

ATPI

Art der Organisation:
Vermarktungsorganisation

Ort:
Asien, Philippinen, Bacolod

Mitglieder:
202

Homepage:
www.altertrade.ph

GEPA Partner seit:
1988

GEPA-Code:
775



Über den Partner

Die Insel Negros ist das Hauptzuckeranbauggebiet auf den Philippinen. Preisschwankungen auf dem Weltmarkt erschüttern diese Region daher besonders. In der Folge einer massiven Krise in den 80er-Jahren gründeten Basisorganisationen ihre eigene Fair-Handelsorganisation. Aus Landarbeiter*innen sind Bäuer*innen geworden, denen ihr Land inzwischen gehört – ein großer Erfolg unseres Partners. ATPI (Alter Trade Philippines, Inc.) berät seine Mitglieder u.a. beim Bioanbau und exportiert den Bio Mascobado Vollrohrzucker und Frischbananen nach Asien und Europa. Der Absatz von Bioprodukten im Inland war im Jahr 2023 zum ersten Mal rückläufig. Das Biozuckerrohr wird in der ATPI-Zuckermühle verarbeitet und dort auch für Endkunden abgepackt. Die Qualitätssicherung sowie viele Beratungsleistungen kann ATPI nur aufgrund des Fairen Handels durchführen.

Die Produzent*innen

ATPI bezieht das Biozuckerrohr von 241 Bäuer*innen, die auf der Insel Negros leben und in sechs Kooperativen organisiert sind. Sie bauen außer Biozuckerrohr, Reis, Obst und Gemüse überwiegend für den eigenen Bedarf an und haben im Durchschnitt pro Bauer 0,5 Hektar Land. Der Preis, den sie für das Biozuckerrohr bekommen, wird jährlich in einer Produzenten-Versammlung festgelegt. Er basiert auf dem Durchschnittspreis, der auf der Insel Negros bezahlt wird, und wird von ATPI deutlich aufgestockt. Die Produzentenkooperativen profitieren zudem stark von der ATPI-Beratung. Ende 2023 lieferten 2.860 Bäuer*innen von verschiedenen philippinischen Inseln Frischbananen für den japanischen Markt.

Zur Geschichte

bis 2017

Regelmäßige Besuche von Elizabeth Mondejar, frühere ATPI Marketing & Sales-Managerin

2015

Besuch von Markus Kruschewsky, GEPA Produktmanagement Food Asien

2013

Besuch von Robin Roth, früherer Geschäftsführer, zur Pflanzung der ersten Bäume

2011

Besuch von Katja Sahlmüller, frühere GEPA Produktmanagerin Food Asien, und Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA Grundsatzabteilung

1994

Besuch von Claudia Grözinger, frühere Asien-Referentin, zur „Bio-Umstellung“

Produkte: Honig & Zucker, Süßes & Snacks



**Bio Hazel
Nougat
Fairness**



**Bio
Mascobado**



**Bio
Mascobado
Zuckersticks**



**Mascobado
Lemon
Herzen**



**Bio Schoko
Orangen
Taler**



**Schokolade
Espresso
Caramel**

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

Im Rahmen des GEPA Klimaschutzprojektes (2013–2022) wurden zusammen mit Pur Projet auf Negros 73.050 Obst-, Mahagoni-, Akazien- und Eukalyptusbäume gepflanzt. Die Bäuer*innen haben sie selbst ausgewählt, gepflanzt und pflegen sie. ATPI erhielt zudem 2023 11.000 Euro aus dem europäischen Klimafonds (EFTA).



Frauen

Im 18-köpfigen Management-Komitee von ATPI sind 12 Frauen wie zum Beispiel die Marketing & Advocacy-Managerin und sechs Männer. Der Geschäftsführer ist seit 2022 ein Mann. Insgesamt arbeiten bei ATPI zurzeit 157 Männer und 45 Frauen, die meisten Männer in der Zuckermühle und bei den Frischbananen.



Bildung

Nach der Gründung gab unser Partner eine Studie zum ökologischen Anbau von Zuckerrohr in Auftrag. Das ATPI-Team berät bis heute die Bäuer*innen, u.a. zu folgenden Themen: Ökologischer Anbau, Tierhaltung, Herstellung von Biodünger sowie Buchhaltung, Finanzen, Marketing, lokaler Vertrieb und soziale Entwicklung.



Fairer Preis

Für eine Tonne Bio-Zuckerrohr bezahlte ATPI 6.970 PHP (10/2023) inklusive eines Zuschlags für die Qualität und die Transportkosten zur Zuckermühle. Beim Preis berücksichtigt wird auch der Zuckergehalt. Kommerzielle Händler*innen bezahlten im 4. Quartal 2023 zwischen 5.600 und 6.600 PHP pro Tonne.



Qualität

Für den Bio Mascobado wird das Zuckerrohr ausgepresst, der Zuckersaft gefiltert und erhitzt. Er erkaltet dann unter ständigem manuellem Rühren. Dass der Bio Mascobado in so hoher und gleichbleibender Qualität zur Verfügung steht, ist das Ergebnis gemeinsamer Anstrengungen und Beratung.



Traditionelles Produkt

„Mascobado“ heißt der traditionelle Zucker auf den Philippinen. Das erste Zuckerrohr brachten chinesische Händler zwischen 4.000 und 2.000 vor Christus dort hin. Zunächst wurde es für den eigenen Bedarf gepflanzt. Ab 1572 bauten es die Spanier auf Plantagen für den Export an.



Verpackung

Der GEPA Bio-Mascobado wird vor Ort neben der Zuckermühle für Endkund*innen verpackt, auch die GEPA Mascobado Zuckersticks sind von dort. So sind zusätzliche Arbeitsplätze bei ATPI entstanden – Wertschöpfung im Ursprung.



Bio

Die GEPA hat ihren Partner aktiv bei der Umstellung auf eine ökologische Produktion beraten und unterstützt. Seit 1997 erhält die GEPA den von Naturland zertifizierten Bio Mascobado Vollrohrzucker. Inzwischen gibt es auch einen Inlandsmarkt für Bio-Produkte.

Plus – Das ist noch zu tun



Zugang zum Markt

ATPI muss trotz höherer Ankaufspreise und gestiegener Energie- und Lohnkosten den Preis auf einem Niveau halten, dass ihr Produkt noch konkurrenzfähig bleibt.



Ökologie

Aufgrund des Klimawandels müssen die Bäuer*innen besonders gut planen, andere Früchte anbauen und neue Methoden anwenden, damit sich die Produktivität wieder verbessert.