


SG

Magazin

INDUSTRIE • HANDEL • MARKETING • VERTRIEB

INDUSTRIE

Standort Burghaslach erweist sich als Innovationscenter der Wawi Group

VERTRIEB

Premifair will Pacari hierzulande zum Durchbruch verhelfen

MANUFAKTUR

Chocolaterie Amelie: Konditorinnen erleben beim Jobtausch, oh wie schön Panama ist

CONSULTING

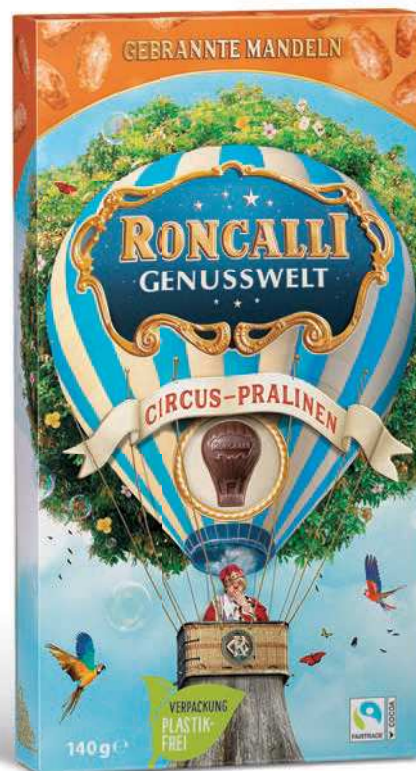
Bavaria Consulting: Feldorganisation in Corona-Zeiten

INTERNATIONAL

E.Wedel: Polish chocolate brand with cult character

DIE WOHL REVOLUTIONÄRSTE PRALINE DER WELT

Die Roncalli Circus-Praline in den Sorten Popcorn und gebrannte Mandeln


 VERPACKUNG
PLASTIK-
FREI


Piasten GmbH · Piastenstraße 1 · 91301 Forchheim · www.treetspiasten.de



Carla Barbotó (2. v. li.) mit Sohn Martin und Santiago Peralta sind oft zu Gast bei den Kakaobauern und deren Familien, um an ihrem Leben teilzuhaben. (Fotos: Pacari)

Eine Vision wird Wirklichkeit

Pacari setzt neue Maßstäbe mit einer großen Bandbreite an Demeter-Schokoladen, die vielfach mit Preisen überhäuft werden. Nun will die Firma Premifair den besonderen Tafeln im Kerngebiet der biodynamischen Landwirtschaft zum Durchbruch verhelfen.

Von Alfons Strohmaier

Bisweilen werden die Weichen im Leben auf ganz eigene Weise gestellt – durch Zufälle und „glückliche Umstände“, die man so nicht planen könnte. So erging es auch Mónica Riera, die jahrelang verantwortliche Marketing und Sales Positionen im IT- und Sicherheits-Sektor innehatte. In einer Phase der Neuorientierung entdeckte sie während einer Ecuador-Reise zum ersten Mal die feinen Schokoladen von Pacari – und war sofort von der außergewöhnlichen Qualität und der einmaligen Firmenphilosophie angetan. Der Zufall wollte es, dass

Santiago Peralta, der Gründer von Pacari, zur gleichen Zeit in der Casa de Experiencias Pacari, dem Flagship-Store des Unternehmens in Quito, auftauchte.

Bereits da wurden erste Gespräche über einen möglichen Vertrieb in Deutschland und Österreich geführt. Nur drei Monate nach dieser Begegnung im Oktober 2019 rief Mónica Riera die Premifair GmbH in München ins Leben. „Premifair steht für die beiden Aspekte Premium und fairer Handel, die das Unternehmen Pacari entscheidend prägen. Und wir wollen die Marke vor allem mit der umfangreichen Range an Demeter-Tafeln im Biofachhandel als Spitzenschokolade positionieren“, erläutert die Unter-

nehmerin. Bis zur BioFach 2020 war das Vermarktungskonzept schließlich fertig – und kam bei den Fachbesuchern und Biofachhändlern hervorragend an.

Zwar hat seither die Covid-19-Krise die Umsetzung etwas verlangsamt; doch das Team von Premifair sieht sich auf einem guten Weg. „Einerseits

verzögerten sich manche Lieferungen aufgrund der Umstände; andererseits erhalten Bio-Lebensmittel und gerade auch Demeter-Produkte in diesem Jahr noch einmal einen deutlich stärkeren Zuspruch von Seiten der ernährungsbewussten Konsumenten“, beobachtet die Quereinsteigerin. Da ist Pacari mit der weltweit größten Palette an Demeter-Schokoladen ganz auf der Höhe der Zeit. Die ersten Gespräche insbesondere mit den Inhabern von Biofachmärkten waren laut der Premifair-Chefin sehr erfolgreich, und auch bei den Verbrauchern gewinnt die Range beständig an Bekanntheit und Beliebtheit.

Das Sortiment umfasst derzeit acht Sorten in Demeter-Qualität, so dass damit in den Regalen des Biofachhandels bereits eine veritable Vielschichtigkeit gewährleistet ist. Neben den vier Raw Chocolate Tafeln mit 70 %, 85 %, 100 % und 100 % + Nibs gibt es die edle Esmeraldas 60 % Cacao mit Ursprungsgarantie der Edelkakaobohnen sowie zusätzlich mit Maracuja, Physalis und Anden Blaubeere drei exotische Tafel-Varianten. Kakao Nibs und drei Kuvertüren ergänzen die Range; sie sind sowohl für bewusste Hobbyköche als auch die Spitzengastronomie und Chocolatiers gedacht. Die hohe Qualität spiegelt sich auch in dem außergewöhnlichen Geschmack wider: So wurden sieben der acht Tafeln in der Vergangenheit mit Gold und Silber bei den International Chocolate Awards ausgezeichnet.

Die besondere Beziehung von Santiago Peralta zu Deutschland

Auch für Peralta stellt im Übrigen die Zusammenarbeit mit Premifair eine Besonderheit dar, hat er doch in seiner Jugend die biodynamische Landwirtschaft und Demeter beim Aufenthalt in Deutschland kennengelernt. Seit er zusammen mit Carla Barbotó 2002 das Unternehmen gegründet hat, steht Pacari für biologischen Anbau und faire Produktionsbedingungen. Nach dem Grundsatz „From Tree To Bar“ widersetzt sich das Paar den gängigen Prozessen und kauft die Kakaobohnen in direkter und vertraglicher Bindung bei rund 4.000 Kleinbauern zum Festpreis, der etwa das Doppelte des durchschnittlichen Börsenpreises beträgt.

Doch nicht nur der faire Preis für den Edelkacao „Arriba Nacional“ charakterisiert die Zusammenarbeit, sondern auch die große Wertschätzung, die Peralta und sein Team dem Wissen der Bauern entgegenbringt, das diese aus der jahrzehntelangen Erfahrung mit dem Kakao-Anbau schöpfen. Die Unterstützung für die Familien und die Schulen in den Gemeinden zeugen von der Loyalität des Unternehmerpaares, ebenso ihr

starkes Engagement für den World Wide Fund For Nature (WWF) im Land.

Bereits im Jahr 2012, als die International Chocolate Awards ins Leben gerufen wurden, zog Pacari die Aufmerksamkeit der Experten auf sich und überraschte die Fachwelt mit einer schier unglaublichen geschmacklichen Finesse von Rohschokoladen mit einem Kakaanteil bis zu 100 Prozent. Bereits mehr als 300 internationale Preise und Auszeichnungen hat das Unternehmen inzwischen auf sich vereinigt. 2012 begann Peralta schließlich, die Vision einer feinen Premium-Schokolade aus Demeter-zertifiziertem Edelkacao zu verwirklichen. Die Tafeln fanden schnell Anklang in der internationalen Schokoladen-Szene. Vor allem in Südamerika ist Pacari bereits in vielen Ländern etabliert. Heute sind 86 Mitarbeiter im Unternehmen beschäftigt.

Doch ausgerechnet in den deutschsprachigen Ländern – dem Kerngebiet für Demeter-Produkte – war die Resonanz bisher eher verhalten. Das ändert sich nunmehr grundlegend – dank der schicksalhaften Begegnung im Laden in Quito. Nun wird Pacari mit seiner Bandbreite an unachahmlichen Demeter-Schokoladen auch in Deutschland und Österreich sichtbar, sei es in Bioläden, Chocolaterien, in Feinkostgeschäften sowie der Gastronomie. „Premifair ist die absolut richtige Entscheidung in meinem Leben, auch wenn die vergangenen Monate für uns sehr anstrengend und teils schwierig waren“, zeigt sich Mónica Riera nach einem Jahr überzeugt. Aktuell sollen vor allem logistische Strukturen verbessert werden, so dass dem Siegeszug der Demeter-Schokoladen von Pacari hierzulande nichts mehr im Wege steht. •

www.premifair.de
www.pacarischokolade.de



Eleganter Auftritt: In der Hauptstadt Ecuadors betreibt das Unternehmen die „Casa de Experiencias Pacari“.



LOVE COLOR

Machen Sie sich bereit für LOVE COLOR 2021

EXBERRY® – Lebensmittel mit Lebensmitteln färben

- Klare und transparente Auslobung (Clean and Clear Label)
- Geeignet für alle Lebensmittel und Getränke
- Vegan, rein pflanzlich
- Halal und koscher
- Hergestellt aus sorgfältig ausgesuchten Früchten, Gemüse und essbaren Pflanzen
- Nutzung rein physikalischer Verarbeitungsverfahren
- Entwickelt für ein optimales Farbergebnis
- Enge Betreuung durch unser Expertenteam in allen Phasen Ihres Entwicklungsprozesses

EXBERRY®
GROWING COLORS

Besuchen Sie EXBERRY.COM um mehr über pflanzliche Farben zu erfahren

Gemeinsame Freude am Demeter-Stand auf der BioFach 2020: Mónica Riera, Inhaberin der Premifair GmbH, und Santiago Peralta, der im Jahr 2002 das Unternehmen Pacari gegründet hat.