

José Olaya

Art der Organisation:
Kooperative

Ort:
Amerika, Peru, Quellouno

Mitglieder:
324

GEPA Partner seit:
2015

GEPA-Code:
527



Über den Partner

Am Fuße des Weltkulturerbes „Machu Picchu“ wächst der Bio-Kaffee für die GEPA Café Rarität. Gepflückt wird er von den Bäuerinnen und Bauern, die sich bereits 1966 zur Kooperative „José Olaya“ zusammengeschlossen haben. Ziel war es, ihren Kaffee und Kakao gemeinsam besser zu verkaufen.

Benannt haben die Mitglieder ihre Kooperativen nach dem Afro-Peruaner José Olaya, der von Beruf Fischer war und als einer der Helden des Unabhängigkeitskrieges im 19. Jahrhundert bekannt wurde. In der Kooperative sind zurzeit elf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beschäftigt, die deutlich über dem nationalen Mindestlohn bezahlt werden.

Die Produzentinnen und Produzenten

Die Zahl der Mitglieder hat sich seit der Gründung der Kooperative mehr als vervierfacht: Ein Beweis für die gute Arbeit dieser Organisation. Die Bäuerinnen und Bauern bauen seit 2011 Bio-Kaffee, aber auch Bio-Kakao und Bio-Getreide, an. Das Mindestalter der Mitglieder beträgt 18 Jahre. Alle Mitglieder wurden im Bio-Anbau und der Aufbereitung ihres Bio-Kaffees geschult, sowie auch in der Leitung ihrer Betriebe.

Zur Geschichte

2016

Treffen mit dem Exportmanager Manuel Rojas auf der Messe „BioFach“ in Nürnberg

2015

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Produktmanagement Kaffee in Cuzco

2015

Treffen mit Leonid Herrera, Geschäftsführer von José Olaya, in Lima

Produkte: Kaffee



Bio Café
Machu
Picchu,
gemahlen



Bio Café
Machu
Picchu,
Bohne

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Frauen

Rund ein Sechstel der Mitglieder der Kooperative sind zurzeit Frauen. Sie werden im Anbau von Bio-Kaffee und Bio-Kakao geschult. Zudem erhalten sie ein Training für Führungskräfte und zum Thema "Selbstbewusstsein". Der weibliche Anteil der Mitglieder in den Gremien der Kooperative soll erhöht werden.



Bildung

Die Kooperative hat ein „Colegio José Olaya“ aufgebaut, das allen Kindern und Jugendlichen in der Region zur Verfügung steht. Diese weiterführende Schule ist für die gesamte Region von großer Bedeutung.



Bio

Die Kooperative José Olaya hat alle Bäuerinnen und Bauern im Bio-Anbau geschult. Seit 2011 werden sie von der schweizerischen Zertifizierungsorganisation IMO auf die Einhaltung der Bio-Standards überprüft.



Fairer Preis

Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund. Dazu kommen die Fair Trade-Prämie, die Bio-Prämie sowie ein GEPA-eigener Qualitätszuschlag. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



Aufbau

Bei der Kooperative wurde ein Labor zur Qualitätskontrolle aufgebaut, das für die Zukunft der Kooperative sehr wichtig ist.



Qualität

Am Fuße des Machu Picchu wächst auf einer Höhe von 1.600 bis 1.800 Meter der Bio Arabica-Kaffee für die GEPA Café Rarität „Machu Picchu“.



Zugang zum Markt

Die Mitglieder von José Olaya können durch den Fairen Handel ihren hochwertigen Bio-Kaffee nach Europa verkaufen und dadurch langfristig ihr Familieneinkommen steigern.