

APROLMA

Art der Organisation:
Frauenorganisation

Ort:
Amerika, Honduras, Marcala

Mitglieder:
69

GEPA Partner seit:
2015

GEPA-Code:
327



Über den Partner

Reine Frauenorganisationen sind äußerst selten im Kaffeesektor. Eine von ihnen ist der GEPA-Partner APROLMA (Asociación de Productoras Libres de Marcala). Ziel dieser 2013 gegründeten Frauenkooperative ist die Vermarktung von hochwertigem Bio-Kaffee. Aus der Region Marcala kommen die besten honduranischen Arabica-Kaffees. Die Bäuerinnen haben in die Nass- und Trockenaufbereitung investiert. Der Verkauf des Kaffees ist wichtig für das Familieneinkommen. Deshalb führen APROLMA und die GEPA gemeinsam das Projekt „Röstung im Ursprung: APROLMA-Kaffee“ durch. Die Frauen rösten und verpacken seit 2018 ihren eigenen Rohkaffee in einer kleinen Verarbeitungsanlage in Marcala, die sie für diesen Zeitraum mieten. Die GEPA bietet diesen Röstkaffee in Deutschland an. Auf ihre Weiterqualifizierung sind die Frauen besonders stolz! APROLMA ist eine sehr engagierte und soziale Organisation, die die Anliegen und Interessen von Frauen vertritt.

Die Produzentinnen

Nur Frauen können Mitglied von APROLMA sein. Eine von ihnen ist die Kaffeebäuerin Irma Esperanza Quintero, die sechs Kinder hat und mit einem Tischler verheiratet ist. Ihr Mann hat ihr einen Teil seines Landes überschrieben. Auf 1,4 Hektar baut sie Kaffee unter Zitrusbäumen, Guayaba-, Mango- und Papaya-Bäumen sowie Bananenstauden an. Zwischen den Kaffeesträuchern wachsen Yuca- und Chilipflanzen. Sie erhält von APROLMA wichtige Tipps zur Behandlung des Kaffeerosts und zur Herstellung von Bio-Dünger. Außerdem pflanzen die Bäuerinnen Gemüse an und betreiben Viehzucht.

Produkte: Kaffee



Zur Geschichte

2023 und 2022

Besuch Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

2020

Besuch von Andrea Fütterer, Abteilungsleiterin GEPA Grundsatz

2018

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee und Anne Welsing, freie Journalistin

2017

Besuch von Kleber Cruz Garcia, Einkaufsmanager Kaffee, Andrea Fütterer, Abteilungsleiterin Grundsatz und Politik, Tobias Mehrländer, früherer Sortimentsmanager Kaffee, Barbara Schimmelpfennig, Pressesprecherin, alle GEPA, und Anne Welsing, freie Journalistin

2016

Besuch von Gladys Hernandez, Präsidentin von APROLMA und Dilcia Edith Vasquez, Schatzmeisterin von APROLMA, bei der GEPA

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

In den Kaffeegärten haben die Frauen z.B. Gräben gezogen, um das überschüssige Regenwasser aufzufangen und die Erosion zu verhindern. Um die Folgen des Klimawandels zu begrenzen, werden die Bäuerinnen beraten, wie sie die Blätter behandeln, die Bewirtschaftung der Fincas planen und Bäume pflanzen.



Verpackung

Der Rohkaffee wird in einer kleinen Rösterei in Marcala geröstet, die APROLMA von dem Verein „Denominación de Origen“ bei Bedarf mietet. Dort verpacken die APROLMA-Frauen ihren Bio-Kaffee von Hand für die Endkunden in Deutschland. So verdienen sie zusätzlich Geld und qualifizieren sich weiter.



Frauen

APROLMA ist weltweit eine der wenigen Frauenkooperativen im Kaffeesektor. Die Frauen verfügen über ein großes Wissen und viele Fähigkeiten. Sie werden viel mehr wertgeschätzt als früher. Die Töchter wurden bereits besser ausgebildet, sind z.B. als Juristin oder Betriebswirtin tätig und bauen Kaffee an.



Bildung

Die Frauenkooperative bietet ihren Mitgliedern vielfältige Weiterbildungen an. Nach der landwirtschaftlichen Schulung (z.B. Bio-Anbau, Qualitätssicherung), der Fortbildung in Menschen- und Frauenrechten stehen inzwischen das Führen eines eigenen Betriebes und das Planen von Arbeitsabläufen im Vordergrund.



Bio

Alle Mitglieder von APROLMA bauen inzwischen Bio-Kaffee an. APROLMA gibt unentgeltlich Bio-Dünger und Setzlinge an die Mitglieder ab. Der Kaffee wird in Kaffeegärten mit Schattenbäumen angebaut, die die Erosion verhindern und die Kaffeekirschen vor zu viel Sonne schützen.



Fairer Preis

Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund. 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.



Qualität

Die Mitglieder von APROLMA setzen von Anfang an auf Qualität und bieten u.a. den Hochlandkaffee „Café de Origen Marcala“ an, der auf rund 1.100 - 2.000 Metern Höhe wächst. Er wird nass verarbeitet, an der Sonne getrocknet und von Hand verlesen. Ein Teil des Rohkaffees wird vor Ort geröstet (15 – 20 Minuten).



Zugang zum Markt

Die Mitglieder von APROLMA können durch den Fairen Handel ihren hochwertigen Bio-Arabica nach Europa verkaufen und so langfristig ihr Familieneinkommen steigern. Zusätzlich können sie jetzt Röstkaffee anbieten. Die Frauenkooperative verkauft ihren Bio-Arabica überwiegend an den Fairen Handel.

Plus – Das ist noch zu tun



Aufbau

Der Erwerb einer eigenen Röstmaschine und einer eigene Abpackmaschine sind geplant. Und ein Labor zur Qualitätskontrolle soll eingerichtet werden.



Soziales

Eine gemeinschaftlich betriebene Kaffeefinca soll aufgebaut werden. Das Land für die Finca wurde bereits erworben.