



WIR MACHEN NÜSSE FAIR.

Fair, bio und ohne Verpackungsmüll: fairfood steht für Nachhaltigkeit vom Baum bis in's Pfandglas. Deshalb beziehen wir unsere Nüsse und Trockenfrüchte nur direkt von Kooperativen, die nach Bio- und Fairtrade-Standards anbauen und vor Ort verarbeiten. In Freiburg rösten und verfeinern wir die Nüsse von Hand in unserer eigenen Manufaktur. Mit unserem rein veganen Sortiment sind wir heute der größte Anbieter von fairen Bio-Nüssen im Unverpackt-Bereich.

DIREKT Wir beziehen alle unsere Produkte direkt von Kooperativen auf der ganzen Welt. Durch unsere regelmäßigen Besuche kennen wir die Menschen hinter unseren Produkten.

FAIR Wir produzieren und handeln nach den Standards von FairTrade. Für maximale Wertschöpfung im Anbaugebiet werden unsere Nüsse und Früchte vor Ort geerntet, geknackt und verarbeitet.

BIO Wir arbeiten nach dem Regelwerk der ökologischen Landwirtschaft. Alle unsere Produkte und Zutaten sind zu 100% Bio-zertifiziert.

UNVERPACKT Für Unverpackt-Läden haben wir ein eigenes Pfandsystem entwickelt. Großgebilde liefern wir an Privatpersonen ebenfalls im Pfandeimer aus.

HANDGEMACHT In der Freiburger Manufaktur rösten wir unsere Nüsse schonend von Hand. Die Rezepturen entwickeln und verbessern wir laufend selbst.

TRANSPARENT Wir legen unsere Wertschöpfungskette offen: von der Angabe des Herkunftslands bis zur Dokumentation unserer Besuche bei unseren Kooperativen.

DEMOKRATISCH Alle unsere Mitarbeitenden sind demokratisch an der Entscheidungsfindung beteiligt und erhalten – von der Rösterin bis zu den Gründern – das gleiche Gehalt.

VEGAN Die Massentierhaltung trägt in hohem Maß zum Klimawandel bei. Deshalb verkaufen wir ausschließlich vegane Produkte.

UMWELTFREUNDLICH Wir nutzen selbstverständlich Ökostrom, versenden klimaneutral, verwenden Recycling-Versandmaterial und hosten unseren Webseiten-Server klimaneutral.

INKLUSIV Im Rahmen ihrer Anstellung bei der Freiburger Caritas sind Menschen mit Behinderung für einzelne Produktionsschritte verantwortlich.

GOODBYE EINWEG — HALLO PFANDGLAS!

Wir träumen davon, dass eines Tages nur noch Nüsse konsumiert werden, in deren Wertschöpfungskette alle Beteiligten fair behandelt werden. Dazu gehört für uns auch, Müll zu vermeiden. Deshalb schaffen wir bis Ende 2020 alle Einwegverpackungen für Produkte (<500g) ab und verkaufen nur noch in Mehrweg-Behältnissen – im Unverpackt-Laden genauso wie im Lebensmittelhandel.

FAKTEN

Gründungsjahr	2014
Gründungsteam	Julian Bletscher, Amos & Tobias Bucher, Okey Ugwu, Mark Schwippert (ab 2015)
Produkte	Nüsse und Kerne, Nussmus & Trockenfrüchte
Anbaugebiet	Bolivien, Burkina Faso, China, Kenia, Nigeria, Palästina, Tansania, Tunesien
Zertifizierungen	Fairtrade (FLO), Bio (gemäß EU-Verordnung), Mitglied im Weltladen Dachverband
Team heute	10 Festangestellte und ca. 12-14 Jobber*innen
Produktionsmenge	40 Tonnen Nüsse & Trockenfrüchte (2019)

KONTAKT

fairfood Freiburg GmbH, Günterstalstraße 35, 79102 Freiburg im Breisgau
Telefon: +49 761 45892751, E-Mail: info@fairfood.bio