

El Ceibo

Art der Organisation:
Kooperativen-Dachverband

Ort:
Amerika, Bolivien, Sapecho

Mitglieder:
ca. 1.200

Homepage:
www.elceibo.com

GEPA Partner seit:
1986

GEPA-Code:
403



Über den Partner

Bolivianische Bäuer*innen, die überwiegend zu den Quechua und Aymara gehören, erhielten in den 60er-Jahren Land im Tiefland zugewiesen. Sie bauten das damals in Bolivien ganz neue Produkt Kakao an. Da sie von kommerziellen Zwischenhändler*innen betrogen wurden, schlossen sie sich 1977 zu einer Kooperative zusammen. Bereits 1988 konnte El Ceibo den ersten Bio-Kakao nach Europa exportieren. Zu diesem Kooperativen-Dachverband gehören inzwischen 48 Kooperativen. El Ceibo investierte dann verstärkt in die Weiterverarbeitung ihres Bio-Kakaos in El Alto (bei La Paz). Hier wird die Bio-Kakaobutter für die GEPA Schokoladen hergestellt, aber auch Schokolade für den Inlandsmarkt. Aufgrund des Klimawandels nahm die Regenmenge im Kakaoanbaugebiet deutlich zu. Pflanzenkrankheiten breiteten sich aus, so dass bei El Ceibo widerstandsfähigere Kakao-Sorten gezüchtet und gepflanzt werden.

Die Produzent*innen

Die rund 1.200 Bauernfamilien, die zu El Ceibo gehören, leben im tropischen Tiefland Boliviens. Sie können nicht nur ihren Bio-Kakao über die Kooperative verarbeiten und vermarkten, sondern die Mitglieder erhalten eine Reihe von in Bolivien außergewöhnlichen Sozialleistungen: Arztkostenbeihilfe, Stipendien für die Schulausbildung ihrer Kinder und Weiterbildungskurse für die Erwachsenen und Rentenzahlungen für die Älteren. El Ceibo fördert die Agroforstwirtschaft, bei der z.B. Obstbäume, Kakaopflanzen, Bäume zur Holzgewinnung, Bananenstauden usw. gemeinsam auf einer Fläche stehen.

Zur Geschichte

2023

Besuch von Anne Welsing, freie Journalistin, im Auftrag der GEPA

2023

Besuch von Markus Wolter, Misereor Referent für Landwirtschaft und Welternährung

2016

Besuch Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA-Grundsatzabteilung

2014

Besuch Andrea Fütterer, Leiterin der GEPA-Grundsatzabteilung

2008

Besuch des GEPA-Produktmanagers Stephan Beck

2007

Besuch der GEPA-Delegation bei El Ceibo

1996

Besuch des GEPA-Produktmanagers Stephan Beck

Produkte: Schokolade & Kakao



Bio Caramel
Crunch
Fairness



Bio Coffee
Crunch
Fairness



Bio Cookies
& Choc
Fairness



Choco4Chan
ge Vollmilch



Vollmilch-
Schokolade
Pur 37%



Fleur de Sel



Zarte Bitter
Minze
Schokolade



Schokolade
Edelbitter
85%

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Bildung

El Ceibo verfügt über ein vorbildliches Ausbildungs- und Trainingsprogramm sowohl für die Bäuer*innen als auch für die Mitarbeiter*innen. Die Bauernfamilien konnten die Ausbildung ihrer Kinder bezahlen, von denen mittlerweile viele in der Zentrale in El Alto arbeiten.



Bio

Um die Idee des Bio-Anbaus in Bolivien zu verbreiten, gründete El Ceibo 1991 mit anderen Organisationen den Bio-Anbauverband AOPEB. El Ceibo engagiert sich für die Agro-Forstwirtschaft und fördert diese Form des Bio-Kakaoanbaus. Neben den Kakao-Bäumen stehen u.a. Obst- oder Bäume für die Holzgewinnung.



Fairer Preis

Für die Kakaobutter erhält El Ceibo von der GEPA einen Preis, der dem von Fairtrade International (FLO) festgesetzten Mindestpreis mindestens entspricht oder darüber liegt. Dazu kommen die Bio-Prämie und die Fairtrade-Prämie.



Soziales

Zum Beispiel erhalten ältere Mitglieder eine Rente, so dass sie auch im Alter noch genug Geld zum Leben haben.



Aufbau

El Ceibo hat am Rand der Großstadt El Alto eine Kakao-Verarbeitungsanlage aufgebaut, wo auch die Bio-Kakaobutter für die GEPA-Schokoladen hergestellt wird. El Ceibo ist der einzige GEPA-Partner, der Kakaobutter herstellen kann. In der Schokoladenfabrik werden viele Produkte für den Inlandsmarkt hergestellt.



Qualität

Mit Unterstützung verschiedener europäischer Fair-Handelsorganisationen wurde bereits früh ein umfassendes Qualitätssicherungssystem aufgebaut und kontinuierlich verbessert. Federführend dafür war unsere schweizerische Schwesterorganisation claro Fair Trade.



Zugang zum Weltmarkt

Durch den Verkauf ihres Bio-Kakaos an den Fairen Handel wurde die Grundlage für den Erfolg von El Ceibo gelegt. Die GEPA kauft Bio-Kakaobutter, wodurch sich die Wertschöpfung in Bolivien erhöht hat. Heute werden rund 70 Prozent ihrer Kakao-Produkte im Inland verkauft und 30 Prozent gehen in den Export.



Chancen

Die Mitglieder gehören überwiegend zu den Quechua und Aymara, die früher in Bolivien stark benachteiligt wurden. Vor allem die zweite Generation hat u.a. durch Stipendien vom Erfolg von El Ceibo profitiert und fand später oft eine Beschäftigung bei El Ceibo. Z.B. stammt der Chef der Qualitätssicherung aus einer Bauernfamilie.