



Die neue Fabrik in Akim Achiase (Foto: Koa)

Koa weiht Afrikas größte Kakaofrucht-Fabrik in Ghana ein

Koa vollzieht den nächsten Schritt, um seinen Impact im Kakaosektor zu vergrößern. Ende August weihte das schweizerisch-ghanaische Start-up seine zweite Kakaofrucht-Fabrik in Ghana ein. 600 Gäste, die ghanaische Regierung sowie die schweizerische Botschaft feierten gemeinsam die Eröffnung. Die neue Fabrik wird es Koa ermöglichen, seine Produktionskapazitäten zu verzehnfachen und so mit weiteren 10.000 Kleinbauern in Ghana zusammenzuarbeiten. Koa transformiert die Kakaobranche durch das innovative Upcycling der Kakaofrucht.

Es ist nach eigenen Angaben das erste Unternehmen in Westafrika, das eine neue Wertschöpfungskette rund um das bisher ungenutzte Kakaofruchtfleisch erschlossen hat. In enger Zusammenarbeit mit Kleinbauern verwertet Koa weitere Teile der Kakaoschote, generiert hiermit zusätzliches Einkommen für die Kakaobauern und bietet der Lebensmittel- und Getränkeindustrie innovative Zutaten für Anwendungen wie Schokolade, Süßwaren, Eiscreme sowie Getränke.

Seit der Gründung im Jahr 2017 hat Koa 800 Tonnen Kakaofruchtfleisch, das bis dahin in der Kakaoindustrie übersehen wurde, verwertet. In den ersten fünf Jahren haben 2.200 Kakaobauern vom zusätzlichen Einkommen profitiert und insgesamt umgerechnet rund 300.000 US-Dollar verdient. Um das Geschäft auszubauen und die Nachfrage nach Kakaofrucht-Zutaten zu decken, baute das Unternehmen eine zweite Fabrik in Akim Achiase in der ghanaischen Eastern Region. Daniel Otu, Produktionsdirektor bei Koa, erklärte: „Die neue Fabrik wird es ermöglichen, entsprechend der Nachfrage unserer Kunden zu wachsen. Wir werden 250 neue Arbeitsplätze im ländlichen Ghana schaffen und mit weiteren 10.000 Kakaobauern zusammenarbeiten können.“

Koa bietet neu ein weiteres, natürliches Konzentrat mit 50° Brix, hergestellt aus dem Saft des Kakaofruchtfleisch. Die Zutat ist ideal für Anwendungen wie Füllungen, Gelee, Backwaren und Eiscreme, wobei es die Süße und das Aroma der frischen



Foto: © William Boateng

Kakaofrucht beibehält. Auch für die Anwendung in Schokoladenprodukten hat Koa eine neue Zutat: Koa Choco Powder, 100 Prozent natürliche und getrocknete Kakaofrucht mit Kakaopulver. Die Neuheit unterstützt Endprodukte, die einen möglichst tiefen Wassergehalt voraussetzen wie beispielsweise Schokolade. Mit Koa Choco Powder kann Weißzucker in Schokolade teilweise oder komplett ersetzt werden.

koa-impact.com

Genussvolle Schokoladenvielfalt von Günthart

Das traditionsreiche Familienunternehmen Günthart verfügt über eine beeindruckende Erfahrung von mehr als 75 Jahren in der Entwicklung und Herstellung von süßen Präsenten sowie exquisiten Confiserie-Dekoren, die das ganze Jahr über für besondere Anlässe erhältlich sind. Dabei stehen die Leidenschaft und Kreativität des Unternehmens im Mittelpunkt. Eine der Stärken von Günthart

liegt in der Flexibilität, da sämtliche Schritte, vom Design bis zur Produktion, intern abgewickelt werden. Neben Tortendekorationen aus hochwertigem Marzipan und Zuckerguss umfasst das Sortiment eine beeindruckende Auswahl an Schokoladendekoren. Bei der Herstellung werden nur die besten Zutaten verwendet, darunter Kuvertüren von Barry Callebaut. Die Dekorauswahl bietet eine breite Palette von traditionellen Artikeln bis hin zu innovativen Kreationen. Zudem gehören auch personalisierbare Aufleger aus Weißer, Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade, individuell bedruckte Transferfolien sowie personalisierbare Blister zum Selbstbefüllen mit Schokolade zum IFS-zertifizierten Portfolio des Unternehmens.

Günthart bietet auch eine umfangreiche Auswahl an süßen Präsenten. Sie sind gefüllt mit feinen Pralinen aus eigener Herstellung. Bei der Entwicklung der Geschenkartikel wird besonderer Wert darauf gelegt, Emotionen zu gestalten. Neu im Sortiment sind Geschenkartikel mit Eulen-Anhängern und niedlichen Eulenfiguren aus Plüsch. Neben Weißen und Vollmilch-Pralinen mit Nougatcreme-Füllung werden auch Napolitains, Pralinen in Herz-, Taler- und Ei-Form mit Nougatcreme-Füllung angeboten. Das Sortiment wird durch die einen Zentimeter hohe quadratische Carré-Praline aus Vollmilchschokolade, gefüllt mit feiner Nougatcreme, abgerundet.

Foto: Günthart
guenthart.com

