

## Positionspapier

### **Mehr Wertschöpfung im globalen Süden**

Der Fokus unserer Arbeit als Fairhandels-Unternehmen ist es, wirtschaftlich benachteiligten Kleinproduzenten aus Afrika, Asien und Lateinamerika neue Absatzmärkte zu verschaffen und ihre Kompetenzen zu stärken. Dies tun wir seit den 1970er Jahren durch den Import von Handwerksprodukten und Lebensmitteln.

Unser Unternehmensziel ist es, sichere Arbeitsplätze im globalen Süden zu schaffen und zu fördern. Je weiter ein Produkt im Ursprungsland verarbeitet bzw. veredelt wird (auch „Wertschöpfung“ genannt), desto mehr Arbeitsplätze werden dort geschaffen. Dies hat den Vorteil, dass Menschen vor Ort neue Qualifikationen erlernen und sich weiterbilden.



Das findet bereits bei unserem kompletten Handwerkssortiment statt: Wir importieren derzeit etwa 4.000 ausschließlich fertig verarbeitete Handwerksprodukte wie beispielsweise Schmuck, Körbe oder Spielzeug. Mehr als 80 unserer Lebensmittel werden vollständig im Herkunftsland verarbeitet, abgefüllt und verpackt.

### **Lebensmittel: Schrittweise Erhöhung der lokalen Wertschöpfung**

Bei unserem Lebensmittel-Sortiment arbeiten wir kontinuierlich daran, die lokale Weiterverarbeitung im Ursprungsland zu erhöhen. Dazu arbeiten wir mit unseren Handelspartnern an langfristigen Lösungen, damit die Produzenten immer mehr Schritte in der Wertschöpfungskette in ihrem eigenen Land durchführen können: Vom Anbau des Rohstoffs, über die Auswahl der Rezeptur und das Mischen bis hin zur Abfüllung, Qualitätskontrolle und Verpackung. Gängige Praxis ist dies bereits bei unseren Grillsaucen aus Südafrika, dem Kokosöl aus Sri Lanka oder den Brotaufstrichen aus dem Libanon. Die Produzenten stellen die Produkte selbst her, kaufen das Verpackungsmaterial vor Ort ein, füllen die Produkte ab und verpacken sie transportfertig.



### **Herausforderung: Unterschiedliche Voraussetzungen im Ursprungsland**

Für unsere derzeit ca. 400 Lebensmittel müssen wir meist individuelle Lösungen finden. Die Situation vor Ort ist bei unseren Handelspartnern sehr unterschiedlich: Nicht immer ist eine lokale

Weiterverarbeitung möglich oder sinnvoll. Das ist abhängig vom jeweiligen Land, Produkt, Klima, Infrastruktur, vorhandenem Know-how etc. Um deutschen Qualitätsstandards zu entsprechen sind geschultes Personal und eine geeignete technische Ausrüstung notwendig. Die Maschinen entsprechen nicht immer den produktspezifischen Anforderungen des deutschen bzw. europäischen Marktes.

### **Herausforderung: Höchste Qualität garantieren**

Unser Anspruch ist es, unseren Kunden Produkte mit höchsten Qualitätsstandards und einer gleichbleibenden Produktqualität anzubieten. Ein Beispiel: Noch nicht alle unsere Handelspartner haben die Möglichkeit, Lebensmittel wie z.B. Gewürze unter Schutzatmosphäre (Stickstoffausschluss) abzufüllen. Wir übernehmen dies solange für sie, bis dafür die Voraussetzungen im Ursprungsland geschaffen sind. Um das zu erreichen, fördern wir die Weiterbildung bei unseren Handelspartnern und unterstützen eine moderne, technische Ausrüstung – beispielsweise durch die Zahlung einer Fair-Trade-Prämie, eine bis zu 100 %ige zinsfreie Vorfinanzierung oder den El Puente-Entwicklungsfonds.

### **Mischprodukte**



El Puente lässt sogenannte „Mischprodukte“ in Deutschland herstellen. Mischprodukte sind Lebensmittel, die aus mehreren Zutaten bestehen wie z.B. Kekse. Die Rohstoffe für den Keks stammen von verschiedenen Kontinenten – beispielsweise Kakao aus Bolivien und Nüsse aus Indonesien. Somit ist eine Herstellung im Erzeugerland nicht möglich bzw. ökologisch nicht sinnvoll. Wir führen daher die einzelnen Zutaten in Deutschland zusammen und lassen die Weiterverarbeitung zum Endprodukt von einem bio-zertifizierten Betrieb in Deutschland durchführen.

### **Beispiel Quinoa-Fertigmischungen: 100 % lokale Wertschöpfung**

Wir möchten immer mehr Produkte im Ursprungsland fertigstellen lassen. Das ist uns gerade bei unseren neuen Quinoa-Fertigmischungen aus Bolivien gelungen: Quinoa-Bratlinge, Quinoa-Risotto und Quinoa-Taboulé aus bio-zertifiziertem Anbau. Die Wertschöpfung erfolgt zu 100 % in Bolivien: Unser Handelspartner Coronilla stellt die Mischungen selbst her, übernimmt die Qualitätskontrolle, kauft das Verpackungsmaterial vor Ort ein, füllt die Mischungen eigenständig ab und verpackt sie für den Transport. Unsere Fairhandels-Kriterien gelten für alle Verarbei-



tungsschritte, die direkt bei den Handelspartnern erfolgen.

### **Sonderfall Kaffee**

El Puente importiert Rohkaffee. Wir lassen ihn seit mehr als 20 Jahren in der kleinen Rösterei Niehoff im westfälischen Gronau rösten. Das hat folgende Vorteile:



- Durch die Röstung in Gronau haben wir sehr frischen Kaffee mit einem längeren Mindesthaltbarkeitsdatum, da die Haltbarkeit eines Kaffees erst nach der Röstung beginnt.
- Für spezielle Geschmackskompositionen lassen wir bei Niehoff Kaffees aus verschiedenen Ländern mischen. So erhöhen wir die Vielfalt in unserem Kaffeesortiment und können möglichst viele Kundengeschmäcker ansprechen.
- Eine Röstung, die unseren hohen Qualitätsstandards entspricht, ist aufgrund der technischen Gegebenheiten bei unseren Handelspartnern nicht immer möglich. Durch die Röstung bei Niehoff können wir unseren Kunden eine hohe und gleichbleibende Produktqualität bieten.

Niehoff ist auf das Rösten von biologisch angebauten und fair gehandelten Kaffees spezialisiert und gilt als die älteste Bio-Rösterei Deutschlands.

### **Unser Ziel: Kunden zufrieden stellen**

Es kommt für uns immer darauf an, was sich die Weltläden – unsere Hauptkundengruppe – wünschen und welche Produkte nachgefragt werden. Dies prüfen wir regelmäßig und sind für Anregungen unserer Kunden offen und dankbar.

#### **Kontakt:**

Hanna Gebhard  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
EL PUENTE GmbH  
Lise-Meitner-Str. 9  
31171 Nordstemmen  
Tel. 05069 / 34 89 47  
E-Mail: [hanna.gebhard@el-puente.de](mailto:hanna.gebhard@el-puente.de)