

Modul 2 – Baustein 5: Die Faire Lieferkette – Von der Kakaoschote bis zur Schokoladentafel

Hintergrundmaterial zur POWERPOINT PRÄSENTATION „Die Faire Lieferkette der GEPA“

Die Faire Lieferkette bei der GEPA am Beispiel der Mascobado-Vollmilchschokolade

Im Mittelpunkt der Präsentation stehen der Kakao und der Zucker. Im Folgenden finden Sie zu jeder Folie (*Überschrift und Bild sind zur Orientierung erneut aufgeführt*), die relevanten Hintergrundinformationen. Entscheiden Sie je nach Gruppe, wie weit Sie jeweils in die Tiefe gehen möchten.

1. Was ist drin in der Mascobado-Vollmilchschokolade?

Die wichtigste Zutat ist der **Kakao**. Den importiert die GEPA von drei Partnern: Von der Kooperative El Naranjillo aus Peru. Von der Kooperative Cepicafé aus Peru und von der Kooperative COOPROAGRO aus der Dominikanischen Republik.



Der **Zucker** in der Mascobado-Vollmilchschokolade kommt von der Alter Trade Corporation (ATC) aus den Philippinen. Außerdem ist Rohrohrzucker der Kooperative Manduvirá aus Paraguay in der Schokolade verarbeitet. Die Wege der Kakaobohnen und des Zuckers schauen wir uns im Folgenden genauer an.

Die Mascobado-Vollmilchschokolade enthält natürlich noch **weitere Zutaten**: fair gehandeltes Bio-Milchpulver und fair gehandelter Vanille-Extrakt.

2. Ohne Kakaobauern keine Schokolade

Am Anfang der Lieferkette begegnen uns die **Kakaobauern**, z.B. die der Kooperative COOPROAGRO in der Dominikanischen Republik. Sie bauen die Kakaofrüchte an und ernten die Kakaobohnen. Es handelt sich um kleine Familienbetriebe und nicht um große Kakaoplantagen. Der Kakaoanbau ist harte Handarbeit. Jede einzelne Schote wird vom Baum abgetrennt und mit einer Machete geöffnet. Dann werden die Bohnen herausgeholt.



3. Zusammen mehr erreichen – in Genossenschaften, zum Beispiel COOPROAGRO

Die einzelnen Kakaobauern arbeiten nicht für sich alleine, sondern sie sind gemeinsam in der Genossenschaft COOPROAGRO organisiert. COOPROAGRO besteht aus 15 lokalen Zusammenschlüssen. Gemeinsam ist man stark, das kennt ihr selber, wenn ihr Euch in einer Gruppe zusammenschließt, um z.B. gemeinsam eine Aufgabe zu lösen. Genauso ist das auch in der Kakaoproduktion. Nur gemeinsam können die Kleinbauern große Liefermengen erzielen. Und große Liefermengen steigern ihre Verhandlungsmacht, wenn der Kakao weiter verkauft wird. Ein einzelner Kakaobauer kann hier wenig bestimmen. Ist er dagegen Mitglied in der Genossenschaft, kann er auch die Vorteile der Genossenschaft nutzen. So sorgt die Genossenschaft beispielsweise für die Vermarktung des Kakaos, informiert ihre Mitglieder über Preisentwicklungen und übernimmt die Transportkosten.



Die GEPA arbeitet nun nicht mit einzelnen Kakaobauern zusammen, sondern mit der Genossenschaft, also z.B. mit COOPROAGRO. Mit dieser werden die Verträge ausgehandelt und an diese wird das Geld überwiesen. Bei der GEPA werden die Genossenschaften auch als **Handelspartner** bezeichnet.

4. Kostenloser Transport für die Kakaobauern der Genossenschaft

Die geernteten Kakaobohnen werden nun von der eigenen Kakaopflanzung zu einer der zahlreichen **Sammelstellen der Genossenschaft** gebracht. Viele Kakaobauern machen das selbst, z.B. mit dem Esel, dem Pferd oder dem Motorrad. Teilweise holt auch ein Mitarbeiter der Genossenschaft die Ernte bei den Bauern mit dem LKW ab. Auf alle Fälle muss es schnell gehen: Denn innerhalb von sechs Stunden nach der Ernte müssen die Kakaobohnen in die Fermentationskisten der Kooperative kommen. Nur so lässt sich beste Qualität gewährleisten.



Die Kakaobauern müssen die Transportkosten nicht selbst tragen. Dafür kommt die Genossenschaft auf – ein weiterer großer Vorteil des Fairen Handels.

5. Fairer Lohn für die harte Arbeit der Kakaobauern

Wenn der Kakaobauer seine Lieferung bei einer Sammelstelle von COOPROAGRO abgibt, wird die Ware abgewogen. Er erhält sofort einen Abgabe-Beleg, auf dem auch die Summe vermerkt ist, die er von der Genossenschaft ausbezahlt bekommt. Mit diesem Beleg muss der Kakaobauer nun zur Genossenschaftszentrale nach San Francisco de Macoris und erhält dort sein Geld bar ausbezahlt.



Damit die Genossenschaft dieses Geld immer zur Verfügung hat, kann sie von der GEPA eine **Vorfinanzierung** bekommen. Die Vorfinanzierung ist ein wichtiges Instrument im Fairen Handel, schließlich sollen die Bauern ihr Geld auch möglichst schnell bekommen.

6. Die Reise der Kakaobohnen beginnt

In der Genossenschafts-Zentrale in San Francisco de Macoris, bekommt der Bauer nicht nur sein Geld ausgezahlt, hier werden die Kakaobohnen auch **fermentiert**, getrocknet und gereinigt. Die Fermentation ist ein chemischer und biologischer Prozess, bei dem sich das weiße Fruchtfleisch, das die Kakaobohnen nach der Ernte noch umgibt, zersetzt. Es entfaltet sich das Aroma der Kakaobohnen. Die Qualität der Kakaobohnen hängt wesentlich von der Fermentation ab.



Nach dem Trocknen und Reinigen werden die Kakaobohnen in Exportsäcke zu je 70 Kilogramm verpackt. Die Säcke werden auf Container geladen, die sich auch auf dem Gelände der Genossenschaft befinden. Die Reederei holt dann die Container mit LKWs ab.

7. Über das Meer nach Europa

Von der Genossenschaftszentrale in San Francisco de Macoris geht es weiter mit dem LKW nach Rio Haina. Rio Haina gehört noch zur Hauptstadt der Dominikanischen Republik, Santo Domingo. Von San Francisco de Macoris nach Rio Haina sind ca. 160 Kilometer. Hier werden die Container mit dem Kakao auf große Container-Schiffe verladen und die lange **Reise übers Meer** beginnt.



8. Die Ankunft am Hafen

Nach zirka drei Wochen kommen die Kakaobohnen schließlich in **Deutschland**, in Bremerhaven an. Die Container werden auf LKWs verladen. Die GEPA hat für diesen Service ein Logistik- und Lagerunternehmen beauftragt. Von Bremerhaven geht es weiter nach Bremen. Hier werden die Container entladen.



In einer riesigen Lagerhalle in Bremen werden die Kakaobohnen nun **zwischengelagert**.

9. Von der Bohne zur Schokolade

Im nächsten Schritt werden die Kakaobohnen von Bremen zur **Schokoladenfabrik** transportiert. Die GEPA importiert den Kakao und koordiniert die Verarbeitung. Sie stellt selbst aber keine Schokolade her. Für die Schokoladen-Produktion beauftragt die GEPA ein mittelständisches Unternehmen. Dort werden die Kakaobohnen zu Kakaomasse weiterverarbeitet. Dies ist eine absolute Besonderheit: Die meisten Händler, die Schokolade produzieren lassen und verkaufen, beziehen die Zutaten wie Kakaomasse von einem Großhändler. Woher die darin verarbeiteten Kakaobohnen stammen, wissen sie deswegen in der Regel gar nicht. Da der Schokoladenhersteller der GEPA selbst keine Kakaobutter produzieren kann, lässt die GEPA die Kakaobutter teilweise von einem Verarbeiter in Holland herstellen. Aber auch hier gilt: Diese Kakaobutter wird aus den Kakaobohnen gewonnen, die die GEPA importiert hat. Einige Handelspartner der GEPA - wie z.B. El Naranjillo und El Ceibo- können selbst Kakaobutter herstellen. In diesem Fall kauft die GEPA die Kakaobutter direkt bei ihren Partnern.



10. Der Zucker, der der Schokolade ihren Namen gibt

Schauen wir nun auf den **Mascobado-Vollrohrzucker**. Die Zutat, die der Schokolade ihren Namen gibt. Der Mascobado-Vollrohrzucker wird vom Handelspartner Alter Trade Corporation (ATC) auf den Philippinen angebaut. Der Sitz von ATC ist Bacolod, hier gibt es auch einen kleinen Hafen.



11. Zuckerrohr – Eine schwere Last

Wie beim Kakao baut jeder **Zuckerbauer** auf seinem eigenen Stück Land das Zuckerrohr an. Nach der Ernte bringen die Zuckerrohr-Bauern das Zuckerrohr entweder auf kleine LKWs oder das Zuckerrohr wird von Wasserbüffeln weiter zur nächsten Straße gezogen. Wasserbüffel sind auf den Philippinen typische Zugtiere. Dann wird das Zuckerrohr mit dem LKW zur Zuckermühle transportiert, die dem **Handelspartner ATC** gehört. In der Zuckermühle wird das Zuckerrohr weiter verarbeitet und abgepackt. Für die Schokoladen-Produktion wird der Zucker in 25-Kilo-Säcke gefüllt. Wie auch COOPROAGRO übernimmt hier der Handelspartner ATC die **Kosten für den Transport**. Das ist eine Besonderheit im Fairen Handel und für die Zuckerbauern ein großer Vorteil. Üblich im Handel ist sonst, dass die Bauern die Transportkosten selbst tragen müssen. Das ist für viele Kleinbauern eine große finanzielle Belastung.



12. Von der Mühle zum Hafen und das erste Mal aufs Meer

Von der Zuckermühle geht es auf LKWs weiter in das zirka 25 Kilometer weit entfernte Bacolod. Von Bacolod wird der Zucker zunächst nach Manila verschifft, der Hauptstadt der Philippinen. Diese Reise dauert bereits 20 Stunden!



13. Die Reise geht weiter – Zucker trifft Kakao

Von Manila aus geht es dann mit großen Containerschiffen übers Meer. Auch der Zucker reißt weiter nach Bremerhaven. Das dauert zirka vier Wochen. In Bremerhaven wird der Zucker, wie der Kakao, von der Logistik- und Speditionsfirma, die die GEPA beauftragt hat, in Empfang genommen. Auch er wird in den Containern auf LKWs nach Bremen ins Lager transportiert. **Hier treffen sich Kakao und Zucker**. Vom Lager in Bremen aus geht es dann weiter mit dem LKW zum Schokoladenhersteller der GEPA. Hier müssen alle Zutaten rechtzeitig für die Produktion der Mascobado-Vollmilchschokolade in ausreichenden Mengen verfügbar sein.



14. Was ist sonst noch drin?

Die Mascobado-Vollmilchschokolade besteht natürlich nicht nur aus Kakao und Zucker. Weitere Zutaten für diese Schokolade sind **Vanille-Extrakt** und natürlich **Milchpulver**. Der Vanille-Extrakt wird vom Schokoladen-Hersteller direkt eingekauft. Er kommt aus Madagaskar und ist Fairtrade- und Bio-zertifiziert. Das Milchpulver bezieht die GEPA seit Herbst 2011 von den Milchwerken Berchtesgadener Land. Diese Milch ist Naturland Fair-zertifiziert.



Somit hat die GEPA die **erste Schokolade mit fairer Milch** auf den Markt gebracht. Eine Schokolade mit einem **Fair Handelsanteil von 100 Prozent**.

15. Faire Metropole Wuppertal

Die fertige Mascobado-Vollmilchschokolade fährt nun ihre Reise fort: nach Wuppertal in das **Zentrallager der GEPA**. Von Wuppertal aus geht es dann weiter zu den verschiedenen Kunden der GEPA: Zu den Weltläden oder zu Supermärkten und Bio- und Naturkostläden, die Produkte der GEPA weiterverkaufen.



Einige Tafeln Schokolade gehen auch direkt an Endkunden der GEPA. Diese bestellen häufig über den Online-Shop. Die Kunden holen ihren Einkauf dann entweder selbst in Wuppertal ab oder bekommen die fairen Waren zugeschickt.

16. Die gesamte Lieferkette im Griff

Im Gegensatz zu den meisten anderen Händlern, vor allem den großen Händlern, hat die GEPA die **gesamte Lieferkette selbst im Griff**. Wie ihr gesehen habt, kauft sie die Rohware bei ihren Handelspartnern selbst ein und lässt in der Schokoladenfabrik genau diese Kakaobohnen zu Kakaomasse verarbeiten. Auch für die Kakaobutter gilt: Die dafür benötigte Rohware stammt von Kakaobohnen, die von der GEPA importiert wurden.



Ihr könnt bei Eurer Tafel Schokolade folglich den Weg der Zutaten genau zurückverfolgen. Die Rückverfolgbarkeit ist der GEPA als 100% Fair-Händler ganz besonderes wichtig. Denn die GEPA will nicht nur garantieren: Wo fair drauf steht, ist auch fair drin, sondern sie gibt ihren Produkten auch ein Gesicht. Auf den Verpackungen sind Fotos und Zitate von Produzenten abgebildet. Die Verbraucher sollen wissen, wer dahinter steht.

Quelle: www.fairtrade.de

Anregung zur weiteren Umsetzung

Zeichen-Sudoku

Inhalt:

Sudoku, wer kennt es nicht. Ob am Computer, der App am Smartphone oder im guten alten Rätselheft: Das japanische Logikspiel ist seit Jahren bei jung und alt beliebt! Doch leider knobelt man meist alleine. Das Siegel-Sudoku ändert das! Mit dem Siegel-Sudoku wird aus dem Einzelsport eine Gruppenaktion. Das zweidimensionale Rätselspiel wird zum dreidimensionalen Erlebnisspiel zum Anfassen. Durch eine handfeste Verbindung lernt man viele Siegel des Fairen Handels spielerisch kennen.

Methode:

Sudoku-Spiel

Material:

- Foto-Vorlage in der passenden Größe für das Spielbrett
 - Vorlage der Spielvariante mit Lösung
- Als Download auf www.fair4you-online.de Rubrik „Mach Mit“
- Fotos von sechs unterschiedlichen fairen Siegel und Zeichen, z.B.: Fairtrade, GEPA, WFTO, EL PUENTE, IMO fair for life, dwp
 - Eine große Pappe oder ein großes Holzbrett 96x96 cm
 - Klebeband in 2 Farben, 1cm breit oder dicke Filzstifte in zwei Farben
 - Pappe/dickes Papier für die Fotos
 - Krepband zur (wieder ablösbaren) Fixierung der Fotos auf dem Untergrund

Schritte:

1. Eine große Pappe oder ein Holzbrett werden mit Klebeband oder Filzstift in 6x6 quadratische Spielfelder a 15 cm aufgeteilt. 6 Felder von jeweils 2x3 Spielfeldern werden farblich abgesetzt (6er-Feld).
2. Im Internet werden die Siegel raus gesucht und in die passende Vorlage (Foto-Vorlage siehe Material) eingefügt. Die Siegel, jeweils sechs Exemplare, werden ausgedruckt und auf Pappe geklebt. Die ausgewählten Siegel und Zeichen werden auf dicke Pappe geklebt
3. Nach der vorgegebenen Spielvariante werden die relevanten Siegel in das jeweilige Feld gelegt.
4. Das Spiel kann beginnen. Weitere Spielvarianten können überlegt werden.

Spielregeln:

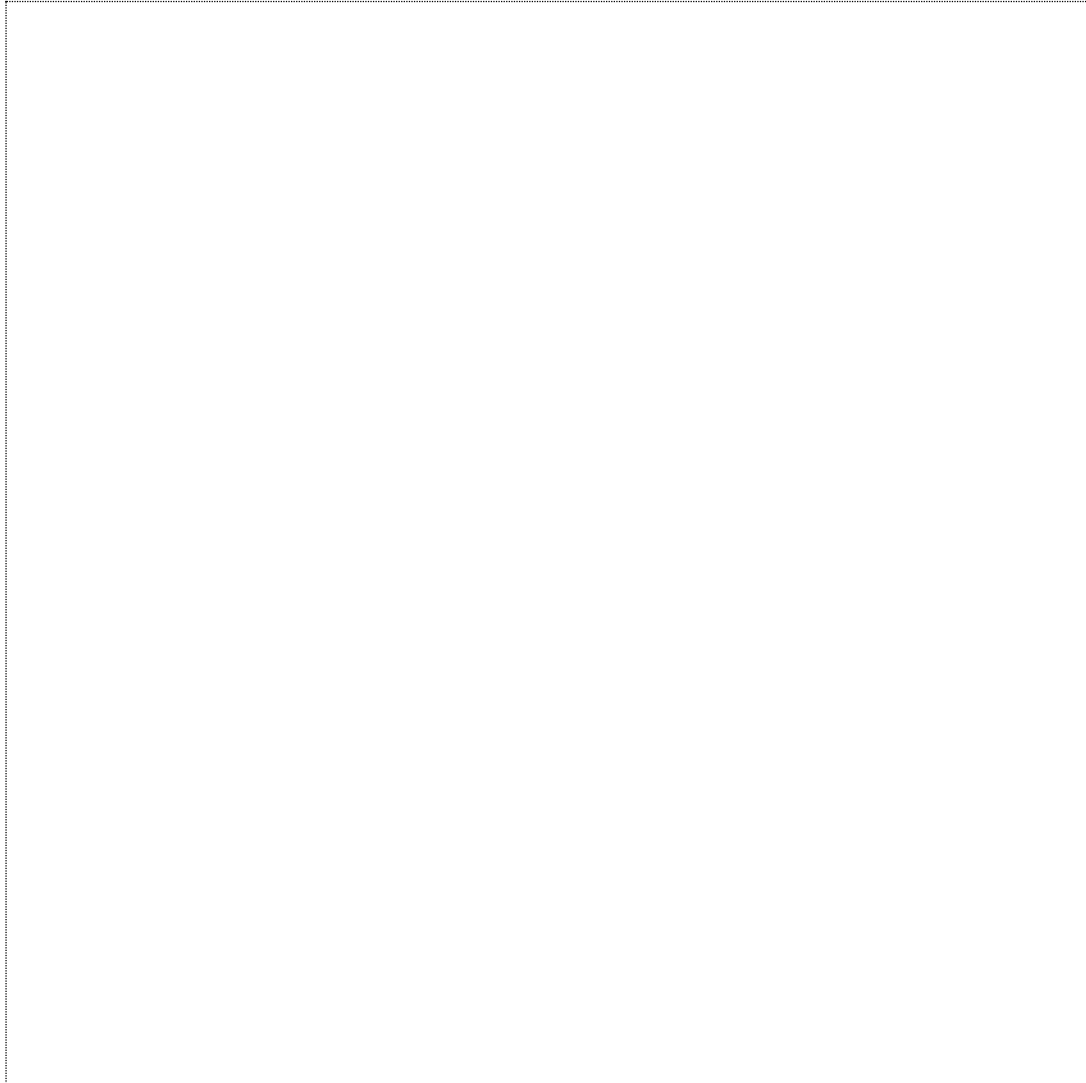
Es gelten die normalen Sudoku- Regeln: Jedes Siegel oder Zeichen als Foto darf in jeder Zeile (horizontal) oder Spalte (vertikal) und in jedem abgegrenzten 6er-Feld jeweils nur einmal vorkommen. Die leeren Felder müssen also, entsprechend den Spielregeln, mit den Foto-Karten der Siegel und Zeichen gefüllt werden. Dabei gibt es immer nur eine richtige Lösung. Das Spiel ist für alle Altersgruppen geeignet. Mitspielen können zwischen 1-6 Spieler.

Begründung für die Methode:

Durch das bekannte Spiel „SUDOKU“ und durch das kreative Bauen des Spielfelds und der „Spielfiguren“, nähern sich die Jugendliche spielerisch und kreativ dem Thema an. Wichtig ist dabei

aber auch, dass nicht nur gespielt wird, sondern, dass sich eine Diskussion über Siegel und Zeichen anschließt.

Siegel-Sudoku: Foto-Vorlage und Spielvariante mit Lösung



Pro Zeichen jeweils 6 Mal



Spielvariante

Lösung



Gefördert von ENGAGEMENT GLOBAL im Auftrag des
 Für den Inhalt dieser Publikation ist alleine die BDJ Bundesstelle verantwortlich; die hier
 dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und dem
 Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung wieder.