



CONFISERIE SPRÜNGLI  
Tradition seit 1836

Medienmitteilung

## CONFISERIE SPRÜNGLI ERMÖGLICHT KAKAOBAUERN IN GHANA EINE LÜCKENLOSE KRANKENVERSICHERUNG

Als Hauptpartner des Projekts Akwaaba übernimmt Sprüngli die Krankenversicherungsbeiträge von Kakaobauern aus Suhum, Ghana – dem Anbauggebiet der Bohnen für ihre Grand Cru Suhum Schokolade

Zürich, 08. November 2022 – **Wichtigste Zutaten für feinste Grand Cru-Schokolade von Sprüngli sind Edelkakaobohnen weltbesten Herkunfts. Dabei müssen Qualität, Frische und Natürlichkeit der verwendeten Kakaobohnen den Ansprüchen von Haut Chocolatier Sprüngli gerecht werden. Dies erfordert eine faire und transparente Produktion entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Daher engagiert sich Sprüngli aktiv für die gesundheitliche Versicherung von Kakaobauern und deren Familien. Neu ermöglicht Sprüngli als Hauptsponsor des Projekts Akwaaba Kakaobauern der Gemeinde Achiansah und weiteren Gemeinden aus der ghanaischen Region Suhum – dem Anbauggebiet, aus dem die Kakaobohnen für die Edelschokolade Grand Cru Suhum stammen – eine lückenlose Gesundheitsversicherung. Bereits letztes Jahr startete erfolgreich das Pilotprojekt Salama Mateza mit Kakaobauern in Madagaskar.**



*Sprüngli*



Beim Thema Nachhaltigkeit legt Sprüngli nicht nur Wert auf seine Rohstoffe und deren Produktion, sondern setzt auch direkt bei den Menschen an, welche die Edelkakaobohnen für die Schokolade anbauen. Sprüngli verpflichtet seine Partner eine gerechte Entschädigung der Kakaobauern sicherzustellen und für ein sicheres, gesundes Arbeitsumfeld zu sorgen. In der Region Suhum, einem wichtigen Kakaoanbaugebiet in Ghana, ist der Zugang zum Gesundheitssystem erschwert. Als Hauptpartner des Projekts Akwaaba – das übersetzt *Willkommen* bedeutet – ermöglicht Sprüngli Kakaobauern und deren Familien in der Gemeinde Achiansah und weiteren Gemeinden neu den Zugang zu einer kostenlosen und lückenlosen Krankenversicherung. Darüber hinaus wird ihnen mit dem Emergency Fund volle Deckung bei lebensbedrohlichen Krankheiten und Unfällen garantiert. Damit werden direkt jene Bauern unterstützt, welche in Suhum die hocharomatische Kakaosorte Forastero für die Grand Cru Suhum Schokolade von Sprüngli anbauen und ernten. Aktuell deckt die Beteiligung von Sprüngli die Gesundheitsversicherung von insgesamt 261 Familien und 810 Einzelpersonen ab.

Ausnahmsloser Zugang zum Gesundheitssystem und bei Krankheiten nicht in der Existenz bedroht zu werden, hat einen grundlegenden und nachhaltigen Einfluss auf die Lebensqualität der Menschen. Dass dieser Ansatz, der bei den Grundbedürfnissen ansetzt, funktioniert, zeigt sich bereits beim Pionierprojekt Salama Mateza in Madagaskar. Sprüngli bezieht von der Kooperative Mateza den hochwertigen Edelkakao Trinitario, für die Sélection de Truffes Grand Cru, und übernimmt als Hauptpartner die Krankenversicherungsbeiträge der Kakaobauern für ein gesundes – übersetzt *Salama* – Mateza.

Beide Projekte werden direkt vor Ort in Zusammenarbeit mit Sprünglis langjährigem Lieferantenpartner Max Felchlin AG umgesetzt. Die technische Realisierung des Versicherungsnachweises und der Zahlung erfolgt über die lokale Plattform von Elucid. Mithilfe dieser innovativen, digitalen Plattform können die von Sprüngli finanzierten Versicherungsbeiträge für die Kakaobauern über zur Verfügung gestellte Mobiltelefone sicher und direkt an die Krankenversicherung transferiert werden. Zudem wird den Kakaobauern ein mobiler Versicherungsnachweis ausgestellt, mit dem der Zugang zur ärztlichen Grundversorgung gewährleistet ist. Mithilfe von Elucid kann Sprüngli den messbaren Impact verfolgen und veröffentlichen.

Sowohl für das Projekt Akwaaba als auch Salama Mateza hat sich Sprüngli für eine Finanzierung von mindestens sechs Jahren verpflichtet. Ziel der Projekte ist es auch bereits jetzt wichtige Aufklärungsarbeit vor Ort zu leisten, um den Familien die Vorteile einer Krankenversicherung näherzubringen. Denn dann werden Salama Mateza und Akwaaba nicht nur als Pionierprojekte, sondern langfristig über die Aufbauphase hinaus als eine selbsttragende Notwendigkeit verstanden und können nachhaltig wirken.

Seit 2020 kosten Sprüngli-Tragtaschen aus Plastik oder Papier den symbolischen Preis von 10 Rappen. Damit möchte Sprüngli zu einem bewussteren Umgang mit natürlichen Ressourcen beitragen und spendet unter anderem auch diese Erlöse vollumfänglich an nachhaltige, soziale Projekte wie Akwaaba und Salama Mateza.

Mehr über Sprünglis soziales und nachhaltiges Engagement finden Sie [hier](#).

---

Für weitere Informationen und Bildanfragen:



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

### **Confiserie Sprüngli AG**

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

[media@spruenqli.ch](mailto:media@spruenqli.ch)

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

[www.spruenqli.ch](http://www.spruenqli.ch)

---

### **Über Sprüngli-Schokolade**

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

### **Über das Schweizer Familienunternehmen**

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 27 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen fünf Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit Verkaufsgeschäften in Dubai, Abu Dhabi und seit April 2022 auch am Flughafen München vertreten.

### **Über Max Felchlin AG**

In Ibach-Schwyz, mitten in der Zentralschweiz, befindet sich seit mehr als einem Jahrhundert der Hauptsitz der Schokoladenmanufaktur Felchlin. Als Nischenproduzentin für erlesenste Couverturen legt Felchlin den Fokus auf höchste Schweizer Qualität und traditionelle Herstellungsprozesse. Dafür sorgen rund 150 Mitarbeitende mit Leidenschaft, Fachwissen und Sorgfalt – von der Beschaffung bis zum letzten Verarbeitungsschritt. Felchlin bezieht den Rohstoff von ausgewählten Kakao-Kooperativen auf direktem Weg gemäss der Philosophie FAIR DIRECT CACAO und stellt sicher, dass die Edelkakaobohnen den hohen Qualitätsansprüchen und ethischen Grundsätzen der Confiserie Sprüngli entsprechen.