GOFAIR®
Enjoy a better world!
Automatenkaffee auf höchstem Niveau!
100%
klimaneutral

Höchste Qualität, Fairness und Nachhaltigkeit

Auf diesen drei Säulen beruht das Kaffee-Konzept von GOFAIR.
GOFAIR wurde ins Leben gerufen, um Firmen und Institutionen erstmals die Möglichkeit zu bieten, ihren Mitarbeitern und Kunden eine hochwertige und nachhaltige Versorgung mit Automatenkaffee zu bieten.

Billiger Automatenkaffee ist für viel Leid verantwortlich. Die ohnehin verarmten Kaffeebauern und Plantagenarbeiter werden gnadenlos ausgebeutet und unsere Umwelt wird rücksichtslos zerstört. Zudem sind die Produktmischungen, die in den meisten herkömmlichen Heißgetränkeautomaten verwendet werden, mit zahlreichen künstlichen Aromastoffen und Geschmacksverstärkern angereichert.

Unsere Welt braucht neue Ideen und neue Maßstäbe, die es auch unseren Kindern und Enkelkindern ermöglichen, eine gesunde Umwelt und faire Bedingungen vorzufinden.
Die Zukunft liegt in unseren Händen. Wir gestalten sie täglich durch unsere kleinen Entscheidungen. GOFAIR ist eine Einladung an Sie, eine faire und nachhaltige Entscheidung zu treffen und so einen Schritt in eine neue, bessere Zukunft zu tun!

Rainer Dunst & Christoph Gerhold
Gründer und Geschäftsführer von GOFAIR

Ein Konzept der Ökoregion Kaindorf

Die oststeirische Ökoregion Kaindorf ist ein Zusammenschluss von 6 Gemeinden, die sich zum Ziel gesetzt haben, aktiven Klimaschutz zu betreiben sowie eine nachhaltige Lebensweise vorzuleben und zu fördern.
Innerhalb von wenigen Jahren wurde diese Region, die in einem Verein organisiert ist, zu einem ökologischen Vorzeigemodell im In- und Ausland.

Nach dem Motto "nur wer etwas tut, kann etwas verändern" wurden seit der Gründung 2007 mehr als 250 Klimaschutz-Projekte realisiert! Mittlerweile gibt es Partnerregionen in Österreich, Kroatien und Deutschland, die dem Vorbild der Ökoregion Kaindorf folgen.

Eines der wichtigsten Projekte im Kampf gegen den Klimawandel stellt das groß angelegte Humus-Aufbau-Konzept dar. Durch gezielten Humusaufbau werden die ausgelaugten Ackerböden wieder fruchtbar gemacht, die Wasseraufnahmefähigkeit deutlich gesteigert, Abschwemmungen reduziert und vor allem die Atmosphäre von schädlichem CO_2 entlastet! Derzeit werden bundesweit ca. 1.000 Hektar Ackerland nach dem System der Ökoregion Kaindorf bewirtschaftet.

CO2-neutraler Strom für die gesamte Region

Energiesparlampen für alle Straßenbeleuchtungen

1. Plastiksackerlfreie Region Österreichs

Ausbau der Radwege, Förderung der Radfahrer

Errichtung eines Biomasse-Heizwerkes

Humusaufbau-Projekt - bis zu 36 t CO_2-Bindung Jahr/ha

Humusaufbau - Zertifikate-Handel

Humusaufbau-Produkte bei SPAR und Interspar

Der hohe Preis für billigen Kaffee

Täglich 77 Tote

Bis zu 60 % Kinderarbeit

Armut und Hunger

Täglich 77 Tote

Laut einer Studie der WHO sterben jährlich 28.000 Menschen nach Vergiftungen, die sie bei der Arbeit auf Kaffeeplantagen erlitten haben!

Auf eine Tasse Kaffee kommen umgerechnet 7 g hochgiftige, in Europa streng verbotene, Pestizide und 7 g Düngemittel zum Einsatz. 300 g Erde gehen durch Erosion verloren!

Für konventionellen Billigkaffee verbleiben dem Kaffeebauern im Durchschnitt nur 0,6 Prozent von dem in Europa erzielten Verkaufserlös! Davon können die Bauern ihre Familien kaum ernähren! Kinderarbeit und Ausbeutung der Plantagenarbeiter gehören hier zum Alltag.

Keine Spur von Natur

Der enorme Preisdruck am Kaffeeautomatenmarkt zwingt viele Aufsteller zum Einsatz billigster Füllstoffe.
Geschmack wird primär über einen hohen Zuckeranteil und den Zusatz künstlicher Aromastoffe und Geschmacksverstärker mit zahlreichen E-Nummern erzeugt.

Ein Kilogramm durchschnittlicher Kaffee-Aufheller (Weißer) enthält fünf bis sieben E-Nummern und einen hohen Anteil an Trans-Fettsäuren, die vor allem für Herz-Kreislauferkrankungen verantwortlich sind.

Der Geschmack bei Kakao, Tee oder Vanillegetränken wird vorwiegend durch hohe Zuckerbeigaben und künstliche Geschmacksverstärker erreicht.

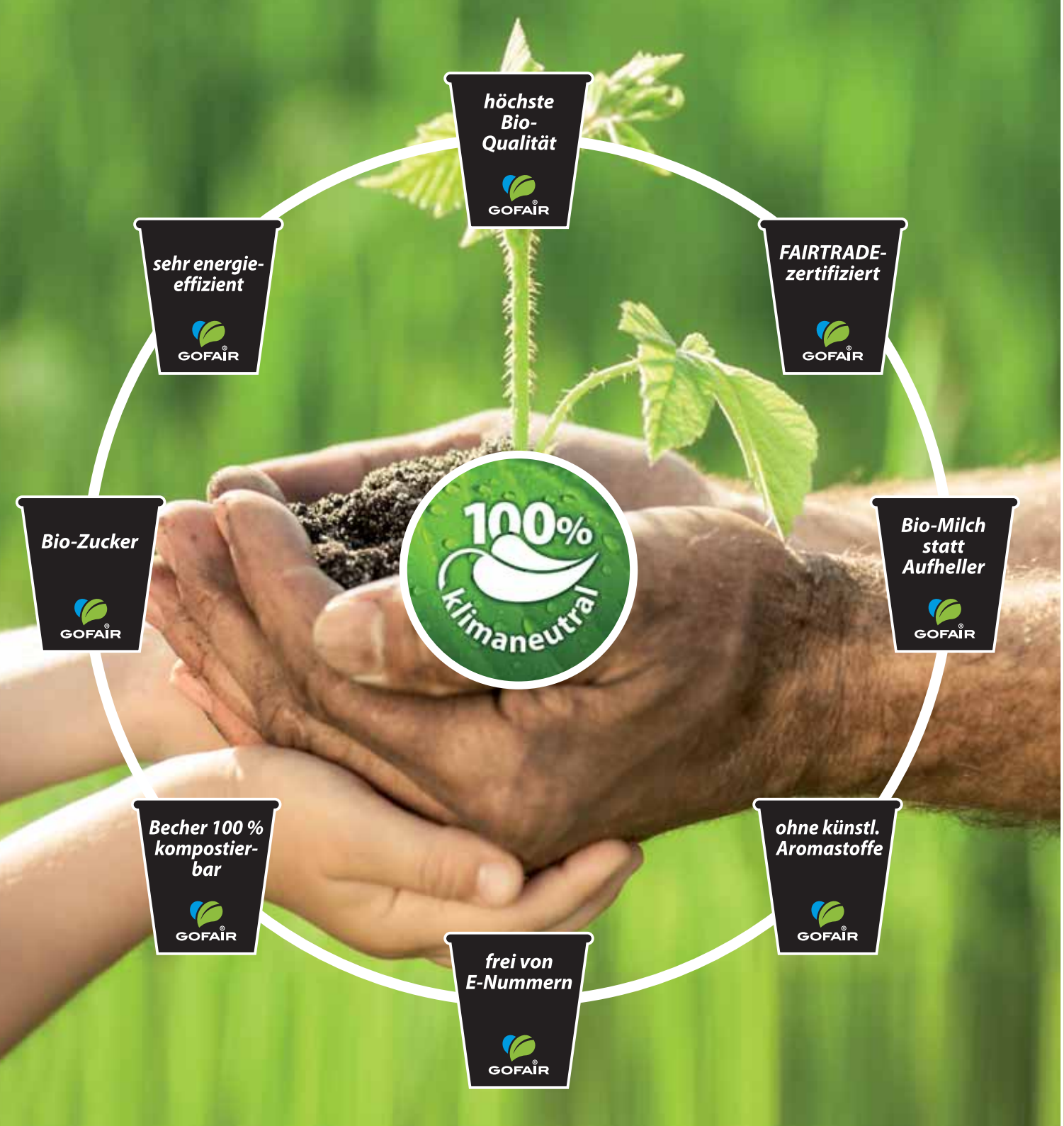
350 Millionen Plastikbecher werden in Österreich jährlich aus Kaffeeautomaten bezogen. Die Becher sind Erdölprodukte die in der Regel in Müllverbrennungsanlagen entsorgt werden und dadurch unsere Umwelt mit schädlichen Treibhausgasen belasten.

Der hohe Preis für billigen Kaffee

Künstliche Aromastoffe und Transfette

Hoher Zuckeranteil

350 Mio. Plastikbecher



Der ökologische GOFAIR-Kreislauf

Das GOFAIR-Konzept wurde in der Ökoregion Kaindorf in Zusammenarbeit mit FAIRTRADE Österreich und Kaffee-Experten entwickelt und repräsentiert einen einzigartigen ökologischen Kreislauf!

GOFAIR beruht auf den drei Säulen Qualität, Fairness und Nachhaltigkeit und setzt dieses Konzept kompromisslos um.

Hier werden ausschließlich hochwertige, biologisch angebaute Rohstoffe eingesetzt, die nachweislich unter fairen Bedingungen produziert werden und mit dem FAIRTRADE-Gütezeichen zertifiziert sind.
Auf den Einsatz künstlicher Aromastoffe und Geschmacksverstärker wird zur Gänze verzichtet.

Der sparsame Einsatz von Bio-Zucker, die Verwendung von Bio-Milch, das Angebot von laktosefreiem Aufheller sowie kompostierbare Papierbecher gehören ebenfalls zur Selbstverständlichkeit dieses nachhaltigen Konzeptes.

Technik in Perfektion und bis zu 80 Prozent weniger Energie

*GOFAIR-Automaten sind eine ausgefeilte Gourmetküche auf kleinstem Raum.
Durch die große Auswahl an verschiedenen GOFAIR-Kaffeeautomaten können alle Bedürfnisse optimal abgedeckt werden.*

*Jeder Automat ist mit einer SIM-Karte und einer ausgefeilten Software ausgestattet, die jede Störung umgehend an den zuständigen Techniker reportet.
Dies ermöglicht eine schnelle, kompetente Fernwartung, kurze Reaktionszeiten und eine perfekte Instandhaltung vor Ort.*

Durch LED-Technologie bei den GOFAIR-Gerhardt-Automaten und eine optimale Steuerungstechnik ist der Stromverbrauch um bis zu 80 Prozent niedriger als bei vergleichbaren Geräten!

FAIRTRADE: Armutsbekämpfung und Umweltschutz

GOFAIR ist Partner von FAIRTRADE Österreich! Produkte mit dem FAIRTRADE-Gütesiegel sichern Kleinbauernfamilien und Arbeitern ein stabiles und faires Einkommen sowie bessere Arbeitsbedingungen und geben Sicherheit für eine selbstbestimmte Zukunft.

Das Verbot von ausbeuterischer Kinderarbeit, Arbeitsschutz und die Vereinigungsfreiheit sichern die Rechte der Einzelnen. Umweltschutz ist ebenfalls ein wichtiger Aspekt im fairen Handel. Bei FAIRTRADE-zertifizierten Produkten sind der Einsatz von gentechnisch modifiziertem Saatgut sowie der Einsatz von hochgiftigen Agrochemikalien verboten.

FAIRTRADE®

Biologische Rohstoffe für Gesundheit und besten Geschmack

GOFAIR setzt auf höchste Qualität und ausgezeichneten Geschmack; und das mit Rücksicht auf Mensch und Land.

Ausschließlich biologisch angebaute Rohstoffe werden für die Produktion der GOFAIR-Heißgetränke verwendet! Strengste Kontrollen garantieren hier den Anbau auf natürlichen Böden, ohne den Einsatz giftiger Pestizide und Düngemittel.

Die GOFAIR-Produkte sind mit dem europäischen Bio-Gütesiegel ausgezeichnet und FAIRTRADE-zertifiziert.

Echte Natur statt künstliche Aromen

GOFAIR verwendet ausschließlich hochwertige, natürliche Rohstoffe und verzichtet auf die Beigabe künstlicher Aromen oder Geschmacksverstärker.

Die Kaffee-, Kakao- und Vanillemilchgetränke werden aus naturbelassenen biologisch angebauten Rohstoffen hergestellt. Das FAIRTRADE Gütesiegel garantiert, dass die Bauern und Arbeiter fair entlohnt wurden.

Die hochwertigen Zutaten, der sparsame Einsatz von Bio-Zucker und die Zubereitung mit reiner Bio-Milch erzeugen einen einzigartigen, natürlichen Geschmack.

Bio

FAIRTRADE®

Vanille besticht die Sinne

Vanillegetränke in Bio- und FAIRTRADE-Qualität sind Teil des GOFAIR Angebots. Sie werden frisch aus den hochwertigen Rohstoffen im Automaten zusammengemischt. So überzeugt die Vanille Milch durch eine Komposition aus natürlichem Vanille-Aroma, Bio-Milch und einer Prise Bio-Zucker.

Aber auch der Cappuccino Vanille und der Cafe Vanille bestechen durch ihre perfekte Mischung aus Bio-FAIRTRADE-Kaffee, Bio-Vanille Milch und sparsam eingesetzten Bio-Zucker.

Bio

FAIRTRADE®

Tee natürlich erleben

Teetrinker haben hohe Erwartungen. Um diese nicht nur zu erfüllen, sondern zu übertreffen, bietet GOFAIR einen Hibiskustee mit natürlichen Aromen an.

In Verbindung mit dem edlen Geschmack des Grander Wassers, das GOFAIR auf Wunsch in Ihrem Automaten integriert, entsteht ein Teegetränk, das sowohl im heißen wie im kalten Zustand jeden Teeliebhaber ganz natürlich zufrieden stellt.

Natur Aromen

Bio-Milch statt künstlichem Aufheller

Frische Bio-Milch von Weidekühen, die sich überwiegend von Gras, Klee und Heu ernähren, machen die Qualität der GOFAIR-Getränke aus. In einem schonenden Verfahren wird die frische Milch sanft pulverisiert, sodass alle wichtigen Bestandteile wie Vitamin E, Omega-3-Fettsäuren und Betakarotin erhalten bleiben.

Für Menschen, die Milch nicht vertragen, verfügen die GOFAIR- Kaffeeautomaten über eine Vorwahltaste für laktosefreie Getränke.

Bio Milch

LAKTOSE FREI!

Die Natur hat Geschmack

Hochwertige Rohstoffe verfügen über einen natürlichen Eigengeschmack. Deshalb ist es nicht nötig, den Geschmack durch hohe Zuckermengen zu verstärken. Alle GOFAIR-Produkte sind daher zuckerfrei oder sehr sparsam mit Bio-Rübenzucker gesüßt.

Die Menge lässt sich mit einer Vorwahltaste individuell einstellen. So bestechen alle GOFAIR-Heißgetränke mit einem harmonischen Genusserlebnis, Schluck für Schluck.

Weniger Zucker!

Bio

Erde vertilgt Becher

Alle Becher von GOFAIR sind aus Papier, jedoch ohne Kunststoff-Beschichtung, und können so zu 100 Prozent kompostiert werden. Innerhalb von sechs Wochen verrotten sie rückstandslos.

Einer Entsorgung im Bio- oder Papiermüll steht also nichts im Wege. Was mit Bechern möglich ist, hat GOFAIR auch für Deckel umgesetzt! So schließt sich ganz natürlich der Becher und der nachhaltige Kreislauf.

Für Betriebe, die generell auf Wegwerf-becher verzichten möchten, stellt GOFAIR gratis Keramiktassen zur Verfügung.

100 Prozent kompostierbar!

Der erste klimaneutrale Automatenkaffee

Wie ist es möglich, dass GOFAIR jedes Getränk klimaneutral herstellt?

GOFAIR hat durch das unabhängige Institut Joanneum Research Graz den ökologischen Fußabdruck ihrer Heißgetränke berechnen lassen. Für jedes verkaufte Heißgetränk kauft GOFAIR - vertraglich gesichert - Humuszertifikate der Ökoregion Kaindorf und fördert damit das Vorankommen dieses wichtigen Klimaschutz-projektes.

Jährlich werden bis zu 36 Tonnen CO_2 pro Hektar Ackerfläche bei diesem wissenschaft-lich begleiteten Projekt der Ökoregion Kaindorf nachweislich aus der Atmosphäre gebunden! Damit wird eines der wichtigsten Klimaschutzprojekte aktiv unterstützt und vorangetrieben.

Nähere Informationen finden Sie unter www.oekoregion-kaindorf.at

Jede Veränderung beginnt mit dem ersten Schritt.

Rainer Dunst ist der Gründer und Obmann der steirischen Ökoregion Kaindorf die seit 2007 mehr als 250 Klimaschutzprojekte ins Leben gerufen hat. Gemeinsam mit Christoph Gerhold, einem nachhaltig denkenden Experten aus der Kaffeebranche und in Kooperation mit FAIRTRADE Österreich hat er 2010 das GOFAIR-Konzept entwickelt.

GOFAIR ist ein Angebot, einen aktiven Schritt in eine nachhaltige Zukunft zu gehen.

Es bedarf für jeden einzelnen nur wenige Cent, um in diesem Bereich etwas positives zu bewirken! GOFAIR ist eine Einladung an Sie, diesen Weg mit Freude und Genuss zu gehen.

"Nachhaltig handeln heißt so zu agieren,
als wäre man auf der Welt, um für immer zu bleiben."

Ashok Khosla

GOFAIR GmbH, Gewerbegebiet 1, 8293 Wörth a.d.L., Telefon: 0800 312 390, office@gofair.at, www.gofair.at

©dunst