

**GEPA®**



# #CHOCOL4 CHANGE

Ein Stück für dich.  
Ein Stück fürs Klima.



**DEIN  
BEITRAG!**



**20 Cent**  
für Klimaschutz-  
projekte

**BIO & FAIR**  
Vollmilchschokolade  
37 % Kakao

## #Choco4Change – Die echte, faire Klimaschokolade

Du. Wir. Alle können etwas tun – für positive Veränderungen auf unserer Welt. Auch diese faire Bio-Schokolade. Stück für Stück unterstützt sie unsere Partner beim Klimaschutz. Danke, dass du mitmachst!

Unsere neue #Choco4Change ist die einzigartige, echte Klimaschokolade, die alles zusammenbringt, was Ihnen und Ihren Kunden und Kundinnen wichtig ist – hier kann jeder und jede mitmachen und direkt zum Klimaschutz beitragen: Von den zwei Euro UVP fließen 20 Cent in Klimaprojekte bei unseren Handelspartnern in Tansania und auf São Tomé. Die Schokolade selbst ist natürlich fair gehandelt und gleichzeitig bio: Fairer Handel in Süd und Nord sowie Bio-Anbau schützen Mensch & Natur – und letztendlich die Zukunft für uns alle.

### EINE TAFEL KANN VIEL BEWIRKEN!

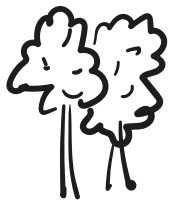
#### #Choco4Change auf einen Blick:

- 20 Cent für Klimaprojekte
- 100% faire Zutaten: Kakao, Zucker, faire Milch
- 100% bio
- 100% transparent
- 0% ausbeuterische Kinderarbeit
- 0% Alufolie
- 0% Soja-Lezithin
- Innenwickel kompostierbar

#### »Dein Beitrag« – 20 Cent für Klimaschutzprojekte

Der Klimawandel trifft vor allem die Kleinbauern in Ländern des Südens. Fairer Handel und Bio-Anbau sind an sich schon besser fürs Klima – wer sich für die #Choco4Change entscheidet, unterstützt sie noch zusätzlich dabei, die Herausforderungen zu meistern.

Und so verwenden unsere Partner in Sao Tomé und Tansania den Klimaschutzbeitrag der #Choco4Change:



Aufforstungsprojekt São Tomé

fruchtbaren Humus, der das Regenwasser besser speichert. Solche Projekte bereiten den Boden für die Zukunft und bewahren die Artenvielfalt.

Je Tafel fließen 6 Cent in das Aufforstungsprojekt – wenn wir 100.000 Tafeln verkaufen, kommen 6.000 Euro dafür zusammen. So können dort potenziell bis zu 8.500 Bäume gepflanzt werden. In jedem Fall nutzt CECAQ-11 diesen Beitrag für Setzlinge und Pflege.



#### CECAQ-11 pflanzt Bäume zum Schutz vor dem Klimawandel

Auf der Insel São Tomé gedeihen besonders aromatische Kakaobohnen. Doch Wetterextreme wie Dürre und Starkregen bedrohen inzwischen die Ernte. Durch die Pflanzung neuer Bäume wie Fruteira (Brotfruchtbaum) beugen die Kleinbauern von CECAQ-11 der Erosion vor. Das Laub sorgt außerdem für

Wie nah wir dem gemeinsamen Ziel gekommen sind, zeigt der animierte Baumzähler auf [www.gepa.de/choco4change](http://www.gepa.de/choco4change)



Ofenprojekt Tansania

#### KCU engagiert sich fürs Klima

Viele Familien in Tansania kochen mit Holz auf offenen Feuerstellen. Damit gehen nicht nur Waldrodung und starke Rauchemissionen einher, die gesundheitsschädlich sind, sondern auch ein großer Teil des Einkommens muss für den Kauf von Holzkohle ausgegeben werden. Mit energieeffizienten Öfen will die Kagera Cooperative Union (KCU) Emissionen und Abholzung reduzieren.

Die Öfen werden lokal von kleinbäuerlichen Gemeinschaften selbst hergestellt.



Für das Ofenprojekt arbeiten wir mit der Klima-Kollekte zusammen. Dem kirchlichen CO<sub>2</sub>-Kompensationsfonds gehören u.a. die GEPA-Gesellschaft MISEREOR, Brot für die Welt und das Kindermissionswerk »Die Sternsinger« an. Mehr dazu auf [www.klima-kollekte.de](http://www.klima-kollekte.de)



Mitglieder von KCU stellen die neuen, effizienteren Öfen selbst her.

Foto: KCU



Beim Kochen entsteht weniger Rauch, das ist besser für Gesundheit und Klima.

Foto: KCU



Foto: KCU

Sortieren des Kakaos bei CECAQ-11

## Das bringen die neuen Öfen:

- sparen 20 % Energie
- weniger Rauch, weniger Asche
- besser für die Gesundheit
- mehr Zeit und Geld für die Familien statt für die Beschaffung von Brennholz oder den Kauf von Holzkohle
- Alternativen zu Holz einsetzbar, z. B. Pflanzenteile wie die Blätter von Maiskolben – das schützt den Wald und damit das Klima

Je Tafel fließen 14 Cent in das Ofenprojekt in Tansania. Wenn wir 100.000 Tafeln verkauft haben, kommen dafür also 14.000 Euro zusammen – davon können 400 Öfen finanziert werden und die würden zusammengenommen im Jahr 610 Tonnen CO<sub>2</sub> einsparen. Josephat Sylvand, Exportmanager von KCU: »Das Projekt fördert einerseits Maßnahmen zur Anpassung und Eindämmung des Klimawandels – ein brennendes globales Problem. Die Öfen selbst bieten beim Kochen viele Vorteile, sparen CO<sub>2</sub> und fördern unter anderem Gender-Gerechtigkeit. In Zukunft kann das Projekt eine weitere Einkommensquelle für unsere Mitglieder sein, die die Öfen herstellen. Außerdem ist es ein Zeichen für die gute Zusammenarbeit mit der GEPA.«

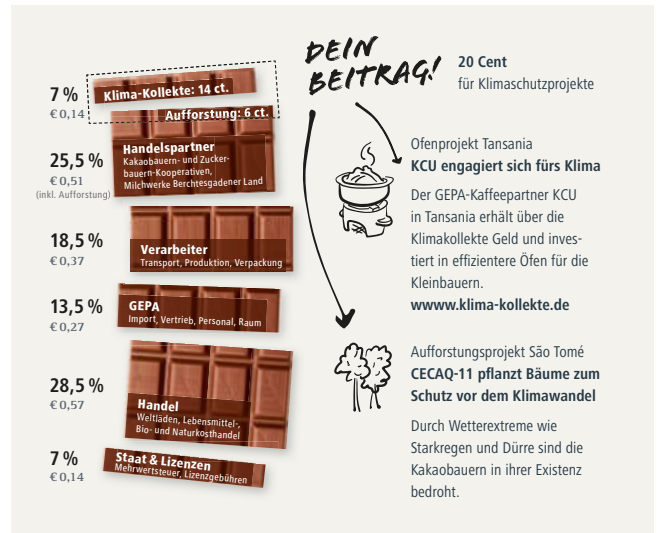
## Sag' es deinen Freunden für noch mehr Wirkung

Wenn du die **#CHOCO4CHANGE** genießt, weißt du, dass die Bauern fair bezahlt werden, der Anbau nachhaltig ist und dazu noch 20 Cent in Klimaprojekte fließen. Sag' das gerne auch allen deinen Freunden – oder schenke ihnen doch gleich eine **#CHOCO4CHANGE**: Wenn wir 100.000 Tafeln verkauft haben, können auf São Tomé bis zu 8.500 Bäume gepflanzt und in Tansania 400 neue Öfen finanziert werden. So wird CO<sub>2</sub> eingespart und aus der Luft gebunden. Lass uns gemeinsam loslegen: Je mehr mitmachen, desto besser!

## 100 % Fair Trade

Wie kann man besser die Welt verändern, als mit einem leckeren Stück Schokolade? Das haben wir uns auch gedacht und vor 20 Jahren die erste faire Bio-Schokolade überhaupt auf den Markt gebracht. Die haben wir 2011 sogar noch fairer gemacht, genauer gesagt: rundum fair in Süd und Nord mit fair gehandelter Bio-Alpenmilch. Dass wir unsere Handelspartner kennen und draufsteht, was drin ist, ist für uns selbstverständlich. An der Verpackung haben wir gefeilt und gefeilt – inzwischen ist der Innenwickel kompostierbar. Fair Trade und Bio-Anbau schützen das Klima auf vielfältige Weise. Dass wir mit unseren Produkten darüber hinaus noch stärker zum Klimaschutz beitragen wollen, war für uns der nächste logische Schritt.

## So geht deine Rechnung auf beim Schokoladenkauf:



Auf der Innenseite der #Choco4Change ist gleich eine gestaltete Musterkalkulation in Kurzform zu finden. Die komplette Musterkalkulation zum Download gibt's auf: [www.gepa.de/choco4change](http://www.gepa.de/choco4change)

## GEPA-Schokolade – das sind die fairen Pluspunkte:

Die #Choco4Change ist eine leckere GEPA-Vollmilchschokolade mit 37 % Kakaoanteil – wie alle unsere Schokoladen gelten auch hier unsere Pluspunkte:

### Besonderheiten auf einen Blick:

- **transparente Lieferkette:** Von der Bohne bis zur Tafel fair
- **kein Mengenausgleich:** Wir lassen die fairen Rohwaren getrennt von anderen verarbeiten
- **reine Kakaobutter, keine Fremdfette**
- **ohne Emulgatoren** wie Soja-Lezithin
- **keine Gentechnik**
- **kompostierbare Innenfolie** aus nachwachsenden Rohstoffen
- **Wir investieren Gewinne wieder in den Fairen Handel**
- **100 % faire Zutaten**
- **faire Bio-Milch** aus Deutschland

## Rundum fair mit fairer Milch

Alle GEPA-Milchschokoladen enthalten die faire Bio-Alpenmilch der Milchwerke Berchtesgadener Land, zertifiziert von Naturland Fair. Das bedeutet, dass auch die Milchbauern faire Preise für ihre Arbeit erhalten und trägt dazu bei, ökologische Landwirtschaft hier bei uns in Deutschland zu fördern und zu erhalten.

## Besser verpackt: Von außen und von innen

Von außen: Auf der #Choco4Change steht die Südhalbkugel im Fokus. Meistens sehen wir hier in Europa Weltkarten, bei denen Europa in der Mitte liegt – der Süden gerät oft aus dem Blick, wortwörtlich. Das wollen wir ändern – auch durch Design. Von innen: Die Innenfolie der #Choco4Change ist kompostierbar. Alle Infos, auch zur Entsorgung: [www.gepa.de/schokofolie](http://www.gepa.de/schokofolie)

#Choco4Change – alles was dir wichtig ist, in einer Tafel Schokolade. Sei dabei und verändere mit uns die Welt, Stück für Stück.

Alle Infos zur #Choco4Change, den animierten Baumzähler, Musterkalkulation, Fotos und bald Videos gibt es auf [www.gepa.de/choco4change](http://www.gepa.de/choco4change)



Passende Materialien zum Kampagnenprodukt stehen auf Seite 29 »Neue Verkaufs- und Werbematerialien«.

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
895180212	#Choco4Change	100 g	2,00 €	10 St

## Schokola-Tee: ungewöhnlich lecker!

Die Experimentierfreudigkeit unserer Schokoladen-Kreativeure bringt mitunter ungewöhnliche Ergebnisse hervor. So auch hier: Eine Kombination von weißer Schokolade mit Tee mutet vielleicht für den einen oder anderen seltsam an. Aber die beiden neuen Schokoladen sehen nicht nur klasse aus, sie schmecken auch toll!

Die zwei weißen Schokoladensorten enthalten, Kakao, Zucker und Tee von GEPA Handelspartnern, der Kakao für die beiden Sorten stammt aus São Tomé und der Dominikanischen Republik. Und in beiden finden Sie Tee – natürlich aus Fairem Handel!

**Grand Chocolat Matcha Blanc:** Eine feinerbe weiße Schokolade veredelt mit aromatischem grünen Matcha Tee – eine extravagante Schokolade in einem zarten Grünton.

**Grand Chocolat Earl Grey Blanc:** Eine herbfrische weiße Schokolade verbindet sich mit der Eleganz unseres Earl Grey Tees – optisch und geschmacklich ein Hochgenuss.



### Besonderheiten auf einen Blick:

- Kakaomasse aus Bohnen aus São Tomé und der Dominikanischen Republik
- ohne Emulgatoren, dafür schonendes und sorgfältiges Conchieren der Schokoladenmasse
- Direktimport der hochwertigen Zutaten und Unterstützung mehrerer Handelspartner
- Ausgefallene Rezepturen mit Matcha bzw. Earl Grey Tee
- Innenwickel kompostierbar

Art.-Nr.	Bezeichnung	Größe/Gewicht	UVP / Stück	Inhalt je Karton
8961874	Bio Weiße Matcha Schokolade	80 g	2,44 € (ab 1.1.21 2,49 €)	10 St.
8961875	Bio Weiße Earl Grey Schokolade	80 g	2,44 € (ab 1.1.21 2,49 €)	10 St.