



29. 9. 2014

GEPA The Fair Trade Company

„Von der Bohne bis zur Tafel fair“ – das neue Schokoladensortiment der GEPA

Torjägerin Celia Šašić als Botschafterin/Neuheiten: Garam Masala, Marzipan oder Süßes für Veganer

Frankfurt/Wuppertal. Unter dem Motto „Von der Bohne bis zur Tafel fair“ hat die GEPA im Spenerhaus in Frankfurt die Highlights ihres neuen Schokoladensortimentes vorgestellt. Das vielfältige Angebot wurde in neuem Design komplett überarbeitet und mit neuen Rezepturen – etwa bei der Spezialitätenreihe „Grand Chocolat“ – ergänzt. 30 faire Tafelschokoladen, fast alle in Bio-Qualität, zeigen mit Geschmacksrichtungen von Garam Masala bis zu Marzipan mit Orangen- oder Kirschlikör oder einer Bitterschokolade mit 95 Prozent Kakao die ganze Bandbreite.

Erstmals hat die GEPA auch zwei Sorten speziell für Veganer kreiert: „Pur“ mit 44 Prozent Kakaoanteil und eine zusätzliche Variante „Haselnuss“ sowie ein veganer Riegel „Coco & Rice“ sprechen diese immer größer werdende Zielgruppe an.

Celia Šašić verbindet verschiedene Kulturen

Fußball-Nationalspielerinnen Celia Šašić unterstützt den Fairen Handel der GEPA als Botschafterin. Mit Wurzeln in Kamerun und Frankreich steht sie besonders für den Brückenschlag zwischen verschiedenen Nationen und Kulturen. Die Torjägerin beim 1. FFC Frankfurt und Bundesliga-Torschützenkönigin 2013/14 setzt sich gerne ein: „Ich finde es toll, dass die GEPA Genossenschaften in Kamerun und São Tomé unterstützt. Denn wenn sie faire Preise für ihre Arbeit bekommen, dann sind beide Seiten zufrieden und dann schmeckt’s doch einfach doppelt so gut!“

Transparente Lieferkette ohne Mengenausgleich

„Wir wissen, wo die Kakaobohnen für unsere Schokoladen herkommen und kennen unsere Partner oft persönlich“, so Robin Roth, GEPA-Geschäftsführer Partner, Produkte und Marketing. „Unser Profil ‚fair plus‘ zeichnet aus, dass wir etwa bei unseren Schokoladen keinen Mengenausgleich anwenden: Die fairen Rohwaren wie Kakao oder Zucker finden sich auch tatsächlich in der Verpackung wieder. Verbraucherinnen und Verbraucher wissen bei uns: Was draufsteht, ist auch drin.“

Dagegen können sich beim nach Fairtrade-Kriterien möglichen Mengenausgleich in der Verarbeitung fairer und nicht fairer Kakao vermischen; die fair eingekauften und verarbeiteten Mengen müssen sich zwar in der Lieferkette entsprechen, aber nicht physisch in der Tafel enthalten sein.

GEPA-Weg 1

42327 Wuppertal

Fon: 02 02 / 2 66 83-0

Fax: 02 02 / 2 66 83-10

www.gepa.de

Pressestelle:

Barbara Schimmelpfennig

Fon: 02 02 / 2 66 83-60

Fax: 02 02 / 2 66 83-10

E-Mail: presse@gepa.org

Presse-Information

Hohe Fair Handelsanteile bis zu 100 Prozent in Mischprodukten wie Schokoladen gehören ebenfalls zur Unternehmensstrategie der GEPA.

„Wir sind stolz darauf, dass wir ein rundum erneuertes, spannendes Sortiment anbieten können“, so Hildegard Fuchs, Produktmanagerin für Schokolade der GEPA. „Ungewöhnliche Geschmacksrichtungen wie ‚Garam Masala‘ oder ‚Bengali Curry‘ im edlen Design zeigen unsere Kompetenz, Fairen Handel mit Premium-Produkten, Bio-Qualität und Umweltverträglichkeit zu verbinden.“ Neu ist auch der Innenwickel der Schokoladen aus überwiegend nachwachsenden Rohstoffen, der einen verbesserten Aromaschutz bietet.

„Bei den fair gehandelten GEPA-Produkten wie der Schokolade stimmt für uns die Qualität“, so die Leiterin des VCH-Hotels Spenerhaus, Tanja Eckelmann. „Als Hotel mit christlichen Wurzeln setzen wir uns ganz bewusst für Fairen Handel ein.“ Träger des Hotels und GEPA-Kunde im Außer-Haus-Bereich ist der Evangelische Regionalverband Frankfurt, der sich ebenfalls für Nachhaltigkeit engagiert, etwa im Projekt „Klimaverantwortung“.

Kamerun und São Tomé als Partnerländer für fairen Kakao

Die GEPA hat sich bewusst für kleinere Kakaopartner wie KONAFSCOOP aus Kamerun und CECAQ-11 auf São Tomé entschieden. In Kamerun wurde zum Beispiel der Bau einer Kakaotrocknungsanlage gefördert, die erheblich zur Qualitätsverbesserung beigetragen hat. Die Bauern von CECAQ-11 hat die GEPA dabei unterstützt, auf Bio-Anbau umzustellen. Durch den Fairen Handel der GEPA konnten die Produzenten nahezu doppelt so hohe Preise erzielen. So der 23-jährige Kakaobauer Nelson Cruz: „Ich gebe mein Bestes, um mehr Kakao zu produzieren, denn wenn ich mehr produziere, habe ich mehr zum Leben. Für mich ist die Bio-Produktion eine Produktion mit viel mehr Qualität.“

QR-Code zum Film auf Verpackung/Schokoladenspecial

Auf den Schokoladen gibt es einen QR-Code, der interessierte Verbraucher zum passenden Kurzfilm „Von der Bohne bis zur Tafel fair“ führt. Unter www.gepa.de findet man ein umfangreiches Schokoladenspecial mit Hintergrundinfos, Filmen, Informationen zu Kakaohandelspartnern sowie einer Musterkalkulation.



Bezugsquellen Schokolade

Die neuen Schokoladen sind erhältlich in den Weltläden, im Lebensmittel-, Bio- und Naturkosthandel sowie im GEPA-Onlineshop für Endkunden unter www.gepa-shop.de

Als Fair Trade-Pionier garantiert die GEPA seit 39 Jahren Transparenz und Glaubwürdigkeit ihrer Arbeit. Wir handeln als größte europäische Fair Handelsorganisation mit Genossenschaften und sozial engagierten Privatbetrieben aus Lateinamerika, Afrika, Asien und Europa. Durch faire Preise und langfristige Handelsbeziehungen haben die Partner mehr Planungssicherheit. Hinter der GEPA stehen MISEREOR, Brot für die Welt, die Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland (aej), der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ) und das Kindermissionswerk „Die Sternsinger“. Für ihre Verdienste um den Fairen Handel und die Nachhaltigkeit ist die GEPA vielfach ausgezeichnet worden. Aktuell ist sie beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2014 in den Kategorien „Nachhaltigstes Kleinunternehmen“ und „Nachhaltigste Marke“ unter die Top3 nominiert. Näheres zu Preisen und Auszeichnungen sowie zur GEPA allgemein unter www.gepa.de

Mitgliedschaften:

- World Fair Trade Organization (WFTO)
- European Fair Trade Association (EFTA)
- Forum Fairer Handel (FFH)