



ZOÉGAS ökar andelen kaffe från certifierade odlingar

I över 125 år har ZOÉGAS försett svenska kaffeälskare med mörkrostat kvalitetskaffe. Nu intensifieras företagets hållbarhetsarbete ytterligare för att försäkra sig om att kunna göra det i minst 125 år till. Ambitionen är att samtliga kaffekaraktärer från ZOÉGAS ska rostras på kaffebönor från certifierade odlingar 2015.

I över 30 år har Nestlé, där ZOÉGAS ingår, arbetat aktivt med hållbarhetsfrågor för att förbättra villkoren för de som har kaffe som inkomstkälla. Kaffe är idag världens näst största handelsråvara. Bara odlingarna, transportererna och produktionen sysselsätter över 100 miljoner människor.

ZOÉGAS målsättning är att 2015 tillhandahålla 100 procent certifierat kaffe och för att nå detta mål kommer man arbeta tätt tillsammans med Nestlés samarbetspartners Rainforest Alliance, 4C (Common Code for Coffee Community), Fairtrade och KRAV. Arbetet fokuseras på att utbilda och stötta kaffebönderna med odlingen av certifierat kaffe och samtidigt öka avkastningen på deras odlingar.

– Som en av världens största uppköpare av kaffe vill vi medverka till att kaffe hanteras efter justa principer. Problemet idag är att det helt enkelt inte finns tillräckligt stora mängder certifierat kaffe på marknaden för att vi ska kunna köpa de kvantiteter vi behöver, med den höga kvalitet vi kräver. Att utbilda och stötta kaffebönder kommer vara avgörande för att hela vårt sortiment ska kunna vara hållbart senast 2015, säger Cathrine Ossborn, marknadschef på ZOÉGAS.

Sponsring av SMS ger ökad utbildning för kaffeodlare i Kenya

För att skapa ett typiskt ZOÉGAS-kaffe krävs kaffebönor från Östafrika. I ett led att öka mängden certifierat kaffe från regionen kommer ZOÉGAS i år starta flera initiativ och aktiviteter som kommer påverka kaffeodlare, produktion och konsumenter positivt i många år framöver. Det första steget är att investera i ett program för kaffeproducenter i Kenya.

– I samarbete med organisationen Sustainable Management Services (SMS) kommer vi under de närmsta två åren utbilda 8 500 kenyanska lantbrukare i syfte att hjälpa dem dubbla avkastningen på sina odlingar genom att odla hållbart kaffe, säger Cathrine Ossborn.

I dag finns två certifierade kaffesorter i ZOÉGAS sortiment, ZOÉGAS HAZIENDA och ZOÉGAS ESTANZIA, båda är KRAV- och Fairtrade-märkta. Under 2012 kommer också ett par produkter med Rainforest Alliance-märkning att släppas på den svenska marknaden.

Nestlé ingår i styrgruppen för kaffenäringens gemensamma uppförandekod, 4C. 4C arbetar för att skapa förutsättningar för en långsiktig hållbar utveckling inom kaffenäringen och fokuserar på såväl den ekonomiska som den ekologiska och sociala dimensionen av kaffeodlingen. 4C bevakar allt från skäliga löner för kaffeproducenter till miljöskydd och säkerställande av mänskliga rättigheter. ZOÉGAS jobbar aktivt för att allt fler producenter ska medverka i programmet och har from december 2011 en extra bonus med i kontrakten för de odlare som går med i 4C.

Sedan Nestlé 2008 lanserade the Supplier Code, måste alla leverantörer skriva under att de åtar sig följa de krav som ställs. Utöver dessa krav har ZOÉGAS också lagt till ett förbud att använda de så kallade "The Dirty Dozen" (12 bekämpningsmedel som inte rekommenderas av The Pesticide Action Network (PAN) men som inte är förbjudna.) För att säkerställa att alla krav följs håller ZOÉGAS inköpare en nära dialog med kaffeodlarna samt arbetar med oberoende kontroller av leverantörerna.

För mer information om ZOÉGAS och Nestlés hållbarhetsarbete besök:

www.nestle.com/csv samt www.zoegas.se

För mer information, kontakta:

Cathrine Ossborn, marknadschef ZOÉGAS Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 64 eller 070-543 40 47, cathrine.ossborn@se.nestle.com

Marie Louise Elmgren, informationschef Nestlé Sverige AB

Tel: 042-19 91 27 eller 070-340 92 85, marielouise.elmgren@se.nestle.com

ZOÉGAS grundades 1886 i Helsingborg av italienaren Carlos Zoéga. Familjen Zoéga sålde företaget till Nestlé på hundraårsdagen 1986. ZOÉGAS är ledande på marknaden för mörkrostat kaffe, en rostning som ger kaffet en kraftfull arom med fyllig eftersmak. ZOÉGAS kaffe är baserat på högkvalitativa Arabica-bönor för en rik smakupplevelse. För mer information besök www.zoegas.se eller ZOÉGAS fanpage på Facebook.