

Fairtrade Korea News



국제공정무역기구 한국사무소, 월간 〈호텔&레스토랑〉과 MOU 체결

국제공정무역기구 한국사무소가 월간 〈호텔&레스토랑〉과 함께 국내 소재 호텔과 레스토랑의 글로벌 사회활동, 공정무역 활성화를 위한 업무협력 양해각서(MOU)를 체결했다.

국제공정무역기구 한국사무소는 월간 〈호텔&레스토랑〉과 협력하고 있는 호텔과 레스토랑에 공정무역인증마크를 부여하는 사업에 함께하며, 회원 및 협력사에 공정무역 인증상품을 소개할 예정이다. 특히 국제공정무역기구 한국사무소 지동훈 대표는 “국내 유일의 호텔 및 외식산업 전문지인 〈호텔&레스토랑〉과 좋은 파트너가 될 수 있어 뜻깊게 생각하며, 이번 업무협약을 계기로 국내관광산업 분야, 특히 호텔과 외식산업분야에 선진국형 관광정책의 패러다임을 적용할 수 있기를 희망한다.”고 말했다.

이날 협약식은 서울 을지로의 국제공정무역기구 한국사무소 회의실에서 지동훈 대표와 월간 〈호텔&레스토랑〉 서동해 대표가 참석해 진행됐다.

Fairtrade Korea signed MOU with <Hotel&Restaurant> Magazine.

In order to activate a global partnership for development, Fairtrade Korea has officially signed a memorandum of understanding(MOU) with <Hotel&Restaurant> Magazine.

As part of the International Fairtrade organization, Fairtrade Korea is working alongside <Hotel&Restaurant> Magazine as well as other businesses who have invested in the Fairtrade mark to introduce the global movement to magazine subscribers and corporations.

Fairtrade Korea representative, JEE Dong-Hun, expressed his excitement for the new partnership stating, ‘We are honored to have partnered with <Hotel&Restaurant> Magazine and our hope is that this new agreement will pave the way for a paradigm shift in the tourism industry of advanced nations.’

The formal signing ceremony took place at the Fairtrade Korea office located in Euljiro, Seoul and was attended by Fairtrade Korea representative, JEE Dong-Hun and <Hotel&Restaurant> Magazine representative, Surh Dong-Hae.

Fairtrade International News



페레로, 공정무역 코코아, 설탕 공급 확대 계획 밝혀

글로벌 식품 기업인 페레로는 공정무역 코코아 구매량을 두 배로 올리고, 공정무역 설탕을 추가로 공급받겠다는 계획을 밝혔다. 페레로의 공정무역 장기목표는 곧 코트디부아르의 코코아 생산자와 설탕 생산자가 안전한 무역거래와 공정무역 장려금의 이익을 모두 보장하는 것이다. 2014년 국제공정무역기구(F)와 페레로가 첫 협업을 시작했다. 페레로는 지난 2014년부터 코트디부아르 생산자로부터 공정무역 코코아를 공급받았으며, 이 거래로 인해 생산자는 더 많은 작물을 공정무역 원료로 판매할 기회가 생겼다. 다양한 농업 교육과 실습으로 생산자와 코코아 조합은 더 좋은 품질과 생산성으로 코코아를 재배하게 됐다.

공정무역은 교육뿐 아니라 생산자의 안전한 생산, 거래를 위해 양성평등, 아동노동 등 다양한 분야에 꾸준히 지원하고 있다.

Boost for Cocoa and Sugar Farmers as Ferrero Increases its Fairtrade Commitment

Italian confectionery company Ferrero will double the amount of cocoa it purchases from Fairtrade farmers. Ferrero also announced a new collaboration with Fairtrade on cane sugar, with plans to Fairtrade cane sugar.

Ferrero has sourced cocoa from Fairtrade cooperatives in Cote D'Ivoire since 2014, making it possible for them to sell a substantially higher proportion of their crops on Fairtrade terms. Training on good agricultural practices has helped the cooperative members to increase their productivity and the quality of their cocoa.

Fairtrade also provides cooperatives with inclusive training on gender equality and child rights for the safe production and sales.

Fair Trade in Hotel



숨은 비밀정원, 담담각

담담각. 이름만으로도 몸에 평온과 맑은 기운이 스미는 한옥 부티크 호텔 담담각은 1930년경 민간이 지은 한옥을 강화 한옥 문화연구소에서 유지, 관리, 보수해 현재의 모습을 이루고 있다. 국내 호텔로는 최초로 공정무역 커피와 차를 고객들에게 제공해 지속가능한 윤리적 소비 캠페인에 참여를 독려한다. 또한, 제품을 통해 소비자와 공정무역 생산자를 연결하는 다리 역할을 하고 있다. 호텔 곳곳 고가의 진품 골동품들과 미술품, 직접 재배한 과일, 채소 등으로 준비한 조식, 호텔 내에서 이용, 구매할 수 있는 최상급의 공정무역 커피와 차, 이 모든 명품 서비스를 단독으로 누릴 수 있는 곳이 담담각이다.

www.damdangak.co.kr

Secret Garden, Damdangak

Damdangak - the name speaks for itself! Relax your senses, renew your spirit and unwind in a state of tranquillity at the Ganghwa hanok boutique hotel. Built in the 1930s, the features of the traditional hanok have been kept and restored by the Ganghwa Hanok Cultural Research Institute.

The refined service and high level of customer satisfaction proves that this place is indeed a must-visit destination. Damdangak is the very first hotel in Korea to participate in a campaign to encourage ethical consumption by providing guests with Fairtrade tea and coffee. Through this exposure, the hotel hopes to raise general awareness of the significance of consuming Fairtrade products.

The boutique hotel, laden with artwork and antiques, exudes bags of character you won't find elsewhere. Food made with home-grown fruit and vegetables, exclusive use of the premises, purchasable Fairtrade tea and coffee, all these things are just a small part of the whole unique experience!

www.damdangak.co.kr

Fairtrade Product



아국적인 향과 유럽 정통 맥주의 깊은 풍미, 몽고조 맥주

몽고조는 벨기에의 명문 브루어리 위그(Huyghe)에서 아프리카 부족의 전통 레시피를 엄격하게 재현해 만든 과일 맥주다. 인공첨가물이나 합성 착향료를 쓰지 않고 오직 자연의 야자 열매만을 재료로 사용한다는 원칙을 갖고 있다. 아프리카, 아시아, 중동의 제 3세계 지역에서 친환경적으로 재배한 고품질의 망고, 코코넛, 바나나를 공정한 가격으로 구매해 제조했으며 전 생산과정에서 어린이 노동 등을 철저히 금지함으로써 국제 공정무역기구(FI. 구 FLO)로부터 공정무역 제품 인증을 받았다.

몽고조 맥주는 망고, 코코넛, 바나나, 버킷화이트 총 4개 맛으로 330ml 병당 6000원 대에 살 수 있으며, 와인나라 직영점(양평점, 코엑스점, 강남점, 광화파인스점, 서래마을점, 동대문점)에서 판매한다.

Mongozo Beer – Experience The Mongozo Moment.

Mongozo beer is all about enjoyment to the full and particularly about its surprising unique flavors. These beers are exotic: they have been developed using recipes and others are their own brew. There are five scintillating and exotic flavors available: Mango, Banana, Coconut, Quinoa and Palmtree. Mongozo also produces a unique Fairtrade, organic and gluten-free premium pilsner.

The ingredients, recipes and drinking customs from all corners of the world, including Ghana, Sri Lanka, Indonesia, Costa Rica and Brazil, are brought together in the five different flavors of Mongozo beer. Five of the six exotic Mongozo beers are entitled to display the Fairtrade Logo. This means that Mongozo uses ingredients purchased from farmers in developing countries for a fair price.

Mongozo beers(Mango, Banana, Coconut, Buckwheat) can be purchased for around six thousand won in Winenara direct management stores(Yangpyeong, Gangnam, Ganghwa finance, Seorae Village, Dongdaemun stores)