Medienmitteilung
Zürich, 2. September 2021

CONFISERIE SPRÜNGLI ERMÖGLICHT KAKAOBAUERN IN MADAGASKAR EINE KRANKENVERSICHERUNG

Als Hauptpartner des Pionierprojekts «Salama Mateza» verhilft Sprüngli Kakaobauernfamilien in Madagaskar nachhaltig zu einer ärztlichen Grundversorgung.

Wichtigste Zutat für die Schokolade des Schweizer Grand Cru-Pioniers Sprüngli sind Edelkakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen, wie der Region Sambirano in Madagaskar, wo Kleinbauern der Kooperative Mateza diese Kakaobohnen nachhaltig anbauen und schonend von Hand ernten. Sprüngli engagiert sich nun als Hauptpartner im Pionierprojekt Salama Mateza («Gesundes Mateza»), damit die Kleinbauern neben einer fairen Entlöhnung auch eine umfassende Krankenversicherung erhalten. Dies ermöglicht derzeit 448 Kakaobauernfamilien, mehr als der Hälfte der Familien aus der Kooperative Mateza, den Zugang zum Gesundheitssystem.

«Sprüngli steht für beste Qualität, Frische und Natürlichkeit. Dies erfordert unser verpflichtendes Engagement für Nachhaltigkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette.» Dieses Nachhaltigkeitsmanifest setzt der Schweizer Haut Chocolatier konsequent in die Tat um, angefangen beim Ursprung seines wichtigsten Rohstoffs, dem Kakao. Der bei Sprüngli verwendete Edelkakao stammt aus ausschliesslich verantwortungsvollem Anbau und schonender Ernte von Hand. Dabei verpflichtet Sprüngli seine Partner, eine gerechte Entschädigung der Produzenten sicherzustellen und für ein sicheres, gesundes Arbeitsumfeld zu sorgen.

Ein wichtiges Anbaugebiet von Edelkakaobohnen, die Sprüngli bezieht, liegt im entlegenen Sambirano-Flusstal in Madagaskar, in dem 860 Kleinbauern und ihre Familien als Kooperative Mateza zusammenarbeiten und als Selbstversorger leben. Infolge der Abgeschiedenheit dieses Gebiets und der dort fehlenden Infrastruktur sind die

Kakaobauern mehrheitlich vom Gesundheitssystem ausgeschlossen und müssen im Krankheitsfall die hohen Gesundheitskosten selbst tragen. Das bisher einmalige Pionierprojekt Salama Mateza («Gesundes Mateza» auf Madagassisch), welches aus der Zusammenarbeit verschiedener Akteure entstanden ist, möchte dies nachhaltig ändern und baut für die Kakaobauern und ihre Familien eine Krankenversicherung auf.

Als Haut Chocolatier und Pionier der Grand Cru-Schokolade in der Schweiz hat sich Sprüngli als Hauptpartner dieses innovativen Projekts während der ersten sechs intensiven Aufbaujahre dazu verpflichtet, die Krankenversicherungsbeiträge von derzeit 448 Kleinbauernfamilien der Kooperative Mateza zu finanzieren und damit rund 1600 Menschen eine ärztliche Grundversorgung zu sichern. Damit stellt Sprüngli die Etablierung des Projekts über diese entscheidende Anfangsphase sicher. Geleitet wird Salama Mateza von Sprünglis langjährigem Lieferantenpartner Max Felchlin AG. Die technische Realisierung des Versicherungsnachweises und der Zahlung erfolgt über die lokale digitale Plattform von mTOMADY.

Gleichzeitig ist es Ziel des Projekts, bereits jetzt wichtige Aufklärungsarbeit vor Ort zu leisten, um den Familien die Vorteile einer Krankenversicherung näherzubringen. Denn dann wird Salama Mateza nicht nur als Pionierprojekt, sondern langfristig über die Aufbauphase hinaus als eine selbsttragende, nachhaltige Notwendigkeit verstanden.

Seit letztem Jahr 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 Nachhaltigkeitsprojekte wie Salama Mateza.

Folgen Sie uns auf Instagram: @confiseriespruengli
#Sprüngli #Nachhaltigkeit #SalamaMateza

Mehr zu Sprünglis Beitrag im Pionierprojekt Salama Mateza hier.

Hintergrundinformationen

Über Max Felchlin AG

Die Max Felchlin AG in Ibach-Schwyz ist langjähriger Partner und Lieferant von Sprüngli. 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. Ein solcher wichtiger Rohstofflieferant ist die Kooperative Mateza in der Region Sambirano in Madagaskar.

Über die Kooperative Mateza

In der ländlichen Region des Sambirano-Flusstales in Madagaskar arbeiten 860 Kleinbauern und ihre Familien zusammen, um hochwertigen Edelkakao zu produzieren und sich damit eine wichtige direkte Einnahmequelle zu sichern. Organisiert in der Kooperative Mateza, bauen sie den Edelkakao auf rund 900 Hektaren nach strengsten Qualitäts- und Nachhaltigkeitskriterien an. Für diese exklusive Kakaoqualität ist Sprüngli bereit, faire und über dem Markt liegende Preise zu bezahlen, um daraus die edelsten Grand Cru-Pralinés und -Truffes weltbester Herkunft zu kreieren.

Über Salama Mateza

Salama Mateza bedeutet «Gesundes Mateza» auf Madagassisch und ist als Pionierprojekt initiiert worden, um für die 860 Kleinbauern und ihre Familien aus der Kooperative Mateza eine Krankenversicherung aufzubauen. Infolge der Abgeschiedenheit des Sambirano-Flusstales und der fehlenden Infrastruktur sind die Kleinbauern dort bisher mehrheitlich vom Gesundheitssystem ausgeschlossen. Confiserie Sprüngli und ihr Partner Felchlin arbeiten daher vor Ort mit mTOMADY zusammen. Mithilfe der innovativen digitalen Plattform von mTOMADY können die von Sprüngli finanzierten Versicherungsbeiträge für die Kakaobauern über zur Verfügung gestellte Mobiltelefone sicher und direkt an die Krankenversicherer transferiert werden. Zudem wird den Kakaobauern ein mobiler Versicherungsnachweis ausgestellt, mit dem der Zugang zur ärztlichen Grundversorgung gewährleistet ist.

Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz verarbeitet Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort nicht nur auf erlesene Qualität, sondern auch auf das Schonen von 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 Sprüngli – 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 in der «The Dubai Mall» in Dubai vertreten und seit 2018 mit einer exklusiven Boutique & Café in Abu Dhabi.

Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie bitte unsere Medienstelle:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Communications
Frau Bianca Sameli
T +41 44 224 47 33
media@spruengli.ch
www.spruengli.ch