

Eswatini Kitchen

Art der Organisation:
Kleine Privatfirma

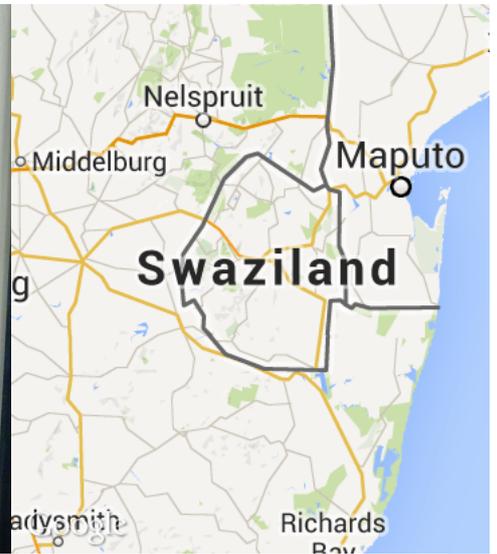
Ort:
Afrika, Swasiland, Manzini

Mitglieder:
17 Mitarbeiter/-innen

Homepage:
www.eswatinikitchen.co.sz

GEPA Partner seit:
1999

GEPA-Code:
166



Über den Partner

Unser Handelspartner „Eswatini Kitchen“ bietet vor allem allein erziehenden Frauen eine gute Möglichkeit, für sich und ihre Kinder eine neue Existenz aufzubauen. Sie können sich für einen Beruf qualifizieren und zugleich ihren Lebensunterhalt selbst bestreiten. Bei Eswatini Kitchen arbeiten zurzeit 17 fest angestellte Mitarbeiter (13 Frauen und 4 Männer). Je nach Auftragslage und Erntezeiten werden Saisonarbeitskräfte beschäftigt, vor allem in den Spitzenmonaten Januar und Juli. Das Obst und Gemüse, das die Frauen zu Chutneys und Marmeladen verarbeiten, bezieht Eswatini Kitchen von rund 50 Farmen aus Swaziland und teilweise Südafrika.

Die Produzentinnen und Produzenten

Eine der Frauen, die bei Eswatini Kitchen arbeitet, ist Fikile Shabangu. Sie erzieht ihre beiden Töchter alleine, da ihr Mann verstorben ist. Eine Tochter wohnt bei ihr in Manzapa (Nähe Manzini), die andere lebt bei ihrer Mutter. Sie arbeitete vorher im Haushalt einer Familie, doch die Bezahlung war schlecht. Deshalb hat sie sich bei Eswatini Kitchen beworben, da sie von anderen gehört hat, dass die Arbeitsbedingungen dort sehr gut sind. Fikile Shabangu arbeitet seit 2007 bei Eswatini Kitchen und hat ihren Schritt nicht bereut.

Zur Geschichte

2014

Promotion der Chutneys von Eswatini Kitchen

2012

Besuch der GEPA-Grundsatzreferentin Verena Albert

2010

Besuch der GEPA-Grundsatzreferentin Andrea Fütterer

1999

Beginn der Zusammenarbeit mit Eswatini Kitchen

Produkte: Brotaufstriche & Saucen



Chili Sauce



Curry Sauce



Früchte
Chutney



Mango
Chutney



Limetten
Marmelade



Orangen-
Grapefruit
Marmelade



Mango
Konfitüre

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Verpackung

Die Produkte werden vor Ort in Swasiland in Gläser abgefüllt. Damit werden zusätzliche Arbeitsplätze geschaffen.



Frauen

Bei Eswatini Kitchen arbeiten überwiegend sozial benachteiligte Frauen, die allein erziehend sind. Dort erhalten sie eine Ausbildung und ein gutes Einkommen.



Bildung

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von Eswatini Kitchen können ihre Kinder aufgrund des guten Gehalts zur Schule schicken und die Schulgebühren bezahlen.



Fairer Preis

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter verdienen für dortige Verhältnisse gut: 3.500 Emalangi pro Monat (rund 300 Euro Stand 5/2013). Der Preis, den die Bauern für Obst und Gemüse erhalten, liegt über dem lokalen Durchschnitt. Die Bauern haben bei Eswatini Swasi Kitchen eine Abnahmegarantie.



Soziales

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben eine Fünf-Tage-Woche. Die tägliche Arbeitszeit liegt zwischen 7.30 und 16.30 Uhr. Im Fall von Überstunden erhalten sie dafür den doppelten Stundenlohn. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind rentenversichert und erhalten bei Gewinn einen jährlichen Bonus.



Aufbau

Für die Qualitätskontrolle verfügt Eswatini Kitchen über ein eigenes kleines Labor, in dem zum Beispiel die Konsistenz und das Aussehen der Chutneys und Marmeladen begutachtet werden.



Qualität

Nach eigenen Rezepten werden aus den lokalen Obst- und Gemüsesorten Chutneys und Marmeladen hergestellt. Alles ist Handarbeit – vom Schneiden, Rühren bis zum Einfüllen in die Gläser. Die Produkte enthalten keine Konservierungsmittel und keine Farbstoffe.



Zugang zum Weltmarkt

Erst der Faire Handel ermöglichte Eswatini Kitchen den Zugang zum Markt – auch heute noch werden 95 Prozent ihrer Produkte darüber verkauft.