



07.07.2020

Kundeninformation zur neuen GEPA Orgánico-Familie

Neues Design, gleicher Inhalt und wie gewohnt köstlich, fair und rundum stimmig

Liebe Kundinnen und Kunden,

seit März können sich noch mehr Menschen an unserem Klassiker - dem GEPA-Organico - erfreuen, denn wir haben die Organico-Familie für alle Maschinen und gängigen Zubereitungsarten erweitert. Für Vollautomaten und Siebträger gibt es jetzt ein vielfältigeres Bohnensortiment und neben Pads bieten wir jetzt auch zwei Kapseln an – selbstverständlich alu- und plastikfrei.

Die Rezepturen unserer Organico-Kaffeemischungen sind gleich geblieben und damit auch der Geschmack. Geändert hat sich lediglich das Design der Verpackungen, das unsere Organico-Familie als **die** Marke für nachhaltigen Kaffeegenuss unterstreicht.

Neues Design – warum?

Ganz einfach: Unsere Kund*innen sollen auf den ersten Blick das Wichtigste erkennen. Diese Informationen gibt's jetzt alle auf der Vorderseite:

- Nachhaltigkeits-Mehrwert der CO₂-neutralen Produktion
- Qualitäts-Mehrwert „100% Arabica“ beim Bohnenkaffee
- Fair+ Logo für den besonderen Mehrwert der GEPA-Produkte
- Sorte samt Aroma in der Fünfer-Skala von mild bis kräftig

Natürlich haben wir die Gelegenheit genutzt und gleichzeitig das aktuelle GEPA-Design für die größer gewordene Organico-Familie verwendet.

Schmeckt der Kaffee jetzt anders?

Nein, der Kaffee schmeckt noch wie vorher – aber auch für Kaffee trifft der Spruch zu: „Kleider machen Leute.“ Einige Kund*innen schreiben uns, dass der „Bio Schoncafé“ jetzt anders oder kräftiger schmecke. Auch hier gilt: Die Rezeptur und die Stärke sind gleich geblieben, einzig die Angabe der Stärkenskala auf der Verpackung wurde optisch um eine halbe Bohne angepasst. Das heißt: Der Kaffee ist nicht stärker geworden, sondern die Stärkenskala war bei der alten Verpackung um eine halbe Bohne zu niedrig angegeben. Es geht hier also um eine reine Verpackungsänderung. Sensorisch geschulte Mitarbeiter*innen aus Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Einkauf und Produktion überprüfen jedes Produkt und führen Verkostungen durch. Die Empfehlung unserer Kaffee-Expert*innen lautete, die Stärkenskala beim gemahlene Bio Schoncafé um eine halbe Bohne optisch auf der Verpackung anzupassen.

Daher: Gleicher Geschmack im neuen Gewand

Gerade bei den Sorten „Bio Schoncafé gemahlen“, den „Schonkaffee Pads Bio“ sowie den „Bio Organico Pads Crema“ schmecken einige Kund*innen jetzt etwas andere Nuancen. Bei einer Designumstellung mit neuen Verpackungen und teilweise etwas abweichender Stärkenskala auf der Verpackung ist es nur naheliegend, dass sich auch die

Geschmackswahrnehmung sozusagen dem neuen Design anpasst. Lassen Sie sich davon nicht beirren, lehnen Sie sich entspannt zurück und genießen Sie weiterhin Ihre GEPA-Organico-Lieblingssorte, bei der einfach alles passt: Qualität und Geschmack – und sie ist dabei noch bio und fair!

Weitere Infos zur neuen Organico-Familie finden Sie unter: www.gepa.de/faircoffeenow



Tobias Mehrländer
Sortimentsmanager Kaffee



Martina Beck
Bildungsreferentin