

# SOPPEXCCA

Art der Organisation:  
**Kooperativen-Dachverband**

Ort:  
**Amerika, Nicaragua, Jinotega**

Mitglieder:  
**650**

Homepage:  
**www.soppexcca.org**

GEPA Partner seit:  
**1998**

GEPA-Code:  
**330**



## Über den Partner

Unser Handelspartner im gebirgigen Norden Nicaraguas hat sich zum Ziel gesetzt, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kaffeebauern grundlegend zu verbessern. SOPPEXCCA engagiert sich sehr für den Bioanbau, den Umweltschutz, die Ausbildung der Kinder und Jugendlichen und setzt sich besonders für die Frauen im Kaffeesektor ein. Mit großem Erfolg, denn die Zahl der Mitglieder verzehnfachte sich und der Frauenanteil liegt bei 40 Prozent. Jinotega gilt als die Hauptstadt des Kaffees in Nicaragua. Dort befinden sich die Cafés von SOPPEXCCA, in denen Jugendliche nach der Schulzeit arbeiten können. Einige Kinder der Gründungsmitglieder wurden Barristas, Kaffeeprüfer, engagierte Umweltschützer oder Künstler – SOPPEXCCA ist stolz auf ihre zweite Generation.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Die Kleinbauernfamilien leben in Dörfern in der Nähe der Stadt Jinotega. Von ihrer Organisation erhalten die Mitglieder verlässlich höhere Preise für ihren Biokaffee. Auch Biokakao, Yucca und Obstbäume wachsen auf ihrem Land. Von SOPPEXCCA erhalten sie Kredite, um ihre kleinen ökologischen Kaffee-Aufbereitungsanlagen zu verbessern. Denn nur durch den Verkauf von hochwertigem Biokaffee erhalten sie bessere Preise. Auch in den Gemüsegärten für die Eigenversorgung wird ökologisch angebaut. Damit die Kinder mit diesem Wissen aufwachsen, gibt es für sie Gruppen für ökologischen Anbau.

## Zur Geschichte

### 2010

Besuch von Fátima Ismael Espinoza, Geschäftsführerin von SOPPEXCCA, zum 30-jährigen Jubiläum des Nicaragua Kaffees

### 2009

Gerd Nickoleit, früherer Leiter der GEPA-Grundsatzabteilung, zu Besuch bei SOPPEXCCA

### 2006

Fátima Ismael Espinoza zu Besuch bei der GEPA

### 2004

Bis 2004 war Otmar Meyer als Vertreter der GEPA vor Ort

## Produkte: Kaffee



**Bio Kaffee**  
Café  
Nicaragua  
PUR, Bohne



**Bio Kaffee**  
Café  
Nicaragua  
PUR,  
gemahlen



**Bio Café**  
Sereno  
koffeinfrei

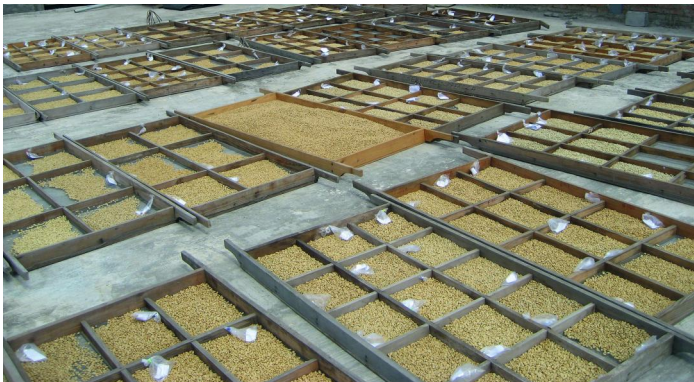


**Café Aha,**  
gemahlen



**Italienischer**  
Bio Espresso,  
entkoffeinier  
t, Bohne

## Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



### Ökologie

Für die SOPPEXCCA-Mitglieder hat der Umweltschutz einen hohen Stellenwert. So konnte die Wassermenge bei der Nassverarbeitung von Biokaffee um bis zu 90 Prozent reduziert werden. Beeindruckend ist, wie sie Jugendliche mit dem Thema in Berührung bringt – auch in eigenen Mädchengruppen.



### Frauen

Rund 40 Prozent der Mitglieder von SOPPEXCCA sind Frauen – ein sehr hoher Anteil für eine Kaffee-Kooperative. Die Organisation wird von der Geschäftsführerin Fátima Ismael Espinoza geleitet, die es geschafft hat, ihre Organisation in den 90er-Jahren aus einer sehr schwierigen finanziellen Lage herauszuholen.



### Bildung

Die Mitglieder sind verpflichtet, ihre Kinder zur Schule zu schicken. SOPPEXCCA unterstützt dies mit Schulstipendien. Durch ihr Programm „Muchachitos del Café“ (dt. „Kinder des Kaffees“) wurden in fünf Schulen alternative Methoden der Erziehung erarbeitet. Auch die Ausbildung von Agrartechnikern wurde gefördert.



### Bio

SOPPEXCCA bildet die Kleinbauern umfassend unter anderem im Bioanbau weiter. Die Mitglieder sind davon ganz überzeugt. SOPPEXCCA hat zudem in eine kleine ökologische Düngemittelfabrik investiert, die von Bio Latina zertifiziert ist.



### Fairer Preis

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



### Soziales

In den 90er-Jahren war die Vorgängerorganisation hoch verschuldet, weil sich die Geschäftsführer bereichert hatten. Zwischen der GEPA und der Nachfolgeorganisation SOPPEXCCA wurde eine Vereinbarung über die Rückzahlung der Schulden getroffen („Kölner Abkommen“) – der Beginn einer langfristigen Zusammenarbeit.



### Qualität

Der Biokaffee von SOPPEXCCA ist von hoher Qualität. Er wächst auf ca. 1.200 Metern Höhe in der wichtigsten Anbauregion Nicaraguas. Sie haben eine Verarbeitungsanlage und ein Labor zur Qualitätskontrolle. Die Verkoster wurden in den USA ausgebildet. Die GEPA hat SOPPEXCCA umfassend bei der Qualitätssicherung beraten.



### Zugang zum Weltmarkt

Die Kleinbauern haben durch den Fairen Handel die Chance erhalten, ihren Biokaffee nach Europa zu verkaufen und dadurch ihr Familieneinkommen zu steigern. Ohne den Fairen Handel hätten sie ihr Land wahrscheinlich inzwischen an Großgrundbesitzer verkaufen müssen.

## Plus – Das ist noch zu tun



### Ökologie

Der Umweltschutz soll weiter gestärkt werden, SOPPEXCCA soll sozial und zugleich erfolgreich sein - ein Modell für die Zukunft.