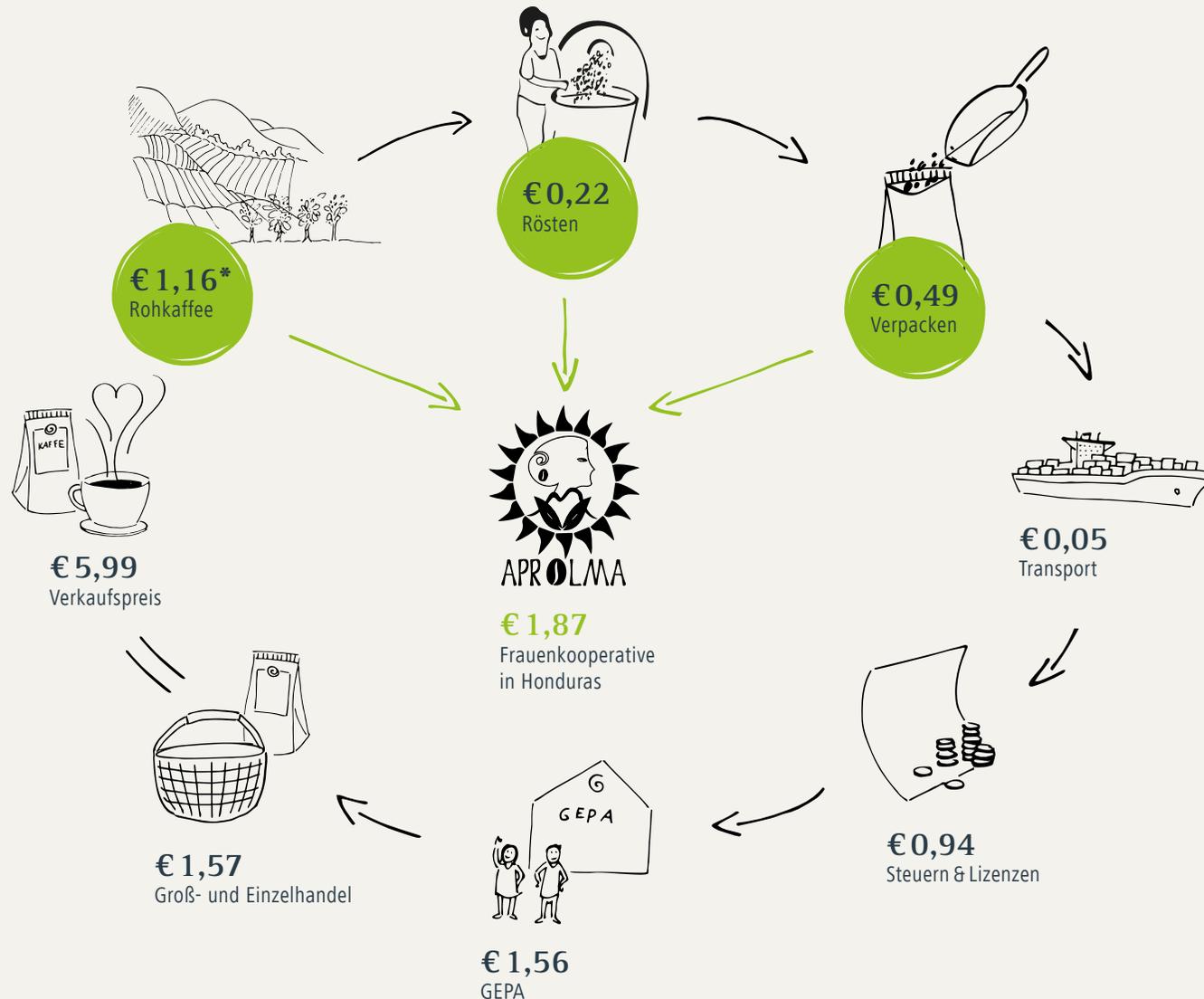


#mehrWertFürAlle

Mehr Wertschöpfung im Ursprungsland sorgt dort für mehr Arbeit, mehr Bildung, mehr Chancen und mehr Einkommen. Bei unserem neuen **APROLMA**-Kaffee liegen Anbau, Rösten und Verpackung in den Händen der Frauenkooperative **APROLMA** in Honduras.



Angebaut, geröstet und abgepackt von Frauen

Unser **APROLMA**-Kaffee wird komplett im Ursprungsland Honduras verarbeitet. Das schafft dort zusätzliche Arbeitsplätze und mehr Geld bleibt im Land.



Mehr Wertschöpfung – Mehr Wirkung



APROLMA, unser Partner in Honduras, ist eine reine Frauenkooperative. Das Geld, das die Frauen mit der Herstellung und Verarbeitung ihres hochwertigen Hochlandkaffees verdienen, sorgt nicht nur für mehr Einkommen, sondern auch für eine nachhaltige Veränderung der sozialen Strukturen.
#mehrWertFürAlle

Arbeit

Die Wertschöpfung im Ursprung sorgt dort für mehr Beschäftigung – in der Kooperative und in Zuliefererbetrieben.

Selbstbewusstsein

Die Kaffeebohne als Ohring im APROLMA Logo steht für die Würde und Schönheit der Frauen, die zu sich selbst stehen.

Wissen

Das Know-how für die Arbeitsabläufe zum Rösten und Verpacken entsteht ganz neu im Ursprung. Die Bäuerinnen sind auf dem Weg zum gemeinsamen Kleinunternehmen. Sie qualifizieren sich durch Schulung und gegenseitigen Erfahrungsaustausch. Und mehr Geld für die Schulbildung der Kinder ist auch da.



Zukunft

Der Blick der Frauen ist nach vorne gerichtet – symbolisiert durch das als Kaffeebohne dargestellte Auge. Mit Weitblick schaffen sie die Voraussetzungen für Entwicklung und Wandel. Dazu zählt auch, die Vermarktungschancen im eigenen Land zu aufzubauen.

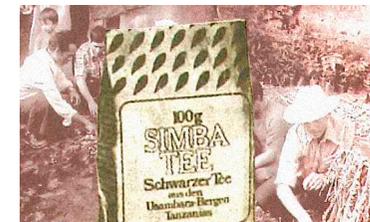
Frauenkooperative

Die Geschichte der Frauen in der Kooperative ist häufig von Problemen wie häuslicher Gewalt geprägt. Mit Anbau und Weiterverarbeitung ihres hochwertigen Kaffees erkämpfen sich die Frauen mehr Unabhängigkeit und Selbstbestimmung.

Fair war schon immer mehr!



Wertschöpfung im Ursprung gehört seit der Gründung zu den Zielen der GEPA. Der APROLMA-Kaffee ist nur eines von rund 50 Lebensmitteln, die komplett im Ursprungsland hergestellt werden. Das trifft auch auf Handwerksprodukte zu.



Bereits 1975 stellten wir mit dem Simba Tee aus Tansania und Singa Tee aus Sri Lanka unsere ersten im Ursprung verpackten Tees vor.



1996 nahmen wir mit dem Café Autentico aus Costa Rica unseren ersten im Ursprung erzeugten, gerösteten und verpackten Kaffee ins Sortiment.

In den Grundkriterien der GEPA haben wir schon 1977 unser Ziel festgeschrieben, die Wertschöpfung in den Ursprungsländern zu steigern. Dieses langjährige Pionier-Thema des Fairen Handels ist heute aktueller denn je.

Mehr zum Thema: www.gepa.de/mehr-Wertschoepfung

3x so viel bleibt im Ursprungsland



Fast dreimal so viel Geld bleibt durch den Einkauf unseres Kaffees im Land im Vergleich zum kommerziellen Kaffee, der nur zum Weltmarktpreis* und als Rohware eingekauft wird. 95 Prozent des Kaffees am Weltmarkt wird als Rohware gehandelt: Röstkaffee aus dem Ursprung ist immer noch eine Ausnahme.



* Stand Mai 2018, Durchschnittspreis Börse New York US\$ 120,20 für 100 amerikanische Pfund = ca. 45 kg