

Choco Togo: Ein Jahrzehnt voller Erfolge für die Kakaobranche!

Choco Togo feiert zehn Jahre der Transformation des Kakao-Marktes im Togo mit wirtschaftlichem Wachstum und nachhaltigem Handel.

Die beeindruckende Erfolgsgeschichte der Schokoladenkooperative Choco Togo zeigt, wie weit die Transformation der Kakaoproduktion im Togo innerhalb eines Jahrzehnts gekommen ist. Vor nur zehn Jahren war die jährliche Produktion von verarbeitetem Kakao im Land mit lediglich 300 kg verschwindend gering. Heute jedoch hat Choco Togo die Verarbeitungsmenge auf erstaunliche 10 Tonnen pro Jahr gesteigert. Dies ist das Ergebnis harter Arbeit und Hingabe der Kooperative, die in Kpalimé, einer Stadt in der Region der Plateaus, angesiedelt ist.

Choco Togo hat nicht nur die Kakaoproduktion revolutioniert, sondern auch einen bedeutenden Einfluss auf die lokale Beschäftigung ausgeübt. Rund 60 Frauen sind in den Prozess der Kakaoverarbeitung integriert, was ihnen während der Saison eine stabile Einkommensquelle bietet. Dies ist besonders wichtig, da diese Frauen in der Nebensaison auch in anderen verwandten Tätigkeiten beschäftigt sind, was die wirtschaftliche Sicherheit ihrer Haushalte stärkt.

Festivals und internationale Anerkennung

Im Rahmen des jüngsten Festi-Cacao, einer bedeutenden Veranstaltung, konnte Choco Togo seine Expertise auch außerhalb Togos unter Beweis stellen. In Zusammenarbeit mit

dem Komitee zur Koordination der Kaffee- und Kakaoindustrie (CCFCC) wurde über 200 Kakaoproduzenten aus Kamerun Schulungen angeboten. Das Event ermöglichte es den Produzenten zum ersten Mal, ihren Kakao selbst zu verarbeiten, was den Austausch von Wissen und Erfahrungen über nationale Grenzen hinweg fördert.

Eric Komi Agbokou, der Geschäftsführer von Choco Togo, beschreibt die letzten zehn Jahre als eine Reise voller Herausforderungen, aber auch bedeutender Erfolge. Während der Feierlichkeiten zum zehnjährigen Bestehen erklärte er: „Dix ans de Choco Togo, c’est une histoire particulière de plus de 3540 jours, soit 118 mois. C’est dix ans de grands impacts.“ Dies spiegelt die Erfolge und den Einfluss wider, den die Kooperative in der Region und darüber hinaus erzielt hat.

Mit seiner registrierten Marke bei der Afrikanischen Organisation für geistiges Eigentum (OAPI) und der Mitgliedschaft in der World Fair Trade Organization (WFTO) bekräftigt Choco Togo sein Engagement für fairen Handel und nachhaltige Produktion. M. Agbokou betont jedoch, dass dies erst der Anfang sei. Er legt großen Wert auf die Qualität des Endprodukts und strebt an, den Kakaoanteil im Schokoladenprodukt über 50 % zu halten, um zuckersüße Erzeugnisse zu vermeiden.

Zukunftsvision und Entwicklungsziele

Mit einem klaren Ziel vor Augen möchte Choco Togo nicht nur als Produzent sondern auch als Verarbeiter von hochwertigem Kakao und Kaffee wahrgenommen werden. „Der Togo soll sich als Land positionieren, das hochwertigen Kakao und Kaffee produziert und verarbeitet, nicht irgendeinen Kakao, sondern exzellenten Schokolade“, so Agbokou.

Choco Togo dient als leuchtendes Beispiel dafür, was lokale Kooperativen erreichen können, wenn sie auf Qualität, Innovation und Wissensaustausch setzen. Die Kooperative zeigt, dass es möglich ist, wirtschaftliches Wachstum mit nachhaltiger

Entwicklung in Einklang zu bringen und gleichzeitig auf dem internationalen Markt wettbewerbsfähig zu bleiben.

Details

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at