

KAFFEE-KOOPERATIVE.DE

FACTSHEET

Stand 08/2020

Meilensteine

April 2016
Erfolgreiche
Crowdfunding-Kampagne
zur
Finanzierung der ersten
Röstung

Dezember 2016
Espresso-Röstung in
Produktkatalog
aufgenommen

Mai 2017
Fairtrade-Zertifizierung

Januar 2018
Crowdfunding
„Angelique's Finest,
Kaffee
100% Made by Women“,
unterstützt von TERRE
DES
FEMMES und BRIGITTE



Unternehmensporträt

Kaffeekoop GmbH ist angetreten, den Vertrieb von Fairtrade-Kaffee zu revolutionieren. Wir unterstützen Kaffeebäuerinnen und -bauern dabei, ihren Kaffeebohnen in ein fertiges Endprodukt zu veredeln und von reinen Rohstofflieferanten zu UnternehmerInnen zu werden. Angesichts sinkender globaler Kaffeepreise, die Kaffeebäuerinnen und -bauern global bedrohen, ist es an der Zeit, Handel neu zu denken.

Unser Ziel ist es, dass 50 Prozent des deutschen Verkaufspreises bei den Kaffeebäuerinnen und -bauern ankommt. 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.



Meilensteine

Januar 2018
2. Platz Fairtrade Awards
(hinter ALDI Süd/Nord
und vor Deutsche Bahn
Bordbistro)

Juni 2020
Bio-Kaffee Musasa in
Kooperation mit Gepa
Fairtrade entwickelt

Angelique's Finest

Angelique's Finest ist ein aromatischer Spezialitätenkaffee aus den Vulkanbergen Ruandas, der von Frauen produziert wird. So verdienen die Bäuerinnen deutlich mehr und sie und ihre Familien erreichen finanzielle Unabhängigkeit und mehr Teilhabe.

Der Arabica-Hochlandkaffee zeichnet sich durch eine sanfte Süße, einen Hauch Schokolade und eine zarte Beerennote aus.

Angelique's Finest ist Fairtrade-zertifiziert und wird von der IWCA (International Women in Coffee Alliance), der Frauenrechtsorganisation TERRE DES FEMMES und der Frauenzeitschrift BRIGITTE unterstützt.

Fairchain

Kaffeekoop GmbH 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“ und zeichnete uns 2018 mit dem zweiten Preis der Fairtrade Awards aus (hinter ALDI Süd/Nord und vor Deutsche Bahn Bordbistro). Das Handelsmodell, dem wir dabei folgen, heißt Fairchain.

Fairchain geht weit über den herkömmlichen Fairtrade-Ansatz hinaus, bei dem den Erzeuger*innen, 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.

Fairchain setzt sich dafür ein, den gesamten Produktionsprozess von Waren im Herkunftsland zu belassen.

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

So verbleibt die Wertschöpfung im Produktionsprozess bei den Erzeuger*innen, mit einem deutlich höheren Einkommen für diese. Das schafft neue Arbeitsplätze, verbesserte Infrastrukturen, höhere Einkommen und eine stärkere Identifikation der Erzeuger*innen mit dem hergestellten Produkt – in Konsequenz damit auch eine Qualitätssteigerung des Produkts.

Durch den Direkthandel mit den Erzeuger*innen werden profitmindernde Mittelsmänner abgeschnitten, was Fairchain-Produkte für den Endverbraucher*innen günstiger macht.

Zugleich verdienen die Erzeuger*innen mehr. Der günstigere Endverbraucherpreis ist der entscheidende Hebel, um Fairchain-Produkte in den Massenmarkt zu bringen und so die Situation der Erzeuger*innen 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 Kaffeebäuerinnen und -bauern 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 Coffee seit 2008 siebenmal den Rwanda Cup of Excellence, den nationalen ruandischen Kaffeewettbewerb, gewonnen!

Strukturen.

Pressekontakt

Kaffeekoop GmbH
Dr. Melanie Grundmann
PR & Marketing
Hobrechtstraße 67
12047 Berlin

presse@kaffeekooperativ
e.de
0176 2457 2479



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 Kühe gekauft, die nicht nur Milch produzieren, sondern auch den für den Anbau von Bio-Kaffee notwendigen Dünger. Kaffeekoop GmbH ist der verlängerte Arm der Musasa Dukundekawa Kaffeekooperative in Deutschland und unser Mitgründer Allan Mubiru ist vor Ort, um alle Aspekte des Exports und der Vermarktung zu besprechen – Coffee fully made in Africa eben!



Gründerteam

Kaffeekoop GmbH wurde von Allan Mubiru und Xaver Kitzinger ins Leben gerufen. Die beiden arbeiteten schon seit vielen Jahren eng zusammen, um Entwicklungs- und Klimaschutzprojekte in Ruanda umzusetzen.

Allan Mubiru, gebürtiger Ugander, lebt seit mehreren Jahren in Ruanda. Er ist das Bindeglied zwischen den AnbauKooperativen, der Rösterei und Verpackung in Ruanda sowie dem Vertrieb in Berlin. Er kümmert sich um den Einkauf, die Qualitätskontrolle, den internationalen Versand und Zertifizierungen. Durch sein einjähriges Stipendium in Berlin durch die Alexander von Humboldt Stiftung, kennt Herr Mubiru die deutschen Marktanforderungen sehr genau.

Xaver Kitzinger lebt 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.

