

Tools für Change Maker

Fair geniessen



StopArmut, Rosenstrasse 21b, CH-4410 Liestal
stoparmut.ch, nachhaltig@stoparmut.ch



Misstände erfordern Handlung:**Auch Bauern im Weltsüden sollen von ihrer Arbeit leben können.**

Essen ist Teil des Arbeitslebens. Und Sie entscheiden mit, was Sie essen und trinken –als Pausenkaffee, Sandwich in der Sitzung oder Menü in der Betriebskantine. Vieles wie Kaffee, Tee, Schokolade, Orangensaft, Ananas oder Bananen produzieren Bauern im Weltsüden. Diese Bauern brauchen unsere Solidarität ebenso wie die Schweizer Bauern – doch der aktuelle Welthandel bietet ihnen das nicht.

**Gerechte Welt?****Anbau für den Welthandel ohne Perspektive im Weltsüden**

- ✘ Die Strukturen des Welthandels und die Armut der Bauern begünstigen problematische Umwelt- und Sozialstandards.
- ✘ Weltmarktpreise gefährden die Existenz der Bauern im Weltsüden. Das Geld reicht oft nicht für nötige Investitionen in Haus und Anbau sowie für Essen und Schulbildung.
- ✘ Kinder- und Sklavenarbeit ist überall ein Thema, wo die Lieferkette nicht bis zur Plantage zurückverfolgt werden kann.

**Nachhaltiges Unternehmen?****Soziale Verantwortung in der Lieferkette**

- ✘ Die Menge macht's. Unternehmen konsumieren mehr als Privathaushalte. Und für die Bauern zählt jeder Kunde.
- ✘ Nachweise zu Umwelt- und Sozialstandards bei Lieferanten werden vermehrt nachgefragt – und zum Zuschlagskriterium.

Firmenimage und Mitarbeiterbindung

- ✘ Besonders engagierte und junge Mitarbeitende sind begehrt, Diese legen Wert auf ethisches Verhalten ihres Arbeitgebers.

Der Faire Handel ist ein bewährtes Instrument. Fair Trade fördert und kontrolliert internationale Sozial- und Umweltstandards sowie existenzsichernder Löhne. Gleichzeitig kosten Fair Trade Produkte im Schnitt nur 5 bis 15% mehr, Verschiedene Labels stehen für unterschiedlich strenge Standards:

Empfehlenswerte Label**Besser als kein Label**

Das haben andere schon erfolgreich probiert:

Verträge mit Caterern	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Für Sitzungsverpflegung oder Anlässe Caterer suchen, die auch fair Gehandeltes anbieten. Bei Bedarf Caterer aufklären. ✓ Fair Trade Produkte so servieren, dass Teilnehmende diese wahrnehmen. Das bringt Anerkennung und Nachahmer.
Betriebskantine	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Mit dem Gastro-Verantwortlichen vereinbaren, dass er fair gehandelte Produkte nutzt – permanent oder für Aktionen.
Geschenke	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fair gehandelte Produkte als Werbe- oder Weihnachtsgeschenk für Kunden oder Mitarbeitende einführen.
Kaffee-Küche	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Fair Trade Produkte mit einer Degustation einführen. ✓ Fair Trade zum Pausenthema machen. ✓ Faire Pausen vorschlagen, Fair Trade Breakfast organisieren.
Mitbestimmung	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Möglichkeiten nutzen, als Mitarbeitende Vorschläge für Kantine oder Pausenverpflegung einzureichen. ✓ Sich zum Zuständigen für Lebensmitteleinkauf durchfragen.
Gast oder Teilnehmer	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Feedback geben – das ermutigt zum Handeln: Organisatoren um Fair Trade Produkte bitten oder für den Einsatz danken.

Jeder Einsatz verändert die Welt ein bisschen mehr:**Gerechte Welt?****Fair Trade bedeutet weltweit regional einkaufen.**

- ✓ Fair Trade setzt Standards und Mindestpreise. Damit können die Bauern von ihrer Arbeit statt von Almosen leben.
- ✓ Fair Trade kontrolliert die Lieferkette bis zum Bauern. So wird Sklaven- und Kinderarbeit wirksam unterbunden.
- ✓ Fair Trade bringt Zukunft. Mit der Prämie für 5t Kaffee können Bauern z. B. einen Lehrer ein Jahr lang für ihre Kinder zahlen.

**Nachhaltiges Unternehmen?****Fair Trade demonstriert gelebte Fairness. Für wenig Geld.**

- ✓ Fair Trade im Betrieb regt zum Nachahmen und Nachdenken an.
- ✓ Fair Trade fördert das Firmenimage intern und extern.
- ✓ Fair Trade am Arbeitsplatz bringt den Bauern Grosskunden.

Bringen Sie der Welt die Veränderung, die Sie sehen wollen:



Material

Material für alle

- Fair Trade: Infos zu Standards, Label und Bezugsquellen (www.stoparmut.ch/fair_label/).
- Gästefeedback-Karten (www.stoparmut.ch/gastro)
- Change Porträts und Planungshilfen für faire Verpflegung an diversen Anlässen (www.stoparmut2015.ch/nachhaltig/ideen/)
- Thekensteller „Hier geniessen sie fair“ (<http://www.stoparmut.ch/dossiers/shop/>)

Material für Mitentscheider über Einkauf und Verpflegung

- „Fair Trade in der Gastronomie – keine Kunst“: praktische Tipps, Links und Hinweise, wie der Einsatz von Fair Trade Produkten zum Erfolg werden kann (www.stoparmut.ch/gastro).



Sprechen Sie uns
an!

Wir bieten Austausch, Beratung und praktische Tipps:

- **Schulungen, Vorträge u. a.** - wir beraten Sie individuell.
- Ihre **Erfolge** publizieren wir gerne als Mutmacher für andere.
- **Gemeinsam mehr bewirken** - kooperieren Sie mit uns!
- **Netzwerken** - wir organisieren Treffen und verbinden Akteure.

Kontakt: nachhaltig@stoparmut.ch



Was ist Ihr nächster Schritt für fairen Genuss am Arbeitsplatz?

Die christliche Kampagne StopArmut unterstützt unter anderem Berufstätige, als Change Maker im Rahmen ihrer Tätigkeit aktiv zu werden. Für die Nachhaltigkeitsziele der UNO und damit für eine gerechtere Welt.

Mit einer Spende fördern Sie unsere unentgeltliche Arbeit. Spendenkonto: Interaction, StopArmut, Stichwort: Nachhaltigkeit. 1200 Genf, IBAN: CH47 0900 0000 8547 5563 7



Die christliche Kampagne StopArmut unterstützt unter anderem Berufstätige, als Change Maker im Rahmen ihrer Tätigkeit aktiv zu werden. Für die Nachhaltigkeitsziele der UNO und damit für eine gerechtere Welt.

Mit einer Spende fördern Sie unsere unentgeltliche Arbeit. Spendenkonto: Interaction, StopArmut, Stichwort: Nachhaltigkeit. 1200 Genf, IBAN: CH47 0900 0000 8547 5563 7