

# Transparenzbericht 2018



# Quijote Kaffee Kollektiv 2018

In der Welt des Kaffees wurde das Jahr 2018 durch einen dramatisch niedrigen Weltmarktpreis geprägt. In keinem der Länder, aus denen wir Kaffee importieren, erzielten die Produzenten beim Verkauf von ihrem Kaffee auf den konventionellen Märkten auch nur ihre Produktionskosten. Wir werden in diesem Bericht anhand von Beispielen darauf eingehen.

Das Jahr 2018 bei Quijote Kaffee war extrem ereignisreich. Wir konnten mit Katze und Wolf zwei absolute Spitzenkräfte aus der deutschen Spezialitätenkaffeebranche für uns gewinnen. Quijote engagierte sich sehr stark in der Vernetzung mit den anderen internationalen Vorreitern des „direkten Handels“ und der neuen Bewegung für mehr Transparenz im Kaffeehandel. Im Rahmen von mehreren großen Treffen, die wir bei uns ausrichteten. Eine besondere Herausforderung für uns war in diesem Jahr die durch katastrophal regnerisches Wetter bedingte sehr niedrige Produktion von „Honey“ aufbereiteten Kaffees von unseren Partnern von der COMSA in Honduras. Auch aus Kerala / Indien gab es dieses Jahr schlechte Nachrichten. Die stärksten Monsunregenfälle seit mehr als 100 Jahren zerstörten dort Infrastruktur, Häuser und Pflanzungen. Wir halfen hier durch Spenden und den Ankauf großer Mengen schwarzen Pfeffers der Kooperative zwecks Stärkung der Liquidität.



Hase im Solidaritätspfeffer

# Die Zahlen / Unser Import

Wir importierten 2018 mit 141.960 kg Rohkaffee (2057 Säcke á 69 kg) im Wert von 897.332,48 Dollar etwas weniger als 2017 (2318 Sack). Grund dafür war die mengenmäßig sehr schwach ausfallende Ernte in Honduras, wo wir fast 400 Sack Honeys und Naturals weniger importieren konnten als erhofft. Diese Kaffees kamen 2018 bei uns im Lager an:

Kaffee	Sorte	Land	Kooperative	Säcke	FOB \$ / lib.	Wert in \$
Blend	Arabica washed	Peru	CENFROCAFE	90	\$2,83	\$38.714,40
Carhuachinchay	Arabica washed	Peru	CENFROCAFE	4	\$4,00	\$2.432,00
Regionallot Jaén	Arabica washed	Peru	CENFROCAFE	25	\$3,50	\$13.300,00
Blend	Arabica washed	Peru	CENFROCAFE	284	\$2,83	\$122.595,60
Blend	Arabica washed	Ecuador	APECAP	62	\$3,38	\$31.853,12
Juan Chamba	Arabica washed	Ecuador	APECAP	5	\$3,80	\$2.880,00
Jaime Alberca	Arabica washed	Ecuador	APECAP	4	\$3,50	\$2.128,00
José Mayo	Arabica Honey	Ecuador	APECAP	13	\$3,38	\$6.678,88
Vinicio Martinez	Arabica Honey	Ecuador	ACRIM	22	\$3,38	\$11.302,72
Blend	Robusta washed	Ecuador	Jatari	43	\$2,80	\$18.300,80
Blend	Robusta washed	Ecuador	Waylla Kuri	131	\$2,80	\$55.753,60
Blend	Arabica washed	Guatemala	APPAECE	225	\$2,91	\$88.626,25
Blend	Robusta washed	Indien	Organic Wayanad	217,4	\$2,85	\$91.333,50
Blend	Arabica washed	Honduras	COMSA	130	\$2,87	\$56.755,97
Blend	Arabica Honey	Honduras	COMSA	56	\$3,20	\$27.259,96
Blend	Arabica Honey	Honduras	COMSA	28	\$3,10	\$13.204,02
Blend	Arabica Honey	Honduras	COMSA	16	\$3,10	\$7.545,15
Blend	Arabica Honey	Honduras	COMSA	33	\$3,20	\$16.063,87
Blend	Arabica Natural	Honduras	COMSA	42	\$3,10	\$19.806,02
Blend	Arabica Honey	Honduras	COMSA	47	\$3,10	\$22.163,88
M. Melghem	Sarabica Natural	Honduras	COMSA	2	\$3,00	\$912,72
Blend	Robusta washed	Ecuador	ASOSUMACO	120	\$2,80	\$51.072,00
ML Taza Dorada	Robusta natural	Ecuador	ASOSUMACO	2	\$3,40	
ML Taza Dorada	Robusta washed	Ecuador	Café Cundiamba	2	\$3,20	
ML Taza Dorada	Robusta washed	Ecuador	ASOAMAZONAS	1	\$3,45	\$2.530,80
Vinicio Martinez	Arabica Honey	Ecuador	ACRIM	21	\$3,40	\$10.852,80
José Mayo	Arabica Honey	Ecuador	APECAP	27	\$3,40	\$13.953,60
Ilvar Abad Jimenez	Arabica washed	Ecuador	APECAP	6	\$6,25	
Telmo Luzuriaga	Arabica washed	Ecuador	APECAP	4	\$4,50	
Ilda Mayo	Arabica washed	Ecuador	APECAP	7	\$3,90	
Artimodoro Merino	Arabica washed	Ecuador	APECAP	5	\$3,80	
Juan Chamba	Arabica washed	Ecuador	APECAP	5	\$3,50	
José Mayo	Arabica washed	Ecuador	APECAP	6	\$3,50	\$21.325,60
Blend	Arabica washed	Ecuador	Vilcabamba	6	\$3,60	\$3.283,20
Blend	Arabica washed	Ecuador	ACRIM	88	\$3,40	\$45.478,40
Blend	Arabica washed	Ecuador	APECAP	192	\$3,40	\$99.225,60

2057,4  
141960 kg

\$897.332,46

# Unsere Partnerkooperativen

In **Honduras** arbeiten wir nach wie vor mit der Arabica-Kooperative COMSA in der Region Marcala zusammen. Aufgrund der außergewöhnlich starken und langanhaltenden Niederschläge während der Ernte 2018 konnte viel weniger hochqualitativer Natural- und Honey-Kaffee aufbereitet werden als von uns erwünscht. Wir importierten weniger als die Hälfte dieser von uns so dringend für unsere Espressomischungen benötigten besonders süßen und körperreichen Bohnen. Wir verabredeten mit der COMSA eine Stundung der Lieferung der fehlenden Naturals und Honeys auf 2019. Unser zinsloser Erntekredit läuft bis dahin weiter. Außerdem verabredeten wir einen noch intensiveren Austausch. Steffi verbringt während der Saison um den Jahreswechsel 2018 / 2019 mehr als 6 Wochen vor Ort und begleitet ausgewählte Produzenten bei der Ernte und Aufbereitung. Qualitativ hingegen übertrafen die kleine Menge Naturals und Honeys als auch die gewaschen aufbereiteten Kaffees, die uns in der vereinbarten Größenordnung geliefert werden konnten, wieder einmal unsere Erwartungen.

In **Indien** kam es im Herbst 2018 zu den historisch schlimmsten Überschwemmungen durch den Monsun. Der Robusta-Kaffee wird hier zumeist an Hängen zwischen anderer Vegetation angebaut und ist damit vor zerstörerischen Erdrutschen und heftiger Erosion verhältnismäßig gut geschützt. Hier gab es auch kaum Schäden in den Kaffeegärten. Die Häuser und viele Gemüsegelder jedoch, die in den Ebenen liegen, wurden sehr stark in Mitleidenschaft gezogen und es kam zu großen Zerstörungen. Gemeinsam mit unseren Freunden der Rösterei Elephant Beans aus Freiburg spendeten wir Geld und importierten außerdem eine große Menge schwarzen Pfeffer, der dort in einzigartig guter Qualität angebaut wird. Somit konnten wir die Liquidität der Kooperative ein wenig verbessern. Der gewaschene Robusta von hier ist in unseren Espressoblends und als „El Gran Crasso“ in unserem Sortiment zu finden.

In **Guatemala** lief alles gut wie gehabt. Leider waren wir nur wie schon mehrfach zuvor gezwungen, unseren Verarbeiter zu wechseln. Dieser schält, sortiert den Kaffee und bereitet ihn für den Export auf. Der importierte gewaschene Arabica ist ein echter Bestseller bei uns als Espresso und als Filterkaffee, desweiteren taucht er in einigen Blends auf.

In **Peru** arbeiteten wir 2018 erstmalig mit der Kooperative **JUMARP** zusammen, von der wir in ab 2019 Honeys und Naturals importieren werden. Dies schafft uns eine wichtige Ergänzung zu unseren Kaffees aus Honduras und macht uns unabhängiger von regionalen Mißernten wie 2018. Von CENFROCAFE importierten wir wieder einen Container gewaschenen Arabica. Dieser ist als Single Origin Filter und Espresso im Sortiment zu finden und auch in vielen Blends enthalten.

Aus **Ecuador** importieren wir mittlerweile gewaschene Robusta von 3 Kooperativen aus dem Amazonastiefland. Dies sind **Waylla Kuri, Jatari und ASOSUMACO**. Diese findet man als „Cremaconda“ bei uns und als Basis für Espressoblends.

Im Süden Ecuadors finden sich unsere Partner **APECAP und ACRIM**. Von beiden Kooperativen importieren wir gewaschene Arabicas und mittlerweile auch 80 Sack Honeys. Diese Diversifizierung wird durch uns in Form von unterstützt mit Schulungen, die Pingo vor Ort gibt und außerdem Skype-Seminaren für Farmer von Steffi unterstützt.

Außerdem konnten wir auf den Kaffeeversteigerungen „Taza Dorada“ (Robusta) und „Bracamoros“ (Arabicas) die jeweils besten biologisch und kleinbäuerlich angebauten Kaffees des Landes sichern. Diese sind uns eine große Freude in unserer Rösterei.

# Unsere Umsätze / Unsere Kalkulation

Wir verkauften 75.600 kg durch uns geröstete Espressi und Filterkaffees an unsere Kunden, das war ein Wachstum von 6,7 % im Vergleich zum Vorjahr. Wir hatten mit 5 % Wachstum geplant. Wir lagen also ziemlich genau mit unseren Planungen. Um nicht zu schnell zu wachsen, waren wir wieder eine ganze zeitlang in der zwiespältigen Situation, vielen interessierten mittleren und großen Kunden absagen zu müssen und sie auf andere besonders engagierte Röster zu verweisen. **Daraus ergibt sich folgen Preiskalkulation für das Jahr 2019 (auf der Basis von einem geschätzten Wachstum von wieder 5 %)**

Einkaufspreis Beispiel			\$3.00
Dollarkurs		1,14	2,63 €
Kilo Kaffee Roh in Euro im Hafen Ursprungsland			5,80 €
Seetransport / Versicherung / Verzollung usw.		0,18 €	5,98 €
Transporte in Hamburg / Abwicklung		0,07 €	6,05 €
Quijote			6,05 €
Röstverlust		16,50%	7,25 €
Energie Rösten	4.000,00 €	0,05 €	7,30 €
Kaffeesteuer		2,19 €	9,49 €
Kaffeetüten bei 500 g		0,58 €	10,07 €
Etiketten		0,04 €	10,11 €
Zinsen für Darlehen	14.500,00 €	0,18 €	10,29 €
Kosten des Geldverkehrs	7.000,00 €	<b>0,09 €</b>	10,38 €
Miete	31.000,00 €	0,39 €	10,77 €
Abschreibungen Maschinen	10.200,00 €	0,13 €	10,90 €
Nebenkosten Miete, Telefon usw.	6.000,00 €	0,08 €	10,97 €
Fahrtkosten	10.000,00 €	0,13 €	11,10 €
Werkzeuge und Kleingeräte	2.500,00 €	0,03 €	11,13 €
Bewirtungskosten	2.500,00 €	0,03 €	11,16 €
Reisekosten	25.000,00 €	0,31 €	11,48 €
Netzwerkarbeit Kaffeebbranche	2.000,00 €	0,03 €	11,50 €
Wartung und Reparaturen	3.000,00 €	0,04 €	11,54 €
Fortbildung, Reisen, Beratungskosten	7.000,00 €	0,09 €	11,63 €
Projekte in Ursprungsländern über den Preis hinaus	3.000,00 €	0,04 €	11,67 €
Bürobedarf	2.000,00 €	0,03 €	11,69 €
Versandkosten	21.000,00 €	0,26 €	11,96 €
Geschäftsversicherung	1.300,00 €	0,02 €	11,97 €
Reinigungskosten	4.150,00 €	0,05 €	12,02 €
Biokontrolle	800,00 €	0,01 €	12,03 €
Steuerberatung	10.000,00 €	0,13 €	12,16 €
Duales System Entsorgung	3.000,00 €	0,04 €	12,20 €
Berufsgenossenschaft	1.550,00 €	0,02 €	12,22 €
Handelskammer	600,00 €	0,01 €	12,22 €
Gewerbesteuer	68.000,00 €	0,86 €	13,08 €
Homepage	15.000,00 €	0,19 €	13,27 €
Flyer, sonstige Werbung	2.500,00 €	0,03 €	13,30 €
Musterversand / Ersatzversand für Retouren	1.200,00 €	0,02 €	13,32 €
Praktikanten- / Aushilfslöhne	20.000,00 €	0,25 €	13,57 €
Löhne, Sozialabgaben*	455.940,00 €	5,74 €	19,31 €
Versicherungen / U1, U2 Umlagen, Insolvenzzumlage	5.000,00 €	0,06 €	19,37 €
Sondereffekte / Gewinne aus Kaffeeschule usw.	50.000,00 €	0,63 €	18,74 €
Investitionsrücklagen	30.000,00 €	0,38 €	19,12 €
Kapitallegalisierung, Kapitalrücklagen	40.000,00 €	0,50 €	19,62 €
250 g / 500 g und 1000 g Tüten Verhältnis	18.372,00 €	0,23 €	19,85 €
Rabatte von 15 % für Großabnahme ab 200 kg / Jahr	135.000,00 €	1,70 €	21,55 €
7% Umsatzsteuer		7,00%	23,06 €

## Unser Angebot des Importes für andere Röstereien

Wir selber können nur eine begrenzte Menge Rohkaffee vorfinanzieren und in unserer Rösterei verarbeiten. Unsere Partnerkooperativen haben teilweise aber deutlich mehr Kaffee in der von uns geforderten Qualität im Angebot. Daher bieten wir anderen engagierten Kaffeeröstern die Gelegenheit, sich an unseren Importen mit der gleichen finanziellen Verantwortung und dem gleichen Risiko zu beteiligen.

Für die eigenen Röstungen setzten wir 87.010 kg Rohkaffee ein, ca. 53.000 kg des von uns importierten Kaffees ging als Rohkaffee an über 40 andere Röstereien. 3.000 kg verkauften wir als Rohkaffee an Heimröster.



Trocknungsbett von Naturals in Honduras bei der COMSA Naturals

## Die Vorfinanzierung

Wir immer finanzierten wir 60 % (im Falle Indiens 100%) des von uns importierten Kaffees durch zinslose Kredite an unsere Partnerkooperativen zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses vor. Damit haben die Kooperativen weniger Probleme mit der Finanzierung der Ernte.. Zwischen Vertragsabschluss und Lieferung des Kaffees liegen je nach Land zwischen 4 und 6 Monaten. Es sind Kredite in einer Höhe von über 500.000 Euro, die wir den Kooperativen zur Verfügung gestellt haben. Auch in diesem Bereich arbeiten wir deutlich anders als es der Trend in unserer Branche ist. Die größten Kaffeeröster und ihre Importeure gehen mittlerweile immer mehr dazu über, sich Zahlungsziele von 180 oder oder sogar 360 Tagen (asiatische Importeure) nach Lieferung herauszunehmen. Damit erhalten die betreffenden Röster einen zinslosen Kredit durch die Bauern, von denen sie den Kaffee unter deren Produktionskosten kaufen. Dies ist nur möglich, durch die immer größere Konzentration des Kaffeehandels und der Röstungen auf immer weniger riesige Import- und Röstkonzerne. Wir finden das pervers und wollen dagegen Zeichen setzen, indem wir es mit der Vorfinanzierung genau anders herum machen. Unserer Meinung nach sollten diejenigen, die riesige Gewinne einfahren auch zumindest einen Teil des Risikos übernehmen.

## Der Weltmarktpreis und unser Mindestpreis

Im Herbst 2018 fiel der Weltmarktpreis für Rohkaffee unter die psychologisch deprimierende Marke von 1,00 US\$ / lib. (1 lib sind 454 g) und liegt nun schon seit Monaten auf diesem Niveau. Wir erhöhten dieses Jahr unseren garantierten Mindestpreis den wir den Kooperativen zahlen auf 2,90 US\$ (2017 garantierten wir 2,83 US\$).

Von diesen Preisen gehen je nach Effizienzgrad der Kooperativen ca. 70-75 % an die Bauern, dies ist der sogenannte „Farmgate-Preis. Der Rest bezahlt u.a. die Verwaltung, die Verarbeitung, den Transport und die Sortierung im Ursprungsland, die Zertifizierungs- und Exportkosten sowie Rücklagen und soziale und ökologische Projekte der Kooperativen. Bei geschätzten durchschnittlichen Produktionskosten von 1,30 bis 1,35 US\$ (Honduras und Peru), 1,40 US\$ (Guatemala) und 1,50 US\$ (Ecuador), kann sich jeder ausrechnen, wieviel die Bauern in unserem Modell verdienen, bzw. wieviel sie für den Verkauf zu Weltmarktpreisen draufzahlen.

In diesen schrecklichen Zeiten sind die Produzenten sehr froh, wenn sie wenigstens einen großen Teil ihrer biologisch zertifizierten Ernte zu einem Preis von 1,90 US\$ an die Importeure des Fairen Handels verkaufen können. Dies ist in diesem Bereich der garantierte Mindestpreis. Er deckt wenigstens die Produktionskosten.....



Pingo darf Faulenzen in Ecuador

## Beispiel für einen Farmgate-Preis

In Ecuador bei der APECAP erhalten die Produzenten von ihrer Kooperative 2,40 Dollar pro Pfund für Kaffee, der an uns verkauft wird. Dies ist der sogenannte Farmgate-Preis. Die Differenz von einem Dollar zu unserem FOB-Preis wird vor Ort für Kaffeekooperativenstruktur, soziale Belange, Finanzierung, Verarbeitung, Export, Lizenzen für Biozertifizierung, Transporte sowie Rücklagen verwendet. Wir werden im Verlauf des Jahres 2019 die „Farmgatepreise“ aller unserer Kaffee veröffentlichen um eine noch bessere Vergleichbarkeit zu haben.

# Die Qualitäten

Wir haben wie immer in erster Linie Blends mit einer Mindestpunktzahl von 84 Punkten (SCA) von den Kooperativen eingekauft. Dies bedeutet, dass wir den Kooperativen ein bestimmtes sensorisches Profil vorgeben (gewünschte Aromen, bestimmte Aufbereitung und Trocknungszeiten, spezieller Grade der Süsse, des Körpers und der Säure). Bei den Kooperativen selbst prüfen dann die kooperativeneigenen Verkoster alle von den Bauern eingebrachten Kaffees, ob sie für uns infrage kommen. Diese werden dann separiert und nach unseren Vorgaben gemischt. Danach werden sie uns per Expressdienst als 400 g Rohkaffee-Muster zugesendet und von uns im Quijote Sensorik-Labor probegeröstet und wieder verkostet. Wenn die Kaffees auch bei uns die 84 Punkte erreichen, bestätigen wir die Muster und der Kaffee kann in einen Container verladen und uns zugeschickt werden. Wenn der Kaffee qualitativ besser ist als erwartet zahlen wir Prämien.

Die von uns 2018 importierten Blends hatten eine Cupping-Score von 84 bis 86,5

Über diese Blends hinaus haben wir eine sehr geringe Menge sogenannter Microlots über die Kooperativen eingekauft. Dies sind besonders hochwertige und spezifische Kaffees einzelner Bauern die besonders sorgfältig angebaut, geerntet und verarbeitet wurden. Insgesamt beläuft sich 2018 die von uns importierte Menge Microlots auf unter 100 Sack.

Ziel unserer Politik ist es, die Gemeinschaften der Kooperativen zu stärken, die Erlöse unter möglichst vielen guten Produzenten zu verteilen und nicht einzelne Bauern hervorzuheben.

Durch unsere hohen Garantiepreise für „Blends“ schaffen wir die Basis für hochwertige „Blends“ in den nächsten Jahren.



Steffi beim Cupping in Honduras



# Unsere Reisen

Wie jedes Jahr besuchten wir auch 2018 alle Partnerkooperativen mindestens 1 mal persönlich. Ziel dieser Reisen ist es in erster Linie, das langfristige Vertrauensverhältnis zwischen den Produzentengemeinschaften und uns stetig auszubauen und uns über unsere jeweiligen Bedürfnisse auszutauschen.

Als besondere Herausforderung sehen wir momentan die Beschaffung von „Naturals“ und „Honeys“. Während alle unsere Partnerkooperativen in Ecuador, Honduras, Peru und Guatemala sehr gute gewaschene Kaffees dank ihrer harten Arbeit, ihrer Erfahrung und den von uns gebotenen Konditionen quasi aus dem Ärmel schütteln können, gibt es bei der Aufbereitung von Honeys und Naturals immer die Ungewissheit des Wetters. Wenn es (zu viel) regnet, kann man die Kaffees mit anhaftendem Fruchtfleisch einfach nicht sicher trocknen. Die Gefahr des totalen Verlustes durch unregelmäßige Trocknung oder Probleme durch falsche Fermentation ist immens. Wir als Quijote allerdings benötigen eine große Menge Naturals und Honeys als Basis für alle unsere Espressomischungen.



Naturals vom Feinsten in Honduras



Julio in Peru

So engagierten wir uns im Rahmen von Projekten insbesondere in Honduras (bei zwei Reisen von Steffi) und in Ecuador (bei einer Schulungsreise von Pingo und Skype-Seminaren) in Bezug auf die Schulung von Produzenten und ihren Kooperativen für Honeys und Naturals.

Dadurch dass unser Kollektiv auf mittlerweile 10 Personen angewachsen ist, können wir die Reisen nun viel besser unter uns aufteilen. So war z.B. Schwan in Indien und Julio und Chris waren in Peru, Pingo in Ecuador und Steffi in Guatemala und Honduras.

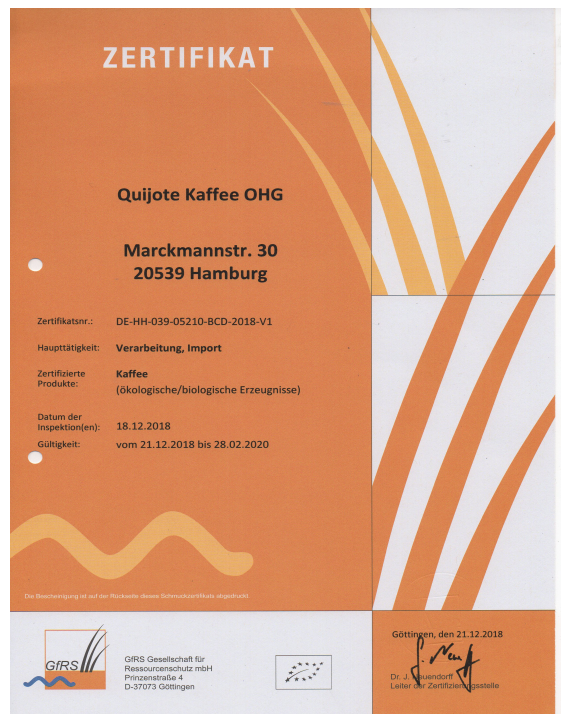
Wir empfangen Delegationen aus Ecuador, Honduras und Peru zu Gegenbesuchen in Deutschland.



# Ökologischer Anbau

Alle von uns importierten Arabicas sowie der indische Robusta stammen aus zertifiziert biologischem Anbau. Die Robusta-Kaffees der indigenen Kooperativen aus Ecuador stammen aus traditionellem Chacra-Anbau. Auch hier wird die Zerstörung der Natur und der Gesundheit der Produzenten durch Gifte verboten. Für uns es die einzige Option, auf chemische Fungizide, Herbizide, Insektizide sowie auf chemisch mineralischen Dünger zu verzichten. Der organische Anbau finanzielle Mehrkosten mit sich und ist deutlich arbeitsintensiver. Auch aus diesem Grund garantieren wir einen Mindestpreis, der deutlich über demjenigen des fairen Handels liegt.

Die Bio-Zertifikate der Kooperativen und unserer Importe findet Ihr als Scan online. Wir verzichten allerdings weiterhin darauf, unsere gerösteten Kaffees mit dem Biosiegel zu versehen. Wir gehen davon aus, dass unsere Kunden uns auch so vertrauen und die Scans als Beweis akzeptieren. Und wir sparen uns wenigstens diesen Teil der Bürokratie und des Papierkrams.



## Umstellung von ALU auf Papierverbund

Nachdem wir 8 Jahre lang unsere Kaffees aus qualitativen Gründen (der Kaffee wird in 100% lichtundurchlässigen ALU-Verbundverpackungen besser geschützt und ist dadurch länger haltbar), haben wir uns entschlossen, auf Tüten aus ressourcen- und energieschonenderem Papier mit einer sehr dünnen PE-Schicht umzusteigen. Da wir nicht über den Einzelhandel verkaufen und immer frischen Kaffee ausliefern, haben wir festgestellt, dass es sogar im Falle der meisten Kunden von uns gut ist, dass der Kaffee schneller trinkreif ist. Diese für unsere Branche untypische Situation ergibt sich dadurch, dass wir generell unsere Kaffees und vor allem die Espresso röstfrisch verschicken und die Kunden zunächst einige Tage bis 2 Wochen warten müssen, bis unser Kaffee trinkreif ist.

## **Die Entwicklung unseres Kollektives, unserer Arbeit und unserer Löhne**

Das Quijote Kernkollektiv besteht mittlerweile aus Steffi, Pingo, Julio, Schwan und Chris, ihnen gehört die Firma offiziell gemeinsam. Die anderen 5 Kolleginnen und Kollegen sind bisher noch offiziell im Angestelltenverhältnis. Die ersten zwei Jahre bei Quijote dienen zum gegenseitigen Kennenlernen und zum Hineinwachsen in den Betrieb. Danach steht dann jeweils die endgültige Entscheidung an, ob die Kollegen ganz und gar gleichberechtigte Mitverantwortung für die Firma übernehmen oder Quijote verlassen.

Mit Katze (sie bringt viel Netzwerk- und Barista-Erfahrung aus Hamburg mit) und Wolf (ehemals Headroaster bei Vits in München) haben wir uns 2018 menschlich und fachlich noch einmal deutlich verstärken können. Mit insgesamt 10 Personen teilen wir uns 8,7 Vollzeitstellen. Unsere Löhne / Gehälter / Gewinnentnahmen haben wir auf 4200,- Euro (Arbeitgeberbrutto) angehoben. Damit kamen wir unserem Ziel (und Limit) des hamburgischen Durchschnittslohnes von 5200,- Euro (Arbeitnehmerbrutto) ein gutes Stück näher. Die Gewinnentnahme der Teilhaber und die Löhne der Angestellten sind gleich hoch. Neben dem Lohn zahlen wir uns Tickets für den Nahverkehr, Weihnachtsgeld und Prämien für Kinder oder pflegebedürftige Angehörige aus. Desweiteren gibt es über die 28 Tage Urlaub eine weitere Woche frei zur bezahlten fachlichen Fortbildung.

Wir sind sehr glücklich und stolz, dass wir die Arbeit bei uns gut bezahlen können. Fair entlohnte Arbeit ist in der Kaffeebranche leider in keinem Bereich üblich.



Katze und Hasen

# Die Rösterei / Neuer Versammlungsraum

Wir haben einen weiteren Raum in der von uns genutzten Immobilie anmieten können. Dort halten wir unsere wöchentlichen Vollversammlungen ab, auf denen wir alle Entscheidungen fällen. Nach wie vor halten wir uns dabei an das Prinzip des Konsens verpflichtet. Es werden also nur Entscheidungen getroffen, die von allen befürwortet werden, Mehrheiten genügen nicht. Durch diese Methode haben wir auch 2018 sehr fundierte Beschlüsse gefasst die dann sehr effizient und gut umgesetzt werden konnten, da sie von allen aktiv mitgetragen werden.

## Kampagnen und Aktivitäten

Das Jahr 2018 stand bei uns ganz im Zeichen des Themas „**Transparenz**“. Nachdem wir im Frühling ein nationales Treffen mit über 60 Röstern aus Deutschland hatten, bei dem wir uns über die Nachvollziehbarkeit der Wertschöpfungskette austauschten, gab es einen wirklich weltweiten Höhepunkt der konkreten Zusammenarbeit mit anderen Röstereien im Juni 2018.

Wir luden die Röster zu uns ein, die in den vergangenen 12 Jahren als Pioniere den Begriff „Direct Trade“ geprägt haben und somit unserer Meinung nach weltweit den wichtigsten Einfluss auf die wesentlichen Trends in unserer Branche gesetzt haben. Im Rahmen eines „Transparent Trade Coffee“ Kongresses trafen wir uns in Hamburg u.a. mit dem Coffee Collective (Dänemark), Intelligentsia, Counter Culture und Seattle Coffee Works (USA) und Seven Seeds (Australien), um gemeinsame Strategien zu entwickeln. Ziel

ist es, die Arbeit der Kaffeebauern stärker in den Fokus zu rücken und so mittelfristig für höhere Kaffeepreise zu sorgen. Mittel zu diesem Zweck wird es sein, in der Welt des Kaffees für mehr Transparenz zu werben. Im Jahr 2019 werden zu diesem Thema einige große, gemeinsame Kampagnen anlaufen.



Transparent Trade Treffen in Hamburg

Ein weiteres wichtiges Thema für uns sind die **Arbeitsbedingungen** in der Kaffeebranche. Dies beziehen wir nicht nur auf die Ursprungsländer, sondern auch auf Deutschland. Die Mehrheit der Kolleginnen und Kollegen in Deutschland, egal ob Baristi oder sonstige Angestellte in Röstereibetrieben, arbeitet zu Armutslöhnen in der Nähe des Mindestlohnes. Desweiteren gibt es in den meisten Betrieben viel zu wenig Möglichkeiten sich einzubringen, sich fachlich fortzubilden und somit eine Perspektive für sich zu entwickeln. Durch viele Treffen mit abhängig Beschäftigten und auch Unternehmern sind wir dabei Vorschläge und Forderungen zu erarbeiten. Auch zu diesem Thema werden wir 2019 öffentlich von uns hören lassen.



Besuch von FAPECAFES Kollegen aus Ecuador

**Netzwerkarbeit**, insbesondere mit anderen transparenten Importeuren, auch aus dem Bereich des „Fairen Handels“, hat uns bundesweit mit vielen spannenden Kollegen zusammengeführt. Ziel davon ist es, eine bessere Verfügbarkeit von fair, direkt und transparent gehandelten Kaffees für alle Kleinröstereien zu gewährleisten. Wir führen Verhandlungen mit anderen guten Importeuren für gemeinsame Öffentlichkeitsarbeit und die eventuelle Entwicklung einer gemeinsamen Online-Plattform.

## Ausblick 2019

Dieses Jahr wird es wesentliche Neuerungen bei Quijote geben. Diese ändern selbstverständlich nichts an unserem Selbstverständnis und an unseren Qualitätsstandards. Wir planen folgende Dinge:

- Es wird einen neuen und wesentlich komfortableren Webshop geben.
- Wir werden eine neue Produktlinie ausschließlich mit 1 kg Packungen für die Gastronomie und andere Großverbraucher auflegen.
- Wir werden das Verpacken des Röstkaffees in die Ventilbeutel durch eine Maschine automatisieren.
- Wir werden unser Angebot des Rohkaffeeimports für andere Röstereien ausbauen.
- In unserer Heimatstadt Hamburg planen wir etwas, worüber sich viele sehr freuen werden.

Liebe Grüße, Euer Quijote Kollektiv mit Steffi, Katze, Gisselle, Chris, Schwan, Pingo, Julio, Wolf, Elias, Andi