

Coronilla

Art der Organisation:
Privatunternehmen

Ort:
Amerika, Bolivien, Cochabamba

Mitglieder:
170

Homepage:
www.coronilla.com

GEPA Partner seit:
1997

GEPA-Code:
450



Über den Partner

Coronilla ist ein 1972 gegründeter Familienbetrieb in Cochabamba, einer Stadt, die in einem Tal am Rande des Hochlands liegt. Wurden dort früher hauptsächlich Nudeln hergestellt, so sind es heute u.a. Fertiggerichte und Backmischungen – alles glutenfrei. Dort werden auch die GEPA Bio-Popquins hergestellt. Diego Wille hat die Geschäftsführung des Betriebes von seiner Mutter Martha Eugenia Wille übernommen. Seine Geschwister und weitere Familienangehörige arbeiten dort in leitender Stellung. Zur „Familie“ gehören aber auch die Mitarbeiter. Firmeneigentümer ist die „Stiftung M. Wille“, die sich auch sozial engagiert. Die Rohwaren wie Reis, Quinoa, Cañawa, Rohrohrzucker und Kakao bezieht Coronilla in Bio-Qualität von Bauern-Zusammenschlüssen. Durch die Verarbeitung schafft Coronilla Anreize, dass die traditionellen Sorten bewahrt und ökologisch angebaut werden.

Die Produzentinnen und Produzenten

Bei Coronilla sind hauptsächlich Frauen beschäftigt, die die guten Arbeitsbedingungen sehr zu schätzen wissen. Außerdem arbeiten noch rund fünf Prozent Menschen mit Behinderungen bei diesem GEPA-Partner. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in der gesetzlichen Sozial- und Krankenversicherung – keine Selbstverständlichkeit in Bolivien. Coronilla übernimmt die Kosten der Krankenversicherung sowohl für alle Mitarbeiter als auch für deren Kinder. Außerdem erhält jede Coronilla-Mitarbeiterin und jeder -Mitarbeiter inklusive aller Sonderzahlungen 15. Monatsgehälter pro Jahr.

Zur Geschichte

2018

Besuch von Markus Kruschewsky, GEPA Einkaufsmanager Food

2013

Besuch von Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA Grundsatzabteilung

2002

Besuch von Markus Kruschewsky, damals GEPA Produktmanager Food Asien

1997

Erster Kontakt zu Coronilla von Annette Bernd, frühere GEPA Lebensmittel-Verantwortliche

Produkte: Süßes & Snacks



Bio Popquins
Classic



Bio Popquins
Cacao



Bio Doblito
Milchcreme



Bio Doblito
Kakaocreme

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

Durch den Einkauf von traditionellen Körnerfrüchten wie Quinoa und Cañawa wird die ökologische Landwirtschaft z.B. in Bolivien gefördert. Coronilla beteiligt sich zusammen mit anderen Betrieben an einem Projekt zum ökologisch verträglichen Quinoa-Anbau, da Quinoa ein wichtiger Bestandteil in ihren Rezepturen ist.



Verpackung

Die GEPA Bio-Popquins werden vor Ort bei Coronilla für die europäischen Endkunden verpackt. Auch die Etiketten werden in Bolivien gedruckt. So wird zusätzliches Einkommen in Bolivien geschaffen.



Frauen

Rund 80 Prozent der Beschäftigten von Coronilla in der Verwaltung und der Produktion sind Frauen. Es werden alle gesetzlichen Regelungen für Frauen eingehalten – leider keine Selbstverständlichkeit in Bolivien. Aus- und Weiterbildungen z.B. auch zur Mechanikerin wurden besonders gefördert.



Bildung

Alle Angestellten werden von Coronilla bei der eigenen Fortbildung unterstützt. So werden z.B. bei einer Frau die Arbeitsschichten so geplant, dass sie früher gehen kann, um die Abendschule oder berufsbegleitende Kurse besuchen zu können. Auch die Ausbildung der Kinder wird von der Stiftung M. Wille gefördert.



Bio

Seit 2018 werden bei Coronilla ausschließlich Bio-Rohwaren verarbeitet. Auch davor haben sie schon mit einigen Produzentengruppen gearbeitet, die zum Beispiel Bio-Reis angeboten haben.



Qualität

Der Teig für die Bio-Popquins wird vorgegart und mit Druck durch eine Form gepresst. Im heißen Wasser erstarrt sie sofort. Nach dem Trocknen werden die Teigstücke unter Druck erhitzt und aufgepoppt. Je nach Geschmacksrichtung werden dann z.B. Bio-Zucker oder Bio-Kakao zugefügt.



Fairer Preis

Die Angestellten von Coronilla erhalten Löhne und Gehälter, die über dem Mindestlohn in Bolivien liegen. Und die Kleinbauern, die die Bio-Rohwaren liefern, erhalten dafür bessere Preise als auf dem lokalen Markt üblich.



Gesundheit

Coronilla übernimmt die Kosten der Krankenversicherung für alle Mitarbeiter und deren Kinder. Für Mitarbeiter ist es gesetzlich vorgeschrieben, für deren Kinder nicht. Viele Betriebe halten sich nicht an die gesetzlichen Vorgaben. Die Stiftung „M. Wille“ kommt für Behandlungen auf, die nicht von der Krankenversicherung übernommen werden.

Plus – Das ist noch zu tun



Zugang zum Markt

Die Herausforderung ist heute, auf dem Markt für glutenfreie Produkte bestehen zu können und gleichzeitig die sozialen und ökologischen Standards zu bewahren.