

ATC (Alter Trade Corporation)

Art der Organisation:
Vermarktungsorganisation

Ort:
Asien, Philippinen, Bacolod

Mitglieder:
442

Homepage:
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 Bio-Umstellung, die Qualitätssicherung sowie viele Beratungsleistungen kann ATC nur aufgrund des Fairen Handels leisten.

Die Produzentinnen und Produzenten

ATC bezieht das Zuckerrohr von Kleinbauern, die auf der Insel Negros leben und in elf Kooperativen organisiert sind. Sie bauen außer Zuckerrohr, Reis und Gemüse überwiegend für den eigenen Bedarf an und haben im Durchschnitt pro Bauer 0,5 Hektar Land. Durch die Vermarktung über ATC erzielen sie beim Verkauf des Bio-Zuckerrohrs höhere Einkommen. Nach dem Weggang einiger Kooperativen vor einigen Jahren, arbeitet der GEPA-Partner ATC mit neuen Kooperativen zusammen und berät die Kleinbauern bei der Bio-Umstellung. Zwölf weitere Kooperativen von ATC bauen Frischbananen für den japanischen Markt an.

Zur Geschichte

2015

Besuch von Markus Kruschewsky, GEPA Produktmanagement Food Asien

2013

Besuch von Robin Roth, früherer 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

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



Bio Latte Macchiato Riegel

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 wird häufig von weiblichen Führungskräfte geleitet, zum Beispiel die derzeitige Präsidentin Gilda Caduya und Marketing & Sales-Managerin Elizabeth Mondejar.



Bildung

Nach der Gründung gab ATC eine Studie zum ökologischen Anbau von Zuckerrohr in Auftrag. Das ATC-Team berät bis heute die Bauern, u.a. zu folgenden Themen: Ökologischer Anbau, Tierhaltung, Herstellung von Biodünger sowie Buchhaltung, Finanzplanung, Marketing, lokaler Vertrieb und soziale Entwicklung.



Bio

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



Fairer Preis

Für eine Tonne Bio-Zuckerrohr bezahlte ATC 2.800 Philippinische Pesos (Stand: Erntejahr 2015-2016) inklusive eines Zuschlags für die Transportkosten zur Zuckermühle. Kommerzielle Händler bezahlen im gleichen Zeitraum 2.225 Philippinische Pesos pro Tonne Zuckerrohr.



Aufbau

Aufgrund der steigenden Nachfrage vor allem aus Europa konnte unser Handelspartner 2006 eine eigene Zuckermühle für Bio Mascobado 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 der Bio Mascobado in so hoher und gleichbleibender Qualität zur Verfügung steht, 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

ATC betreut neue Mitglieder bei der Bio-Umstellung, um wieder eine größere Menge Bio Mascobado anbieten zu können.



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.