



# L a m p o c o y

## kostentransparent

UMWELTFREUNDLICH  
DIREKT IMPORTIERT  
SOZIALVERTRÄGLICH

VON DETHLEV CORDTS (HRG.)

Liebe Leserinnen  
& Leser,



Die Verleihung des Preises der SCAE für den Kaffee aus Lampocoy hat dort für wahre Freudenstürme gesorgt. Im September soll der Preis im Rahmen einer großen Fiesta von der Produzentenvereinigung Anacafé, die ihn in Nizza entgegengenommen hatte, an die Kooperative übergeben werden. Milvia Pineda wird für uns dort sein, Fotos machen und erneut Sachspenden übergeben.

Cafecita veröffentlicht in diesem Infobrief - wie jedes Jahr - die Zahlen. Die völlige Transparenz der Kosten

vom Bauern bis zum Röster, ist ein wichtiger Teil unserer Politik und wir haben damit bislang die besten Erfahrungen gemacht.

Und wenn Sie Lust haben, selber mal nach Lampocoy zu kommen: Es gibt jetzt die Termine für die Kaffee-reisen 2014.

Herzlichen Gruß, -

Ihr Dethlev Cordts

## Inhalt:

<b>Gläserne Buchhaltung</b>	<b>S. 2</b>
<b>Fiesta in Lampocoy</b>	<b>S. 4</b>
<b>Kaffeereisen 2014</b>	<b>S. 5</b>
<b>Pressearbeit für Ihr Event</b>	<b>S. 6</b>

der Projektarbeit und soll dazu beitragen, den Kunden mehr Informationen zu liefern und Vertrauen zu gewinnen und zu erhalten.

Seit acht Wochen lagert der Kaffee in Hamburg und ein guter Teil ist bereits verkauft. Daher können jetzt die Zahlen für das Jahr 2013 abgesehen werden:



besser als im Vorjahr: Lampocoy grand cru

Im April 2013 haben wir 5.500 Quintales\* reife Kaffeekirschen zu einem Preis von 214 Guatemaltekischen Quetzales pro Quintal direkt von den Kleinbauern in der Lage Lampocoy aufgekauft. Die Coyotes, die fliegenden Aufkäufer, hatten zu diesem Zeitpunkt nur 160 Quetzales pro Quintal an die Bauern bezahlt. Damit haben die Bauern, die an Cafecita verkauft haben, **33,7% mehr** in der Tasche gehabt, als Kaffeebauern, die an den Weltmarkt verkauft haben.

Die Kooperative der Kleinbauern hat für die nasse Aufbereitung des Kaffees, die Trocknung und das Absacken für den Transport nach Guatemala-City € 0,24/kg Pergamino erhalten. Für den anschließenden Transport und die trockene Weiterverarbeitung, das Schälen, Sieben und Verlesen, das Absacken und den Transport in den Verschiffungshafen inklusive Sicherheitsdienst haben wir € 0,32/kg Oro auf-



## GLÄSERNE BUCHHALTUNG BEI CAFECITA

Die Cafecita Corporation, als verantwortlicher Financier des Projektes in Lampocoy, veröffentlicht nicht nur alle Daten über Herkunft, Anbaumethoden, Aufbereitung, Transport und Lagerung, sondern auch alle Geldflüsse rund um das Projekt in Lampocoy. Diese Transparenz ist ein wichtiger Teil

wenden müssen. Damit lag der Preis FOB beim Verladen des Kaffees im Hafen von Santo Tomás de Castillo bei € 3.98/kg.

Der Transport von Guatemala nach Hamburg ins Lager inklusive Versicherung, LKW-Transport, Hafen- und Lagergebühren kostete € 0,15/kg. Für die Finanzierung mit



Fotos links und oben: zufrieden: Die Kaffeebauern der Lage Lampocoy

re € 2.000,- in Form von Sachmitteln gezahlt - zusammen sind das € 0,14/kg.

Daraus ergibt sich der aktuelle Endpreis von € 5,80 für den direkt vermarkteten Lampocoy *grand cru*.

Die Bauern in der Lage Lampocoy haben mit dem Verkauf ihrer Kaffeebohnen an Cafecita und damit an das wachsende europäische Vertriebsnetz, deutlich mehr verdient, als wenn sie ihren Kaffee an die Coyotes zu Weltmarktpreisen hätten verkaufen müssen. Außerdem wurde die Düngung verbessert, die Qualität des Kaffees weiter angehoben, die Umweltschutzmaßnahmen ausgeweitet und die Sozialsysteme mit Sachspenden unterstützt. Zusammen genommen sind diese Leistungen mehr als fünfmal so hoch, wie die der großen Zertifizierungssysteme.

8,2% werden an die Banken insgesamt € 0,18/kg bezahlt werden. Vertrieb, Werbung, Reisekosten, Vortragsveranstaltungen, die Produktion der Filme, Flyer und Infobriefe, Bürokosten, Telefon und Honorare schlugen mit € 1,35/kg zu Buch.

Für den Einkauf von Düngemitteln wurden € 2.000,- ausgegeben. Für die Verbesserung der Infrastruktur des Beneficios zur Verbesserung der Qualität im Aufbereitungsprozess, werden im September weite-

\* ein Quintal sind 46kg



## FIESTA IN LAMPOCOY



Es ist auch ein Preis für die gute Zusammenarbeit mit der Kooperative der Kleinbauern - ganz links: Don Victor Hugo, Agronom der Kooperative

Die Verleihung des Preises für den Lampocoy *grand cru* durch die European Speciality Coffee Association (SCAE) in Nizza im Juni 2013, hat in unserer Kaffeelage für große Freude gesorgt. Zum ersten Mal in der Geschichte des Dorfes, hat die internationale Kaffeewelt nach Lampocoy geblickt und ein großes Lob für die Arbeit der Kleinbauern ausgesprochen. Das kann auch psychologisch nicht hoch genug eingeschätzt werden:

Nachdem die Bauern Jahrzehntlang von Coyotes und Drogenhändlern über den Tisch gezogen worden sind, nachdem sie mehrmals Hungerperioden durchstehen mussten, weil die Weltmarktpreise gerade mal wieder im Keller waren und nachdem sie ihr eigenes Produkt schon nicht mehr wertgeschätzt haben, weil es sie nicht er-

nähren konnte, kam nun diese Anerkennung.

Don Victor von der Kooperative hat mir vor zwei Wochen eine lange Mail geschickt, in der er sich für die neue Form der Zusammenarbeit bedankt und der Hoffnung Ausdruck verleiht, dass wir noch lange zusammen guten Kaffee produzieren und exportieren werden.

Und weil es in Guatemala nicht anderes geht, wird die Preisverleihung dort im Nachhinein groß gefeiert.

Am 14. September treffen sich alle Kaffeebauern der Lage Lampocoy in der Kreisstadt La Union zu einer großen Fiesta, auf der der Preis offiziell an die Kooperative übergeben wird. Don Victor hat uns eingeladen und Milvia Pineda wird für Cafecita nach La Union reisen und wieder Medikamente und Lernmittel aus Spendenmitteln überreichen.

Für die Kleinbauern ist dieser Preis eine sehr große Ermutigung, auf dem jetzt eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Und, wie mir Don Victor gerade am Telefon mitteilte: Die Kaffeepflanzen blühen und sind schon wieder voller grüner Kirschen. Er erwartet eine sehr gute Qualität für 2014.

Na also!

## KAFFEEREISEN 2014

Nach dem durchschlagenden Erfolg in der letzten Erntesaison, wollen wir unseren Kunden auch im kommenden Jahr wieder die Möglichkeit bieten, das Kaffeeprojekt in Lampocoy persönlich zu besuchen. Wir bieten zwei einwöchige Reisettermine an:

**18. bis 25. Januar 2014**

und

**15. bis 22. Februar 2014**



Wohnen wie ein Kaffeebaron - unser Hotel in Antigua

Wir wollen auch dieses Mal wieder drei berühmte Kaffeeanbauggebiete Guatemalas bereisen: Antigua, Cobán und Nuevo Oriente. Wir besuchen sehr kleine und sehr große Fincas, sprechen mit den Produzenten, Verarbeitern und Exporteuren und lernen viele Facetten der Kaffeewirtschaft Mittelamerikas kennen. Vor allem aber wollen wir mit dem Four-Wheel-Drive auch hinauf nach Lampo-

coy um die naturnahe, kleinbäuerliche Wirtschaftsweise zu kennenzulernen und unser Projekt, die Bauern und die Kooperative zu besuchen. Am Rande haben wir Zeit für ein kleines touristisches Rahmenprogramm, das in Absprache mit den Teilnehmern auch



Bild oben: begeistert von der Kaffeereise - Röster-Ehepaar Hilberg aus der Eifel mit Kaffeebauer Don Abraám

kurzfristig umorganisiert werden kann. Die Reise versteht sich an/ab Airport Guatemala-City und kostet € 1.200,-. Freunde, Partner und Kunden sind willkommen und wer möchte, kann noch ein paar Tage Karibik, Maya-Kultur oder Hochland anhängen. Wir beraten gern. Schauen Sie sich doch bei youtube einfach mal die Filme unserer ersten beiden Reisen an:

1. Reise, November 2012:

<http://www.youtube.com/watch?v=tzMfPhtgNpM>

2. Reise, Februar 2013:

<http://www.youtube.com/watch?v=ysTUgcluW4M>

Interesse? Mail an: [cordts@cafecita.eu](mailto:cordts@cafecita.eu)

## PRESSEARBEIT FÜR IHR KAFFEE-EVENT

Um einen Kaffee bei einer möglichst breiten Käuferschicht bekannt zu machen, muss er intensiv beworben werden. Neben den gängigen Wegen der Werbung, kann man dabei insbesondere auch die Presse nutzen, die stets Interesse an interessant aufbereiteten Themen hat.



Ich schreibe Ihnen Ihren Presstext!

Da ich selber viele Jahre Verbraucherfernsehen für die Öffentlich-Rechtlichen Fernsehsender gemacht habe, kann ich bieten den Cafecita-Kunden einen zusätzlichen Service an:

Sollten Sie eine öffentliche Veranstaltung in Ihrem Hause planen, einen Vortrag, eine Verkostung oder eine Präsentation, bereite ich mit Ihnen die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit vor. Dazu gehört eine professio-

nelle Presserklärung mit dem Angebot von Bild- und Filmmaterial und das gezielte Ansprechen von Journalisten in den regionalen Zeitungs-, Radio-, und Fernsehredaktionen. So erreichen die Informationen über den Grand Cru-Kaffee aus Guatemala, über Ihr Geschäft, Ihr Engagement und das Projekt in Lampocoy eine breite Öffentlichkeit.

Sollten Sie eine Veranstaltung planen, schicken Sie mir eine Mail. Ich stehe Ihnen mit Rat und Tat zur Seite, versende Bild- und Videomaterial und schreibe Ihnen eine individuell zugeschnittene Presserklärung für die Redaktionen in Ihrem Einzugsgebiet.



ökosozial - direkt vermarktet

**EXKLUSIV FÜR UNSERE  
KUNDEN:**

**INDIVIDUELL ZUGESCHNITTENE  
PRESSEARBEIT VOM  
PROFI**