**Bildhinweise zur Pressemitteilung vom 31.01.2020**

**Bio-Kakaobauer Sylva Akpukou von gebana Togo mit Familie**

Bio-Kakaobauer Sylva Akpukou mit seiner Frau Nda Amivi Akpuko vom neuen GEPA-Kakaopartner gebana Togo. Durch den Fairen Handel können sie ihren Kindern ermöglichen, die weiterführende Schule zu besuchen.

Foto: GEPA – The Fair Trade Company/A. Welsing

**GEPA-Schokolade „Taste Fair Africa“ und Kakaobohnen Togo**

Bereits jetzt wird Bio-Kakao von gebana Togo in GEPA-Schokoladen verarbeitet. Die Schokoladen des Sortiments „Taste Fair Africa“ werden somit ab der nächsten Produktion um eine weitere Provenienz ergänzt. Bewusst legt das Fair Handelsunternehmen den Schwerpunkt auf afrikanische Handelspartner und geht auch Partnerschaften mit kleinen Organisationen ein. Durch die Stabilität des Fairen Handels wird nachhaltiger Anbau oft überhaupt erst möglich.

Foto: GEPA – The Fair Trade Company/A. Welsing

**GEPA-Schokolade „Edelbitter 85 %”**

Seit vielen Jahren unangefochten auf Platz 1 im GEPA-Schokoladenranking: „Edelbitter 85 %“ hat 2019 das zweite Jahr in Folge die Umsatzmillionengrenze geknackt.

Foto: GEPA – The Fair Trade Company