



*#FairCoffeeNow*

# Besonderheiten des GEPA Kaffeesortiments

---



**Abteilung Sortiment / Hanna Schmid**

11.01.2023

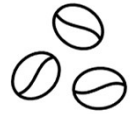


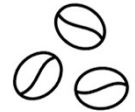
## Inhalte

---

### Ziele

- Vorstellung des GEPA Kaffeesortiments
- Herausstellung der Besonderheiten und Verkaufsargumente der jeweiligen Ranges
- Stärkung der Kolleginnen und Kollegen beim Führen von Verkaufsgesprächen





## **Kaffeesortiment Gesamt**

### **Besonderheiten**

- **Fair+**  
Die GEPA bezahlt fair und liegt deutlich über dem Weltmarktpreis und auch über den allgemeinen verbindlichen Mindeststandards des Fairen Handels
- **Recyclebare Verpackung**  
Statt Aluminium verwenden wir überwiegend recyclebare Folie mit einer leistungsstarken Barrierschicht gegen Sauerstoff (aus EVOH oder PVOH)
- **Gentechnikfrei**  
Die GEPA lehnt Gentechnik grundsätzlich ab
- **Hohe Qualität**  
Alle Rohkaffees sind mit Sorgfalt von Kleinbauern angebaut, im GEPA-Kaffeelabor und extern geprüft sowie schonend langzeitgeröstet. Sie überzeugen u.a. Stiftung Warentest, ÖKOTEST und sind mit 80-84 Punkten auf der Skala der Specialty Coffee Association (SCA) bewertet
- **Bio**  
86 Prozent des GEPA Kaffeesortiments (81 von 94) sind nach EU-Bio oder zusätzlich Naturland zertifiziert
- **Klimaneutral vom Hafen im Ursprung bis ins Regal**  
Die gesamten Emissionen, welche sich durch den Schiffstransport des Rohkaffees nicht vermeiden lassen, werden seit 2018 und seit Mai 2022 auch die inländischen Emissionen ab Hafen DEU durch die Klima-Kollekte kompensiert.

## Basissortiment Kaffeemischungen



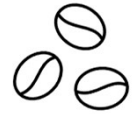
- **Ausgewogene Mischungen** von Rohkaffees aus Afrika und Lateinamerika, sowohl reiner Arabica, als auch Arabica-Robusta-Mischungen
- Café AHA und Milde Mischung: im 500g Format, perfekt geeignet für Büro-Gemeinschaften
  - AHA: Arabica-Robusta-Mischung
  - Milde Mischung: 100% Arabica
- Produktqualität des Espresso Cargado wurde im Dez. 2016 von Stiftung Warentest mit „gut“ bewertet
- Alle fünf stammen aus konventionellem Anbau und sind dadurch im Preiseinstiegs-Segment verortet
- Für alle geeignet, denen **primär fairer Handel** wichtig ist, aber **auf Bio zugunsten des Preises verzichten können**

Preiseinstieg Fair



Preis: 17,98 – 23,96€/kg

## Sondersortiment Basis Faires Pfund

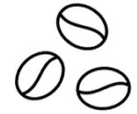


- Kräftige Arabica-Robusta-Mischung angeboten in drei beliebten Röstarten/Varianten
  - 1) Filterkaffee – von ÖKOTEST (Ausgabe 11/2021) als Testsieger mit Bestnote „gut“ bewertet. 14 von 20 Kaffees sind durchgefallen.
  - 2) Espresso Bohne – fein gerösteter, voll aromatischer Bio Espresso mit haselnussbrauner Crema für den Vollautomaten
  - 3) Caffé Crema – fein geröstete und ausgewogene Bohnenmischung für den Vollautomaten
- Alle im 500g Vorratspack
- Für **Preisbewusste**, die dennoch gerne **fairen und ökologisch** angebauten **Kaffee** genießen **wollen**

Preiseinstieg Fair&Bio



Preis: 18,98 – 20,98€/kg

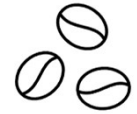


## Kernsortiment

### Verpackungsaufbau

- Einheitliches abgeschrägtes Design für Orgánico, PUR-Cafés, Raritäten und Instantkaffees umgesetzt
- Die Produktvorderseite enthält die wichtigsten Produktinfos für Kaufentscheidung auf einen Blick
- Am Beispiel ‚Guatemala PUR‘ erklärt





## Kernsortiment Orgánico

#FairCoffeeNow

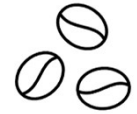
- Orgánico war 1986 der erste faire Bio-Kaffee auf dem deutschen Markt – Inbegriff für transparenten und direkten Handel
- Sortiments-Relaunch im Frühjahr 2020
  - Erweiterung um vier neue Produkte, neue Verpackung, insgesamt **elf Produkte (jetzt noch neun!)**
  - Platzierung als **Submarke, GEPA hat Markenrecht für den Name Orgánico in DEU**
- Kompensation produktionsbedingter CO<sub>2</sub>-Emissionen durch die Rösterei – Auslobung auf VP
- **Hier findet jede\*r Kaffeegenießer\*in seinen/ihren Favorit:** Enthält Produkte für **alle üblichen Zubereitungsarten und Geschmäcker**, ob entkoffeiniert, mild behandelt, kräftige Bohnen für den Vollautomaten oder die Pad-Maschine



Preis: 21,98 – 23,98€/kg

Preis je Stk.: 4,29€

GEPA Klassiker



## Kernsortiment

### Lösliche Kaffees

- Bio Kagera<sup>1</sup>  
**Im Ursprung** wird der Rohkaffee **geröstet und sprühgetrocknet**. Für mehr Wertschöpfung im Ursprung, kräftige Arabica-Robusta-Mischung
- Bio Benita<sup>1</sup>  
Ein GEPA Top-Seller aus gutem Grund: der Premium-Instantkaffee überzeugt mit **vollaromatischem Geschmack** dank aromaschonendem Gefrier Trocknungsverfahren, 100% Arabica
- Bio Benita entkoffeiniert<sup>1</sup>  
100% Arabica, natürlich entkoffeiniert und aromaschonend gefriergetrocknet, für den **schnellen entkoffeinierten Kaffeegenuss zwischendurch**
- Getreidekaffee  
Die gänzlich **koffeinfreie Variante** aus Gerste aus Ecuador (nicht Bio) ergibt aufgegossen ein lecker würziges Getränk
- **Geeignet für** den **schnellen Kaffeegenuss** Zuhause, auf Reisen (Camping) oder im Sommer kalt in Milch/Milchersatz eingerührt

*Schneller Kaffeegenuss  
für Zwischendurch*



Preis je Glas: 6,59 – 9,29€

Preis je Stk.: 3,29€

<sup>1</sup>Nach Stärke absteigend angeordnet





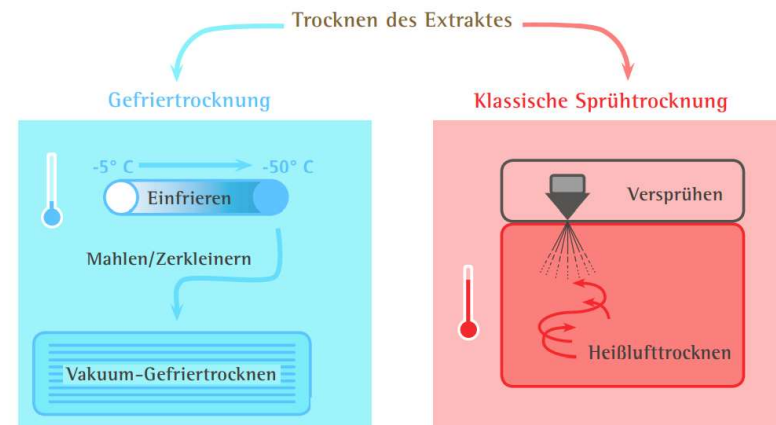
## Kernsortiment

### Herstellungsverfahren Lösliche Kaffees

- Gefriertrocknung (Besonders schonend fürs Kaffee-Aroma)
  - Heißer, flüssiger Kaffeeauszug wird in sekundenschnelle bei Temperaturen zwischen  $-40$  und  $-50^{\circ}\text{C}$  tiefgefroren, dann erfolgt Zerkleinerung und Vermahlung
  - Kaffee-Eisstückchen werden unter Hochvakuum und Verdampfung das Wasser entzogen

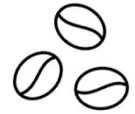
→ **feste, trockene Kaffeepartikel** bleiben zurück
- Sprühtrocknung
  - Konzentrat wird unter Druck durch Düsen in einem Trockenturm versprüht und fein zerstäubt
  - Tröpfchen werden mit heißer Luft verwirbelt und im Heißluftstrom schonend getrocknet, dabei verdunstet Wasser

→ **winzige Hohlkugeln** aus reinem Kaffee entstehen, fallen beim abkühlen herunter



Weitere Infos hier: [Herstellung löslicher Kaffee aus GEPA AKTUELL 2-18 April 2018.pdf](#)

## Kernsortiment Bio Espresso und Bio Caffé Crema



- Bio Espresso (gemahlen und Bohne)
  - 100% Arabica-Bohnen
  - Goldbraune, volle Crema bei aromatisch starkem Geschmack
  - Bohne: einzige in 250g Format
  - Gemahlener Espresso besonders geeignet für **Liebhaber\*innen der Espressokanne (Mahlgrad darauf abgestimmt)**
- Premium Bio Crema Bohnen
  - 1.000g Vorratspackung oder 250g Format
  - Ausgewogene, würzige Arabica-Robusta-Mischung
  - Ergibt **leckere Milch-/Milchersatz-Mix-Getränke** (Cappuccino oder Latte Macchiato) und **auch** einen **exzellent aromatischen Espresso**
  - Perfekt für den Einsatz in Vollautomaten und Siebträger-Maschinen

*Espresso Fair&Bio*



Preis: 25,96 €/kg

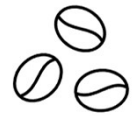
*Für viel Crema*



Preis: 24,79 – 25,96 €/kg

## Kernsortiment

### Italienischer Espresso



- Leckerer Espresso-Genuss aus original italienischer Röstung
  - Sowohl für Vollautomaten als auch Siebträger geeignet
  - In gemahlener Variante für Herd-/Espressokannen geeignet
  - Ebenfalls in 250g entkoffeinierter Variante (Bohne und gemahlen) erhältlich
  - 100% Arabica
- Für Espresso-trinker\*innen, die sich gerne auf typisch **italienische Weise verwöhnen** lassen wollen



*Ital. Esspressogenuss*



Preis: 26,99 – 30,76 €/kg



## Kernsortiment PUR Cafés/Ländercafés



- 8 Produkte aus sechs verschiedenen Provenienzen
- 2 Bohnenprodukte, 6 gemahlene-Kaffees
- 7 von 8 Produkten tragen das EU-Bio-Siegel
- Single Origin (keine Mischung) Kaffees aus 100% Arabica Hochlandkaffees, welche jeweils von einer Genossenschaft des jeweiligen Herkunftslands bezogen werden
- An den PUR-Cafés können die **länderspezifischen/-typischen sensorischen Besonderheiten** der Arabica-Kaffees erlebbar gemacht werden bspw. durch Verkostungen im Weltladen



Preis: 26,76 €/kg

23,96 €/kg

*Purer landestypischer  
Geschmack*

## Kernsortiment

### Weitere Bio-Klassiker



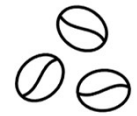
- Bio Café Esperanza
  - Für die Pad-Maschine sowie als gemahlene Variante für die Zubereitung im Filter
  - Gesellschafterprodukte von Brot für die Welt
  - Geeignet für alle, die **gerne aromatisch würzigen Kaffee aus reinen naturmilden Arabica-Bohnen trinken**
- Bio Café Mero
  - Kräftige Arabica-Robusta-Mischung aus Lateinamerika und Afrika
  - Vollwürzig und ergiebig mit wenig Säure
- Bio Café Sereno
  - Mit Quellsäure natürlich und schonend entkoffeiniert
  - 100% **milder Arabica-Genuss** aus Nicaragua und Guatemala
  - Wurde von der Zeitschrift „Guter Rat“ (Heft Nr. 4/2018) bei einer Kaffee-Blindverkostung als Testsieger gekrönt

GEPA Klassiker



Pads: 4,29 € 23,96 €/kg

Preis: 19,96 – 25,96 €/kg



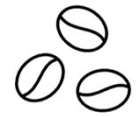
#MehrWertFürAlle

## Sondersortiment Kern Ursprungscaffees

- Leuchtturmprojekt der GEPA seit 2018
- Geröstet und abgepackt im Ursprung → dadurch verbleibt 3x so viel Geld im Ursprungsland
- Bohnen-Trio
  - Musasa (hell) – Ruanda
  - Aprolma (mittel) – Honduras
  - Fedecocagua (dunkel) – Guatemala
- Für nahezu alle Zubereitungsarten (Vollautomat, Filter, French Press) ist ein passender Kaffee dabei
- Für alle **Spezialitätenliebhaber\*innen**, denen die Stärkung unserer **Handelspartner** ganz **besonders am Herz liegt**

	APROLMA	FEDECOCAGUA	MUSASA
<b>GESCHMACK</b>	 1 mild → 5 kräftig Ausgewogene Röstung angenehm weich und leicht süß im Geschmack	 1 mild → 5 kräftig Kräftige Röstung mit wenig Säure und Anklängen von Schokolade	 1 mild → 5 kräftig Helle Röstung mit fruchtigem Geschmack und komplexem Körper
<b>ZUBEREITUNG</b>	 Ideal für Kaffee- filtermaschinen und Vollautomaten	 Ideal für Kaffee- Vollautomaten und French Press	 Ideal für Kaffee- filtermaschinen

Preis: 29,16 €/kg



## Sondersortiment Kern Fachhandel / Taste Fair Africa

- Sortimentslinie ist 2017 entstanden, **speziell und exklusiv für den bio und fairen Fachhandel entwickelt**
- Rückt die facettenreichen Kaffees des Kontinents Afrika in den Fokus
- Vier Kaffees für jede Zubereitungsart
  - **Maliba** (Filterkaffee): helle Röstung, fruchtig für die Zubereitung im (Hand)Filter, 100% Arabica
  - **Bassaja** (Crema): ergibt im Vollautomaten eine goldbraune Crema, Arabica-Robusta-Mischung
  - **Ankole** (Espresso): Topseller, Testsieger in ÖKOTEST-Ausgabe 10/2019 mit der Bewertung „sehr gut“ ausgezeichnet, Arabica-Robusta-Mischung
  - **Buhaya** (Instant): kräftiger, vollaromatischer löslicher 100% Premium-Robusta, gefriergetrocknet
- Für alle, denen die **Stärkung** des **afrikanischen Kontinents** ein sehr wichtiges Anliegen ist und für **Liebhaber\*innen der afrikanischen Kaffeebohne**
- Das Sortiment umfasst neben Kaffee noch Taste Fair Africa Schokolade und Trinkschokolade

*Aus afrikanischen  
Kaffeebohnen*

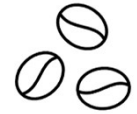


21,96 €/kg

24,99 €/kg

8,99 €/Glas

*#TasteFairAfrica*



## Premiumsortiment Raritäten



- 6 Produkte, 4/6 Naturland-zertifiziert, 2/6 nach EU-Bio
- Rohkaffee nicht nur aus einem spezifischen Land, sondern einer spezifischen Lage/Region eines Landes
- Besonderheit: Das Vorderetikett enthält wichtige Infos wie die Anbauhöhe und Nennung der Kooperative
- Aus GEPA Rohkaffees der höchsten Qualitätsstufe (nach SCA > 83) hergestellt
- Uganda Bio Espresso Kampala: Besonderheit, weil 100% feiner Robusta
- Für **besonders anspruchsvolle und interessierte Kaffeetrinker\*innen** und Liebhaber\*innen von feinen Espressi oder Filterkaffee **der höchsten Güteklasse**, welche bereit sind, sich diesen auch etwas kosten zu lassen

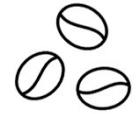


Preis: 34,76 €/kg

29,99 €/kg

*Spezialitäten höchster  
Güteklasse*





## Sondersortiment WLGR Agenda - Regionalkaffees

- 100% Arabica-Mischungen
- **Speziell für eine Region** (aus Kundenwünschen heraus) **entwickelt**
  - Pidecafé (Bohne und gemahlen) für BaWü
  - KDFB für Bayern
  - Zur Stärkung der Partnerschaft zu spezifischen Herkunftsländern/Handelspartner (überwiegend Peru und kleinerer Teil Kolumbien enthalten)
- **Aktionskaffees** mit Freifeld (Bohne & gemahlen sowie **NEU** Espresso Bohne), TransFair gesiegelt → Arabica-Mischung aus Mexiko, Peru, Honduras und Nicaragua
  - Vorderseite kann komplett **individualisiert werden**, für FT-Towns und Weltläden



*Individualisierbar*

Preis: 23,96 €/kg



## Fragen und Antworten **GEPA Kaffee**

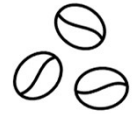
- Welcher Kaffee kann für größere Veranstaltungen empfohlen werden (hohe Standfestigkeit)?

Standfestigkeit ist immer bei Arabica-Robusta-Mischungen gegeben. Deswegen z.B. Café AHA empfehlen oder wenn es Bio sein soll: Faires Pfund Filterkaffee. Diese bieten sich auch mit 500g Grammaturo für größere Veranstaltungen an.

Reine Arabica-Kaffees enthalten mehr sensorisch wahrnehmbare Säure, welche sich mit der Zeit intensiviert, deswegen sind diese nicht mit Standfestigkeit assoziiert.

- Wieso sind Infos zu Mehrpreisverwendung im Produktpass so allgemein gehalten? Wo gibt es aktuelle Argumentationshilfen?

Die Formulierungen im Produktpass sind bewusst eher kurz und allgemein gehalten, weil es hier eine limitierte Zeichenanzahl gibt. Es gibt weitere Informationsquellen bzw. Informationsniveaus wie die Handelspartner-Info auf der gepa-Webseite, welche detaillierter informiert: [Handelspartner der GEPA finden | GEPA - The Fair Trade Company - GEPA DE](#)



## Fragen und Antworten GEPA Kaffee

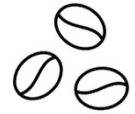
- Gibt es Empfehlungen für Kaffee mit extrem hartem oder weichem Wasser bzw. welcher Kaffee nicht geeignet ist?

Nein. Der optimale Härtegrad für Kaffee liegt zwischen 8 und 12 °dH und unterscheidet sich innerhalb von DEU sehr stark. Auf den Härtegrad beziehen sich unsere Dosierungsempfehlungen für Filterkaffee 7 g auf 125 ml. Wenn Kunden einen Härtegrad >12° oder <8° haben, dann lieber dazu raten mit Re- oder Demineralisierung des Wassers den Härtegrad in einen „optimaleren“ Bereich zu bringen.

### Faustformel:

- Weiches Wasser (pH eher sauer) → Dosierung des Kaffees muss eher stärker sein, keine reinen Arabica-Kaffees verwenden
- Hartes Wasser (pH eher stark basisch) → Bitterstoffe im Kaffee werden verstärkt, geringere Dosierung des Kaffeemehls
- Ganz weiches Wasser → im Großbrüher Gefahr, dass Kaffeemehl aufquilt und nicht durchfließt, dann wird ein gröberer Mahlgrad benötigt (haben wir nicht, alle GEPA Filterkaffees haben den gleichen Mahlgrad)

## Fragen und Antworten GEPA Kaffee

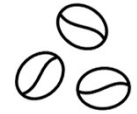


- Was wird unter ausbalanciert verstanden?

Ein ausbalancierter Kaffee ist insbesondere für Kaffeemischungen relevant. Bspw. wir die Milde Mischung als „Der Ausbalancierte Kaffee“ bezeichnet, weil hier die Attribute Säure, Süße und Körper ausgeglichen sind. Nichts dominiert sehr und die Mischung ergibt ein rundes Geschmacksprofil. Dazu im Vergleich sind Espresso immer dominant im Körper oder auch Arabica-Robusta-Mischung, manche Kaffees der PUR-Linie haben dagegen eine angenehm dominierende Säure.

- Sind andere Kaffees nicht ausbalanciert?

Alle unsere Kaffeemischungen sind sensorisch gut ausbalanciert. Es steht nicht überall als Verkaufsargument, weil das Attribut dann an Bedeutung verlieren würde. Die Zeichenanzahl in AX ist für jedes Feld limitiert und deswegen wird versucht die zahlreichen Kaffees in Produktbeschreibung, Besonderheiten und Verkaufsargumenten voneinander zu differenzieren.



## Fragen und Antworten GEPA Kaffee

- Verwechslungsgefahr der Begriffe naturmild und mild, Unterscheidung noch deutlicher möglich?

Die Kaffees unterscheiden sich neben der ähnlichen Bezeichnung im UVP. Zudem sind sie farblich anders gestaltet: grün vs. hellblau

Die Bezeichnung mild wurde bewusst gewählt, weil sie marktüblich und somit den Endverbraucher\*innen bekannt ist.



Um Verwechslungsgefahr am POS zu vermeiden, kann geraten werden, den Orgánico naturmild nicht direkt neben Orgánico mild zu platzieren und bspw. Orgánico Bohne oder entkoffeiniert dazwischen zu platzieren.



#FairCoffeeNow

 **Vielen Dank für Eure Aufmerksamkeit!**   
**Viel Erfolg bei allen folgenden Verkaufsgesprächen**

