



Bildungskoffer Globale Verteilungsgerechtigkeit und Welternährung

MATERIAL **Thema B Fairer Handel**

Freunde der
Erziehungskunst
Rudolf Steiners

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL mit Mitteln des



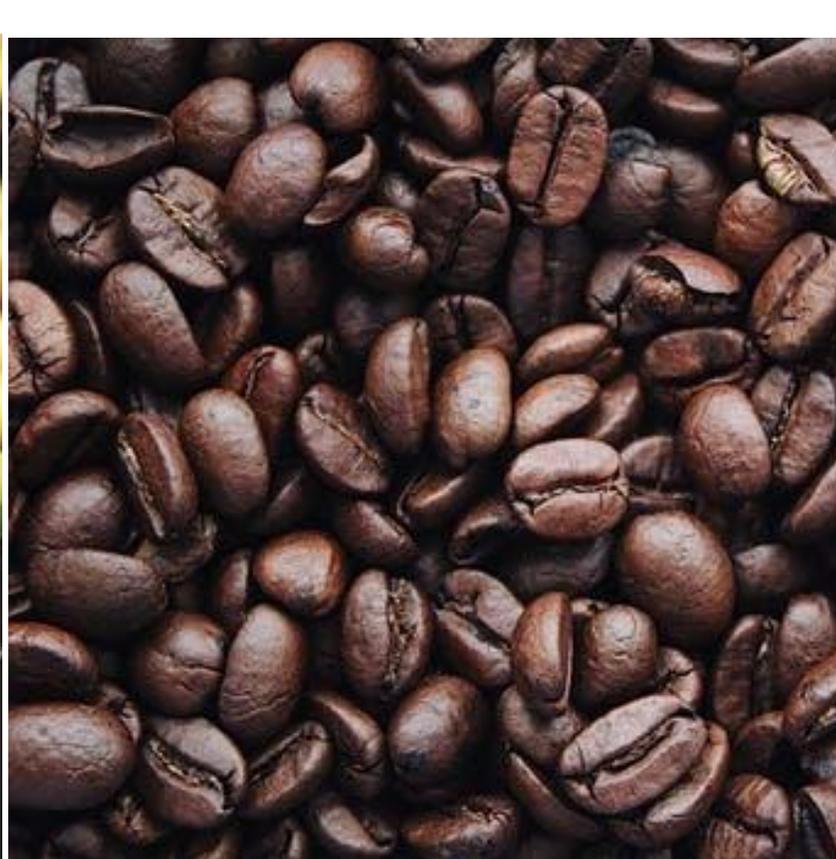
Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung

Ich

stimme NICHT

zu

Ich
stimme
zu



Bananen

Zum Beispiel aus:

- Costa Rica
- Kolumbien
- Ecuador
- Indonesien
- Ghana

Kaffee

Zum Beispiel aus:

- Brasilien
- Vietnam
- Indonesien
- Äthiopien
- Honduras

Kokosnuss

Zum Beispiel aus:

- Indonesien
- Sri Lanka
- Philippinen
- Indien
- Brasilien



Cashewkerne

Zum Beispiel aus:

- Côte d'Ivoire
- Indien
- Burundi
- Tansania
- Vietnam



Süd- und Tropenfrüchte

Zum Beispiel:

- Ananas aus Costa Rica oder Ghana
- Mango aus Indien oder Indonesien



Gewürze

Zum Beispiel:

- Ingwer und Paprika aus China
- Pfeffer aus Vietnam
- Zimt aus Sri Lanka
- Kurkuma aus Tansania
- Kreuzkümmel aus Indien



Zucker aus Zuckerrohr

Zum Beispiel aus:

- Brasilien
- Indien
- Thailand
- Guatemala



Kakao

Zum Beispiel aus:

- Ghana
- Côte d'Ivoire
- Indonesien
- Ecuador



Palmöl

Zum Beispiel aus:

- Indonesien
- Malaysia



Erdnüsse

Zum Beispiel aus:

- Indien
- China
- Nigeria
- Sudan



Smartphone-Bestandteile

Zum Beispiel:

- Coltan und Kobalt aus der Demokr. Republik Kongo
- Kupfer aus Chile
- Aluminium aus Guinea
- Zinn aus Indonesien



Kleidung

Zum Beispiel aus:

- Bangladesch
- China
- Indien
- Türkei
- Taiwan

A) Kinderarbeit



© INKOTA, Make Chocolate Fair

A) Kinderarbeit

Es gibt unterschiedliche Gründe für und **Formen von Kinderarbeit**. Nicht jede Form ist per se problematisch. Im landwirtschaftlichen Bereich ist es in allen Teilen der Welt durchaus üblich, dass Kinder mithelfen. Ob es sich dabei um zulässige Kinderarbeit oder um ausbeuterische, verbotene Kinderarbeit handelt, hängt von Ausmaß und der Art der Tätigkeit ab. Die Arbeit darf sich nicht schädlich auf die Sicherheit oder die körperliche und seelische Gesundheit von Kindern auswirken.

Im Kakaoanbau ist eine Mitarbeit häufig notwendig, da die Bäuer*innen es sich nicht leisten können, reguläre Arbeitskräfte anzustellen. Jedoch kommt beim Kakaoanbau auch **unzulässige Kinderarbeit** häufig vor. Kinder üben etwa für ihre Gesundheit und Entwicklung **gefährliche Tätigkeiten** aus (siehe Graphik). Oder sie sind in einem zeitlichen Umfang beschäftigt, der keinen Raum für eine ihrem Alter angemessene Beschäftigung und Ausbildung lässt.

Es kommt im Zusammenhang mit Kakaoanbau auch immer wieder zu **Verschleppung und Versklavung** von Kindern. Oder Eltern müssen ihre Kinder zum Arbeiten weggeben, um die Existenz der Familie zu sichern. Wenn sie selbst höhere Löhne erhalten würden, wäre dies nicht notwendig.

Allein in Ghana und der Côte d'Ivoire arbeiten laut Schätzungen **1,5 Millionen Kinder** unter ausbeuterischen Bedingungen. Rund 10.000 Kinder im Kakaoanbau sind hier von Kinderhandel und -sklaverei betroffen. Aus den beiden Ländern stammen rund 70 Prozent des in Deutschland verarbeiteten Kakaos.

Die Kinder, die im Kakaoanbau arbeiten, haben ganz überwiegend auch noch nie in ihrem Leben Schokolade gegessen.

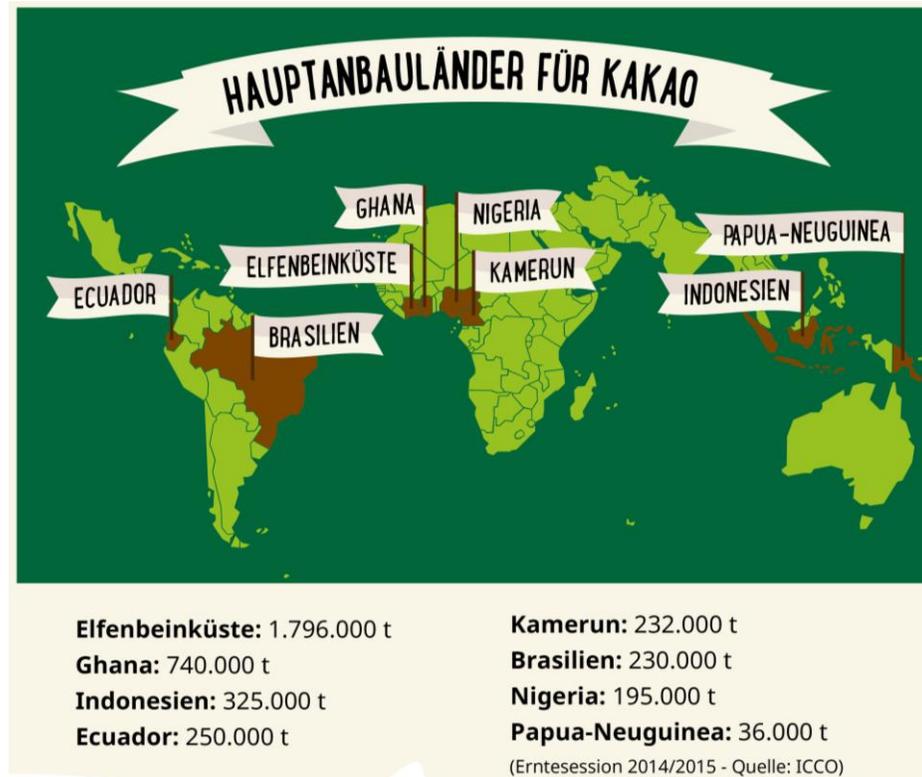
Schon 2001 hatten große **Schokoladenhersteller** wie Mars und Nestlé versprochen, die schlimmsten Formen der Kinderarbeit bis 2005 zu beenden. Nachdem diese Frist erfolglos verstrichen war, hatte die Industrie eine Reduzierung der Kinderarbeit um 70 Prozent bis 2020 in Aussicht gestellt. Auch das ist nicht eingetreten. Die Kinderarbeit hat laut einer aktuellen Studie (2020) in den letzten 10 Jahren nicht abgenommen. Der Anteil an Kindern, die während der Arbeit gefährlichen Chemikalien ausgesetzt sind, ist sogar gestiegen - auf mittlerweile 24 Prozent.

Um Unternehmen zur Einhaltung ihrer Versprechen zu verpflichten, wird ein effektives **Lieferkettengesetz** gefordert.

Armut ist eine der wichtigsten Ursachen für Kinderarbeit. Wenn Unternehmen bereit wären, **existenzsichernde Kakaopreise** zu zahlen und so die Armut der Kakaobauernfamilien zu beenden, wäre auch ein entscheidender Schritt zur Beseitigung schädlicher Kinderarbeit getan.

Im **Fairen Handel** ist nur ungefährliche Kinderarbeit zulässig, die die Kinderrechte (z.B. das Recht auf Bildung) wahrt.

B) Anbau und Arbeitsbedingungen



© INKOTA, Make Chocolate Fair

B) Anbau und Arbeitsbedingungen

Die Kakaopflanze benötigt **tropisches Klima** mit viel Wärme und Feuchtigkeit und wächst in der Folge nur in Ländern in Äquatornähe. Heute wird der meiste Kakao, rund 70 Prozent, in **Westafrika** angebaut. Nur 15 Prozent stammen aus der Ursprungsregion Mittel- und Südamerika.

Kakao wird überwiegend von Kleinbäuer*innen angebaut. Der Kakaoanbau ist **sehr arbeitsintensiv**. Geregelter Arbeitszeiten gibt es häufig nicht. Die Pflege und Ernte finden in Handarbeit statt. Es werden ganzjährig Früchte reif. Auch wenn es ein bis zwei Haupterntezeiten gibt, müssen die Pflanzen regelmäßig auf reife Früchte kontrolliert werden. Für ein halbes Kilo Kakao wird die Jahresernte eines ganzen Baums gebraucht.

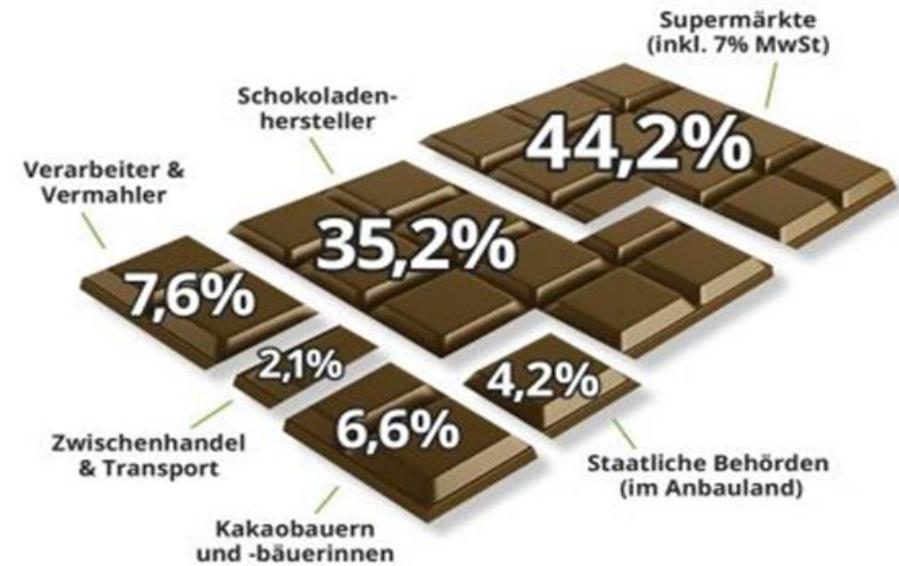
Die reifen Schoten werden geerntet, mit Macheten geöffnet und die Bohnen herausgepult. Beim Umgang mit den scharfen Werkzeugen kommt es oft zu Schnittwunden, bei fehlender medizinischer Versorgung. Die Bohnen werden dann fermentiert, gewaschen, getrocknet und verpackt. Dann können sie an Zwischenhändler*innen weiterverkauft werden, die sie wiederum an Exporteure verkaufen.

Die Kakaopflanze ist anfällig für **Wetterveränderungen, Krankheiten und Schädlinge**. Der Anbau erfolgt meist in **Monokulturen**, was schlecht für den Boden und die Biodiversität ist. Auf Dauer vermindert sich so der Ertrag. Außerdem sind Monokulturen noch anfälliger für Schädlinge und Krankheiten. In der Folge werden mehr **Düngemittel und Pestizide** eingesetzt.

Pestizide werden oft ohne die erforderliche **Schutzkleidung** ausgebracht. Es sind auch solche Pestizide im Einsatz, die in Europa verboten sind. Es kommt häufig zu Haut- und Atemwegserkrankungen. Mütter haben teils ihre Babys und Kleinkinder dabei, die ebenfalls mit den Giften in Kontakt kommen.

C) Einkommen/ Entlohnung

Kostenanteile des Rohkakaos in einer Tafel Schokolade



Berechnung des Living Income für Kleinbauernfamilien in Kakaoregionen (gerundete Zahlen)



Côte d'Ivoire

C) Einkommen/Entlohnung

Der Kakaoanbau ist sehr arbeitsintensiv. Es werden ganzjährig Früchte reif. Auch wenn es eine Haupterntezeit gibt, müssen die Pflanzen regelmäßig auf reife Früchte kontrolliert werden.



Der Kakaopreis am Weltmarkt schwankt stark. Durch diese **Preisschwankungen** haben die Bäuerinnen kein sicheres Einkommen und **wenig Planungssicherheit**.

Etwa ist der Kakaopreis von Mitte 2015 bis Ende 2017 um 40 Prozent gesunken.

In der Folge kann etwa die **Sicherung der Grundbedürfnisse** von Kakaobäuer*innen und Plantagenarbeiter*innen und ihren Familien nicht sichergestellt werden. Zudem können keine Rücklagen für Ernteauffälle gebildet werden. Notwendige Investitionen in die Plantage können nicht getätigt werden, was wiederum langfristig die Einnahmen sinken lässt.

In der Côte d'Ivoire und in Ghana müsste sich der Preis, den die Bäuer*innen bekommen, verdoppeln bis verdreifachen, um ihnen und ihren Familien ein **existenzsicherndes Einkommen** sicherzustellen. In beiden Ländern wird staatlich ein garantierter Preis festgelegt. Dieser ist jedoch viel zu niedrig. Allerdings haben sich die beiden Länder ihre Position auf dem Weltmarkt zunutze gemacht und Ende 2020 einen entscheidenden Schritt getan. Beide Länder verlangen für ihren Kakao nun einen „**Living Income Differential**“ von 400 US-Dollar pro Tonne, den die Industrie gezwungenermaßen nun zahlt. Der staatlich garantierte Kakaopreis wurde in der Folge in der Côte d'Ivoire um 28 Prozent und in Ghana um 21 Prozent erhöht. Dadurch wird die Lücke zu existenzsichernden Einkommen noch nicht geschlossen, aber eine gute Richtung eingeschlagen.

Auch in Projekten für zertifizierten Kakao leben die Kakaobäuer*innen teilweise noch unter der Armutsgrenze.

Die Schwankungen beim Kakaopreis haben diverse Ursachen. Ernteauffälle durch Krankheits- oder Schädlingsbefall, ungünstige Witterung und politische Instabilität in Anbauländern gehören dazu. Aber auch die **Spekulation** mit Kakao (genauer gesagt die Spekulation mit der Preisentwicklung) führt zu stärkeren Schwankungen. Schwankende, insbesondere sinkende, Preise sind für die Kleinbäuerinnen existenzbedrohend, während Unternehmen sich besser gegen Preisschwankungen absichern können.

D) Umwelt & Klimawandel



© INKOTA, Make Chocolate Fair

D) Umwelt & Klimawandel

Der Anbau von Kakao erfolgt in **Monokulturen** – dies wirkt sich negativ auf den Boden und die Biodiversität aus. Die Nährstoffe im Boden nehmen ab. Auf Dauer sinkt dann der Ertrag. Außerdem sind Monokulturen anfälliger für Pilze, Schädlinge und Krankheitserreger. Aus diesen Gründen werden in der Folge, zur Aufrechterhaltung des Ertrags, mehr **Düngemittel und Pestizide** eingesetzt. Dies wiederum wirkt sich negativ auf Mensch und Umwelt aus. Etwa kommt es zur Verunreinigung des Trinkwassers.

Oft fehlt das Wissen um die Schädlichkeit der Pestizide, was auch an der Lobbyarbeit der Agrarkonzerne liegt, die ihre Produkte in einem möglichst guten Licht dastehen lassen wollen.

Aufgrund des geringen Einkommens, das meist deutlich unter dem liegt, was als existenzsichernd gilt, können die Bäuer*innen oft nicht in **Nachhaltigkeit** investieren. Auch fehlen diesbezügliche Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Der Kakao wird überwiegend in Westafrika angebaut. Außerdem in Mittel- und Südamerika (vor allem Ecuador und Brasilien) und Indonesien. Konsumiert wird er jedoch vor allem in Europa und Nordamerika. Dementsprechend sind lange **Transportwege** zurückzulegen, die mit hohem CO₂ Ausstoß verbunden sind.

Durchschnittlich werden zum Anbau von 1 kg Kakaobohnen 20.000 bis 27.000 Liter **Wasser** gebraucht. Die Kakaobohnen sind die Samen der Kakaofrucht, die zur Schokoladenherstellung benötigt werden. Für eine 100g-Tafel Schokolade werden etwa 1.700 Liter Wasser verbraucht. Das sind ca. 9 volle Badewannen.

Im Zuge des **Klimawandels** steigt auch die Angst vor Ernteverlusten. Die Kakaopflanze reagiert sehr sensibel auf sich verändernde Witterungsverhältnisse.

E) Handelsstrukturen

Kostenanteile des Rohkakaos in einer Tafel Schokolade



© INKOTA, Make Chocolate Fair



E) Handelsstrukturen

Die **Rohstoffpreise** für Kakao **schwanken** stark, was die Planungssicherheit beeinträchtigt. Der Handelspreis von Kakao wird an den **Börsen** festgesetzt. Teilweise sinkt er so niedrig, dass nicht mal die Produktionskosten gedeckt werden können.

Viele Bäuer*innen haben keinen direkten **Marktzugang** und sind von **Zwischenhändler*innen** abhängig.

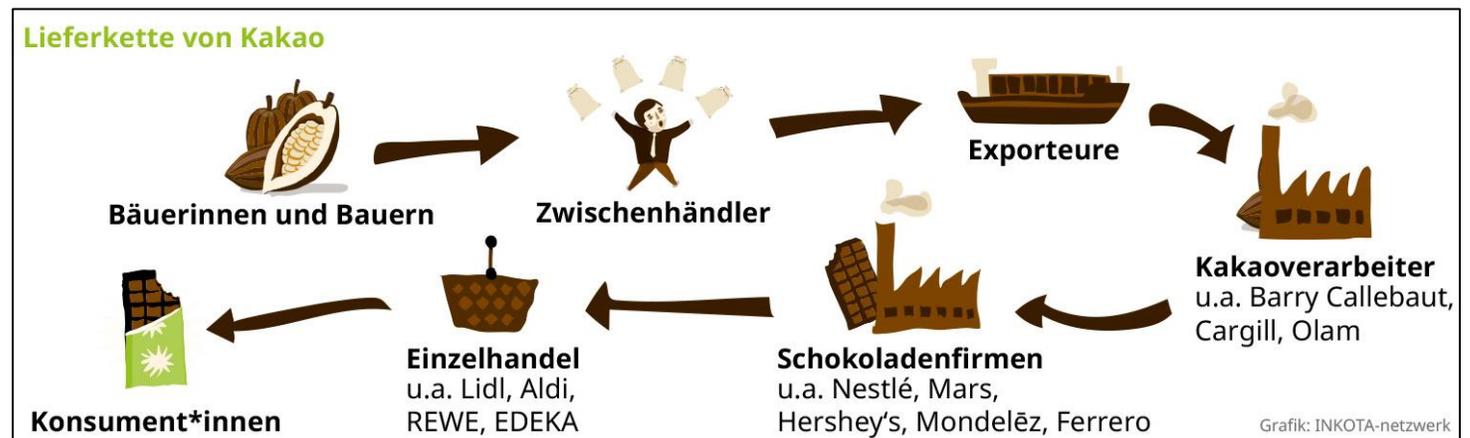
Die Kakaobohnen werden von diesen Zwischenhändler*innen gekauft. Diese verkaufen sie an **Exporteure**. Der Großteil der Kakaobohnen wird nicht in den Anbauländern verarbeitet, sondern von Vermahlungsunternehmen im Globalen Norden weiterverarbeitet. Aus der entstehenden Kakaomasse wird Schokolade hergestellt, oder sie wird weiterverarbeitet zu Kakaobutter und Kakaopulver.

Nur wenige **Unternehmen** kaufen den Rohkakao auf und nur wenige Unternehmen verkaufen Schokolade. Mars, Mondelez, Nestlé, Ferrero und Hershey's kontrollieren ca. 60 Prozent des globalen Schokoladenmarktes.

Dies hat zur Folge, dass die wenigen, großen Unternehmen viel **Marktmacht** haben und die Preise bestimmen können.

Zwar bemühen sich die großen Schokoladenhersteller vordergründig um mehr Nachhaltigkeit und versprochen in der Vergangenheit etwa wiederholt, Kinderarbeit abzuschaffen. Doch als etwa „Fairtrade“ die Sozialstandards für Kakao an hob, wechselte Nestlé bei einigen Produkten zu einem Siegel mit niedrigeren Anforderungen.

Nur rund 6 Prozent des Preises, den Konsument*innen in Deutschland für den Kakaoanteil in einer Tafel Schokolade zahlen, erhalten die Kakaobäuer*innen. Theoretisch müsste der Preis des Endprodukts also kaum steigen, damit auf den Kakaoplantagen existenzsichernde Löhne gewährleistet würden.







GEPA



Das Siegel **GEPA fair+** wird von der GEPA („Gesellschaft zur Förderung der Partnerschaft mit der Dritten Welt mbH“) vergeben.

Sie richtet sich nach den Standards der Fairtrade International Labelling Organization (FLO) und geht dabei aber über die FLO Fairtrade-Standards hinaus.

Erklärtes Ziel der GEPA ist die Förderung sozialer Gerechtigkeit durch die Unterstützung von im Weltmarkt besonders benachteiligten Handelspartner*innen. Langfristige Handelspartnerschaften auf Augenhöhe werden angestrebt.

Auch wenn die GEPA das Siegel nicht abdruckt, ist die gesamte Organisation von der World Fair Trade Organisation (WFTO) zertifiziert. Das Markenlogo der GEPA kann also auch als Siegel verstanden werden.

Die GEPA zahlt neben einem garantierten Mindestpreis bzw. Weltmarktpreis (je nachdem, welcher höher ist) eine Fairtrade-Prämie, eine Bio-Prämie und Qualitätszuschläge.

Die GEPA ist ein Fair-Handelsunternehmen, das keinen Mengenausgleich macht. Mengenausgleich bedeutet, dass die „fair“ erzeugten Rohwaren aus Kostengründen häufig mit nicht „fairer“ Ware zusammen verarbeitet und transportiert werden. Hierbei vermischen sich die „fairen“ mit den nicht „fairen“ Rohstoffen. Am Ende wird die entsprechende Menge Ware wieder entnommen und als „fair“ vermarktet. Dies macht GEPA nicht. Zum Beispiel ist der gesamte Kakao in GEPA-Schokoladen tatsächlich auch nach Fair-Handelsstandards gehandelt.

Dass die aufgestellten Kriterien auch tatsächlich eingehalten werden, kontrollieren (wie bei allen WFTO zertifizierten Fair-Handelsunternehmen) unabhängige Prüfstellen.

Kritik wird daran geäußert, dass bei der GEPA verwirrend ist, wofür ihr Logo steht.

FLO Fairtrade-Siegel

Das **FLO Fairtrade Siegel** wird in Deutschland von TransFair e.V. vergeben und ist wohl das bekannteste Siegel. Die Vergabe ist an Kriterien geknüpft, die von der FLO (Fairtrade Labelling Organisations International) aufgestellt werden. Ziel ist vor allem, Handelsbedingungen für benachteiligte Produzent*innen und Arbeiter*innen im Globalen Süden zu verbessern.

Das FLO-Zertifizierungssystem und die FLO Fairtrade-Standards gelten im Fairen Handel als Referenzrahmen. Andere Siegel orientieren sich an den FLO-Fairtrade-Standards, wobei sie nach oben oder unten abweichen.

Zu den Kriterien gehören direkter Handel ohne Zwischenhandel, Vorfinanzierung und langfristige Lieferbeziehungen, ökologische Standards, garantierte Mindestpreise und die sogenannte Fairtrade-Prämie für Gemeinschafts-Investitionen. Daneben wird auch die Stärkung demokratischer Strukturen und die Qualifizierung von Produzent*innen, sowie die Einhaltung gewisser Umweltstandards angestrebt.

FLO hat, nach einiger Kritik, den Mindestpreis für Kakao 2018 um 20 Prozent angehoben und erstmals einen Referenzpreis für ein existenzsicherndes Einkommen errechnet. Dieser wird zwar noch als zu niedrig kritisiert und noch nicht an die Bäuer*innen gezahlt. Zumindest hat Fairtrade aber das Ziel, schrittweise Preise zu erreichen, die tatsächlich existenzsichernd sind.

Die Rückverfolgbarkeit der Produkte ist sehr gut.

Auch bestehen funktionierende Kontrollmechanismen, die die Einhaltung der Kriterien sicherstellen.



Naturland Fair

Das **Naturland Fair Siegel** ist das Siegel des deutschen, basisdemokratischen Bioanbauverbandes „Naturland – Verband für ökologischen Landbau e.V.“. Es existiert seit 2010.

Naturland gibt selbst an, sich einer nachhaltigen Wirtschaftsweise zu verpflichten, die ökologisch, zukunftsweisend und fair ist. Der Schutz der Umwelt und die Erhaltung der natürlichen Lebensgrundlagen nimmt dabei eine zentrale Rolle ein.

Das Siegel hat zum Ziel, ökologischen Anbau und faire Handelsbeziehungen zu verbinden. Dabei stellt Naturland strenge ökologische und strenge soziale Kriterien auf, die deutlich über die FLO Fairtrade Kriterien hinausgehen.

Soziale Verantwortung, existenzsichernde Preise, langfristige und verlässliche Handelsbeziehungen gehören zu den Kern-Kriterien. Rohstoffe werden möglichst regional bezogen.

Qualitätssicherung findet gemeinschaftlich in enger Zusammenarbeit mit den Partner*innen statt. Auch wird etwa in Kultur und Bildung investiert.

Es besteht hohe Transparenz und eine sehr gute Rückverfolgbarkeit der Produkte.



Rainforest Alliance



Die Rainforest Alliance ist eine internationale Umweltschutzorganisation aus den USA. Sie labelt weltweit viele tausende Produkte auf Grundlage des „Rainforest Alliance Sustainable Agriculture Standard“.

Die Organisation selbst gibt an, durch soziale, ökonomische und ökologische Standards eine kontinuierliche Verbesserung der beteiligten Unternehmen hin zu einer nachhaltigeren Landwirtschaft zu bewirken.

In Deutschland zertifiziert die Organisation mehr als die Hälfte des Kakaos.

Doch obwohl in den letzten Jahren immer mehr Kakao zertifiziert wurde, hat sich an der Situation der Bäuer*innen nichts verbessert. Dies liegt auch daran, dass von der Rainforest Alliance nur wenige soziale Kriterien aufgestellt werden.

Die Rainforest Alliance ist 2018 mit „Utz zertifiziert“ fusioniert. Anlässlich dessen wurden die Kriterien für die Vergabe des Siegels überarbeitet. Doch ist ein existenzsichernder Mindestpreis auch in der Neuerung nicht vorgesehen.

Zwar muss ab Mitte 2020 eine Prämie gezahlt werden. Doch fällt diese mit 70 US-Dollar pro Tonne extrem niedrig aus. Zum Vergleich: Die FLO Fairtrade-Prämie liegt bei 240 US-Dollar und wird auch als zu niedrig zur Existenzsicherung kritisiert.

Die Höhe einer beschlossenen zusätzlichen Prämie für Investitionen in Infrastruktur und verbesserte Anbaumethoden soll erst 2021 festgelegt werden.

Durch die Einnahmen aus der Zertifizierung werden landwirtschaftliche Schulungsprogramme finanziert.

Der Fokus des Siegels liegt auf „nachhaltigem“ Anbau für den Massenmarkt.

Der Organisation wird vorgeworfen, zu niedrige Standards zu haben. Sie stünde den Konzernen nah, die gegen nur minimale Verbesserungen ein Siegel zur Aufpolierung ihres Images erhielten. Als die FLO Fairtrade Standards angehoben wurden, wechselte etwa Nestlé bei bestimmten Produkten zur Rainforest Alliance.

Auch werden immer wieder Fälle bekannt, in denen die ohnehin schon niedrigen Standards nicht eingehalten werden. Der Organisation wird dementsprechend mangelnde Kontrolle vorgeworfen.

UTZ zertifiziert

Das UTZ Siegel wird von der niederländischen gemeinnützigen Organisation UTZ zertifiziert vergeben. Sie zertifiziert weltweit den meisten Kakao. Daneben stehen Kaffee und Tee im Fokus.

UTZ zertifiziert ist 2018 mit der Rainforest Alliance fusioniert.

Erklärtes Ziel ist die Förderung eines offenen und transparenten Marktes für sozial und ökologisch verantwortungsvolle Agrarprodukte. Die drei wesentlichen Säulen zur Erreichung dieser Ziele sind: Das UTZ-System zur Rückverfolgung, der UTZ Verhaltenskodex und die Dokumente für die Überwachung der Lieferkette.

Doch die Sozial- und Umwelt-Kriterien sind, wie bei der Rainforest Alliance, sehr niedrigschwellig. Es gibt keinen Mindestpreis, sondern verhandelbare Nachhaltigkeitsaufschläge. Auch findet keine Vorfinanzierung statt.

Das Siegel zielt auf den Massenmarkt ab. Wie bei der Rainforest Alliance steht der Vorwurf im Raum, Unternehmen für nur geringe Verbesserungen ihrer Sozial- und Umweltstandards ein Siegel zur Aufbesserung des Images zur Verfügung zu stellen.

UTZ steht zudem wegen mangelnder Rückverfolgbarkeit einiger Produkte in der Kritik.



Rapunzel Hand in Hand

Rapunzel „**Hand in Hand**“ ist das Fair Handels-Siegel der Naturkost Marke Rapunzel. Es existiert seit 1992 und vereint biologischen Anbau und fairen Handel. Dahinter steht die Idee, dass Fairness gegenüber der Natur mit Fairness gegenüber dem Menschen einher gehen muss.

Es wird nur für biologische Produkte verwendet. Bei Produkten mit nur einer Zutat (z.B. Kaffee) müssen 100 % der Zutaten und bei Mischprodukten (z.B. Schokolade) 50 % der Zutaten von „Hand in Hand“ Lieferant*innen stammen.

Rapunzel hat eigene Anforderungen erarbeitet. Zu den zentralen Kriterien zählen langfristige Handelsbeziehungen, gerechte Preise, direkter Handel ohne Zwischenhändler*innen, Transparenz und die Sicherung sozialer Rechte für die Produzent*innen.

Es sind Mindestpreise und Prämien vorgeschrieben.

Die ökologischen Kriterien, aber auch die sozialen, gehen deutlich über die FLO Fairtrade-Kriterien hinaus.

Es besteht zudem eine sehr hohe Rückverfolgbarkeit der Produkte.

Sowohl Rapunzel als auch die Partnerorganisationen werden alle 2 Jahre durch eine unabhängige Kontroll-Institution überprüft.

Einziges Kritikpunkt ist, dass es kein standardisiertes Verfahren für Wirkungsanalysen gibt.



Vorschlag Ranking **B4**

Niedrige Standards



Hohe Standards



Impressum

Herausgebende:

Ehemaligenarbeit Kochinitiative

Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V.

Büro Karlsruhe (Freiwilligendienste und Notfallpädagogik)

Parzivalstraße 2b | 76139 Karlsruhe

Tel +49 (0)721 20111-175

Fax +49 (0)721 20111-180

wirkochen[at]freunde-waldorf.de

www.freunde-waldorf.de

www.zukunft-im-koffer.info

Verfasserin:

Eva Schettler

Stand der Bearbeitung: Dezember 2020

**Freunde der
Erziehungskunst
Rudolf Steiners**

Gefördert durch ENGAGEMENT GLOBAL mit Mitteln des



**Bundesministerium für
wirtschaftliche Zusammenarbeit
und Entwicklung**

Für den Inhalt dieser Publikation ist allein „Freunde der Erziehungskunst Rudolf Steiners e.V.“ verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global und dem Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.