



KONTAKTPERSON Christian Aschwanden
DIREKT TELEFON +41 41 819 65 65
DIREKT FAX +41 41 819 65 70
E-MAIL christian.aschwanden@felchlin.com

31. März 2009

Qualität, Soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit

Sehr geehrte Damen und Herren

Ich beziehe mich auf die Kampagne der Erklärung von Bern EvB für Schweizer Schokolade ohne missbräuchliche Kinderarbeit. Gerne nehme ich Stellung zu den Themen Qualität, soziale Verantwortung und Nachhaltigkeit bei unserer Beschaffung von Cacao.

Felchlin ist weltweit einer der kleinsten Schokoladenhersteller, der von der Cacaobohne aus produziert. Um im Konkurrenzkampf gegen die immer grösser werdenden Massenhersteller zu überleben, verfolgt Felchlin seit 15 Jahren eine klare Qualitäts- und Nischenstrategie. Darin spielt die Beschaffung von Edel- und Raritäten-Cacao eine zentrale Rolle. Da der Handel unsere hohen Qualitäts- und Informationsansprüche für die kleinen Bedarfsmengen nicht erfüllen kann oder will, hat Felchlin über Jahre ein eigenes Beziehungsnetz mit Cacaoproduzenten aufgebaut.

Situation Südamerika:

Aufgrund der einzigartigen Qualität und Vielfältigkeit der Aromaprofile aber auch der jahrhunderte alten Tradition im Cacaoanbau liegen unsere bevorzugten Beschaffungsgebiete vor allem in Zentral- und Südamerika. Unser Einkäufer, Felix Inderbitzin, pflegt intensiven Kontakt mit den Produzenten, besucht diese regelmässig und kennt die Produktionsbedingungen vor Ort bestens.

Situation Westafrika:

Der einzige Konsumcacao, den Felchlin verarbeitet, stammt aus Ghana und dieser konnte bis anhin nur über den offiziellen Handel bezogen werden, da das Land keinen direkten Einkauf bei den Produzenten vor Ort zugelassen hat. Aus der Elfenbeinküste verarbeitet Felchlin seit mehr als 10 Jahren keinen Cacao mehr.

beim Direkteinkauf in der gleichen Zeitperiode durchschnittlich 50% über dem Börsenpreis. Bei allen Cacaos, die wir über unsere direkten Beziehungen beschaffen, haben wir genügend Einblick in die Produktionsbedingungen um zu bestätigen, dass faire Arbeitsbedingungen vorliegen und von missbräuchlicher Kinderarbeit schon gar keine Rede sein kann.

Fazit:

Felchlin engagiert sich seit Jahren dafür, die besten Aromacacaos der Welt zu beschaffen und honoriert die Produzenten dafür mit Preisen, die sie wohl weltweit von keinem anderen Abnehmer erhalten.

Felchlin kennt die Produktionsbedingungen durch regelmässige Besuche der Produzenten vor Ort. Auf diese Weise engagieren wir uns dafür, dass unsere Cacaos aus sozial fairen Arbeitsbedingungen und ökologisch nachhaltiger Produktion stammen.

Selber habe ich sämtliche wichtigen Cacaoproduzenten besucht und verbürge mich persönlich für die einwandfreie Qualität und gerechte Arbeitsbedingungen.

Freundliche Grüsse

Max Felchlin AG

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aschwanden', with a long horizontal stroke extending to the right.

Christian Aschwanden

CEO

Ertrag des Cacaos stammen aus einer vielfältigen Landwirtschaft mit vielen Produkten. Die sozialen Verhältnisse sind einfach aber intakt. Kinder gehen zur Schule und medizinische Versorgung ist vorhanden. Auch wird in dieser traditionellen Landwirtschaft ökologisch nachhaltig gewirtschaftet. Für Pestizide oder Düngemittel hat man kein Geld. Felchlin honoriert ausserlesene Qualität mit mehr als fairen Preisen. Während in den letzten 5 Jahren Max Havelaar Fairtrade durchschnittlich 70% über dem Börsenpreis bezahlt hat, ermöglichte Felchli