

# José Olaya

Art der Organisation:  
**Kooperative**

Ort:  
**Amerika, Peru, Quellouno**

Mitglieder:  
**271**

GEPA Partner seit:  
**2015**

GEPA-Code:  
**527**



## Über den Partner

Am Fuße des Weltkulturerbes „Machu Picchu“ wächst der Bio-Kaffee für die GEPA. Gepflückt wird er von den Bäuer\*innen, die sich bereits 1966 zur Kooperative „José Olaya“ (Cooperativa Agraria Cafetalera José Olaya) zusammengeschlossen haben. Ziel war es, ihren Kaffee und Kakao gemeinsam besser zu verkaufen. Die GEPA bezieht von José Olaya sowohl Kaffee als auch Kakao.

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 Mitarbeiter\*innen 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 Bäuer\*innen 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

**2019**

Efrain Valenzuela, Rohkaffee-Spezialist (Q-Grader) beim GEPA-Seminar in Wuppertal

**2019**

Besuch von Kleber Cruz Garcia, Einkaufsmanager Kaffee und Stephan Beck, Leiter der Abteilung „Einkauf und Qualitätssicherung“

**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  
Esperanza,  
gemahlen



Bio Orgánico  
500g  
naturmild,  
gemahlen



Bio Café  
Orgánico,  
Fair Trade  
Kaffee  
entkoffeinier



Bio Orgánico  
Caffè Crema  
500g Bohne



Italienischer  
Espresso Bio,  
Bohne

## Das wurde durch<sup>t</sup> den Fairen Handel erreicht



### Frauen

Derzeit sind 50 Mitglieder der Kooperative 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 Bäuer\*innen 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. Die Fair Trade-Prämie wird auch zur Erneuerung der Kaffeepflanzen eingesetzt.



### Qualität

Am Fuße des Machu Picchu wächst auf einer Höhe von 1.100 bis 2.000 Meter der Bio Arabica-Kaffee für die GEPA. Sie bauen u.a. die Varietäten Tipica, Bourbon, Pachi oder Caturra auf einer Höhe ab 1.600 Meter an.



### 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. Sie verkaufen rund 60 % an den Fairen Handel und ca. 40 % an den konventionellen Handel.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Zugang zum Markt

Die Kooperative José Olaya hat eine Röstmaschine angeschafft, um auf dem lokalen Markt ihren eigenen Röstkaffee anbieten zu können.