



Presseinformation

Februar 2010

## **Ben & Jerry's goes nuts for Fairtrade**

*- Europaweite Umstellung aller Produkte auf Fairtrade-Zutaten bis 2011 -*

**Ben & Jerry's goes Fairtrade:** Ab 2010 wird das gesamte Produktportfolio Schritt für Schritt auf Fairtrade-Zutaten umgestellt. Angefangen von "Chocolate Fudge Brownie", über „Phish Food“ bis hin zu "Cookie Dough", bis Ende 2011 werden alle in der Schweiz erhältlichen Sorten in allen Grössen mit fair gehandelten Zutaten hergestellt. Ab Februar neu im Sortiment und ebenfalls mit dem Fairtrade-Label zertifiziert ist ausserdem „Fairly Nuts“.

Gesellschaftliche Verantwortung und Wirtschaftlichkeit stehen bei Ben & Jerry's gleichberechtigt nebeneinander. Tagtäglich bestimmen beide Faktoren die unternehmerischen Entscheidungen: vom Einkauf der Zutaten über die Produktion bis hin zur Unterstützung sozialer Projekte. Ben & Jerry's stellt sich aktiv seiner Verantwortung. Getreu dem Motto: „Jedes Unternehmen ist verantwortlich für die Gesellschaft, in der es arbeitet“. Auf unterschiedlichen Ebenen werden lokal, national und international permanent neue und innovative Wege beschritten, um die Welt ein bisschen besser zu machen. Dazu gehören soziale Aktivitäten ebenso wie zahlreiche Nachhaltigkeitsprogramme, zum Beispiel die Investition in klimafreundliche Kühltechnologien.

### **Was steckt hinter Fairtrade?**

„Fairtrade bedeutet sicherzustellen, dass jeder sein Stück vom Kuchen abbekommt. Das gesamte Konzept hinter Fairtrade entspricht exakt unseren Werten und unserem Gerechtigkeitsempfinden. Es will doch niemand etwas kaufen, für dessen Herstellung jemand anderes ausgebeutet wurde“, so die Meinung von Ben & Jerry's Mitbegründer Jerry Greenfield zum Thema Fairtrade. Doch hinter Fairtrade steckt noch viel mehr: Die herkömmlichen Handelsstrukturen bergen insbesondere für kleine Bauern häufig eine Reihe von Ungerechtigkeiten, da Rohstoffe oft billig aufgekauft und verarbeitet, um dann veredelt, bspw. als Kakaopulver, teuer weiterverkauft zu werden. Ein Grossteil des Gewinnes wird auf diese Weise ausserhalb des Ursprungslandes erwirtschaftet, so dass der Nutzen für die lokalen Produzenten gering ist. Dank Fairtrade werden Zwischenhändler ausgeschaltet, so dass die Gewinne direkt bei den Bauern und ihren Familien ankommen. Zudem zahlt Fairtrade den Bauern einen garantierten



Preis für die Rohstoffe, der über dem Weltmarktpreis liegt. Zusammen mit der Fairtrade-Prämie hilft dieses gerechtere Einkommen den Bauern dabei, Grundbedürfnisse wie ein Dach über dem Kopf, Bildung und Gesundheitsvorsorge für sich und ihre Familien abzudecken.

Durch die Umstellung des gesamten Portfolios auf Fairtrade arbeitet Ben & Jerry's künftig mit fünf verschiedenen Kooperativen zusammen und hilft so, die Lebens- und Arbeitsbedingungen von insgesamt 24.000 Bauern zu verbessern.

### **Pint für Pint zu Fairtrade**

Bereits 2005 verwendete Ben & Jerry's erstmals Fairtrade zertifizierte Vanille und brachte mit „Vanilla Fairtrade“ das weltweit erste Fairtrade-Glace auf den Markt. Seitdem gab es in jedem Jahr eine neue Sorte mit Fairtrade Zertifizierung. Im Frühjahr 2010 bekommen die bestehenden Fairtrade-Sorten „Chocolate Macadamia“, „Chunky Monkey“, „Vanilla Toffee Crunch“ und „Vanilla“ in der Schweiz Gesellschaft von fünf neuen Sorten mit dem Label für fairen Handel. Die Ben & Jerry's Bestseller „Baked Alaska“, „Caramel Chew Chew“, „Chocolate Fudge Brownie“ und „Phish Food“ werden ab März 2010 ebenfalls mit dem Fairtrade-Label zertifiziert. Neu im Sortiment ist die ab Februar erhältliche Fairtrade-Sorte „Fairly Nuts“. Ab Ende 2010 werden so bereits zwei Drittel der Ben & Jerry's Sorten, die in der Schweiz erhältlich sind, aus Fairtrade-Zutaten hergestellt. Die Umstellung der restlichen Sorten folgt dann Schritt für Schritt, so dass Ende 2011 das gesamte Ben & Jerry's Sortiment in der Schweiz und dem Rest Europas das Fairtrade-Label tragen wird. Die Umstellung auf Fairtrade, benötigt etwas Zeit, da nicht nur die Grundzutaten, sondern auch die Zutaten für die einzelnen Stückchen und Strudel, z.B. für den Guetzliteig in „Cookie Dough“ oder die Schokogebäckstücken in „Half Baked“, einzeln zertifiziert und umgestellt werden müssen. Entscheidende Faktoren sind hier aber auch die benötigte Menge und natürlich auch Qualität und Geschmack der einzelnen Zutaten. Bis Ende 2013 wird die weltweite Umstellung abgeschlossen sein, so dass dann alle 58 erhältlichen Sorten in allen Grössen und in 26 Ländern mit fair gehandelten Zutaten hergestellt werden.

Das „Ben & Jerry's 100 % Fairtrade-Engagement“ bedeutet, dass jede Zutat, die mit Fairtrade-Zertifizierung erhältlich ist, wie Zucker oder Kakao, auch als solche bezogen wird. Im gesamten Ben & Jerry's Portfolio werden so 121 verschiedene Stückchen und Strudel künftig aus fair gehandelten Zutaten wie Zucker, Kakao, Bananen, Kaffee, Vanille, Mandeln, Walnüsse, Ananas, Mango, Passions-Frucht, Macadamia-Nüssen und Pfefferminze hergestellt. Produkte, die regional verfügbar sind und für die es keine Fairtrade-Zertifizierung gibt, wie Milch und Rahm, bezieht Ben & Jerry's weiter aus dem nachhaltigen Molkerei-Programm Caring Dairy.



Martin Rohner, Geschäftsleiter der Max Havelaar-Stiftung beglückwünscht Ben & Jerry's zum verstärkten Fairtrade-Engagement: „Wir freuen uns, dass Ben & Jerry's sein Fairtrade-Engagement ausbaut und auf das ganze Sortiment ausweitet. Ben & Jerry's tritt damit den Beweis an, dass es Fairtrade für jeden Geschmack gibt. Dank diesem grossen Engagement profitieren Bauern und Arbeiterinnen in diversesten Ländern zwischen Indien und Bolivien von einem besseren Leben.“

Das Ziel von Ben & Jerry's ist es das vielleicht beste Glace der Welt auf die netteste Art und Weise herzustellen. Dank Caring Dairy, Eiern von freilaufenden Hühnern, klimaneutraler Produktion und nun auch der 100% Fairtrade-Umstellung, wird Ben & Jerry's auf jeden Fall ein gutes Gefühl hinterlassen. Peace, Love & Icecream!

#### Über Ben & Jerry's:

Mit der ersten Gelateria-Eröffnung 1978 durch Ben Cohen und Jerry Greenfield startete die Erfolgsstory der Super-Premium-Glacemarke Ben & Jerry's. Heute, mehr als 30 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 lustigen Namen der Glace-Sorten. Ben & Jerry's Glace gibt's in 500 ml -„Pints“ in ausgewählten Supermärkten und Feinkostläden sowie in Videotheken, Tankstellen und bei Bringdiensten (UVP: CHF 9.90) und 150 ml- „Shorties“ (UVP: CHF 4.50).

Informationen rund um Ben & Jerry's gibt's auch im Internet unter [www.benjerry.ch](http://www.benjerry.ch)

#### Pressekontakt Ben & Jerry's:

Tatiana Schwarz

Tel: (+41) 043 818 96 88, Mobile (+41) 076 574 64 45

E-Mail: [schwarz@schwarz-pfister.ch](mailto:schwarz@schwarz-pfister.ch)



v.l. Ben Cohen und Jerry Greenfield

