

Bukonzo

Art der Organisation:
Kooperativen-Dachverband

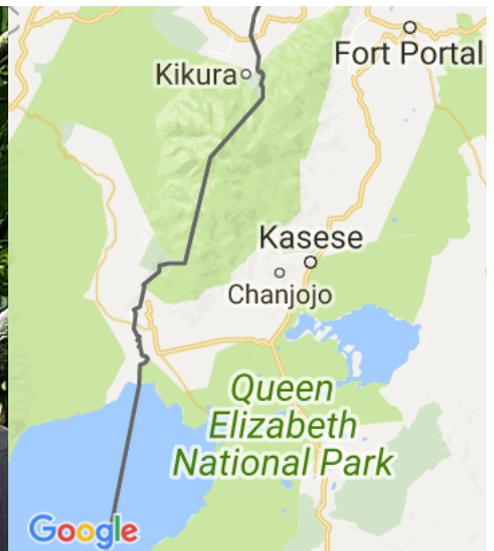
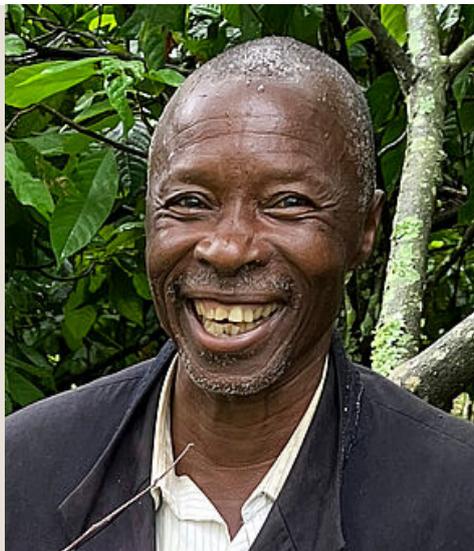
Ort:
Afrika, Uganda, Kyarumba

Mitglieder:
1.469

Homepage:
www.bukonzojointcoffee.wordpress.com

GEPA Partner seit:
2016

GEPA-Code:
185



Über den Partner

Die Umsetzung der Gleichberechtigung von Frau und Mann ist das große Thema des Kooperativen-Dachverband Bukonzo. Dieses Engagement ist in Uganda außergewöhnlich und dafür wurden sie vielfach ausgezeichnet, u.a. 2015 mit dem Nachhaltigkeits-Preis der in der Kaffeewelt renommierten "Specialty Coffee Association of America" (SCAA). Zu der 1999 als Kredit-Kooperative gegründeten Organisation gehören hauptsächlich Frauen (2022: 95 Prozent). Auch 85 Prozent des Vorstandes ist weiblich.

Die Frauen und Männer haben durch Trainingskurse gelernt, sich gegenseitig zu respektieren und auf der Farm zusammenzuarbeiten. Auch im Haushalt soll die Arbeits- und Einkommensverteilung gerecht gestaltet werden. Sie bauen Kaffee in den „Rwenzori Mountains“ an, die an das Nachbarland Kongo grenzen. Durch den Fairen Handel konnten sie in eine bessere Verarbeitung ihres qualitativ hochwertigen Bio-Kaffees investieren und so das Qualitätsniveau erhöhen.

Die Produzent*innen

Eine der Bäuerinnen von Bukonzo ist Jones, die verheiratet ist und vier Kinder hat. Auf ca. 0,4 Hektar Land baut sie inzwischen Bio-Kaffee und Bio-Bananen an. Früher hat sie nur Kassava angebaut, doch so hat Jones heute ein besseres Einkommen für ihre Familie. Sie ist stolz darauf, dass ihr Kaffee schon 2011 bio-zertifiziert wurde. Außerdem verdient sie sich bei Bukonzo durch das Sortieren des Rohkaffees noch etwas dazu und sie verkauft zu Hause zudem Speiseöl. Ihr absolutes Ziel ist, dass ihre Kinder zu Universität gehen.

Zur Geschichte

2022

Besuch von Franziska Bringe, GEPA Einkaufsmanagerin Kaffee

2020

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

2019

Besuch von Franziska Bringe, GEPA Einkaufsmanagerin Kaffee

2018

Besuch von Franziska Bringe, GEPA-Einkaufsmanagerin Kaffee und Stephan Beck, GEPA Abteilungsleiter Einkauf & QS.

2017

Besuch von Cristina Ruiz, Leiterin der Programm-Abteilung für Kaffee, Kakao und Nüsse, Twin Trading, Großbritannien

Produkte: Kaffee, Taste Fair Africa



Bio Espresso
Ankoale 1kg,
Bohne



Bio Caffè
Crema
Bassaja



Bio Arabica
Maliba,
gemahlen

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Gesundheit

Bukonzo finanzierte durch den Fairen Handel die Erweiterung des Gesundheitszentrums in der Stadt Kyarumba. So konnten ein kleiner Operationsaal und Räumlichkeiten für die Frauen gebaut werden, in denen sie nach der Geburt ihres Kindes zunächst bleiben können.



Frauen

Bukonzo wurde vielfach ausgezeichnet für die Umsetzung eines Programms zur Geschlechter-Gerechtigkeit. Sie sind stolz u.a. darauf, dass bei 67 Prozent aller verheirateten Paare sowohl der Mann als auch die Frau Eigentümer*in des Landes ist. Bukonzo führt Trainingskurse für Frauen und Männer durch.



Bio

Bukonzo fördert den ökologischen Anbau und sieht darin eine Möglichkeit, dem Klimawandel etwas entgegenzusetzen. Einhundert Prozent ihres Kaffees wird ökologisch angebaut. Ihr Bio-Kaffee ist für den amerikanischen und für den europäischen Markt zertifiziert.



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.



Soziales

Die Arbeit von Bukonzo begann 1999 mit Sparprogrammen und der Vergabe an Mikrokrediten an ihre Mitglieder. Damit konnten die Bäuer*innen u.a. in die Kaffeeaufbereitung investieren. Bukonzo hat mithilfe der Fair Trade-Prämie für eine Grundschule eine Mädchenunterkunft mit 80 Betten gebaut.



Aufbau

Bukonzo setzte sich bei den staatlichen Behörden dafür ein, dass eine Stromleitung nach Kyarumba gebaut wurde. So können sie die Verarbeitung des Kaffees verbessern und damit die Qualität ihres Produktes. Außerdem haben sie Straßen und Brücken gebaut, um den Transport des Rohkaffees zu erleichtern.



Qualität

Die Mitglieder bauen Bio-Arabica (u.a. SL 14 und Nyasaland) von hoher Qualität an, der von Hand gepflückt, und an der Sonne getrocknet wird. Er wächst auf 1.400 und 2.200 m Höhe an den Hängen der Rwenzori Mountains. Die Bukonzo-Kaffeeexperten prüfen die Tassenqualität vor dem Export.



Zugang zum Markt

Die Bäuer*innen erfüllen alle Bedingungen, einen ausgezeichneten Kaffee zu produzieren. Aber sie waren bis 1999 vom internationalen Kaffeemarkt isoliert. Der Faire Handel ermöglichte ihnen schließlich den Zugang zum Weltmarkt. Die GEPA organisierte zur Stärkung der Marktposition zwei „Preisrisikomanagement“-Trainings.

Plus – Das ist noch zu tun



Ökologie

Das Pflanzen von weiteren Schattenbäumen sowie der Bio-Anbau generell ist für Bukonzo ein guter Weg, um dem Klimawandel etwas entgegenzusetzen.



Aufbau

Bukonzo promotet den Gebrauch von energiesparenden Kochern. Rund 25 Prozent ihrer Mitglieder sind bis jetzt darauf umsteigen.