

FACTSHEET

Meilensteine

April 2016 Erfolgreiche Crowdfunding-Kampagne zur Finanzierung der ersten Röstung

Dezember 2016 Espresso-Röstung in Produktkatalog aufgenommen

Mai 2017 Fairtrade-Zertifizierung: erster deutscher FT-Kaffee, der vollständig im Anbaugebiet produziert wird

Januar 2018 Erfolgreiches Crowdfunding „Angelique’s Finest, Kaffee 100% Made by Women“, unterstützt von TERRE DES FEMMES und BRIGITTE (knapp 55.000 Euro)

März 2018 Zweiter Platz bei den Fairtrade Awards im Bereich ‚Handel‘ hinter Aldi und vor der Deutschen Bahn.



Unternehmensporträt

Kaffee-Kooperative.de ist angetreten, den Vertrieb von Fairtrade-Kaffee zu revolutionieren. Unsere Rösterei steht dort, wo der Kaffee herkommt - in Kigali (Ruanda) - und sie gehört den Bauern, die den Kaffee anbauen. Durch die Röstung und Verpackung vor Ort verbleibt die gesamte Wertschöpfung aus der Kaffeeproduktion im Anbaugebiet. So fließt ein größerer Anteil des deutschen Verkaufspreises in die Hände der Erzeugerinnen. Das ist deutlich mehr als bei herkömmlichem Fairtrade-Kaffee, bei dem nur circa 15 Prozent im Erzeugerland bleiben.

Nachdem viele Jahre Entwicklungshilfe mit mäßigen Erfolgen betrieben wurde, indem viele Projekte auf der Südhalbkugel aufgebaut wurden, die es aber nie vermochten, auf eigenen Füßen zu stehen, lautet unsere Devise: ‚Wandel durch Handel‘.

Café de Maraba

Café de Maraba ist ein wunderbar milder, aromatischer und geschmackvoller Kaffee aus den Vulkanbergen Ruandas in Ostafrika. Angebaut auf 2.000 Metern Höhe, mehrfach handverlesen und schonend im Trommelröster geröstet entfaltet die Bourbon-Bohne (100% Arabica) ihr volles Aroma.

Erfahrene Röstmeister produzieren den Kaffee per schonender Trommelröstung. Die Crema-Röstung ist bestens geeignet für Filterkaffee, Frenchpress und Vollautomaten. Die Espressoröstung ist dunkel und kräftig und für Siebträger, Espressokocher und Vollautomaten geeignet.

Angelique's Finest



Angelique's Finest ist ein aromatischer Spezialitätenkaffee aus den Vulkanbergen Ruandas, der vom Anbau bis zur Röstung von Frauen produziert wird. Der Gewinn aus dem Verkauf geht zurück in die Kooperativen und ermöglicht den Frauen und ihren Familien finanzielle Unabhängigkeit und mehr Teilhabe. Der Arabica-Hochlandkaffee zeichnet sich durch eine sanfte Süße, einen Hauch Schokolade und eine zarte Zitrusnote aus.

Angelique's Finest ist Fairtrade- und IWCA (International Women in Coffee Alliance)-zertifiziert und wird ab August 2018 in Deutschland erhältlich sein.

Unterstützt von TERRE DES FEMMES und BRIGITTE.

Fairchain

Kaffee-Kooperative.de hat Nachhaltigkeit im Kaffeemarkt konsequent zu Ende gedacht und schafft damit nicht nur vollständige Transparenz, sondern auch eine wirklich faire Wertschöpfungskette. Nicht zu unrecht bezeichnet Fairtrade Deutschland uns als die „Revolution des Kaffee-Vertriebs.“

Das Konzept, dem wir dabei folgen, ist der Fairchain-Ansatz. Fairchain geht weit über den herkömmlichen Fairtrade-Ansatz hinaus, bei dem den Erzeugern, oftmals Kleinbauern, vor allem eine faire Bezahlung für ihre Arbeit garantiert wird. Ein grundlegender Wandel bzw. eine nachhaltige Entwicklung im positiven Sinne ergibt sich dadurch jedoch kaum.

Die Fairchain-Bewegung setzt sich dafür ein, den gesamten Produktionsprozess von Waren im Herkunftsland zu belassen. So verbleibt die gesamte Wertschöpfung im Produktionsprozess bei den Erzeugern, mit einem deutlich höheren Einkommen für diese. Das schafft neue Arbeitsplätze, verbesserte Infrastrukturen, höhere Einkommen und eine stärkere Identifikation der Erzeuger mit dem hergestellten

Warum ist es so wichtig und innovativ, fertige Produkte im Anbaugebiet herzustellen?

- 1** Die gesamte Wertschöpfung in der Produktion verbleibt im Anbaugebiet.
- 2** Durch die Verarbeitung vor Ort werden Arbeitsplätze außerhalb des landwirtschaftlichen Sektors geschaffen. Diese sind sehr wertvoll, da durch jeden neuen Job 2,8 weitere Arbeitsplätze im Umfeld geschaffen werden.
- 3** Die Preise von Endprodukten wie z.B. Röstkaffee schwanken deutlich geringer als die Weltmarktpreise für Rohkaffee. Dadurch entsteht Planungssicherheit vor Ort.
- 4** Werden fertige Produkte gehandelt, erhöht sich die Preistransparenz, was Preisverhandlungen auf Augenhöhe ermöglicht.
- 5** Die meisten Kaffeebauern haben noch nie in ihrem Leben Kaffee getrunken. Durch die Röstung in der Kooperative können die Bauern ihren Kaffee verköstigen. Das kommt wiederum der Qualität des Kaffees zugute.
- 6** Durch die enge Zusammenarbeit mit den Produzenten erhöht sich die Qualität für den lokalen Markt. Dies wirkt sich positiv auf die Nachfrage aus und stärkt die lokalen wirtschaftlichen Strukturen.

Produkt – in Konsequenz damit auch eine Qualitätssteigerung des Produkts.

Durch den Direkthandel mit den Erzeugern werden profitmindernde Mittelsmänner abgeschnitten, was Fairchain-Produkte für den Endverbraucher günstiger macht. Zugleich verdienen die Erzeuger mehr. Der günstigere Endverbraucherpreis ist der entscheidende Hebel, um Fairchain-Produkte in den Massenmarkt zu bringen und so die Situation der Erzeuger nachhaltig zu verbessern. Bislang werden lediglich 0,6 Prozent des in westlichen Ländern konsumierten Kaffees im Erzeugerland geröstet.

Unsere Partnerkooperativen

Unser Kaffee wird von kleinbäuerlich organisierten Kooperativen in Ruanda angebaut, die zur Vermarktung und zum Rösten des Kaffees das Dachunternehmen RWASHOSCCO gegründet haben. Die Kaffeebauern haben so die gesamte Herstellungskette in ihrer Hand und sind somit nicht von Landbesitzern oder Kaffeemultis abhängig.

Die guten natürlichen Bedingungen mit fruchtbarem Boden und ausgeglichenem Klima, gepaart mit dem hohen Qualitätsanspruch der Kooperative resultiert in einem nachgefragten Spezialitätenkaffee. Tatsächlich hat Musasa



Pressekontakt

Kaffee-Kooperative.de
Dr. Melanie Grundmann
PR & Marketing
Puchanstraße 9
12555 Berlin

M presse@kaffee-
kooperative.de
T 0176 2457 2479

Coffee seit 2008 siebenmal den Rwanda Cup of Excellence, den nationalen ruandischen Kaffeewettbewerb gewonnen!

Der Kooperative gehören heute drei Kaffeewaschstationen, eine Sortier- und Verarbeitungsanlage und eine Demonstrations- und Schulungsfarm. Neben dem Kaffee hat die Kooperative eine Milchverarbeitung aufgebaut. Dazu wurden in den letzten Jahren Kühe gekauft, die nicht nur Milch produzieren, sondern auch den für den Anbau von Bio-Kaffee notwendigen Dünger.

Kaffee-Kooperative.de ist der verlängerte Arm der Musasa Dukundekawa Kaffeekooperative in Deutschland und unser Mitbegründer Allan Mubiru ist vor Ort, um alle Aspekte des Exports und der Vermarktung zu besprechen – Coffee fully made in Africa eben!



Gründerteam

Kaffee-Kooperative.de besteht heute als deutsches Einzelunternehmen und wurde von Allan Mubiru und Xaver Kitzinger ins Leben gerufen. Die beiden arbeiten schon seit vielen Jahren eng zusammen, um Entwicklungs- und Klimaschutzprojekte in Ruanda umzusetzen.

Allan Mubiru, gebürtiger Ugander, lebt seit fünf Jahren in Ruanda. Er ist das Bindeglied zwischen den Anbau-

Kooperativen, der Rösterei und Verpackung in Ruanda sowie dem Vertrieb in Berlin. Er kümmert sich um den Einkauf, die Qualitätskontrolle, den internationalen Versand, Zertifizierungen und Social Media Content. Durch sein einjähriges Stipendium in Berlin durch die Alexander von Humboldt Stiftung, kennt Herr Mubiru die deutschen Marktanforderungen sehr genau.

Xaver Kitzinger lebt seit sechs Jahren in Berlin, nach Stationen in England, Sierra Leone, Südafrika und natürlich Ruanda. Herr Kitzinger widmet sich dem Vertrieb und Versand des fertigen Kaffees in Deutschland.