

KAFFEN
og den lange
reisen

RESPEKT FOR KAFFEN

Norge er i kaffetoppen i Europa, og vi nyter hele 12 millioner kopper hver dag. Men klimaendringer og lave priser setter kaffen under press. Hva kan vi gjøre med det?



> RESPEKT FOR KAFFEN

International Coffee Organization (ICO)

ICO er den viktigste mellomstatlige organisasjonen for kaffe og organiserer 98 prosent av verdens kaffeproduksjon. ICO har som oppgave å styrke den globale kaffesektoren og bidra til en bærekraftig utvikling og redusere fattigdom i kaffeproduiserende land. Norge er medlem. (www.ico.org)

Klimaendringene skaper utfordringer både for kaffeproduksjonen og arbeidsforholdene for 100 millioner mennesker. Endringer i værforhold og ustabile temperaturer gjør at kaffeavlingene kan svinge. Selv uten klimaendringene er kaffeproduksjon en krevende prosess. Det må 10.000 kaffebønner til for å lage én kilo ferdig brent kaffe, og bønnene høstes ofte for hånd og fraktes over lange strekninger.

Kaffe er dessuten verdens nest største handelsvare på børs etter olje, og det gjør at det globale markedet styrer prisen. Det har ført til at kaffeprisen i perioder har vært lav. Til sammen bidrar dette til uforutsigbare vilkår for mange kaffebønder, og gjør det mindre attraktivt for nye generasjoner å ta over.

– At yngre generasjoner velger bort kaffedyrking får konsekvenser for kaffeproduksjonen. De unge har andre krav og forventninger til livet enn sine foreldre. Mange har også begrenset tilgang til landområde, finansiering, utdanning, tjenester og infrastruktur. Med klimaendringer og de lave kaffeprisene på toppen er det kanskje ikke så rart at de yngre ikke ser kaffen som et realistisk levebrød, sier Tina Johansen, innkjøpsmedarbeider i Joh. Johannson Kaffe.

Sårbart

For at kaffens fremtid skal se lysere ut må prisen på råvaren opp og stabilisere seg på et høyere nivå. Det er en utfordring at prisene svinger kraftig og i stor grad styres av råvarebørser som ligger langt unna produsentene. Totalproduksjonen av kaffe har dessuten økt med 50 prosent de siste 20 årene, som



Vil du vite mer?

- kaffegeek.no
- kaffe.no
- *Har du lyst på et innblikk i reisen fra kaffebønne til kaffekopp, så gå til www.joh-kaffe.no/den-sosiale-oljen/*

Skaper endring i espressofart

International Coffee Partners (ICP) er et privat bransjetiltak av seks ledende europeiske kaffeselskaper, der Joh. Johannson Kaffe er med.

- Jobber for å styrke kaffebøndernes konkurranseevne ved å øke produktiviteten samt kvaliteten på kaffe og bedre levestandarden på en bærekraftig måte
- Har investert omtrent 9,4 millioner euro i prosjekter i Latin-Amerika, Afrika og Asia de siste 11 årene.
- Prosjektdeltagere har fått økt inntektene sine og bedret levestandarden.
- Flere av prosjektene har også styrket kvinners rolle i lokalsamfunnet.

Visste du
at...

For å lage én kilo ferdig brent kaffe går det med 10.000 kaffebønner.

Bønnene finnes i små bær som vokser på trær som er ømfintlige for værsmå. Det tar 4-5 år fra de sås til de blomstrer, og så tar det ytterligere ni måneder før bærne er modne. Fordi bærne modnes i ulik takt håndplukkes de for det meste. En kaffebonde er med andre ord både tålmodig og litt av et arbeidsjern.

- Det er virkningsfullt å kjøpe sertifisert kaffe.

Tina Johansen,

innkjøpsmedarbeider i Joh. Johansson Kaffe

selvfølgelig er med på å forklare de lave prisene. Når kaffen samtidig blir et attraktivt spekulasjonsobjekt for investorer og fond og i tillegg sårbar for valutasvingninger, så gjør det fremtiden usikker for både kaffebønder og kaffemarkedet generelt.

Rettferdig handel

Og hva kan vi kaffeelskere gjøre, for å sikre at god kaffe fortsetter å være en følgesvenn i fremtiden? Et klimasmart jordbruk krever kunnskap og investeringer, og kaffebøndene trenger økte ressurser. Gjennom Fairtrade-ordningen sikres bøndene en minimumspris på kaffen, og dermed blir de mindre følsomme for markedssvingningene.

- Det er virkningsfullt å kjøpe sertifisert kaffe. Da vet du at kaffebøndene får oppfølging, dyrker kaffen med mer klimavennlige metoder,

kan øke produktiviteten på farmen sin og få en bedre inntjening, sier Tina Johansen.

Det er ikke bare privatpersoner, men også næringsliv og offentlig sektor som kan bidra positivt gjennom sine innkjøpsvaner. For eksempel hindrer krav om lavest mulig pris innkjøp av rettferdig produsert kaffe.

- I offentlig sektor er det store utfordringer vedrørende beslutning om bruk av Fairtrade-kaffe. Mange kommuner er Fairtrade-kommuner, men benytter produktene i liten grad. Det følger ikke med økte midler når slike beslutninger tas politisk. Videre er det veldig sjelden anbud til offentlig sektor etterspør Fairtrade-produkter. Når lav pris teller til 90 prosent vinner ikke anbud med sertifisert kaffe, sier Johansen. ●

Uten filter

- 80 prosent av den voksne befolkningen i Norge drikker kaffe.
- Snittet er fem kopper om dagen.
- Halvparten av all kaffe drikkes på jobben.
- Den perfekte kaffekoppen lages på vann som er mellom 92 og 96 grader. Er vannet for varmt, blir kaffesmaken besk og bitter.
- Kaffe produseres i Latin-Amerika, Afrika og Vietnam.
- 38 prosent av kaffen som selges i Norge, produseres av Joh. Johansson Kaffe. Hvert år foredler de 14.000 tonn råkaffe.

Kilder: Inventum, Joh. Johansson Kaffe

Et magasin fra NorgesGruppen

**Rett(ferdighet)
i koppen**

Se etter merkene for rettferdig og miljøvennlig kaffe:



Fairtrade: Rettferdig handel fra selvstendige bønder. En standard for inntekt, arbeidsforhold, grunnleggende rettigheter og miljøvennlig produksjon.
www.fairtrade.no



UTZ Certified: Sikrer sporbarhet, bærekraftig jordbruk og bedre lønns- og arbeidsvilkår hos produsentene.
www.utz.org



Rainforest Alliance Certified™: Kaffeproduksjonen imøtekommer strenge krav til miljøhensyn og sosialt ansvar.
www.rainforest-alliance.org



Debio/Ø-merket: Kaffen og produksjonen er økologisk og kontrollert og godkjent i henhold til et internasjonalt regelverk.
www.debio.no

Gjør krus på kaffen

Gjennom programmet Direkte Handel setter Kaffebrønneriet, som er deleid av NorgesGruppen, strenge krav til kvalitet og sporbarhet på kaffen samt bidrar til bedre vilkår for kaffebonden.