



# Orgánico

NEU

Jetzt auch als  
Caffè Crema  
& Espresso

## Nachhaltiger Genuss für alle Kaffeetypen



[www.gepa.de](http://www.gepa.de)

#FairCoffeeNow

## 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.

## 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](http://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><b>FILTERKAFFEE</b></p>  <p>500 g      250 g</p>	<p><b>Klassiker mit reinem Arabica und frischem Design</b></p> <p><b>Orgánico naturmild</b> Der Feine für erstklassigen Filterkaffee</p> <p><b>Orgánico entkoffeiniert</b> Der Sanfte für entspannten Kaffeegenuss</p> <p><b>Orgánico Schoncafé</b> Der Milde für anspruchsvolle Genießer</p>	<p><b>GANZE BOHNE</b></p>  <p>500 g      250 g</p> <p><b>Neue Vielfalt für Vollautomaten und Siebträger</b></p> <p><b>Orgánico Caffè Crema</b> Der Schümli unter den Orgánicos</p> <p><b>Orgánico Espresso</b> Der Kräftige mit italienischer Note</p> <p><b>Orgánico Bohne</b> Der Pure für den klassischen Tagesstart</p>
<p><b>KAFFEEKAPSELN</b></p>  <p>10 Kapseln à 5,2 g</p>	<p><b>Nachhaltige Alternative für Kapselmaschinen</b></p> <p><b>Orgánico Espresso</b> Der Schnelle wie frisch vom Barista</p> <p><b>Orgánico Lungo</b> Der Längere mit der Schokoladennote</p>	<p><b>KAFFEEPADS</b></p>  <p>18 Pads à 7 g</p> <p><b>Praktisch portioniert und immer zur Hand</b></p> <p><b>Orgánico Caffè Crema</b> Der Samtige für schnellen Genuss</p> <p><b>Schoncafé</b> 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 CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-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 CO<sub>2</sub>-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 <b>Neu</b>	Bio Orgánico Caffè Crema 500 g, Bohne	500 g	9,99 € / St.	6 St.
3050904 <b>Neu</b>	Bio Orgánico Espresso 500 g, Bohne	500 g	9,99 € / St.	6 St.
3050933 <b>Neu</b>	Bio Orgánico Espresso Kapsel	10 x 5,2 g	3,99 € / St.	10 St.
3050922 <b>Neu</b>	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 CO<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub> 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](http://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

CO<sub>2</sub>-neutral produziert – für besseren Klimaschutz

100 % alufrei

100 % plastikfrei

Biologisch abbau- & kompostierbar

Sauerstoffdicht & ohne extra Innenfolie

Recyclbare FSC Umverpackung