Nachhaltigkeit
bei der Rohstoffgewinnung für

Kräuter- & Früchtetees

Informationsveranstaltung
für Lebensmitteleinzelhändler*innen
und Mitarbeiter*innen
der Gastronomie und
Gemeinschaftsverpflegung

Mittwoch, 18. Oktober 2017
19-21 Uhr
Großmarkt Bremen
Naturkost Kontor Bremen
(Spezialitätenhalle Tor 14)
Am Waller Freihafen 1, 28217 Bremen

Nachhaltigkeit bei der Rohstoffgewinnung für Kräuter- und Früchtetees

Die Teevielfalt schlägt die Brücke von Verbraucher*innen zu den Teepflücker*innen in den Anbauländern. Von Hibiskus über Hagebutte und Pfefferminze bis Süßholz: Kräuter- und Früchtetees sind beliebt und gesund, aber wie fair sind sie hergestellt und gehandelt?

Die Veranstaltung beleuchtet den Fairen Handel mit Tee. Ein Experte aus der Praxis informiert über:

- → Nachhaltigkeits-Standards und Zertifizierungen, z.B. verschiedene Bio-Standards, Fair for Life, FairWild, Fairtrade
- → Positive Aspekte und Herausforderungen bei der Umsetzung von ökologischen und sozialen Kriterien in Lieferketten an Produktbeispielen (Hibiskus, Kamille u.a.)

Programm

18.30 Uhr	Ankommen bei Getränken und Snacks
19.00 Uhr	Begrüßung
19.10 Uhr	Vortrag von Dr. Wolfgang Kathe
20.15 Uhr	Verkostung
20.30 Uhr	Diskussion & Austausch

Moderation: Ana María Becker, biz

Der Referent Dr. Wolfgang Kathe war von 2007 bis 2014 Leiter der Abteilung für soziale Verantwortung und Fair Trade beim Institut für Marktökologie (IMO) in der Schweiz und arbeitet heute als selbständiger Berater für Zertifizierungen und Standards zu nachhaltiger Wildsammlung und Anbau sowie für Umwelt- und Artenschutzfragen.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
Anmeldung bis 13. Oktober 2017 an a.becker@bizme.de oder per Fax an 0421 - 171016

Veranstalter

biz
Bremer Informationszentrum für Menschenrechte und Entwicklung

Naturkost Kontor Bremen
Ihr Frische-Lieferant

Gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des BMZ Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung

Bremen entwickeln für Eine Welt