

# ATC (Alter Trade Corporation)

Art der Organisation:  
Vermarktungsorganisation

Ort:  
Asien, Philippinen, Bacolod

Mitglieder:  
594

Homepage:  
[www.altertrade.com.ph](http://www.altertrade.com.ph)

GEPA Partner seit:  
1988

GEPA-Code:  
775



## Über den Partner

Die Insel Negros ist das Hauptzuckeranbauggebiet auf den Philippinen. Preisschwankungen auf dem Weltmarkt erschüttern diese Region daher besonders. In der Folge einer massiven Krise in den 80er-Jahren gründeten Basisorganisationen ihre eigene Fair-Handelsorganisation. Aus Landarbeitern sind Kleinbauern geworden. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von ATC haben sie auch bei rechtlichen Fragen beraten, so dass sie als Eigentümer des Landes registriert wurden. Die Kleinbauern pflanzen und ernten das Bio Zuckerrohr, das in der eigenen Zuckermühle unseres Partners ATC zu Bio Mascobado Vollrohrzucker verarbeitet und dort auch für Endkunden abgepackt wird. Die Bioumstellung, die Qualitätssicherung sowie viele Beratungsleistungen kann ATC nur aufgrund des Fairen Handels leisten.

## Die Produzentinnen und Produzenten

ATC bezieht das Zuckerrohr derzeit von 594 Kleinbauern, die auf der Insel Negros leben und in elf Kooperativen organisiert sind. Sie bauen Reis und Gemüse überwiegend für den eigenen Bedarf an sowie Bananen für den Export nach Japan. Durch die Vermarktung über ATC erzielen die Bauern beim Verkauf des Bio Zuckerrohres höhere Einkommen. Einige Kooperativen haben in den letzten Jahren beschlossen, eigene Wege zu gehen und sich von ATC zu trennen. Für ATC bedeutet dies, mit neuen Kooperativen zusammen zu arbeiten und die Kleinbauern bei der Bioumstellung beraten.

## Produkte: Honig & Zucker, Süßes & Snacks



Bio Mascobado



Bio Mascobado Zuckersticks



Bio Mascobado Lemon Herzen



Bio Schoko Orangen Taler



Bio Vollmilchschokolade Mascobado



Weiße Bio Schokolade Mascobado



Bio Schokolade Espresso Caramel



Fairetta Quinoa Crisp



Bio Mascobado Lemon Herzen

## Zur Geschichte

### 2013

Besuch von Robin Roth, Geschäftsführer zum Pflanzen der ersten Bäume

### 2011

Besuch der Produktmanagerin Katja Sahlmüller und Andrea Fütterer, Leiterin der Grundsatzabteilung

### 2004

Besuch von Andrea Fütterer, Leiterin der Grundsatzabteilung

### 1997

Bio & fairer Mascobado Vollrohrzucker

### 1994

Besuch der früheren Asien-Referentin Claudia Grözinger zur „Bioumstellung“

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Ökologie

Im Rahmen eines Klimaschutzprojektes der GEPA werden seit 2013 regelmäßig Bäume auf der Insel Negros gepflanzt – Obstbäume, Mahagoni-, Akazien- und Eukalyptusbäume. Die Kleinbauern von ATC kümmern sich um die Bäume und ernten die Früchte.



### Frauen

Bei ATC werden die Gremien mit einer gleichen Anzahl von Frauen und Männern besetzt. ATC hat eine Präsidentin und Exportverantwortliche.



### Bildung

ATC gab zum ökologischen Anbau von Zuckerrohr eine Studie in Auftrag, da dieses Wissen verloren gegangen war. ATC-Mitarbeiter beraten die Bauern vor Ort und werten ihre Erfahrungen aus. Sie nehmen an einer sogenannten „Farmer Field’s School“ teil. Seit 2011 werden neue Gruppen ausgebildet.



### Bio

Die GEPA hat ATC bei der Umstellung auf eine ökologische Produktion aktiv beraten und unterstützt. Seit 1997 erhalten wir von ATC den vom Bio-Anbauerband Naturland zertifizierten Bio Mascobado Vollrohrzucker. Inzwischen gibt es auch einen Inlandsmarkt für Bio-Produkte.



### Fairer Preis

Für eine Tonne Zuckerrohr bezahlte ATC 2.706 Philippinische Pesos (Stand: Erntejahr 2013-2014) inklusive eines Zuschlags für die Transportkosten zur Zuckermühle. Kommerzielle Händler bezahlen im gleichen Zeitraum 2.010 Philippinische Pesos pro Tonne Zuckerrohr.



### Aufbau

Aufgrund der steigenden Nachfrage vor allem aus Europa konnte unser Handelspartner eine eigene Zuckermühle in Betrieb nehmen. Zu Beginn hatten sie eine kleine Zuckermühle gepachtet.



### Qualität

Für den Bio Mascobado wird das Zuckerrohr ausgepresst, der Zuckersaft gefiltert und erhitzt. Er erkaltet dann unter ständigem manuellem Rühren. Dass die GEPA Ihnen das Produkt in so hoher und gleichbleibender Qualität anbieten kann, ist das Ergebnis gemeinsamer Anstrengungen und Beratung.



### Traditionelles Produkt

„Mascobado“ heißt der traditionelle Zucker auf den Philippinen. Das erste Zuckerrohr brachten chinesische Händler zwischen 4.000 und 2.000 vor Christus dort hin. Zunächst wurde es für den eigenen Bedarf gepflanzt. Ab 1572 bauten es die Spanier auf Plantagen für den Export an.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Bio

Neue Mitglieder werden bei der Bio-Umstellung betreut.



### Zugang zum Weltmarkt

Als Pionier muss ATC dem Wettbewerb bei bio & fairem Zucker standhalten. Ab 2017 wird sich der Preisdruck auf dem Weltmarkt noch deutlich erhöhen.