SOPPEXCCA

Art der Organisation:
Kooperativen-Dachverband

Ort:
Amerika, Nicaragua, Jinotega

Mitglieder:
650

Homepage:
www.soppexcca.org.ni

GEPA Partner seit:
1998

GEPA-Code:
330

Über den Partner

Unser Handelspartner im gebirgigen Norden Nicaraguas hat sich zum Ziel gesetzt, die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kaffeebäuer*innen grundlegend zu verbessern. SOPPEXCCA (Unión de Cooperativas Agropecuarias SOPPEXCCA) engagiert sich sehr für den Bioanbau, den Umweltschutz, die Ausbildung der Kinder und Jugendlichen und setzt sich besonders für die Frauen im Kaffeesektor ein. Mit großem Erfolg, denn die Zahl der Mitglieder ist stark gestiegen und der Frauenanteil liegt bei rund 30 Prozent. Zu SOPPEXCCA gehören zurzeit 15 Kaffee-Kooperativen. Jinotega gilt als die Hauptstadt des Kaffees in Nicaragua. Dort befinden sich zwei Cafés von SOPPEXCCA, in denen Jugendliche nach der Schulzeit arbeiten können. Ein weiteres Café ist in der Hauptstadt Managua. Einige Kinder der Gründungsmitglieder wurden Baristas, Kaffeeprüfer, engagierte Umweltschützer oder Künstler – SOPPEXCCA ist stolz auf ihre zweite Generation.

Die Produzent*innen

Die Kleinbauernfamilien leben in Dörfern in der Nähe der Stadt Jinotega. Von ihrer Organisation erhalten die Mitglieder verlässlich höhere Preise für ihren Biokaffee. Auch Bio-Kakao, Yucca und Obstbäume wachsen auf ihrem Land. Von SOPPEXCCA erhalten sie Kredite, um ihre kleinen ökologischen Kaffee-Aufbereitungsanlagen zu verbessern. Denn nur durch den Verkauf von hochwertigem Biokaffee erhalten sie bessere Preise. Auch in den heimischen Gemüsegärten bauen die Kaffeebäuer*innen ökologisch an. Das Bio-Gemüse sorgt für eine gesunde Ernährung und wird bei SOPPEXCCA verkauft. Damit Kinder mit diesem Wissen aufwachsen, engagiert sich SOPPEXCCA zudem in drei Schulgärten.

Zur Geschichte

2023, 2018, 2015
Besuch von Kleber Cruz Garcia, GEPA Einkaufsmanager Kaffee

2010
Besuch von Fátima Ismael Espinoza, Geschäftsführerin von SOPPEXCCA, zum 30-jährigen Jubiläum des Nicaragua Kaffees

2009
Gerd Nickoleit, früherer Leiter der GEPA-Grundsatzabteilung, zu Besuch bei SOPPEXCCA

2007
Besuch des Produktmanagers Stephan Beck und des früheren Gesamtvertriebsleiters Michael Klaiber bei SOPPEXCCA

Produkte: Kaffee

Bio Kaffee Nicaragua PUR, Bohne

Bio Kaffee Nicaragua, gemahlen

Café Sereno, entkoffein.

Café Aha

Café Milde Mischung

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht

Ökologie

Für die SOPPEXCCA-Mitglieder hat der Umweltschutz einen hohen Stellenwert. So konnte die Wassermenge bei der Nassverarbeitung von Biokaffee um bis zu 90 Prozent reduziert werden. Beeindruckend ist, wie sie Jugendliche mit dem Thema in Berührung bringen – auch in eigenen Mädchengruppen.

Frauen

Rund 30 % der Mitglieder sind Frauen – ein sehr hoher Anteil für eine Kaffee-Kooperative. Die Organisation wird seit langem erfolgreich von der Geschäftsführerin Fátima Ismael Espinoza geleitet, die es geschafft hat, SOPPEXCCA in den 90er-Jahren aus einer sehr schwierigen finanziellen Lage herauszuholen.

Bildung

Die Mitglieder sind verpflichtet, ihre Kinder zur Schule zu schicken. SOPPEXCCA unterstützt dies mit Schulstipendien. Durch ihr Programm „Muchachitos del Café“ (dt. „Kinder des Kaffees“) wurden in fünf Schulen alternative Methoden der Erziehung erarbeitet. Auch die Ausbildung von Agrartechnikern wurde gefördert.

Bio

SOPPEXCCA bildet die Kleinbäuer*innen umfassend unter anderem im Bioanbau weiter. Die Mitglieder sind davon ganz überzeugt. SOPPEXCCA hat zudem in eine kleine ökologische Düngemittelfabrik investiert, die von Bio Latina zertifiziert ist. Auch der zusätzliche Anbau von Bio-Kakao wird gefördert.

Fairer Preis

Die GEPA bezahlt im Durchschnitt mehr als die von Fairtrade International (FLO) festgesetzte Preisregelung pro 100 amerikanische Pfund. Dazu kommen die Fairtrade-Prämie und die Bio-Prämie. So profitieren die Partner von steigenden Preisen, sind aber nach unten abgesichert.

Soziales

In den 90er-Jahren war die Vorgängerorganisation hoch verschuldet, weil sich die Geschäftsführer bereichert hatten. Zwischen der GEPA und SOPPEXCCA als Nachfolgeorganisation wurde eine Vereinbarung über die Rückzahlung der Schulden getroffen („Kölner Abkommen“), die vorzeitig erfüllt wurde.

Qualität

Ihr Biokaffee ist von hoher Qualität. Er wächst auf ca. 1.200 Metern Höhe in der wichtigsten Kaffeeanbauregion Nicaraguas. Sie haben eine Verarbeitungsanlage und ein Labor zur Qualitätskontrolle mit gut ausgebildeten Kaffeeverkoster*innen. Die GEPA hat SOPPEXCCA umfassend bei der Qualitätssicherung beraten.

Zugang zum Weltmarkt

Die Kleinbäuer*innen haben durch den Fairen Handel die Chance erhalten, ihren Biokaffee nach Europa zu verkaufen und dadurch ihr Familieneinkommen zu steigern. Im Inland vermarkten sie ihren Kaffee unter dem Namen „Flor de Jinotega“ und schenken ihn in ihren Cafés aus.

Plus – Das ist noch zu tun

Ökologie

Der Umweltschutz soll weiter gestärkt werden, SOPPEXCCA soll sozial und zugleich erfolgreich sein - ein Modell für die Zukunft.

Bio

Der Anbau von Bio-Kakao wird von SOPPEXCCA stark gefördert, damit die Bäuer*innen in Zukunft ein zweites Standbein zusätzlich zum Bio-Kaffee haben.

Fotos: GEPA – The Fair Trade Company. Stand 01/2025, www.gepa.de