

ACPCU

Art der Organisation:
Kooperativen-Dachverband

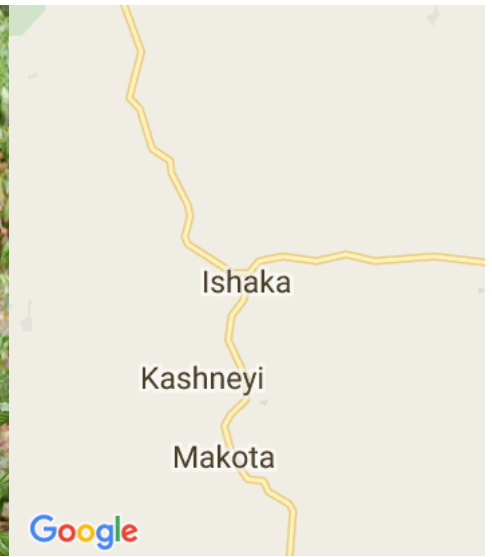
Ort:
Afrika, Uganda, Ishaka

Mitglieder:
Rund 15.000

Homepage:
www.acpcultd.com

GEPA Partner seit:
2006

GEPA-Code:
181



Über den Partner

Der Kooperativen-Dachverband ACPCU (Ankole Coffee Producers' Co-operative Union) hat seit seiner Gründung im Jahre 2006 besonders in die Verarbeitung seines Rohkaffees investiert. ACPCU wurde dabei umfassend von der GEPA beraten. Zudem ist die Förderung von Frauen im Kaffeesektor ein wichtiges Thema dieses GEPA-Partners. Im fünfköpfigen Vorstand sind zwei Frauen und circa 30 Prozent der Mitglieder des Kooperativen-Dachverbandes sind Frauen.

Von den ACPCU-Mitgliedern erhält die GEPA ausgezeichnete Bio Robusta-Kaffees (auch Canephora genannt) für die Bio Espresso-Sorten. Die Kaffeekirschen wachsen an den fruchtbaren Hügeln des Bushenyi Distrikts bis zu den hohen Bergen von Bunyaruguru. Benannt ist der Kooperativen-Verband übrigens nach dem Königreich Ankole, das südöstlich des Edward-Sees lag. Dieser See bildet heute die Grenze zum Kongo.

Die Produzentinnen und Produzenten

Zu ACPCU gehören derzeit 26 Kooperativen. Eines der Mitglieder des Kooperativen-Dachverbandes ist die Kaffeebäuerin Agnes Tumuramy, die in ihrem Kaffeegarten auch Bananen, Ananas, Avocados und verschiedene Wurzelpflanzen wie Kassava anbaut, zudem Schweine hält und 40 Bienenstöcke besitzt. Agnes Tumuramy arbeitet als Lehrerin und Bäuerin, ihr Mann nur als Bauer. Außerdem sind fast ausschließlich Frauen für die Kontrolle des Rohkaffees in der Verarbeitungsanlage verantwortlich. Jede Frau prüft pro Tag drei bis vier Säcke Rohkaffee à 60 Kilogramm.

Produkte: Kaffee, Taste Fair Africa



Bio Orgánico
Espresso
500g, Bohne



Bio Espresso
Ankole 1kg,
Bohne



Bio Espresso
Kampala
250g, Bohne



Bio Kaffee
Crema
Bassaja 1kg,
Bohne



tazpresso
1000g,
Bohne



tazpresso
Bio 250g,
gemahlen

Zur Geschichte

2022

Besuch von Franziska Bringe, GEPA-Einkaufsmanagerin Kaffee

2020

Besuch durch die GEPA von Franziska Bringe, Einkaufsmanagerin Kaffee, Dr. Peter Schaumberger, Geschäftsführer, Michael Kaufung und Torsten Müller, Aufsichtsrat

2019

Besuch von Franziska Bringe, GEPA-Einkaufsmanagerin Kaffee und Veselina Vasileva, GEPA Grundsatz-Referentin

2017 und 2018

Besuch von Franziska Bringe, GEPA-Einkaufsmanagerin Kaffee

2016

Besuch von Katharina Nickoleit, freie Journalistin und Christian Nusch, freier Fotograf

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Gesundheit

Bei ACPCU entstand eine große Krankenstation, deren Bau u.a. durch den Fairen Handel möglich war. Dort arbeitet ein Arzt, der regelmäßig Sprechstunden für die Bauern aus der Region abhält. Er kann z.B. Blutuntersuchungen durchführen, Malaria behandeln und kleinere Operationen durchführen.



Frauen

Im Rahmen eines Gender-Projektes sollen Frauen gestärkt und ermutigt werden. So entstanden u.a. Frauen-Spargruppen und Mädchen erhalten Stipendien.



Bildung

„Das ich alle meine Kinder zur Schule schicken kann, das ist für mich manchmal immer noch wie ein Wunder. Ohne den Fairen Handel wäre das nicht möglich, denn erst durch meine Mitgliedschaft bei ACPCU habe ich gelernt, wie ich mehr und besseren Kaffee produzieren (...) kann“, sagt die Kaffeebäuerin Agnes Tumuramyé.



Bio

Seit 2013 stellen die Bäuer*innen von ACPCU ihren Kaffeeanbau auf „bio“ um. ACPCU nimmt auch neue Kooperativen auf, die sie dann bei der Umstellung auf „bio“ unterstützen.



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

In der Zentrale entstand eine große neue Anlage, mit LKW-Waage, Trockengestellen, Lagerhallen und einer Kaffee-Sortieranlage. Die Reinigung und Sortierung des Kaffees ist computer-gesteuert, aber es wird von Hand nachgelesen. ACPCU vergibt zudem Zuschüsse für Schulen, Brücken und Straßenbau.



Qualität

Der erstklassige Robusta, auch Canephora genannt, wird nach der Computer-gesteuerten Reinigung und Sortierung noch einmal von Frauen von Hand verlesen. So erhält die GEPA von ACPCU absolute Spitzenqualität. Südlich des Äquators wird Robusta von Mai bis September geerntet, die Nebensaison ist im Januar.



Zugang zum Markt

Die Zusammenarbeit zwischen ACPCU und der GEPA ermöglichte dem Kaffee-Dachverband den Zugang zum Weltmarkt. Um die Marktposition von ACPCU weiterhin zu stärken, hat die GEPA Anfang 2019 ein Training zu Preisrisikomanagement organisiert.

Plus – Das ist noch zu tun



Ökologie

Der weltweite Klimawandel führt in ihrer Region zunehmend zu Dürren oder aber zu sehr heftigem Regen. Die GEPA hat 2019 mit Naturland dazu einen Workshop organisiert.



Soziales

Die Bevölkerung in Uganda wächst schnell, was dazu führt, dass die Parzellen immer kleiner werden und die Bauern immer weniger davon leben können.