgreich Projekte finanzierte. Darunter etwa eine neue Fabrik für Cashews und Mangos in Burkina Faso. Der Bau dieser Fabrik, die in Kürze ihren Betrieb aufnehmen wird, hat gezeigt, dass gebana den Ausbau ihrer Lieferketten im Globalen Süden erfolgreich umsetzen kann.

Infografik und Bilder zum Download: [gebana.com/medien](https://www.gebana.com/medien)

Medienkontakt:

Karin Lehmann, WeArePepper GmbH, karin@wearepepper.ch | 076 559 06 96

Sandra Dütschler, s.duetschler@gebana.com | T +41 79 615 24 64

Das Crowdfunding 'Schweizer Schokolade – made in Togo'

Über eine Crowdfunding-Kampagne will gebana 500'000 Franken für den Bau einer Schokoladefabrik in Togo sammeln. Unterstützer:innen erhalten im Gegenzug für ihren Beitrag Schokolade aus der neuen Produktion. Allerdings erst in 5 Jahren. So lange soll gebana mit dem Geld am Aufbau der Schokoladeproduktion arbeiten können.

Das Crowdfunding startet am 21. November 2025 auf www.gebana.com

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 rund 700 Mitarbeitenden weltweit. 96 Prozent davon in Ländern des Südens. Unsere Vision ist ein gerechterer und nachhaltigerer Welthandel. www.gebana.com