

Fairer Handel am Beispiel Kakao

© TransFair e.V. 2012





Die „Speise der Götter“

Ursprünglich stammt der Kakaobaum aus **Zentralamerika**.

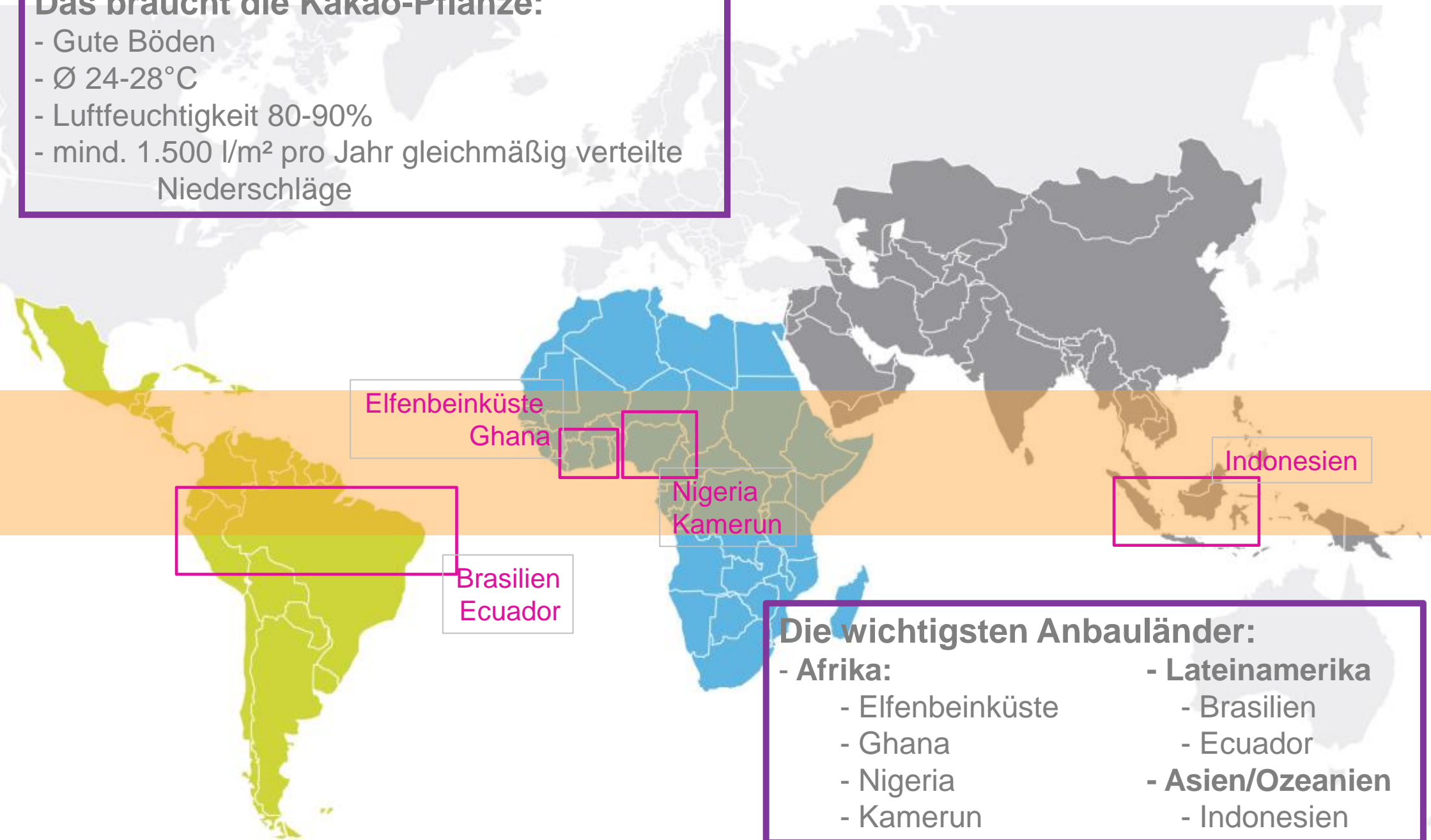
Seine Früchte wurden bereits von den Olmeken, Maya und Azteken genutzt. Kakao diente nicht nur als Nahrung sondern wurde auch als Zahlungsmittel, in religiösen Riten und als Heilmittel verwendet.

Aztekische Büste des Gottes „**Quetzalcoatl**“, der einer Legende nach die Götterfrucht Kakao‘ zu den Menschen gebracht hat.

Der Kakaogürtel - Anbaugebiete für eine anspruchsvolle Pflanze

Das braucht die Kakao-Pflanze:

- Gute Böden
- Ø 24-28°C
- Luftfeuchtigkeit 80-90%
- mind. 1.500 l/m² pro Jahr gleichmäßig verteilte Niederschläge



Die wichtigsten Anbauländer:

- Afrika:

- Elfenbeinküste
- Ghana
- Nigeria
- Kamerun

- Lateinamerika

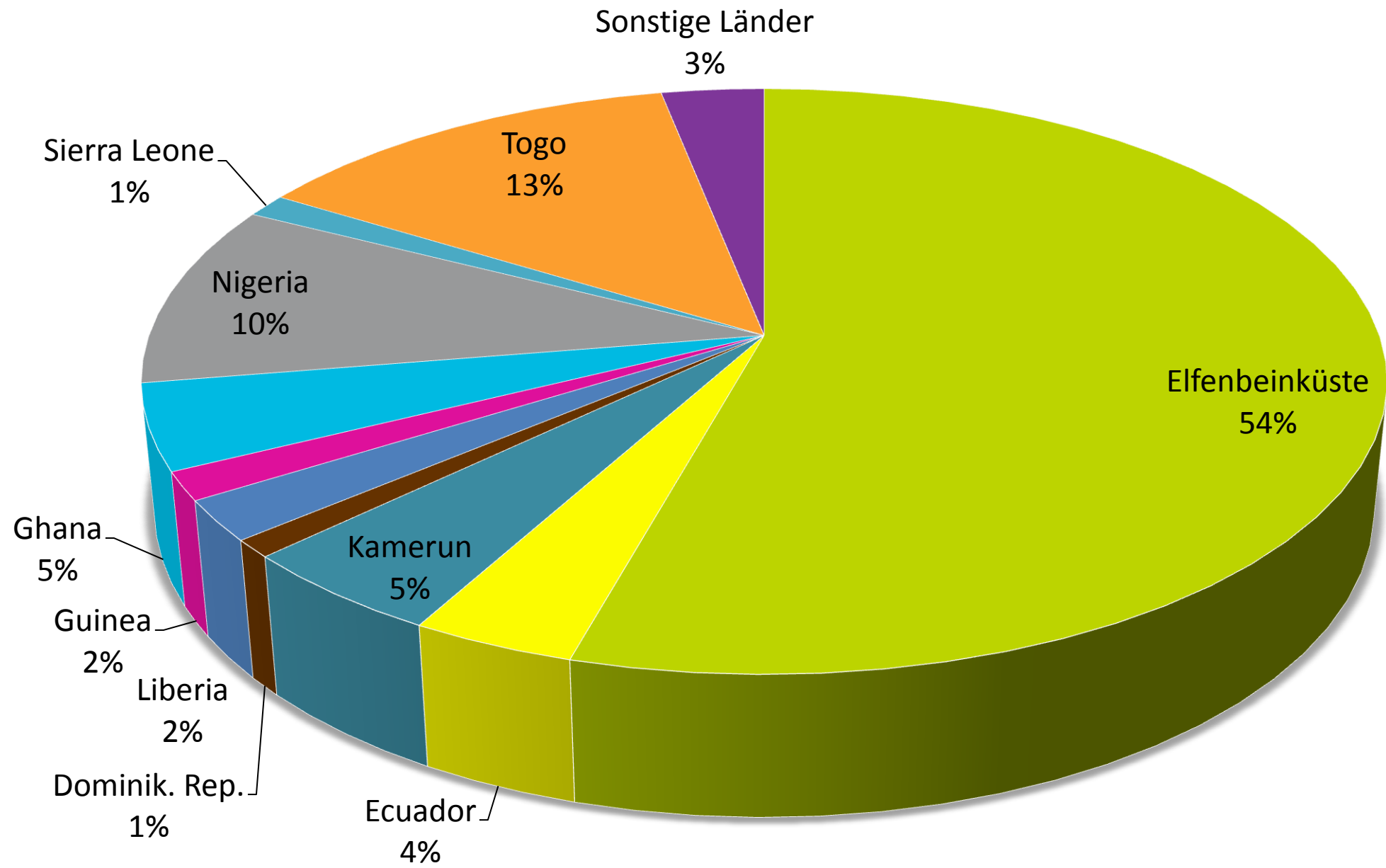
- Brasilien
- Ecuador

- Asien/Ozeanien

- Indonesien

Rohkakaolieferländer Deutschlands

Quelle: Eigene Darstellung TransFair, Daten: BDSI



Vom Baum zur Bohne – Wie wächst Kakao

Der Kakao-Baum

- kann bis zu 15m hoch und 100 Jahre alt werden
- trägt nach 3-5 Jahren die ersten Früchte.
Die höchsten Ernten hat er im Alter von 10-20 Jahren
- kann fast das ganze Jahr über geerntet werden: Haupternte ist von Oktober bis März, die Nebenernte von Mai bis August



Die Kakao-Frucht

- ca. 15-20cm lang, bis zu 500g schwer
- Farbe: je nach Sorte und Reifegrad gelb, rot oder purpur
- pro Schote etwa 25-50 Kakaosamen, die von einer 5-20mm dicken Schale geschützt sind
- die Schoten werden von Hand geerntet – meist mit Machete oder Messer

Vom Baum zur Bohne – In der Schote



25 bis 50 Samen bildet eine Kakaoschote aus

Die Samen liegen angeordnet in 5 Längsreihen in weißem Fruchtfleisch



Vom Baum zur Bohne – Fermentation



Vom Baum zur Bohne – Trocknung



Trocknen und verpacken

In der Sonne werden die fermentierten Kakaobohnen getrocknet und dann in Säcke verpackt.

Jetzt sind sie versandfertig.

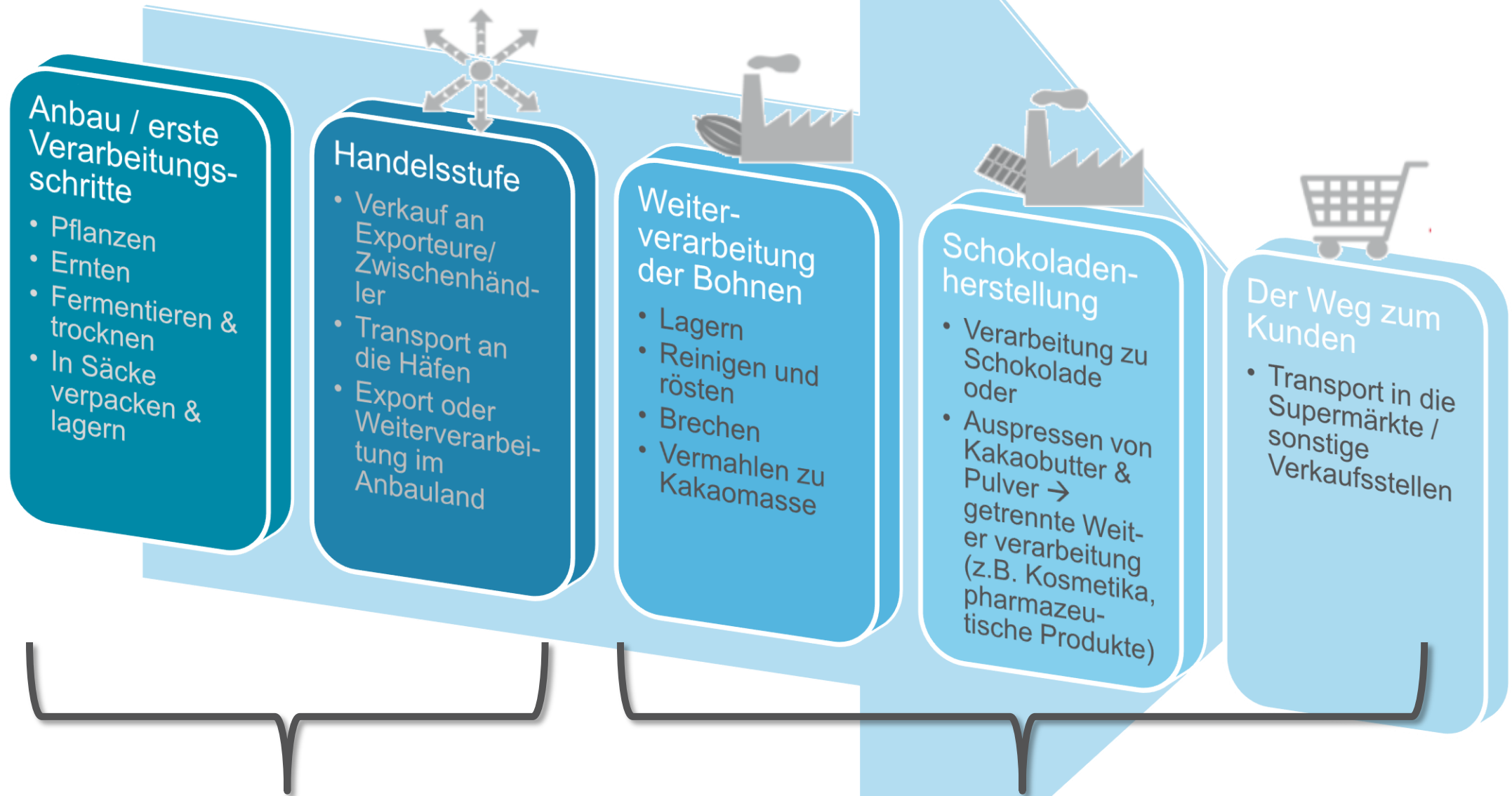


Von der Bohne zur Süßigkeit

Fotos: infozentrum-schoko.de



Die Kakao-Wertschöpfungskette



Deutschlands Rolle auf dem Kakao-Weltmarkt

Anteil am weltweiten Kakaoverbrauch: 12,4 %

Pro-Kopf-Verbrauch von **reinem Kakao** pro Jahr: 3,85 kg

Pro-Kopf-Verbrauch von **Schokoladenwaren**: 9,69 kg


Pro-Kopf-Verbrauch von **kakaohaltigen Lebensmitteln**: 2,03 kg

Pro-Kopf-Verbrauch von **Speiseeis**: 3,96 kg




Probleme im Kakaoanbau



A photograph of a desk with a globe, a blue mug, and school supplies. The globe is centered, showing the Atlantic Ocean and parts of Africa and South America. The text "5 bis 6 Millionen Kleinbauern weltweit bauen Kakao an..." is overlaid on the image. The background is a textured, brown wall.

**5 bis 6 Millionen Kleinbauern weltweit
bauen Kakao an...**

A photograph of a desk with a globe, a blue cup, and books. The globe is centered in the background, showing the Atlantic Ocean and parts of Africa and South America. In the foreground, there is a blue plastic cup on the left and a stack of books on the right. The text is overlaid on the globe and cup.

**...mehr als 90 % der Kakaoproduktion
stammen von Farmen, die nur
zwischen 2 und 5 Hektar groß
sind.**

A photograph of a desk with a globe, a blue mug, and books. The globe is centered, showing the Atlantic Ocean and parts of Africa and South America. The blue mug is in the foreground on the left. Books and papers are scattered on the desk. The background is a textured, light-colored wall.

Bittere Armut ist weit verbreitet.

Probleme auf verschiedenen Ebenen

Ökonomisch



Sozial

Ökologisch

Probleme auf verschiedenen Ebenen

Ökonomisch

- **Schwankende Weltmarktpreise** durch Spekulation, Überangebot, Missernten
- **Geringe Marktmacht**, schlechte Verhandlungsposition wegen mangelnden Marktkenntnissen
- **Kein Kapital oder Zugang zu Krediten** und finanzielle Abhängigkeit von Kakao als hauptsächlicher Einnahmequelle („cash crop“)
- **Mangelhafte Infrastruktur**, Kakaobauern leben meist in abgelegenen Gebieten
- **Verkauf an Zwischenhändler und hohe Steuern** auf Export von Kakao ← Bauern erhalten oft weniger als die Hälfte des Weltmarktpreises

Sozial

Probleme auf verschiedenen Ebenen

Ökonomisch

Sozial

- Meist sehr **geringer Bildungsgrad** und meist fehlende weiterführende Bildungseinrichtungen in den Dörfern
- Prekäre Lebenssituation** – oft kein Zugang zu Strom, sauberem Trinkwasser, Gesundheitsversorgung
- Mangelndes Wissen** über Pflanzenpflege, Fermentierung und Trocknung → Qualitätsmängel, geringe Produktivität der Pflanzen
- Politische Krisen** in Anbaugebieten (z.B. Elfenbeinküste)
- Überalterung** – Junge Menschen sehen keine Zukunft im Kakaoanbau und ziehen in die Zentren
- Fälle von **ausbeuterischer Kinderarbeit** durch Armut und prekäre

finanzielle Situation

Probleme auf verschiedenen Ebenen

Ökonomisch

Sozial

Ökologisch

- **Überalterung der Pflanzen** – kein Kapital für Investitionen in Instandhaltung → Nachlassen von Erträgen und Qualität
- **Wetterbedingte Ernteauffälle** durch Dürren, zu späte oder zu kurze Regenphasen
- **Ausgelaugte Böden** – keine finanziellen Mittel für Dünger, mangelndes Wissen über Bodenpflege
- Ernteauffälle durch **Schädlinge** oder **Pflanzenkrankheiten**
- Langfristig veränderte Anbaubedingungen durch **Klimawandel**

Fairtrade hilft, die Probleme zu lösen



Stabile Mindestpreise



Fairtrade-Prämie für
Gemeinschaftsprojekte

Verbot von Kinderarbeit,
Zwangsarbeit & Diskriminierung



Fairtrade hilft durch...



Langfristige
Handelspartnerschaften



Umwelt-
standards &
Förderung
des Bio-
Anbaus

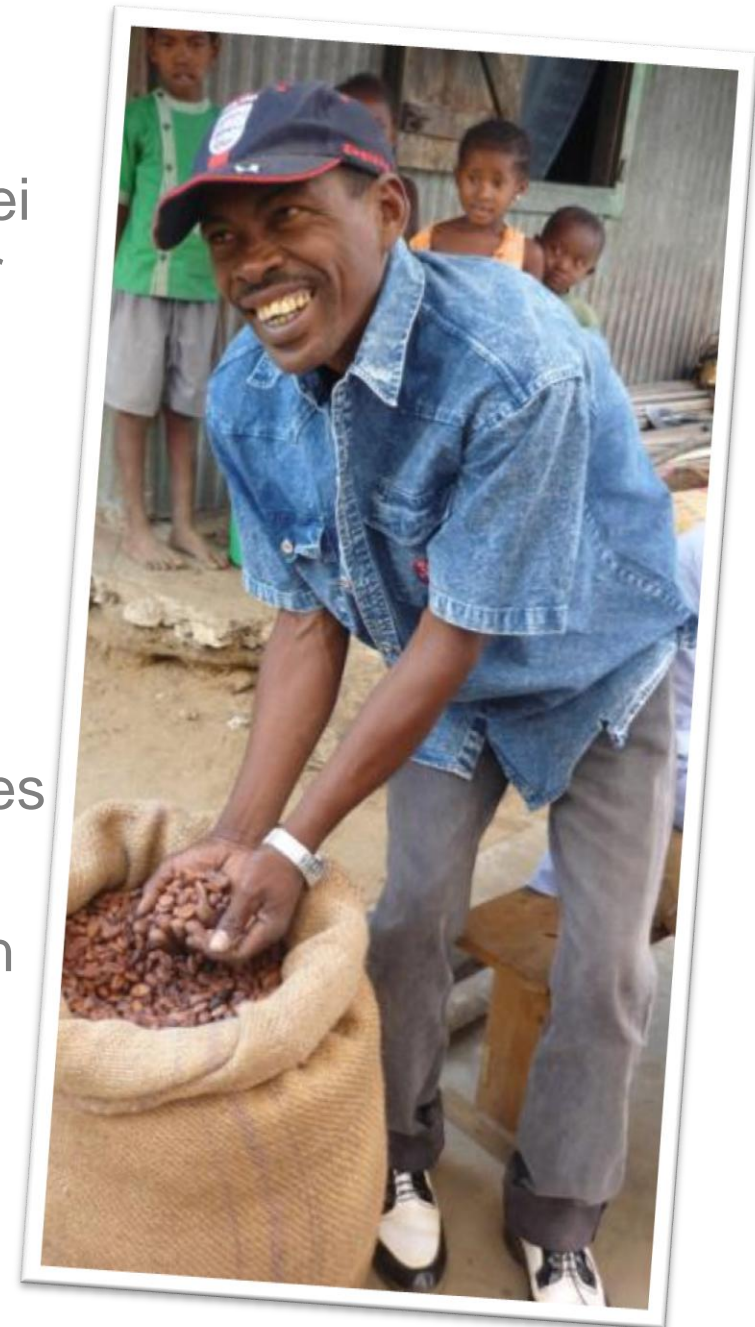
Fairtrade-Kakaoproduzenten erhalten garantiert

- einen stabilen **Mindestpreis** als Sicherheitsnetz bei Preiseinbrüchen oder den Weltmarktpreis, sollte er höher sein als der Mindestpreis

Der Mindestpreis liegt bei 2000 \$/Tonne für konventionelle Kakaobohnen bzw. 2300 \$/Tonne für Bio-Qualität

- eine zusätzliche **Fairtrade-Prämie** in Höhe von 200 \$/Tonne
- Die Option zur **Vorfinanzierung** von bis zu 60% des Einkaufspreises
- **Beratung** und Hilfestellung durch Fairtrade-Liaison Officer vor Ort

z.B. zu Buchhaltung, Vertragsverhandlung, Risiko- und Qualitätsmanagement



Fairtrade fordert die Einhaltung der **ILO-Konvention** gegen Kinderarbeit

§182

zur
Beendigung
der schlimmsten
Formen
der Kinderarbeit

Forderungen:

Sofortiges Ende von

- Sklaverei oder sklavereiähnlicher Zwangsarbeit und Zwangsrekrutierung von Kindern als Soldaten
- Kinderprostitution und Produktion von Kinderpornographie
- dem Einsatz von Kindern in illegalen Bereichen (z.B. Drogenhandel)
- Arbeit, die der Gesundheit, Sicherheit oder Moral schadet

Fairtrade fordert die Einhaltung der **ILO-Konvention** gegen Kinderarbeit

§138

zur
Mindestalter-
Regelung

- verbietet Beschäftigung von Kindern unter 13 Jahren, in Entwicklungsländern unter 12 Jahren
- erlaubt „leichte“ Arbeit für 13 bis 15-jährige, die einen Schulbesuch möglich macht und weder Gesundheit noch Entwicklung schadet
- verlangt als Mindestalter für eine Vollzeitbeschäftigung 15 Jahre (in Entwicklungsländern 14 Jahre)
- verbietet auch 15 bis 18-jährigen alle Arbeiten, die für Gesundheit, Sicherheit oder Moral gefährlich sein könnten

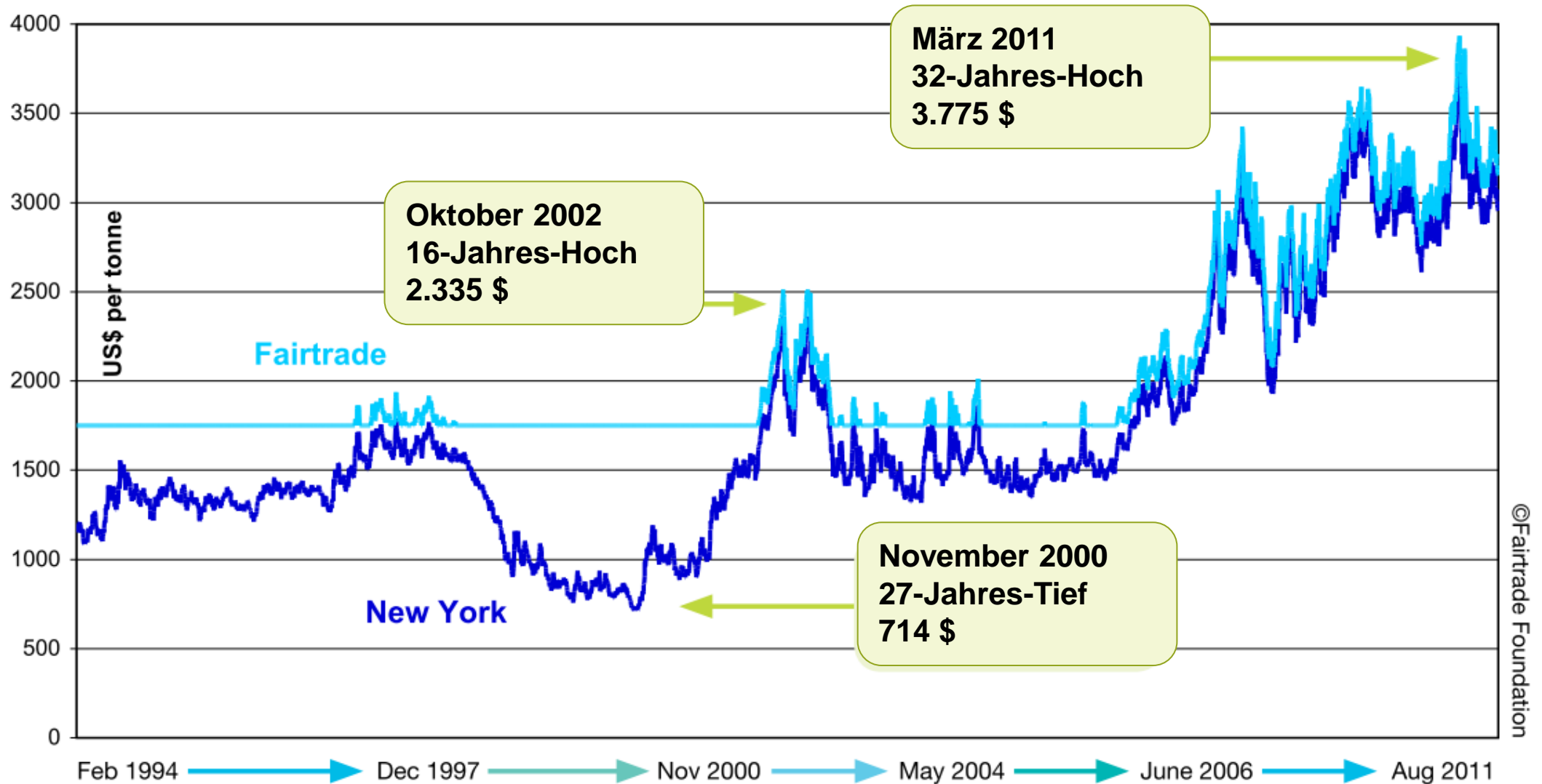
Fairtrade ermöglicht Wege aus der Armut

Als häufigster Grund dafür, warum Kinder arbeiten, wurden von Kakaobauern **Armut** bzw. die **schwierige finanzielle Situation** genannt...

(Quelle: Südwind Institut 2012)



Weltmarktpreis und Fairtrade-Preis für Kakao (Fairtrade Foundation UK, 2010)



Fairtrade-Kakao-Produzentenorganisationen (FLO, 2010)



Total 55

Besonderheiten der Fairtrade-Standards

bei kakaohaltigen Produkten

Regelung für **Fairtrade-Mischprodukte**



- Mischprodukte bestehen aus **mehr als nur einer Zutat**
- Während beispielsweise Kaffee zu 100% aus Kaffeebohnen besteht, setzen sich Schokolade oder Gebäck aus mehreren Bestandteilen zusammen

→ Für alle **Fairtrade-Mischprodukte** gilt:



All that **can** be

– **must** be



- alle Bestandteile eines Produkts, die Fairtrade-zertifiziert erhältlich sind, **müssen** auch **als Fairtrade-Zutat in das Produkt**
- So profitieren z.B. bei Schokolade u.a. auch Zucker-Kooperativen von Fairtrade
- Um das Siegel zu tragen muss ein Mischprodukt **mindestens zu 20% aus Fairtrade-Zutaten bestehen**. Die restlichen bis zu 80% dürfen nur Zutaten sein, die nicht Fairtrade-zertifiziert erhältlich sind. Bspw. das Mehl in Keksen, die Milch im Joghurt, oder das Wasser in Limonade



Fairtrade-Kakaoprodukte in Deutschland



Kurze Fairtrade-Kakao-Chronik



2011: Besuch von
Kakaobauern in Sierra Leone
mit Annett Louisan

2012: Im Jubiläumsjahr von
TransFair findet am 20.9.
bundesweit der **Schoko-Tag**
statt

2007: Faire Eiscreme auf
dem deutschen Markt

2006: Einführung von
Fairtrade-Gebäck // Stärkstes
Fairtrade-Wachstumsjahr mit
100% Absatzplus

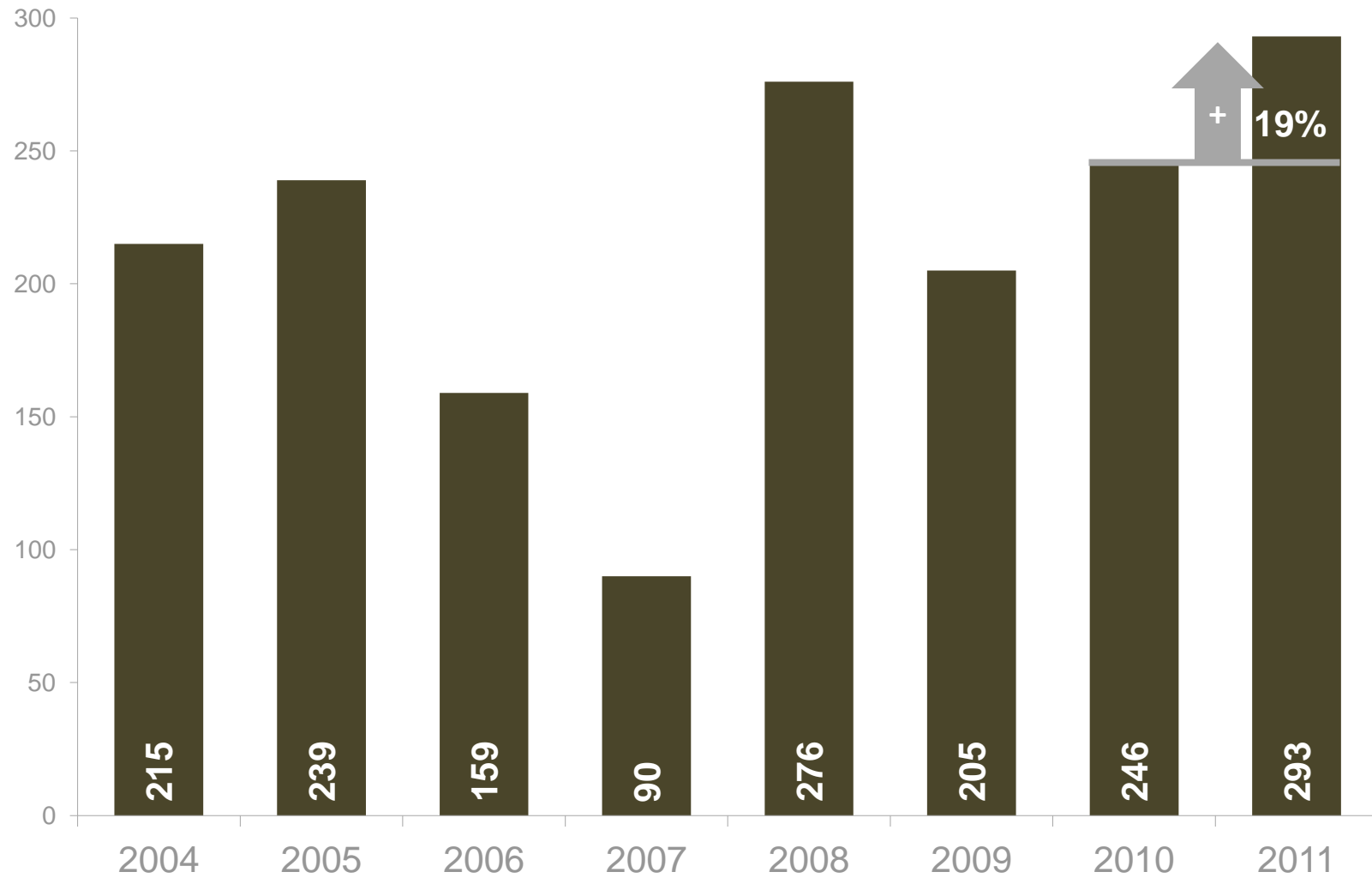
2000: Kakaopreise fallen in den
Keller // Reise mit Norbert Blüm
zu Kakao-Bauern nach Ghana

1996: Auf der ISM in Köln wird
Fairtrade-Schokolade
eingeführt

1995: Fairtrade-Kakao kommt
auf den deutschen Markt



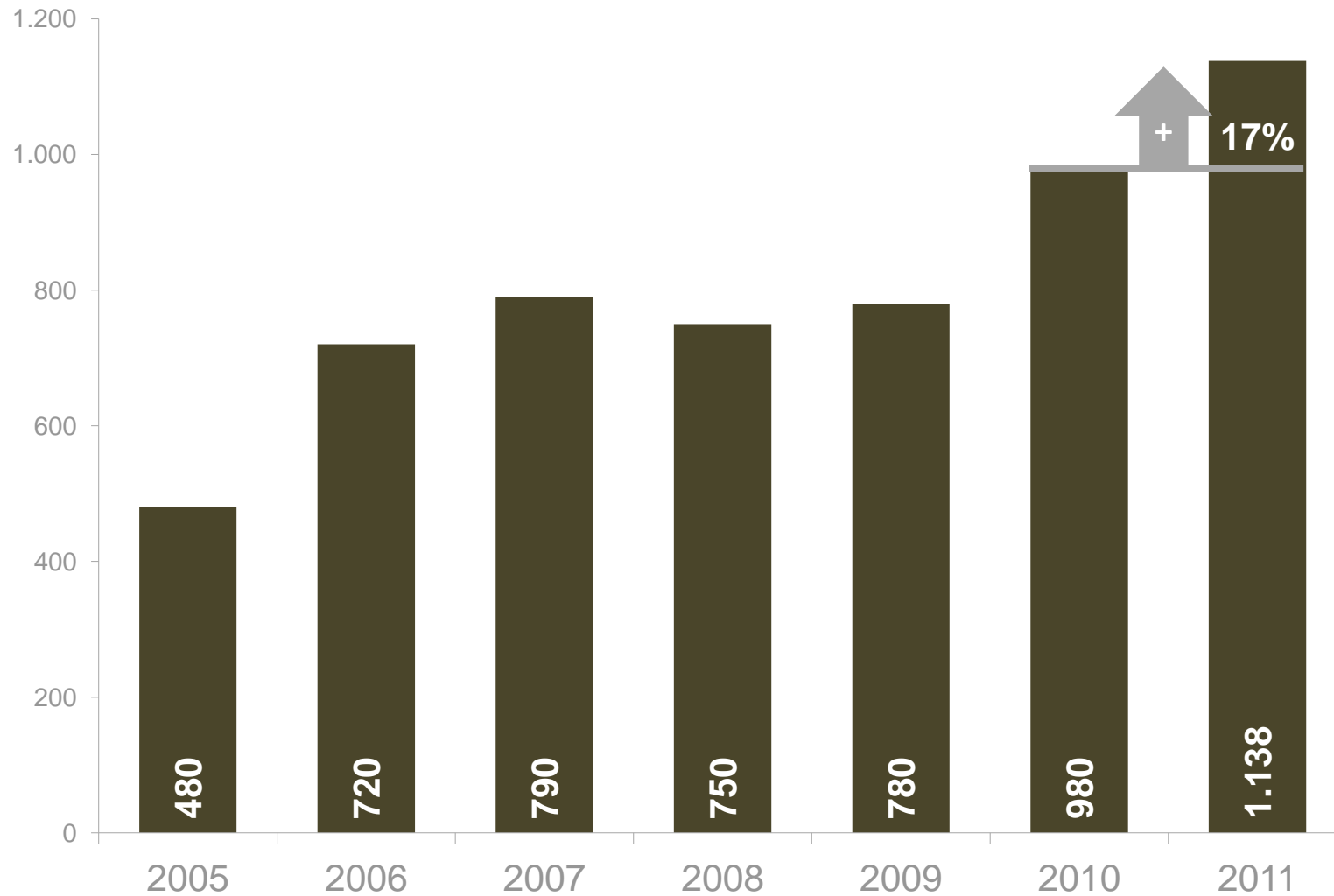
Absatzentwicklung Fairtrade-Kakao



in Tonnen

Quelle: TransFair e.V.

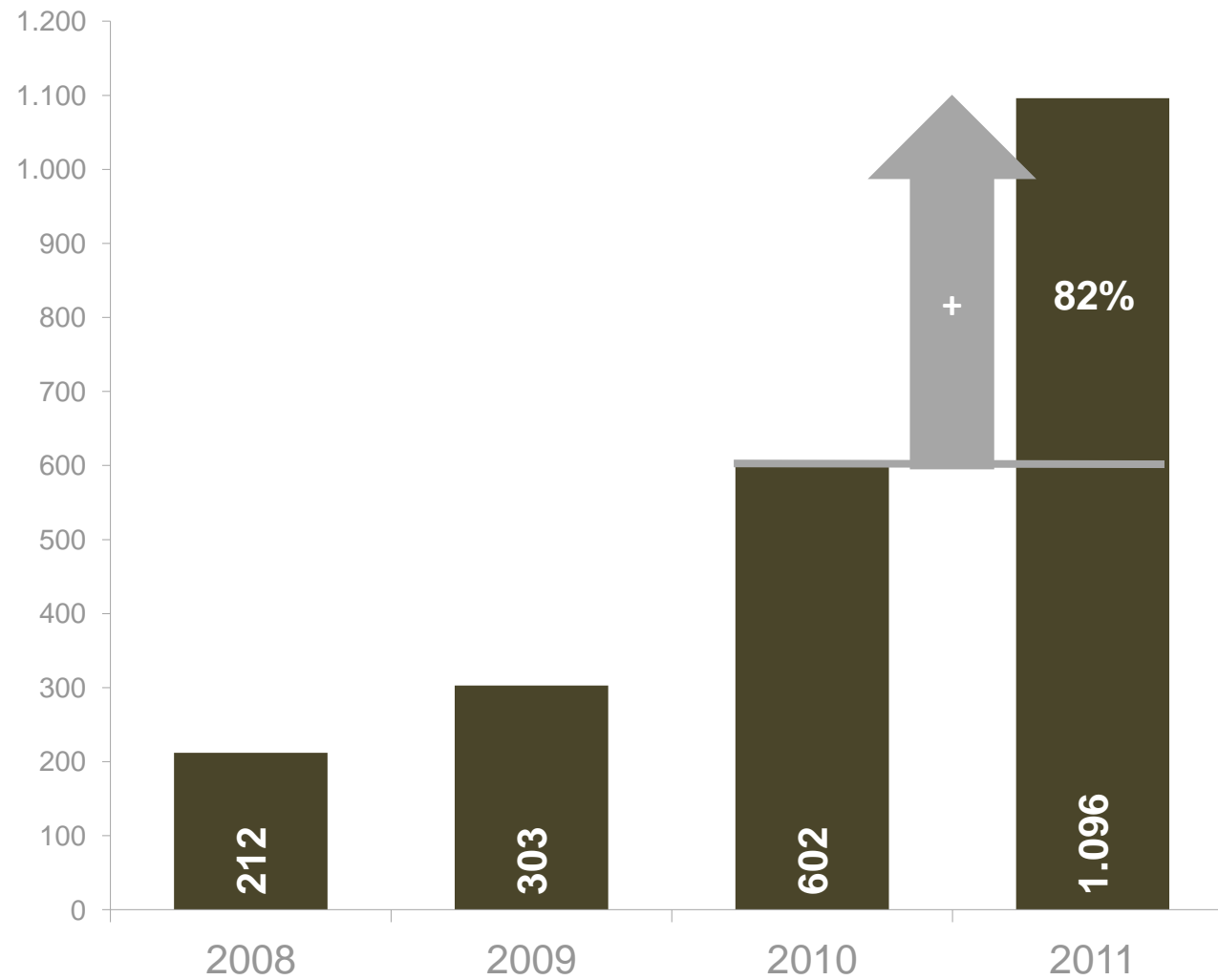
Absatzentwicklung Fairtrade-Schokolade



in Tonnen

Quelle: TransFair e.V.

Absatzentwicklung Fairtrade-Eiscreme



in Tonnen

Quelle: TransFair e.V.

Produkte

Produktdatenbank

Absatz - Fairtrade-Produkte

Fair einkaufen!

Gastro- und Blumen-Finder

Rezepte

Fairtrade-Code

Folgen Sie uns:



Produktdatenbank

Kategoriesuche

Volltextsuche

☐ Konsument

☐ Gastronom

Merkmale (0)



☐ Dessert

☐ Eiscreme

☐ Kekse

☐ Saisonprodukte

☐ Schokolade

☐ Sonstiges



Süßwaren



Firma (0 ausgewählt)

Distributionsweg (0 ausgewählt)

Produkte: 1-24 von 253

zurück 1 2 3 ... 11 vor

Anzeigen: 24 48 96



Allfair ...



Allfair Schoko-Kekos ...



Allfair ...



Alnatura Vollmilch ...



Ben & Jerry's Wäich



Ben & Jerry's Baked ...



Ben & Jerry's Caramel ...



Ben & Jerry's Caramel ...



Ben & Jerry's Chocolate ...



Ben & Jerry's Chocolate ...



Ben & Jerry's Chunky ...



Ben & Jerry's Chunky ...



Ben & Jerry's Cookie



Ben & Jerry's Fairly



Ben & Jerry's Fairly



Ben & Jerry's Fossil

Faire Vielfalt

auf

www.fairtrade-deutschland.de

zeigt der

Produktfinder,

welche

Fairtrade-Kakaowaren
und sonstigen
zertifizierten Produkte
in Deutschland
erhältlich
sind

Danke.



FAIRTRADE
DEUTSCHLAND

© TransFair e.V. 2012

Die Nutzung dieser Powerpoint-Präsentation, ihrer Bilder, Grafiken und Inhalte ist nur im Rahmen von nicht kommerziellen Informations- & Bildungsveranstaltungen zum Fairen Handel gestattet.

Änderungen des Inhalts nur in Absprache mit TransFair e.V.

Kontakt: TransFair e.V.
Remigiusstr. 21
50937 Köln

Edith Gmeiner
e.gmeiner@fairtrade-deutschland.de
0221- 94 20 40 46

