

Café orgánico y comercio justo en Perú

Gino Pelaez Fundes





Kaffeland Peru







¿Qué es la cooperativa Satinaki?

- Más de 60 caficultores asociados
 - Buscamos mejores beneficios para tener una mejor calidad de vida
 - Compromiso personal y grupal
 - 1.320 m y 1.720 m Miguel Grau
 - Optar por calidad en lugar de cantidad
-
- Mehr als 60 assoziierte Kaffeebauern
 - Wir suchen bessere Leistungen für mehr Lebensqualität.
 - Persönliches und gruppenbezogenes Engagement
 - 1.320 m und 1.720 m Miguel Grau
 - Entscheiden Sie sich für Qualität statt Quantität





¿Qué hacemos en la cooperativa Satinaki?

- Nexo entre los productores de café y el mercado cafetalero nacional e internacional.
- Apoyo entre socios
- Procesos cafetaleros

- Ein Bindeglied zwischen Kaffeeproduzenten und dem nationalen und internationalen Kaffeemarkt.
- Unterstützung zwischen Partnern
- Kaffee-Prozesse



Procesos en café

Detrás de una taza de café, existe un arduo trabajo para lograr la mejor calidad

Hinter einer Tasse Kaffee steckt eine Menge harter Arbeit, um die beste Qualität zu erreichen.



Cultivo (Anbau)

Dies ist der Prozess, bei dem die Pflege, die die Pflanze zum Wachsen benötigt, durchgeführt wird. Dann wird die Pflanze in die Kaffeeparzellen gepflanzt.



Cosecha (Ernten)

Dabei werden die Kaffeekirschenbäume, die fertig sind, geerntet. Die Ernte dauert etwa einen Monat.



Despulpado (NachErnten)

Nach der Ernte laufen die Kaffeeirschen durch eine Maschine, die die Bohnen von der Schale trennt.



Secado (Trockene)

Die Bohnen werden zum Trocknen in die Sonne gelegt und es bildet sich eine gelbe Schale auf dem Kaffee. Es wird als "Pergamino" bezeichnet.



Café verde (grüner kaffee)

Wenn der Kaffee fertig getrocknet ist, wird die Schale entfernt und man erhält die grünen Kaffeebohnen.



Tostado (NachErnten)

Maquina pequeña para tostar muestras de socios. No se tuesta en gran cantidad en la cooperativa, el tostado es solo para determinar la calidad en taza de la muestra que se examina. Perdida del 20%

Kleine Maschine zum Rösten von Proben der Mitglieder. Er wird in der Kooperative nicht in großen Mengen geröstet, die Röstung dient nur zur Bestimmung der Tassenqualität der untersuchten Probe. 20% Verlust





Catación (kaffee- verkostung)

Die Kaffees der verschiedenen Partner werden verkostet, um an der Veranstaltung des "Cup of Excellence" teilnehmen zu können und die Qualität der einzelnen Kaffees zu bewerten, um ihnen eine Note zu geben.



Plagas en el café

Kaffee ist nicht frei von Schädlingen und Krankheiten wie andere Früchte, sie sind empfindlich gegenüber verschiedenen Arten von Angriffen



Roya en cafetales

Perdidas de 30% en cosechas. Alteraciones en las condiciones climáticas (aumento de la precipitación, cambios en la temperatura del aire, disminución del brillo solar y alta humedad relativa), generando estrés en las plantaciones de café en aquellas variedades que carecen de genes de resistencia al hongo.

Verluste von 30 % bei den Ernten. Veränderungen der klimatischen Bedingungen (erhöhte Niederschläge, Änderungen der Lufttemperatur, geringere Sonneneinstrahlung und hohe relative Luftfeuchtigkeit), die in den Kaffeeplantagen bei den Sorten, denen Resistenzgene gegen den Pilz fehlen, Stress erzeugen.



Broca en cafetales

Plaga que más daño causa a los cultivos de café a nivel mundial. perdidas por \$500 millones de dólares anuales. Pérdida de calidad. Evitar la permanencia de fruta en la planta o en el suelo.

Der Schädling, der weltweit die meisten Schäden an Kaffeekulturen verursacht, mit Verlusten von 500 Millionen Dollar pro Jahr. Verlust von Qualität. Vermeiden Sie den Verbleib von Früchten an der Pflanze oder auf dem Boden.



Comercio Justo

Condiciones laborales y salarios
adecuados para los productores

Angemessene
Arbeitsbedingungen und Gehälter
für Produzenten



¿Cuáles son los beneficios del comercio justo?

- Mejor precio por kg que en el mercado
 - Mejor calidad de vida
 - Mayores oportunidades laborales
 - Confianza en los consumidores
 - Cuidado del medio ambiente
 - Transparencia
 - Condiciones de trabajo dignas
-
- Besserer Preis pro kg als auf dem Markt
 - Bessere Lebensqualität
 - Bessere Jobchancen
 - Vertrauen in die Verbraucher
 - Sorge für die Umwelt
 - Transparenz
 - Anständige Arbeitsbedingungen





Variación de precios en el mercado

	Estándar	Fairtrade	Alianzas
\$ Libra	\$ 0.95	\$ 1.40	\$ 2.50
\$ Kilogramo	\$ 2.09	\$ 3.08	\$ 5.50
€ Kilogramo	€ 1.76	€ 2.60	€ 4.64



Sortiment

★★★★☆ (5)

AMAROY Bio-Fairtrade Caffè Crema 1 kg

€ 9,99

Packung inkl. MwSt.

Garze Rohne

[Zur vollständigen Produktbeschreibung](#)




Nächste Filiale finden



Sortiment

0 bis 1erster eine Bewertung ab

EXPRESSI Espresso Reggio 16 Kapseln

€ 2,79

Packung (100 g = € 2,82) inkl. MwSt.

Expressi Espresso Reggio in Kapseln mit ausgewogenem Aroma

[Zur vollständigen Produktbeschreibung](#)

Nächste Filiale finden



NEU - KAFFEE - MEXIKO

PACHA MAMA, PERU

COFFEE

31 November 2024 in Auswahl

Die kargerprodukt dieser Kaffee hat ein edler Geschmack. Er ist vollständig mit einer würrigen Note und leicht ein erdigen Note. Die Verbindung zwischen arboridolage und Fruitaroten ist sehr harmonisch. Der Touch von Mavacay gibt ihm einen Charakter. Dieser Kaffee von Peru ist für Frühstück oder besondere Highlight.

Unser Schmeckerempfehlung

▼




Philip, Peru & 873 weitere kaufen dieses Produkt von Zucker

Wahl 100g 1000g

Wahlzeit Süden

BRAND



Huella de Carbono

Emisiones de gases de efecto invernadero y causantes en el proceso del café

Treibhausgasemissionen und Treiber im Kaffeeprozess



¿Cuáles son los factores que afectan al medio ambiente?

- Semilla
- Consumo de agua
- Cuidados
- Cosecha
- Envío, transporte hacia el tostador
- Embalaje, sacos de yute
- Tostado
- Saatgut
- Wasserverbrauch
- Pflege
- Ernte
- Versand, Transport zum Röster
- Verpackung, Jutesäcke
- Braten



¿Qué es la cáscara de café?

- Se aprovechan más los recursos de las plantas de café
 - Un nuevo ingreso para los caficultores
 - Evita el desperdicio de toneladas de cáscaras de café que antes eran desechadas
 - Nuevas posibilidades para el consumidor
-
- Die Ressourcen der Kaffeepflanze werden stärker genutzt
 - Ein neues Einkommen für Kaffeebauern
 - Vermeidung der Verschwendung von Tonnen von Kaffeeschalen, die bisher weggeworfen wurden
 - Neue Möglichkeiten für den Verbraucher



“Die Kaffeepflanzen sind meine Kinder. Sie können nicht sprechen, aber ich weiß sofort wenn ihnen etwas fehlt und kann sie auch gut entwickeln”

Edgar Montes, Feb 2014 Peru



*Vielen Dank und genießen Sie
den guten Kaffee*