



31. 1. 2014

GEPA The Fair Trade Company

An die Kolleginnen und Kollegen
von Presse, Hörfunk, Fernsehen

GEPA-Weg 1
42327 Wuppertal
Fon: 02 02 / 2 66 83-0
Fax: 02 02 / 2 66 83-10
www.gepa.de

Presse-Einladung zur Kochshow mit Fototermin auf der BioFach in Nürnberg

Pressestelle:
Barbara Schimmelpfennig
Fon: 02 02 / 2 66 83-60
Fax: 02 02 / 2 66 83-10
E-Mail: presse@gepa.org

VeganHeadChef Björn Moschinski kocht fair:

Weltküche — Fair aufgetischt!

Wuppertal/Nürnberg. Der bekannte vegane Koch Björn Moschinski kocht für die GEPA fair! Passend zum Auftakt der Aktion „Weltküche“ der GEPA unter dem Motto: „Fair aufgetischt!“ bereitet der VeganHeadChef ein bio-faires und veganes Pasta-Gericht zu.

Die GEPA stellt damit zusammen mit ihren Partnern Naturland e.V., der italienischen Bio-Kooperative Terra Bio sowie der Quinoa-Genossenschaft ANAPQUI aus Bolivien ihre neuen Pasta-Sorten vor — ein neues Beispiel erfolgreicher Süd-Nord-Kooperation und ein 100 Prozent faires Produkt. Wir laden Sie zum Probieren und zum Gespräch ein:

am Donnerstag, 13. Februar 2014, um 11 Uhr
Messezentrum Nürnberg, Halle 6, Naturland-Bühne,
Stand-Nr.: 6-351c
(gegenüber „Treffpunkt Naturland & Partner“,
Essensbereich)
mit Verkostung
www.biofach.de
anschließend: Fototermin

Teilnehmer am Fototermin und Gesprächspartner:

Björn Moschinski, VeganHeadChef und Inhaber Restaurant Mio
Matto, Berlin

Robin Roth, Geschäftsführer Partner, Produkte und Marketing – GEPA

Frauke Weissang, Verwaltungsratsmitglied und Exportmanagerin Terra
Bio, Italien

Steffen Reese, Geschäftsführer Naturland e.V.

Miguel Choque Llanos, Exportmanager ANAPQUI, Bolivien

Wir freuen uns über Ihr Kommen.

Barbara Schimmelpfennig
Pressesprecherin GEPA – The Fair Trade Company

Presse-Information



Antwort

Fax: 0202/26683-10, E-Mail: presse@gepa.org

Ich komme zum GEPA-Fototermin auf der BioFach ()

**Ich kann den Termin nicht wahrnehmen, bitte aber um
Zusendung der Pressemappe ()**