

GAKTUELL

Ausgabe 1/20 – März 2020

Lebensmittel

Geschichte des Café Orgánicos	2
Neu: Orgánico-Sortiment die neuen Kaffees..	3
Info zu den neuen Kaffeekapseln	6
Neu: Schokoladen im Afrikasortiment	7
Neu: Cookies und Popquins	7

Handwerk



Neu: Kindergeschirr, Keramik, Schals und Taschen	11
Neu: Ballsortiment 2020	15
Neu: Bio-BW-Produkte im GEPA Sortiment ...	16
Neu: Bio-BW-Socken aus der Türkei	17

Hintergrund



GEPA in der WFTO	18
#Fair Trade for Future – GEPA engagiert sich .	19
Kaffeeschulungen für Handelspartner	20
Projekte GEPA-Handelspartnerfonds	23

Verkaufen

Angebotspaket »Nervennahrungskiste«	24
Neue Verkaufs- und Werbematerialien	25

Beispielhaft

Aus der Praxis: Arbeitsorganisation im WL	26
Neugründung Weltladen Weinheim	28
Umzug Weltladen Rheine	29

Aktionen · Kampagnen · Veranstaltungen

Weltladentag und Lieferkettengesetz	30
Messen & Termine Fairer Handel in 2020	31

Das Rezept

Charlotte backt	32
-----------------------	----



Die Erfolgsgeschichte des Bio Café Orgánico

Der »GEPA Café Orgánico« war der erste fair gehandelte Bio-Kaffee, als er 1986 auf den deutschen Markt kam. Und bis heute ist er der beliebteste GEPA-Filterkaffee! Damit es so bleibt, erhält die komplette Kaffeelinie in 2020 eine neue Verpackung und einige neue Produktvarianten.

Auf die Frage, wieso Kundinnen und Kunden im Regal zum Café Orgánico greifen sollen, sagte der frühere Produkt-Manager Hans-Jürgen Wozniak 2015 im GEPA-Magazin: »Der Café Orgánico beinhaltet alles, was ein Kaffee haben muss, fair gehandelt, aus biologischem Anbau, mild aromatisch und er schmeckt einfach gut.«

»Früher war der GEPA Café Orgánico ein reiner Länderkaffee aus Mexiko, wobei bis zu zehn Partner dafür in unterschiedlichen Mengen und Qualitäten ihren Rohkaffee lieferten. Mit zunehmender Nachfrage haben wir beschlossen, die Mischung zu ändern und naturmilde Rohkaffees aus Bolivien, Peru und Honduras hinzuzufügen. Dadurch hat sich das Geschmacksprofil nicht grundlegend geändert. Heute ist der »Café Orgánico« runder und nach wie vor eine naturmilde, aromatische und sehr ausgewogene und verträgliche Kaffeemischung.« So beschreibt der langjährige Kaffee-Produktmanager die Veränderung seines »Lieblingskindes«.

»Durch diese Veränderung in der Rohkaffee-Mischung »Café Orgánico« konnten wir besonders die Anzahl der kleinen Genossenschaften deutlich erhöhen, die die Waren für die beliebte Rohkaffee-Mischung liefern«, betont Kleber Cruz Garcia, Einkaufsmanager Kaffee für Mittel- und Südamerika. Heute liefern zehn GEPA-Handelspartner u. a. aus Mexiko, Honduras, Peru und Uganda die Rohware für Café Orgánico.

Aus der gleichen Rohkaffee-Mischung entstehen verschiedene weitere GEPA Kaffee-Produkte, auch solche, die nicht den Namen »Orgánico« tragen. So wird zum Beispiel auch der GEPA Instant-Kaffee Benita aus einer Orgánico-Rohkaffee-Mischung hergestellt

(zurzeit aus Peru, Mexiko und Honduras). Deshalb ist dieser Instant-Kaffee im Vergleich zu anderen Instant-Kaffees auf dem Markt sehr hochwertig. Für die Qualität der Rohkaffees zeichnen Menschen bei unseren Partnern Verantwortung, die gut ausgebildet sind.

Dazu trägt auch die GEPA mit einer speziellen Schulungsreihe für die Qualitäts-Verantwortlichen der Kooperativen bei. Sie lernen in Deutschland u.a. mehr über die Qualitäts-Anforderungen des hiesigen Kaffeemarktes. So konnten einige Partner, die den Rohkaffee für die Café Orgánico-Mischung liefern, bereits an diesen Schulungen teilnehmen und ihr Wissen an andere Mitglieder bzw. andere Kooperativen in ihrem Land weitergeben. »Das ist ein ganz wichtiger Wissenstransfer«, so der Einkaufsmanager Kleber Cruz Garcia.

Die Kaffee-Partner erhalten von der GEPA einen Drei-Jahres-Vertrag mit präzisen Qualitätsangaben für den Rohkaffee und zusätzlich ein Schulungsangebot. Das ist im Kaffeehandel sehr ungewöhnlich, für die Partner aber sehr wichtig: Die Regelung gibt den Kooperativen eine große Sicherheit bezüglich des Kaffeeabsatzes an die GEPA – und Ihre Kunden im Weltladen können sich auf eine gleichbleibende sehr gute Qualität ihres Lieblingskaffees verlassen. »Auf diese Kaffeeschulungen der GEPA und die langen Verträge bin ich ganz besonders stolz«, so der Einkaufsmanager Kleber Cruz Garcia im Gespräch.

Mehr zu diesen Kaffeeschulungen können Sie an anderer Stelle in dieser Ausgabe lesen.

Orgánico – die Marke des Fairen Handels

#FairCoffeeNow

Wenn nicht jetzt, wann dann?

Seit 50 Jahren verändert Fairer Handel die Welt – ein wichtiger Meilenstein und bis heute ein Original ist unser fairer »Bio Café Orgánico«. Er ist seit 1986 der Inbegriff für einen transparenten und direkten Handel und war damals der erste faire Bio-Kaffee.

Von FridaysForFuture bis zum Lieferkettengesetz – immer mehr Menschen denken über ihren Lebens- und Konsumstil neu nach. Es wird immer bewusster, dass unser Planet Grenzen hat und wir auch durch das, was wir einkaufen, mit Menschen auf der ganzen Welt verbunden sind. Es gibt eine neue Dringlichkeit zu Handeln – wenn nicht jetzt, wann dann? #FairCoffeeNow!

Zu diesem Bewusstsein, auch für politisches Engagement, haben die Fair Handelsbewegung und die GEPA einen Großteil beigetragen – und mit Bio Café Orgánico den Grundstein für nachhaltigen, fairen Kaffeegenuss gelegt. Der »faire Bio-Kaffee für alle« steht heute für eine nachhaltige Zukunft für Menschen weltweit!

In unserem Onlinespecial finden Sie ab Mitte März unter www.gepa.de/faircoffeenow alles rund um die erweiterte Orgánico-Linie und ihre Highlights.

Orgánico Familie jetzt in neuer Verpackung und mit vier neuen Produkten

Damit unser Klassiker noch mehr Menschen erreicht, haben wir die Orgánico-Linie erweitert: Es gibt ihn künftig in verschiedenen Varianten für alle üblichen Zubereitungsarten: für die Filtermaschine und den Vollautomaten ebenso wie für Kapsel- und Pad-Kaffeemaschinen. Das ist für die Kunden und Kundinnen und für die Handelspartner eine gute Nachricht!

FÜR JEDEN KUNDEN DER RICHTIGE KAFFEE

<p>FILTERKAFFEE</p>  <p>500 g 250 g</p>	<p>Klassiker mit reinem Arabica und frischem Design</p> <p>Orgánico naturmild Der Feine für erstklassigen Filterkaffee</p> <p>Orgánico entkoffeiniert Der Sanfte für entspannten Kaffeegenuss</p> <p>Orgánico Schoncafé Der Milde für anspruchsvolle Genießer</p>	<p>GANZE BOHNE</p>  <p>500 g 250 g</p>	<p>Neue Vielfalt für Vollautomaten und Siebträger</p> <p>Orgánico Caffè Crema Der Schümli unter den Orgánicos</p> <p>Orgánico Espresso Der Kräftige mit italienischer Note</p> <p>Orgánico Bohne Der Pure für den klassischen Tagesstart</p>
<p>KAFFEEKAPSELN</p>  <p>10 Kapseln à 5,2 g</p>	<p>Nachhaltige Alternative für Kapselmaschinen</p> <p>Orgánico Espresso Der Schnelle wie frisch vom Barista</p> <p>Orgánico Lungo Der Längere mit der Schokoladennote</p>	<p>KAFFEEPADS</p>  <p>18 Pads à 7 g</p>	<p>Praktisch portioniert und immer zur Hand</p> <p>Orgánico Caffè Crema Der Samtige für schnellen Genuss</p> <p>Schoncafé Der Milde für volles Aroma auf Knopfdruck</p>

Seit den 80er-Jahren verkörpert Orgánico Tradition und Pioniergeist, Qualität und Nachhaltigkeit im Segment bio-fairer Kaffee, sowie eine über 40-jährige gewachsene GEPA-Kaffeekompetenz. Wir haben uns viele Gedanken gemacht, wie wir aktuelle Entwicklungen bei der Zubereitung berücksichtigen und unseren Kunden und Kundinnen einen schnellen und einfachen Überblick vermitteln können. Das Sortiment wird auch um die neu entwickelten Sorten **Espresso** und **Caffè Crema** in der 500-Gramm-Packung und zwei Varianten in kompostierbaren **Kaffeekapseln** – **Espresso** und **Lungo** – ergänzt, um das neu geschaffene Orgánico-Sortiment abzurunden. Außerdem werden bestehende GEPA-Kaffees in die Orgánico-Produktfamilie integriert und optisch aufgewertet. Damit reagieren wir auf veränderte Bedürfnisse und Konsumgewohnheiten. Besonders populär sind aktuell Kaffees in ganzer Bohne, die vorwiegend in Vollautomaten zum Einsatz kommen.

Doch was haben unsere langjährigen Produzenten und Produzentinnen davon? Die Diversifizierung und Erweiterung der Angebotspalette bedeutet, dass wir unter anderem mehr Rohkaffee benötigen, um diese Produkte anzubieten, und auch neue Kunden gewinnen wollen – das hilft den Kaffeeproduzenten.

Aber auch die Mischung von Kaffees aus Lateinamerika mit solchen aus Afrika ist ein Vorteil für die Produzenten: So kommen bei der Orgánico-Espresso-Variante Robusta-Kaffee von ACPCU in Uganda und Hochland-Arabicas aus Honduras, Peru und Mexiko zusammen. Der afrikanische Robusta bringt die Würze und goldbraune Crema. Eingebettet in milde Arabicas aus Lateinamerika, sorgt er so für einen intensiven, langanhaltenden Geschmack. Eine ideale Basis in Verbindung mit Milch als Latte oder Cappuccino.

Blending bedeutet das Mischen verschiedener Kaffees, mit dem Ziel, eine einzigartige Rezeptur zu erstellen, die z. B. einen GEPA-Espresso von anderen unterscheidet. Dabei geht es darum, Körper, Säure und Süße des Kaffees in einem ausbalancierten Verhältnis zueinander zu bestimmen. Wie in der Küche gilt auch hier: Die Mischung ist es, die den Geschmack einzigartig werden lässt. Nur durch sie kommen die gewünschten Nuancen des Geschmacks, aber auch des Geruchs und des Aussehens der Kaffeespezialität zum Tragen. Natürlich spielen dabei auch die Zubereitung, die verwendete Maschine und nicht zuletzt das Wasser eine große Rolle. Aber die Grundlage legt der Blend!

Bei der Verarbeitung haben wir bei den neuen Produkten ein besonderes Augenmerk auf eine möglichst schonende und nachhaltige Röstung gelegt. Angefangen bei kurzen Wegen vom Rohkaffeelager bis zur Rösterei, über die klimaneutrale Kaffeeröstung bis hin zur Anlieferung der fertig gerösteten und abgepackten Kaffees. Eine der ältesten deutschen Bio-Kaffeeröstereien veredelt die *Orgánico*-Kaffees in hochmodernen und effizienten Anlagen und arbeitet ganz nach unseren Vorstellungen von einer umweltschonenden Kaffeeröstung. Zum Beispiel wird der benötigte Ökostrom durch natürliche Wasser- und Windkraft erzeugt, während produktionsbedingte CO₂-Emissionen vollständig kompensiert werden. Bei der Verladung und Abpackung wird das Volumen von Paletten und Transportfahrzeugen optimal ausgenutzt, sodass am Ende die Straßen und die Atmosphäre entlastet werden.

Last but not least haben wir auch die Verpackungsdesigns des *Orgánico* neu gestaltet: Neben der Anpassung an das aktuelle GEPA-Design gibt es nun auf der Vorderseite zur besseren Orientierung Informationen auf einen Blick. So finden die Kunden dort die Sorte samt Intensität in der bekannten Fünfer-Skala von mild bis kräftig. Über Icons auf der Vorderseite werden auch der Nachhaltigkeits-Mehrwert der CO₂-neutralen Produktion herausgestellt, ebenso der Qualitäts-Mehrwert »100 % Arabica« beim Bohnenkaffee. Und natürlich signalisiert auch unser Fair+ Logo den besonderen Mehrwert der GEPA-Produkte.

Das Wichtigste auf einen Blick:

- Der erste (seit 1986) fair gehandelte Bio-Kaffee in Deutschland
- Premiumqualität aus biologischem Anbau
- Klimaneutrale Langzeitröstung mit Energie aus Naturstrom
- Ausgleich produktionsbedingter CO₂-Emissionen durch die Hersteller
- Schiffstransport klimaneutral (Klimakollekte)
- Neuentwicklung des Sortiments 2020: neue Verpackungen, vier neue Produkte, komplettes Sortiment mit jetzt insgesamt elf Produkten

Café Orgánico



Die 4 1/2 neuen Produkte im Orgánico-Sortiment



Bio Orgánico Caffè Crema 500 g Bohne (Art.-Nr. 3050903)

Der Allrounder vor allem für den Vollautomaten: mittlere Röstung, weich und mild, pur als Caffè Crema, Café Crème oder Schümli ein Hochgenuss! Seine erstklassigen Arabica-Bohnen werden ökologisch angebaut und durch traditionelle Langzeitröstung schonend veredelt. Als echter Klassiker unter den Fair Trade-Kaffees vereint diese Sorte naturmildes Aroma und feine Säure zu einem Hochgenuss für jeden Tag.



Bio Orgánico Espresso 500 g Bohne (Art.-Nr. 3050904)

Eine Espressoröstung, langzeitgeröstet, kräftig im Geschmack, pur oder in Verbindung mit Milch als Latte oder Cappuccino ein besonderer Genuss. Der afrikanische Robusta verleiht ihm Würze und seine braune, dichte Crema und der Arabica aus Lateinamerika liefert den intensiven, langanhaltenden Geschmack. Nicht nur nach dem Essen lecker, sondern auch als Energiekick zwischendurch!



Bio Orgánico 500 g gemahlen (Art.-Nr. 3050921)

Dieser Kaffee ist nicht neu, er hat aber eine neue Artikelnummer bekommen, da er jetzt im Softpack statt in einer Vakuumverpackung kommt. Also: neue Verpackung, aber gleicher Preis und gleicher Inhalt!



Bio Orgánico Lungo Kapsel 10 x 5,2 g (Art.-Nr. 3050922)

Aus 100 % lateinamerikanischen Arabica-Bohnen entsteht ein weicher, fein-schokoladiger und runder aromatischer Kaffee, der im Geruch an Kakao und Gewürze erinnert. Dieser Kaffee für Kapselmaschinen ist ein Kaffee für alle Sinne! Die Kaffee kapseln sind alu- und plastikfrei, werden aus biobasierten Rohstoffen hergestellt und sind in einer recycelbaren FSC-Papier-schachtel verpackt. Pro verkauftem

10er-Pack fließen 10 Cent in ein Aufforstungsprojekt und damit in Klimaprojekte der Partnerkooperative ACPCU in Uganda.



Bio Orgánico Espresso Kapsel 10 x 5,2 g (Art.-Nr. 3050933)

Eine kräftige Komposition aus südamerikanischen Arabica- und afrikanischen Robusta-Bohnen, die Nuancen von gerösteten Nüssen und Getreide hervorbringt. Der Espresso für Kapselmaschinen ist auch besonders lecker als Basis für einen Latte oder Cappuccino. Die Kaffee kapseln sind alu- und plastikfrei, werden aus biobasierten Rohstoffen hergestellt und sind in einer recycelbaren FSC-Papier-

schachtel verpackt. Pro verkauftem 10er-Pack fließen 10 Cent in ein Aufforstungsprojekt und damit in Klimaprojekte der Partnerkooperative ACPCU in Uganda.



Übersicht über die Produktvarianten des Orgánico-Sortiments

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP	Inhalt je Karton
3050901	Bio Orgánico 250 g, gemahlen	250 g	4,79 € / St.	6 St.
305090101	Bio Orgánico 250 g, Bohne	250 g	4,79 € / St.	6 St.
3050902	Bio Orgánico entkoffeiniert 250 g, gemahlen	250 g	5,29 € / St.	6 St.
8910928	Bio Orgánico Schonkaffee 250 g, gemahlen	250 g	5,29 € / St.	6 St.
8960923	Bio Orgánico Crema Pads	18 x 7 g	3,49 € / St.	6 St.
8960924	Bio Orgánico Schonkaffee Pads	18 x 7 g	3,49 € / St.	6 St.
3050921	Bio Orgánico Softpack 500 g, gemahlen	500 g	8,99 € / St.	6 St.
3050903 Neu	Bio Orgánico Caffè Crema 500 g, Bohne	500 g	9,99 € / St.	6 St.
3050904 Neu	Bio Orgánico Espresso 500 g, Bohne	500 g	9,99 € / St.	6 St.
3050933 Neu	Bio Orgánico Espresso Kapsel	10 x 5,2 g	3,99 € / St.	10 St.
3050922 Neu	Bio Orgánico Lungo Kapsel	10 x 5,2 g	3,99 € / St.	10 St.



Die Bohnen für den Klassiker: aktuelle Handelspartner der Produkte der Orgánico Familie

ACPCU, Uganda

Der Kooperativen-Dachverband ACPCU hat seit seiner Gründung im Jahre 2006 besonders in die Verarbeitung seines Rohkaffees investiert. ACPCU wurde dabei umfassend von der GEPA beraten. Zudem ist die Förderung von Frauen im Kaffeesektor ein wichtiges Thema dieses GEPA-Partners.

APROLMA, Honduras

Reine Frauenorganisationen sind äußerst selten im Kaffeeanbau. Eine von ihnen ist der GEPA-Partner APROLMA. Ziel dieser 2013 gegründeten Frauenkooperative ist die Vermarktung von hochwertigem Bio-Kaffee, den sie seit 2018 auch selbst rösten und verpacken können. Aus der Region von Marcala kommen die besten Arabica-Kaffees von Honduras – auch für GEPA Café Orgánico.

FEDCAFE, Mexiko

Dies ist ein Zusammenschluss von vier Organisationen im Bundesstaat Chiapas, der 2014 gegründet wurde. Zu FEDCAFE gehören zurzeit 845 Bäuerinnen und Bauern, die zu den Volksgruppen der Mam und der Tzeltal gehören. Die Mitglieder haben im Schnitt fünf Hektar Land, von denen auf drei Hektar Kaffee angebaut wird. Sie versorgen sich selbst u. a. mit Mais und Bohnen und halten Kleintiere. Neben dem eigenen Bio-Kaffee verarbeitet FEDCAFE auch Bio-Kaffee für anderen Kooperativen in der Region. Die Qualität ihres Produktes ist für diesen Partner von großer Bedeutung.

NorAndino, Peru

Im Norden von Peru wird bereits seit mehr als 100 Jahren Kaffee angebaut. Der Faire Handel und der Bio-Anbau ermöglichen den Bauern, einen besseren Preis für ihr Produkt zu erzielen. Im Rahmen eines umfangreichen Fortbildungs-Programmes lernten sie seit 1991 alles über den Bio-Anbau und nutzen dieses Wissen erfolgreich zur Herstellung exzellenten Bio-Kaffees.

San Fernando, Mexiko

Hochwertiger Kaffee in Bio-Qualität ist sehr gefragt. Seit der Gründung ihrer Kooperative in 1989 haben die Kleinbauern von San Fernando Schritt für Schritt die Grundlage für ihren Erfolg geschaffen. Zudem haben sie in die Verarbeitung und in die Qualitätssicherung investiert. Die Mitglieder erhalten zinslose Kredite für Kaffeepflanzen und Landparzellen sowie Stipendien zur Aus- und Weiterbildung.

UCOAC, Mexiko

Den Bio-Kaffee ihrer rund 1.000 Mitglieder zu verarbeiten und zu vermarkten, ist die Hauptaufgabe dieser Kooperative im Bundesstaat Chiapas. Gegründet wurde die Kleinbauern-Organisation mit Sitz in Jaltenango bereits 1991. Die Mitglieder von UCOAC haben im Schnitt ca. drei bis fünf Hektar Land, auf dem sie überwiegend Bio-Kaffee, aber auch Mais und Bohnen für den eigenen Bedarf anbauen. Die Aufbereitung des Bio-Kaffees von UCOAC erfolgt beim GEPA-Partner FEDCAFE.

GEPA-Kaffeekapseln: Die bessere Wahl

Ohne Alu, ohne Plastik, dafür bio, fair und kompostierbar

#FairCoffeeNow – jede Veränderung beginnt mit einem ersten Schritt: Und ganz besonders bei Kaffeekapseln. Jetzt umsteigen auf einen richtig guten fairen Bio-Kaffee!

Wir wollen die Kaffeewelt verändern – Tasse für Tasse, zusammen mit Ihnen: Deshalb gibt's jetzt unseren Klassiker GEPA Bio-Kaffee Orgánico auch als Kapsel passend für die gängigen Nespresso®-Maschinen in den Varianten Espresso und Lungo. Entscheiden Sie sich bei Kaffeekapseln für das Original des Fairen Handels.

Damit möchten wir weitere Interessenten für unsere beliebte Orgánico-Mischung gewinnen und Kapselnutzer und -nutzerinnen zum Umstieg bewegen.

Denn auch bei Kaffeekapseln macht fairer Kaffee einen Unterschied: Kleinbauern und Kleinbäuerinnen verdienen hier sonst nur wenig.

Für die hochwertige faire Bio-Kaffee-Mischung Orgánico in den Kapseln zahlt die GEPA ihren Kaffee-Partnern doppelt so viel, wie sie für kommerziellen Kaffee in herkömmlichen Kapseln bekämen. Aus jedem verkauften Päckchen (10 Kapseln) legen wir dann nochmal 10 Cent für ein Klimaprojekt beim Kaffeepartner ACPCU obendrauf – Ihr Beitrag zum Klimaschutz.

Kaffeekapseln werden im Fairen Handel weithin kritisch beurteilt – zu Recht. Aber überraschend viele Verbraucher und Verbraucherinnen suchen nach nachhaltigen Alternativen zu alubasierten, konventionellen Kapseln, am besten kompatibel mit dem weitverbreiteten Nespresso®-System. Sie suchen Kapseln ohne Aluminium, Plastik und die diversen Folien als Zwischenschichten. Dafür ist eine hohe Sauerstoffbarriere nötig. Unsere GEPA-Lösung, eine kompostierbare Kaffeekapsel, ist mit hochwertigem Kaffee gefüllt, wie alle unsere Orgánicos zu 100 Prozent fair & bio. Das Material der Kapsel besteht aus biobasierten Rohstoffen, ist industriell kompostierbar gemäß EN 13432 und kommt dank einer hohen Dichtigkeit ohne zusätzliche Innenfolie aus. Zusätzlich wird GEPA einen Teil der Erlöse aus dem Verkauf jeder 10er-Kaffeekapselschachtel in ein Aufforstungsprojekt bei ACPCU investieren und damit zurück in den Kreislauf führen. Somit kann jeder Nutzer und jede Nutzerin neben der Entscheidung für fairen Kaffee von der GEPA einen weiteren persönlichen Beitrag leisten und die Kooperative ACPCU aus Uganda mit Setzlingen als Anpassungsmaßnahme an den Klimawandel unterstützen. Ziel ist, in einem Jahr so viele Kapseln zu verkaufen, dass ACPCU von dem Geld mehr als 40.000 Bäume pflanzen kann.

Die Bäume werden nicht nur CO₂ binden und damit das Klima schützen, sondern auch Schatten spenden, teils Früchte tragen, zur Artenvielfalt beitragen und die Böden verbessern. So sollen zum Beispiel Schirmakazien oder Afrikanische Kirsche gepflanzt werden. Das Baumpflanzprojekt ist im Rahmen einer Klimaworkshop-Reihe entstanden, die ACPCU, GEPA und Naturland gemeinsam durchgeführt haben. Um den Auswirkungen des Klimawandels

zu begegnen und auch künftige Herausforderungen bewältigen zu können, wurden zusammen mit dem Vorstand von ACPCU, Feldberatern und Farmern aus verschiedenen Regionen diese Anpassungsmaßnahmen gemeinsam entwickelt.

Nicht nur bei den Espresso-Kapseln, sondern auch bei der Sorte Lungo profitiert das Klimaprojekt in Uganda. So schlagen Kleinbäuerinnen aus Lateinamerika mit dem seit fast 40 Jahren erfolgreichen Orgánico eine Brücke zu den afrikanischen Partnern. Im Lungo ist der Arabica lateinamerikanischer Partner enthalten während im Espresso noch der Robusta von ACPCU hinzukommt.

Die Kapsel selbst ist klimaneutral zertifiziert – sie wird ausschließlich mit Energie aus Wind, Sonne, Wasserkraft und Biogas CO₂ neutral produziert.

Orgánico Lungo und Espresso bieten vom Kaffee bis zur Kapsel nachhaltigen Genuss.

Neue Zeichen auf der Verpackungsrückseite und deren Bedeutung:

Neben dem bekannten EU-Bio-Logo, befinden sich weitere Zeichen wie z. B. OK compost, TÜV, die DIN-Industriekompostierung als auch der Keimling. Doch was bedeutet das? Zunächst einmal werden zertifiziert kompostierbare Materialien verwendet. Die GEPA-Kapsel ist auf biologische Abbaubarkeit und Kompostierbarkeit in der industriellen Kompostierung geprüft und zertifiziert. Diese Zertifizierung beruht auf der Norm EN 13432. Beim Abbau des Produktes entstehen Kohlenstoff und Sauerstoff, Wasser und Biomasse. Entgegen einer weit verbreiteten Vorstellung verbleibt beim Abbau kein Mikroplastik – die Kapsel ist somit plastikfrei und besteht aus biobasierten Rohstoffen. Der Keimling auf der Verpackungsrückseite dient als Nachweis, dass die gesamte Kapsel nach EN 13432 geprüft und zertifiziert ist. Die zersetzten Stoffe dürfen keine giftigen Substanzen enthalten, die das Wachstum von Pflanzen beeinträchtigen, sie sind also schadstofffrei.

Erfahren Sie ab Mitte März mehr in unserem Online-Special unter www.gepa.de/faircoffeenow/kapsel

Spezialitäten-Qualität – Bio & Fair jetzt auch in der kompostierbaren Kaffeekapsel

Die Produkte

Lungo (die Tasse Kaffee) aus 100 % Arabica

Espresso aus Arabica & sonnengereiftem Afrika Robusta

Die Kapsel & Verpackung

Für Nespresso®-System geeignet

CO₂-neutral produziert – für besseren Klimaschutz

100 % alufrei

100 % plastikfrei

Biologisch abbau- & kompostierbar

Sauerstoffdicht & ohne extra Innenfolie

Recycelbare FSC Umverpackung



Noir wird zum Star: mehr dunkle Schokolade im Afrika-Sortiment

Dunkle Schokoladen mit hohem Kakaoanteil liegen voll im Trend. Das merken auch wir bei der GEPA. Deshalb haben wir in unserem Afrika-Sortiment zwei Schokoladensorten ausgetauscht. Die Bio-Kakaobohnen unseres Handelspartners CECAQ-11 aus São Tomé sind einfach so gut, dass wir sie in den dunklen Sorten besonders zur Geltung bringen möchten.



Seit Herbst 2019 gibt es daher zwei neue dunkle Sorten, beide mit einer feinen salzigen Note: »Noir Salty Almonds« und »Noir Salty Caramel«. Also einmal Salzmandeln und einmal leicht salziges Caramel – wenn das nicht lecker klingt! Dazu gibt es die neue »Edition Afrika Schokolade«, ein Probier- und Geschenkset mit allen fünf Sorten (neben den beiden neuen sind das die normale »Salty Caramel«, »Noir Lemon« und »Noir Chili«) im attraktiven Pappschuber.

Besonderheiten auf einen Blick:

- Kakaomasse nur aus Bohnen aus São Tomé
- ohne Emulgatoren, dafür schonendes und sorgfältiges Conchieren der Schokoladenmasse
- Direktimport der hochwertigen Zutaten und Unterstützung mehrerer Handelspartner
- mit gesalzenen Bio-Mandeln bzw. knusprigem Caramel-Crips und Fleur de Sel
- Innenwickel kompostierbar

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP	Inhalt je Karton
8961861	Bio Chocolat Noir Salty Almonds 85 %	80 g	2,49 € / St.	10 St.
8961862	Bio Chocolat Noir Salty Caramel 70 %	80 g	2,49 € / St.	10 St.
8961863	Edition Afrika Schokolade, 5 Sorten im Schuber s. Abb.	5 x 80 g	14,90 € / St.	3 Sets



Nimm Dir einen Keks: Bio Hafer Haselnuss Cookies

Weil die bereits bekannten Schoko Cookies und Honig Cashew Cookies so beliebt sind, haben wir das Trio komplettiert: Als dritte Variante gibt es jetzt eine neue Sorte mit Haferflocken und den bekannt leckeren Haselnüssen aus der Türkei.

Wer nicht zu laut sagen möchte, dass sie einfach super lecker sind, der kann vielleicht mit dem hohen Hafervollkornflocken-Anteil von 34% argumentieren ... oder mit der veganen Rezeptur? Jedenfalls ist der neue Cookie ideal zum Nachmittagskaffee oder -tee. Oder zusammen mit einem Stück Obst als kleine Zwischenmahlzeit für unterwegs. Oder einfach völlig ohne Grund, weil er so gut schmeckt!



Verkaufsargumente:

- extragroße Lieblingskekse für Groß und Klein
- mürbe Cookies mit leckeren Hafervollkornflocken und Hafervollkornmehl
- mit Rohrohrzucker von Manduvirá aus Paraguay
- mit fair gehandeltem Bio-Palmfett von Serendipalm aus Ghana
- mit aromatisch gerösteten Haselnüssen von IŞIK aus der Türkei

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP	Inhalt je Karton
8911935	Bio Hafer Haselnuss Cookies	150 g	3,49 € / St.	7 St.



Nicht nur fürs Heimkino: Popquins jetzt bio!

Die Popquins natur gibt es schon lange im GEPA-Sortiment. Jetzt aber in Bio-Qualität! Die Popquins werden im Ursprungsland Bolivien vom Familienbetrieb Coronilla hergestellt und verpackt. Die gesüßten Snacks kann man pur essen oder, je nach Geschmack, mit Milch, Joghurt oder Müsli mischen. Die Popquins bestehen aus einer gepoppten Reis-Quinoa-Masse und Rohrohrzucker. Bei den Popquins Classic wird der Geschmack durch Cañawa (dies ist eine eiweißreiche Körnerfrucht aus den Anden, die der Quinoa ähnelt) abgerundet, bei den leckeren Popquins Cacao kommt stattdessen noch Kakao dazu. Die Zutaten der Popquins sind 100 % bio und die Rezepturen vegan und lactosefrei.

Coronilla, Bolivien

Angebaut wird die Quinoa für unsere Popquins von Coronilla, unserem Partner in Cochabamba, einer Stadt, die in einem Tal am Rande des bolivianischen Hochlands liegt. Der heutige Leiter des Familienbetriebes, Diego Wille, ist sehr stark sozial und ökologisch engagiert. Bei Coronilla sind hauptsächlich Frauen beschäftigt und Kleinbauern liefern die Rohware für die Produkte. Den Betrieb hat seine Mutter Martha Eugenia Wille übrigens von ihrem Vater übernommen, der ihn 1972 gegründet hat und Sohn deutscher Einwanderer war.

Verkaufsargumente:

- Knusperspaß für zwischendurch in zwei Varianten
- leckere Reis-Quinoa-Snacks mit 55 % bzw. 60 % Reis- und 20 % Quinoa-Anteil
- auch lecker mit Milchprodukten oder als Topping
- Herstellung und Verpackung im Ursprungsland Bolivien
- der Familienbetrieb Coronilla beschäftigt überwiegend Frauen



Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP	Inhalt je Karton	
4501004	Bio Popquins Cacao	120 g	2,49 € / St.	10 St	
4501006	Bio Popquins Classic	120 g	2,49 € / St.	10 St	

Neues Handwerkssortiment für Frühjahr und Sommer 2020

Für diese Frühjahr erwarten wir besonders viele schöne Handwerksprodukte: Produkte fürs Kinderzimmer, Küchen- und Badtextilien in Bio-Qualität, Keramik, Taschen, Schals und vieles mehr. Mehr als 200 neue Produkte finden Sie im Neuheiten-Katalog und im Handwerks-Shop!

Die Farben bei den Produkten für Frühjahr und Sommer sind fröhlich: Currygelb, Rotorange und Navyblau. Lassen Sie sich vom neuen Handwerk anregen: zu Geschenken, Dekorationen oder einem frischen Farbakzent im Weltladen!

Kinderwelten: Was summt da auf dem Teller? Geschirr für Kinder und schöne Dekoartikel fürs Kinderzimmer

Raupen, Bienen und Marienkäfer tummeln sich von jetzt an auf unseren drei neuen Kindergeschirr-Sets. Sie wurden speziell für uns zum Thema »Insekten und Naturschutz« entwickelt. Gefertigt werden die hübschen Geschenke wie alle bisherigen Kindergeschirr-Sets von unserem thailändischen Partner Sang Arun.

Engagement für Frauen und Kinder

Auch Sang Arun selbst engagiert sich für die Mitarbeiterinnen und ihre Kinder. Bei Sang Arun arbeiten zu rund 90 Prozent Frauen, auch in Führungspositionen. Der Familienbetrieb gewährt Frauen eine dreimonatige Auszeit nach der Geburt des Kindes und lädt einmal im Jahr ein Ärzteteam ein, das Grundkenntnisse zur Kinderbetreuung vermittelt. Sang Arun bietet bei Bedarf eine Kinderbetreuung für die Kinder seiner Angestellten an und vergibt – ebenfalls bei Bedarf – Stipendien für Schulkinder.

Gas-Keramikbrennöfen für den Umweltschutz

Der Familienbetrieb Sang Arun (»Sonnenschein«) wurde 1962 von einem Keramikmeister chinesischer Herkunft gegründet. Als erster Betrieb verwendete Sang Arun zum Brennen der Gefäße Gas anstatt Holz. So kann nicht nur in besserer, gleichmäßigerer Qualität produziert werden, es wird auch weniger Energie verbraucht und die Luft wird weniger belastet. Sang Arun bietet seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr gute Arbeits- und Lohnbedingungen, die für Privatfirmen in Thailand unüblich sind.

Weitere Partner unserer Kinderprodukte:

Prokritee, Bangladesch (GEPA-Code 722)

Der Name unseres Handelspartners bedeutet auf Bengalisch »Natur«. Prokritee ging 2008 aus einem Handwerksprojekt des MCC (»Mennonite Central Committee«) hervor. MCC war ein Pionier des Fairen Handels in Bangladesch. Gute Arbeitsplätze hauptsächlich für Frauen auf dem Land anzubieten, ist bis heute die Hauptaufgabe von Prokritee.

Saidpur, Bangladesch (GEPA-Code 726)

Bereits die berühmten »Jute-statt-Plastik«-Taschen wurden zum großen Teil von Produzentinnen in der Stadt Saidpur in Bangladesch hergestellt, die sich zum »Action Bag Center« zusammenschlossen hatten. In Bangladesch sind diese Arbeitsplätze besonders für Frauen wichtig, da viele während des Krieges 1971 ihre Männer verloren hatten und selbst für die Familie sorgen mussten. Bis heute sind die Arbeitsplätze in Saidpur wichtig und begehrt, denn der Verdienst und die Arbeitsbedingungen sind besser als in anderen Betrieben.

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
7228022	Windspiel	5,95 €
7228114	Girlande	9,95 €
7228115	Girlande	4,45 €
7228023	Mobile mit Fischen	12,95 €
726421501	Wandhänger Elefant	8,95 €
726421502	Wandhänger Lama	8,95 €
726421601	Umhängetasche Elefant	10,95 €
726421602	Umhängetasche Lama	10,95 €
752706401	Kindergeschirr S/3 Raupe	26,95 €
752706402	Kindergeschirr S/3 Marienkäfer	26,95 €
752706403	Kindergeschirr S/3 Biene	26,95 €

Die aktuelle Verfügbarkeit entnehmen Sie bitte dem Weltladen-Shop www.gepa-wug.de.



752706401



752706402



752706403

Keramik aus Thimi – Schönes für Tisch, Tafel und Bad

Von unserem langjährigen nepalesischen Partner ACP erhalten wir jetzt neue Eierbecher, Becher und Kerzenständer in einer creme-farbenen Glasur. Sie bereichern den Frühstückstisch Ihrer Kundinnen und Kunden ebenso wie eine neue türkisfarbene Kanne mit passenden Tässchen. Diese Produkte werden in der Werkstatt »Tej Ceramics« in der Stadt Thimi im Bhaktapur-Distrikt hergestellt. Außerdem können wir unser Sortiment mit zwei neuen Seifenschalen erweitern, die bei »Krishna Arts« – ebenfalls in Thimi – für uns gefertigt hat.

Generell stehen bei der Organisation ACP Frauen im Mittelpunkt ihrer Arbeit. Die Fair Handelsorganisation wurde 1984 von der nepalesischen Psychologin Meera Bhattarai gegründet. Gut bezahlte Arbeitsplätze vor allem für Frauen zu schaffen und sie in ihrer Selbstständigkeit zu stärken, ist ihr Ziel. In Handwerkszweigen, wie der Keramikfertigung, arbeiten in Nepal üblicherweise jedoch mehr Männer als Frauen.

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
821690301	Eierbecher creme / grün	5,95 €
821690302	Eierbecher creme / gelb	5,95 €
821690303	Eierbecher creme / blau	5,95 €
821690401	Becher, ca. 200 ml, creme / grün	13,95 €
821690402	Becher, ca. 200 ml, creme / gelb	13,95 €
821690403	Becher, ca. 200 ml, creme / blau	13,95 €
821690501	Kerzenhalter, creme / grün	10,95 €
821690502	Kerzenhalter, creme / gelb	10,95 €
821690503	Kerzenhalter, creme / blau	10,95 €
8216907	Kanne Lagune, türkisglanz, ca. 450 ml	36,95 €
8216908	Tässchen Lagune, türkisglanz, ca. 90 ml	8,95 €
821690901	Seifenschale blau kristallin	9,95 €
821690902	Seifenschale türkisglänzend	9,95 €

Die aktuelle Verfügbarkeit entnehmen Sie bitte dem Weltläden-Shop www.gepa-wug.de.



821690902



821690901



Fotos: GEPA - The Fair Trade Company / C. Schreier

FrISCHE Farben für FrühjahR und Sommer



Eine große Auswahl an Schals in frischen Farben von verschiedenen Handelspartnern bieten wir Ihnen für Ihre Kundinnen und Kunden an. EMA produziert für uns wieder Schals aus Bio-Baumwolle und nach längerer Zeit haben wir auch wieder Leinenschals in unserem neuen Frühjahrsortiment, die von unserem Partner MANJEEN kommen.

Das sind unsere Partner:

CRC, Indien (GEPA-Code 841)

Die Arbeit des CRC ist sehr individuell auf die Bedürfnisse der einzelnen Handwerker oder Gruppen in West-Bengalen zugeschnitten. »Es kommt mir so vor, als wären wir alle eine große Familie«, so die Geschäftsführerin Irani Sen. Die Förderung von Frauen ist ihr ein besonderes Anliegen.

EMA, Indien (GEPA-Code 813)

Dieser GEPA-Partner wurde bereits 1977 von einer indischen Entwicklungsorganisation gegründet. EMA arbeitet mit Handwerksgruppen und kleinen Familienbetrieben zusammen. Der größere Teil ihrer Produkte wird schon seit langem in eigenen Werkstätten in Baruiapur in der Nähe von Kolkata hergestellt.

MANJEEN, Indien (GEPA-Code 719)

Von einer jungen Frau in der indischen Hauptstadt Neu-Delhi wurde diese Vermarktungsorganisation gegründet. Jaishree, die wie viele in Indien nur einen Namen trägt, hat bereits Erfahrungen im Fairen Handel. Die Förderung von Frauen ist ihr spezielles Anliegen, denn sie möchte das weitergeben, was sie selbst durch den Fairen Handel erlebt hat – eine grundlegende Veränderung im Leben.

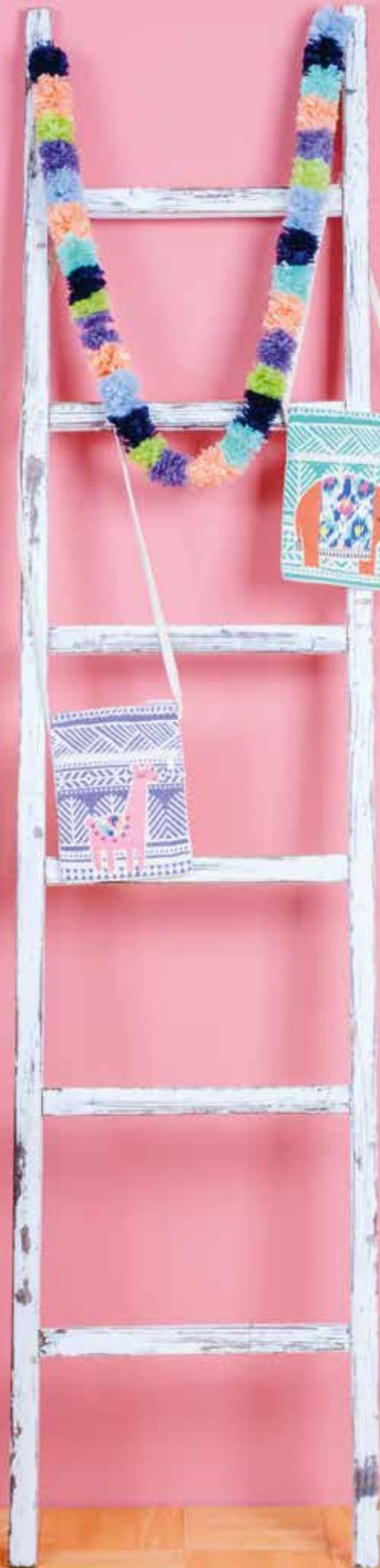
Craft Link, Vietnam (GEPA-Code 792)

Dieser Partner hat sich auf Produkte spezialisiert, die von ethnischen Minderheiten, von traditionellen Kunsthandwerkern und von Menschen mit Behinderung in Vietnam gefertigt werden. Der Frauenanteil bei den Gruppen beläuft sich insgesamt auf etwa 85 Prozent.

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
792654201-05	Seide-Viskose-Schal Koralle	17,95 €
813663601-02	Bio Baumwoll-Schal Streifen	17,95 €
8136637	Bio Baumwoll-Schal Kringel	17,95 €
8136638	Bio Baumwoll-Schal Kaktus	17,95 €
8136639	Bio Baumwoll-Schal Ornament	17,95 €
813664001-02	Seidenschal Linien	29,95 €
8136641	Seidenschal Hände	29,95 €
8136642	Seidenschal Rundbogenfenster	29,95 €
7197517	Baumwollschal Polka Dots	44,95 €
7197518	Baumwollschal Vögel	44,95 €
7197519	Modalschal Blätterränken	39,95 €
7197520	Baumwoll-Leinen-Schal Streifen breit	38,95 €
7197521	Baumwoll-Leinen-Schal Streifen schmal	38,95 €
7197522	Baumwoll-Leinen-Schal Karo	39,95 €
7197524	Baumwoll-Leinen-Schal Karo	39,95 €
719752501-03	Modal-Baumwoll-Schal uni	26,95 €
8416679	Modalschal Paisley	34,95 €
8416680	Modalschal Paisley	34,95 €
841668101-02	Baumwollschal Ikat	39,95 €

Die aktuelle Verfügbarkeit entnehmen Sie bitte dem Weltläden-Shop www.gepa-wug.de.







In die Tasche gesteckt: neue Modelle von EMA und CRC aus Indien

Moderne, aber gleichzeitig klassische Modelle aus Leder bieten wir Ihnen in den Farben Grün und Blau an. Die Farben passen gut zum Frühjahr und Sommer, können aber auch im Winter noch getragen werden. Wir beziehen diese Ledertaschen über unsere italienische Schwesterorganisation Altromercato (früher CTM), die die Modelle der Taschen von EMA von italienischen Designern entwerfen ließ.

EMA, Indien

Dieser GEPA-Partner wurde bereits 1977 von einer indischen Entwicklungsorganisation gegründet. EMA arbeitet mit Handwerksgruppen und kleinen Familienbetrieben zusammen. Der größere Teil ihrer Produkte wird schon seit langem in eigenen Werkstätten in Baruipur in der Nähe von Kolkata hergestellt.

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
8914309	Umhängetasche Daya, olivgrün	66,00 €
891431001	Börse Daya rund, olivgrün	13,95 €
891431002	Börse Daya rund, dunkelblau	13,95 €
8914311	Umhängetasche Indira, dunkelblau	104,00 €
891431201	Börse Indira, olivgrün	24,95 €
891431202	Börse Indira, dunkelblau	24,95 €
891431301	Hüfttasche Indira, olivgrün	30,95 €
891431302	Hüfttasche Indira, olivgrün	30,95 €
891431401	Handtasche Kysha, olivgrün	82,00 €
891431402	Handtasche Kysha, dunkelblau	82,00 €

Die aktuelle Verfügbarkeit entnehmen Sie bitte dem Weltläden-Shop www.gepa-wug.de.

CRC, Indien

Mit dieser Organisation in Kolkata, die heute von Irani Sen und ihrem Sohn Indro Dasgupta geleitet wird, arbeitet die GEPA seit 1994 zusammen. Das für diese Taschen von CRC verwendete Canvas sowie der bedruckte Futterstoff sind aus Bio-Baumwolle. Canvas ist übrigens ein Segeltuch aus Baumwolle. Die Lederpasspelierung ist aus ECO-Leder. Die Taschen werden in der hauseigenen Lederwerkstatt in Kolkata hergestellt.

In dieser Werkstatt arbeiten zurzeit 17 festangestellte CRC-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeiter, vier davon stellen die Produktmuster her. Insgesamt können die Handwerkerinnen und Handwerker zwischen 2.500 und 3.000 Taschen pro Monat fertigen.

Verarbeitet wird ausschließlich so genanntes ECO-Leder, das von indischen Wasserbüffeln stammt und von der Gerberei von Joseph Chang in unterschiedlichster Oberflächenprägung und Farben geliefert wird. Diese Gerberei wurde zudem mehrmals für ihre hohen Sozial- und Arbeitsstandards sowie ihr Abfallmanagement ausgezeichnet.

Indien ist übrigens nach Brasilien der 2. größte Exporteur von Rind- und Büffel Fleisch. Die Häute sind also ein »Nebenprodukt« der Fleischindustrie, wie Indro Dasgupta betont. Kein Tier wird wegen seiner Haut geschlachtet.

Auf der Homepage von CRC www.craftresourcecenter.com finden Sie unter dem Stichwort »Crafts«, »Leather Craft« ein anschauliches Video zur Herstellung der CRC-Lederwaren.

ECO-Leder

Die Bezeichnung ECO-Leder ist kein definierter Begriff, steht aber für Leder, das ohne Chrom und unter Verzicht auf problematische und umweltgefährdende Substanzen während des Gerbprozesses hergestellt wird. Zum Einsatz kommen Substanzen zum Beispiel aus der Tee-Rinde, Salz, Öle und Wachs. Das hier zum Einsatz kommenden Verfahren wurde ab 2008 auf Anregung der EFTA von CRC zusammen mit der Gerberei von Joseph Chang in Kolkata entwickelt und zwei Jahre lang getestet, bevor es zum Einsatz kam. Der Materialmix – Bio-Baumwolle und ECO-Leder – macht diese schicke Taschenlinie gleichzeitig auch nachhaltig.

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
8414203	Shopper Ikat, schwarz / weiß	79,00 €
8414204	Rucksack Ikat, schwarz / weiß	79,00 €
8414205	Schultertasche Ikat, schwarz / weiß	69,00 €
8414206	Börse Ikat L, schwarz / weiß	29,95 €
8414207	Börse Ikat S, schwarz / weiß	19,95 €

Die aktuelle Verfügbarkeit entnehmen Sie bitte dem Weltläden-Shop www.gepa-wug.de.



Die Bälle sind los! Neues GEPA-Ballsortiment für 2020

Speziell für Ihre jungen Kundinnen und Kunden haben wir unsere neuen GEPA-Bälle entwickelt! Kinder und Jugendliche werden vom neuen hellen Ball-Design mit leuchtenden Farben ebenso begeistert sein wie von der neuen griffigen Oberflächenstruktur für ein gutes Ballgefühl. Ein fairer Start der Fußball-Laufbahn!

Für alle anderen Fußball- und Volleyballfans bieten wir Ihnen genauso neue Designs unserer fairen und hochwertigen Bälle an – gefertigt von unserem Partner Talon Sports mit Sitz in der Fußball-Metropole Sialkot in Pakistan. Die meisten neuen Designs wurden übrigens von Talon Sports entwickelt!

Talon Sports

Talon Sports ist ein sozial engagiertes Privatunternehmen und war eine der ersten Firmen, die in Pakistan Bälle ohne Kinderarbeit produzierten. Die GEPA bietet sie bereits seit 1998 an – seit mehr als 20 Jahren gibt es also schon faire GEPA-Bälle!

»Sowohl bei den ausschließlich mit der Hand genähten Bällen als auch bei den mit der Nähmaschine genähten Bällen arbeiten Männer und Frauen. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter profitieren von ihrer Arbeit für Talon Sports, indem sie zwischen 10 und 15 Prozent mehr verdienen als in einem konventionellen Unternehmen, wir uns um ihre Gesundheitsvorsorge kümmern und wir sie bei der Ausbildung ihrer Kinder unterstützen. Für ihre Kinder erhalten sie Bücher, Schultaschen und Schuluniformen, was wir von der Fair Trade-Prämie bezahlen können«, so Assad Bajwa und Shahzad Ghani von Talon Sports.

Nach den Löhnen befragt, die die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für ihre Bälle von Talon Sports erhalten, ergibt sich ein interessantes Bild: Der Mindestlohn im Punjab (Pakistan) beläuft sich derzeit auf 17.500 pakistanische Rupien pro Monat, der existenzsichernde Lohn in dieser Region wären 19.274 pakistanische Rupien pro Monat und Talon Sports bezahlt seinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 24.060 Rupien pro Monat – also deutlich mehr als den existenzsichernden Lohn in ihrer Region!

»So haben sich in all den Jahren die Lebensbedingungen für alle deutlich verbessert. Fair bei diesen Bällen ist, dass Talon Sports faire Löhne zahlt, es zum Beispiel ein unentgeltliches Mittagessen gibt und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nichts für den Transport zur Arbeit zahlen müssen. Außerdem unterstützen wir die Familien bei der Schulbildung ihrer Kinder und bei der Gesundheitsversorgung«, so die beiden Mitarbeiter von Talon Sports.

»Die Konkurrenz sieht es nicht gern, dass wir unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern deutlich mehr geben, als rechtlich verpflichtend wäre. Wir sind stolz auf diese Bezahlung, und hoffen, dass sich dies positiv in der Region auswirkt«, betonen Assad Bajwa und Shahzad Ghani von Talon Sports.

Herstellung

Die Kinderbälle und die Beach Volleybälle werden nach wie vor komplett von Hand genäht. Für die Trainingsbälle werden von den Talon-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern Nähmaschinen verwendet – doch die letzten Nähte werden nach wie vor von Hand gemacht. So sind weiterhin viele Menschen an der Produktion dieser Bälle beteiligt und die Oberfläche der Bälle wird gleichmäßiger.

Material der Bälle

Die Trainingsbälle werden jetzt aus griffigem »Mikrostruktur-Material, TPU (Thermoplastisches Polyurethan)« hergestellt. Das Material gilt als verschleißfest, knick- und reißfest und witterungsbeständig. Es wird zum Beispiel in der Industrie für Kabelummantelungen, aber auch bei Ski- und Fußballschuhen eingesetzt.

Auf die Frage, ob die Bälle als »vegan« bezeichnet werden könnten, sagt Talon Sports: Ja. Das Außenmaterial, das Innenmaterial (Material Baumwolle oder Polyester), die Blasen (Material Latex und Butyl), der Faden aus Polyester und die Farben sind nicht tierischen Ursprungs.

Die Bälle sind jetzt in Papier statt in Plastik verpackt. Dies ist der Start einer Umstellung im Handwerksbereich: Wir sind gemeinsam mit unseren Handelspartnern auf der Suche nach umweltfreundlicheren Verpackungsmaterialien, die vor Ort verfügbar sind.

Bitte beachten: Die Trainingsbälle werden halb aufgepumpt geliefert, alle anderen sind nicht aufgepumpt.

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
7009561	Kinderball Bounce (Latex-Blase) Größe 1	12,95 €
7009562	Kinderball Lion (Latex-Blase) Größe 1	12,95 €
7009563	Trainingsball Fireworks (Butyl-Blase) Größe 3 für die G- und F-Jugend	17,95 €
7009564	Trainingsball Club Star (Butyl-Blase) Größe 4, für die E- und D-Jugend	19,95 €
7009565	Trainingsball Team Skill (Butyl-Blase) Größe 5, für die D-Jugend	20,95 €
7009566	Trainingsball Pro Fit (Butyl-Blase) Größe 5, ab C-Jugend, Senioren	23,95 €
7009553	Beach-Volleyball Gravitation (Latex-Blase) ohne Abb.	22,95 €

Bestellbar unter www.gepa-wug.de; im Infoshop unter »Bestellbögen & Pflegeanleitungen« finden Sie auch einen Bestellbogen und Pflegeanleitungen für die Bälle



Gut für die Umwelt und gut für die Haut: Bio-Baumwolle im GEPA-Sortiment

Die Nachfrage nach fairen Handwerksprodukten aus Bio-Baumwolle steigt immer weiter. Wir freuen uns daher, dass wir Ihnen inzwischen aus Bio-Baumwolle Küchen- und Badezimmertextilien, Stofftaschen, Schals, Socken und Pyjamas anbieten können! Die Übersicht über die Handelspartner macht deutlich, dass es viel Potential für Bio-Produkte im Handwerksbereich gibt.

EMA, Indien

Die Produzentenorganisation EMA, die in Baruipur in der Nähe von Kolkata zu Hause ist, machte schon 2015 den Anfang und bot uns Schals aus Bio-Baumwolle an. Dieser GEPA-Partner wurde bereits 1977 von einer indischen Entwicklungsorganisation gegründet. EMA arbeitet mit Handwerksgruppen und kleinen Familienbetrieben zusammen. Der größere Teil ihrer Produkte wird in eigenen Werkstätten in der Nähe von Kolkata hergestellt. EMA kauft das Bio-Baumwollgewebe für die Schals ein, das dann in ihrer Siebdruckerei bedruckt wird.

CO-OPTEX, Indien

CO-OPTEX bietet im Inland seit 2018 Saris aus Bio-Baumwolle an. Mit der Resonanz im Inland sind sie zufrieden, denn ein Teil der indischen Mittelschicht setzt inzwischen auch auf »Bio«, in Kombination mit »handgewebt«. Die GEPA hat von CO-OPTEX 2019 zum ersten Mal Textilien aus Bio-Baumwolle für Küche und Bad bestellt. CO-OPTEX bezieht das Bio-Baumwollgarn von einer privaten Spinnerei aus Tamil Nadu. Die dort verarbeitete Bio-Baumwolle stammt vor allem aus den indischen Bundesstaaten Maharashtra und Madhya Pradesh.

Der staatliche Kooperativen-Dachverband CO-OPTEX wurde bereits 1935 zur Förderung der Handweberinnen und Handweber gegründet. CO-OPTEX arbeitet zurzeit mit 882 Kooperativen zusammen und unterhält eigene Geschäfte. Die handgewebten GEPA-Produkte werden von drei ausgewählten Kooperativen in Tamil Nadu hergestellt.

Die neuen Bio-Baumwoll-Produkte für Küche und Bad finden Sie unten aufgelistet!

Rajlakshmi, Indien und Bulus, Türkei

Diese beiden neuen und GOTS-zertifizierten GEPA-Partner bieten Nachtwäsche bzw. Socken aus Bio-Baumwolle an. Mit der GOTS-Zertifizierung ist gewährleistet, dass hohe ökologische Standards sowie soziale Mindeststandards entlang der gesamten Produktionskette eingehalten werden. Mehr über den Partner Rajlakshmi aus Kolkata konnten Sie in der letzten Ausgabe von »GEPA AKTUELL« lesen. Über Bulus, den neuen Partner aus der Türkei, der Bio-Baumwoll-Socken herstellt, berichten wir auf der nächsten Seite in dieser Ausgabe.

CRC, Indien

Das für die Taschen von CRC verwendete Canvas sowie der bedruckte Futterstoff sind aus Bio-Baumwolle. Die Lederpaspelierung ist aus ECO-Leder. Die Taschen werden in der hauseigenen Lederwerkstatt in Kolkata hergestellt. Mehr zu ECO-Leder können Sie auf Seite 14 lesen.

Perspektive Bio

Zusammen mit unseren Handelspartnern möchten wir die Palette an Produkten aus Bio-Baumwolle Schritt für Schritt erweitern. CRC bietet zudem umweltfreundlicheres ECO-Leder und entsprechende Produkte an. Und viele unserer Handwerks-Partner achten zudem heute schon auf die Verwendung von natürlichen Materialien wie Gräsern, Jute, Stein, Holz und auf deren Herkunft.

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
714688001	Küchenhandtuch, aus Waffelpiqué, rotorange	8,45 €
714688002	Küchenhandtuch, aus Waffelpiqué, currygelb	8,45 €
714688701	Gästehandtuch, aus Waffelpiqué, ultramarinblau	4,45 €
714688702	Gästehandtuch, aus Waffelpiqué, türkis	4,45 €
714688801	Gesichtswaschtuch, aus Waffelpiqué	2,45 €
714688802	Gesichtswaschtuch, aus Waffelpiqué	2,45 €
714688901	Waschhandschuh, aus Waffelpiqué	2,95 €
714688902	Waschhandschuh, aus Waffelpiqué	2,95 €

Die aktuelle Verfügbarkeit entnehmen Sie bitte dem Weltläden-Shop www.gepa-wug.de.



714688801
714688802

714688901
714688902

714688001
714688002

Sich auf die Socken machen – aber fair: bio-faire Socken aus der Türkei

Seit Ende 2019 haben wir Socken aus Bio-Baumwolle im Angebot. Der türkische Familienbetrieb Bulus stellt sie in Istanbul her und ist GOTS-zertifiziert. Mit der GOTS-Zertifizierung ist gewährleistet, dass hohe ökologische Standards sowie soziale Mindeststandards entlang der gesamten Produktionskette eingehalten werden. Die Produktkategorie und auch das Herkunftsland mögen für den Fairen Handel auf den ersten Blick eher ungewöhnlich scheinen – aber wir finden es wichtig, neue Wege zu beschreiten.

Gegründet wurde der Betrieb 1983 von Ahmet Akgul, der bis heute der Geschäftsführer von Bulus ist.

Bio

Der Familienbetrieb hat sich von Anfang an auf die Herstellung von Socken konzentriert. Bulus bezieht die Garnmischung – bestehend aus 98 % Bio-Baumwolle und 2 % Elasthan – von ihrem langjährigen, ebenfalls GOTS-zertifizierten türkischen Garnhersteller. Die verwendete Bio-Baumwolle stammt aus der Türkei (Ägäis-Region und südöstliche Türkei) und bei Lieferengpässen während der Hauptauftragszeit aus Kirgisistan.

Seit 2010 bietet Bulus Socken aus Bio-Baumwolle an. Dem Familienbetrieb ist es wichtig, dass der Anbau des Rohmaterials nachhaltig ist und die Produkte angenehm auf der Haut sind. Die zertifizierte Bio-Baumwolle stammt aus der Türkei und bei Lieferengpässen während der Hauptauftragszeit aus Kirgisistan.

Fair

In dem Betrieb von Bulus arbeiten zurzeit neun Frauen und neun Männer in der Produktion und der Verwaltung. Zudem ist eine Frau als Koordinatorin angestellt. Das Mindestalter, um bei Bulus eingestellt werden zu können, ist 18 Jahre (landesweit offiziell: 16 Jahre). Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten 5 Tage pro Woche und üblicherweise acht Stunden pro Tag. Offiziell erlaubt sind pro Tag bis zu elf Stunden. Bulus bezahlt für die Überstunden einen höheren Zuschlag als vorgeschrieben.

Bulus bezahlt als Einstiegsgehalt den staatlichen Mindestlohn, im Durchschnitt erhalten die Mitarbeiter allerdings mehr als in dieser Branche in Istanbul üblich ist. Zusätzlich erhalten sie ein unentgeltliches Mittagessen, welches – auf das Gehalt gerechnet – dann einem existenzsichernden Lohn in Istanbul entspricht. Die Höhe dieses existenzsichernden Lohns wurde von einem dortigen Gewerkschafts-Verband berechnet und sie wird regelmäßig aktualisiert.

Das Wichtigste in Kürze:

- Material aus 98 % Bio-Baumwolle und 2 % Elasthan
- zertifizierte Bio-Baumwolle aus der Türkei (oder bei Lieferengpässen aus Kirgisistan)
- vegan
- als Einzelpaar oder in einer Geschenkbox (S/3) erhältlich
- in Größe 37 – 41 und 41 – 45 erhältlich
- komplett in der Türkei hergestellt und verpackt

Art.-Nr.	Bezeichnung	UVP
891630701	Geschenkbox Socken, S/3, rot, Größe 37 – 41	28,95 €
891630702	Geschenkbox Socken, S/3, rot, Größe 41 – 45	28,95 €
891630801	Geschenkbox Socken, S/3, blau, Größe 37 – 41	28,95 €
891630802	Geschenkbox Socken, S/3, blau, Größe 41 – 45	28,95 €
891630901	Socken Hexagon, rot, Größe 37 – 41	8,95 €
891631001	Socken Hexagon, rot, Größe 41 – 45	8,95 €
891630902	Socken Punkte, rot, Größe 37 – 41	8,95 €
891631002	Socken Punkte, rot, Größe 41 – 45	8,95 €
891630903	Socken Vögel, rot, Größe 37 – 41	8,95 €
891631003	Socken Vögel, rot, Größe 41 – 45	8,95 €
891631101	Socken Streifen, blau, Größe 37 – 41	8,95 €
891631201	Socken Streifen, blau, Größe 41 – 45	8,95 €
891631103	Socken Karo, blau, Größe 37 – 41	8,95 €
891631203	Socken Karo, blau, Größe 41 – 45	8,95 €
891631102	Socken, blau-schwarz, Größe 37 – 41	8,95 €
891631202	Socken, blau-schwarz, Größe 41 – 45	8,95 €

Pflegehinweis:

Mit ähnlichen Farben im Schonwaschgang bei 40 Grad waschen und nicht bleichen. Die Socken sind nicht für den Trockner geeignet, am besten hängend trocknen und nicht bügeln.

Ausblick:

Im April erwarten wir neue bunte Sockendesigns: uni, gestreift und gepunktet und als neue Form auch Sneaker-Socken, für alle Turnschuhträger und -trägerinnen.



Das Engagement der GEPA in der WFTO

Interview mit Andrea Fütterer, Leiterin der Abteilung Grundsatz und Politik bei der GEPA

Die WFTO (World Fair Trade Organization) wurde 1989 gegründet. Heute hat sie fast 400 Mitglieder: Fair-Handels-Organisationen, Produzentenorganisationen, Export- und Importorganisationen, sowie Unterstützungsorganisationen und Netzwerke aus 75 Ländern weltweit. Als globales Netzwerk der 100%igen Fair Handelsorganisationen ist ihr Ziel die Stärkung der Glaubwürdigkeit des Fairen Handels, die Marktausweitung und die politische Lobbyarbeit. Dabei stehen Mensch und Umwelt an erster Stelle.

Andrea Fütterer ist 55 Jahre alt und Gartenbau-Ingenieurin. Mehrere längere Aufenthalte mit dem Deutschen Entwicklungsdienst – DED – führten sie zu Kooperativen in Honduras und Nicaragua. Sie war auch an der Entwicklung und Einführung des allerersten Bio-Kaffees bei einem Vorläufer der Kooperative RAOS in Honduras beteiligt. 1999 nahm sie ihre Arbeit beim Fair Trade Verein in Wuppertal auf, seit 2002 ist sie bei der GEPA beschäftigt und seit 2008 leitet sie die GEPA-Grundsatzabteilung.

Du warst im September 2019 für die GEPA auf dem »International Fair Trade Summit« der WFTO in Lima in Peru. Wer hat sich dort getroffen, um welche Themen ging es und wie werden dort Entscheidungen getroffen?

Beim WFTO-Kongress kamen über 300 Teilnehmer und Teilnehmerinnen aus aller Welt zusammen: Produzenten und Produzentinnen, Importeure und Akteure des Fairen Handels. Dreieinhalb Tage volles Programm: Einer Einführungsveranstaltung mit einer indigenen Zeremonie folgten zwei Tage mit Workshops zu Zukunftsthemen des Fairen Handels: »Marktzugang«, »Ausweitung des Fairen Handels«, »Neue (große) Ideen für die Zukunft« und »Lebensmittel und Landwirtschaft«. Am letzten Tag wurde die Vollversammlung vorbereitet und durchgeführt, bei der über wichtige Themen abgestimmt wird. Und am Abend fand dann die große Abschlussparty statt.

Im Jahr 2019 war ich nicht nur Teilnehmerin, sondern auch Referentin und konnte Inputs zu drei Themen geben: »Die Faire Milch als Beispiel für Fairen Handel im Globalen Norden«, »Die Zukunft des Kaffees«, hier habe ich das Projekt »Kaffee geröstet im Ursprungsland« der Frauenkooperative APROLMA vorgestellt. Und bei den Zukunftsfragen habe ich mich mit der »Sozialökologischen Transformation im Fairen Handel« befasst und die Ergebnisse des Kongresses vorgestellt, welchen das Forum Fairer Handel 2018 in Mainz durchgeführt hat. In Kleingruppen haben wir erste Ideen für die Zukunft gesammelt.

Die Vollversammlung hat eine neue Präsidentin gewählt: Es ist Roopa Metha von der Handwerksorganisation Sasha in Indien – eine starke Frau mit viel Fair-Handels-Erfahrung und eine langjährige GEPA-Partnerin. Eine weitere wichtige Entscheidung war, dass der Punkt 10 der WFTO Prinzipien »Schutz der Umwelt« überarbeitet und um Klimaschutzaspekte ergänzt werden soll. Hauptaspekte dabei sind die Bereiche Reduzierung der CO₂ Emissionen, Nachhaltigkeit, Verpackungen und Abfallvermeidung.

Welche Vorteile hat die Arbeit in der WFTO aus Deiner Sicht für die GEPA? Und wie bringt die GEPA sich dort ein?

Die WFTO als Dachorganisation für alle 100 % Fair-Händler ermöglicht uns über ihr Garantiesystem die Profilierung als Fair Handels-Organisation bzw. Unternehmen im Unterschied zu

konventionellen Unternehmen, die nur einzelne Produkte fair handeln. Die gemeinsame politische Arbeit und die Außenvertretung, z. B. über das »Fair Trade Advocacy« Büro in Brüssel und der erklärte Wille, die Fair-Handels-Bewegung gemeinsam strategisch voranzubringen, sind weitere wichtige Vorteile der WFTO.

Die GEPA war Gründungsmitglied der WFTO und hat an vielen Themen aktiv und mit viel »Womenpower« mitgearbeitet, zuletzt bei der Erarbeitung der Internationalen Fair Handels-Charter und beim Thema »Living Wage/Living Income« (existenzsichernde Löhne und Einkommen). Meine Kollegin Verena Albert war Teil der Arbeitsgruppe, die hierzu unter anderem ein komplexes Berechnungsmodell für Handwerksprodukte entwickelt hat, das von allen WFTO-Mitgliedern in den nächsten Jahren umgesetzt werden soll.

Auch der Weltladen-Dachverband ist WFTO Mitglied. Welche Vorteile bringt die WFTO den Weltläden in Deutschland?

Aus meiner Sicht ist die WFTO mit ihrem Fokus auf Handwerks-Organisationen ein wichtiges Standbein für die Arbeit der Weltläden.

Darüber hinaus wird die Netzwerkbildung gefördert, so sind z. B. Weltladenzusammenschlüsse aus Deutschland, Österreich und Italien Mitglied in der WFTO, um den Fairen Handel in Europa voranzubringen.

Im Jahr 2021 wird der internationale WFTO-Kongress in Berlin stattfinden. Welche Bedeutung hat das Deiner Meinung nach für den Fairen Handel in Deutschland?

Ja, wir sind sehr glücklich, dass das Forum Fairer Handel als Kooperationspartner der WFTO den Zuschlag für den Kongress bekommen hat. Wir planen mit ca. 600 Teilnehmern und Teilnehmerinnen, ein Schwerpunkt soll auf der Vernetzung mit Organisationen aus dem Bereich der gesellschaftlichen Transformation liegen. Und von der Nähe zum politischen Berlin erwarten wir prominente Gäste, zukunftsweisende Diskussionen und einen großen Öffentlichkeitsschub für die Fair Handels-Bewegung.



Andrea Fütterer 3. v.l. beim Kongress in Lima.
Foto: GEPA - The Fair Trade Company

#Fair Trade for Future: die GEPA auf dem Klimastreik am 29.11.2019



Auf die Straße für Klimagerechtigkeit

Ein paar Tage vor dem Klimagipfel in Madrid fand am 29.11.2019 der vierte globale Klimastreik statt. Klimaaktivisten und -aktivistinnen aus der ganzen Welt, Omas for Future, Unternehmen for Future, Scientists for Future, Parents for Future gingen gemeinsam auf die Straße, um der Politik die rote Karte zu zeigen und klar zu machen, dass ein »weiter so« nicht geduldet wird! #Fair Trade for Future und die GEPA waren in Wuppertal dabei und zeigten Flagge für mehr Klimagerechtigkeit.

Veselina Vasileva, politische Referentin der GEPA, richtete in ihrer Auftaktrede die klare Forderung an die Bundesregierung und an die Delegierten in Madrid: »Um Klimagerechtigkeit zu erreichen, müssen wir die globalen Handels- und Geschäftsmodelle radikal ändern. Faire Handelspraktiken müssen ein integraler Teil von Klimapolitik werden!«

Ausschnitte der Rede von Veselina Vasileva können Sie hier einsehen: https://www.youtube.com/watch?time_continue=8&v=fyF6Lqt_4Q4&feature=emb_logo

Es ist 5 vor 12

Zwischen Berlin und Madrid wechselten im Herbst 2019 erwartungsvoll die Blicke. In Berlin stritten sich die Koalitionspartner CDU/CSU und SPD Ende September über die konkrete Ausgestaltung des Klimapakets. In Madrid kamen Anfang Dezember Delegierte aus der ganzen Welt zusammen, um über die globale Klimapolitik zu entscheiden und damit über die Zukunft unseres Planeten und über die Zukunft der Menschheit.

Das Ergebnis ist ernüchternd. Die Politiker dieser Welt scheinen noch nicht begriffen zu haben, wie ernst die Lage ist. Das Klimapaket der Bundesregierung, das sie vor zwei Monaten vorgelegt hat, beweist das. Damit verfehlt Deutschland international vereinbarte Ziele und Absprachen.



Veselina Vasileva, politische Referentin bei der GEPA mit Malte von den Wirtschaftsunioren und Jasper von Fridays For Future Wuppertal. Foto: GEPA - The Fair Trade Company



Das GEPA-Team beim globalen Klimastreik am 29. November in Wuppertal. Auch die letzten Male waren wir bei #FridaysForFuture dabei. Foto: GEPA - The Fair Trade Company

Klimaschutz braucht Handelsgerechtigkeit

Die traurige Wahrheit der Klimakrise ist, dass die Zeche die Menschen zahlen, die am wenigsten dazu beigetragen haben – marginalisierte Bevölkerungsgruppen und Kleinproduzenten und -produzentinnen weltweit. Denn sie sind nicht nur von den massiven klimatischen Veränderungen gebeutelt, sondern auch von unserem aktuellen Handelssystem, was auf ihre Kosten geht. Entlang globaler Wertschöpfungsketten wird der Preisdruck an die Produzenten und Produzentinnen weitergegeben.

Der ungerechten Verteilung von Macht und Gewinn entlang globaler Lieferketten widersetzt sich die GEPA seit ihrer Gründung vor 45 Jahren. Im Fairen Handel müssen Kleinbauern und Kleinbäuerinnen nicht die Zeche zahlen. Denn im Fairen Handel geht es um Gleichberechtigung, Augenhöhe, Verlässlichkeit, Transparenz, langfristige Partnerschaften. Es geht um Miteinander statt Gegeneinander.

Informieren

- Aktivitäten der GEPA im Bereich Klimagerechtigkeit <https://www.gepa.de/home/meldungen/klimaschutzaktivitaeten-der-gepa.html>
- »Klimaschutz braucht Handelsgerechtigkeit«. Das Positionspapier der internationalen Fair-Handels-Bewegung zu COP25 https://www.gepa.de/fileadmin/user_upload/Presse/2019/2019-11-28-Position_Paper_GER-final.pdf

Mehr Kaffee-Wissen für unsere Partner

Erneutes Treffen der Kaffeespezialisten bei der GEPA / Fortsetzung der Schulungsreihe Anfang Juli 2019

Im Juli 2018 führten wir die erste Fortbildung mit den Qualitätsverantwortlichen von vier Kaffee-Handelspartnern durch. Ziel war es, durch eine Schulung zur physischen und sensorischen Qualität die Rohware dieser Genossenschaften zu verbessern. Wir berichteten darüber bereits in GEPA AKTUELL 4/2018.

Schulung 2019

Im Juli 2019 ging es darum, den Bereich Rohkaffee und da speziell das Thema »Möglichkeiten von Kaffees aus so genannten Microlots in Deutschland« unter die Lupe nehmen, so dass wir mit den Partnern zusammen zukünftig neue Marktchancen erschließen können. Dazu hatten wir Thomas Brinkmann von der Kaffeeschule Hannover eingeladen. Außerdem unterhielten wir uns mit unseren Gästen über die neuen Entwicklungen im Fairen Handel, über die Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA Grundsatz-Abteilung, referierte. Abteilungsleiter Jorge Inostroza stellte den Gästen zudem den Vertriebsbereich »Weltläden und Gruppen« vor.

Am dritten Tag des Seminars veranstalten wir bei der Rösterei »Mocambo« in Radevormwald ein Treffen mit Mitarbeitern ausgewählter Röstereien aus ganz Deutschland. Dabei konnten die Vertreter unserer Handelspartner ihre Organisationen sowie ihre Kaffee-Qualitäten vorstellen und die Röster ihre Vorstellungen und Bedürfnisse hinsichtlich eines Microlots erklären – ein beiderseitiger Informationsaustausch also. Am vierten Tag besprachen wir gemeinsam die Maßnahmen, die bei den Genossenschaften und bei der GEPA in Zukunft eingeführt werden sollten, um Kaffees in Deutschland als Microlots verkaufen zu können. Dazu war Andreas Felsen von der Rösterei Quijote in Hamburg eingeladen. Am letzten Tag schließlich besprachen wir gemeinsam die Strategie für die nächsten Monate.



Positive Rückmeldungen unserer Partner

Elisa Hinojosa Cerron, ACPC, Peru
(zuständig für die Qualitätskontrolle in ihrer Organisation und Q-Graderin):

Für Elisa war die Schulung im vergangenen Jahr wichtig, weil es für sie danach klarer war, was die GEPA macht und welche Qualitäten sie braucht. Sie und ihre Organisation haben seither nach Produzenten gesucht, die die Qualität für die GEPA liefern können. Dazu wurden Vorverschiffungsmuster von einzelnen Kleinbauern ausgesucht. »Die Schulung 2018 wirkt sich auf die Qualität des Kaffees aus, den wir in diesem Jahr an die GEPA liefern.«

Das wichtigste für sie in diesem Jahr war, so berichtete Elisa, dass ihnen die GEPA andere Vertriebskonzepte möglich machen möchte, zum Beispiel Microlots. Sie nimmt diese Idee mit zu ihrer Genossenschaft. Auf diesem Weg ermögliche es die GEPA ihrer Organisation erstmals, mit Kleinröstern zusammenzuarbeiten. »Die GEPA war der erste Käufer, der uns diese Möglichkeit geboten hat,« betont Elisa Hinojosa Cerron.

Rodolfo Cruz, NorAndino, Peru
(Qualitätsverantwortlicher für Rohkaffee in seiner Organisation, auch er ist Q-Grader):

Letztes Jahr stand die sensorische und physische Analyse im Vordergrund. Die Geschmacksprofile, die in Deutschland gewünscht sind, waren wichtig für NorAndino. Auch der Besuch in der Rösterei war für ihn sehr hilfreich, weil er dort sehen konnte, wie ihr Rohkaffee hier verarbeitet wird. In der Genossenschaft werde alles weitergegeben, was die Gäste hier in Deutschland erfahren hätten.

In diesem Jahr waren die Themen »Microlots« und »Rohkaffeehandel« sowie das Treffen mit den Kleinröstern die Höhepunkte für Rodolfo. »Mein ausdrücklicher Dank gilt der GEPA, die diesen Kontakt hergestellt hat!« »Auch diese ganzen Informationen werde ich innerhalb meiner Genossenschaft weiterleiten.«



Joel Ignacio Bartolón, FEDCAFE, Mexiko
(Verantwortlicher für die Qualitätskontrolle
in seiner Organisation und Q-Grader):

»Die Anforderungen der GEPA an die Kaffeequalität habe ich mit den landwirtschaftlichen Beratern besprochen, damit sie dieses Wissen an die Bauern weitergeben können. Wir haben nach dem letzten Seminar auch die Aufbereitungsanlage so verändert, dass bestimmte Fehler nicht mehr passieren können.

Dieses Jahr haben wir neue Punkte behandelt wie die Microlots. Wir wussten nicht genau, was unter einem Microlot zu verstehen ist, da es unterschiedliche Definitionen gibt. Jeder Röster hat seine eigene. Wir wurden zwar von Käufern danach gefragt, aber sie wollten meist nur den direkten Kontakt zu den Produzenten. Wir werden uns weiterbilden, damit wir auch diese Qualität anbieten können, Denn es bleibt uns nichts anderes übrig, als dass wir daran arbeiten, wenn wir auch in Zukunft im Geschäft bleiben wollen.«

Elvin Ruiz, RAOS, Honduras
(Qualitätsverantwortlicher für Rohkaffee
in seiner Organisation, Q-Grader):

»Seit dem letzten Treffen ist mir klarer, was die GEPA an Qualität haben möchte und was die Genossenschaft bieten kann. Dafür war die Schulung in physischer und sensorischer Qualität im letzten Jahr wichtig.« Auch das Kennenlernen des Röstprozesses war 2018 für Elvin Ruiz wichtig. Als Folge davon wurde die Kaffee-Aufbereitung verbessert. Elvin meint, man müsse als Genossenschaft die »Angst vor dem Rohkaffeemarkt« verlieren und den Mut gewinnen, dort einzusteigen. Aus diesem Grund war die Möglichkeit, die Kleinröster kennenzulernen und sich persönlich vorstellen zu können, das wichtigste für ihn.

Was ist eigentlich ein »Q-Grader«?

Q-Grader (Q steht für »quality«, also etwa: Qualitäts-Einstufer) können professionell nach einem einheitlichen System Kaffees beschreiben und bewerten. Sie haben ein sehr aufwändiges Trainings- und Prüfungsprogramm des »Coffee Quality Institute« absolviert und abgeschlossen. Alle Q-Grader müssen sich nach drei Jahren erneut testen lassen. Zurzeit gib es ca. 4.000 Q-Grader auf der Welt.

Was ist ein Microlot?

In »Microlot« steckt die alte Gewichtsbezeichnung »Lot«, und die wörtliche Übersetzung »Kleines Lot« trifft den Punkt recht gut: mit »Microlot« bezeichnet man eine kleine Menge Kaffee aus einer einzigen, kleinen Anbaufläche. »Klein« heißt in diesem Fall vielleicht 20–40 Säcke à 60 oder 69 kg Kaffee (zum Vergleich: ein Container fasst dagegen 100 Säcke Kaffee). Erzeugt werden solche kleinen Mengen oft von Kleinbauernfamilien, die dann nicht selten auch die Weiterverarbeitung des Rohkaffees selbst übernehmen. Weil die Produktion für sie eminent wichtig ist, stecken sie große Sorgfalt in die Arbeit mit den Bohnen und das führt oft zu besonders hoher Qualität. Ähnlich wie Lagenweine im Weinbau sind Microlots im Kaffeeanbau ein Trend im Markt: klein, aber fein und sehr individuell in der jeweiligen Geschmacksnote. Für Kaffeekenner ein spannendes Thema, das zunehmend Bedeutung im Kaffeemarkt gewinnt. Denn mit besonderen Sorten oder Provenienzen lässt sich mehr Geld verdienen als mit billiger Massenware.



Fotos: GEPA - The Fair Trade Company

Neue Gesichter in der zweiten Kaffeeschulung in 2019

Vom 11. bis 15. November 2019 waren die Qualitätsverantwortlichen weiterer vier Kaffee-Kooperativen bei uns in Wuppertal zu Besuch. Die Seminarteilnehmer kamen von den Kaffeepartnern Sol & Café, José Olaya (beide Peru), Soppexcca (Nicaragua) sowie COSURCA (Kolumbien). Auch sie sind alle so genannte Q-Grader, also Spezialisten in Sachen Kaffee-Qualität.

Am ersten Tag erhielten sie einen Überblick über den Deutschen Kaffeemarkt und erfuhren mehr darüber, was der Faire Handel für die GEPA bedeutet, was Fair+ ist und wie sich unsere Philosophie in unserer täglichen Arbeit niederschlägt.

Die Kaffee-Qualitätsverantwortlichen unserer Partner sollen das Qualitätsverständnis der GEPA kennenlernen und dieses Wissen in ihre jeweilige Organisation weitertragen. Sie sollen zudem einen Überblick über den Deutschen Kaffeemarkt bekommen, vor allem über den Außer-Haus-Service-Markt (AHS).

Im Laufe der Schulungswoche wird natürlich auch viel Kaffee verkostet und die Qualitätsverantwortlichen lernen, wo ihre eigenen Kaffees qualitativ im Vergleich zu anderen Provenienzen

der GEPA stehen. Diesmal wurde gemeinsam der GEPA Café Orgánico »unter die Lupe genommen«. Wie bewerten unsere Partner die Mischung sensorisch? Und wie die einzelnen Bestandteile des Orgánicos aus Peru, Honduras und Mexiko?

Gemeinsam besuchten sie am Schluss die Rösterei Niehoff in Gronau, um die Qualitätsanforderungen an die Rohware aus der Perspektive einer Rösterei besser beurteilen zu können. Bereits am Ende des vierten Schultages erhielten alle Teilnehmer von Stephan Beck, dem Abteilungsleiter Einkauf & Qualitätssicherung, feierlich ein Schulungs-Diplom überreicht.

Das sagen die Teilnehmer über die Schulung:

Elias Alarcon, Sol & Cafe, Peru

»Mir ist bei diesem Besuch klar geworden, wie wichtig die Qualität unseres Kaffees ist, denn die GEPA muss ihn hier auf diesem Markt verkaufen. Bevor ich hierher kam, habe ich gedacht, dass das Verkaufen von Kaffee einfach sei. Aber dann hat José Garcia uns von seinen Erfahrungen im AHS erzählt, und seitdem weiß ich, dass es nicht einfach ist. Hoffentlich kann ich nächstes Jahr wieder zu einer Schulung kommen, damit wir als Kooperative wachsen können.«

Alberto Vidal, COSURCA, Kolumbien

»Vielen Dank für die Einladung an die GEPA. Diese Schulung ist wichtig für die weitere Kooperation zwischen COSURCA und der GEPA. Wir müssen die Qualität unseres Kaffees noch weiter an das anpassen, was die GEPA für ihre Kunden in Deutschland benötigt. Es herrscht eine große Konkurrenz auf diesem Markt, von denen wir auch Kaffees verkostet haben.«

Efrain Valenzuela, José Olaya, Peru

»Danke für die Einladung. Mit der Kaffequalität ist es schwierig, denn was heute noch gut ist, kann morgen schlecht bewertet werden. Es besteht eine Abhängigkeit vom Kaffeemarkt. Schließlich hängen die Familien unserer Produzenten davon ab, dass wir ihren Kaffee verkaufen können. Auch bei uns im Land ist die Konkurrenz groß, wenn es um den Kauf von gutem Kaffee geht. Durch diese Schulung erweitern wir unseren Markt. Uns interessiert der Kaffee auch über die eigenen Ländergrenzen hinweg, um weiter machen zu können. Wenn ihr zu Besuch zu uns kommen werdet, könnt ihr sehen, dass wir das umsetzen, was wir hier gelernt haben.«

Wilmer Pineda, Soppexcca, Nicaragua

»Vielen Dank für die Einladung, an dieser Schulung teilzunehmen. So haben wir die andere Seite der Kaffeewelt kennengelernt, die wir normalerweise nicht kennen. Wir kennen sie nur, bis der Container den Hafen verlässt. Wir haben viel über die Kunden der GEPA erfahren, auch über die Konkurrenz, die es zum Beispiel im Supermarkt gibt. Es ist nicht einfach, weiterhin auf dem deutschen Kaffeemarkt zu bestehen, aber wir werden darum kämpfen.«

Mit wenig viel bewirken: Neues vom GEPA-Handelspartnerfonds

Auch im Jahr 2019 haben wir mit Hilfe des Fonds an verschiedenen Stellen Entwicklungen in Gang gebracht oder bestärkt. Die Palette der Maßnahmen reicht dabei von sozialpolitischen über Baumaßnahmen bis hin zu Verbesserungen der Produktion.

1. PFTC, Philippinen –

Fortsetzung der Menschenrechtsschulungen

Bereits 2018 führte unser Partner Panay Fair Trade Center (PFTC) Menschenrechts-Trainings auf der Insel Panay durch. Darüber hatten wir in GEPA AKTUELL 4-2018 berichtet. Um diese immer wichtiger werdenden Weiterbildungen in 2019 fortsetzen zu können, beantragte PFTC Anfang 2019 erneut Gelder aus dem Handelspartner-Fonds der GEPA, die auch bewilligt wurden.

Die Menschenrechts-Trainings geben Bäuerinnen und Bauern in der Region die Chance, sich gegen Menschenrechtsverletzungen zur Wehr setzen zu können. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer werden in diesem Zuge auch als Multiplikatoren ausgebildet, um das Gelernte in ihren Dörfern und Gemeinden weiterzugeben. Je mehr Menschen ihre Rechte kennen, desto besser!

Wer sich aktuell zur Menschenrechtssituation auf den Philippinen informieren möchte, kann dies beim »Aktionsbündnis Menschenrechte Philippinen« unter www.amp.ngo tun. Dieses Aktionsbündnis wird unter anderem von den GEPA-Gesellschaftern MISEREOR und Brot für die Welt getragen.

Mehr zum Hintergrund unseres Handelspartners PFTC erfahren Sie unter

www.gepa.de/gepa/menschen/reportagen/reportage-pftc
www.gepa.de/menschenrechte-philippinen

2. SBP, Ghana

Bei unserem Bolgakorb-Produzenten SPB in Ghana hatte das Dach des Gemeinschaftshauses der Frauen Risse und war kaputt. Inzwischen wurde das Dach repariert und die Frauen können wieder gemeinsam in diesem Haus arbeiten und sind vor Hitze und Regen geschützt!



Foto: GEPA - The Fair Trade Company / Antonia Kotschi

3. NorAndino, Peru

Aus dem Handelspartnerfonds wurde ein Proberöster angeschafft, um die Qualität des Kaffees noch besser kontrollieren zu können. Je höher die Qualität des Kaffees ist, desto bessere Preise bekommen die Partner für ihren Kaffee.



Eine gute Neuigkeit aus den Philippinen

Nach sechs Jahren und vier Monaten wurde Ruth Fe Salditos, die langjährige Geschäftsführerin von PFTC, von der gegen sie völlig zu Unrecht erhobenen Anklage offiziell freigesprochen worden. Ruth Fe Salditos war auf Kautionsfrei – dank der Unterstützung der italienischen Fair-Handels-Bewegung. Trotzdem war es für sie alles andere als einfach, diese Unsicherheit über so einen so langen Zeitraum auszuhalten. Ihr Mann Felix musste sein Engagement im August 2018 bei einem Attentat mit seinem Leben bezahlen.

Ein großes Dankeschön an alle, die Ruth Fe Salditos durch die GEPA-Briefaktion unterstützt haben!

Foto: GEPA - The Fair Trade Company / C. Nusch

Die faire Nervennahrungskiste – für Lehrerzimmer, Büros und Bildungseinrichtungen

»Mensch, waren das anstrengende Stunden...« – die faire Nervennahrungskiste der GEPA versorgt Ihre beanspruchten Nerven nach dem Unterricht, für das Meeting und lädt Sie zum Zurücklehnen und Entspannen ein. Die Nervennahrungskiste besteht aus einem Display der Firma Werkhaus, welches mit leckeren Fruchtschnitten, Schokoladen, Keksen und Snacks aus dem GEPA-Sortiment gefüllt ist. Das Display lässt sich individuell bestücken und eignet sich für das Lehrerzimmer und für Besprechungs- und Büroräume.

Fair+ und Bio werden bei der Kiste groß geschrieben. Alle enthaltenen Produkte sind Bio-zertifiziert. Mit unserem Fair+ Zeichen machen wir darauf aufmerksam, dass die GEPA »mehr als fair« ist. Wir haben das Ziel über die allgemeinen Fair-Handelskriterien hinauszugehen. »Fair« umfasst nachhaltiges Handeln auf sozialer, ökologischer und wirtschaftlicher Ebene. Daher unterstützen wir mit diesem Angebot Schulen und Bildungseinrichtungen auf dem Weg in eine gemeinsame und faire Zukunft mit einem Nachlass von 34 % bezogen auf den regulären Warenwert. Wir bieten Neukunden einmalig die Nervennahrungskiste zu einem Sonderpreis von: 229 € an (regulärer Preis: 346,97 €).

Für alle Fragen rund um Beratung und Verkauf stehen Ihnen die Kolleginnen des Kundenservice wlg@gepa.de gerne zur Verfügung.

Was drin ist

Die Nervennahrungskiste enthält die in der Tabelle aufgeführten Produkte: je eine Verpackungseinheit (VPE) ist enthalten, außer bei den Keksen – davon gibt es jeweils zwei.



Art.-Nr.	Bezeichnung	Beschreibung	Stück in VPE	UVP / Stück
8910850	Bio Exotic Mix 100 g	Bio Cashew-Trockenfrucht Mischung mit Cashews, Cranberrys und Kokosstreifen	7	3,69 €
8910855	Bio Cashews Sweet Chili 100 g	Bio Cashewkerne geröstet und gewürzt	6	3,49 €
8910856	Bio Cashews Salz 100 g	Bio Cashewkerne mit feinem Meersalz	6	3,49 €
8901819	Zarte Bitter Minze 100 g	Bio Bitterschokolade gefüllt mit frischer Minzcreme	10	1,99 €
8961809	Vollmilch Mascobado 100 g	Bio Vollmilchschokolade	10	1,99 €
8961810	Weißer Mascobado 100 g	Weißer Bio Schokolade	10	1,99 €
8919123	Bio Fair Fruit Power Orange 30 g	Bio Trockenfruchtriegel mit Datteln, Orange und Mandeln	30	1,29 €
8919125	Bio Fair Multi Power Mango 30 g	Bio Trockenfruchtriegel mit Mango, Cashewkernen und Rosinen	30	1,29 €
8901806	Fairetta Quinoa Crisp 45 g	Bio Vollmilchschokolade mit Bio Quinoa Crisp	20	0,99 €
8951869	Fairetta Ingwer Zartbitter 45 g	Bio Zartbitterschokolade mit kandierten Bio Ingwerstückchen	20	0,99 €
8961828	Fairetta Mohn Vanille 45 g	Bio weiße Schokolade mit Mohn und Vanille	20	0,99 €
8911917	Mascobado Lemon Herzen 125 g	Bio Mürbegebäck mit Mascobado und Zitronenöl	2 VPE à 6	1,99 €
8911918	Marmor Dinkel Knusperchen 125 g	Bio Mürbegebäck mit Dinkel und Kakao	2 VPE à 6	1,99 €
8904908	Kaffeedisplay blau	Kaffeedisplay blau aus MDF Länge: 44 cm Breite: 42 cm Höhe: 38,5 cm	1	35,00 €
8903260	Unsere Plus-Punkte: GEPA Fair+ Faltblatt	Informationen zum Fairen Handel der GEPA	50	0,00 €
8954895	Fairer Handel bewegt! Faltblatt Jugend	Informationen über den Fairen Handel für Jugendliche	50	0,00 €

Neue Verkaufs- und Werbematerialien



Preisliste Lebensmittel 2020
Art.-Nr. 9999100, VPE 20 St.



Frühjahrskatalog Handwerk
Art.-Nr. 8934884, VPE 20 St.



Bestellbogen Bälle
als PDF-Formular verfügbar: www.gepa-wug.de

Plakat »Kokoblock« DIN A2,
gefaltet
Art.-Nr. 8924818



Flyer Kokoblock
Art.-Nr. 8924809, VPE 50 St.

Plakat »Nachtwäsche bio & fair«
DIN A1, (als Set zu 2 St.),
Art.-Nr. 8934883



Flyer Nachtwäsche bio & fair
Art.-Nr. 8934880, VPE 20 St.



Flyer Textilien
Art.-Nr. 8934840, VPE 20 St.

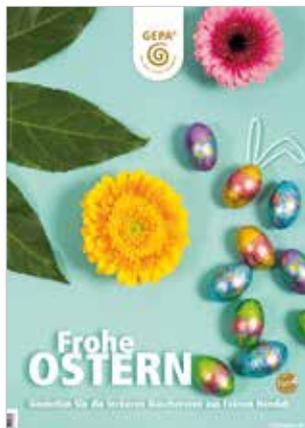


Flyer Bolgakörbe
Art.-Nr. 8934878, VPE 20 St.



Flyer Orgánico nachhaltiger Genuss
Art.-Nr. 8934888, VPE 50 St.

Plakat »Frohe Ostern« DIN A2,
gefaltet
Art.-Nr. 8934885



Flyer Kerzen
Art.-Nr. 8934877, VPE 20 St.



Plakat Orgánico nachhaltiger
Genuss, DIN A1
(als S/2 im Karton)
Art.-Nr. 8924890

Diese neuen Infomaterialien können Sie im Infoshop unter www.gepa-wug.de kostenlos bestellen. Bitte orientieren Sie sich bei Ihrer Bestellung nach Möglichkeit an den Verpackungseinheiten. Die Infomaterialien werden Ihrer Warenbestellung beigelegt.

Aus der Praxis – für die Praxis

Unter diesem Titel finden Sie in jeder Ausgabe von GEPA AKTUELL einen Artikel, in dem Kunden der GEPA ihre Praxiserfahrungen für das erfolgreiche Wirtschaften im Weltladen weitergeben. Denn bei allen Besonderheiten, die Weltläden von anderen Geschäften unterscheiden: Geschäfte sind sie auch und hoffentlich möglichst erfolgreiche! Diesmal stellt der Weltladen St. Ingbert seine Arbeitsorganisation vor.

Soviel Arbeit, soviel Information

Erfahrungsbericht zur effektiven Organisation von Arbeitsverteilung und Informationsfluss im Weltladen St. Ingbert

Die Weltladen St. Ingbert eG besteht in ihrem zwölften Jahr und betreibt ein Ladengeschäft in der Innenstadt. Im Laden arbeiten ca. 50 Personen mit die, bis auf eine, ehrenamtlich tätig sind. Bei dieser großen Anzahl von Mitarbeitern soll der Informationsfluss zwischen den einzelnen gewährleistet und die Arbeitsverteilung zwischen den Mitarbeitern organisiert sein.

Etwa vierteljährlich finden **Ladenteamtreffen** statt, zu denen alle eingeladen sind. Etwa die Hälfte des Teams ist meist anwesend. Auf diesen Treffen werden aktuelle Themen angesprochen wie z. B.:

- Rückblick auf das vergangene Vierteljahr
- wirtschaftliche Situation
- anstehende Termine.

Über die Sitzungen der Ladenteamtreffen wird Protokoll geführt, das allen Mitarbeitern in einer Rundmail zugesandt wird.

Während die Ladenteamtreffen meist langfristiger angelegt sind, gibt es für die Tagesarbeit andere Hilfsmittel. Es gibt einen papiernen und eine elektronischen **Dienstplan**. Zu beiden haben alle Zugang.

Der Dienstplan enthält die Zeiten, für die sich jemand aus dem Ladenteam längerfristig zum Ladendienst bereit erklärt hat. Meist ist dies Woche für Woche die gleiche Zeit; z. B. mittwochs von 13 bis 15 Uhr. Sollte jemand aus irgendeinem Grund seinen Dienst nicht wahrnehmen können, markiert er seinen Namen im Plan rot. Beim papiernen Plan wird hinter dem Namen zusätzlich eine grüne Markierung gemacht. Wer vom Team den Dienst übernehmen will oder kann, trägt sich auf der grünen Markierung ein.

Einige unserer Mitarbeiter haben keine festen **Dienstzeit(en)**. Sie tragen sich ein je nachdem wie sie Zeit haben, eine Schicht zu übernehmen.

Die beiden Geschäftsführer gleichen in ihrem Dienst den elektronischen mit dem papiernen Dienstplan ab. Gegebenenfalls wird am Ende der Woche mit einer Rundmail darauf hingewiesen, dass in der folgenden Woche noch Dienste vakant sind.

Für **Bestellungen** haben wir ein Verfahren etabliert, das es uns ermöglicht, die Mitarbeiter diesbezüglich zu informieren. In einem Ringbuch gibt es »Laufzettel«, auf denen Kundenbestellungen notiert werden unter Angabe des/der Artikel, des Namens und der Telefonnummer des Kunden, des Bestelldatums und des Namens des Mitarbeiters.

Wird die Ware bestellt, wird dies ebenso auf dem Laufzettel vermerkt unter Angabe des Datums und des Namens des Bestellers.

Ist die Ware eingetroffen, wird sie im Reservierungsregal zurückgelegt und der Kunde wird telefonisch benachrichtigt.

Anhand des **Laufzettels** kann jeder Mitarbeiter sich über den Status einer Bestellung informieren. Um den Inhalt des Bestellbuchs besser zu überblicken enthält er verschiedene Register:

- verbindliche Bestellungen Lebensmittel
- verbindlichen Bestellungen Handwerk
- unverbindliche Anfragen.

Wichtig ist, dass die einzelnen Schritte mit dem Namen des Mitarbeiters versehen sind, denn ab und an sind Rückfragen von Seiten der Besteller erforderlich.



Fotos: Weltladen St. Ingbert

In unserem Ladenteam darf jeder vorschlagen, mit welchen Waren unser Angebot verbessert werden soll. Für diese Vorschläge reicht es aus, einen Zettel mit der Bezeichnung des Artikels, seiner Bestellnummer, des Importeurs und dem Namen des Vorschlagenden im Bestellordner als unverbindliche Anfrage zu hinterlegen.

Es gibt zwei **Einkaufsteams**, Food und Non-Food, die aus mehreren Personen bestehen. Die Einkaufsteams entscheiden im Rahmen ihres monatlichen Budgets, welche Erzeugnisse in unser Angebot aufgenommen werden. Oft haben die Einkäufer gemeinsam Dienst oder lösen sich gegenseitig ab. So können sie sich über die Vorschläge der Kollegen austauschen. Bisweilen stimmen sie sich auch per Mail ab.

Wird ein Produkt in unser Angebot aufgenommen, erhält der Vorschlagende auf jeden Fall eine Rückmeldung, ebenso wenn der Vorschlag abgelehnt wird.

Jede Schicht ist mit zwei Personen besetzt. **Neue Mitarbeiter** werden zusammen mit erfahreneren eingesetzt. En passant werden die Neuen so mit den Abläufen während des Dienstes vertraut gemacht. Die erste und letzte Schicht des Tages hat gegenüber den anderen Schichten zusätzliche Aufgaben (Kaffeemaschine, Tagesabschluss).

Unser erster Geschäftsführer hat **To-do-Listen** erstellt, was während der einzelnen Schichten zu tun ist. Hierbei werden einzelne Tätigkeiten teilweise sehr detailliert beschrieben z. B. die Einlösung von Gutscheinen. Wenn ein Mitarbeiter mit dieser Aufgabe konfrontiert wird und er ist darin noch nicht routiniert, so kann er sich an seinen Kollegen um Mithilfe wenden oder anhand der To-do-Liste die Aufgabe erledigen.

Auf dem papiernen bzw. elektronischen Dienstplan sind auch tagesspezifische Tätigkeiten vermerkt wie:

- den Müll raus stellen
- wiederkehrende Bestellungen von Kunden

Nicht alle unsere Mitarbeiter sind im Verkauf tätig. So sind einige nur im Office-Bereich tätig. Sie machen die Buchhaltung, füllen die Regale auf und überwachen die Lagerhaltung, oder machen den Einkauf.



Im Gespräch mit Albert Jaeger, Geschäftsführer Weltladen St. Ingbert

Herr Jaeger, Sie haben im Weltladen ca. 50 ehrenamtliche Mitarbeiter. Wie motivieren Sie diese, um deren Engagement zu erhalten und zu fördern?

Wir versuchen vierteljährlich ein Treffen mit allen Mitarbeitern durchzuführen. Ziel ist es, alle über die Entwicklung des Ladens auf dem Laufenden zu halten. Leider können nicht alle zu diesen Treffen kommen. Für unsere Mitarbeiter ist auch die Unterstützung für ihr Ehrenamt durch die Familie erforderlich. Einmal im Jahr machen wir eine Betriebsfeier, zu der ausdrücklich auch die Angehörigen eingeladen sind. In einer geselligen Atmosphäre werden die Angehörigen über die Arbeit im Laden informiert und sie können sich mit anderen Angehörigen austauschen. Wir erhalten so auch die Unterstützung der unmittelbaren Angehörigen für die Tätigkeit unserer Mitarbeiter.

Wie stellen Sie sich die Zukunft ihres Weltladens vor?

Zu Beginn des neuen Jahres machen wir uns auf einem Ladenteamtreffen Gedanken über die weitere Entwicklung unseres Ladens. Hierbei ist jeder Teilnehmer mit seinen Ideen gefragt.

Bei einem Brainstorming listeten wir die Punkte auf, bei denen wir Entwicklungsbedarf sehen. Diese Punkte wurden jedem Mitarbeiter mitgeteilt und werden nach und nach abgearbeitet. Bislang gab es bereits tolle Impulse für unsere weitere Arbeit!

Im Frühjahr wurde dem Ladenteam bei einem Treffen dann das Erfolgsfaktoren-Modell vorgestellt, mit dem der Weltladen-Dachverband Weltläden helfen will, ihre Arbeit zu analysieren und zu bewerten. Die Teilnehmer an diesem Treffen waren einstimmig dafür, unseren Laden nach diesem Modell zu evaluieren. Bei der Gründung unseres Weltladens hatten wir die Beratung des Weltladen-Dachverbandes in Anspruch genommen. Wir sind der Meinung, dass die Hilfestellungen, damals von Markus Frieauff, für uns sehr hilfreich waren. Wir versprechen uns von der Teilnahme an diesem Modell, dass wir professionelle Hilfe erhalten, die uns unsere Schwachstellen aufzeigt und uns bei der weiteren Entwicklung des Ladens unterstützt. Wir wollen auch in zehn Jahren noch existieren und deshalb müssen wir uns weiterentwickeln.



Bilder sagen mehr als Worte: neue Weltläden im Land

In dieser Ausgabe präsentieren wir zwei neue Weltläden, die von der Weltladen-Betreiber eG gegründet wurden. Diese Genossenschaft, an der auch GEPA-Mitarbeiter maßgeblich beteiligt sind und die in enger Zusammenarbeit mit der GEPA arbeitet, versucht gezielt an Standorten mit großem Potenzial neue Weltläden zu gründen. Bislang wurden in Frankfurt-Bockenheim und München Läden eröffnet bzw. übernommen (der Münchener Laden wurde vom bisherigen Träger Fairkauf Handelskontor übernommen). Nun folgen mit Weinheim und Rheine zwei weitere Weltläden.

Weltladen-Steckbrief

Weltladen Weinheim

Adresse: Hauptstraße 90, 69469 Weinheim

Webseite: weltladen-weinheim.de

Facebook: <https://www.facebook.com/weltladen.weinheim/>

Eröffnung: 9.11.2019

Beratung durch GEPA in folgenden Bereichen:

Ladengestaltung:

GEPA-Mitarbeiter Bede Godwyll ist auch für die Weltladen-Betreiber eG als Berater tätig und hat den neuen Laden mit aufgebaut.

Das Konzept der Weltladen-Betreiber eG umfasst u.a.

Laden Neugründungen: Standorte definieren und Objektmietung

Mitarbeitersuche, Anstellung und Schulungen: Sowohl Filialleitung (Hauptamt) als auch Freiwillige

Ladengestaltung und Sortimentsplanung: Ladenplanung und Warenpräsentation, Flächenzonierung und Regalspiegelung

Zentralisierte Sortiments- und Marketingplanung

Bisherige Erfahrungen:

Der Laden in der Fußgängerzone ist sehr gut angenommen worden und wird von vielen Kunden als Ergänzung und Bereicherung der Einzelhandelslandschaft in Weinheim angesehen

Geplante weitere Maßnahmen:

Die Anbringung des Ladenschildes, das gerade einige Genehmigungshürden durchläuft ...



Weltladen-Steckbrief

Weltladen Rheine

Adresse: Marktplatz 12, 48431 Rheine

Webseite: weltladen-rheine.de

Eröffnung: 7.12.2019

Besonderheit:

Der Weltladen Rheine wurde von dem bisherigen Träger, der Arbeitsgemeinschaft Solidarische Welt (ASW), übernommen. Zugleich zog er an einen besseren Standort in zentraler Lage in Rheine um. Dort wurde ein neuer Weltladen nach dem Konzept der Weltladen-Betreiber eG eingerichtet. Der Schwerpunkt des Ladens, der bisher auf dem Großhandel lag, hat sich auf den Einzelhandel verlagert.

Beratung durch GEPA in folgenden Bereichen:

Übernahme/Übergabe Gespräche mit dem bisherigen Träger ASW
Schulungen der neuen Freiwilligen
(Beratungskonzept der Weltladen-Betreiber eG siehe andere Seite)

Bisherige Erfahrungen:

Der Laden hat eine tolle Lage in einem historischen Gebäude am zentralen Marktplatz und wird seit der Eröffnung sehr gut angenommen

Geplante weitere Maßnahmen:

Außengestaltung und Anbringung von Ladenschildern
Integration des Großhandels (für ehemalige Kunden des Trägervereins) und Weiterentwicklung der angeschlossenen Kunden
Offizielle Eröffnung im Frühjahr 2020, zusammen mit der Neueröffnung des umgestalteten Marktplatzes



Fotos: Michael Sommer

Weltladentag am 9. Mai 2020: Keine Gewinne ohne Gewissen

GEPA setzt sich für Lieferkettengesetz ein

Kaffee, Schokolade, Textilien oder elektronische Geräte – unsere Alltagsprodukte haben meistens einen langen Herstellungsweg hinter sich. Immer wieder werden schwere Verletzungen von Menschen- und Arbeitsrechten und Umweltschäden entlang globaler Lieferketten im konventionellen Handel bekannt. Auch deutsche Unternehmen sind direkt oder indirekt daran beteiligt und profitieren davon. Nach deutschem Recht müssen sie keine Konsequenzen fürchten für Schäden, die im Rahmen ihrer Geschäfte im Ausland entstehen. Nur: Wer zahlt dann die Rechnung für Umweltschäden und Arbeitsrechtsverletzungen entlang der globalen Lieferketten? Die Unternehmen, der deutsche Staat, die Konsumenten und Konsumentinnen, die Produzenten und Produzentinnen?

Damit wir im Supermarkt in Deutschland Bananen für 0,69 Cent kaufen können und ein T-Shirt bei Primark für 3 Euro, haben andere den Preis gezahlt. 0,69 Cent pro Kilo Bananen spiegeln nicht den wahren Preis wider. Sie decken weder die Produktions-, noch die Transportkosten ab. Der massive Preisdruck wird an die Produzenten und Arbeiter gegeben.

Dem möchte die **Initiative Lieferkettengesetz** endlich ein Ende setzen. Sie setzt sich für ein Lieferkettengesetz in Deutschland ein. Die Praxis hat gezeigt, dass Selbstverpflichtungen nicht die Lösung sein können. Ein Lieferkettengesetz in Deutschland würde deutsche Unternehmen dazu verpflichten, sich in ihren Geschäften rund um den Globus an umwelt- und menschenrechtliche Standards zu halten. Eine Gesetzgebung in Deutschland könnte auf ähnlichen Gesetzen aufbauen, die in Frankreich, Finnland, den Niederlanden, Norwegen, Italien und der Schweiz bereits verabschiedet wurden oder derzeit diskutiert werden.

Die Initiative Lieferkettengesetz ist ein breites Bündnis, das von 17 zivilgesellschaftlichen Organisationen getragen und von vielen weiteren unterstützt wird. Das Forum Fairer Handel, das die GEPA vor 17 Jahren mitgegründet hat, ist im Steuerungskreis des Bündnisses.

GEPA unter den ersten 42 Unternehmen

Anlässlich des Internationalen Tages der Menschenrechte am 10.12.2019 haben 42 Unternehmen ein gemeinsames Statement unterzeichnet, in dem sie sich für eine gesetzliche Regelung menschenrechtlicher und umweltbezogener Sorgfaltspflichten aussprechen. Unter anderem Tchibo, Nestlé Deutschland, Ritter Sport, KiK und Vaude haben sich für ein Lieferkettengesetz ausgesprochen. 25 der Unterzeichner sind Fair-Handels-Organisationen. Damit haben sie ein starkes Signal in die Öffentlichkeit gesendet.

Die Unterstützung für ein Lieferkettengesetz wächst! Neben 42 deutschen Unternehmen und Entwicklungsminister Müller setzt sich nun auch Bundesarbeitsminister Hubertus Heil für ein solches Gesetz ein. Wir halten Sie auf dem Laufenden!

Was Sie konkret tun können

Unterstützen Sie die Petition zum Lieferkettengesetz: Frau Merkel, wir brauchen endlich ein Lieferkettengesetz!

www.forum-fairer-handel.de/politik/lieferkettengesetz/petition/

Erfahren Sie mehr: www.lieferkettengesetz.de.



Wichtige Messen und Termine für den Fairen Handel in 2020 für Ihren Terminkalender

6. März 2020	Weltgebetstag der Frauen: Land Simbabwe
4. April 2020	Veranstaltung »Tag der MitarbeiterInnen in den Weltläden & Aktionsgruppen« im FAIRKAUF in Wuppertal – bitte anmelden!
16.–19. April 2020	Messe Fair Handeln in Stuttgart
9. Mai 2020	Weltladentag: Kampagne Lieferkettengesetz
19.–20. Juni 2020	Weltladen Fachtage in Bad Hersfeld
3.–4. Juli 2020	Fairhandelsmesse Bayern in Augsburg
4.–5. September 2020	Ideenmesse der Weltläden in Hessen in Frankfurt a. M.
11.–25. September	Faire Woche: Motto »Ein gutes Leben«, Thema Nachhaltigkeit Produktion & Konsum

Wir freuen uns darauf, Sie in diesem Jahr bei den aufgeführten Messen bei uns am GEPA Stand zu begrüßen!

Messe: Weltladen Fachtage 2019



Messe: Trendset 2019



Fotos: GEPA - The Fair Trade Company

Charlotte backt

Noch ist Tee-Saison und weil sich der leckere GEPA-Tee nicht nur zum Trinken, sondern auch zum Backen eignet, kommt hier ein Rezept für einen Earl Grey Kuchen in der Tradition englischer Früchtekuchen. Diese Kuchen, die in einer Kastenform gebacken werden, sind nicht so süß und passen auch gut zum Frühstück. Und das Beste ist, dass sie jeden Tag noch ein bisschen leckerer werden, weil der Geschmack intensiver wird, wenn der Kuchen gut durchgezogen ist!



Dieses und viele weitere Koch- und Backrezepte, finden Sie auf der GEPA-Weltladenseite www.gepa-wug.de in der Rubrik »Tipp – Ideen – Beratung« unter »Rezepte – auch für Gruppen!«

Impressum

GEPA AKTUELL

V.i.S.d.P. Jorge Inostroza
..... Vertriebsleiter Weltläden und Gruppen
Kontakt E-Mail: bettina.kasper@gepa.de
..... GEPA - The Fair Trade Company
..... GEPA-Weg 1
..... 42327 Wuppertal
..... www.gepa.de

Für inhaltliche Fehler und eventuell daraus resultierende Schäden kann keine Haftung übernommen werden.



Earl Grey Kuchen

Für eine Kastenform

Zutaten:

- 150 g weiche Butter
- 175 g Rohrohrzucker
- 250 g Weizenmehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz
- 250 ml starker, aufgebrihter GEPA Bio Earl Grey Schwarztee (8 Teebeutel)
- 250 g getrocknete Aprikosen
- 2 Eier
- 100 g gehackte Mandeln
- je 1 Prise Vanille und Tonkabohne (optional)
- ½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale

Zubereitung:

1. Die Teebeutel mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und abkühlen lassen. Die Aprikosen kleinschneiden. Den Tee ohne die Teebeutel nochmals erhitzen und über die Aprikosen schütten. Erneut abkühlen lassen.
2. Butter, Zucker, Eier, Mehl, Backpulver und Gewürze zu einem Rührteig verarbeiten, Mandeln und Tee-Aprikosen-Mischung unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform geben und im Backofen bei ca. 175° C ca. 50 min. backen. Nach 20 Minuten Backzeit den Kuchen der Länge nach vorsichtig einmal einschneiden.
3. Kuchen 1–2 Tage durchziehen lassen, dann mit Butter oder halbgelagerter Sahne genießen.

Tipp:

Anstelle der Kombination wie oben können Sie auch folgende Varianten ausprobieren:
Backpflaumen-Walnüsse-Zimt-Rum
oder Datteln/Rosinen/Mango-Paranüsse-Kardamom-Orangenschale

Einem Teil der Ausgabe liegt bei:

- Flyer Orgánico

