

# Norandino

Art der Organisation:  
Kooperativen-Dachverband

Ort:  
Amerika, Peru, Piurá

Mitglieder:  
6.653

Homepage:  
[www.coopnorandino.com.pe](http://www.coopnorandino.com.pe)

GEPA Partner seit:  
1993

GEPA-Code:  
370



## Über den Partner

Kaffee wird bereits seit mehr als 100 Jahren in der Region von Piurá im Norden Perus angebaut. Der Faire Handel und der Bio-Anbau von Kaffee ermöglichten den Bauern durchschnittlich einen besseren Preis für ihr Produkt zu erzielen. Im Rahmen eines umfangreichen Fortbildungs-Programmes lernten sie seit 1991 alles über den Bio-Anbau, was notwendig war und nutzen dieses Wissen erfolgreich zur Herstellung exzellenten Bio-Kaffees. Durch die Methoden des Bio-Anbaus konnte die Produktivität der Kaffeegärten erhöht werden, und die Qualität des Kaffees verbessert werden. Außer Kaffee pflanzen die Bäuer\*innen zudem noch Bio-Kakao und Bio-Zuckerrohr an. Durch den Mehrpreis konnten auch Zusatzleistungen wie Investitionen zur Qualitätsverbesserung und die Förderung von Frauen und Kindern ermöglicht werden.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Die Mitglieder von Norandino sind Kleinbauern, die durchschnittlich drei Hektar Land besitzen. Etwa auf der Hälfte der Fläche bauen sie Bio-Kaffee an, und auf der restlichen Fläche u.a. Kakao, Obst und Zuckerrohr. Die Bauernfamilien leben im Nordwesten Perus. Ein Beispiel: Teodomira und Germán García leben im Dorf Maray. Germán García unterstützte seine Frau dabei, ebenfalls Mitglied der Basiskooperative zu werden. Die beiden bauen ihren Kaffee ökologisch an. Mit Unterstützung des Kaffeeverbandes haben sie neue Kaffeesträucher herangezogen und viele Orangen-, Mango- und andere Obstbäume gepflanzt.

## Zur Geschichte

**2022**

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

**2019**

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee und Stephan Beck, GEPA Abteilungsleiter Einkauf & QS

**2015**

Beginn des Panela-Imports

**2013**

Besuch von Kleber Cruz Garcia, Produktmanagement Kaffee

**2008**

Besuch des Produktmanagers Food Lateinamerika Stephan Beck

**2001**

Besuch von Kleber Cruz Garcia, Produktmanagement Kaffee

## Produkte: Kaffee, Schokolade & Kakao



Bio Orgánico naturmild 500g, gemahlen



Bio Café Orgánico, Fair Trade Kaffee 250g, gemahlen



Bio Winterkaffee 250g



Bio Orgánico Caffè Crema 500g, Bohne



Bio Orgánico Espresso 500g, Bohne



Bio Orgánico mild 250g, gemahlen

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Ökologie

Um nicht von Bio-Kaffee abhängig zu sein, pflanzten die Bäuer\*innen auf ihrem Land auch Kakao- und Obstbäume, Zuckerrohr und Ananas. Die GEPA unterstützt dies durch den Kauf einiger Produkte von Norandino. Zudem hat sich Norandino für den Verkauf von CO2-Zertifikaten zertifizieren lassen.



### Frauen

Um speziell den Frauen Arbeitsmöglichkeiten zu bieten, wurden Gemeinschaftsgärten angelegt oder Investitionen in die Kleintierzucht verstärkt. In fast jedem Dorf gibt es Frauen- und Mütterklubs, die sich für Bildungs- und Gesundheitsbelange im Dorf einsetzen.



### Bildung

Bei Norandino lernten die Bäuer\*innen alles über den Bio-Anbau, die Vermeidung von Krankheiten im Kaffee- und Kakaogarten, Mischkulturen gelernt und zu guter Letzt, wie sie ihre Preise richtig kalkulieren.



### Bio

Unser Partner berät bis heute die Bäuer\*innen in allen Fragen des ökologischen Anbaus. Norandino nahm bis 2022 an einem Beratungsprojekt zur Verbesserung des Bio-Anbaus teil, das von Naturland und der GEPA mit Unterstützung von MISEREOR durchgeführt wurde.



### Fairer Preis

Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund Kaffee. Dazu kommen die Fair-Trade-Prämie, die Bio-Prämie sowie ein GEPA-eigener Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



### Aufbau

Durch den Fairen Handel konnte unser Handelspartner in Verarbeitungsanlagen für Bio-Kaffee, Bio-Kakao und Bio-Rohrzucker investieren und so die Qualität der Produkte verbessern.



### Chancen

Durch den Verkauf ihres Bio-Kaffees, Bio-Kakaos und Bio-Rohrzuckers in Europa erhielten die indigenen Bäuer\*innen eine Chance, ihre Lebensbedingungen selbstbestimmt zu verbessern.



### Qualität

Ihr ausgezeichnete Bio-Kaffee wächst auf einer Höhe von 1.200 bis 2.100 Metern. Die Mitglieder unseres Partners erhielten von der GEPA eine umfassende Beratung in Sachen Produktqualität, die maßgeblich für den Einstieg in die Vermarktung war. Seit 2018 nimmt der Qualitätsverantwortliche an einer Kaffee-Schulungsreihe der GEPA teil.