

ATPI

Art der Organisation:
Vermarktungsorganisation

Ort:
Asien, Philippinen, Bacolod

Mitglieder:
297 Mitarbeiter/innen

Homepage:
www.altertrade.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, denen ihr Land inzwischen auch gehört – ein großer Erfolg unseres Partners. ATPI (Alter Trade Philippines, Inc.) berät seine Mitglieder u.a. beim Bio-Anbau und exportiert den Bio Mascobado Vollrohrzucker nach Europa und Asien. Auch der Absatz von Bio-Produkten im Inland wurde ausgebaut. Zu Bio Mascobado Vollrohrzucker verarbeitet wird das Zuckerrohr in einer eigenen Zuckermühle. Dort wird er auch für Endkunden abgepackt. Die Bio-Umstellung, die Qualitätssicherung sowie viele Beratungsleistungen kann ATPI nur aufgrund des Fairen Handels leisten.

Die Produzentinnen und Produzenten

ATPI bezieht das Zuckerrohr von Kleinbauern, die auf der Insel Negros leben und in 10 Kooperativen organisiert sind. Sie bauen außer Zuckerrohr, Reis, Obst und Gemüse überwiegend für den eigenen Bedarf an und haben im Durchschnitt pro Bauer 0,5 Hektar Land. Der Preis, den sie für das Bio-Zuckerrohr bekommen, wird jährlich in einer Produzenten-Versammlung festgelegt. Er basiert auf dem Durchschnittspreis, der auf der Insel Negros bezahlt wird, und wird von ATPI aufgestockt. Die Mitgliedskooperativen profitieren zudem stark von der ATPI-Beratung und von den zusätzlichen Absatzmöglichkeiten für ihre Bio-Produkte. Zwölf weitere Kooperativen von ATPI bauen Frischbananen für den japanischen Markt an.

Produkte: Honig & Zucker, Süßes & Snacks



Bio Mascobado Zuckersticks



Bio Mascobado Lemon Herzen



Bio Schoko Orangen Taler



GEPA Weiße Bio Schokolade Mascobado



Bio Mascobado Lemon Herzen

Zur Geschichte

2015

Besuch von Markus Kruschewsky, GEPA Produktmanagement Food Asien

2013

Besuch von Robin Roth, früherer Geschäftsführer, zur Pflanzung der ersten Bäume

2011

Besuch von Katja Sahlmüller, GEPA Produktmanagerin Food Asien und Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA Grundsatzabteilung

Seit 2008

Regelmäßiger Besuch von Elizabeth Mondejar, ATPI Marketing & Sales-Managerin

1994

Besuch von Claudia Grözinger, frühere Asien-Referentin, zur „Bio-Umstellung“

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-, Akazie- und Eukalyptusbäume. Bisher gepflanzt wurden bereits 46.600 Bäume. Die Kleinbauern kümmern sich sehr um die selbst ausgewählten Bäume und ernten Obst.



Frauen

Bei ATPI sind 70 Prozent der leitenden Positionen mit Frauen besetzt. So ist die Geschäftsführerin seit vielen Jahren eine Frau, ebenso die Marketing & Sales-Managerin. Insgesamt arbeiten bei ATPI zurzeit 237 Männer und 60 Frauen, die meisten Männer in der Zuckermühle.



Bildung

Nach der Gründung gab unser Partner eine Studie zum ökologischen Anbau von Zuckerrohr in Auftrag. Das ATPI-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.



Fairer Preis

Für eine Tonne Bio-Zuckerrohr bezahlte ATPI 2.700 Philippinische Pesos (Stand: Erntejahr 2018-2019) inklusive eines Zuschlags für die Qualität und die Transportkosten zur Zuckermühle. Kommerzielle Händler bezahlten im gleichen Zeitraum 2.115 Philippinische Pesos pro Tonne Zuckerrohr.



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.



Verpackung

Der GEPA Bio-Mascobado wird vor Ort neben der Zuckermühle für Endkunden verpackt, auch die GEPA Mascobado Zuckersticks sind von dort. So sind zusätzliche Arbeitsplätze bei ATPI entstanden – Wertschöpfung im Ursprung.



Bio

Die GEPA hat ihren Partner aktiv bei der Umstellung auf eine ökologische Produktion beraten und unterstützt. Seit 1997 erhält die GEPA den vom Bio-Anbauverband Naturland zertifizierten Bio Mascobado Vollrohrzucker. Inzwischen gibt es auch einen Inlandsmarkt für Bio-Produkte (eigener Laden, Marktstände, Lebensmittel-Box, usw.).

Plus – Das ist noch zu tun



Zugang zum Markt

ATPI muss die Produktionskosten trotz einiger Preissteigerungen (u.a. Erdölpreis, Löhne) auf einem Niveau halten, damit ihr Produkt konkurrenzfähig bleibt.



Ökologie

Aufgrund des Klimawandels müssen die Bauern besonders gut planen, andere Früchte anbauen und neue Methoden anwenden, damit sich die Produktivität wieder verbessert.