

# NorAndino

## NorAndino

Art der Organisation:  
Kooperativen-Dachverband

Ort:  
Amerika, Peru, Piurá

Mitglieder:  
Ca. 7.000

Homepage:  
[www.coopnorandino.com.pe](http://www.coopnorandino.com.pe)

GEPA Partner seit:  
1993

GEPA-Code:  
370



## Über den Partner

Kaffee wird bereits seit mehr als 100 Jahren in der Region von Piurá im Norden Perus angebaut. Der Faire Handel und der Bio-Anbau von Kaffee ermöglichten den Bauern durchschnittlich einen besseren Preis für ihr Produkt zu erzielen. Im Rahmen eines umfangreichen Fortbildungs-Programmes lernten sie seit 1991 alles über den Bio-Anbau, was notwendig war und nutzen dieses Wissen erfolgreich zur Herstellung exzellenten Bio-Kaffees. Durch die Methoden des Bio-Anbaus konnte die Produktivität der Kaffeeärten erhöht werden, und die Qualität des Kaffees verbessert werden. Außer Kaffee pflanzen die Bauern zudem noch Bio-Kakao und Bio-Zuckerrohr an. Durch den Mehrpreis konnten auch Zusatzleistungen wie Investitionen zur Qualitätsverbesserung und die Förderung von Frauen und Kindern ermöglicht werden.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Die Mitglieder von NorAndino sind Kleinbauern, die durchschnittlich drei Hektar Land besitzen. Etwa auf der Hälfte der Fläche bauen sie Bio-Kaffee an, und auf der restlichen Fläche u.a. Kakao, Obst und Zuckerrohr. Die Bauernfamilien leben im Nordwesten Perus. Ein Beispiel: Teodomira und Germán García leben im Dorf Maray. Germán García unterstützte seine Frau dabei, ebenfalls Mitglied der Basiskooperative zu werden. Die beiden bauen ihren Kaffee ökologisch an. Mit Unterstützung des Kaffeeverbandes haben sie neue Kaffeesträucher herangezogen und viele Orangen-, Mango- und andere Obstbäume gepflanzt.

## Produkte: Kaffee, Schokolade & Kakao



Bio Orgánico  
500g  
naturmild,  
gemahlen

Bio Café  
Orgánico,  
Fair Trade  
Kaffee,  
gemahlen

Bio Orgánico  
Caffè Crema  
500g Bohne

Bio Orgánico  
Espresso  
500g Bohne

Bio Orgánico  
Lungo  
Kapsel  
10x5,2 g

Bio Orgánico  
Espresso  
Kapsel  
10x5,2 g

Bio Café  
Orgánico,  
Fair Trade  
Kaffee  
entkoffeinier

Bio Café  
Orgánico,  
Fair Trade  
Kaffee,  
Bohne

Bio  
Schoncafé,  
gemahlen

Schonkaffee  
Pads Bio

## Zur Geschichte

### 2019

Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee und Stephan Beck, GEPA Abteilungsleiter Einkauf & Qualitätssicherung

### 2013

Besuch von Kleber Cruz Garcia, Produktmanagement Kaffee

### 2008

Besuch des Produktmanagers Food Lateinamerika Stephan Beck

### 2007

Erster Import von Bio Kakao durch die GEPA

### 2001

Besuch von Kleber Cruz Garcia, Produktmanagement Kaffee

# Das wurde <sup>(250 g)</sup> durch den Fairen Handel erreicht



## Ökologie

Um nicht von Bio-Kaffee abhängig zu sein, pflanzten die Bauern auf ihrem Land auch Kakao- und Obstbäume, Zuckerrohr und Ananas. Die GEPA unterstützt dies durch den Kauf einiger Produkte von NorAndino. Außerdem hat sich die Organisation für den Verkauf von CO2-Zertifikaten zertifizieren lassen.



## Frauen

Um speziell den Frauen Arbeitsmöglichkeiten zu bieten, wurden Gemeinschaftsgärten angelegt oder Investitionen in die Kleintierzucht verstärkt. In fast jedem Dorf gibt es Frauen- und Mütterklubs, die sich für Bildungs- und Gesundheitsbelange im Dorf einsetzen.



## Bildung

Bei NorAndino lernten die Kleinbauern alles über den Bio-Anbau, die Vermeidung von Krankheiten im Kaffee- und Kakaogarten, Mischkulturen gelernt und zu guter Letzt, wie sie ihre Preise richtig kalkulieren.



## Bio

Unser Partner berät bis heute die Kleinbauern in allen Fragen des ökologischen Anbaus.



## Fairer Preis

Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund Kaffee. 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

Durch den Fairen Handel konnte unser Handelspartner in Verarbeitungsanlagen für Biokaffee, Biokakao und Biozucker investieren und so die Qualität der Produkte verbessern.



## Chancen

Durch den Verkauf ihres Bio-Kaffees, Bio-Kakaos und Bio-Rohrzuckers in Europa erhielten die indigenen Kleinbauern eine Chance, ihre Lebensbedingungen selbstbestimmt zu verbessern.



## Qualität

Ihr ausgezeichnete Bio-Kaffee wächst auf einer Höhe von 1.200 bis 2.100 Metern. Die Mitglieder unseres Partners erhielten von der GEPA eine umfassende Beratung in Sachen Produktqualität, die maßgeblich für den Einstieg in die Vermarktung war. 2018 / 2019 nahm der Qualitätsverantwortliche an einer Kaffee-Schulungsreihe der GEPA teil.