

CECOVASA

(Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras de los Valles de Sandia)

Art der Organisation:
Kooperativen-Dachverband

Ort:
Amerika, Peru, Lima

Mitglieder:
5.500

Homepage:
www.cecovasa.com.pe

GEPA Partner seit:
2002

GEPA-Code:
521



Über den Partner

Unser Handelspartner CECOVASA setzte bereits früh auf Kaffeequalität und ökologischen Anbau. Doch schon der Transport des Rohkaffees von den Bauern zur Zentrale, die Weiterverarbeitung, die Qualitätssicherung und der Export waren eine Herausforderung, denn die Kaffeebauern leben sehr weit voneinander entfernt in Hochtälern. Angebaut wird Arabica und spezieller Hochlandkaffee. Der Produktionsleiter und die technischen Berater von CECOVASA unterstützen die Bauern. Sie hatten schon früh ein eigenes Kaffeelabor für die Qualitätssicherung – heute sind es drei Labore. In der Stadt Juliaca wurde eine große Verarbeitungsanlage in Betrieb genommen, die ihnen ermöglicht, große Mengen in sehr guter Qualität herzustellen. In der Stadt Puno am Titicaca-See betreiben sie ein eigenes Café.

Die Produzentinnen und Produzenten

„Der Faire Handel ist die einzige Hoffnung, die wir für unsere Familien haben“, betont die Bäuerin Reyna Isabel Mamanilique. Die Kaffeebauernfamilien leben in den entlegenen Tälern von Tambopata und Inambari. Ihre Biokaffeeärten befinden sich in Höhenlagen zwischen 1.200 und 2.000 Metern – weit entfernt von der Zentrale der Kooperative. Erst durch den Fairen Handel können sie einen guten Preis für ihren Kaffee erhalten. Im Schnitt bewirtschaften sie knapp vier Hektar Land. Neben Biokaffee bauen sie Bananen, Yucca, Kamote, Zuckerrohr und Obst für den eigenen Bedarf an.

Zur Geschichte

2012

Besuch von Kleber Cruz García,
Produktmanagement Kaffee

2009

Besuch von Kleber Cruz García,
Produktmanagement Kaffee

2007

Besuch von Kleber Cruz García,
Produktmanagement Kaffee

Produkte: Kaffee



Bio Café
Peru PUR



Bio
Schoncafé



Bio Café
Benita



Bio Café
Benita,
koffeinfrei



Bio Café
Pads
Schonkaffee

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

Der Bodenerosion wird zum Beispiel anhand natürlicher Barrieren Einhalt geboten, die entweder aus Holzstämmen, Steinen oder Zitronengras bestehen.



Bio

Die technischen Berater von CECOVASA bilden die Bauern in Fragen der Zertifizierung aus. Die Mitglieder bauen schon lange aus Überzeugung Biokaffee an.



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.



Aufbau

CECOVASA hat in der Stadt Juliaca eine große Verarbeitungsanlage in Betrieb genommen, die es ihnen ermöglicht, große Mengen Kaffee in sehr guter Qualität herzustellen. Durch die eigene Verarbeitungsanlage bleibt ein großer Teil der Wertschöpfung bei der Kooperative.



Qualität

CECOVASA setzte schon früh auf die Qualitätssicherung beim Kaffee zum Beispiel durch die Einrichtung eines eigenen Kaffeelabors. Heute sind es drei Kaffeelabore. Angebaut wird Arabica und spezieller Hochlandkaffee.



Traditionelles Produkt

Ihr Wissen über den Kaffeeanbau erwarben die Kleinbauern im benachbarten Bolivien. Nach ihrer Rückkehr nach Peru in den 50er-Jahren des vergangenen Jahrhunderts bauten sie dort Kaffee an.



Zugang zum Markt

Die Kleinbauern haben durch den Fairen Handel die Chance erhalten, ihren hochwertigen Arabica u.a. nach Europa zu verkaufen und dadurch langfristig ihr Familieneinkommen zu steigern. Kooperativen wie CECOVASA ermöglichen erst den fairen Export nach Europa.



Chancen

Die meisten Mitglieder von CECOVASA gehören zu den indigenen Bevölkerungsgruppen der Quechua oder der Aymara. Zur Tradition beider indigenen Bevölkerungsgruppen gehört Gemeinschaftsarbeit wie sie auch in Kooperativen üblich sind. Wir unterstützen sie durch den Kauf ihres Kaffees.