Sol y Café

Art der Organisation:
Kooperativen-Dachverband

Ort:
Amerika, Peru, Jaén

Mitglieder:
1.080

Homepage:
www.solcafe.com.pe

GEPA Partner seit:
2012

GEPA-Code:
524

Über den Partner

Der Kooperativen-Dachverband „Sol y Café"(Cooperativa de Servicios Múltiples Sol & Café) entstand aus einem Projekt der Caritas, die sich in der Diözese Jaén sehr stark für die Förderung von Kleinbäuer*innen engagiert hat. „Sol" leitet sich von „Solidarität" ab. Offiziell gegründet wurde der Kooperativen-Dachverband im Jahr 2008. Zu Beginn haben sie ihren Kaffee über den GEPA-Partner NorAndino (früher CEPICAFÉ) exportiert. Inzwischen verkaufen sie ihren hochwertigen Bio-Kaffee längst mit verschiedenen Zertifikaten in alle Welt. Zu Sol y Café gehören inzwischen 72 Kooperativen, deren Produkte die Organisation vermarktet. Die Mitglieder müssen sich verpflichten, mindestens 51 Prozent ihres Kaffees über den Kooperativen-Dachverband zu vermarkten. Neue Mitglieder werden auf Empfehlung der bestehenden Mitglieder in den Gemeinden aufgenommen.

Die Produzentinnen und Produzenten

Die Kaffee-Produzent*innen von Sol y Café leben in den beiden Regionen Jaén und San Ignacio im Departement Cajamarca. Sie sind ursprünglich aus einer anderen Bergregion eingewandert. Die Mitglieder von Sol y Café sind Eigentümer des Landes und bauen im Schnitt auf 2,5 Hektar Land Kaffee an. Außerdem pflanzen die Bäuer*innen noch u.a. Yucca, Bohnen, Zuckerrohr, Bananen, Früchte und Mais für ihren eigenen Bedarf an. Sol y Café hat sie dabei unterstützt, dass sie zudem Bienenvölker halten, Fischerei betreiben, Handwerksprodukte herstellen und Bio-Gemüse auf dem lokalen Markt verkaufen.

Zur Geschichte

2019
Teilnahme von Elias Coronel Alarcon am einwöchigen GEPA-Kaffeeseminar. Er ist bei Sol & Café für die Rohkaffee-Qualität zuständig.

2019
Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee und Stephan Beck, Leiter der Abteilung „Einkauf und Qualitätssicherung"

2017/18
Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

2016
Besuch von Javier Domínguez Arbildo, Exportmanager und Gerardo Alarcon Cubas, Geschäftsführer, beide von Sol y Café

Produkte: Kaffee

Faires Pfund Caffè Crema 500g

Bio Orgánico 500g naturmild

Bio Café Orgánico 250 g

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht

Ökologie
In den Kaffeegärten wurden viele Schattenbäume gepflanzt, die Teil eines Aufforstungsprogrammes sind. Zusammen mit den Behörden der Distriktstadt La Copia führt der GEPA-Handelspartner Sol y Café ein engagiertes Aufforstungsprogramm durch.

Gesundheit
Sol y Café hat einen Krankenpfleger angestellt, dessen Schwerpunkt die Prävention von Krankheiten ist. Er verfügt über einen Behandlungsraum im Bürogebäude, besucht die Bauernfamilien aber auch zu Hause. Sol y Café hat zudem eine Zahnärztin angestellt, die die Tochter eines Mitglieds ist.

Bildung
Seit 2019 hat Sol y Café eine eigene Schule, in der zurzeit 120 Kinder zwischen vier und 12 Jahren unterrichtet werden. Es sind die Kinder ihrer Mitglieder und der Angestellten. Die laufenden Kosten der Schule teilt sich Sol y Café mit dem Staat. Die Eltern kommen für das Mittagessens auf.

Bio
Ca. 88 Prozent der Produzenten bauen ökologisch an. Die GEPA bezieht ausschließlich Bio-Kaffee von Sol y Café, um dies zu unterstützen. Sol y Café half den Produzent*innen dabei, für den Bio-Anbau Wurmkulturen zur Humusproduktion anzulegen und gibt eigens produzierten Bio-Dünger zum Selbstkostenpreis ab.

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
Baumschulen wurden aufgebaut, um neue Kaffeepflanzen zum Selbstkostenpreis an die Bäuer*innen abgeben zu können. Das sichert die Qualität des Bio-Kaffees, die Erträge bleiben erhalten. Sol y Café hat zudem ein Kaffeelabor und zwei Lagerhallen aufgebaut sowie LKWs und Motorräder angeschafft.

Qualität
Sol y Café bietet hochwertigen Bio Arabica-Kaffee an, der auf 980 bis ca. 2.000 m wächst (u.a. Caturra, Bourbon, Pache, Catimores und Costa Rica). Gute Qualität wird bei Bezahlung der Bäuer*innen per Prämie honoriert. Sol y Café hat erfolgreich bei nationalen Wettbewerben für die beste Kaffeequalität teilgenommen.

Zugang zum Markt
Die Zusammenarbeit zwischen Sol y Café, dem GEPA-Partnern NorAndino (früher: CEPICAFÉ) und der GEPA ermöglichte dem Kaffee-Dachverband den Zugang zum Weltmarkt. Im Jahr 2019 haben sie rund 3.600 Tonnen Rohkaffee exportiert.

Plus – Das ist noch zu tun

Ökologie
Sol y Cafe will bei den Bäuer*innen weiter das Bewusstsein für Schattenbäume in den Kaffeegärten stärken und so gegen den Klimawandel aktiv sein.