



Cashew To'go

Import Strathmann-Cisse

Inh: Achraf Kayamaga Cisse

Mail: strathmann-cisse@gmx.de

www.cashewtogo.de



Import Strathmann-Cisse

Wer wir sind und was wir machen:

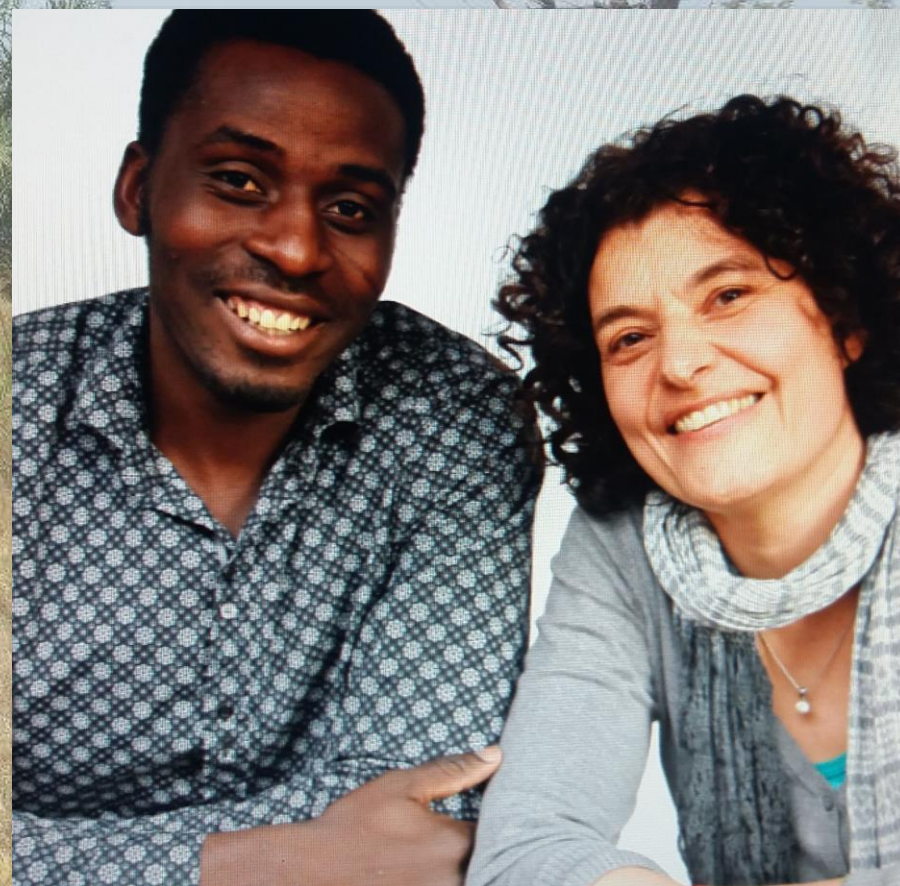


Achraf Kayamaga Cisse:

Firmeninhaber und verantwortlich für Produktion und Kommunikation zwischen den FarmerInnen und Kunden. Sorgt in Togo für einen reibungslosen Ablauf.

Antje Strathmann-Cisse

Vermittelt und betreut Kunden, sorgt für den lückenlosen Versand von Togo nach Deutschland



Unser Unternehmen

- 2016: Gründung der Kooperative
- Cashew: 265 FarmerInnen/ 527,5 Ha
- Kakao/ Kaffee: 39 FarmerInnen/ 86,0 Ha
- **2017: Start Kooperative/ Biozertifizierung Bau der Verarbeitungshalle in Sokode**
- 2018: Beginn der Cashew-Verarbeitung mit mechanischen Hand- Knackmaschinen in der Halle
- **2020: Erweiterung der Kooperative auf insg. 1443 Ha/ 381 FarmerInnen**
- Aufstellung von 1009 Bienenkästen auf den Farmen
- Erweiterung der Produktpalette auf Colanüsse und Cashewmus
- **2022/2023: Investition in neue Maschinen, um die Nachfrage abdecken zu können**
- Anschaffung Bus für den Transport der MitarbeiterInnen



Gründung der Kooperative

Biozertifizierung durch Ecocert



Welche Vorteile bringt den Farmern die Bio- Zertifizierung?

Durch die Zertifizierung steigt der Gewinn der Landwirte und somit deren Lebensqualität. Bessere Einkünfte und die sich daraus ergebenden Bildungsmöglichkeiten verhindern die Landflucht.

Folgeerkrankungen, die durch den Einsatz von Pestiziden und Herbiziden entstehen, bleiben aus.

Zudem betreiben die Farmer durch den Bio-Anbau aktiven Umweltschutz und können ihr Land und dessen Biodiversität ursprünglich und traditionsbewusst erhalten, ohne dabei einen finanziellen Verlust zu erleiden.

Zertifiziertes Bio-Land ermöglicht gesunde Menschen, gesunde Tiere und gesunde Natur.



Unsere Produkte:

- Kaffee (Robusta)
- Kakao
- Cashewnüsse
- Cashewhonig
- Zusätzlich : Kolanüsse und Sheabutter

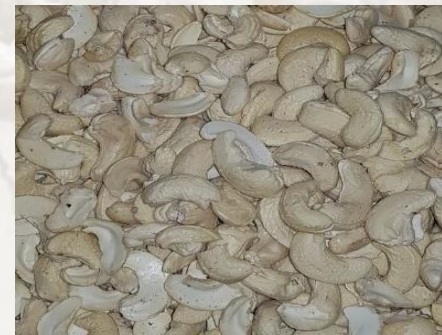


Cashewkerne



Was ist eine Cashew?

- Der Cashewbaum wurde in Afrika ursprünglich gegen Erosion gepflanzt. Cashewbäume sind Breitwurzler und der Abstand zum nächsten Baum muss 10 Meter betragen. Sie sind völlig anspruchslos, brauchen weder viel Wasser noch nährstoffreichen Boden. Die Rinde wird zu Medizin verarbeitet, das Öl der Cashewschalen wird als Kerosin, Insektenschutz für Holz u.v.m. eingesetzt. Die Cashewäpfel sind sehr Vitamin-C-haltig. Und das wertvollste:
- **Unsere leckeren Cashewkerne**



Robusta-Kaffee aus Badou

In Togo wächst fast ausschließlich die Kaffee-Sorte Robusta. Eine robuste Tiefland- Kaffeesorte, die erst 1898 im Kongo entdeckt wurde. Der Kaffee unserer Kaffeefarmer ist sehr aromatisch, mit dem für Robusta typischen hohen Koffeingehalt. Die Kaffeebohnen sind klein, aber voller Power. Die Kaffeesträucher wachsen halb wild, im Schatten der Kakaobäume und im Wald. Die Ernte ist sehr mühsam, da jede Kaffeebohne von Hand gepflückt werden muss und die Früchte nicht gleichzeitig am Strauch reifen.

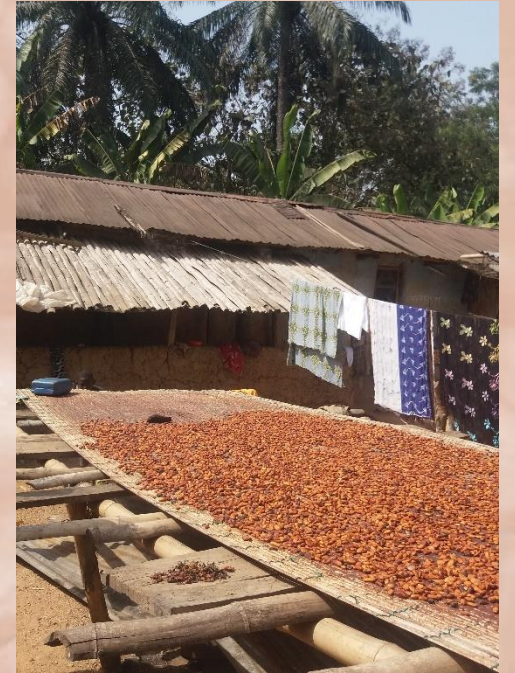
Wir lassen den Kaffee in Deutschland zu einem reinen „Espresso- Badou“ rösten



Kakao: Forastero- Bohnen aus Badou und Kpalime



Die Kakaoernte und Verarbeitung ist sehr mühsam. Die Früchte wachsen am Stamm, müssen vorsichtig mit der Machete abgeschnitten werden, damit der Baum sich nicht verletzt, dann werden die Bohnen herausgelöst, von der Pulpe befreit, fermentiert und getrocknet. Dann geht der Kakao in die Schokofabriken Europas.



Neu : Cashew-Honig

Das Aufstellen von über tausend Bienenkästen auf den Ländereien der Cashewfarmer führte nicht nur zu besseren Ernten, sondern auch zu zusätzlichen Einkommen durch den Verkauf von Honig und Wachs. Bereits nach einem Jahr berichteten die Farmer von zum Teil doppelten Erträgen pro Baum. Der Honig wird auf den Farmen geerntet und dann in die Firma gebracht, und dort sauber und sicher verarbeitet .

Honig wird in Togo als Medizin und Süßmittel genutzt



Unser Angebot:



Cashew:

- Ganze Kerne:
- W180/W 210/ W240/ W320/ W480 halbe Kerne und Bruch
- Menge: 150 Gr.- 20 Kg
- Geröstet: 120 Gr./ 500 Gr./ 1 Kg
- Cashewmus: 250 Gr./ 500 Gr./ 1Kg
- Honig: 250 ml – 25 Ltr.
- Kaffee: 250 Gr./ 500 Gr./ 1 Kg und auf Anfrage
- Der Kaffee kann auch in wiederbefüllbaren Eimern geliefert werden
- Alle Produkte können auf Anfrage auch in großen Mengen geliefert werden

Unser Lager und die Produktionshallen



Investition 2023 in die Cashew- Produktion :



3 automatische Knack-Maschinen

Trockenmaschine

Kühlkammer

Vakuummachine

Sortiermaschine

Bus

Kocher

3 Tonnen verkaufsbereite Cashewkerne am Tag



Unser Engagement

Durch den Aufbau unserer Firma, den Bau der Halle und die Maschinen haben wir viele, dringend gesuchte, Arbeitsplätze in einer der ärmsten Gegenden Togos geschaffen. Das ist Hilfe zur Selbsthilfe und eine Investition in die Bevölkerung von Sokode und Umgebung.

Wir unterstützen regelmäßig Familien, indem wir zu Schuljahresbeginn Pakete mit Schulmaterialien für die Schüler der benachbarten Schule und die Kinder unserer MitarbeiterInnen spenden.



Dafür stehen wir:

Für unsere KooperationspartnerInnen und MitarbeiterInnen

- Soziale Verantwortung
- Sichere Arbeitsplätze
- Verantwortungsvoller Umgang mit ArbeiterInnen und FarmerInnen
- Regelmäßiger Austausch/ Schulungen/ Beratungen
- lokale Produktion / lokaler Vertrieb
- Einrichtung von Bank-Konten für die Frauen
- Engagement/ Förderung der Schulen in Sokode

Für unsere Kunden:

- Flexibilität und Lieferzuverlässigkeit
- Gläserne Produktion, Rückverfolgbarkeit der Produkte bis zur Farm
- Bio- Qualität

