

WIR

wie WIRtschaft

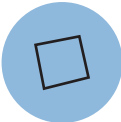
REZEPT – DAS KANN ICH TUN

Fair und Bio in der Kaffeeküche

Dauer
ab 3 Std.



Level
Mittel



Menge
ab 1 Pers.



ZUTATEN

- * Mut zum anders denken
- * Kontakt zu einem Lieferanten für bio-fairen Kaffee
- * ggf. Zustimmung der Geschäftsleitung
- * Gute Kommunikation in der Belegschaft

Fast in jedem Betrieb gibt es eine Kaffeeküche. Oftmals ist der Kaffee sogar kostenlos. Das ist toll! Aber wenn es sich nicht um bio-fairen Kaffee handelt, zahlen den Preis die Menschen auf den Feldern und die Natur. Daher habe ich in meinem Betrieb damals eine Initiative gestartet, den Kaffee umzustellen und das hat auch geklappt. Dabei gab es zwei wesentliche Hürden zu überwinden:

1. Es gab Vorurteile

Der Kaffee würde nicht schmecken oder dass der Fairtrade-Kaffee nicht für die Industrie-Kaffeemaschinen geeignet sei.

Bio-fairen Kaffee gibt es aber mittlerweile für alle Maschinentypen und lecker ist er auch! Das mit dem Geschmack lässt sich mit einem Kaffeetasting schnell ausräumen. Wichtig ist es, die Kolleg:innen mitzunehmen und nicht über deren Kopf hinweg zu entscheiden.

2. Der Preis

Natürlich ist bio-fairer Kaffee teurer. Wenn es der/die Arbeitgeber:in zahlt, ist dies abzustimmen. Evtl. sind die Mitarbeiter:innen ja sogar bereit für diese Entscheidung einen kleinen Obulus für den Kaffee zu entrichten, aber eigentlich sollte es ja auch im Sinne des:r Arbeitgebers:in sein, keine Produkte auszuschenken, die Mensch und/oder Natur schädigen.

Es ist ein kleiner symbolischer Akt, mit dem Arbeitgebende ein positives Zeichen bei der Belegschaft setzen kann. Manchmal brauchen die Firmen aber eben die eine Person, die den Anstoß dazu gibt. Bist du das?

WWW.WIR-TSCHAFT.JETZT
KONTAKT@WIR-TSCHAFT.JETZT



Wenn Sie ganz praktisch loslegen möchten, probieren Sie dieses Rezept aus. Gerne die Erfahrungen posten!