

# COPICHAJULENSE

Art der Organisation:  
**Kooperative**

Ort:  
**Amerika, Guatemala, Chajul**

Mitglieder:  
**160**

Homepage:  
**www.copichajulense.com**

GEPA Partner seit:  
**1997**

GEPA-Code:  
**517**



## Über den Partner:

Seit 2014 konzentrieren sich die Imker\*innen in der neu gegründeten Kooperative COPICHAJULENSE (Cooperativa Integral de Producción de Apicultores Chajulense) nur noch auf die Honigproduktion. Davor bildeten sie zusammen mit den Kaffeeproduzent\*innen eine gemeinsame Organisation. Doch nach wie vor nutzen sie gemeinsam die Büroräume. Bei COPICHAJULENSE arbeitet ein Agrartechniker, der von fünf lokalen Beratern unterstützt wird, die stundenweise in den fünf Regionen für die Kooperative tätig sind. Sie haben sich in den letzten Jahren mit dem Thema „Bio-Honig“ beschäftigt, um ihre Mitglieder entsprechend beraten zu können. Die Biozertifizierung ist erfolgreich abgeschlossen worden, bietet den Imker\*innen höhere Preise und der Kooperative bessere Zukunftsperspektiven. Sie wurde aus Mitteln des GEPA Handelspartnerfonds unterstützt. Und seit 2019 importiert die GEPA ausschließlich Bio-Honig von COPICHAJULENSE.

## Die Produzent\*innen

Die Imker\*innen gehören mehrheitlich zu den Ixil und Quiche. Etwa ein Drittel der Mitglieder ist zwischen 18 und 25 Jahren alt, da der Generationswechsel bereits stattfindet. Die Imker\*innen leben auf fünf Regionen verteilt. Zusammen besitzen sie rund 3.500 Bienenstöcke, die jeweils durchschnittlich 15 bis 25 kg Bio-Honig produzieren. Für die Imker\*innen besonders wichtig sind die Preisgarantie des Fairen Handels und die Fair Handelsprämie für Gemeinschaftsprojekte. Für ihre eigene Ernährung pflanzen sie Mais und Bohnen und ernten Zitrusfrüchte. Circa 40 % der Imker\*innen ernten zudem noch Kaffee auf ihrem Land.

## Zur Geschichte:

**2023**

Besuch Annika Schlesinger, GEPA Einkaufsmanagerin Honig, Wein und Saft

**2018**

Besuch von Stephan Beck, GEPA Leiter der Einkaufsabteilung & QS und Meike Beermann, damalige Einkaufsmanagerin Honig

**2012**

Besuch von Andrea Fütterer, GEPA Leiterin der Grundsatzabteilung, und Verena Albert, Referentin der Grundsatzabteilung

**2012**

Treffen mit Stephan Beck, GEPA Leiter der Einkaufsabteilung & QS, und Annika Schlesinger, GEPA Einkaufsmanagerin Honig, Wein & Saft, in San Cristobal de las Casas, Mexiko

## Produkte: Honig & Zucker



Blütenhonig  
'Zarte Blüte'  
250 g cremig



Blütenhonig  
'Zarte Blüte'  
500 g cremig



Blütenhonig  
'Zarte Blüte'  
250 g flüssig



Honig Zarte  
Blüte 500g  
flüssig



Guatemala  
Gebirgsblüte  
cremig 500g



Bio Honig  
Faires Pfund

# Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



## Ökologie

Die Imkerei fördert grundsätzlich die Biodiversität und trägt damit zum Schutz der Umwelt bei. Für ihr Wiederaufforstungsprojekt kauft COPICHAJULENSE Setzlinge ein und verteilt sie an die Mitglieder. Dieses sehr erfolgreiche Projekt wurde u.a. aus Mitteln des GEPA Handelspartnerfonds unterstützt.



## Frauen

Zu den Mitgliedern gehören auch 29 Frauen. Die Kooperative hat eine Imker-Schulung speziell für Frauen angeboten, die eine NGO durchgeführt hat. „Durch die Bienen habe ich mehr Geld für meine Kinder und ich habe auch ein eigenes Einkommen“, so Maria Noelia, Vorstandsmitglied von COPICHAJULENSE.



## Fairer Preis

Die GEPA bezahlt für den Bio-Honig einen Preis auf der Basis des von Fairtrade International (FLO) festgesetzten Mindestpreises und eine Fair Trade-Prämie. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.



## Soziales

Bei Bedarf erhalten die Mitglieder von ihrer Kooperative einen zinsgünstigen Kredit. Die Höhe des Kredites ist abhängig von der Anzahl der Bienenstöcke.



## Aufbau

Um die Produktivität zu steigern, wurden die Bienenstöcke ausgetauscht: die bisherigen kleinen Kisten, die ihnen ein Berater früher empfohlen hatte, wurden durch größere Kisten ersetzt. Zudem habe sie noch in eine Abfüllanlage investiert.



## Qualität

Die Qualität des Honigs ist sehr gut. Während der Ernte werden die Honigwaben entdeckelt und anschließend in der Zentrifuge manuell geschleudert. Der heraus fließende Honig wird in lebensmittelechten Kanistern gesammelt und dann seine Qualität kontrolliert.



## Zugang zum Weltmarkt

COPICHAJULENSE ermöglicht seinen Mitgliedern den fairen Export Bio-Honig nach Europa. Sie exportieren heute die komplette jährliche Bio-Honigernte an die GEPA. Und auf dem lokalen Markt können sie circa eine Tonne Honig absetzen.



## Bio

Die Bienen müssen besonders lange mit Bio-Zucker gefüttert werden, denn die kalte Jahreszeit, in der sie keinen Nektar sammeln können, dauert fünf Monate. Der Bio-Zucker muss aus Costa Rica importiert werden und ist daher relativ teuer. Er wird aus der Fair Trade-Prämie finanziert und den Mitgliedern zur Verfügung gestellt.

## Plus – Das ist noch zu tun



## Aufbau

Da die Honigernten aufgrund des Klimawandels zurückgehen, braucht COPICHAJULENSE neue Mitglieder, um weiterhin wirtschaftlich arbeiten zu können.



## Bildung

Junge Erwachsene sollen dabei unterstützt werden, in die Bio-Imkerei einzusteigen. Neben der Ausbildung benötigen sie u.a. Bienenstöcke und Bienenvölker.