



Gemeinsam Lernen

GEPA Schokoriegel | 28.02.2024



Worüber wir heute sprechen



1. Das neue GEPA Schokoriegel Sortiment
2. Mini-Warenkunde zum Thema Schokoriegel
3. Herkunft + Mehrwert vor Ort
4. Fragerunde





Zartbitter



Vollmilch



Weiße Schokolade

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de

Unsere wertvollste Zutat? Gerechtigkeit. Mit jedem Kauf unterstützt du soziale, ökonomische und ökologische Nachhaltigkeit. Genieß deine Fairness! gepa.de



Single Riegel

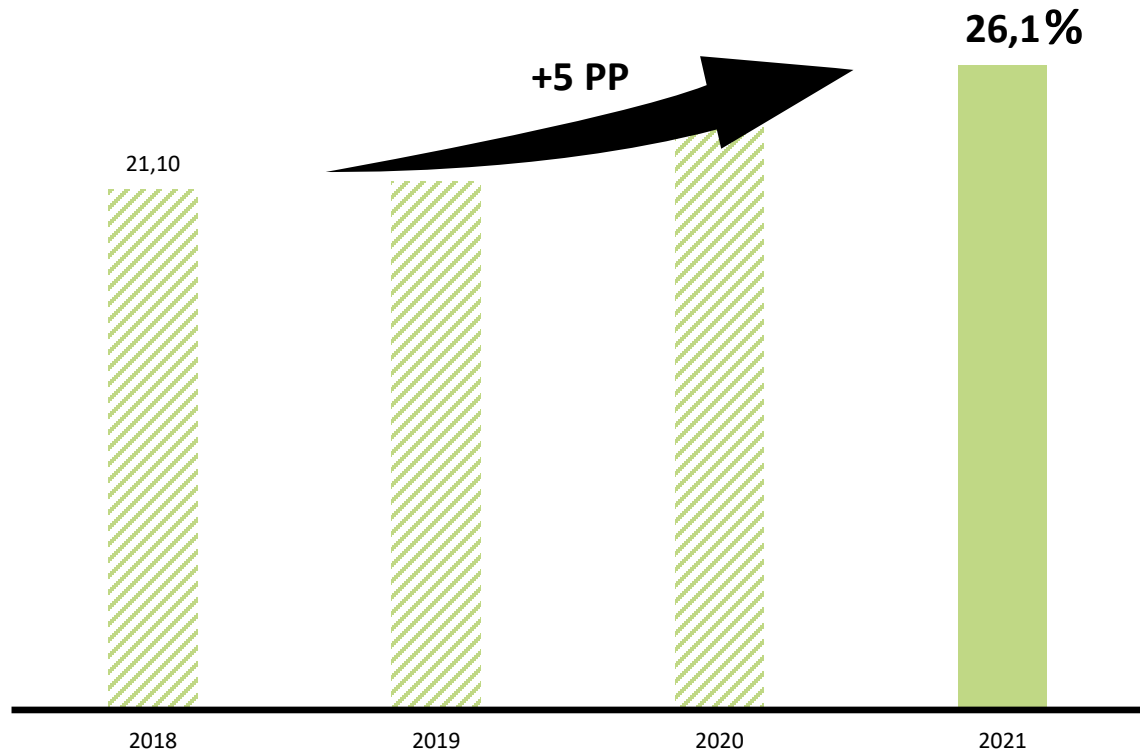
Kategorie mit Umsatzpotential



Wachsende Beliebtheit



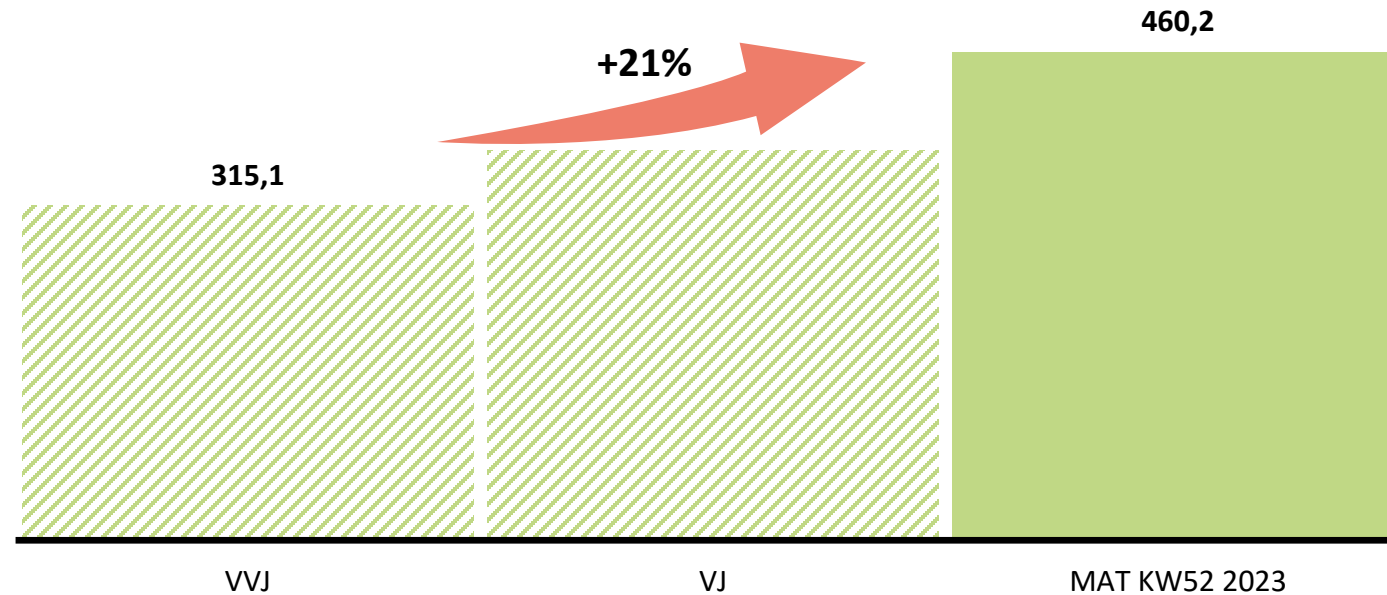
Mehr als jede*r vierte Deutsche snackt einmal die Woche einen Schokoriegel!



Trend:
GEPA Schokoriegel als
Antwort auf den
anhaltenden Trend
des **Snackings**

Wachstums-kategorie

Single (Schoko-) Riegel



Kontinuierliches Umsatzwachstum im zweistelligen Bereich!



Die Highlights des GEPA Sortiments

Taste a fair world!



Was unsere Schokoriegel ausmacht

USPs

- **Feiner Schokoladengenuss:**
 - ✓ Neue und verfeinerte Rezepturen mit spannenden Füllungen/Ingredienzen
 - ✓ Hoher Kakaoanteil: 37% bei Vollmilch Schokolade
 - ✓ Ohne Emulgatoren, dafür schonendes und sorgfältiges Conchieren der Schokoladenmasse
 - **Fairer Handel: Direktimport der hochwertigen Zutaten**
 - ✓ Angabe des Fair-Handelsanteils auf jedem Produkt
 - ✓ Nennung beispielhafter Handelspartner auf jedem Produkt
 - **100% BIO**
 - ✓ Zusätzlich 9/12 Riegeln mit Naturland oder Naturland Fair Siegel
 - **Verpackt in Papier und Innenwickel aus nachwachsenden Rohstoffen (Cellulose) - heimkompostierbar**
-

Cremige gefüllte Schokoriegel

Knackige Hülle – weicher Kern



Milchcreme

Haselnuss-nougat

Zartbitter

Vollmilch

Massive Schokoriegel

Mit knackigem Biss



Zartbitter

Vollmilch

Weißer

Genuss & Fairness



✓ Klare Benennung:
Geschmack & Fairness

✓ Zum Anbeißen: Große
Produktfotos mit Bisskante



✓ Aufmerksamkeit am
POS: Schrift läuft über Kante
hinaus

✓ Klare farbliche
Abgrenzung je Sorte

Neuer Umkarton



Gleicher Karton für massive
und gefüllte Riegel



Bedruckter Umkarton mit Haltung
für zusätzliche Aufmerksamkeit



massive Schokolade



gefüllte Schokolade

Stärkere Blockwirkung
im 3er Facing



3 x 6 Stück je Karton





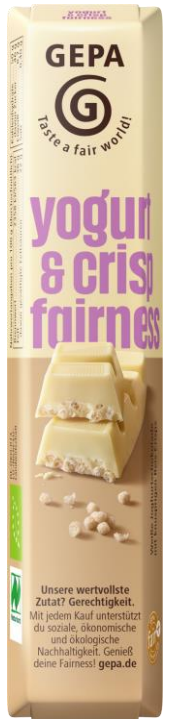
Veränderung im Detail

Aus Fairetta, milk & creamy und Praliné wird fairness



Unveränderte Rezeptur

Neue Verpackung + neuer Name



Jetzt in Bio-Qualität



✓ Teil der 100% Bio Schokoladen Umstellung

✓ Unveränderter Weiße/Vollmilch-Schokolade-Anteil

Veränderte VM Rezeptur



- Wechsel von Vollmilch-Rezeptur mit 38% Kakaoanteil (u.a. mit Mascobado Zucker) auf 37% Pur nur mit Rohrohrzucker
 - Vereinheitlichung der Rezepturen = bessere Produktionssteuerung
 - Karamellnote des Mascobados harmoniert nicht mit allen Ingredienzen
- Betrifft alle Riegel mit Vollmilch-Masse:
 - ✓ Bio quinoa crisp fairness
 - ✓ Bio honey almond fairness
 - ✓ Bio hazel nougat fairness
 - ✓ Bio double milk fairness
 - ✓ Bio creamy cocos fairness



Neue Vollmilchrezeptur



✓ Kein Produkt-marketing an Kinder

Neue Vollmilch-Rezeptur



Neue Vollmilch-Rezeptur



Jetzt nur noch
Vollmilch Schokolade

Neue Vollmilch-Rezeptur



Reduktion des Quinoa-Anteils, um hohen Produktionsausschuss zu vermeiden (weniger Lebensmittelvernichtung)

Inspirierte Neuprodukte

Milchcreme trifft Benita



Jetzt mit Instant
Café Benita Stückchen
für Crunch



Klare Differen-
zierung zu anderem GEPA
Kaffee Riegel

Neuprodukt Zartbitter

Jetzt mit knackigen Keksstückchen



NEU



✓ Neuer Impuls für
umsatzschwachen Riegel

✓ Vegan

✓ Jetzt mit
60% Kakaoanteil

Neuprodukt mit Crunch

Milchcreme trifft Karamell



NEU



Antwort auf
Karamell-Trend

Besserwissen über Riegel

...vom Beißen und Lutschen

Wie auch beim Eis Essen – Unterscheidung zwischen zwei Typen bei Schokolade und Riegeln:

- **Beißen:** nutzen Zähne, beißen einzelne Stücke ab, um diese zu zerkauen
→ Ideale Riegel: Massive Riegel, gerne auch mit Zutaten
 - **Lutschen:** ohne Zähne lutschen sie Riegel beim Verzehr
→ Ideale Riegel: gefüllte Riegel ohne große Zutaten
-

Besserwissen über Riegel

Zwei Arten von weißer Schokolade

Wir benutzen zwei unterschiedliche weiße Schokoladenmassen für unser Riegelsortiment:

- Klassische Weiße Schokolade:
→ Verfeinert unseren poppy & vanilla fairness
- Weiße Joghurtschokolade:
→ Die erfrischend leichte Joghurtnote findet sich in unseren Riegeln yogurt & crisp und in der oberen Schicht von yogurt & choc fairness



Wer steckt hinter unseren Riegeln?





Quelle: GEPA – The Fair Trade Company/ A. Welsing
oben: Maria da Fatima – unten: Adalberto Feirreira Luis



CECAQ-11 / São Tomé (Kakao)

- **Kakao** aus São Tomé hat einen ausgezeichneten Ruf – so auch die von Hand verlesenen Bohnen von CECAQ-11
- Kooperative auf dem Inselstaat São Tomé e Príncipe vor der Küste Kameruns – GEPA-Partner seit 2010
- Durch den Mehrpreis des Fairen Handels wurde u.a. in die Infrastruktur und einen Kindergarten investiert
- Aufforstungsprojekt: Fördert Biodiversität und schützt vor Erosion – aber auch das Laub der Bäume liefert fruchtbaren Humus, der Wasser speichert
 - ✓ Gefördert durch GEPA Kund*innen
- Ausblick: Als Folge der Pandemie sollen Farmen in Zukunft mehr Grundnahrungsmittel selbst anbauen



Quelle: GEPA – The Fair Trade Company/ A. Welsing

El Ceibo / Bolivien (Kakaobutter)

- GEPA kauft Kakaobutter von El Ceibo – so bleibt mehr Wertschöpfung im Ursprung
- Bereits seit 1988 wird Bio-Kakao angebaut – durch regelmäßige Einnahmen aus dem Fairen Handel baute El Ceibo eine eigene Schokoladenfabrik und legte eine Baumschule an
- Kooperativen-Dachverband aus Sapecho mit rund 1.300 Bauernfamilien – GEPA-Partner seit 1986
- El Ceibo bietet seinen Mitgliedern eine Reihe von Sozialleistungen: Arztkostenbeihilfe, Stipendien für Schulausbildung, Weiterbildung für Erwachsene



A woman with dark hair, wearing a bright red t-shirt, stands in a cacao plantation. She is looking towards the camera with a slight smile. In the background, a tree trunk is visible with several large, dark purple cacao pods hanging from it. The ground is covered with dark mulch, and there are green plants and trees in the distance.

Mehrwert durch Kakaobutter
Besuch bei GIEPA-Partner El Ceipo/Bolivien



Quelle: GEPA – The Fair Trade Company
oben: Nicolás Ortiz – unten: Arianny Holguin



COOPROAGRO/ Dominikanische Republik (Kakao)

- COOPROAGRO (Cooperativa de Productores Agropecuarios) ist eine Kakao-Kooperative im Nordosten des Landes – GEPA-Partner seit 2007
- Die Kooperative verfügt über ein eigenes Team aus Agraringenieuren, die kontinuierlich beratend den 2.000 Kakaobäuer*innen zur Seite stehen
- Mit dem Kakao-Mehrprijs wurden Schulen saniert, Vereinsgebäude und Brücken gebaut sowie die Stromversorgung erneuert
- Der Klimawandel reduzierte Produktivität in den letzten Jahren, deshalb gibt es Experimente mit unterschiedlichen Kakaopflanzen auf Modellfarmen





Quelle: GEPA – The Fair Trade Company



Serendipalm / Ghana (Palmöl)

- Kleinbauernprojekt aus Asuom – GEPA-Partner seit 2012
- Ökologischer Anbau ohne Waldrodung: Anbau von Ölpalmen gemeinsam mit Kakao und Zitrusfrüchten
- Bessere Arbeitsbedingungen: kostenlose, warme Mahlzeiten, aktive Beteiligung zur Planung und Verbesserung des Betriebs
- Höhere Einkommen: Fairer Handel ermöglicht den Verkauf zu fairen Bedingungen nach Europa
- News: Eine Montessori-Kinderkrippe zur Betreuung von 100 Kindern wurde eingeweiht

Was regeln unsere Riegel?

Auf den Punkt gebracht

- Wälder für die Zukunft: Aufforstung fördert Biodiversität und schützt vor Erosion auf der Insel São Tomé. Die GEPA-Kund*innen fördern dieses Projekt.
 - Kakaobutter aus Bolivien: Der GEPA-Partner El Ceibo in Bolivien stellt Kakaobutter her – außergewöhnlich für eine Bauernkooperative.
 - Kakaobäume inmitten anderer Bäume: Beim GEPA-Partner COOPROAGRO wachsen die Kakaobäume zusammen mit anderen Bäumen und Sträuchern (Agro-Forstwirtschaft).
 - Nachhaltiges Palmöl ist möglich: Beim GEPA-Partner Serendipalm in Ghana wird kein Regenwald für Ölpalmen gerodet. Sie stehen auf den kleinen Farmen der Bäuer*innen.
-

**Danke für die
Teilnahme**



**Gibt es noch
Fragen?**