

Februar / März 2024



«FAIRWANDEL DEN KAFFEEHANDEL» Solino Kaffee, handgeröstet in Äthiopien

INHALT

ACHTSAMER KAFFEEKONSUM.....	FEHLER! TEXTMARKE NICHT DEFINIERT.
LEBENSMITTEL.....	2
REINIGUNG & KOSMETIK	18
AGENDA	20
WERBEMATERIAL	21

NOTA BENE

Aktionszeitraum: Als letzter Bestelltag gilt das Enddatum. Alle Artikel nur solange Vorrat.
Sternchen stehen für: * Anbruchszuschlag für Kleinmengen | ** Kein Anbruch möglich
Titelbild: Solino Team, Äthiopien



ACHTSAMER KAFFEEKONSUM MIT ECHTEM POTENZIAL

Liebe Ladenteams

Täglich betreten zahlreiche Menschen die claro Läden und tauschen sich mit euch Ladenteams aus.

Diese Menschen reflektieren ihren eigenen Konsum bewusst, schätzen den Genuss und die Qualität der claro Produkte und wissen, dass ihre Kaufentscheidungen einen wertvollen Unterschied für unsere Welt bedeuten. Das Potenzial ist da: Jede und jeder, der hier in der Schweiz lebt, trinkt rund 1'000 Kaffeetassen pro Jahr. Die Schweiz steht auf Platz 3 der kaffeetrinkenden Nationen! In der Schweiz stammen 15 % des Kaffees aus dem Fairen Handel (Quelle: Handelszeitung), d.h. 85 % sind *nicht* fair gehandelt.

Unser fesselndes Februarthema «Achtsamer Kaffeekonsum» wird daher zweifellos auf höchstes Interesse stossen. Hinter bewusstem Kaffeekonsum steht vieles: Fairer Handel, nachhaltiger Anbau und ökologische Verantwortung – Aspekte, mit denen wir uns intensiv auseinandersetzen werden. Eine ausführliche Themenreihe wird im Newsletter, dem claro Onlineblog und auf Instagram erscheinen.

Wir laden euch herzlich ein, aktiv teilzunehmen, wertvolle Fakten mit euren Kund:innen zu teilen und in den Dialog zu treten. Nutzt die Gelegenheit und ladet euer Gegenüber beispielsweise zu einer Tasse der neuen Solino Spezialitätenkaffees «Yirgacheffe» oder «Harar» ein. Hier könnt ihr gemeinsam über bewussten Kaffeekonsum sprechen – eine einzigartige Möglichkeit, den Dialog zu vertiefen und gemeinsam die Welt des Kaffeehandels fairer zu gestalten.

Herzlich

Euer claro Team Orpund

LEBENSMITTEL



NEUHEITEN



SOLINO SPEZIALITÄTENKAFFEES – 100 % IN ÄTHIOPIEN HERGESTELLT

ZWEI CHARAKTERSTARKE SPEZIALITÄTEN BZW. RARITÄTEN

Die «alten» ausgelisteten Solino Espresso und Crema hatten unsere Kund:innen leider zu wenig überzeugt und waren erfolglos. Nach zwar anfänglich guten Verkäufen sind diese stark zurück gegangen und wir mussten sie auslisten. Da wir weiterhin Kaffees mit 100 % Verarbeitung im Ursprungsland fördern und ausbauen (weitere Projekte in Vorbereitung), können wir euch als Ersatz zwei charakterstarke und feine Spezialitätenkaffees von Solino anbieten. Geschmacklich haben sie uns absolut begeistert, vor allem aber sorgen sie nach wie vor für qualifizierte Arbeitsplätze in Äthiopien.

Äthiopien als Ursprungsland des Kaffees ist der einzige afrikanische Staat, der nie einer europäischen Kolonialmacht angehörte. Allerdings befinden sich die Bewohner:innen dieses Landes gerade in einer sehr herausfordernden Situation: 25 Millionen Äthiopier:innen leben unter der Armutsgrenze. Äthiopien zählt nach wie vor zu den ärmsten Ländern dieser Welt und wird von Hungersnöten, Dürren und Überschwemmungen destabilisiert.

Solino Yirgacheffe – eine echte äthiopische Rarität

Beim Solino Yirgacheffe handelt es sich um einen äthiopischen Single Origin Arabica Spezialitätenkaffee, der in der gleichnamigen Region im Südwesten Äthiopiens angebaut wird. Das Anbaugebiet liegt auf 2'000 bis 2'200 Metern Höhe. **Yirgacheffe zählt zu den besten Arabica-Bohnen weltweit.**

Was macht den Geschmack des Yirgacheffe Kaffees so besonders?

Bekannt ist der Yirgacheffe Kaffee allen voran für sein blumiges Aroma, gepaart mit einer unvergleichlichen Frische. Eine markante Würze rundet das Geschmackserlebnis ab, kombiniert mit einer Note, die an frische Beeren erinnert. Der Yirgacheffe besticht durch einen geringen Säureanteil, was ihm eine ausserordentliche Milde verleiht und einen angenehm ausgewogenen Geschmack garantiert. Durch die nur leichte bis mittelstarke Röstung, die massgeblich zum Geschmack des Kaffees beiträgt, hat dieser eine recht helle Färbung, die an Schwarztee erinnert.



Yirgacheffe - das Wichtigste im Überblick:

- 100 % Yirgacheffe, ganze Bohne, Hochland-Arabica
- Single Origin (die Rohbohnen entstammen einer spezifischen geografischen Region)
- handverlesen und sonnengetrocknet
- traditionelle Handröstung: 18 Minuten bei max. 200 Grad Celsius
- ideal als Filterkaffee wie beispielsweise French Press, Handfilter, aber auch im Vollautomaten
- Geschmack: floral, leicht würzig
- neu in praktischer Kleinpackung à 250 g

Solino Harar – der König als LIMITED EDITION

Die zweite Spezialität Harar zählt zu den teuersten Kaffees der Welt und es gelingt Solino nicht jedes Jahr, davon zu erhalten. **Harar ist der absolute König der äthiopischen Kaffees.** Er wird in der Gegend der heiligen ostäthiopischen Stadt Harar auf einer Höhe von 1'800 Meter angebaut. Normalerweise wird die gesamte Ernte direkt von Saudi-Arabien aufgekauft, denn dort wird der besondere Mokka Geschmack des Harar Kaffees sehr geschätzt. Die Harar Kaffeebohnen werden auch als „Longberries“ bezeichnet, da sie besonders lang sind.



Harar - das Wichtigste im Überblick:

- 100 % Harar, ganze Bohne, Hochland-Arabica
- Single Origin (die Rohbohnen entstammen einer spezifischen geografischen Region)
- handverlesen und sonnengetrocknet
- traditionelle Handröstung: 18 Minuten bei max. 200 Grad Celsius
- ideal als heller Espresso für espressokocher, Vollautomat, Siebträgermaschine
- ideal auch als Kaffee: Filterkaffee, French Press
- Geschmack: dunkle Schokolade, besonders vollmundig
- neu in praktischer Kleinpackung à 250g

100 % Wertschöpfung vor Ort:

Solino Yirgacheffe und Harar werden zu 100 % in Äthiopien hergestellt. Andere Kaffeemarken importieren fast ausschliesslich Rohbohnen. Dabei wird das meiste Geld mit der Weiterverarbeitung (Rösten, Drucken und Verpacken) verdient, nur leider nicht im Ursprungsland. Das macht Solino anders, um Perspektiven und qualifizierte Jobs für Menschen in Äthiopien zu schaffen: **Solino ist der erste Kaffee, der zu 100 % in Äthiopien hergestellt wird.**

Da es Solino darum geht, möglichst viel Geld in Äthiopien zu belassen, verzichten sie bewusst auf ein Bio-Zertifikat. Dieses würde Solino nicht besser, sondern nur teurer machen.

OurFathersKitchen

Zusätzlich unterstützt Solino OurFathersKitchen, eine äthiopische Organisation, die benachteiligten Kindern hilft. Für jeden Container Solino Kaffee werden 1'000 Mittagessen gespendet. Das Geld kommt zu 100 % bei den Kindern in Äthiopien an, denn die Organisator:innen von OurFathersKitchen arbeiten ehrenamtlich, nur die Köch:innen werden bezahlt.

100% aus Äthiopien.

100% für Äthiopien.

Kaffee für qualifizierte Jobs.

Erhältlich ab ca. Mitte März 2024

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	PRODUZENT	EVP REGULÄR	MHD
2010707	12	Solino Kaffee Harar Bohnen 250 g	Solino, Äthiopien	CHF 11.50	24 Mte ab Produktion
2010708	12	Solino Kaffee Yirgacheffe Bohnen 250 g	Solino, Äthiopien	CHF 11.50	24 Mte ab Produktion

2 X PUKKA ERWEITERUNG

NEUE BIOTEES ZUM DURCHATMEN UND GENIESSEN

ATME AUF:

Eukalyptus, Ackerminze, Zitronenthymian, Eibisch und Honig: Die perfekte Wohlfühl-Kräutermischung zum Durchatmen und Geniessen! Die einzigartige Mischung von „Atme auf« hat gleich mehrere Schlüsselfunktionen: Die ätherischen Öle von Minze und Eukalyptus unterstützen eine tiefere Atmung. Ein Schluck feuriger Ingwer wärmt Körper und Geist. Ein zarter Hauch von Honig wirkt angenehm auf die Sinne. Das macht den Tee zur idealen Mischung, um gestärkt durch die Allergiezeit zu kommen. „Atme auf“ ist der erste Pukka-Tee, der Eukalyptus enthält – eine kraftvolle Pflanze, die dafür bekannt ist, die Atemwege zu befreien.

„Atme auf“ ist koffeinfrei und kann von frühmorgens bis spätabends genossen werden, um zu helfen, die Sinne zu erfrischen und zu klären. Übergiesse den Teebeutel einfach mit frisch gekochtem Wasser und lasse ihn 5 – 15 Minuten ziehen. Nach 5 Minuten kannst du beginnen, die erfrischte Minze und Eukalyptus einzusatmen bzw. zu inhalieren. Wenn du dann den Tee mit seinem wärmenden Ingwer mit leichter Honignote trinkst, kannst du seine sanft beruhigende Wirkung spüren. Diese Teemischung ist unbedenklich und kann auch von Kindern getrunken werden.



JOY:

Diese Teemischung zaubert dir mit Zitronenmelisse, Orangenschale, Tulsi-Basilikum, Rosen- und Lavendelblüten sowie weiteren Zutaten aus 100 % biologischem Anbau schon beim ersten Schluck ein wundervolles Strahlen ins Gesicht. Die stimmungshobende Mischung sorgt für neue Energie. Heisse einen Tag voller Freude willkommen!



Wieso ist eigentlich jeder Pukka Teebeutel einzeln verpackt?

Die Bio-Teemischungen werden durch eine Umverpackung geschützt, damit ihre Frische und der hohe Anteil an ätherischen Ölen erhalten bleiben, die ihnen den besonderen Geschmack geben. Die Teebeutel sind damit vor Licht und Feuchtigkeit geschützt. Die Geschmackstiefe und die wohltuenden Eigenschaften der verwendeten Pflanzen und Kräuter zeichnen die Pukka Bio-Tees aus. Die Umverpackung garantiert also, dass jeder Teebeutel den hohen Qualitätsstandards entspricht. Sie schützt die Tees zugleich auch vor der Geruchs- und Geschmacksübertragung durch in der Nähe gelagerte Lebensmittel.

Ab sofort erhältlich.

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR	MHD
2009130	*04	Pukka Atme auf BIO Beuteltee 20 x 1.9 g	CHF 7.90	28.02.2026
2009129	*04	Pukka Joy BIO Beuteltee 20 x 1.7 g	CHF 7.90	31.12.2024

VERBESSERTE REZEPTUR MIT NOCH MEHR CASHEW UND NEUER GRAMMATUR

Die 3 beliebten Fruchtriegel Lotte, Emma und Oskar haben sich sowohl in den Läden als auch in den Hosentaschen der Kunden als Powersnack für zwischendurch etabliert.

Sie sind nun noch leckerer wegen einer verbesserten, leicht geänderten Rezeptur und sie enthalten sogar noch mehr Cashews! Zudem sind sie etwas handlicher mit neu 40g pro Snack.

Erhältlich ab Abverkauf der alten Grammatur.

Verbesserte
Rezeptur!
Noch mehr Cashew!



ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR	MHD
2010554	*24	Fruchtriegel Lotte Dattel-Limette BIO 40g	CHF 2.50	12 Mte ab Produktion
2010555	*24	Fruchtriegel Emma Kirsch-Aronia BIO 40g	CHF 2.50	12 Mte ab Produktion
2010556	*24	Fruchtriegel Oskar Apfel-Feige BIO 40g	CHF 2.50	12 Mte ab Produktion

ERSATZPRODUKT FÜR PANTELLERIA KAPERN

KAPERN VON TERRA VERDE

Leider gibt es bei unseren fantastischen Kapern aus Pantelleria Art-Nr. 2001936 gelegentlich erntebedingte Lieferunterbrüche. Aktuell sind sie bis mindestens April nicht lieferbar.



Damit die Regale in der Zwischenzeit nicht leer bleiben müssen, bieten wir zur Überbrückung Terra Verde Kapern an. Sie sind in Essig eingelegt. Die Kapern werden in Italien abgefüllt, da es aber im Land zu wenig Rohware hat, kommen die verwendeten Kapern aus der Türkei. Da die Kapern aus Pantelleria einfach unvergleichlich sind im Geschmack und wir den Produzenten langjährig verbunden sind, werden wir, so bald verfügbar, das Ersatzprodukt von Terra Verde wieder auslaufen lassen.

Voraussichtlich erhältlich ab Anfang Februar.

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR	MHD
2010709	*06	Capperi in Aceto di Vino BIO 140g	CHF 7.90	24 Mte ab Produktion

AKTIONEN



SINGLE ORIGIN KAFFEES

AKTION GÜLTIG VOM 11.03. – 29.03.2024 (KW 11 – 13)

KAFFEERÖSTUNG IN DER SCHWEIZ

Nach wie vor werden heute rund 100 Tonnen feinsten fair gehandelter grüner Kaffee in Jutesäcken zu uns in die Schweiz transportiert. In einem Sack sind 60 kg Bohnen, was ungefähr 300 kg frischen Kaffee-Kirschen entspricht. Grüner Kaffee (Rohkaffee) wird unter konstanten Temperaturen gelagert werden. Um den Kaffee zwischen Röstung und Verbrauch möglichst frisch zu halten, wird unser fair gehandelter claro Kaffee in der Schweiz geröstet und abgefüllt.

claro bietet den Kunden immer röstfrischen Kaffee an

Der Kaffee entwickelt seinen köstlichen Duft und seine charakteristische Farbe erst in der Röstanlage, wenn die Hitze von 200 bis 250 °C die in den Bohnen enthaltenen ätherischen Öle freisetzt. In einer Trommel, die um die eigene Achse rotiert, werden die Kaffeebohnen ständig bewegt, damit die Hitze gleichmässig einwirken kann. Die erhöhte Temperatur lässt im Innern der Bohne gewaltigen Druck entstehen, wodurch die Kaffeebohne ihr Volumen bis zu einem Viertel und mehr vergrössert, dabei aber 15 bis 20 % ihres Gewichtes verliert. Beim Rösten karamellisiert ausserdem der in der Bohne enthaltene Zucker, welcher die typische kaffeebraune Farbe gibt.

Der Röstmeister entnimmt während des Röstens laufend Muster, um den Verlauf zu kontrollieren. Dazu vergleicht er diese Muster optisch, auch unter Zuhilfenahme spezieller Instrumente, nach vorgegebenen Röstmustern und Röstfarben. Sobald der Röstvorgang abgeschlossen ist, kommen die Kaffeebohnen sofort in ein rotierendes Sieb, damit sie nicht in ihrer eigenen Hitze «weiterrösten». In den industriellen



Grossröstereien wird Wasser zum Abkühlen der Bohnen verwendet.

Bei claro legen wir nicht nur Wert darauf, dass der Kaffee fair gehandelt und biologisch angebaut ist, sondern auch eine hohe Verarbeitungsqualität aufweist, d.h. auf schonend verarbeitet wird, um sein volles Kaffee-Aroma zu ermöglichen. Unsere Partner-Rösterei La Semeuse befindet sich auf 1'000 Metern über dem Meer. Da der atmosphärische Druck auf dieser Höhe niedriger ist als auf Meereshöhe, wird der Siedepunkt bei einer tieferen Temperatur erreicht. Diese physikalische Eigenschaft wirkt sich sehr positiv auf die Qualität des Kaffees aus und verleiht ihm seinen besonderen Geschmack, ohne jede Spur von Bitterkeit und Säure. So ergänzen sich der hochwertige, aufwändige Anbau im Weltsüden mit handwerklich präzisiertem Schweizer Know-how.

Wie ging es bei La Semeuse nach dem heftigen Sturm im Sommer 2023 weiter? Wir haben bei unserem Partnerunternehmen nachgefragt:

2023 war für La Semeuse ein besonders herausforderndes Jahr. Nach dem Sturm vom 24. Juli 2023 durchlief das Unternehmen eine Phase der Reorganisation, doch glücklicherweise verfügte La Semeuse über die notwendigen Ressourcen, um wieder auf die Beine zu kommen.

Das Unternehmen konnte sich dazu entschliessen, weiterzumachen und sein Logistikzentrum, sein Gebäude in Crêt-du-Loche wieder aufzubauen. Es entstand ein noch schöneres Schmuckstück als zuvor. Der künftige Standort wird besser an die aktuellen Bedürfnisse angepasst und noch leistungsfähiger sein als der alte. Über den Sturm hinaus wird hier zum Ausdruck gebracht, dass eine Krise einen nicht davon abhalten sollte, Pläne zu haben. So wird bei La Semeuse weiterhin investiert und die Produktionsanlagen werden modernisiert. Das Projekt zur Erneuerung der Fabrik in La Chaux-de-Fonds ist immer noch aktuell.

Auf dem Aktionsblatt findet ihr die entsprechenden Single Origin Kaffees.

GESUNDE CLARO NÜSSE

AKTION GÜLTIG VOM 11.03. – 29.03.2024 (KW 11 – 13)

Spezialität: Cashewkerne, vor Ort im Steinofen gebacken

Noch mehr Wertschöpfung im Ursprung entsteht bei Cashew4U, einer kleinen, fairen Kooperative in der Nähe von Aku in Nigeria. Dort werden die Cashews nicht nur geknackt und geschält, sondern auch traditionell im Steinofen gebacken, wodurch sie ihren besonders aromatischen Geschmack erhalten.

Von Fairfood im Jahr 2014 selbst aufgebaut, sind in der Kooperative heute 30 Frauen dauerhaft beschäftigt, die von diesem Arbeitslohn leben und somit ihren Kindern eine Ausbildung ermöglichen können. Da sich die Kooperative die verhältnismässig für Ihre Grösse sehr teure Bio-Zertifizierung (noch) nicht leisten kann, ist dieser Artikel nicht Bio ausgelobt.

Auf dem Aktionsblatt findet ihr die entsprechenden Artikel.



KLEINBÄUER:INNEN UNTERSTÜTZEN UND KÖSTLICHEN HONIG GENIESSEN!

AKTION GÜLTIG VOM 11.03. – 29.03.2024 (KW 11 – 13)

In Guatemala, dem Ursprungsland unseres leckeren Caritas-Honigs, gilt mehr als die Hälfte der Bevölkerung als arm.

Im Süden des Landes ist die Landwirtschaft aufgrund der hohen Bodenfruchtbarkeit einer der ergiebigsten Wirtschaftszweige. Die Kleinbäuer:innen dieser Region leben noch weitgehend als Selbstversorger, zumal sie aufgrund der abgelegenen Lage ihrer Dörfer nur beschränkten Zugang zum Markt in den Städten haben und ihre Produkte somit nur schwer vertreiben können. Die **Kooperative COPIASURO** wurde im Jahr 1987 von verschiedenen lokalen Imkerfamilien ins Leben gerufen, mit dem Ziel, **einen besseren Marktzugang** durch einen gemeinsamen Auftritt zu erreichen. Die Pflanzenvielfalt im Südwesten des Landes eignet sich besonders für die Imkerei. **Die insgesamt 170 Imker:innen erhalten 75 % des Verkaufspreises ihrer Produkte direkt ausbezahlt.**



Der Blütenhonig hat eine cremige Konsistenz, ist mild und gleichzeitig aromatisch, blumig im Geschmack – einfach köstlich!

Auf dem Aktionsblatt findet ihr die entsprechenden Artikel.

MIT MANGOS DEN VITAMINSPEICHER FÜLLEN

AKTION GÜLTIG VOM 05.02. – 23.02.2024 (KW 6 – 8)



Auch die leckeren Bio-Mangos aus Burkina Faso sind in Aktion. Die Anpflanzung und anschließende Ernte haben positive Umwelteffekte auf die Region: Durch den Handel mit Bio-Mangos bleiben Mangobäume dort nicht nur erhalten, sondern es werden auch neue gepflanzt, was wertvoll für den Erhalt der Artenvielfalt ist und den Boden vor Erosion schützt. Neben den erwähnten positiven Auswirkungen für die Biodiversität trägst du durch den Kauf dieses Produktes auch dazu bei, dass die über 300 Mitarbeiter:innen einen fairen Lohn für ihre Arbeit erhalten.

Mangos sind trotz ihres hohen Zuckergehaltes gut für die Gesundheit. Dies verdanken sie den Vitaminen C, E und B, welche das Immunsystem schützen.

Auf dem Aktionsblatt findet ihr die entsprechenden Artikel.

RISPENDATTELN MIT STEIN BIO 5 KG

AKTION GÜLTIG VOM 05.02. - 23.02.2024 (KW 6 – 8)

Die letztjährigen Vorbestellungen waren nochmals erneut massiv höher, was uns sehr freut. Wir danken Euch herzlich dafür! Wir durften dreimal mehr als vor ein paar Jahren bestellen! Der Produzent South Organic aus Tunesien beschäftigt mittlerweile 300 Mitarbeiter:innen und verarbeitet sowie exportiert Datteln von 206 Bauernfamilien. Die restlichen Bestände könnt ihr im Februar sogar zum Aktionspreis beziehen. Solange Vorrat. Die nächste Vororder findet wie gewohnt mit der claroAktuell Juni/Juli Ausgabe statt.



Auf dem Aktionsblatt findet ihr die entsprechenden Artikel.



3 DATTELN AM TAG

AKTION GÜLTIG VOM 05.02. – 23.02.2024 (KW 6 – 8)

Wusstest du, dass bereits 3 Datteln täglich einen positiven Effekt auf den Körper haben? «Das Brot der Wüste», wie die Dattel aufgrund ihrer Herkunft oft genannt wird, bringt aus ernährungsphysiologischer Sicht viele Vorteile mit sich: Datteln sind reich an wichtigen Nährstoffen und Ballaststoffen. Letztere lösen ein Sättigungsgefühl aus und verhindern Heisshungerattacken. Weiterhin finden sich die Mineralstoffe, Kalium, Kalzium, Magnesium sowie Vitamin B in Datteln.

Unsere saftig süßen Bio Deglet Nour Datteln stammen aus Tunesien, am nördlichen Rand der Sahara, und werden natürlich kontrolliert biologisch angebaut!

Auf dem Aktionsblatt findet ihr die entsprechenden Artikel.

VERFÜGBARKEIT FAIRAFRIC MILCH-SCHOGGI

VORLÄUFIGER IMPORTSTOPP

Kurz vor Weihnachten wurde fairafric von der veterinärmedizinischen Behörde in Bremen darüber informiert, dass sie mit sofortiger Wirkung keine Milkschokolade mehr importieren dürfen.

Bis zu diesem Zeitpunkt hatten sie sich beim Import der Produkte mit Milch auf eine Ausnahmeregel berufen, da sie deutsches Demeter Milchpulver in der Produktion einsetzten. Diese Ausnahmeregelung wurde gekippt, da es sich um ein verarbeitetes Produkt aus Ghana handelt.

Fairafric ist aktuell dabei, mit aller Kraft dagegen Widerspruch einzulegen, denn Milchpulver ist bereits ein verarbeitetes Produkt, welches ähnlich wie Zucker oder Nüsse in der Produktion nur beigemischt wird. Die fairafric Fabrik ist ausserdem nach den höchsten Lebensmittelsicherheitsstandards (FSSC22000) zertifiziert. Leider blieben die Bemühungen von fairafric bisher erfolglos und die EU beharrt auf der protektionistischen Regelung. Besonders schade ist es, dass das ganze Projekt «100 % made in Ghana» dadurch geschwächt wird, dass ein Teil des Sortiments nicht mehr abgesetzt werden kann.

Derzeit werden die letzten Lagerbestände an Schokoladen mit Milch ausverkauft, die in der Vergangenheit importiert wurden, und so werden die Milkschokoladen von fairafric nach und nach aus dem Sortiment verschwinden, sofern nicht doch eine Änderung auf zolltechnischer Ebene eintritt. Fairafric ist bereits daran, mit Hochdruck neue vegane Alternativprodukte zu entwickeln.

Diese neue Regelung ist ein harter Schlag für fairafric, da somit insgesamt fünf Produkte in Zukunft nicht mehr in die EU eingeführt werden dürfen. Eine Produktion nur für claro Schweiz kommt leider nicht infrage, da der Markt sehr viel kleiner ist.

Aktuell stoppt fairafric erst einmal die komplette Produktion und den gesamten Import von Schokolade mit Milch.

Wir werden euch informieren, sobald wir mehr wissen.

Unten findet ihr die betroffenen 5 Produkte, solange Vorrat.



ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR	MHD
2008376	*10	fairafric BIO Dunkel & Milch 72 % 80 g	CHF 3.90	04.02.2025
2007029	*10	fairafric BIO Milch & Fleur de Sel 43 % 80 g	CHF 3.90	28.03.2025
2007028	*10	fairafric BIO Milch & Haselnuss 43 % 80g	CHF 3.90	11.09.2024
2007027	*10	fairafric BIO Vollmilch 43 % 80 g	CHF 3.90	16.10.2024
2008749	20	fairafric BIO Drops 43 % 500 g	CHF 16.50	07.02.2025

VERBESSERUNG GAIA ETIKETTEN

FÜR BESSERE LESBARKEIT

Die Gaia Etiketten werden wie folgt verbessert: die Teeart, z.B. Assam Schwarztee, ist nun auf den ersten Blick ersichtlich. Der Artikelname, z.B. Banaspaty, rückt dabei in den Hintergrund.

Der angepasste Auftritt ist insbesondere vorteilhaft für die Deutschschweiz, da die deutsche Sprache jetzt gleich gewichtet ist wie Französisch und so schneller erkannt wird, um welches Produkt es sich handelt.

Beispiel Etikette:

ALT



NEU



Laufende Umstellung.

ANKÜNDIGUNG REZEPTURÄNDERUNG

NEU MIT MAGERMILCH STATT RAHM



Aus den cremig-knackigen „Sahne Kakao Mandeln“ werden NEU „Nougat Kakao Mandeln“. GEPA hat das Ziel, möglichst 100% bio + fair zu werden. Bei diesem Produkt wird ein Grossteil der Zutaten auf Bio umgestellt, die Mandeln aus Palästina sind nicht in Bio erhältlich. Da sich konventionell und biologisch hergestellte Molkereiprodukte wie z.B. Rahmpulver in ihrem Fettgehalt deutlich unterscheiden (Bio-Rahmpulver mit 72 % Fettgehalt; konventionelles Rahmpulver mit nur 42 % Fettgehalt), konnte die Rezeptur der alten „Sahne Kakao Mandeln“ nicht 1:1 übernommen werden. Die Schokolade wäre zu cremig gewesen, sodass der Dragierprozess nicht vollzogen werden könnte. Deshalb wurde der Anteil an hochwertigen Nüssen erhöht und das Rahmpulver durch Magermilchpulver ersetzt. Folglich können diese Schoggi-Mandeln jedoch nicht mehr mit „Sahne“ bezeichnet werden, da kein Sahnepulver mehr enthalten ist.

Die neue Rezeptur ist sensorisch genauso wie die alte und lässt sich genauso wie die alte beim Dragieren verarbeiten.

Bis die neuen Mandeln verfügbar sind, kann es zu einem kurzen Unterbruch

von einigen Wochen vorkommen. Die neue Rezeptur wird unter der bestehenden Art.Nr. 2009119 weitergeführt. Danke für euer Verständnis.

TERRA VERDE BIO GEMÜSEBOUILLON

TÄGLICH EINSETZBARES MULTITALENT

Die Bio-Gemüsebrühe von «Il Nutrimento» (siehe Artikel im letzten claroAktuell Dezember/Januar) mit **über 50 % Gemüse** ist ein wahrer Alleskönner. Die wunderbare Bouillon ist frei von Hefe und kommt ohne künstlich hinzugefügte Geschmacksverstärker wie Glutamat aus. Sie ist natürlich auch palmölfrei und 100% pflanzlich.

Wenn's schnell gehen soll kann die typische Brodo (Brühe) erhitzt einfach so getrunken werden. Sie dient sonst als Grundlage für Suppen, zum Abschmecken von Saucen, zum Kochen von Teigwaren oder Reis (v.a. Risotto), Fondue Chinoise etc. Auch während des Kochens kann diese Bouillon jederzeit als natürlicher Geschmacksverstärker hinzugefügt werden, welcher dem Gericht einen leckeren, würzig-salzigen Geschmack verleiht.

Aus 100 % italienischen Bio-Zutaten wie Meersalz, Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie, Petersilie und Basilikum.

Und: geöffnet im Kühlschrank kann sie innert 6 Monaten konsumiert werden.



ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR	MHD
2007666	*06	Bouillon vegan ohne Palmöl BIO 180 g	CHF 5.50	30.10.2026

UNVERGLEICHLICHER KAMPOT PFEFFER

NICHT NUR FÜR SPITZENKÖCH:INNEN

In Kambodscha behutsam von Hand gepflückt, sortiert, weiterverarbeitet, umgefüllt, zwei Monate auf dem Schiff geschippert und dann für dich abgepackt: toller, frischer Kampot Pfeffer in Schwarz, Weiss und Rot. Der Kampot Pfeffer aus Kambodscha vereint Nachhaltigkeit und Geschmack. In den letzten vier Jahrzehnten wurden 85 % des Regenwalds in Kambodscha durch rücksichtslose Abholzung zerstört. Die zwei Schwestern Keo und Malika bringen durch konsequente Aufforstung die Natur zurück. Der Pfeffer wächst in ihrem renaturiertem Wald im Sindora Garten und harmoniert so mit dem umliegenden Ökosystem. Durch den Anbau in einer gesunden Mischkultur entstehen einzigartige Aromen - der Pfeffer aus Monokulturen kann da nicht mithalten. Keo und Malika haben sich der regenerativen Landwirtschaft verpflichtet. Sie achten auf eine besonders sorgfältige Bodendüngung, nachhaltige Ernte und schonende Weiterverarbeitung ihres Pfeffers. Die sowieso schon strengen Anforderungen an Kampot Pfeffer werden dabei noch übertroffen; es entsteht ein unverwechselbarer Geschmack.



Conflictfood hat Keo (Foto rechts oben) zum Interview getroffen. Ihre Vision ist es, den ausgelaugten

Boden in Kambodscha durch Aufforstung und regenerative Landwirtschaft in ein gesundes Ökosystem zu verwandeln. Der Kampot Pfeffer von Conflictfood ist das Herzstück dieser grünen Oase.

Was macht Kampot Pfeffer aus Deinem Sindora Garten so besonders?

Unser Pfeffer stammt aus regenerativer Landwirtschaft. Im Sindora Garten werden Boden, Luft und Wasser nicht einfach verbraucht und verschwendet. Durch konsequente Aufforstung und besondere landwirtschaftliche Praktiken kann sich die Natur erholen. Das ermöglicht vitamin- und mineralstoffreiche Ernten und eine höhere Qualität der Produkte.

Warum ist dir regenerative Landwirtschaft in Kambodscha so wichtig?

Als ich ein junges Mädchen war, war meine Heimat Kambodscha ein riesiger Regenwald. Davon ist heute nur ein Zehntel erhalten geblieben. Im Sindora Garten forsten wir unentwegt auf - Tausende Bäume, Hunderte Arten. Auch wenn es Jahrhunderte brauchen wird, bis unsere Wälder wieder die Qualität eines Regenwaldes haben werden - wir gehen Schritt für Schritt voran.

Erzähle uns von der Kampot Pfeffer Ernte 2023:

*Dieses Jahr hat die Ernte erst Anfang April begonnen - zwei Monate später als in den Vorjahren. **Unsere Pfefferpflanzen trugen relativ viele Früchte und ihr Geschmack war grossartig.** Schon vor der Verarbeitung war klar, dass dieser Jahrgang ein besonders guter wird. Für Conflictfood ernten wir die frischen grünen Beeren, aber auch die reifen roten Beeren. Diese verarbeiten wir dann zu schwarzem, rotem und weissem Kampot Pfeffer weiter.*

Wie verarbeitet ihr die frischen Beeren?

Schon bei der Ernte werden die Beeren nach Reifegraden sortiert. Je nach gewünschter Sorte wird dann jede kleine Beere verarbeitet. Um beispielsweise weissen Kampot Pfeffer zu erhalten, legen wir die prallen, roten Beeren in ein Wasserbad und lösen dann das Fruchtfleisch vom Kern. Dazu bedarf es viel Geschick in den Fingern! Danach trocknen die Beeren in der Sonne. Wenn der Pfeffer fertig verarbeitet ist, verpacken wir ihn in Vakuumentüten und verladen ihn aufs Schiff.

Wie geht es weiter im Sindora Garten?

Eine der grössten Neuerungen für mich ist, dass die akademische Welt beginnt, sich für unseren Ansatz zu interessieren. Ich begleite derzeit Studierende der IRD (Institut de Recherche pour le Développement, Frankreich) bei ihrer Masterarbeit. Gemeinsam analysieren wir die Auswirkungen unserer Wiederaufforstung. Es gab einige Jahre, in denen ich erfolglos nach einer wissenschaftlichen Unterstützung suchte. Nun können wir empirisch und wissenschaftlich untermauern, dass unsere landwirtschaftlichen Praktiken Bodenbeschaffenheit, Natur und Lebensqualität positiv verändern. Als nächsten Schritt werden wir auch Studierende der ITC (Phnom Penh Universität, Kambodscha) in das Projekt miteinbeziehen. Sie sollen die 200 Baumarten in unserem Wald analysieren und kartografieren, mit ihrem lateinischen Namen, dem Khmer-Namen, Bildern der Blätter, der Frucht, der Rinde usw. Dies wird Schritt für Schritt vervollständigt.

Gibt es noch etwas, dass Du den Conflictfood Kund:innen mitgeben möchtest?

Wir sind alle Teil desselben Kreislaufes! Nicht nur die Landwirtschaft - auch die gesamte Wirtschaft muss regenerativ sein. Sie soll das Leben befördern und bestärken. Deshalb freut es mich ganz besonders, mit euch zusammenzuarbeiten.

Danke!

Wir danken Dir, Keo!

Alle drei orten überzeugen mit einer wuchtigen Welle an ätherischen Ölen. Man schmeckt Thymian- und Minz-Aromen. Dazu kommt beim roten Pfeffer eine fruchtige Note, beim weissen Kampot Pfeffer eine besonders frische und klare Schärfe mit einem Hauch Zitrus. Und der Klassiker – der schwarze Pfeffer – besticht mit seiner feinen warmen Schärfe und einem runden Geschmackserlebnis.

Probiere den frischen Kampot Pfeffer gleich aus, denn dieses aromatische Gewürz zählt zu den besten Pfeffersorten der Welt!!

© ganzes Interview: Conflictfood



ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	PRODUZENT	EVP REGULÄR	MHD
2008713	06	Conflictfood Pfeffer Set 3x33g → Perfekt als Geschenk!	Sindora Garten, Kambodscha	CHF 45.00	30.11.2025
2009869	16	Conflictf. Kampot Pfeffer schwarz 55g	Sindora Garten, Kambodscha	CHF 16.50	31.07.2025
2009870	16	Conflictf. Kampot Pfeffer rot Beutel 55 g	Sindora Garten, Kambodscha	CHF 17.90	27.09.2025
2009871	16	Conflictf. Kampot Pfeffer weiss Beutel 55 g	Sindora Garten, Kambodscha	CHF 17.90	27.05.2025

ORANGUTAN HAVEN – DIE ERSTEN ZIEHEN UM!

VOM GEHEGE AB AUF DIE INSEL

Grosse Aufregung in der Geschäftsstelle der NGO PanEco in Berg am Irchel und im Programmbüro auf Sumatra, denn nach 10 Jahren Arbeit ist es endlich so weit: Die ersten Orang-Utans ziehen vom Gehege der Auffang- und Pflegestation auf die grünen Inseln im «Orangutan Haven» um.

Einige der geretteten Orang-Utans können aus gesundheitlichen Gründen oder wegen einer Behinderung nie mehr selbständig im Regenwald leben. Seit 10 Jahren bauen PanEco und die indonesische Partnerstiftung YEL mit dem «Orangutan Haven» ein weltweit einzigartiges, innovatives Projekt auf, um den Orang-Utans ein Leben in einer naturnah gestalteten Umgebung ohne Gitter zu ermöglichen. Gleichzeitig werden im «Orangutan Haven» Besucher:innen für den Schutz der in der Wildnis lebenden Artgenossen und ihres Lebensraumes, den tropischen Regenwald, sensibilisiert.



Im «Orangutan Haven» werden bis Ende Januar 2024 acht Orang-Utans auf grosse, natürlich bewachsene Inseln einziehen. Hier erwarten sie Bäume, Seile, Kletterstrukturen und Nestplattformen an der frischen Luft statt der Gehege mit Gitterstäben, die sie bisher bewohnten.

Krismon (siehe Foto) ist der erste Orang-Utan, der umzog. Er wurde als Jungtier gefangen und in einem viel zu kleinen Käfig gehalten. Als er befreit wurde, war er längst erwachsen und hatte kaum genug Platz, um aufzustehen oder sich zu bewegen. Diese tierquälerische Haltung hatte starke Auswirkungen auf seine körperliche und mentale Entwicklung. Er wird nie in der Lage sein, allein im Regenwald zu

überleben. Im «Orangutan Haven» erhalten diese Orang-Utans weiterhin alle Unterstützung, die sie benötigen. Gleichzeitig leben sie in einer grosszügigen und naturnahen Umgebung, in der sie als Botschafter für ihre in der Wildnis lebenden Artgenossen fungieren. Durch diese Vorbildrolle tragen sie entscheidend zum Schutz der Orang-Utans bei.

NICHT VERGESSEN: DIE NEUE STRENGE BIO.INSPECTA ZERTIFIZIERUNG

Gemeinsam mit der Schweizer Kontroll- und Zertifizierungsstelle bio.inspecta wurden zusätzliche, noch strengere Richtlinien erarbeitet, deren Einhaltung jährlich durch bio.inspecta vor Ort kontrolliert wird. **Dieser neue Orang-Utan Standard garantiert euch eine Bio-Qualität ohne Bio-Zertifizierung/ ohne, dass der Kaffee mit Bio ausgelobt wird.** Siehe dazu ganzer Bericht im claro Aktuell August/September 2023.

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR	MHD
2005241	*08	Orang Utan Kaffee gemahlen 250 g	CHF 9.90	25.09.2024
2005794	10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 1 kg	CHF 34.90	30.09.2024
2005240	*10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 500 g	CHF 18.90	16.12.2024

PREISANPASSUNGEN BIOFARM PER 01.02.2024

Die Gründe sind in allen Fällen erntebedingt, bei den Aprikosen süss gab es etwas gröbere Ernteauffälle.



ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP ALT	EVP NEU	
2005772	*09	Biofarm Apfelessig trüb CH BIO 500 ml	CHF 5.90	CHF 5.80	↘
2005774	08	Biofarm Aprikosen süss BIO 250 g	CHF 7.80	CHF 8.40	↗
2005778	08	Biofarm Feigen BIO 250 g	CHF 7.90	CHF 7.50	↘
2005775	08	Biofarm Maulbeeren BIO 130 g	CHF 5.20	CHF 5.00	↘
2005783	08	Biofarm Haselnüsse BIO 200 g	CHF 6.70	CHF 6.60	↘
2005779	08	Biofarm Rosinen BIO 200 g	CHF 4.30	CHF 4.50	↗

PREISANPASSUNGEN GIROLOMONI PER 01.02.2024

Girolomoni hat die aktuellen Trends bei Hartweizen, die besten Schätzungen für die kommenden Monate sowie die aktuellen Energie-/Verpackungskosten analysiert.

Erfreulicherweise können wir zahlreiche Preise senken.



ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP ALT	EVP NEU	
2001875	*12	Hartweizen Penne Rigate BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001878	*12	Hartweizen Fusilli BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘

2001871	*12	Hartweizen Spaghetti BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001894	*12	Hartweizen Conchiglie Bronze BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001892	*12	Hartweizen Farfalle Bronze BIO 500 g	CHF 3.90	CHF 3.70	↘
2001890	*12	Hartweizen Orecchiette Bronze BIO 500 g	CHF 3.90	CHF 3.70	↘
2001882	*12	Hartweizen Strozzapreti Bronze BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001880	*12	Hartweizen Lasagne Bronze BIO 500 g	CHF 4.90	CHF 4.70	↘
2001873	*12	Hartweizen Linguine Bronze BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001884	*12	Hartweizen Spaghettoni Bronze BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001886	*12	Hartweizen Torchiette Bronze BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001904	*12	Hartw. Strozzapreti Tricolore BIO 500 g	CHF 3.90	CHF 3.70	↘
2001867	*12	Hartw. Penne Rigate Vollkorn BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2001865	*12	Hartw. Spaghetti Vollkorn BIO 500 g	CHF 3.70	CHF 3.50	↘
2004911	*12	Hartweizen Tagliatelle BIO 250 g	CHF 3.90	CHF 3.70	↘
2001896	*12	Emmer Spaghetti Vollkorn BIO 500 g	CHF 5.30	CHF 4.90	↘
2001898	*12	Emmer Penne Rigate Vollkorn BIO 500 g	CHF 5.30	CHF 4.90	↘
2001900	*12	Emmer Spaghetti BIO 500 g	CHF 5.30	CHF 4.90	↘
2001902	*12	Emmer Penne Rigate BIO 500 g	CHF 5.30	CHF 4.90	↘
2002834	*12	Graz. Ra Spaghetti semi-whole BIO 500 g	CHF 5.30	CHF 4.90	↘
2002835	*12	Graz.Ra Farfalle semi-whole Bio 500 g	CHF 5.30	CHF 4.90	↘
2001919	12	Couscous BIO 500 g	CHF 4.90	CHF 4.70	↘
2001921	12	Linsen grün BIO 400 g	CHF 6.90	CHF 6.70	↘

VORORDER PRODUKTE



PUKKA ADVENTSKALENDER 2024

BESTELLSCHLUSS: FREITAG, 23. FEBRUAR 2024

AUSLIEFERUNG AB SEPTEMBER 2024

Wir gehen davon aus, dass der Kalender 2024 weiterhin zweisprachig sein wird.

Das MHD der einzelnen Teebeutel wird wie gehabt ca. April 2026 betragen.



Preisänderungen vorbehalten: der Verkaufspreis sowie das Design bzw. die Farbe werden erst im Februar 2024 festgelegt. Bis dahin erhalten wir keine verbindlichen Informationen vom Lieferanten, müssen ihm aber die gewünschte Menge bis dann schon angeben. Wir danken fürs Verständnis.

Der alte VP beträgt CHF 23.90.

- ➔ Die Vororder findet nur noch online statt: bitte auf claro.ch einloggen, dann findet ihr alle Vororder unter *B2B Intranet, Vororder*.
- ➔ Wichtig: bitte Vororder-Bestellungen immer separat abschliessen und nicht mit anderen Vorordern oder regulären Bestellungen mischen!

Preisänderungen vorbehalten.

CONFLICTFOOD = SORTIMENTSERGÄNZUNG MIT SINN

BESTELLSCHLUSS: FREITAG, 23. FEBRUAR 2024

AUSLIEFERUNG: AB CA. APRIL 2024

Die Gründer von Conflictfood reisen selbst an die Konfliktherde dieser Welt und suchen dort nach landestypischen Spezialitäten. Conflictfood handelt mit Kleinbäuer:innen vor Ort und trägt durch eine ehrliche, direkte und faire Zusammenarbeit dazu bei, dass Fluchtursachen teils an der Wurzel bekämpft werden können und friedvolle Perspektiven entstehen.

Nebst dem sinnvollen Hintergrund dieser Produkte kannst du durch den Kauf von Conflictfood hochwertige, kulinarische Schätze aus aller Welt geniessen, so z.B. Safran aus Afghanistan oder der beliebte Kampot Pfeffer aus Kambodscha.



- ➔ Die Vororder findet nur noch online statt: bitte auf claro.ch einloggen, dann findet ihr alle Vororder unter *B2B Intranet, Vororder*.
- ➔ Wichtig: bitte Vororder-Bestellungen immer separat abschliessen und nicht mit anderen Vorordern oder regulären Bestellungen mischen!

Preisänderungen vorbehalten.

AUSLISTUNG

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	GRUND/NACHFOLGEARTIKEL
2006263	Kapseln Ristretto 'Rebello' BIO 21 Stk	Schlechter Absatz
2006266	Kapseln Ristretto 'Rebello' BIO 100 Stk	Schlechter Absatz
2007025	Kapseln Lungo 'Sidamo' BIO 21 Stk	Schlechter Absatz
2007065	Kapseln Lungo 'Sidamo' BIO 100 Stk	Schlechter Absatz
2005192	Fruchtriegel Lotte Dattel-Limett BIO 47 g	In verbesserter Rezeptur und neuer Grammatik erhältlich, siehe S.5
2005193	Fruchtriegel Emma Kirsch-Aronia BIO 47 g	In verbesserter Rezeptur und neuer Grammatik erhältlich, siehe S.5
2005194	Fruchtriegel Oskar Apfel-Feige BIO 47 g	In verbesserter Rezeptur und neuer Grammatik erhältlich, siehe S.5
2004130	Pukka Revital Bio Beuteltee 20 x 2 g	Wird nicht mehr hergestellt

REINIGUNG & KOSMETIK



PRODUKT-INFORMATIONEN



SONETT HANDSEIFEN

NEUER RABATTCODE

Bei allen Sonett Handseifen wurde bei der Eröffnung der falsche Rabattcode hinterlegt. Per sofort wird dieser leicht angepasst.

Wir danken für das Verständnis!



SOGLIO PRODUKTE

ANPASSUNG REZEPTUREN

Die Rezepturen der **Malva Crème** und des **Shampoos gegen Schuppen** werden voraussichtlich Anfangs Mai umgestellt.

Die Malva-Crème wird neu in einer Tube angeboten, da sie viel leichter und daher auch flüssiger sein wird. Die Umstellung erfolgt, da die Creme für normale Haut eher zu leicht, für fettige Haut eher zu reichhaltig ist. Die Grundrezeptur der alten Malva Crème wird jedoch beibehalten, da sie sowohl von den Wirkstoffen als auch vom Duft her überzeugte.

Die heutige Rezeptur des Shampoos gegen Schuppen ist bereits 20 Jahre alt. Mittlerweile gibt es bessere pflanzliche Wirkstoffe auf dem Markt, weshalb es Zeit war dieses Produkt zu erneuern. Moderne, pflanzliche Wirkstoffe sowie Extrakte aus Lärche, Huflattich, Schachtelhalm und Bartflechte aus dem Bergell verbessern die Pflegeleistung bei schuppiger Kopfhaut. Auch der Duft kommt neu frisch mit einer leicht waldigen Komponente daher.

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP REGULÄR
2007260	01	Malva Crème 50 ml	CHF 26.00
2000547	01	Shampoo gegen Schuppen 200ml	CHF 17.00
2000540	01	Shampoo gegen Schuppen 1l	CHF 68.00
2000635	01	aktuelles Kundenmagazin Soglio DE	gratis
2000634	01	Soglio Produktbroschüre A5 (deutsch)	gratis
2000636	01	Soglio brochure produit A5 (français)	gratis
2000641	01	Soglio Brochure del prodotto A5 (ital.)	gratis

VORORDER PRODUKTE



DANKE PRODUKTE IN AKTION

BESTELLSCHLUSS: FREITAG, 23. FEBRUAR 2024

AUSLIEFERUNG: AB CA. APRIL 2024



DANKE Haushalts- und WC-Papier dankts dir doppelt: Die Produkte werden nämlich zu 100% aus ungebleichtem Recyclingpapier, ohne Farbzusätze und Bleichmittel hergestellt und tragen somit dazu bei, dass die Natur geschont und das Abfallaufkommen reduziert wird.

- ➔ Die Vororder findet nur noch online statt: bitte auf claro.ch einloggen, dann findet ihr alle Vororder unter *B2B Intranet, Vororder*.
- ➔ Hinterlegt bitte diesen Promocode im Warenkorb, um die Aktionspreise (10 % Rabatt) zu erhalten: **Danke10**.
- ➔ Wichtig: bitte Vororder-Bestellungen immer separat abschliessen und nicht mit anderen Vorordern oder regulären Bestellungen mischen!

Preisänderungen vorbehalten.

SOGLIO-PRODUKTE

BESTELLSCHLUSS: FREITAG, 23. FEBRUAR 2024

AUSLIEFERUNG MIT DEN REGULÄREN LIEFERUNGEN AB APRIL

Gerne bieten wir euch auch wieder eine Vororder auf einige Soglio Produkte an.

NEU: um möglichst frische Tester im Ladenregal zu haben, kann nun jeder Laden, der Soglio Produkte bei uns bezieht, pro Jahr ein kostenloses Test-Paket bestellen (Artikel-Nummer 2010557, siehe Vororder-Bestellung online). So stellen wir sicher, dass Kund:innen im Geschäft die Produkte jederzeit ausprobieren können und die Tester immer frisch bleiben.



Die Tester entsprechend beschriften und gut sichtbar vor dem Produkt im Regal platzieren.

Profitiert von diesem tollen Angebot, das uns Soglio nun jährlich zur Verfügung stellt!

Inhalt Tester-Set:

- ➔ Die Vororder findet nur noch online statt: bitte auf claro.ch einloggen, dann findet ihr alle Vororder unter *B2B Intranet, Vororder*.
- ➔ Hinterlegt bitte diesen Promocode im Warenkorb, um die Aktionspreise (15 % Rabatt) zu erhalten: **Soglio15**
- ➔ Wichtig: bitte Vororder-Bestellungen immer separat abschliessen und nicht mit anderen Vorordern oder regulären Bestellungen mischen!

Preisänderungen vorbehalten.



PREISANPASSUNG PER 01.02.2024

CLARO ÖKO

Preisanpassung aufgrund Kostenveränderung einzelner Rohstoffe und hohen Energiekosten.

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	EVP ALT	EVP NEU	
2005348	05	claro ÖKO multi Tabs 30 Stk	CHF 8.90	CHF 9.40	↗

AGENDA



FAIR DAYS FRÜHLING/SOMMER
VOM 11. – 14. UND 18. & 19. MÄRZ 2024

EINLADUNG

Diesen Frühling laden wir alle **Einkäufer:innen im Bereich Handwerks-/Non Food Sortiment** an die claro fair days nach Orpund ein.

Für euch haben wir eine schöne Auswahl an Neuheiten, Sortimentsklassikern und Bestsellern zusammengestellt.

Formschöne Keramik sowie modernes Geschirr aus Nepal, rundum schöne und handbedruckte Textilien z.B. für die Küche, für die Kinder neue Stofftiere aus Sri Lanka oder aber auch Schmuck aus der zauberhaften Taguanuss aus Ecuador oder echter Silberschmuck aus Peru: alle diese von Hand verarbeiteten Produkten könnt ihr an den nächsten claro fair days entdecken...alles was das Herz des Fairen Handels begehrt!

Damit ihr während eurem Besuch gestärkt seid, gibt es begleitend feine süsse und salzige claro Snacks sowie leckeren Hummus mit Crackern zu geniessen.

Der Link zur Anmeldung findet ihr gleich hier:

<https://outlook.office365.com/owa/calendar/clarofairtradeAG@claro.ch/bookings/>

Einladung FIT FOR FOOD

Am **Montag, 22.04.24 von 14:00 bis 17:00** (Termin bitte reservieren und eintragen!) laden wir zu einem genussvollen und informativen Anlass **FIT FOR FOOD** in Olten ein. Während drei Stunden nehmen wir Lebensmittelsortimente unter die Lupe und entdecken ihre Besonderheiten und Einzigartigkeiten gemeinsam. Dies könnte ganz speziell für die **Food Einkäufer;innen interessant sein**. Dort bekommt ihr die Möglichkeit, Lebensmittel Neuheiten zu degustieren, mehr über die Produzent:innen und Kleinbäuer:innen, welche diese Köstlichkeiten anbauen, zu erfahren. Auch werden Ideen gesammelt, welche ihr den Kunden weitergeben könnt, welche Produkte wie wo in der Küche z.B. eingesetzt werden

können.

Details dazu mit Link zur Anmeldung, folgt via Infomail. Falls Ihr noch kein Infomail bekommt, schreibt uns bitte an mail@claro.ch und gebt uns Eure Mailadresse bekannt.

Wir freuen uns, euch bald zu begrüßen!

WERBEMATERIAL



OSTERKAMPAGNE 2024

OSTERN GENIESSEN, GEMEINSCHAFTEN STÄRKEN

Im März dürfen sich unsere Kund:innen wieder an köstlicher, fair gehandelter Bio-Osterschoggi und liebevoll produzierten Handwerksartikeln für das Osterfest erfreuen.

Wir wissen, dass unsere Osterschokolade nicht nur sehr fein schmeckt und der Seele guttut, sondern jeder Bissen auch eine nachhaltige Landwirtschaft und faire Arbeitsbedingungen fördert. Dass hinter jedem liebevoll bemalten Deko-Eili eine Gemeinschaft von Handwerker:innen steht, deren künstlerische Tradition geschützt wird und welche mit ihrer wertvollen Arbeit Schulstipendien und medizinische Versorgung für ihre Familien ermöglichen können.

Unsere Osterkampagne hat deshalb zum Thema: «Ostern geniessen, Gemeinschaften stärken». Freut euch auf Poster, Thekensteller, Newsletter, Blogartikel und Social Media Beiträge zum Inspirieren eurer Kundschaft.

Talmond Ltd., Ghana



Copyright: Talmond

Gründung:	2019
Claro-Partner seit:	2023
Ort:	Accra, Ghana
Produzent:innen:	rund 7 direkte Angestellte, knapp 5'000 Kleinbäuer:innen und landwirtschaftliche Arbeiter:innen
Davon Frauen:	ca. 89%
Produkte:	Fonio Körner und Fonio Mehl
Produzentenummer:	312725

Die Mission

- Das Soziale Unternehmen wurde 2019 von Elie Fink in Accra (Ghana) gegründet.
- Seit 2022 ist Talmond auch in Deutschland als Unternehmen registriert (Talmond GmbH).
- Talmond hat sich zum Ziel gesetzt, die erste tropische Mandel- und Foniomilch der Welt auf den heimischen und globalen Markt zu bringen mit der **kompletten Wertschöpfung im Ursprungsland Ghana**.
- Mit einer nährstoffreichen und abwechslungsreichen Ernährung und einzigartigen Geschmacksrichtungen aus Ghana spricht Talmond einen internationalen Markt sowie eine weitgehend laktoseintolerante lokale Bevölkerung an.
- Dafür setzt Talmond auf klima- und wasserresiliente Pflanzen, insbesondere die in Vergessenheit geratenen Tropischen Mandeln und Fonio, ein westafrikanisches ca. 5'000 Jahre altes Urgetreide, um unser Nahrungsmittelsystem zu diversifizieren.
- Fonio wird von 4'900 Kleinbäuer:innen im Norden Ghanas produziert.
- Bei der tropischen Mandel leistet Talmond Pionierarbeit und ist dabei, zusammen mit 1'000 Kleinbäuer:innen ein Programm zum Anbau von 58'000 Tropischen Mandelbäumen auf einer Fläche von 1'200 Hektar in dynamischer Agroforstwirtschaft auszurollen, was bisher noch nie versucht wurde.

- Die Landwirtschaft in Ghana erwirtschaftet 20% des BIP des Landes und trägt zu etwa 50% der Gesamtbeschäftigung bei. Vor allem die Randgruppen, die in ländlichen Gebieten leben, insbesondere Frauen und Jugendliche, sind in erster Linie an der Landwirtschaft beteiligt und spielen dort eine entscheidende Rolle. Das Wachstum des Agrarsektors fördert die Entwicklung Ghanas und hilft dem Land, Armut und Hunger in Ghana zu verringern.
- Durch die Entwicklung der Lieferkette für Fonio und Tropicische Mandeln als völlig neuer, klimaresistenter Agrarsektor wollen sie zu einem nachhaltigen und inklusiven Wachstum beitragen, das Ghana dabei hilft, die *UN Sustainable Development Goals* zu erreichen, zu denen Null Hunger, Gleichstellung der Geschlechter und Klimaschutz gehören.
- Der Handel mit den meisten Rohstoffen, die aus Ghana exportiert werden, benachteiligt die Menschen dort, denn es lässt weiterhin die Ungerechtigkeit zu, dass nur ein kleiner Teil der Wertschöpfung im Land selbst erwirtschaftet wird. Die Veredelung von unverarbeiteten Rohstoffen im globalen Norden bedeutet mehr Arbeitslosigkeit, ein immenses Einkommensdefizit und lässt die Bauern ausgebeutet zurück. Inzwischen ist die Arbeitslosigkeit in Ghana hoch, insbesondere unter Frauen und Jugendlichen.

Das Produkt

- Nachhaltig angebautes Bio Fonio
- 2 Fonio Produkte: Fonio Getreide und Fonio Mehl (bald kommt die pflanzliche Fonio Milch hinzu).
- Die Produkte werden in Ghana hergestellt und verpackt, so dass die Wertschöpfung im Ursprungsland erfolgt.
- Talmond bietet diese verpackt in 100% recycelbarer Verpackung.

Die Auswirkungen des Fairen Handels

- Schaffung von rund 2'000 Arbeitsplätzen mit höherem Einkommen für Frauen und Jugendliche, was sich auf die Kleinbäuer:innen von Fonio und Tropicischen Mandeln in Ghana auswirkt.
- Anbau von dürre tolerantem Fonio und Tropicischen Mandeln, die deutlich weniger Wasser verbrauchen als herkömmliche Cash Crops und Mandeln.
- Klimaschutz durch nachhaltige Fonio und tropische Mandellandschaften, die die Prinzipien der kohlenstoffbindenden, zirkulären Agroforstwirtschaft nutzen.
- 58'000 klimaresistente tropische Mandelbäume und andere Zwischenfrüchte verwandeln 1'200 Hektar degradiertes Land in dynamische Agroforstwirtschaft.
- Gesunde Ernährungsvielfalt zur Verbesserung der Ernährungssicherheit und -souveränität durch komplette lokale Wertschöpfung, gewährleistet durch lokale Produktion und Veredelung in Ghana.

Aktionen Februar/März 2024

AKTION GÜLTIG VOM 05.02. - 23.02.2024 (KW 6-8)

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	PRODUZENT	EVP REGULÄR	EVP AKTION	MHD
2000114	12	Deglet Nour Datteln o. Stein BIO 200g	South Organic, Tunesien	CHF 6.50	CHF 5.90	01.11.2024
2000113	01	Rispendatteln mit Stein BIO 5kg	Al Nour, Tunesien	CHF 62.00	CHF 49.00	29.10.2024
2000063	*08	Brooks Mango süss BIO 150g	UPROMABIO, Burkina Faso	CHF 6.50	CHF 4.90	30.06.2024
2000064	*08	Amelia Mango säuerlich BIO 150g	UPROMABIO, Burkina Faso	CHF 6.50	CHF 4.90	31.05.2024

AKTION GÜLTIG VOM 11.03. - 29.03.2024 (KW 11-13)

ART.-NR.	VPE	BEZEICHNUNG	PRODUZENT	EVP REGULÄR	EVP AKTION	MHD
2002477	*12	Caritas Blütenhonig Guatemala 500g	Copiasuro, Guatemala	CHF 8.90	CHF 7.50	30.11.2024
2002478	06	Caritas Blütenhonig Guatemala 1kg	Copiasuro, Guatemala	CHF 16.80	CHF 13.90	30.11.2024
2007568	10	Abakali Kaffee BIO Bohnen 1kg	Bukonzo Joint	CHF 29.90	CHF 26.00	30.09.2024
2007569	*10	Abakali Kaffee BIO Bohnen 500g	Bukonzo Joint	CHF 15.90	CHF 13.90	16.12.2024
2007570	*08	Abakali Kaffee BIO gemahlen 250g	Bukonzo Joint	CHF 8.50	CHF 7.50	23.04.2025
2008752	*10	Atlantico Kaffee BIO Bohnen 500g	COSATIN, Nicaragua	CHF 19.90	CHF 17.50	17.12.2024
2008753	*08	Atlantico Kaffee BIO gemahlen 250g	COSATIN, Nicaragua	CHF 11.90	CHF 10.50	23.04.2025
2008715	10	Baraza Kaffee BIO Bohnen 1kg	KCU, Tansania	CHF 24.90	CHF 21.50	15.12.2024
2000081	*10	Baraza Kaffee Bio Bohnen 500g	KCU, Tansania	CHF 14.90	CHF 12.90	16.12.2024
2000079	*08	Baraza Kaffee Bio gemahlen 250g	KCU, Tansania	CHF 7.90	CHF 6.90	22.04.2025
2000083	12	Baraza Kaffee BIO Portionen 30x7g (44mm)	KCU, Tansania	CHF 15.50	CHF 13.50	26.05.2024
2005241	*08	Orang Utan Kaffee gemahlen 250g	Umang Isaq, Sumatra	CHF 9.90	CHF 8.90	25.09.2024
2005794	10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 1kg	Umang Isaq, Sumatra	CHF 34.90	CHF 30.90	30.09.2024
2005240	*10	Orang Utan Kaffee in Bohnen 500g	Umang Isaq, Sumatra	CHF 18.90	CHF 16.90	16.12.2024
2000076	12	Oromo Kaffee BIO Portionen 30x7g (44mm)	Oromia Coffee, Äthiopien	CHF 16.90	CHF 14.90	26.05.2025
2000074	*10	Oromo Kaffee pure Bohnen Bio 500g	Oromia Coffee, Äthiopien	CHF 16.50	CHF 14.50	16.12.2024
2000072	*08	Oromo Kaffee pure gem. Bio 250g	Oromia Coffee, Äthiopien	CHF 8.90	CHF 7.90	22.04.2025
2008726	*08	Cashew Rosmarin&Thymian BIO 120g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.20	CHF 5.90	30.11.2024
2008728	*08	Cashew Curry BIO 120g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.20	CHF 5.90	30.09.2024
2008730	*08	Nussmix Kräuter&Gewürze BIO 120g	Gebana, Silk Road Org. F, Amazonas	CHF 7.20	CHF 5.90	30.11.2024
2008732	*08	Cashew Sel de mer BIO 120g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.20	CHF 5.90	30.09.2024
2008734	*08	Cashew natur BIO 120g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.20	CHF 5.90	30.11.2024
2008736	*08	Cashew Paprika&Chili BIO 120g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.20	CHF 5.90	31.03.2025
2008738	*08	Cashew Pfeffermix BIO 120g	Gebana Afrique, Burkina Faso	CHF 7.20	CHF 5.90	30.09.2024

2008740	*08	Mandeln natur BIO 120g	Silk Road Organic Food, Usbekistan	CHF 7.20	CHF 5.90	30.11.2024
2008742	*08	Mandeln Sel de mer BIO 120g	Silk Road Organic Food, Usbekistan	CHF 7.20	CHF 5.90	30.09.2024
2008744	*08	Paranüsse Nature BIO 120g	Amazonas SA, Bolivien	CHF 7.20	CHF 5.90	30.11.2024
2008748	*08	Cashew Steinofen 120g	Cashew4U, Nigeria	CHF 7.50	CHF 5.90	15.07.2024
2007067	*05	Power Mix Nature BIO 250g	diverse	CHF 8.90	CHF 7.90	ca. Okt. 2024

Aktionszeitraum: Das gewünschte Lieferdatum muss innerhalb des Aktionszeitraums liegen.
Alle Artikel nur solange Vorrat.

Bestell- und Lieferplan Ostern-Auffahrt-Pfingsten 2024

Bitte beachten Sie die Bestellzeiten, damit die Auslieferungstermine eingehalten werden können.

Wochentag	Datum	Bestelleingang	Auslieferung	Kommentar
Mittwoch	27.03.2024	bis 10 Uhr	Dienstag, 02.04.2024	Büro und Lager offen
Donnerstag	28.03.2024	bis 10 Uhr	Mittwoch, 03.04.2024	Büro und Lager offen
Karfreitag	29.03.2024			Geschlossen
Ostermontag	01.04.2024			Geschlossen
Dienstag	02.04.2024	bis 10 Uhr	Donnerstag, 04.04.2024	Büro und Lager offen
Montag	29.04.2024	bis 10 Uhr	Mittwoch, 01.05.2024	Büro und Lager offen
Dienstag	30.04.2024	bis 10 Uhr	Freitag, 03.05.2024	Büro und Lager offen
Mittwoch Tag der Arbeit	01.05.2024			Geschlossen
Donnerstag	02.05.2024	bis 10 Uhr	Montag, 06.05.2024	Büro und Lager offen
Montag	06.05.2024	bis 10 Uhr	Mittwoch, 08.05.2024	Büro und Lager offen
Dienstag	07.05.2024	bis 10 Uhr	Freitag, 10.05.2024	Büro und Lager offen
Mittwoch	08.05.2024	bis 10 Uhr	Montag, 13. Mai 2024	Büro und Lager offen
Donnerstag Auffahrt	09.05.2024			Geschlossen
Freitag	10.05.2024	bis 10 Uhr	Dienstag, 14.05.2024	Büro und Lager offen
Donnerstag	16.05.2024	bis 10 Uhr	Dienstag, 21.05.2024	Büro und Lager offen
Freitag	17.05.2024	bis 10 Uhr	Mittwoch, 22.05.2024	Büro und Lager offen
Pfingstmontag	20.05.2024			Geschlossen
Dienstag	21.05.2024	bis 10 Uhr	Donnerstag, 23.05.2024	Büro und Lager offen

VORORDER CD-MATERIAL (Auslieferung April 2024)

BESTELLSCHLUSS: Do., 29. Februar 2024, per Mail (marketing@claro.ch), Post oder Fax 032 356 07 01
 Nächste Sammelbestellung August 2024 (Auslieferung Oktober 2024)

Kd.-Nr.	Laden
Kontakt für Rückfragen	

ANGABEN FÜR PERSONALISIERTE ARTIKEL

Wenn Sie einen Nachdruck eines bestehenden Artikels wünschen, bitte ein Exemplar beilegen.

Ladenname
Strasse, Nr.
PLZ Ort
Telefon
Fax
E-Mail
Homepage
Öffnungszeiten

ART.-NR.	ARTIKEL-BILD	STÜCK	BEZEICHNUNG	PREIS INKL. MWST.
2002619			Stempel Trodat mit Ladenadresse 40x40mm, schwarz	82.00
2002616			Trodat Stempel-Ersatzkissen (schwarz)	22.00
2002632			Geschenkkleber mit Ladenadresse (1'000 Stk. auf Rolle)	80.00 ¹
2002633			Couvert mit Ladenadresse (1'000 Stk.) ohne Fenster	460.00 ²
2002641			Visitenkarten mit Ladenadresse (200 Stk.)	75.00 ³

→WEITERE ARTIKEL S. RÜCKSEITE

- ¹ Der Preis gilt für eine Sammelbestellung ab 13 Sorten. Ggf. kann es zu einem höheren Preis kommen.
² Der Preis gilt bei einer (1) Sorte. Bei einer Sammelbestellung kommt es zu einem tieferen Preis.
³ Der Preis gilt für eine Sammelbestellung ab 9 Sorten. Ggf. kann es zu einem höheren Preis kommen.

VORORDER CD-MATERIAL (Auslieferung April 2024)

BESTELLSCHLUSS: Do., 29. Februar 2024, per Mail (marketing@claro.ch), Post oder Fax 032 356 07 01
 Nächste Sammelbestellung August 2024 (Auslieferung Oktober 2024)

Kd.-Nr.	Laden
Kontakt für Rückfragen	

ART.-NR.	ARTIKEL-BILD	STÜCK	BEZEICHNUNG	PREIS
2002663			Geschenkpapier orange/weiss innen (Rolle à 50cm x 250 lfm)	169.00
2003091			Geschenkpapier bordeaux/gold innen (Rolle à 50cm x 250 lfm)	195.00
2002631			claro Luftballons (100 Stk.) Diese Latexballons sind aus Naturkautschuk hergestellt und zu 100 % biologisch abbaubar, 2-seitig bedruckt, DM ca. 33 cm	65.00
2002670			Öko. Ballonschnur m. Verschluss, beige Naturfarbe für heliumgefüllte Ballons (100 Stk.), ca. 90cm	15.00
2002671			Stäbe mit Verschluss, weiss/transparent für luftgefüllte Ballons (100 Stk.), ca. 40cm	22.00
2002640			claro Beachflag – Fahnentuch 224x70 cm, inkl. Alurohr und Tragtasche. Fuss separat zu bestellen	270.00
2004538			claro Beachflag – nur Fahnentuch, Flaggenmass 194x70cm (passend zu Gestellen 224x70cm)	110.00
2002668			Beachflag – Bodenplatte 32x32 cm, 10kg	160.00
2002618			Kundenstopper (für A1-Plakat)	185.00
2009221			Laden Display im claro Design Masse: ca. 500mm x 1'500mm Material: Wellkarton Header: 	295.00