

## Transparenzbericht 2020

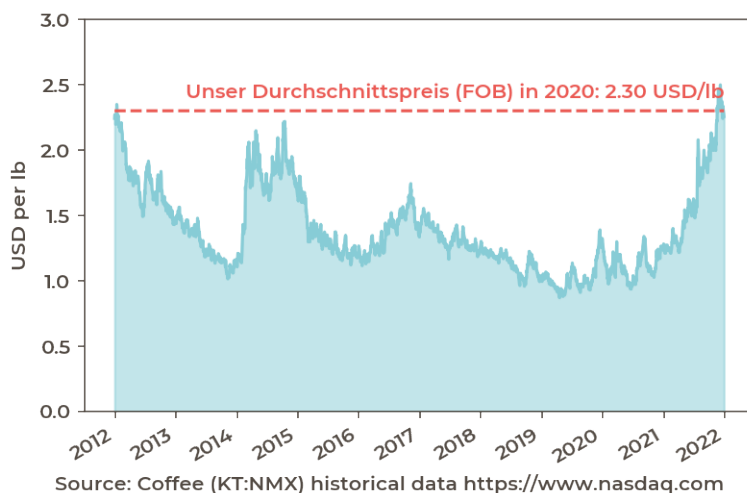
### Kaffeelieferung

Im Jahre 2020 haben wir 100% unseres Kaffees von unserer Familienplantage „La Isabela“ bekommen. Insgesamt wurden **8,9 Tonnen Pergamentkaffee** produziert und an die Plantage direkt bezahlt. Diese Menge wurde in der Nähe von Medellín gedrescht und über den Hafen von Cartagena durch unser Partner The Coffee Quest [1] exportiert. Davon sind **7,1 Tonnen Rohkaffee** (ca. 102 Säcke à 70kg) entstanden und in Oldenburg zur eigenen Röstung gelagert worden.

Die Kaffeesorten, die wir in 2020 produziert haben waren Castillo in drei Aufbereitungen, nämlich, gewaschen, Honey und Natural. Dazu Tabi und Pink Bourbon, beide gewaschen. Deren Qualität variierte von 82,0 bis 84,5 in der Specialty Coffee Association (SCA) Skala [2].

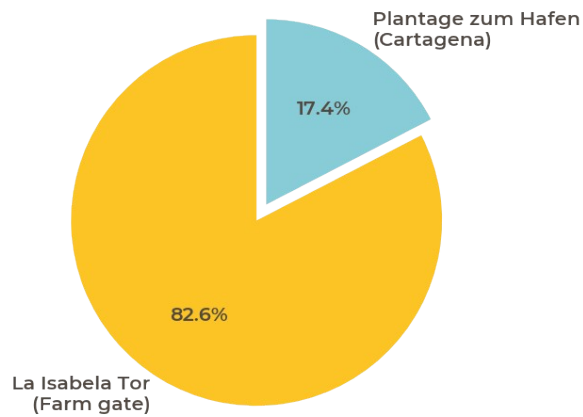
### Bezahlte Preise auf der Plantage und bis zum Hafen

Der Gesamtwert des importierten Kaffees summierte sich auf 19.635 €. Damit lag der durchschnittliche **Free on Board (FOB)** Preis der Importen in diesem Jahr bei **2,30 USD/lb**. Der ist auch im Vergleich zum Vorjahr gestiegen. Im gleichen Jahr der durchschnittlicher Marktpreis lag bei 1.14 USD/lb[2], während der Fairtrade Minimum Preis plus Premium für gewaschene Arabika lag bei 1,60 USD/lb[3].



*Bild 1: Entwicklung des Kaffeepreises an der New York Börse. Der tägliche interne Kaffeepreis ist in Kolumbien an diesen Preis gekoppelt.*

Da wir den Kaffee direkt von der Plantage beziehen, können wir auch den **Farm Gate Price** (den Preis, der direkt an dem Kaffeefarmer bezahlt wird), berichten. Er lag durchschnittlich bei **1,90 USD/lb**. D.h. dass 82,6% des FOB Preises direkt bei der Plantage landete. Bei unseren Farm Gate Preisen sind auch die direkte Prämien für die Pflücker beinhaltet. Jeder Pflücker bekommt ungefähr 25% mehr pro gepflückten Kilogramm Kaffeekirschen, als der Durchschnitt in unserer Region. So wird die gute und sorgfältige Arbeit zusätzlich belohnt.



*Bild 2: Durchschnittliche Aufteilung unseres FOB Preises*

Es ist zu bemerken, dass wir die Preise in Abhängigkeit von der Kaffeesorten bestimmen. Grund dafür ist der unterschiedliche Produktionsaufwand und die Produktivität unterschiedlicherer Arabikasorten selbst an der gleichen Plantage. Der Prozess zur Preisfindung bezieht die tatsächlichen lokalen Produktionskosten und strebt ein fairer Preis zur Kosten- u. Gewinndeckung in der lokalen Währung zu sichern. Damit übernehmen wir zusätzlich die Risiken, die durch die Kurswechsel zwischen Kolumbianischen Pesos und Euro entstehen können.

Darüber hinaus zahlen wir die ankommende Ernte auch früher mindestens zu 50% voraus. So können die anfallenden Arbeiten zur Vorbereitung der Ernte bezahlt werden. Es ist auch üblich, dass die Mitarbeiter der Plantage, besonders Pflücker, sofort (täglich oder wöchentlich) bezahlt werden. Man muss schon über einen finanziellen Puffer verfügen, damit das möglich ist, ohne sich von teuren Krediten aus dem lokalen Bankensystem abhängig zu machen.

[1] <https://www.thecoffeequest.com/>

[2] <http://www.scaa.org/PDF/resources/cupping-protocols.pdf>

[3] <https://markets.businessinsider.com/commodities/coffee-price>

[4] <https://www.fairtrade.net/standard/minimum-price-info>