

**Bildhinweise zur Pressemitteilung vom 09.03.2018**

**Dirk Becker und Petra Münchmeyer, GEPA-Außer-Haus-Service**Dirk Becker, Vertriebsleiter GEPA-Außer-Haus-Service und Petra Münchmeyer, GEPA-Key Account Managerin für Kirche und Verbünde, freuen sich über die Nominierung zum INTERNORGA-Zukunftspreis. „Damit würdigt die Jury die jahrzehntelange Pionierarbeit der GEPA“, so Becker.  
*Foto: GEPA – The Fair Trade Company*

**Eindruck von der Preisverleihung**Die Preisverleihung fand im Rahmen einer festlichen Gala am Vorabend der INTERNORGA statt. Der Preis gilt als einer der wichtigsten nationalen und internationalen Auszeichnungen im Außer-Haus-Markt.  
*Foto: Hamburg Messe und Congress / Stephan Wallocha*

**Eindruck vom Nominiertenfilm**„Seit jeher ist die GEPA Pionier des Fairen Handels und setzt auch heute weiterhin neue Maßstäbe für einen menschengerechten Welthandel“, heißt es im Nominiertenfilm zur GEPA, der im Rahmen der Preisverleihung präsentiert wurde.*Foto: GEPA – The Fair Trade Company*

**Bewusste Verbraucherinnen im Café (hier: Cinenova in Köln)**Aus Großstädten sind Cafés und Restaurants mit fairen, bio und/oder regionalen Angeboten auf der Speisekarte nicht mehr wegzudenken. Diesen Trend haben die GEPA und die Fair Handelsbewegung mit geprägt.*Foto: GEPA – The Fair Trade Company/A. Welsing*

**„Bio Benita Instant“, „Bio Kalanga Instant“ und „Bio Vending Kakao“**An ihrem Stand auf der INTERNORGA (**Halle A1, Stand 210**) legt die GEPA den Schwerpunkt in diesem Jahr auf ihre fairen Bio-Instantprodukte für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. „Wir möchten zeigen, dass guter, bio und fairer Kaffeegenuss auch mit Instantprodukten möglich ist“, sagt Dirk Becker, Vertriebsleiter GEPA-Außer-Haus-Service.*Foto: GEPA – The Fair Trade Company*

**Microlot “Los Catadores Red Honey”**Kaffeeliebhaberinnen und –liebhabern, die auf der Suche nach etwas Speziellem sind, bietet die GEPA mit “Los Catadores Red Honey” einen Microlot aus Honduras. Er wird auf der Finca von Ivan Ernesto Vasquez angebaut, geerntet und speziell aufbereitet: Die Schalen werden ohne Wasser von den Kaffeekirschen abgetrennt. So bleibt das Fruchtfleisch noch weitgehend an den Bohnen haften - das ist nicht nur nachhaltig und ressourcenschonend, sondern verleiht ihm in der Tasse auch eine leichte Honignote. „Unser Kaffee ist voller Lebensfreude, es ist ein Kaffee von zufriedenen Menschen“, sagt Kaffeeproduzent Ivan Ernesto Vasquez.*Foto: GEPA – The Fair Trade Company*