

Quijote Transparenzbericht 2017

INHALT

Einleitung	3
Wie Quijote Kaffee „Direct Trade“ versteht	4
Wer ist Quijote Kaffee?	5
100 % Direct Trade mit Kleinbauernkooperativen	6
Übersicht der Einkäufe.....	7
Berechnung unserer Preise.....	9
Kalkulation unserer Verkaufspreise	10
Öffentliche Röstprofile vs. Röstgeheimnisse	12

EINLEITUNG

Wir von Quijote Kaffee verfolgen eine Einkaufspolitik für Rohkaffee, die in Deutschland einzigartig ist. Eine echte Partnerschaft mit unseren Partnerkooperativen ist für uns entscheidend. Im Mittelpunkt stehen regelmäßige Besuche, gemeinsame Weiterentwicklung und vor allem die Übernahme der vollständigen finanziellen Verantwortung für unser Handeln. Wir sind zutiefst davon überzeugt, dass unsere Einkaufspolitik als Vorbild für die Kaffeebranche dienen kann und dass die konsequente Umsetzung dieser Politik auch andere inspirieren könnte.

Aus diesem Grund – und weil wir nichts zu verbergen haben – arbeiten wir kontinuierlich daran, unser Handeln für Außenstehende so transparent und nachvollziehbar wie möglich zu gestalten. Als logische Konsequenz daraus gehören wir möglicherweise zu den transparentesten Kaffeeröstereien weltweit.

Wir veröffentlichen nicht nur unsere Einkaufsverträge und Rechnungen für Rohkaffee sowie alle weiteren finanziellen Aspekte, etwa eine detaillierte Preiskalkulation und unsere eigenen Löhne, sondern auch die technischen Details. Dazu gehören beispielsweise die Röstprofile jedes einzelnen unserer Kaffees. Wir haben genug von anachronistischen Dingen wie „Röstgeheimnissen“. Wir teilen unsere Erfahrungen und stellen unser Wissen auf möglichst demokratische Weise zur Verfügung.

Zum ersten Mal veröffentlichen wir nun einen Transparenzbericht, der alle relevanten Daten enthält. Dies ist eine absolute Neuheit innerhalb der deutschen Specialty-Coffee-Branche.

WIE QUIJOTE KAFFEE „DIRECT TRADE“ VERSTEHT

Unser Verständnis von „Direct Trade“ geht deutlich weiter, als es in unserer Branche üblich ist. Dies sind die wichtigsten Kriterien für unsere Definition des Kaffeehandels:

1. Wir pflegen enge persönliche, professionelle und langfristige Partnerschaften mit all unseren Partnerkooperativen.
2. Wir besuchen jede unserer Partnerkooperativen mindestens einmal und bis zu dreimal im Jahr.
3. Wir zahlen einen garantierten Mindestpreis von 2,87 US\$ / lb (1 lb = 454 g Rohkaffee).
4. Wir importieren ausschließlich Qualitäten mit einem Cupping-Score von mindestens 84 Punkten.
5. Einkaufspreise, Mengen und Qualitäten werden vor der Ernte gemeinsam verhandelt und vertraglich vereinbart. Dies schafft Planungssicherheit für die finanzielle Planung sowohl für uns als auch für die Kooperativen.
6. Wir finanzieren die Ernte mit mindestens 60 % der vertraglich vereinbarten Summe vor. In Europa ist der Zugang zu Bankkrediten deutlich einfacher als in den kaffeeproduzierenden Ländern. Die verbleibenden 40 % werden bei Dokumentenvorlage (CAD – *Cash Against Documents*) bezahlt.
7. Alle unsere Rohkaffees sind bio-zertifiziert. Lediglich die beiden Robusta-Kooperativen in Ecuador verfügen über keine Zertifizierung, da sie dafür zu klein sind.
8. Wir nutzen weder die Dienstleistungen von Importeuren, Großhändlern noch Agenten, sondern organisieren den gesamten Importprozess und dessen Finanzierung selbst.
9. 100 % Transparenz hinsichtlich der finanziellen Informationen für alle beteiligten Akteure (Bäuerinnen und Bauern, Kooperativen und Kundinnen und Kunden).
10. Wir experimentieren gemeinsam mit den Kaffeebäuerinnen und -bauern während des Anbaus, der Ernte und der Verarbeitung. Selbst wenn etwas schiefgeht und die Ergebnisse unsere Erwartungen nicht vollständig erfüllen, tragen wir stets das finanzielle Risiko.

WER IST QUIJOTE KAFFEE?

Quijote Kaffee ist ein in Hamburg ansässiges Kollektiv von zehn Personen. Steffi, Giselle, Katharina, Pingo, Julio, Schwan, Chris, Max, Elias und Andi treffen alle Entscheidungen gleichberechtigt und im Konsens. In unserem Konzept gibt es weder einen Chef noch Angestellte. Alle Kolleginnen und Kollegen erhalten den gleichen Lohn – unabhängig von Dauer der Zugehörigkeit, Erfahrung und Qualifikation, Position oder eingebrachtem Kapital.

Unserer Meinung nach führt die Entscheidungsfindung im Konsens zu wesentlich klügeren Entscheidungen als Entscheidungen, die ein Chef allein trifft. Diese Entscheidungen werden von allen mitgetragen, steigern die individuelle Motivation und führen darüber hinaus zu höherer Effizienz und Arbeitszufriedenheit.

Jede und jeder kann eigene Ideen einbringen und das Kollektiv voranbringen.

Neben dem Kaffeeimport und der Kaffeeröstung betreiben wir auch die „Kaffeeschule Hamburg“. Dort bieten wir Kurse zu sensorischen Eigenschaften, Barista-Fertigkeiten und Kaffeeröstung an. Außerdem bieten wir individuelle Schulungen und Beratungen an.

Um nicht dem als Gier bezeichneten Biest zum Opfer zu fallen, haben wir unsere Löhne auf maximal das Niveau des durchschnittlichen Hamburger Lohns begrenzt. Das hilft uns dabei, unsere Ideale und unsere Utopie vor uns selbst und vor der in erfolgreichen Unternehmen häufig anzutreffenden Maßlosigkeit zu schützen.

Jedes Mitglied unseres Kollektivs besucht mindestens einmal im Jahr eine unserer Partnerkooperativen und wird außerdem dazu ermutigt, regelmäßig an anspruchsvollen beruflichen Weiterbildungen teilzunehmen.

100 % DIRECT TRADE MIT KLEINBAUERNKOOPERATIVEN

Alle unsere Rohkaffeeimporte entsprechen strikt den oben aufgeführten Kriterien. Um diesen hohen Standard sicherzustellen, besuchen wir persönlich alle acht unserer Partnerkooperativen in Honduras, Ecuador, Peru, Guatemala und Indien mindestens einmal und bis zu dreimal im Jahr. Wir pflegen langfristige Beziehungen zu all diesen Kooperativen.

Wie auch im Fairen Handel üblich, ist es uns sehr wichtig, ausschließlich mit kleinbäuerlichen Strukturen zusammenzuarbeiten. Diese Form der Organisation fördert im Vergleich zu den in einigen Ländern vorherrschenden großflächigen Landbesitzstrukturen eine demokratischere und gleichberechtigte Verteilung von Wissen und Einkommen.

Gleich zu Beginn der Ernte besprechen wir gemeinsam mit den Bäuerinnen und Bauern, zu welchen Bedingungen wir den Kaffee kaufen werden. Dadurch entsteht für alle Beteiligten eine hohe Planungssicherheit. Zu diesem Zeitpunkt finanzieren wir bereits 60 % der Ernte vor, da es für kleinbäuerliche Produzentinnen und Produzenten in den kaffeeproduzierenden Ländern sehr schwierig ist, Zugang zu Bankkrediten zu erhalten.

Diese Verhandlungen umfassen nicht nur Preise, Mengen und Qualitäten, sondern auch verarbeitungsrelevante Aspekte wie den Feuchtigkeitsgehalt des Rohkaffees, die Sorten, Aufbereitungsmethoden, Trocknungszeiten und manchmal auch bestimmte Mikroregionen oder Lots.

Dies ist ein wesentlicher Unterschied zum Einkauf bereits verfügbarer Kaffees nach der Ernte. Wir übernehmen das finanzielle Risiko, indem wir uns verpflichten, die produzierten Kaffees zu den vereinbarten Bedingungen definitiv abzunehmen. Im Gegenzug erhalten wir Planungssicherheit und sehr häufig herausragende Qualitäten.

Die folgende Liste enthält Informationen über die zuletzt gezahlten Preise, die Dauer unserer Partnerschaft mit den jeweiligen Kooperativen sowie den Zeitpunkt unseres letzten Besuchs. Einen Scan jedes einzelnen Einkaufsvertrags und aller Rechnungen findet ihr auf unserer Website unter der Rubrik „Transparenz“.

ÜBERSICHT DER EINKÄUFE

Land	Name der Kooperative	Zusammenarbeit seit	Kaffee	Letzter Besuch	Preis FOB \$ / lib.
Guatemala	APPAECE	2012	Blend washed	Felix März 2017	\$3,15
Honduras	COMSA	2011	Blend washed	Steffi März 2018	\$2,87
Honduras	COMSA	2011	Blend Natural	Steffi März 2018	\$3,10
Honduras	COMSA	2011	Blend Honey	Steffi März 2018	\$3,10
Honduras	COMSA	2011	Juan Adolfa Bautista	Steffi März 2018	\$4,50
Honduras	COMSA	2011	Oscar Omar	Steffi März 2018	\$4,00
Honduras	COMSA	2011	Roland Melghem	Steffi März 2018	\$4,00
Honduras	COMSA	2011	Victor Argueta	Steffi März 2018	\$4,00
Honduras	COMSA	2011	Fabio Claros	Steffi März 2018	\$4,00
Peru	CENFROCAFE	2015	Blend washed	Julio Sept. 2017	\$2,87
Ecuador	Waylla Kuri	2012	Robusta washed	Pingo April 2017	\$2,80
Ecuador	Jatari	2011	Robusta washed	Pingo April 2017	\$2,80
Ecuador	ACRIM	2011	Blend washed	Pingo April 2017	\$3,38
Ecuador	APECAP	2013	Blend washed	Pingo April 2017	\$3,38
Ecuador	APECAP	2013	Napoleón Mayo	Pingo April 2017	\$3,60
Ecuador	APECAP	2013	Melecio Mayo	Pingo April 2017	\$3,65
Ecuador	ACRIM	2011	Marcelo Delgado	Pingo April 2017	\$4,50
India	IOFPCL	2013	Washed Robusta	Schwan Januar 2018	\$2,85

***Zusammenarbeit seit:**

Wir von Quijote setzen auf langfristige Partnerschaften und enge Zusammenarbeit. Die Dauer einer Partnerschaft ist ein sehr guter Indikator für die Nachhaltigkeit unseres Modells. Unser Ziel ist es, gemeinsam eine soziale und qualitative Entwicklung voranzutreiben.

Wir sind nicht auf der Suche nach den am höchsten bewerteten Kaffees der Welt, um anschließend zum nächsten Kaffee weiterzuziehen. Wir möchten ein verlässlicher Partner auf dem schwierigen Weg zu hochwertigem Kaffee sein, der kontinuierlich und auf einem hohen Niveau produziert wird.

****Kaffee**

Die meisten unserer Kaffeeimporte sind Blends aus hochwertigen Kaffees, die von verschiedenen Mitgliedern der Kooperativen geliefert werden. Bei Microlots kaufen wir diese immer direkt von der jeweiligen Kooperative.

*****Letzter Besuch**

Wir bemühen uns sehr darum, alle unsere Produzentinnen und Produzenten mindestens einmal im Jahr persönlich zu besuchen. Diese Besuche dienen dazu, die persönliche Beziehung und das gegenseitige Vertrauen zu vertiefen sowie Anforderungen und Meinungen auszutauschen.

Dies ist eine wesentliche Grundlage für Verständnis und Zusammenarbeit bei der gemeinsamen Arbeit an der zukünftigen Entwicklung der Kaffees. Über das gesamte Jahr hinweg bleiben wir per E-Mail, Skype und Telefon kontinuierlich in Kontakt.

******Preis FOB**

Kaffee wird immer in US-Dollar bezahlt. Die dem Preis zugrunde liegende Mengeneinheit ist ein Pfund (lb), also etwa 454 g Rohkaffee.

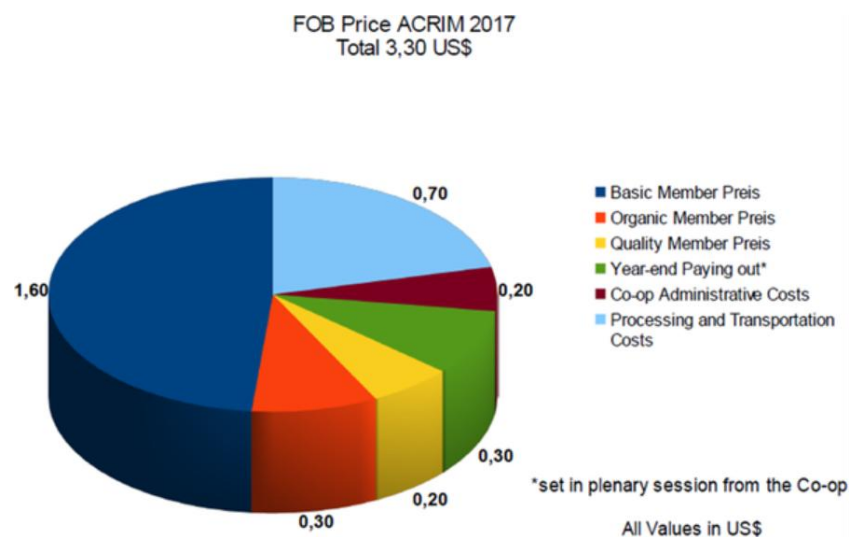
Die von uns gezahlten Preise verstehen sich immer „Free on Board“ (FOB). Bei Kaffee bedeutet dies, dass der Kaffee in GrainPro-Säcken verpackt und für den Export im Verschiffungshafen des Ursprungslandes bereit ist.

Nicht der gesamte von uns gezahlte Betrag geht an die Bäuerinnen und Bauern. Zunächst müssen verschiedene Kosten wie Aufbereitung, Verwaltung, Transport, Verpackung usw. abgezogen werden. Diese Kosten machen insgesamt etwa 30 bis 35 % unserer Preise aus.

Wir arbeiten derzeit an einer noch detaillierteren Kalkulation, um letztendlich auch die tatsächlich an die Bäuerinnen und Bauern ausgezahlten Preise veröffentlichen zu können.

Auf unserer Seite kommen zusätzlich Kosten für Kommunikation, Reisen, Seefracht, Versicherung, Zollabfertigung, Containertransport und Entladung hinzu.

In der folgenden Tabelle zeigen wir am Beispiel von ACRIM, wie sich der FOB-Preis von 3,30 US\$ pro lb zusammensetzt und wie viel jedes Mitglied erhält. Wir werden diese Daten in den kommenden Wochen weiter präzisieren und anschließend für weitere Kooperativen veröffentlichen.



BERECHNUNG UNSERER PREISE

Hier veröffentlichen wir am Beispiel eines unserer Kaffees eine sehr ausführliche Kalkulation. Sie basiert auf unseren tatsächlichen Kosten und der erwarteten Verkaufsmenge von 73.000 kg geröstetem Kaffee im Jahr 2018. Diese öffentliche Kalkulation wird fortlaufend aktualisiert. Sie ist eine sehr wichtige Ergänzung, um transparent darzustellen, warum bei den Produzentinnen und Produzenten in den Ursprungsländern letztlich nur ein „kleines Stück vom Kuchen“ ankommt.

Unsere Löhne belaufen sich derzeit auf 3.900 € pro Person und Monat. Fünf Kolleginnen und Kollegen arbeiten in Vollzeit (40 Stunden pro Woche), vier zu 80 % und eine Person zu 30 %. Zusätzlich zahlen wir 300 € für Kinder oder pflegebedürftige Angehörige. In Zeiten erhöhten Bedarfs, beispielsweise aufgrund von Reisen, Urlaub oder Krankheit, beschäftigen wir vorübergehend zusätzliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Ihr Einsatz ist auf maximal 5 % unserer Arbeitszeit begrenzt und sie erhalten den gleichen Lohn wie wir.

Die Kalkulation berücksichtigt auch Einnahmen aus anderen Geschäftsbereichen wie der „Kaffeeschule Hamburg“ oder dem Verkauf von Rohkaffee an andere Röstereien.

50 % unseres Absatzes an geröstetem Kaffee gehen an Geschäftskundinnen und -kunden wie Bars, Restaurants und Unternehmen. Diese Kundinnen und Kunden erhalten in der Regel einen durchschnittlichen Rabatt von 15 %. Das ist nachvollziehbar, da es wesentlich einfacher und schneller ist, einen einzelnen Karton mit 28 kg Kaffee zu verpacken, zu verschicken und abzurechnen als 20 Kartons mit jeweils 1,5 kg.

Die anderen 50 % werden über unseren Webshop an Privatkundinnen und -kunden verkauft. Wir beliefern keine Wiederverkäufer, mit Ausnahme von Bars, die den Kaffee, den sie ihren Gästen ausschenken, auch zum Verkauf anbieten dürfen.

Für uns ist es gleichermaßen wichtig, unseren Partnerkooperativen den höchstmöglichen Preis zu zahlen und gleichzeitig den Verkaufspreis für unsere Kundinnen und Kunden so niedrig wie möglich zu halten. Der sogenannte „Effective Growers Share“ (EGS) zeigt, dass uns dies gelingt. Der EGS bezeichnet den Anteil des Verkaufspreises, der letztendlich an die Produzentinnen und Produzenten ausgezahlt wird.

Quijote nimmt weltweit eine führende Position unter den transparenten Röstereien ein, die solche Daten überhaupt veröffentlichen. Weitere Informationen dazu findet ihr auf der sehr informativen Website von Transparent Trade Coffee.

Wir gehen nicht nur davon aus, sondern hoffen sehr, dass die Einkaufspreise für Rohkaffee in Zukunft steigen werden, damit die Produzentinnen und Produzenten mehr aus ihrer Arbeit erhalten. Wir zahlen unseren Produzentinnen und Produzenten derzeit einen garantierten Mindestpreis von 2,60 US\$ pro lb für Robusta und 2,87 US\$ pro lb für Arabica. Diese Preise werden an die Inflationsrate angepasst und jährlich erhöht.

Feedback und Verbesserungsvorschläge sind jederzeit mehr als willkommen.

KALKULATION UNSERER VERKAUFSPREISE

Geschätzte Menge gerösteter Kaffee 2018 in kg = 73000 in kg

Position			
Beispiel FOB pro lb			\$3,15
Wechselkurs \$ / Euro		1,13	2,79 €
Preis pro kg Rohkaffee / Hafen im Ursprungsland	Umrechnung von lb in kg		6,15 €
Seefracht		0,16 €	6,31 €
Versicherung und Zollabfertigung		0,02 €	6,33 €
Transporte in Hamburg		0,07 €	6,40 €
Preis in Quijote Lager			6,40 €
Gewichtsverlust beim Rösten		17,00%	7,71 €
Energie / Erdgas für die Röstung	5.000,00 €	0,07 €	7,78 €
Deutsche Kaffeesteuer		2,19 €	9,97 €
Kaffeebeutel mit Ventil, 500 g		0,42 €	10,39 €
Etiketten		0,04 €	10,43 €
Kreditzinsen	4.500,00 €	0,06 €	10,49 €
Kosten für Geldtransaktionen	13.000,00 €	0,18 €	10,67 €
Miete	39.000,00 €	0,53 €	11,20 €
Abschreibung auf Maschinen	13.000,00 €	0,18 €	11,38 €
Sonstige Kosten / Internet / Telefon	6.000,00 €	0,08 €	11,46 €
Transportkosten	9.000,00 €	0,12 €	11,58 €
Tools	3.000,00 €	0,04 €	11,62 €
Entertainment expenses	5.000,00 €	0,07 €	11,69 €
Reisekosten	22.000,00 €	0,30 €	11,99 €
Netzwerk Arbeit	2.000,00 €	0,03 €	12,02 €
Wartung und Reparaturen	4.000,00 €	0,05 €	12,08 €

Weiterbildung der Quijote-Mitarbeiter*innen	7.000,00 €	0,10 €	12,17 €
Projekte im Ursprung	4.000,00 €	0,05 €	12,23 €
Bürobedarf	3.000,00 €	0,04 €	12,27 €
Versand und Abwicklung	15.000,00 €	0,21 €	12,47 €
Versicherung gegen betriebliche Risiken	1.300,00 €	0,02 €	12,49 €
Reinigung	4.150,00 €	0,06 €	12,55 €
Biozertifizierung	800,00 €	0,01 €	12,56 €
Steuerberatung	9.000,00 €	0,12 €	12,68 €
Handelskammer	3.400,00 €	0,05 €	12,73 €
Gewerbesteuer	40.000,00 €	0,55 €	13,28 €
Homepage	15.000,00 €	0,21 €	13,48 €
Flyer	2.500,00 €	0,03 €	13,52 €
Muster	1.200,00 €	0,02 €	13,53 €
Aushilfskräfte (gleicher Stundenlohn wie alle anderen)	20.000,00 €	0,27 €	13,81 €
Löhne und Gehälter	406.600,00 €	5,57 €	19,38 €
Unterstützung für kleine Unternehmen	5.000,00 €	0,07 €	19,45 €
Sonderposten / Gewinn der Kaffeeschule Hamburg	47.000,00 €	0,64 €	18,80 €
Investitionsrücklagen	30.000,00 €	0,41 €	19,21 €
Kapitalrücklagen	40.000,00 €	0,55 €	19,76 €
15 % Rabatt für Kaffeebars	125.000,00 €	1,71 €	21,47 €
7% Umsatzsteuer		7,00%	22,98 €

ÖFFENTLICHE RÖSTPROFILE VS. RÖSTGEHEIMNISSE

Wir sind genervt von der nach wie vor vorherrschenden Geheimniskrämerei innerhalb der Specialty-Coffee-Branche. Unserer Meinung nach sollten Formulierungen wie „Röstgeheimnis“ oder „basierend auf der langjährigen Erfahrung unseres Röstmeisters“ nicht mehr verwendet werden.

Wir können eindeutig feststellen, dass 90 % der Kaffeequalität auf die Arbeit der Produzentinnen und Produzenten beim Anbau, bei der Ernte, Aufbereitung und Lagerung zurückzuführen sind. Wir als Rösterinnen und Röster können den Kaffee lediglich interpretieren. Und wenn wir – wie viele andere in unserer Branche – überhaupt keine Ahnung davon haben, sind wir vermutlich dazu geneigt, ihn zu Tode zu rösten.

Wir sind davon überzeugt, dass eine nachhaltige Entwicklung innerhalb unserer Branche vom umfassenden Austausch und der Weitergabe von Erfahrungen und Wissen abhängt. Wir müssen voneinander lernen und unser Wissen miteinander teilen.

Aus genau diesem Grund der Transparenz gehen wir weiter als jede andere uns bekannte Rösterei in Deutschland und veröffentlichen alle unsere Röstprofile. Die entsprechenden Tabellen findet ihr auf unserer Website. Andere Röstereien erhalten dadurch die Möglichkeit, einen Blick auf unsere „Interpretation“ unserer Kaffees zu werfen und ihre eigenen Röstungen mit unseren zu vergleichen.

Hier findet ihr alle Röstprofile: <https://www.quijote-kaffee.de/transparenz/r%C3%B6stprofile/>