



Presseinformation

Fairtrade-Zutaten – Die fair-rückte Lieferkette von Ben & Jerry's –

Bei der Herstellung von Ben & Jerry's Glace werden nicht einfach nur die besten Zutaten zusammengemixt – die Glacemacher wollen auch genau wissen, wo diese Zutaten herkommen. Deshalb spielen Kooperationen mit Fairtrade-Initiativen eine große Rolle in der Lieferkette.

Für Ben & Jerry's Mitbegründer Jerry Greenfield bedeutet Fairtrade sicherzustellen, dass jeder sein Stück vom Kuchen abbekommt. Das gesamte Konzept hinter Fairtrade entspricht genau den Werten und dem Gerechtigkeitsempfinden von Ben & Jerry's: Es will doch niemand etwas kaufen, für dessen Herstellung jemand anderes ausgebeutet wurde.

Die herkömmlichen Handelsstrukturen bedeuten für kleine Kakao-, Vanille- oder Kaffeebauern oft ungerechte Bedingungen. Die Rohstoffe, die sie produzieren, werden zu extrem niedrigen Preisen aufgekauft – manchmal deckt der Preis noch nicht einmal die Produktionskosten. Am Ende der Lieferkette werden die Erzeugnisse dann als veredelte Produkte wie Vanille-Extrakt, Kakaopulver oder Kaffee-Extrakt teuer weiterverkauft. Einen Großteil des Gewinns erwirtschaftet dieses Modell außerhalb des Ursprungslandes, sodass der Nutzen für die lokalen Produzenten gering ist. Um gegen diese Ungerechtigkeit etwas zu unternehmen, begann Ben & Jerry's 2001, Zutaten wie Vanille, Kakao und Kaffee von Landwirtschaftskooperativen zu beziehen.

2006 brachte Ben & Jerry's in Europa und den USA das weltweit erste Vanille-Glace mit Fairtrade-Zutaten auf den Markt. Bis Ende 2013 wurde dann nach und nach das gesamte Produktportfolio auf Fairtrade-Zutaten umgestellt. Das faire Glace schmeckt nicht nur großartig, es bedeutet auch einen Riesenunterschied für die Bauern, die Produkte wie Vanille und Zucker dafür anbauen. Fairtrade hilft Bauern dabei, die Grundversorgung ihrer Familien und Gemeinden sicherzustellen – dazu gehören nicht nur ein Dach über dem Kopf, sondern auch Bildung und medizinische Versorgung. Darüber hinaus fördert Fairtrade nachhaltige Anbaumethoden und die Einhaltung der Menschenrechte.



Zudem engagiert sich Ben & Jerry's auch direkt für einzelne Fairtrade-Projekte. Bei der Ben & Jerry's Tour 2014 in Deutschland, Österreich und der Schweiz wurde mit der Aktion „Thumbs up for Fairtrade“ beispielsweise Geld gesammelt, das einer Bauernkooperative in Naranjillo, Peru zu Gute kam.



Weitere Infos zu Ben & Jerry's, dem sozialen Engagement und der Umstellung des gesamten Sortiments auf Fairtrade gibt es unter www.benjerry.ch und natürlich auf der facebook-Fanpage www.facebook.com/benjerry.ch

Über Ben & Jerry's

Mit der Eröffnung ihrer ersten Gelateria starteten Ben Cohen und Jerry Greenfield 1978 die Erfolgsstory von Ben & Jerry's. Heute, mehr als 35 Jahre später, gilt Ben & Jerry's nicht nur weltweit als der Inbegriff für Glace vom Allerfeinsten, Ben & Jerry's ist darüber hinaus gefrorene Philosophie und Lebensart. Das liegt vor allem am sozialen, ökologischen und gesellschaftlichen Engagement, das zu Ben & Jerry's gehört wie die wertvollen Zutaten und Sorten-Namen. Bis Ende 2013 wurde das gesamte Produktportfolio auf Fairtrade-Zutaten umgestellt. Ben & Jerry's Glaces gibt es in Supermärkten, Tankstellen, Kinos und beim Lieferservice als 500 ml-„Pints“ (UVP: CHF 9.90) sowie als 150 ml-„Shorties“ (UVP: CHF 4.80).

Für weitere Rückfragen wenden Sie sich gerne an:

Tatiana Schwarz, Tel: (+41) 043 818 96 88

E-Mail: schwarz@schwarz-pfister.ch

www.benjerry.ch/presse