



LABELPROJEKT

KAFFEEBOHNEN

MIGROS-BIO | MAX HAVELAAR

SHAYNA JUCKER

ETK 17C | TECHNIK UND UMWELT

19. APRIL 2019

INHALTSVERZEICHNIS

PRODUKT

ENTSTEHUNG

MIGROS-BIO

PRODUKTE MIT DIESEM LABEL

FAIRTRADE-STANDARDS

FAIRTRADE-LABEL

MAX HAVELAAR

PRODUKTE MIT DIESEM LABEL

FAIRTRADE-STANDARDS

FAIRTRADE-LABELS

FAIRTRADE-KAFFEE

HANDELSWEG

DIE RÜCKVERFOLGUNG VON DER PLANTAGE BIS IN DIE TASSE

KLIMAWANDEL

BIO LOHNT SICH

AUS FAIRTRADE-PRÄMIE REALISIERTE PROJEKTE

FAZIT

QUELLEN

PRODUKT

KAFFEEBOHNEN



PRODUKTE WAHL

Mein ausgewähltes Produkt sind die Kaffeebohnen aus dem Migros. Da ich ein sogenanntes „Migros-Kind“ bin, gehe ich eigentlich fast immer in den Migros einkaufen. Meine Entscheidung für diese Kaffeebohnen hatte ich ziemlich schnell, dadurch dass ich sehr viel Kaffee trinke und wir diese Bohnen auch selbst bei uns zuhause haben. Auch ein Grund für den Entscheid dieses Produktes war, dass eigentlich die ganze Geschichte von Max Havelaar gewissermassen mit Kaffee begann.

Das Produkt ist vom Label **MIGROS-BIO** und wurde zusätzlich ausgezeichnet mit dem Label von **MAX HAVELAAR**. Die Mischung enthält 100% edle Arabicas (eine Art der Pflanzengattung Kaffee und ist eine der bedeutendsten Kaffeepflanzen wirtschaftlich gesehen) aus Mittel- und Südamerika.

ENTSTEHUNG

LABELS | KAFFEE



MIGROS-BIO

Schon in den 60er-Jahren hat Migros Bio-Produkte lanciert, jedoch war damals die Zeit noch nicht bereit für Bio. 1995 wurde das Bio-Label der Migros, wie wir es jetzt kennen, gestartet. Zu Beginn führten sie jedoch nur Früchte und Gemüse. Bald darauf folgten allerdings auch Milchprodukte, Brot, Eier, Backwaren, sowie Fleisch und Fisch. Heutzutage sind es über 1'600 Produkte, welche uns die Migros unter ihrem Bio-Label anbietet. Ein Sortiment von Mayonnaise über Schokolade bis hin zu Tee und Babynahrung. Die meist verkauften Migros-Bio-Produkte sind: Bananen, Joghurt, Milch, Karotten und Eier. Der Prozentuale Wert des Migros-Bio Konsums steigt von Jahr zu Jahr. Im Jahre 2009 stieg er von 27% bis ins Jahr 2014 auf 35% (Woche/Konsument).

Das Label zeichnet biologisch produzierte Lebensmittel aus. Inländische Lebensmittel werden mit den Bio-Suisse Richtlinien zertifiziert. Produkte aus der Schweiz werden bei den zuständigen Kontroll- und Zertifizierungsstellen auf Stufe Handel und Verarbeitung bei Bio-Inspecta AG, das Institut für Marktökologie (IMO) und Procert Safety AG, überprüft. Hingegen bei den Importen vom Ausland stützt sich die Migros auf die Forderungen der EU-Bio-Verordnung, welches Zusatzaufgaben, wie Verbote von Flugtransporten sind. Die zuständigen nationalen Kontroll- und Zertifizierungsstellen sind z.B. Ecocert, SKAL oder das Institut für Marktökologie (IMO). Die Produkte, welche aus dem Süden importiert werden, sind in der Regel zusätzlich mit Max Havelaar Zertifiziert. Weitere Zusatzanforderungen, welche die Migros stellt, sind bei Sozialem, Verpackungen, Rückstandskontrollen, etc.

Auch heute noch sind Bio-Produkte etwas teurer als herkömmliche Produkte. Dies kommt daher, dass der Anbau sehr aufwendig ist. Die Verdienste aus Bio-Betrieben sind bis zu 50% weniger und das Risiko von Schädlingen oder Krankheiten ist grösser. Die Pflanzen werden jedoch ohne chemische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger angebaut, sie erhalten nur organischen Dünger. Bei den Tieren erhalten alle mehrheitlich biologisches Futter und haben immer genügend regelmässigen Auslauf im Freien. Flugtransporte und Gentechnologie sind bei Tieren, sowohl auch bei Pflanzen streng verboten. So wird wirklich nur das auf den Tisch gebracht, was wirklich biologisch erwirtschaftet wurde.

PRODUKTE MIT DIESEM LABEL

Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Milchprodukte, Eier, Getreide, Pflanzen und Saatgut, Kräuter und Gewürze, Früchte und Gemüse, Tee, Kaffee und Kakao.

FAIRTRADE-STANDARDS

- Der Mist von Kühen wird als natürlicher Dünger für die Bestreung der Felder verwendet.
- Schädlinge, wie Läuse oder Olivenfliegen werden mit ihren natürlichen Feinden, den Marienkäfern und Schlupfwespen, bekämpft.
- Die Tiere auf dem Bio-Bauernhof erhalten soweit möglich, hofeigenes Bio-Futter
- Tiergerechte Haltung
- Vielseitige Fruchtfolge (zeitliche Abfolge, der auf einer landwirtschaftlichen Fläche angebauten Nutzpflanzenarten, im Ablauf der Vegetationsperiode)
- Produktion im Einklang mit den natürlichen Kreisläufen
- Verbot von Flugtransporten
- Schweizer Bio-Produkte werden Ausländischen vorgezogen

FAIRTRADE-LABEL



DAS FAIRTRADE-LABEL

Fair angebaute und gehandelte Produkte.



MAX HAVELAAR

Es beginnt alles 1991/92 mit der Kampagne "sauberer Kaffee". Sie bestand aus sechs grossen Schweizer Hilfswerken: Swissaid, Fastenopfer, Brot für Alle, Helvetas, Caritas und HEKS.

In Zusammenarbeit mit der damaligen Importgesellschaft 3.Welt OS3 (die heutige claro Fairtrade AG) und der Weltladenbewegung war das Ziel der Kampagne, ein Label in der Schweiz für fair gehaltenen, "sauberen" Kaffee einzuführen.

Es ging darum, mit einem Labelansatz den fairen Handel aus der Nische zu bringen und mehr Wirkung für die Produzenten im Süden zu erzielen. Um ihre Ziele zu erreichen war zwingend wichtig für sie, dass einer der beiden Grossverteiler, Migros oder Coop, das Projekt mitträgt. Schlussendlich wurden beide zu wichtigen Handelspartnern. Wer die Standards von Fairtrade erfüllt, kann seither ihre fair gehaltenen Produkte mit einem Label auszeichnen.

Max Havelaar hat es geschafft, in der Schweiz eine ansehnliche Breitenwirkung für Fairtrade zu erzielen (Marktanteil 54%). Weltweit gesehen ist der Fortschritt jedoch immer noch bescheiden. Sogar Bananen oder Kaffee, welche in der Schweiz die erfolgreichsten Produkte sind, liegt beim Weltmarktanteil der Wert gerademal bei ca. 2%.

Fairtrade ist viel mehr als ein „Fairer Preis“. Die Hauptpunkte sind die Stärkung der Produzentenorganisationen, wo Prämie und Mindestpreis eine wichtige Rolle spielen, aber auch Unterstützung vor Ort und demokratische Organisationsstrukturen sind essentielle Instrumente. Sehr entscheidend sind langfristig höhere und stabilere Einkommen. Die Investition in die Produktivität ist hierbei sehr wichtig, weil sie dadurch zu höheren Mengen und damit zu höherem Einkommen vorrücken.

PRODUKTE MIT DIESEM LABEL

Früchte und Gemüse, Pflanzen und Saatgut, Reis, Textilien, Watteproduktion, Fruchtsäfte, Honig, Zucker, Sportbälle, Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Milchprodukte, Eier, Getreide, Kräuter und Gewürze, Tee, Kaffee und Kakao.

FAIRTRADE-STANDARDS

Die Produkte, welche mit dem Fairtrade-Label von Max Havelaar ausgezeichnet werden, sind nach den internationalen Standards von Fairtrade angebaut und gehandelt. Es sind die Regeln der Kleinbauernorganisationen, Plantagen und Unternehmen. Sie übernehmen **SOZIALE, ÖKONOMISCHE** und **ÖKOLOGISCHE** Mindestanforderungen, an welchen sie sich festhalten müssen.

Durch diese Anforderungen, wird eine nachhaltige Entwicklung der Produzentenorganisation in den Entwicklungs- und Schwellenländern gewährleistet. Sie haben gewisse Kernanforderungen und sogenannte Entwicklungsindikatoren (zeigt den sozialen und wirtschaftlichen Stand eines Landes).

Um eine Fairtrade-Zertifizierung zu erhalten, müssen diese Anforderungen von allen Produzenten-Gruppen erfüllt und eingehalten werden. Zudem müssen nach der Zertifizierung die Entwicklungsanforderungen beachtet werden.

Das Ziel ist unter Anderem, die Arbeitsbedingungen der Hersteller und die Organisation selbst zu verbessern. Auch ein Punkt dafür ist, sich auf die Umwelt zu fixieren und diese mit langfristig wirkenden Massnahmen zu verbessern. Da die Handelsbedingungen für jedes Produkt unterschiedlich sind, gibt es ergänzend zu den Basisstandards, spezifische Standards. Produkt- und herkunftsspezifisch werden die Mindestpreise und Prämien festgelegt und bei Bedarf angepasst.

SOZIALE

- Geregelte Arbeitsbedingungen
- Organisation in demokratischen Gemeinschaften (bei Kooperativen)
- Diskriminierungsverbot
- Förderung gewerkschaftlicher Organisation (auf Plantagen)
- Verbot ausbeuterischer Kinderarbeit

ÖKONOMISCHE

- Vorfinanzierung
- Bezahlung von Fairtrade-Mindestpreis und Fairtrade-Prämie
- Transparente Handelsbeziehungen
- Verwendung des Fairtrade-Labels
- Regelung des Waren- und Geldflusses

ÖKOLOGISCHE

- Schutz natürlicher Ressourcen
- Förderung des Bio-Anbaus durch zusätzliche Bio-Erlöse
- Kein gentechnisch verändertes Saatgut
- Verbot gefährlicher Pestizide
- Umweltschonender Anbau

KLEINBAUERNORGANISATIONEN UND PLANTAGEN

Fairtrade will besonders Kleinbauernfamilien helfen und diese stärken. Es sind rund zwei Milliarden Menschen (rund ein Drittel der Menschheit) unmittelbar von Kleinbauernfamilien abhängig. Das Ganze stärkt sie und soll ihre Infrastruktur und die Produktivität sehr verbessern. Bei Plantagen steht der Aufbau von besseren Arbeitsbedingungen im Vordergrund.



FAIRTRADE-LABELS

Max Havelaar hat Unterteilungen in verschiedene Labels. Allgemein deutet das Label auf Ware, die aus fairem Vertrieb kommen und bei deren Erzeugung bestimmte soziale, ökonomische und ökologische Kriterien eingehalten wurden. Die Labels ermöglichen den Kleinbauern stabilere Preise, als auch dauerhaftere Handelsbeziehungen.



DAS FAIRTRADE-LABEL

Fair angebaute und gehandelte Produkte.

Alle Zutaten müssen unter Fairtrade-Bedingungen erhältlich
und Zertifiziert sein.



DAS FAIRTRADE-LABEL (MIT PFEIL)

Zusammengesetzte Produkte.
Weißt auf weiterführende Infos auf Rückseite des Produkts.



PRODUKTSPEZIFISCHE-LABELS

Sind für alle Produktionsschritte direkt rückverfolgbar.



EINZELZUTATEN

Sind Mischprodukte wobei nur einzelne Zutaten Zertifiziert sind.



EHEMALIGE-LABELS

Sind weiterhin gültige Labels, werden jedoch in den kommenden Monaten ersetzt.
Fair angebaute und gehandelte Einzelzutaten.

FAIRTRADE-KAFFEE

Kaffee zählt weltweit zu den wichtigsten Exportgütern. Rund 25 Millionen Produzenten bauen ihn an (überwiegend Kleinbauern). Sie besitzen weniger als 10 Hektaren Land und sind meist in abgelegenen Regionen. Der Tagesverdienst der Arbeiter liegt bei weniger als 2 Dollar und zusätzlich sind sie mit vielfältigen Problemen konfrontiert.

Mit Fairtrade sind die Kleinbauern mit demokratischen Kooperativen zusammengeschlossen und können so mit vereinter Kraft am Markt auftreten. Die Kaffee-Produzenten sind überall auf der ganzen Welt verteilt.

Kaffee ist nach Erdöl der zweitwichtigste Exportrohstoff und im Nord- und Südhandel ist er sogar das wichtigste Agrargut. Ergänzend ist Kaffee der Pionier unter den Fairtrade-Produkten.

Man leistet einen wertvollen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kaffeebauernfamilien durch den Kauf eines Fairtrade-Kaffees. Beifolgend ist es eine Förderung des Umweltschutzes, da diese Massnahmen verbessert werden können. Die Kaffeekooperativen werden auch bei der Anpassung an die veränderten klimatischen Bedingungen unterstützt.



HERKUNFT:

Bolivien, Brasilien, Burundi, China, Elfenbeinküste, Kamerun, Kolumbien, Costa Rica, Dominikanische Republik, Ecuador, Äthiopien, Guatemala, **HONDURAS**, Indonesien, Indien, Kenia, Laos, Malawi, Mexiko, Nicaragua, Osttimor, Peru, Papua Neu-Guinea, Republik Kongo, Ruanda, El Salvador, Tansania, Thailand, Uganda, Vietnam, Sambia

ANGEBOT:

Ganze Bohnen, gemahlen, gefriergetrocknet (Instantkaffee), koffeinfrei, Pads/Pods, Kapseln

HANDELSWEG

UMWELT | WIRTSCHAFT



DIE RÜCKVERFOLGUNG VON DER PLANTAGE BIS IN DIE TASSE

Da mein Kaffee ein Migros-Bio-Label-Produkt ist habe ich auf der Migros-Seite, durch die EAN-Nummer (European Article Number), den Handelsweg auffindbar machen können. Sie stellt eine eindeutige internationale Produktkennzeichnung für Handelsartikel dar.

DIE KAFFEE-KOOPERATIVE COPROCAEL AUS HONDURAS

Der Ursprung der Kaffeebohnen liegt in Honduras, genauer gesagt in der Stadt Ocotepeque.

Die Coprocael (Cooperative de Productores de Café Encarnacion Limitata) aus Honduras produzieren Kaffee unter Fairtrade-Standards. Sie wurde im Jahre 2000 gegründet und liegt nahe der Grenze El Salvadors. Die totale Mitarbeiteranzahl liegt bei 170 und dies auf einer Ackerfläche von rund 1546.20 ha. Inzwischen zählt die Kooperative, dass bei rund 100 Mitgliedern der Lebensstandard verbessert wurde.



VORBILD FÜR EINEN NEUANFANG

Durch den Hurrikane 1998, der die Infrastruktur Honduras zerstört hatte, wagten viele Kaffeebäuerinnen und -bauern einen Neuanfang. Es wurden viele honduranische Kaffee-Pflanzen verdorben und konnten nicht geerntet werden, deshalb begannen sie von Neuem.

Im Jahr 2000 erschien die Gründung der Kooperativen Coprocael in Honduras. Sie liegt in der Gemeinde La Encarnación im Gebiet Ocotepeque. Die rund einhundert Mitglieder der Kooperative und ihre Familien profitieren seitdem deutlich vom fairen Handel. Durch ihr zusammengetragenes Wissen ermöglicht es ihnen, die Qualität ihrer Kaffeepflanzen zu verbessern. Mittlerweile bauen sie sogar einen Teil unter ökologischen Voraussetzungen an.

BIOLOGISCHER-ANBAU

Die Bauern nutzen für die ökologischen Kaffee-Pflanzen Wurmkompostierung und die Reste der Kaffee-Früchte werden von Würmern direkt vor Ort zersetzt und anschliessend als natürliche Düngemittel verwertet. Dreimal jährlich wird jede Kaffeepflanze mit je 1,5 Kilogramm Kompost genährt. Der Geschäftsführer der Coprocael und andere Kaffeebäuerinnen und -bauern nutzen zusätzliche organische Düngemittel.

Da jetzt immer mehr Kooperativen auf den Bio-Anbau wechseln, rechnet man langfristig damit, dass immer mehr Kooperativen-Mitglieder auf Bio-Anbau setzen. Es zahlt sich langfristig gesehen aus, auf eine nachhaltige Zucht der Kaffeepflanzen zu setzen. Chemische und teure Düngemittel sind überflüssig, wodurch die Kaffeeproduzentinnen und -produzenten von den Nebenwirkungen der giftigen Pestizide verschont bleiben. Zudem wird die Umwelt verschont. Die Fairtrade-Kaffee-Kooperative Coprocael besitzt und unterhält eine Modellfarm. Die Farm wird genützt, um anderen Bäuerinnen und Bauern beizubringen, wie ein biologischer Anbau funktioniert und die daraus resultierenden, positiven Ergebnisse zu veranschaulichen. In nur wenigen Jahren schufen die Mitglieder durch Mulch (unverrottete organische Materialien für die landwirtschaftliche Bodenbedeckung) und Wurmkompostierung, aus dem völlig trockenen Land, eine hochproduktive Kaffeepflanzenzucht.



NACH DER ERNTE WIRD DIE NACHHALTIGKEIT WEITERGEFÜHRT

Im Gegensatz zur herkömmlichen Weiterverarbeitung der Kirschen über Waschung und Fermentierung, wird für die Weiterverarbeitung der geernteten Kaffeekirschen eine Nassmühle verwendet. Die maschinelle Verarbeitung durch die Nassmühle steht für Nachhaltigkeit, weil weniger Wasser verbraucht wird und ebenfalls vermindert sich die Wasserverschmutzung enorm. Anscheinend wirkt sich, laut Kaffeekennern, die schonende Verarbeitung mithilfe der Nassmühle, auch sehr positiv auf den Geschmack des Kaffees aus. Nach der Nassmühle geht es weiter mit der Trocknung, welches auch unter nachhaltigen Bedingungen geschieht. Sie unterscheiden zwischen drei verschiedenen Methoden, welche alle drei unter anderem mit der Kraft der Sonne funktionieren.



KLIMAWANDEL

Für landwirtschaftliche Produktionen und wirtschaftliche Entwicklungen wird der Klimawandel fast nur negative Auswirkungen haben, vor allem in Entwicklungsländern. Er ist eine der größten Herausforderungen des 21. Jahrhunderts, wenn nicht die Grösste. Die ganze Welt ist betroffen, vor allem die Länder des globalen Südens. Das Wettermuster ändert sich, die Durchschnittstemperatur steigt, Starkregen, Wirbelstürme und Überschwemmungen nehmen zu. Und all das durch den Klimawandel. Ganz viele Nutzpflanzen, unter anderem Kaffee, reagieren sehr sensibel auf Temperaturänderung. Die Veränderung des Klimas ist zudem sehr schädlich für neue Pflanzenkrankheiten und Schädlingsarten. Die gefährdeten Kleinbäuerinnen und -bauern in Entwicklungs- und Schwellenländern leben von den Feldfrüchten, welche sie für ihre Familie und den Verkauf anbauen. Ausfälle oder Ernterückfälle würden daher ihre Existenz bedrohen.

ANSATZ

Fairtrade baut auf zwei Säulen, um dem Klimawandel dauerhaft entgegenzuwirken. Zum einen die Menge der Treibhausgasemissionen zu verringern und zum anderen die Produzentenorganisationen bei der Anpassung an die Auswirkungen von Klimaveränderungen zu helfen. Rund ein Drittel der Kriterien der Fairtrade-Standards nehmen Bezug auf Umwelt- und Klimaaspekte. Fairtrade verlässt sich jedoch nicht nur auf ihre Standards.

Sie haben ein Klimaprogramm entwickelt, welches über Weiterbildungen und Schulungen durch die Fairtrade-Produzentennetzwerke umgesetzt wird, aber auch durch konkrete Pilotprojekte und Anpassungsmassnahmen vor Ort. In Afrika wird von dem Produzentennetzwerk Fairtrade Afrika eine Climate Change Academy geplant.

Es gibt bereits eine Fairtrade-Internationale Arbeitsgruppe (Climate Change Working Group), welche sich 2015 vor allem damit beschäftigt, die Vorbereitungen zur Veröffentlichung des Fairtrade Climate Standards zu vollbringen.

- UMWELTKRITERIEN:

Umstellung auf erneuerbare Energie, nachhaltigem Umgang mit Müll und Wasserressourcen, sowie Reduktion der Treibhausgase sind alles Umweltkriterien, welche von den Produzenten eingehalten werden müssen.

- UMWELTENTWICKLUNG:

Es gelten verschiedene Kriterien der Standards im Bezug zum Klimawandel, darunter sparsame Wasserverwendung und sehr eingeschränkter Einsatz von Düngemitteln und Pestiziden. Die Herstellung ist extrem energieaufwendig, jedoch eine Förderung von Bio-Anbau und Biodiversität. Durch diese Massnahmen wird das Ökosysteme gegen Klimaveränderungen stabilisiert. Verhindern kann es jedoch nicht, dass der Klimawandel ein immer ernsteres Problem für die landwirtschaftliche Produktion wird. Fairtrade hat darauf mit der Entwicklung des Fairtrade-Klimastandards reagiert. Der Klimastandard entstand in enger Kooperation mit der Gold Standard-Stiftung, welche sich schon damit befassten in Bezug auf Klimaschutz und nachhaltiger Entwicklung.

- BERATUNG:

Produzenten erhalten über die Berater Zugang zu Fachwissen. Sie trainieren, sich dem Klimawandel zu stellen und Abwehrstrategien zu entwickeln. Die Trainingsschwerpunkte sind Wasser- und Umweltmanagement, sowie Schutz von Erde und Artenvielfalt.

BIO LOHNT SICH



Bio-Produkte sind zwar im Kauf etwas teurer, jedoch ist es gut für sich selbst und tut der Umwelt etwas Gutes. Dies gilt für Heute und für die Generation von Morgen.

- Weniger Rückstände, mehr Vitalstoffe.
- Förderung der Biovitalstoffe
- Schutz von Boden, Wasser, Luft, Klima.
- Artgerechte Tierhaltung

AUS FAIRTRADE-PRÄMIE REALISIERTE PROJEKTE

Es wurde die Infrastruktur und die Produktivität berücksichtigt. Es gab eine Vorfinanzierung der Ernte und Verbesserung der Bewässerungssysteme, zudem kamen Verleihe von Werkzeugen für Renovationsarbeiten.



GLADIS PORTILLO, KAFFEEBAUER UND MITGLIED DER KOOPERATIVE

"Dank der Zertifizierung wissen wir jetzt, wie wichtig es ist, unser Anbauverfahren zu dokumentieren und die Kosten zu kontrollieren. Die Kenntnisse über die Kosten ist jetzt unser Ausgangspunkt, wenn wir einen fairen Preis für unseren Kaffee aushandeln und eine fundierte Entscheidung darüber treffen, wann wir verkaufen wollen."

FAZIT

Ich bin sehr zufrieden mit meiner Arbeit, jedoch ist sie sehr lang geworden. Ich habe bei der Recherche schon von Anfang an gewusst, dass diese Arbeit sehr ausführlich wird. Dieses Thema kann man nicht kurzhalten.

Ich habe sehr viel über die beiden Labels gelernt, vor allem im Bezug zum Kaffee. Meine Interessen wurden von Zeile zu Zeile, die ich gelesen habe, höher. Ich merkte, wie wichtig es ist, mehr Bio zu kaufen und sich allgemein intensiver damit zu befassen.

Ich bin sehr begeistert von der Kaffee-Kooperative in Honduras und möchte eigentlich nur noch diesen Kaffee kaufen. Im Verlaufe der Zeit habe ich wahrgenommen, was diese kleinen Bohnen alles bewirken, wenn man sie richtig produziert und handelt.

KLEINE BOHNEN GROSSE WIRKUNG ...

QUELLEN

[https://www.utzcertified.org/index.php?option=com_interactivemap&view=memberDetails&cid=10570&lang=de&aid\[\]=1716&pid=2](https://www.utzcertified.org/index.php?option=com_interactivemap&view=memberDetails&cid=10570&lang=de&aid[]=1716&pid=2)

https://www.maxhavelaar.ch/fileadmin/CH/Mediathek/Kaffeeleaflet_D_Einelseiten.pdf

<https://www.gourmesso.de/fairtrade-kaffee/honduras>