

## Bachmann baut Schule in Afrika



Für den Luzerner Chocolatier ist fairer Handel ein selbstaufgelegter Auftrag und der Rohstoff Kakao ein essenzieller Bestandteil seiner Produkte. Die Confiserie Bachmann bevorzugt UTZ-zertifizierte Anbaugebiete, achtet auf Biodiversität, Qualität und nachhaltigen sowie fairen Anbau des Kakaos. Die gesellschaftliche Verantwortung im Sinne einer nachhaltigen Wertschöpfung ist für Bachmann eine Herzensangelegenheit. Kinder und Jugendliche sollen Schulen besuchen und die Chance auf eine Ausbildung haben, anstatt auf den Kakaoplantagen arbeiten zu müssen. Deshalb hat die Confiserie Bachmann mit Partnern in einem vierjährigen Grossprojekt eine Schule in der Elfenbeinküste realisiert.

### Eine Schule für die Zukunft

Kakaoanbauggebiete benötigen eine ausreichende ausgebaute lokale Infrastruktur, dazu zählen Schulen, eine funktionierende Gesundheitsversorgung und den freien Zugang zu den Märkten. Unter anderem aus diesem Gründen investierte Bachmann mit deren Stiftung in die IFER Schule (Institut de Formation à l'Entrepreneuriat) in Afféry im Landesinnern der Elfenbeinküste. Sie wurde im Herbst 2018 eröffnet und gibt Jugendlichen zwischen 16 und 25 Jahren vor Ort die Chance eine Berufsausbildung im Agrarsektor zu absolvieren. Dabei werden verschiedene Schulfächer wie Landwirtschaft, Verarbeitung von Lebensmitteln, Allgemeinbildung und Betriebsführung unterrichtet. In der dreijährigen Ausbildung wird Grundlegendes, auf die lokalen Gegebenheiten angepasstes Schulwissen, insbesondere Themen wie Kakaoanbau, Kakaoproduktion und Handwerk vermittelt. Der theoretische Teil wird mit Farmaufenthalten in Familienbetrieben kombiniert, um Fachwissen über bewährte Verfahren und neue Techniken zu erlernen.

Schülerinnen und Schüler im dritten Ausbildungsjahr definieren ihre eigenen praxisorientierten Projekte. Diese werden von einem Trainer begleitet und von Fachleuten auf Qualität und Umsetzbarkeit bewertet. Den Jugendlichen wird dadurch die Möglichkeit gegeben, ihr eigenes Unternehmen aufzubauen und ihr Vorhaben vorgängig in der Schule zu testen.

*«Wir sind überzeugt, dass solche Ausbildungsangebote die Schülerinnen und Schüler, ihre Familien und auch die Regionen nachhaltig fördern.»*

Matthias Bachmann

Die Schule hat Platz für 70 Schülerinnen und Schüler. Dabei wird darauf geachtet, dass mindestens 30% der Lernenden weiblich sind. Der dafür geschaffene «Girls Club» bietet den Schülerinnen den idealen Ort, um besonders Frauen im Bereich der Landwirtschaft zu stärken und zu coachen. So können sich die Schülerinnen bestmöglich auf ihre zukünftige berufliche Tätigkeit und Entwicklung vorbereiten. Die Confiserie Bachmann ist dabei im ständigen Austausch mit der Schulleitung vor Ort und besucht die Schule regelmässig.

35% des weltweit konsumierten Kakaos stammt aus der Elfenbeinküste. Die Arbeitsbedingungen sind jedoch nicht immer fair. Ein Kakaobauer verdient oft weniger als 0,5 USD pro Tag, was deutlich unter der Armutsgrenze liegt. Zusätzlich wird die Armut durch eine hohe Analphabetismusrate, geringe Schulbildung, Kinderarbeit und Geschlechterungleichheit verstärkt. Der Preis für Kakaobohnen ist erst dann fair, wenn ein existenzsicherndes Einkommen damit gewährleistet ist und die Grundbedürfnisse der Kakaobauernfamilien abdeckt. Dazu zählt eine angemessene Unterkunft, gesunde Ernährung, sauberes Trinkwasser, eine ausreichende Gesundheitsvorsorge, Bildung, Mobilität und Rücklagen für Ernteauffälle und Krankheitsfälle. Im Bereich der Bildung knüpft die Bachmann Stiftung mit diesem Projekt an. Bildung ist das wirkungsvollste Mittel im Kampf gegen Armut und Ausbeutung.

*«Die Elfenbeinküste ist ein beeindruckendes Land mit hohem Potenzial. Doch damit das Land das Potenzial nutzen kann, braucht es faire Geschäftspartner und unsere Unterstützung.»*

Matthias Bachmann

### **Bachmann Stiftung**

Mit der Lancierung der Schutzensgeli-Truffes hat die Confiserie Bachmann im Jahre 2011 die Bachmann-Stiftung ins Leben gerufen. Pro verkauftes Schutzensgeli fliesst ein Teil des Erlöses in die Bachmann-Stiftung. Wer also ein Schutzensgeli kauft, wird selbst zu einem Schutzensengel und unterstützt damit grossartige Projekte, wie beispielsweise die IFER Schule in der Elfenbeinküste. Es ist der Confiserie Bachmann ein grosses Anliegen, dass ein Teil des Erfolges wieder dahin zurückfliesst, wo alle Schokoladenspezialitäten mit der Kakaobohne ihren Ursprung haben.

*«Schokolade ist ein emotionales Produkt und besonders in der Schweiz ein Genussmittel. Deshalb sollen Bachmann-Spezialitäten mit gutem Gewissen genossen werden können.»*

Raphael Bachmann

### **Confiserie Bachmann**

Die Luzerner Bäckerei-Confiserie in der 4. Generation bürgt seit über 120 Jahren für feine handgemachte Backwaren und Schokoladenspezialitäten von höchster Qualität. Über 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter darf das Unternehmen heute in der Zentralschweiz einen Arbeitsplatz bieten. Nebst einem lokalen Erzeugnis, was heute durch die Globalisierung leider auch im Bäckerei- und Schokoladensegment keine Selbstverständlichkeit mehr darstellt, kann der rosarote Handwerksbetrieb durch das einzigartige Frischekonzept eine aussergewöhnliche Qualität garantieren. Durch die zentrale Backstube im Luzerner Stadtgebiet können die 20 Fachgeschäfte schnell und rasch beliefert werden. Zudem können die Mitarbeitenden grösstenteils von einem gut gelegenen Arbeitsweg profitieren, welcher mit dem Fahrrad, ÖV oder sogar zu Fuss bewältigt wird.

## Mediendaten

**Video** - Matthias Bachmann reiste nach Afféry ins Landesinnere der Elfenbeinküste und besuchte die Schule vor Ort.

[www.confiserie.ch/elfenbeinkueste](http://www.confiserie.ch/elfenbeinkueste)

## Bildmaterial

[www.confiserie.ch/elfenbeinkueste-bilder](http://www.confiserie.ch/elfenbeinkueste-bilder)

## Blogbeitrag

[www.confiserie.ch/elfenbeinkueste-blog](http://www.confiserie.ch/elfenbeinkueste-blog)

## Logo

[www.confiserie.ch/logo](http://www.confiserie.ch/logo)

## Bachmann Stiftung

[www.bachmann-stiftung.ch](http://www.bachmann-stiftung.ch)

## Stiftungsrat der Bachmann Stiftung

v.l.n.r.: Daniel Weber, Juliane Bachmann, Raphael Bachmann, Raymond Bachmann, Matthias Bachmann (Präsident des Stiftungsrates), Piera Bachmann, Jacqueline Di Marco



## Kontakt



Matthias Bachmann  
Stiftungsratspräsident  
Tel. direkt 041 227 70 40  
[matthias@confiserie.ch](mailto:matthias@confiserie.ch)