



29.01.2016

ISM 2016:

## 23 Prozent mehr Absatz für GEPA-Schokoladentafeln

### Bittervarianten weiter Renner/Spezialitäten sehr gefragt

**Wuppertal.** Wachstum gegen den Trend: Während die Süßwarenindustrie allgemein beim Absatz eher stagniert, konnte die GEPA 2015 trotz gestiegener Rohwarenpreise 23 Prozent mehr Schokoladentafeln verkaufen. Unter den Top 3 der GEPA liegen seit Jahren unangefochten die Bittervarianten: „Edelbitter 85%“, „Zarte Bitter Orange“ und „Zarte Bitter 70%“. Die „São Tomé 95%“ wird seit ihrer Einführung im Herbst 2014 ebenfalls stark nachgefragt. Steigerungen im zweistelligen Bereich konnten auch Spezialitäten wie „Bio Cardamom“, „Fleur de Sel“ und „Café Blanc“ verzeichnen. So schaffte es die „Bio Cardamom“ im GEPA-Schokoladen-Ranking auf Platz 4. Alle Top-Seller sind zugleich auch Naturland-zertifiziert. Generell sind rund 89 Prozent der GEPA-Schokoladen-Tafeln bio-zertifiziert. Insgesamt sind Süßwaren der GEPA, neben Tafeln auch Riegel, Confiserie, Hohlkörper wie Schokobischöfe, Gebäck, nach Kaffee die zweitwichtigste Produktgruppe der GEPA.

### Von exotisch bis vegan: Schokoladen für jeden Geschmack

Um auch besonderen Ansprüchen gerecht zu werden, bietet die GEPA ein breites Geschmacksspektrum: von Marzipan-Schokoladen mit Kirsch- oder Orangenlikör über exotische Spezialitäten (Garam Masala, Bengali Curry) bis Vegan-Varianten (auch mit Haselnüssen).

### Neue Riegel: „sweet & creamy Caramel“ und „Weisse Mohn Vanille“

Neu auf dem Markt sind die beiden neuen Schokoriegel „sweet & creamy Caramel“ und ganz aktuell „Weisse Mohn Vanille“. Die Kombination von Mohn und Vanille liegt derzeit sehr im Trend. Auf vielfachen Kundenwunsch hat die GEPA außerdem den „Fairetta Kokos“-Riegel neu aufgelegt.

### Von der Bohne bis zur Tafel fair

Die GEPA wendet für ihre Süßwaren keinen Mengenausgleich an, d. h. die zu fairen Bedingungen angebauten Rohwaren wie Kakao, Zucker sind auch physisch in den Schokoladen enthalten (physische Identität). Denn sowohl die Genossenschaften in Lateinamerika als auch Verarbeiter trennen in der Verarbeitung fair gehandelte von nicht fair gehandelter Rohware. Die Partnerorganisationen für Zucker ATC (Philippinen) und Manduvirá (Paraguay) haben eigene Zuckermühlen, keine Selbstverständlichkeit für Zuckerproduzenten in Asien und Lateinamerika. So wird nicht nur die physische Identität vom Anbau bis zum Endprodukt die ganze Lieferkette hindurch gewahrt. Es bleibt auch

GEPA The Fair Trade Company

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.de

Presse-Information

mehr Wertschöpfung bei den Partnern selbst, sie werden unabhängiger von externen Dienstleistern. Näheres unter [www.gepa.de/Von-der-Bohne-bis-zur-Tafel-fair](http://www.gepa.de/Von-der-Bohne-bis-zur-Tafel-fair)

### **Entwicklungsperspektiven durch Fairen Handel**

Die GEPA zahlt in der Regel Preise, die über den Anforderungen von Fairtrade International liegen. Dadurch haben die Bauern noch mehr Planungssicherheit, können die Preisschwankungen am Weltmarkt noch besser abfedern und können ihren Familien zusätzliche Entwicklungsperspektiven bieten. In den letzten Jahren hat die GEPA auch Kosten für die Biozertifizierung ihrer Partnergenossenschaften CECAQ-11 (São Tomé) und COOPROAGRO (Dominikanische Republik) übernommen. Kakao von CECAQ-11 und COOPROAGRO ist in den meisten GEPA-Tafelschokoladen enthalten. Von den Mehrpreisen des Fairen Handels konnte COOPROAGRO Straßen reparieren, Brücken bauen und Haushalte mit Strom versorgen. Die GEPA ermöglichte COOPROAGRO außerdem den Einstieg in die direkte Vermarktung ihres Biokakaos. Vorher haben sie über den nationalen Zusammenschluss der Kakaoproduzenten exportiert. Durch die Zusammenarbeit mit der GEPA erhielt CECAQ-11 (São Tomé) Zugang zum Fairen Handel in Europa. Mit den Einnahmen aus Fairem Handel investierte die Genossenschaft in eine Fermentations- und Trocknungsanlage. Dadurch kann sie die Kakaoqualität verbessern und die Abhängigkeit vom kommerziellen Zwischenhandel durchbrechen.

**Als Fair Trade-Pionier steht die GEPA seit 40 Jahren für 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, u. a. beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2014 als „Deutschlands nachhaltigste Marke“; gleichzeitig wurde sie dabei unter die Top 3 der nachhaltigsten Kleinunternehmen (bis 499 Mitarbeiter) gewählt. Außerdem hat sich die GEPA nach dem neuen Garantiesystem der WFTO prüfen lassen.**

Näheres zu Preisen und Auszeichnungen sowie zur GEPA allgemein unter [www.gepa.de](http://www.gepa.de)

Mitgliedschaften:

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