**Bildhinweise zur Pressemitteilung vom 18.11.2020**

**Stiftung Warentest: „Gut“ für GEPA Grand Noir Zarte Bitter 70%**

In der aktuellen Dezember-Ausgabe der Zeitschrift „test“ hat die „Grand Noir Zarte Bitter 70%“ von Fair Trade-Pionier GEPA mit „gut“ abgeschlossen. Warentest bescheinigte der GEPA außerdem, den Erzeugern Preise „weit über Weltmarktniveau“ zu zahlen. Insgesamt hat Warentest 24 Bitterschokoladen untersucht.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company*

**GEPA-Schokoladen in kompostierbarem Innenwickel**

GEPA-Schokoladen und Riegel sind in einem Innenwickel verpackt, der zu über 90 Prozent aus FSC-/PEFC-zertifiziertem Holzzellstoff besteht. Damit sind wir einer der ersten Anbieter, der eine solche heimkompostierbare Innenfolie („OK Compost Home Comformity Mark“) verwendet. [Mehr dazu finden Sie in unserer Kundeninfo.](https://www.gepa.de/fileadmin/user_upload/Info/Produktinfo/Verpackungen/2019-08-Hintergrundinfo-GEPA-heimkompostierbare-Schokoladenfolie_01.pdf)

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company/C. Schreer*

**CECAQ-11: GEPA-Kakaopartner aus São Tomé**

Den Fair Trade- und Biorohkakao für die „Grand Noir Zarte Bitter 70%“ bezieht die GEPA u. a. von ihren Partnern COOPROAGRO aus der Dominikanischen Republik und von der Genossenschaft CECAQ-11 auf São Tomé. „Wir haben gelernt die Umwelt zu schützen, weil wir von ihr abhängig sind“, so Danielson Silva, Präsident der Teilgenossenschaft Claudino Faro (CECAQ-11).

*Foto: CECAQ-11*

**Kakaobauer Juan Edito Hernandez von COOPROAGRO**

Juan Edito Hernandez: „Andere Unternehmen zahlen, was sie wollen. COOPROAGRO zahlt einen fairen Preis für alle.“ Die GEPA zahlt COOPROAGRO in der Regel Preise, die über die Mindestanforderungen von Fairtrade International hinausgehen. Von den Mehrpreisen des Fairen Handels konnten hier schon Brücken gebaut, Straßen repariert und Haushalte mit Strom versorgt werden.

*Foto: GEPA – The Fair Trade Company*