




Nachhaltig handeln
Baden-Württemberg

Stadtschokoladen

 Arbeitspapier des Nachhaltigkeitsbüros



Baden-Württemberg

Stadtschokoladen

 Arbeitspapier des Nachhaltigkeitsbüros

HERAUSGEBER	LUBW Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg Postfach 10 01 63, 76231 Karlsruhe, www.lubw.baden-wuerttemberg.de
BEARBEITUNG	Andreas Wenzel, Stuttgart
REDAKTION	LUBW Landesanstalt für Umwelt, Messungen und Naturschutz Baden-Württemberg Gerd Oelsner, Nachhaltigkeitsbüro
BEZUG	Download unter: www.lubw.baden-wuerttemberg.de
STAND	März 2017
BILDNACHWEIS	Titelbild: Harry Hohl, LUBW

EINLEITUNG **7**

SCHRITTE ZUR STADTSCHOKOLADEN

Wahl des Partners	8
Das Erscheinungsbild gestalten	8
Öffentlichkeitsarbeit	8
Beispiele für öffentlichkeitswirksame Aktionen	8
Angebot außerhalb des Weltladens	9
Sonstiges	9
Nach der Einführung	9
Beispiele	9
Neues Beispiel – Zusammenarbeit mit lokaler Confiserie	10
Stadtschokoladen, Faire Beschaffung und Fairtrade-Towns	10

ANHANG A: ANBIETER

dwp/Zotter	12
EL PUENTE	13
GEPA	14
My Chocolate Box	15

ANHANG B: ÖRTLICHE INITIATIVEN **16**

Einleitung

Wie gewinne ich die Menschen für einen nachhaltigen Konsum? Also für fair gehandelte, ökologisch hergestellte oder regionale Produkte? Seit vielen Jahren sind dabei „eigene“ kommunale oder regionale Produkte erfolgreich. Nachdem es seit bald 20 Jahren öko-faire Städte-, Agenda- oder Partnerschaftskaffees gibt, erzielen auch immer mehr öko-faire „Stadtschokoladen“ großen Erfolg. Seit der letzten Fassung dieses Arbeitspapiers von 2010 ist die Anzahl solcher Projekte allein in Baden-Württemberg von rund 20 auf über 50 angestiegen. Wir zeigen anhand von Beispielen, wie ein solches Projekt vor Ort von Kommunen, Agenda- oder Eine-Welt-Gruppen, FairtradeTown-Steuerungsgruppen und Weltläden einfach umgesetzt werden kann.

Die Deutschen sind gemeinsam mit den Schweizern Weltmeister im Schokoladengenuss. Pro Person verzehren sie im Jahr rund zehn Kilogramm der süßen Leckerei. Die Kakaobohnen für die Herstellung der Schokoladen stammen zumeist aus Westafrika, vor allem der Elfenbeinküste. Fast 50 Prozent der weltweit produzierten Kakaobohnen liefert das kleine Land. Doch schon lange sorgt die dortige Bewirtschaftung der Kakaofelder für negative Schlagzeilen: in den vielen kleinen Kakaoplantagen der Elfenbeinküste werden Kinder gezwungen, wie Sklaven für Hungerlöhne zu arbeiten. Die Organisation Anti-Slavery International spricht von rund 200 000 Kinderarbeitern, andere von bis zu 1,4 Millionen.

Zwar verpflichtete sich die Schokoladenindustrie, diese Missstände bis 2020 zu beheben, doch die Studien wie die des kirchennahen Instituts Südwind belegen, dass sich die Situation auf den Kakaofeldern in den vergangenen Jahren nur unwesentlich verändert hat. Als Grund für die ausbeuterische Kinderarbeit nennen Hilfsorganisationen unter anderem die stark schwankenden Preise an der Kakaobörse und das damit verbundene hohe finanzielle Risiko, unter dem die Kakaobauern leiden.

Der Faire Handel bietet hier Sicherheit. Er garantiert den Kakaobauern Mindestpreise sowie Zuschläge für die faire bzw. für die ökologische Produktion. Unter anderem mit der Einführung des Fairtrade Kakao-Rohstoffprogramms,

der auch Mischprodukte und geringere Fairtrade-Anteilsquoten erlaubt, konnte seit 2014 der Anteil von unter Fairtrade-Bedingungen angebauten Kakaobohnen in Deutschland deutlich gesteigert werden, doch immer noch stammt nur ein Bruchteil der Schokolade aus Fairem Handel.

Viele Initiativen, Weltläden und FairtradeTown-Steuerungsgruppen bemühen sich, fair gehandelte Schokolade bekannt zu machen. Eine Strategie dabei ist die Einführung einer Stadtschokoladen. Das Konzept ist einfach: Ein Fairtrade-Importeur oder ein lokaler Chocolatier produzieren die Schokolade aus Fairem Handel, ein Weltladen-Team oder eine engagierte Aktions-Gruppe entwickeln das individuelle Erscheinungsbild. Somit wird die Schokolade zum Werbeträger – sowohl für die Stadt als auch für den Fairen Handel.

Schritte zur Stadtschokolade

Wahl des Partners

Hat sich ein Team geeinigt, eine Stadtschokoladen einzuführen, muss geklärt werden, mit welchem Schokoladen-Hersteller zusammengearbeitet werden soll. Die großen Fairtrade-Handelshäuser dwp, gepa und el puente bieten individuell gestaltbare Stadtschokoladen an. Inzwischen gibt es auch ein paar Beispiele von lokalen Confiseries, die mit Fairtrade-Rohprodukten eigene Kreationen herstellen. Sie unterscheiden sich in den Schokoladensorten und den Konditionen. Auch bei einigen Werbeartikel-Vertrieben sind faire Schokoladen gelistet, die dann individuell gestaltet werden können, doch diese verwenden meist die gleichen, bereits genannten Schokoladen. Eine Auswahl verschiedener Angebote ist im Anhang.

Das Erscheinungsbild gestalten

Ein entscheidendes Kriterium für den Erfolg der Stadtschokoladen ist die Gestaltung ihres äußeren Erscheinungsbilds. Für die spätere Vermarktung ist es sinnvoll, wenn es einen erkennbaren Bezug zur Stadt bzw. zur Region herstellt. Meist wird dabei eine Banderole (äußere Papierhülle der Verpackung) individuell gestaltet, doch inzwischen kann man sogar die Schokolade selber bedrucken lassen. Die Möglichkeiten sind dabei vielfältig: Es gibt Stadtschokoladen mit prägnanten Bauten (z.B. Stadtschokoladen Ravensburg mit dem „Mehlsack“) oder Landschaftselementen (Stadtschokoladen Bad Waldsee mit See) als Motiv, gestaltet als Foto, Malerei oder Zeichnung. Die meisten Anbieter sind gegen ein Entgelt auch bei der Gestaltung behilflich, doch viele Weltläden oder Aktionsgruppen haben Graphiker oder Künstler im Team, die das Design übernehmen können.

Öffentlichkeitsarbeit

Je nach Kapazität des Teams ist zu überlegen, wie intensiv die Öffentlichkeitsarbeit betrieben werden kann. Wichtig ist, die geplanten bzw. durchgeführten Initiativen in der Öffentlichkeit bekannt zu machen, beispielsweise durch eigene Presseartikel, Texte im Internet oder in Rundbriefen sowie durch Einladungen an die Presse bei Veranstaltungen. Sind nur geringe Kapazitäten vorhanden, helfen Plakate, die Schokolade publik zu machen.

Beispiele für öffentlichkeitswirksame Aktionen

„Welche Schokolade schmeckt am besten?“ Öffentlicher Wettbewerb, um die beliebteste Schokoladensorte für die geplante Stadtschokoladen zu bestimmen.

„Prominenz wirbt mit“ Stadtbekannte Persönlichkeit wählt die geeignete Schokoladensorte aus.

„Schokolade sucht Kunst“ Kunstwettbewerb zur Gestaltung der Banderole. Bei einem solchen Wettbewerb muss bedacht werden, welche räumlichen und personellen Kapazitäten zur Verfügung stehen. Schulen sind gerne bereit, an einem solchen Wettbewerb teilzunehmen. Die dabei entstehende Bilderflut bedarf jedoch guten Managements. Durch eine Altersbegrenzung oder eine entsprechende zeitliche Befristung des Abgabetermins kann die Bilder- bzw. Fotomenge gesteuert werden.

„Prominenz hält den Schirm“ Bekannte Persönlichkeiten wie beispielsweise Bürgermeister, Sportler, Künstler übernehmen die Schirmherrschaft über die Schokolade. Dies sichert die Aufmerksamkeit der Presse und hilft, Menschen anzusprechen, die den Weltladen zuvor noch nicht betreten haben.

Angebot außerhalb des Weltladens

Wenn möglich, sollte versucht werden, Partner für die Vermarktung und den Verkauf der Schokolade zu gewinnen. Ist in der Stadt eine Agenda-Gruppe vorhanden, fällt es oft nicht allzu schwer, die Stadt als Partner zu gewinnen. In Friedrichshafen unterstützte die Stadt beispielsweise den örtlichen Weltladen mit einer Abnahmegarantie. Hier ist die Schokolade ein Teil des Sortiments der städtischen Präsente. Auch Bäckereien, Cafés, Hotels oder Einzelhandelsgeschäfte wie beispielsweise Buchhandlungen bzw. Blumenläden führen mancherorts faire Stadtschokoladen in ihrem Sortiment. Je nach Absprache verkaufen diese Verkaufsstellen die faire Schokolade im Auftrag des Weltladens oder sie sind am Gewinn beteiligt. Vorteilhaft ist hierbei, dass neue Verbraucherschichten für den Fairen Handel interessiert werden können.

Sonstiges

Die Stadtschokoladen können von mehreren Weltläden gemeinsam als Landkreis-Schokoladen vermarktet werden. Einen größeren Absatz und die Erschließung neuer Kunden verspricht auch die gemeinsame Vermarktung der Schokolade mit einem anderen regionalen Anbieter, beispielsweise einer Winzervereinigung.

Nach der Einführung

Nach der Einführung wird die Schokolade meist sehr stark nachgefragt, dann nimmt das Interesse ab und die Verkaufszahlen sinken. Wenn zu große Mengen bestellt wurden, kann es sein, dass Schokoladen übrig bleiben, auch wenn das aufgedruckte Haltbarkeitsdatum schon erreicht ist. Um die Attraktivität zu erhalten, müssen immer wieder Marketing-Aktionen durchgeführt werden. Günstig ist es, wenn eine (hauptamtliche) Kraft die Verantwortung für die Stadtschokoladen übernehmen kann. Auch Abnahmegarantien z.B. von der Stadtverwaltung helfen bei der Kalkulation.

Beispiele

Seit etwa 10 Jahren sind faire Stadtschokoladen in immer mehr Städten Baden-Württembergs sehr erfolgreich. Oft waren es Weltläden, in letzter Zeit auch Fairtrade-Town Steuerungsgruppen, die die Initiative ergriffen und in Kooperation mit der jeweiligen Kommune ein solches Projekt ins Rollen brachten. Seit der ersten Fassung dieses Info-Papiers kamen zahlreiche Stadtschokoladen in Baden-Württemberg und ganz Deutschland dazu. Die Erfahrungen einiger Weltläden, wie sie im Oktober 2009 im „Eine Welt Journal Südzeit“ in einem Sonderartikel geschildert wurden, sind für die Planung und Einführung einer eigenen Stadtschokoladen hilfreich. Im digitalen Archiv des Dachverband Entwicklungspolitik Baden-Württemberg DEAB ist die Ausgabe unter folgendem Link zu finden (http://www.dachverband-entwicklungspolitik-bw.de/web/cms/upload/pdf/Sdzeit/suedzeit_43_okt_2009.pdf).

In dem Artikel sagte beispielsweise Claudia Irion-Kurle, Mitarbeiterin des Weltladens Reutlingen vor etwa sieben Jahren: „Unsere Stadtschokoladen sind ein sehr großer Erfolg“. Hergestellt wurde die Reutlinger Schokolade mit der Geschmacksrichtung Nougat vom Chocolatier Zotter, bezogen wird sie über die Fairhandelsgenossenschaft dwp. Auf der Banderole ist eine Reutlinger Stadtansicht zu sehen. Das Weltladen-Team bot seine Stadtschokoladen nach der Sommerpause im Jahr 2007 an. Innerhalb eines Jahres stieg der Umsatz auf 4.000 Tafeln. Weder Werbung noch sonstige Marketing-Aktionen waren für diesen Erfolg nötig. Irion-Kurle: „Es ist völlig unkompliziert, eine Stadtschokoladen zu initiieren. Wichtig ist, dass die Sorte nicht zu exotisch, das Motiv allgemein ansprechend ist.“ Das Weltladen-Team hatte nach einiger Zeit eine zweite Stadtschokolade mit einem weiteren Reutlinger Motiv ins Sortiment aufgenommen. Unter anderem auf Veranstaltungen wie dem „Neigschmeckt Markt“ werden diese auch 2016 immer noch erfolgreich verkauft.

Als der Weltladen Friedrichshafen 2006 zu den ersten gehörte, die eine Stadtschokolade ins Sortiment aufnehmen, war der Boden durch den Städtekafee Friederico bereits geebnet. Simone Kegelmann resümierte: „Wir haben ungefähr 30 Stunden Arbeit investiert, dann lief der Verkauf unserer Stadtschokoladen wie von selbst (...).“

Die Stadtverwaltung hat sich bereit erklärt, unsere Schokolade in ihre Geschenkarbeit aufzunehmen“. Sind genügend Kapazitäten im Team vorhanden, plädiert Kegemann dafür, prominente Kooperationspartner zu gewinnen, Marketingaktionen durchzuführen und Pressearbeit zu leisten. Doch man muss sich immer wieder neu erfinden. Mit der Bodensee-Schokolade gibt es unter Führung des Friedrichshafener Weltladens seit 2014 ein EU-gefördertes grenzübergreifendes neues Projekt. In Zusammenarbeit mit dem Freiburger Regenwald Institut und dem Hersteller Hachez kommen Kakaobohnen aus Wildsammung im Amazonasgebiet zum Einsatz. Die Produkte werden rund um den Bodensee in den Schweizer claro Läden sowie Weltläden in Österreich und Deutschland verkauft.

Der Erfolg der Stadtschokoladen spricht für sich. Nachdem 2009 rund 20 Weltläden in BadenWürttemberg eine eigene Stadtschokoladen aufgelegt hatten, sind es inzwischen über 50. Seinen Anfang nahm der Siegeszug dieser Marketingidee im Weltladen Ravensburg, der zur Fairhandels-Genossenschaft dwp gehört. Hier wird die Mango-Schokolade von einem typisch städtischen Motiv, dem Mehlsack, geschmückt. Weitere Geschmacksrichtungen und Motive ergeben zusammen eine eigene kleine Edition. Weltladen-Mitarbeiter Georg Schmitz resümiert: „Die Stadtschokolade ist sehr hilfreich für den Fairen Handel in unserer Stadt“. Nach der ersten Euphorie lasse die Nachfrage zwar leicht nach, doch zusätzliche Motive und neue Aktionen, bei denen die Tafeln zum Einsatz kommen, machen die Schokolade für Kundinnen und Kunden immer wieder aufs Neue interessant. Einige Weltladen-Mitarbeitende nannten die kurze Haltbarkeit der Schokolade als Problem, insbesondere, wenn sie von anderen Geschäften abverkauft werde. Aus Frische- und Qualitätsgründen ist diese deutlich kürzer als z.B. gesetzlich vorgeschrieben.

Neues Beispiel – Zusammenarbeit mit lokaler Confiserie

Ergänzend zu diesen älteren Beispielen möchten wir die Göppinger Stadtschokolade „Göppingen zum Fair-Naschen“ vorstellen. Auf der Internetseite der Stadtverwaltung heißt es „In einer spannenden Verkostung, an der Mitglieder des Gemeinderates und der Stadtverwaltung teilgenommen haben, konnte sich Apfel-Karamell hauchdünn vor Sonnenblume-Kürbis-Honig als Geschmacksrichtung für die fair gehandelte Göppinger Stadtschokolade durchsetzen.“ Die Zutaten aus fairem Handel (Kakao und Zucker) werden in dieser Schokolade mit den regionalen Äpfeln kombiniert. Hergestellt wird sie von dem Chocolatier Mathias Bidlingmaier, dem Inhaber des Cafés Berner in der Göppinger Altstadt. Nach der seit Oktober 2012 erhältlichen Sorte ist Anfang 2014 mit Zartbitter-Cranberry eine weitere Sorte dazugekommen.

Das Motiv der Verpackung der ersten Sorte wurde über einen Kunstwettbewerb an Grundschulen ausgewählt, das der zweiten Sorte zeigt eine Skizze eines lokalen Künstlers, beide bilden Burg Hohenstaufen ab. Die Göppinger Stadtschokolade ging aus dem Engagement der Fairtrade-Town Steuerungsgruppe hervor. Von der Seite der Stadtverwaltung sind die Arbeitsgruppe „Faire Beschaffung“, aber auch der iPunkt als Verkaufsstelle an dem Projekt beteiligt. Vertrieb und Vermarktung sind in der Hand des Weltladen-Teams. Der regionale Produzent Bidlingmaier hat 2013 auch die faire Gemeindeschokolade „Fairsucherle“ für das benachbarte Bad Boll hergestellt.

Stadtschokoladen, Faire Beschaffung und Fairtrade-Towns

Die öffentliche Hand, also Bund, Länder und Kommunen spielen eine große Rolle auch als Verbraucher und Einkäufer, doch bei zahlreichen Produkten ist es unklar, ob bei deren Herstellung die international geltenden Kernarbeitsnormen und andere Sozialstandards eingehalten wurden. 2008 beschloss der baden-württembergische Landtag einstimmig „die Landesregierung zu ersuchen, im Beschaffungswesen und bei Ausschreibungen des eigenen Geschäftsbereiches künftig nur Produkte zu berücksichtigen, die ohne ausbeuterische Kinderarbeit im Sinne der ILO-Konvention 182 hergestellt wurden, bzw. Produkte, deren Hersteller oder Verkäufer aktive, zielführende

Maßnahmen zum Ausstieg aus der ausbeuterischen Kinderarbeit eingeleitet haben.“ Dazu wurde vom Land eine entsprechende Verwaltungsvorschrift erlassen. Diese Verwaltungsvorschrift wurde 2015 durch die neue „VwV Beschaffung – Verwaltungsvorschrift der Landesregierung über die Vergabe öffentlicher Aufträge“ auf die Berücksichtigung der Kernarbeitsnormen der Internationalen Arbeitsorganisation (ILO-Kernarbeitsnormen) insgesamt ausgedehnt. Die ILO-Kernarbeitsnormen enthalten neben der Abschaffung der Kinderarbeit als weitere Grundprinzipien die Beseitigung der Zwangsarbeit, das Verbot der Diskriminierung in Beschäftigung und Beruf und die Einhaltung von Vereinigungsfreiheit und das Recht auf Kollektivverhandlungen.

Diese gesetzliche Vorschrift hat zur Folge, dass die Kommunen bei ihrer Beschaffung auf die zertifizierte Einhaltung von Sozialstandards achten müssen. Im Zuge einer solchen „Fairen Beschaffung“ sind Produkte aus dem Fairen Handel oft die einzige Möglichkeit.

Eine Erfolgsgeschichte sind auch die „Fairtrade-Towns“, ein Status der seit Gründung des Programms in England 2001 an hunderte Städte weltweit vergeben wurde. In Deutschland wird er von der Siegel-Vergabe-Organisation TransFair e.V. unter bestimmten Voraussetzungen an Städte verliehen, die sich besonders für den Fairen Handel einsetzen. Die Kriterien beinhalten außer der Aufzählung der fairen Produkte von Gastronomie und Handel auch die Bildung einer Steuerungsgruppe, die Berichterstattung in der lokalen Presse und eine faire Beschaffung für die Stadtverwaltung, z.B. in Sitzungen, Kantinen, usw. Alle zwei Jahre muss der Status überprüft werden, sonst wird der Status „Fairtrade-Town“ wieder aberkannt. Oft arbeiten die Steuerungsgruppen, die Stadtverwaltung und lokale Initiativen wie Weltläden eng zusammen. Gerade Projekte wie eine gemeinsame Stadtschokolade bringen diese unterschiedlichen Akteure an einen Tisch und geben dem gemeinsamen Ziel mit einer individuell und stadtbezogen gestalteten Köstlichkeit aus fairem Handel eine ideale Verkörperung.

Ein Beispiel für eine Stadtschokolade einer Fairtrade-Town-Steuerungsgruppe ist Aalen, dort wird vom Weltladen, aber auch von der Stadtverwaltung eine Reihe von Fairtrade-Produkten mit dem „Fairtrade-Town“ Zeichen verkauft. Dass eine Fairtrade-Town-Steuerungsgruppe auch ohne Weltladen erfolgreich eine Stadtschokolade verkaufen kann, zeigt die auch ansonsten sehr aktive Gruppe im oberschwäbischen Tettngang.

Anhang A: Anbieter

dwp / Zotter

Das Ravensburger Fairhandelshaus dwp arbeitet mit dem Österreichischen Schokoladen-Hersteller Zotter zusammen und vertreibt dessen Produkte in Deutschland.

Info unter (<http://www.dwpeg.de/cm/index.php?menuid=46&getlang=de>)

■ **Sorten:**

Aus dem jeweilig aktuellen Standardsortiment Zotter, über 40 Schokoladen und Labookos, auch vegane Sorten

■ **Größen:**

70gr./ 2x35gr./ 1x35gr./ 20gr.-Trinkschokolade / 7gr.-Nashis

■ **Fair-Handelsanteil?**

Kakao und Zucker stammen generell aus Fairem Handel, daher von 50% (z.B. Himbeer und Kokos) bis 100% (pure Labookos)

■ **Bio?**

ja

■ **Mindest-Abnahme-Menge:**

100 pro Sorte

■ **Druckauflage der Banderolen mindestens:**

100

■ **Haltbarkeit:**

gefüllte Schokoladen 6 Monate ab Produktion, pure Labookos 12 Monate ab Produktion (Selbst auferlegte Frist des Herstellers, um immer erstklassige Qualität zu garantieren)

■ **Empfohlener Verkaufspreis:**

2,90-3,20

■ **Besonderheit:**

Angeboten werden auch 20g Trinkschokoladen, hier stehen circa 10 Sorten zur Verfügung, beachtet werden muss immer natürlich auch die Sommerpause von Zotter. In dieser Zeit wird nicht produziert.

■ **Anschrift:**

dwp eG, Hinzistobler Str. 10, 88212 Ravensburg

■ **Kontakt:**

Tel. 0751/36155-0, Fax: 0751/36155-33, bestellung@dwpeg.de

■ **Link:**

<http://www.dwp-rv.de/cm/index.php?menuid=59>

EL PUENTE

Die Schokoladen von El Puente werden in der Schweiz in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Fairhandelsunternehmen Claro hergestellt. Infos unter http://www.el-puente.de/index.php?modul=info&modus=show_pdf&pdf_id=3-135&key=&menu_id=55&t=Downloads/Produktinformationen/S/Schokoladenprodukte-von-EL-PUENTE

■ **Sorten:**

Pralinenschokoladen, auch mit eigenen Kreationen (siehe Weinschokolade Würzburg), Mascao-Bio-Schokoladen aus dem Standardsortiment nur auf Anfrage

■ **Größen:**

Pralinenschokoladen 75 g, Standardsortiment 80 g oder 100 g

■ **Fair-Handelsanteil?**

mindestens 51 %, abhängig von Sorte und Füllung

■ **Bio?**

Pralinenschokolade mit Bio-Kakao aus Papua-Neuguinea, Füllung keine Bio-Qualität Standardsortiment in Bio-Qualität

■ **Mindest-Abnahme-Menge:**

800 Stück bei Pralinenschokoladen Standardsortiment nur auf Anfrage

■ **Druckauflage der Banderolen mindestens:**

Prinzipiell ist jede Auflage möglich. Kosten abhängig von Auflage und Farbgestaltung. Z.B.: 3000 Stück für 12 Cent/Wickel; 15.000 Stück für 4,5 Cent/Wickel.

■ **Durchschnittliche Haltbarkeit der Schokolade:**

7-9 Monate

■ **Empfohlener Verkaufspreis:**

Im EL PUENTE Katalog derzeit 3,19 € für 75 g.

■ **Besonderheit:**

Eigene Kreationen möglich, beispielsweise in Kombination mit weiteren Produkten der Region (Beispiel Weltladen Würzburg: Pralinenschokolade gefüllt mit Ganache aus Weinen der Region).

■ **Anschrift:**

Lise-Meitner-Str. 9, 31171 Nordstemmen,

■ **Kontakt:**

Tel.: +49 5069/34890, Fax: +49 5069/348928, anika.kaiser@el-puente.de

GEPA

Die GEPA lässt ihre Schokoladen in Deutschland herstellen. Info unter: http://gepa-jetzt-faire-milch.de/fileadmin/redaktion/dokumente/Milchschokoladen/GEPA_Schokobroschuere.pdf

- **Sorten:**
über 35 Tafelschokoladen, 12 Schokoriegel
- **Größen:**
100 Gr., 40 Gr., 10 Gr., 2,2 Gr.
- **Fair-Handels-Anteil?**
je nach Sorte, Riegel mit hohem Füllungsanteil 37 %, viele Tafelschokoladen 100 %
- **Bio?**
größtenteils, Milch ist z.B. NaturlandFair zertifiziert
- **Mindest-Abnahme-Menge:**
auf Anfrage
- **Druckauflage der Banderolen mindestens:**
auf Anfrage. Wenn man nur eine kleine Banderole drucken lässt, die lose über die Verpackung kommt, dann sind auch kleine Auflagen möglich.
- **Haltbarkeit:**
je nach Sorte.
- **Empfohlener Verkaufspreis:**
100 Gr. 1,49 – 2,49, 40 Gr. 0,99
- **Besonderheit:**
auch viele vegane Sorten
- **Anschrift:**
GEPA - The Fair Trade Company, GEPA-Weg 1, 42327
- **Kontakt:**
Tel.: 0202/266 83 0, Fax: 0202/266 83 10, evelin-frowein@gepa.org
- **Link:**
http://www.gepa-wug.de/wug/Templates/pdf/pdf_win.php?dokart=pdf&doknr=703

My Chocolate Box

- **Anzahl Sorten:**
unbekannt
- **Größe der Schokolade:**
80 g, 9 mit Motiven bedruckte Täfelchen
- **Fair-Handelsanteil?**
100 %
- **Bio?**
ja
- **Mindest-Abnahme-Menge:**
50 Schachteln; Motiventwicklung ab 50 Schachteln zus. € 99,- Nebenkosten
- **Durchschnittliche Haltbarkeit der Schokolade:**
1 Jahr
- **Empfohlener Verkaufspreis:**
10,90 €
- **Besonderheit:**
Druck direkt auf die Schokolade
- **Anschrift:**
My Chocolate Box, Wolferstetter Weg 9,97900 Kulsheim
- **Kontakt:**
Tobias Tschöp, info@my-chocolate-box.de , Tel: 0172/1377243
- **Link:**
www.stadtschokolade.com

Anhang B: Örtliche Initiativen

Weltladen Aalen, Fairtradetown-Steuerungsgruppe
73430 Aalen
Tel.: 07361/610735
www.weltladen-aalen.de, www.fairtrade-aalen.de
Gepa

Weltladen Ebingen „Neues aus Albstadt“
72458 Albstadt
Tel.: 07431/933989
www.gemeinde.ebingen.elk-wue.de/cms/startseite/einrichtungen/weltladen-dwp/zotter

Jubiläum 20 Jahre Weltladen Bad Mergentheim
97980 Bad Mergentheim
Tel.: 0151/21831213
alt.drs.de/index.php?id=11933
dwp/zotter

Weltlädeli Murg „Bad Säckinger Stadtschokolade“
79730 Bad Säckingen/Murg
Tel.: 07763/1515
www.weltlaedeli.de
Confiserie Rafael Mutter

Weltladen Bad Waldsee „Bad Waldsee genießen“
88250 Bad Waldsee
Tel.: 07524/48300
www.waldseerweltladen.de
dwp/zotter

Stadtschokolade Baden-Baden
76502 Baden-Baden
Tel.: 07221/3979616
www.stadtschokolade-baden-baden.de
dwp/zotter

FairtradeTown-Steuerungsgruppe und Weltladen Balingen
72336 Balingen
Tel.: 07433/278530
[www.freundeskreis-dritte-welt.de/weltladen-balingen/
gepa](http://www.freundeskreis-dritte-welt.de/weltladen-balingen/gepa)

Eine Welt Laden „Biber-Traum“
88316 Biberach
Tel.: 07351/13920
www.eineweltladenbc.de
dwp/zotter

FairtradeTown-Steuerungsgruppe Bad Boll
73087 Boll
Tel.: 07164/80820
[www.bad-boll.de/de/buerger/leben/fairtrade-gemeinde/im-detail/
Café Berner, Göppingen](http://www.bad-boll.de/de/buerger/leben/fairtrade-gemeinde/im-detail/Café%20Berner,%20Göppingen)

Weltladen Bruchsal: „Bruchsaler Stadtschokolade“
76646 Bruchsal
Tel.: 07251/3926960
www.weltladen-bruchsal.d
dwp/zotter

Weltladen Ditzingen „Edles aus Ditzingen“
71254 Ditzingen
Tel.: 0162/1580850
www.weltladen-ditzingen.de
dwp/zotter

Eine Welt Laden „Ehinger Schokolade“
88518 Ehingen
Tel.: 07391/71113
www.lokale-agenda-ehingen.de/index.php?menuid=160&reporeid=721
dwp/zotter

Weltladen Ellwangen „Genuss hat viele Seiten“
73479 Ellwangen
Tel.: 07961/53966
dwp/zotter

Weltladen Esslingen Jubiläumsschokolade
73728 Esslingen
Tel.: 0711/3510088
www.weltladen-esslingen.de
dwp/zotter

Weltladen Friedrichshafen „Häflers Genuss“
88045 Friedrichshafen
Tel.: 07541/33093
ww.weltladen-fn.de
dwp/zotter

Weltladen Göppingen
73033 Göppingen
Tel.: 07161/73686
www.weltladen-goeppingen.de
Café Berner, Göppingen

Heidelberger Weltläden: „Heidelberg Entdecken“
69117 Heidelberg
Tel.: 06221/22771
www.weltladen-heidelberg.de
dwp/zotter

Heidenheimer Fairtrade Stadtschokolade mit Motiven von Schloss Hellenstein (Tag/Nacht)
89518 Heidenheim an der Brenz
Tel.: 07321/23733
www.weltladen.de/heidenheim
dwp/zotter

*Eine Welt Laden „Herbertinger Genusswelt“
88400 Herbertingen
Tel.: 07586/1322
www.weltladen-herbertingen.de
dwp/zotter*

*Weltladen Karlsruhe Karlsruhe Stadtschokolade
76133;Karlsruh
Tel.: 0721/32050
www.apdw.d
dwp/zotter*

*Weltladen Kirchheim „Kirchheim schleckt anders“
73230;Kirchheim/Teck
Tel.: 07021/509797
www.weltladenkirchheim.de
dwp/zotter*

*FairtradeTown-Steuerungsgruppe Langenburg
74595 Langenburg
Tel.: 07905/9419458
my chocolate box*

*Eine-Welt-Laden Lauffen: „Zwei zu eins – Die Schokolade zur Stadtvereinigung“
74348 Lauffen am Neckar
Tel.: 07133/200109
www.eine-welt-lauffen.de
dwp/zotter*

*Ludwigsburger Barockgenuss
71634 Ludwigsburg
Tel.: 07141/923591
www.ludwigsburg.fairtrade-towns.de/produkte/
dwp/zotter*

Weltladen Möckmühl: „Möckmühler Stadtschokolade“
74219 Möckmühl
Tel.: 06298/5657
dwp/zotter

Weltladen Mühlacker
75417 Mühlacker
Tel.: 07041/84951
www.eine-welt-laden-muehlacker.de
dwp/zotter

Globus Weltladen Jubiläumsschokolade
77743 Neuried
Tel.: 07807/2977
www.globus-weltladen.de
dwp/zotter

Weltladen Nürtingen „Nürtinger Schokoladenseite“
72622 Nürtingen
Tel.: 07022/211713
www.nuertingerweltladen.de
dwp/zotter

Weltladen Regentropfen Offenburg „Fairnasch mich“
77652 Offenburg
Tel.: 0781/77224
www.weltladen-offenburg.de
dwp/zotter

Pfullinger „Fairwöhn-Schokolade“
72793 Pfullingen
Tel.: 07121/703212
www.pfullingen.de/de/Aktuelles/Fairtrade-Stadt
dwp/zotter

*Weltladen Ravensburg „Ravensburger Impressionen“ „Labookos Ravensburger Schokolade“
88212 Ravensburg
Tel.: 0751/33132
www.weltladen-ravensburg.de
dwp/zotter*

*Weltladen Reutlingen „Edles aus Reutlingen“ „Reutlingen – ein Genuss“
72764 Reutlingen
Tel.: 07121/339200
www.weltladenreutlingen.de
dwp/zotter*

*Weltladen Rottenburg „Rottenburg Stadt am Neckar“
72108 Rottenburg
Tel.: 07472/24876
www.weltladenrottenburg.de
dwp/zotter*

*Weltladen Schiltach „Die Schiltach Schokolade“
77761 Schiltach
Tel.: 0170/8749179
www.weltlaeden-kinzigtal.de
dwp/zotter*

*Weltladen el mundo „Schorndorfer Schokolade“
73614;Schorndorf
Tel.: 07181/258150
ww.elmundo.de
dwp/zotter*

*Gmünder Weltladen: „Gmünder StauerSchokolade“
73525 Schwäbisch Gmünd
Tel.: 07171/61770
www.gmuenderweltladen.de
dwp/zotter*

Weltladen an der Planie „Faire Schokoladen für Stuttgart“
70173 Stuttgart
Tel.: 0711/76103231
www.weltladen-planie-stuttgart.de
dwp/zotter

Weltladen Stuttgart-Degerloch: „Degerlochs Schokoladenseiten“
70597 Stuttgart – Degerloch
Tel.: 0711/6931150
www.weltladen-degerloch.de
dwp/zotter

FairtradeTown-Steuerungsgruppe Stuttgart-Feuerbach
70469 Stuttgart – Feuerbach
Tel.: 0711/21660808
www.stuttgart.de/fairtrade-feuerbach
dwp/zotter

Weltladen Stuttgart-Vaihingen: „Degerlochs Schokoladenseiten“
70563 Stuttgart – Vaihingen
Tel.: 0711/731495
www.weltladen.de/s-vaihingen
dwp/zotter

Weltladen Tauberbischofsheim „Taubertäler Schokolade“
97941 Tauberbischofsheim
Tel.: 09341/13247
www.weltladen-tbb.de
el puente

FairtradeTown-Steuerungsgruppe Tett nang
88069 Tett nang
Tel.: 07542/22468
www.tt-regionalundfair.de
dwp/zotter

*Weltladen Vaihingen „Vaihingen an der Enz
71665 Vaihingen an der Enz
Tel.: 07042/940928
www.weltladenvaihingen.de
dwp/zotter*

*Weltladen im oberen Tor „Süße Grüße aus Waldshut“
79761 Waldshut-Tiengen
Waldshut
Tel.: 07751/802700
dwp/zotter*

*Weltladen Wehr
79664 Wehr
Tel.: 07762/709511
www.weltladen-wehr.de
dwp/zotter*

*Weltladen Weikersheim
97990 Weikersheim
Tel.: 0151/50931788
www.weltladen.de/weikersheim
dwp/zotter*

*Weltladen Weil der Stadt: „Weil der Stadt zum Fair-Naschen“
71263 Weil der Stadt
Tel.: 07033/2312
www.eine-welt-laden-wdst.de/2014_39.html
dwp/zotter*

*Stadtmarketing Weingarten
88250 Weingarten
Tel.: 0751/405157
www.weingarten-in.de
dwp/zotter*

*Weltläden MaLuMa und Oase
69469 Weinheim
Tel.: 06201/14728
www.stmarien-weinheim.de/html/maluma.html
und www.weltladen.de/weinheim-oase
dwp/zotter*

*Cabanja Weltladen „Constanzes Traum“
79669 Zell
Tel.: 07625/928600
dwp/zotter*

