

Kontakt

Lager und Büro:

GLOBO Fair Trade Partner GmbH
Westerntor 26
31699 Beckedorf

Tel.: 05725-706060
Fax: 05725-7060629
E-Mail: info@globo-fairtrade.de

Besucht auch unsere Homepage
und unseren Online-Shop:
www.globo-fairtrade.de



**GLOBO
GUARANTEED
FAIR TRADE**



Mitglied im



Fotos: © GLOBO Fair Trade Partner GmbH

Fairer Handel

Kriterien des Fairen Handels bei GLOBO

Bei der Auswahl unserer HandelspartnerInnen gibt es viele zu berücksichtigende Aspekte. Unbedingt zu erfüllende Kriterien sind:

- faire Löhne
- soziale Absicherung
- keine Kinderarbeit.

Daneben legen wir besonderen Wert auf

- ökologisch sinnvolle Produktion (BIO, Naturmaterialien)
- Erhaltung traditionellen Handwerks
- Einbeziehung kultureller Aspekte
- Ausbildung Jugendlicher
- Frauenförderung (Gender)
- Förderung von Kleinprojekten
- Politisches (Eintreten für Flüchtlinge, gegen Diktatur, gegen Okkupation).

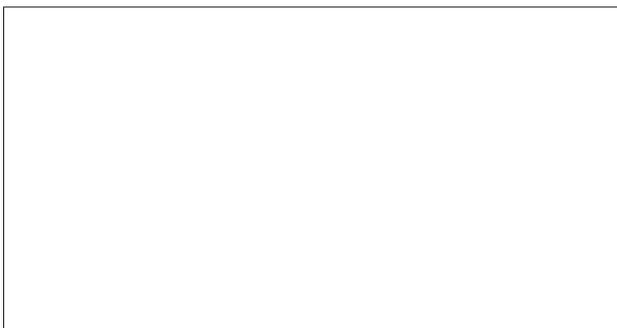
Gegebenenfalls unterstützen wir die Werkstätten in ihrer Weiterentwicklung.

Wir sind Mitglied in der WFTO (World Fair Trade Organization), Mitglied im Forum Fairer Handel und vom Weltladen-Dachverband anerkannt als Lieferant der Weltläden.



Zukunft fair gestalten

Ladenstempel:



Seit 1973 arbeitet GLOBO Fair Trade Partner nach den Prinzipien des Fairen Handels. Durch die Bezahlung fairer Preise für ihre Ware, den Aufbau langfristiger Handelsbeziehungen und den Respekt vor selbstbestimmten, traditionellen Arbeitsweisen unsererseits bekommen die Produzenten die Möglichkeit, sich gegen soziale und wirtschaftliche Ausbeutung zu wehren und für ihre Rechte und die Wahrung ihrer Identität einzustehen. Vom Hersteller bis zum Endverbraucher profitieren alle Seiten davon, dass unsere Partnerwerkstätten ihre Produktionsabläufe sozial und ökologisch nachhaltig gestalten.

Gemeinsam mit unseren Partnerwerkstätten und unseren Kunden wollen wir die ZUKUNFT FAIR GESTALTEN.



Bio-Kaffee
(Peru)

www.globo-fairtrade.de



Mit der Ernte von Hand verhindert man, dass unreife Kaffeebohnen mitgepflückt werden.



Wusstet Ihr, dass Kaffeepflanzen am besten im Schatten gedeihen?



COCLA - Kaffee aus dem peruanischen Hochland

COCLA ist eine Vereinigung von 22 Kooperativen, die zum Teil seit vierzig Jahren in der peruanischen Landwirtschaft aktiv sind. Ihr Hauptsitz befindet sich in Quillabamba in der Region Cusco im Hochland Perus. Insgesamt bewirtschaften die ca. 5.000 Mitglieder 21.000 Hektar Land, hauptsächlich mit dem Anbau von Kaffee, Tee, Kakao und Bienenzucht. Durch die Erschließung von Fair-Trade- und Gourmet-Märkten werden den Produzenten faire und stabile Preise gesichert. Die Kleinbauern werden in ihrer Position gestärkt und ermutigt, sich für ihre Belange öffentlich einzusetzen. Mit eigenen Mitteln unterstützen sich die Kooperativen gegenseitig beim Bau bzw. bei der Instandsetzung von Straßen, Brücken oder Schulgebäuden und verbessern die

medizinische Versorgung der Produzenten. Über den örtlichen Radiosender strahlt COCLA täglich das Informationsprogramm „El Vocero Cooperativo“ aus, in dem speziell für Landwirte interessante Themen behandelt werden. Außerdem übernimmt der Radiosender Funktionen von Post und Telefon, die in manchen abgelegenen Regionen fehlen.

Engagement für ökologische Landwirtschaft

COCLA-Kaffeepflanzen wachsen in Mischkulturen z.B. mit Bananenpalmen, die ihnen Schatten spenden und für ein stabiles Gleichgewicht in der Plantage sorgen. Durch herabfallende Blätter und andere Pflanzenteile entsteht eine natürliche Mulchdecke - das ist organischer Dünger für die Pflanzen und Schutz vor Erosion gleichzeitig. Solch eine abwechslungsrei-

che Bepflanzung ist auch wichtig für die Artenvielfalt, die wiederum Schädlingsbekämpfung auf die effektivste und natürlichste Weise darstellt. Durch das behutsame, sinnvolle Management ihrer Plantagen im Einklang mit der Natur können die Bauern vollständig auf chemische Dünger und giftige Schädlingsbekämpfung verzichten. So sorgen sie aktiv für den Schutz der Gewässer, die Verbesserung der Böden und die Gesundheit der Arbeiter - denn ein wichtiger Faktor für die hohe Qualität des Kaffees ist die Ernte von Hand: nur wirklich reife Kaffeebohnen werden gepflückt. Für die konsequente Umsetzung ökologischer Richtlinien wurden die COCLA-Kooperativen u.a. von Naturland und Imo Control zertifiziert. COCLA-Produkte tragen außerdem das Fairtrade-Siegel von TransFair.