



30. 01. 2017

ISM 2017:

Zehn Prozent mehr Absatz für GEPA-Schokoladentafeln

Wachstum bei Spezialitäten/Auch Saisonprodukte sehr gefragt

Wuppertal. Während die Süßwarenindustrie eher stagniert, konnte die GEPA auch 2016 trotz gestiegener Rohwarenpreise weiter mit ihren Schokoprodukten punkten. So verkaufte das Fair-Handelsunternehmen im letzten Jahr 8,25 Millionen Schokoladentafeln, rund zehn Prozent mehr als im Vorjahr. Die „Edelbitter 85%“ steht dabei seit vielen Jahren unangefochten an der Spitze im GEPA-Schokoladen-Ranking, aber auch die „São Tomé 95%“ schaffte es zwei Jahre nach Einführung als weitere Bittervariante unter die Top Ten. Steigerungen im zweistelligen Bereich erreichten Spezialitäten wie „Fleur de Sel“ und „Bio Cardamom“ (auf Platz drei und vier der beliebtesten GEPA-Schokoladentafeln). Alle Top-Seller sind zugleich auch Naturland-zertifiziert, stammen also aus ökologischem Anbau. Insgesamt sind rund 88 Prozent der GEPA-Schokoladentafeln bio-zertifiziert. Allgemein sind Süßwaren der GEPA, neben Tafeln auch Riegel, Confiserie, Hohlkörper wie Schokobischöfe, Gebäck, nach Kaffee die zweitwichtigste Produktgruppe der GEPA.

53 Tonnen Absatz bei Saisonprodukten

Auch die Saisonprodukte der GEPA sind bei Verbraucherinnen und Verbrauchern immer sehr gefragt. Im letzten Jahr hat die GEPA 53 Tonnen abgesetzt; vor allem das Weihnachtsgeschäft schlug hier positiv zu Buche. Seit Jahren steht der „Bio Schoko Nikolaus Vollmilch 65g“ ganz oben auf der Beliebtheitsskala. Der „wahre“ faire Nikolaus soll an die Werte des Heiligen Nikolaus wie Gerechtigkeit oder Solidarität mit den Benachteiligten erinnern. Starke Zuwächse verzeichneten aber auch eine Confiserie-Variante des Schokobischofs und die Trinkschokoladen aus dem „Winterfreude Bio Set.“ Ebenfalls sehr begehrt sind die Weihnachtsschokoladen mit Gewürzen (40 Gramm) und Krippenmotiv passend zum GEPA-Adventskalender.

Von der Bohne bis zur Tafel fair

Die GEPA wendet für ihre Süßwaren keinen Mengenausgleich an, d.h. die zu fairen Bedingungen angebauten Rohwaren wie Kakao, Zucker sind auch physisch in den Schokoladen enthalten (physische Identität). Denn sowohl die Genossenschaften in Lateinamerika als auch Verarbeiter trennen in der Verarbeitung fair gehandelte von nicht fair gehandelter Rohware. Die Partnerorganisationen für Zucker ATC (Philippinen) und Manduvirá

GEPA The Fair Trade Company

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

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

Presse-Information

(Paraguay) haben eigene Zuckermühlen, keine Selbstverständlichkeit für Zuckerproduzenten in Asien und Lateinamerika. So wird nicht nur die physische Identität vom Anbau bis zum Endprodukt die ganze Lieferkette hindurch gewahrt. Es bleibt auch mehr Wertschöpfung bei den Partnern selbst, sie werden unabhängiger von externen Dienstleistern. Mehr zur Entstehung von GEPA-Schokolade vom Ursprung bis zum fertig verpackten Produkt im Film: „Von der Bohne bis zur Tafel fair“ (13 Minuten) unter www.gepa.de/schokofilm. Auch wegen ihrer transparenten Lieferketten gehörte die GEPA jüngst zu den fünf Nominierten in der Sonderkategorie „Verantwortungsvolles Lieferkettenmanagement“ beim CSR-Preis der Bundesregierung.

Bio-fairer Backworkshop

Passend zum Valentinstag und zur Karnevalszeit bietet die GEPA in Kooperation mit dem Wuppertaler Café „la petite confiserie“ einen Backworkshop an. Mit Fair Trade- und Bio-Zutaten der GEPA wie Schokolade, Kakao und Zucker backen Interessierte gemeinsam mit Konditormeisterin und Inhaberin des Cafés, Julia Bottler, Cake-Pops (www.gepa.de).

Als Fair Trade-Pionier steht die GEPA seit über 40 Jahren für Transparenz und Glaubwürdigkeit ihrer Arbeit. Wir handeln als größte europäische Fair Handelsorganisation mit Genossenschaften und sozial engagierten Privatbetrieben aus Lateinamerika, Afrika, Asien und Europa. Durch faire Preise und langfristige Handelsbeziehungen haben die Partner mehr Planungssicherheit. Hinter der GEPA stehen MISEREOR, Brot für die Welt, die Arbeitsgemeinschaft der Evangelischen Jugend in Deutschland (aej), der Bund der Deutschen Katholischen Jugend (BDKJ) und das Kindermissionswerk „Die Sternsinger“. Für ihre Verdienste um den Fairen Handel und die Nachhaltigkeit ist die GEPA vielfach ausgezeichnet worden, u. a. beim Deutschen Nachhaltigkeitspreis 2014 als „Deutschlands nachhaltigste Marke“; gleichzeitig wurde sie dabei unter die Top 3 der nachhaltigsten Kleinunternehmen (bis 499 Mitarbeiter) gewählt. Außerdem hat sich die GEPA nach dem neuen Garantiesystem der WFTO prüfen lassen.

Näheres zu Preisen und Auszeichnungen sowie zur GEPA allgemein unter www.gepa.de

Mitgliedschaften:

- **World Fair Trade Organization (WFTO)**
- **European Fair Trade Association (EFTA)**
- **Forum Fairer Handel (FFH)**