

Fairfood



Mit der Idee, hochwertige Ware – Cashewkerne – fair zu produzieren und durch Direktvertrieb günstiger anzubieten als die Wettbewerber, gründeten Amos und Tobias Bucher sowie Julian Bletcher 2014 das damalige Unternehmen „Cashew for You“, das 2018 in die „fairfood Freiburg GmbH“ umgewandelt wurde. Zusammen mit ihrem Bekannten Okey Ugwu und seiner Familie bauten sie eine Cashew-Produktion auf dem elterlichen Hof von Okey in Nigeria auf, in der bis heute 30 Mitarbeiter*innen die leckeren Cashews produzieren.



2016 erlangte das Unternehmen schließlich die Bio-Zertifizierung. Immer den fairen, sozialen, ökologischen und ökonomischen Handel vor Augen, schloss sich dieser Auszeichnung 2017 die Fairtrade-Zertifizierung an. Als Teil der Zero-Waste-Bewegung beliefert fairfood seit 2017 auch die Unverpacktläden mit ihrer Ware mittels eines eigens dafür entwickeltem Pfandsystem. Im selben Jahr schließt sich die aufwendige Zertifizierung des „Weltladen-Dachverbands“ an, deren Hauptkriterien faire Handelspraktiken, Arbeitsbedingungen, Transparenz, Bildungs- und Informationsarbeit, Öffentlichkeitsarbeit und Umweltschutz sind.



Nachdem das Sortiment um weitere Nussorten, Trockenfrüchte und Nussmus wuchs, gründete das Team von fairfood 2018 seine eigene Rösterei in Freiburg und beschäftigt dort mittlerweile ein junges 30-köpfiges Team.

