

Zeit für Veränderung: Plastikfrei in den Frühling. ECO Brotbox im neuen Design jetzt auch bei der BIO COMPANY

geschrieben von ecobrotbox | 20. April 2015



Mit extra Power in den Frühling: In neuem Look ziehen die beliebtesten Produkte des Berliner Startups ECO Brotbox jetzt auch bei der BIO COMPANY ein.

Berlin, 20. April 2015 – Nicht nur die Natur, sondern auch ECO Brotbox blüht in der Frühlingssonne richtig auf und sorgt wieder für mehr grün im Leben. Das aufstrebende Berliner Start-Up startet mit verändertem, frischem Corporate Design und neuem Vertriebspartner in den Frühling. Die schlichte Lunchware aus schadstofffreiem Edelstahl wird nun von einer informativen Banderole aus Recyclingpapier und neuem Logo geziert. Ergänzt wird der neue Look durch eine Reihe von natürlichen Lifestyle Fotografien, welche die Produkte für Kunden ansprechend als auch inspirierend im Einsatz präsentieren.

Neuer Vertriebspartner: die BIO COMPANY

Die bewährten Produkte im neuen Gewand finden sich ab sofort auch in ausgewählten Filialen der BIO COMPANY. Die erfolgreiche, „natürliche“ Supermarktkette ist mit insgesamt 43 Filialen in ganz Berlin/Brandenburg, als auch vereinzelt in Dresden und Hamburg vertreten. Die Produkte von ECO Brotbox ergänzen nun das Sortiment von 20 Berliner Filialen.

Die Ausweitung des stationären Handels neben dem Onlinehandel ist ein wichtiger Teil der Geschäftsentwicklung. „Die BIO COMPANY als Berliner Marktführer im Bereich Bio- Supermarkt ist für uns eine tolle Chance, unsere Marke Stück für Stück bekannter zu machen. Wir freuen uns über diese neue Kooperation!“, erklärt ECO Brotbox Gründer Mustafa Demirtas. „Auf diese Art erreichen wir auch vermehrt Kunden, die den lokalen Händler ihres Vertrauens dem Online-Shopping vorziehen.“

In eigenen Warendisplays werden die Produkte von ECO Brotbox in den Filialen präsentiert. Mit dabei sind die Classic Box, die beliebte Dabba Magic mit Snackbox, die dreilagige, runde Tiffin Triple, die XL Brotbox für den großen Hunger als auch die praktische ZEN Trinkflasche. Mit dieser vielfältigen Auswahl ist sichergestellt, dass für die verschiedensten Bedürfnisse und Anforderungen das richtige Produkt dabei ist und ECO Brotbox eine wertvolle Ergänzung des BIO COMPANY Sortiments darstellt.

Mehr über ECO Brotbox erfahren Sie direkt am Messestand, auf der Website www.ecobrotbox.de sowie auf Facebook, Twitter (@ecobrotbox) oder Instagram (EcoBrotbox).

Über ECO Brotbox

ECO Brotbox wurde Anfang 2014 von Mustafa Demirtas gegründet. Neben schadstofffreien Brot- & Lunchboxen aus Edelstahl

gehören auch unbedenkliche Trinkflaschen sowie passende Taschen zum wachsenden Sortiment. Mit den gesundheits- als auch umweltfreundlichen Produkten möchte das Unternehmen einen nachhaltigen Lebensstil anregen und erleichtern. Dabei sollen die Produkte nicht nur nützlich sein, sondern auch schick aussehen.

ECO Brotbox

Skalitzer Str. 33

10999 Berlin

Sabrina Zagst

presse@ecobrotbox.de

t: +49-(030)-863 80 908 m: +49-(0)178-132 78 07

Sibbzena zeigt Bio-Liköre auf der Finest Spirits '15

geschrieben von Renate Ladner | 20. April 2015

Neuried, 18. Februar 2015 – „Der Sibbzena Kräuterlikör schärft und weckt die Sinne“, so ist es zu lesen. Auf der Finest Spirits (27.02. bis 01.03.2015) in München sind die Bio-Liköre der Neurieder Manufaktur dabei. Das ist die Gelegenheit, die noch nie da gewesenen Geschmackserlebnisse selbst zu erleben.

Der [Sibbzena](#) kommt als scharfsinniger Bio-Kräuterlikör mit Honig und Chili. Sein sinnliches Prickeln entsteht durch das Zusammenspiel von Süßem, Bitterem und der Chilischärfe.

[Ros'Marie](#) ist eine herb-frische Komposition aus Bio-Kräutern und -Wurzeln, Rosmarin und Bitterorange. Ros'Marie ist die **Sprizz-Variante** – nicht nur für die Bio-Gastronomie. Mit Sekt oder Prosecco aufgegossen, Soda oder Eis nach Belieben dazu und mit einem frischen Rosmarinzweig garniert wird **Ros'Marie**

als Bio-Sprizz serviert.

Die Sibbzena-Liköre werden ganz traditionell im schonenden Mazerationsverfahren hergestellt. Dabei werden die sorgfältig ausgewählten Kräuter und Wurzeln in Bio-Alkohol angesetzt und die wertvollen Aromen behutsam extrahiert.

Sibbzena® (32 % vol) – der scharfsinnige Bio-Kräuterlikör mit Honig und Chili wird in 0,2 und 0,5 Liter Flaschen angeboten,

Ros'Marie® (25 % vol) – für den Bio-Sprizz – in der 0,5 Liter Flasche.

Die Produkte tragen das Deutsche und Europäische Bio-Siegel und sind im Fachhandel und in einigen Restaurants erhältlich.

www.sibbzena.de

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Neue Schokoladensorten von Original Beans: Nachhaltig, fair, ausgezeichnet und klimapositiv

geschrieben von Katrin Becht | 20. April 2015



Neue Original Beans Sternekochschokolade zum Kochen und Backen Vier neue Schokoladensorten

Januar, 2015: Schokolade zum Geburtstag: Zum fünfjährigen Jubiläum hat die nachhaltige und mit internationalen Preisen ausgezeichnete Schokoladenfirma Original Beans vier neue Sorten sowie die brandneue „Sternekochschokolade“ in ihr Sortiment aufgenommen. Die kleinen Schokoladenrondos in den Sorten Cru Virunga und Piura Porcelana eignen sich perfekt zum Kochen und Backen – auf jeder der 200 Gramm Packungen findet sich das Rezept eines Sternekochs. In Milch aufgelöst wird aus ihnen im Handumdrehen eine leckere Trinkschokolade. Und wer die pure Schokolade einfach nur genießen will, hat mit der Sternekochschokolade immer einen leckeren, aus hochwertigen Zutaten hergestellten Snack zur Hand. Eine 200 Gramm Packung kostet ab 7,49 EUR (unverbindliche Preisempfehlung) und ist in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich.

Milchschokolade, Weiß, Pur & Vegan oder ein Blend:

Die neuen Sorten der Original Beans Tafeln sind abwechslungsreich und bestehen aus edelsten Kakaosorten: PAPUA KERAFAT ist eine 68%ige Schokolade aus historischem Kakao, der in den Regenwäldern Papuas Indonesien wieder entdeckt wurde; die dunkle, 55%ige Milchschokolade „FEMMES DE VIRUNGA“ entsteht in einem Emanzipationsprojekt für Frauen im Ostkongo; die weiße Schokolade „EDEL WEISS“ hat 40% Kakaoanteil und ist neben Zucker und Milch frei von Zusätzen und der 80%ige GRAND CRU BLEND ist eine Mischung aus den seltensten Kakaos der Erde.

Original Beans Schokoladen sind in Biofachläden in ganz Deutschland erhältlich, darunter denn's, basic, Vollkornern München, Biocompany Berlin, SuperBiomarkt, LPG Landwege, *bioladen sowie im ausgewählten Feinkosthandel. Die unverbindliche Preisempfehlung für eine 70 Gramm Tafel liegt zwischen 3,99 Euro und 4,60 Euro. Für jede verkaufte Tafel Schokolade pflanzt Original Beans einen Baum in den Anbaugebieten im Regenwald – 2014 wurden so über 450.000 Bäume gepflanzt. Dank grünster Logistik und der innovativen bio-kompostierbaren Folie aus Holzzellulose ist Original Beans die erste klimapositive Schokolade im Biosegment. Das schätzen auch zahlreiche Sterneköche und Patissiers wie Kevin Fehling, Johannes King, Alexandro Pape, Christian Hümbes, Maria Groß oder Massimo Bottura, die Original Beans Schokolade für ihre Kreationen verwenden.

PRESSEKONTAKT:

Katrin Becht

c/o Herzblut PR & Text

Pointstr. 2

D-82347 Bernried

phone: +49-176-30739694

Der Markt für grüne Helden – Nachhaltigkeit im Alltag leicht gemacht

geschrieben von ecobrotbox | 20. April 2015



Nach der erfolgreichen Teilnahme an Deutschlands führender Messe für nachhaltigen Konsum in Frankfurt Anfang Oktober, nimmt das Berliner Jungunternehmen ECO Brotbox nun auch am zweiten Heldenmarkt am 25. und 26. Oktober in Stuttgart teil.

Berlin, 20. Oktober 2014 – Auf der Suche nach nachhaltigen Alternativen? Der Heldenmarkt, Deutschlands größte Messe für nachhaltigen Konsum, informiert am 25. und 26. Oktober auch in Stuttgart wieder über neue grüne Trends aus allen Lebensbereichen. Von Bio-Lebensmitteln und veganen Produkten, über Öko-Mode bis hin zu Upcycling Ideen – das vielfältige Angebot auf dem Heldenmarkt hilft Interessenten, einen verantwortungsbewussten und nachhaltigen Lebensstil zu führen.

Da dies ebenso ein großes Anliegen des Berliner Start-Ups ECO Brotbox ist, sind auch sie natürlich wieder mit ihren nachhaltigen Produkten mit dabei. Bereits beim Messeauftakt in Frankfurt zeigten die Besucher großes Interesse an den schadstofffreien und umweltfreundlichen Lunchbehältern aus Edelstahl oder den schicken Glasflaschen. Insgesamt 3.400 BesucherInnen kamen zur Messe in das Bockenheimer Depot. Die Veranstaltung mit 70 Ausstellern war komplett ausgebucht. Viele Besucher verließen den Markt mit einer ECO Brotbox oder einer ECO Trinkflasche unter dem Arm.

„Der Hit war wieder mal die zweilagige *Dabba Magic* mit Snackbox für das Obst und Gemüse auf der ersten Etage und das Pausenbrot in der zweiten.“, freut sich Mustafa Demirtas, Gründer von ECO Brotbox. „Wer noch mehr möchte, kann zusätzlich die Snackbox für Nüsse oder leckere Pasten wie Avocado oder Hummus wählen.“ In Stuttgart feiert zudem der

neueste Zuwachs der ECO Familie Premiere: die Trinkflasche *Zen*, die dank Edelstahlkörper sowie -schraubverschluss komplett auf Plastik verzichtet.

Über ECO Brotbox

ECO Brotbox wurde Anfang 2014 von Mustafa Demirtas gegründet. Neben schadstofffreien Brot- & Lunchboxen aus Edelstahl gehören auch unbedenkliche Trinkflaschen sowie passende Taschen zum wachsenden Sortiment. Mit den gesundheits- als auch umweltfreundlichen Produkten möchte das Unternehmen einen nachhaltigen Lebensstil anregen und erleichtern. Dabei sollen die Produkte nicht nur nützlich sein, sondern auch schick aussehen.

Mehr über ECO Brotbox erfahren Sie direkt am Messestand, auf der Website www.ecobrotbox.de sowie auf Facebook, Twitter (@ecobrotbox) oder Instagram (EcoBrotbox).

ECO Brotbox

Skalitzer Str. 33
10999 Berlin

Sabrina Zagst
presse@ecobrotbox.de
t: +49-(030)-863 80 908
m: +49-(0)178-132 78 07

Bio-Lebensmittel vom Hersteller jetzt auch auf dem Online-Marktplatz damado bestellen

geschrieben von damado.de | 20. April 2015



Verbraucher, die auf eine allergiearme Ernährung angewiesen sind und auf Bio-Produkte Wert legen, finden jetzt geeignete Lebensmittel verschiedener Produzenten auf dem Online-Marktplatz damado.de.

Seit dem 1. September 2014 ist der Online-Marktplatz damado.de am Start. Das Start-Up damado möchte das deutschlandweite Angebot von Bio-Lebensmitteln und Naturkosmetik online bündeln und es dadurch besser auffindbar machen. Kunden können so online 24/7 Waren bestellen – und bezahlen nur 1 Mal. Bei der Suche nach den geeigneten Produkten profitieren sie von umfangreichen Allergiefiltern.

„Wer sich glutenfrei ernähren muss oder vegan leben möchte, hat in Deutschland vor allem in ländlichen Regionen oft noch Schwierigkeiten, geeignete Lebensmittel zu finden. Das wollen wir mit damado.de ändern.“, sagt die Geschäftsführerin Mareike Kriesten. „Uns geht es um nachhaltige, regionale und faire Produkte. Deshalb wird man auf damado.de keine Bio-Produkte von großen Supermarktketten finden.“

Besucher des Online-Marktplatzes finden im [Blog](#) zusätzlich Informationen zu einer gesunden Ernährung bei Allergien und Unverträglichkeiten sowie passende Rezeptvorschläge. Alle

Händler werden dort vorgestellt.

Das Interesse der Bio-Hersteller an damado.de ist groß. Durch den Online-Marktplatz werden sie bundesweit für Kunden sichtbarer, die nachhaltig und fair gehandelte Waren einkaufen möchten und ihre Kunden finden übersichtlicher die passenden Produkte. Außerdem erhalten sie eine kostenfreie Shop-Seite, der automatisierbare Tools zur Sortimentspflege bietet und vom Anbieter damado gepflegt und beworben wird.

Auf dem Markplatz ist noch viel Platz für regionale Händler. Bis zum 15. Oktober übernimmt das Team von damado.de die Einrichtung und den Artikel-Upload für die neuen Händler.

Den Online-Marktplatz damado.de für Bio-Lebensmittel und Naturkosmetik haben Mareike Kriesten und David Schmitz 2014 gegründet. Er bündelt deutschlandweit das Angebot fair produzierter Lebensmittel und Naturkosmetik. Händler profitieren von einer eigenen optimierten Shop-Webseite auf damado.de und erreichen so mehr Kunden. Nutzer finden online einfach die gewünschten Bio-Produkte, können sie mit Hilfe umfangreicher Allergie- und Unverträglichkeitsfilter leicht sortieren und sich bequem liefern lassen.

Pressekontakt

E-Mail: info@damado.de

Telefon: +49 (0) 3321 429 92 09

Fax: +49 (0) 3321 429 92 24

Fairtrade Kritik

geschrieben von Coffee Circle | 20. April 2015

Berlin, August 2014. Die Kritik am Fairtrade System ist aktuell in aller Munde – wie auf [ZEIT Online](#), [The](#)

[Guardian](#), [Huffington Post](#). Wir setzen uns mit dieser Problematik seit langem intensiv auseinander und bieten mit dem Handelsmodell von Coffee Circle [eine Antwort](#).

“Ware mit einem Fairtrade-Zeichen kann also zu 80% unfair sein” Die ZEIT, Nr. 34, 14.08.2014

Anders als im Bio-Bereich gibt es für die Vergabe von Zertifikaten für den fairen Handel keine gesetzlichen Vorschriften. Das führt dazu, dass als fair gekennzeichnete Ware nicht selten aus unfairer Produktion stammt. Auch über die Qualität eines Produktes besagt das grüne Siegel nichts. Besonders die soziale Wirkung der Siegel steht unter heftigem Beschuss, da sie zu keiner langfristigen Verbesserungen der Lebensumstände vor Ort führte. Beobachtungen in afrikanischen Ländern über mehrere Jahre zeigen, dass durch die hohen Zertifizierungskosten die Gewinnrechnung oft gegen Null läuft. Und in einigen Fällen sogar rückläufig ist.

Coffee Circle schafft den Unterschied

Jedes Jahr sind wir mit Coffee Circle persönlich in Äthiopien, besuchen die Kaffeebauern in den Kooperativen und wählen die besten Kaffees der aktuellen Ernte in sogenannten “Cuppings” aus. Die Bauern bauen die Kaffees in eigenen Waldgärten an und pflücken die reifen Kirschen von Hand. Durch die Pflanzenvielfalt können sie beim Anbau komplett auf Pestizide und Herbizide verzichten.

Qualität ist das entscheidende Auswahlkriterium, sodass wir Bauern Anreize geben diese zu steigern. So motivieren wir die Kaffeebauern, den traditionellen Kaffeeanbau in Waldgärten zu erhalten. Doch vor allem bedeutet es, dass die Bauern auf lange Sicht deutlich höhere Preise für ihren Kaffee verlangen können. Und das nicht nur von uns, sondern von allen internationalen Käufern.

Gemeinsame Projekte für langfristige Veränderungen

Wir bezahlen den Kaffeebauern Einkaufspreise, die deutlich über Weltmarktpreisniveau liegen und in Abstimmung mit den Kooperativen gezahlt werden. Zusätzlich unterstützen wir die Regionen der Kooperativen mit [Projekten in sozialen und wirtschaftlichen Bereichen](#), die durch 1 Euro pro verkauftem Kilo Kaffee finanziert werden. Mit 1 Euro pro verkauftem Kilo geben wir derzeit [dreimal mehr](#) an die Kaffeebauern zurück, als es andere bekannte Systeme des fairen Handels tun.

Interesse geweckt?

Ist das Thema für Sie oder Ihre Kollegen interessant? Ich würde mich über eine Weiterleitung an den richtigen Ansprechpartner freuen. Jederzeit stehen die Gründer Martin & Robert und auch meine Kollegin Anne, die in Äthiopien für die Projektumsetzung verantwortlich ist, für Fragen zur Verfügung. Mehr Informationen zu diesem Thema finden Sie auf www.coffeecircle.com/blog/fair-trade-kritik/

Richtig. Gut.

Coffee Circle steht für richtig guten Kaffee. Richtig, weil wir zum Vorteil aller Beteiligten handeln. Gut, weil Dich unser Kaffee begeistern wird. Biologisch angebauter Kaffee, den wir frisch und magenschonend rösten und von dem Du weißt, woher er kommt. Jedes Jahr kaufen wir persönlich in Äthiopien ein und können so gerechte Einkaufspreise und höchste Qualität garantieren. Zusätzlich setzen wir mit den Kaffeebauern Projekte in den Bereichen Bildung, Gesundheit und Kaffeeanbau um, die Du mit jeder Tasse Kaffee unterstützt. Unser Kaffee begeistert seit 2010. So konnte Coffee Circle bereits die Lebensbedingungen von über 15.000 Menschen verbessern. Und das ist erst der Anfang. [Mehr dazu im Video!](#)

Folgen Sie uns

[Facebook](#) // [Instagram](#) // [Twitter](#) // [Newsletter](#)

Pressekontakt:

Katrin Engel, +49 (0)30 – 220 139 881,
katrin@coffeecircle.com, Lindower Straße 18, 13347 Berlin

www.coffeecircle.com