

Transparenzbericht 2016

Willkommen zum Flying-Roasters-Transparenzbericht 2016. Mit dem Transparenzbericht stellen wir jährlich umfassende Informationen über unsere Kaffeerösterei zur Verfügung, die die Angaben auf unserer Website bündeln und über diese hinausgehen.

Der Transparenzbericht informiert über unsere Betriebsstruktur sowie über unsere internationalen Netzwerke. Wir möchten unseren Kundinnen und Kunden sowie der allgemeinen Öffentlichkeit einen umfassenden Einblick in die Umsetzung unserer vielfältigen Standards gewähren, die die Basis für unsere herausragenden Kaffees bilden.

Inhalt

Betriebsinterne Demokratie – Kollektiv.....	2
Die Welt in der Tasse – Kaffee.....	2
United we stand! – Netzwerke.....	4
Direkt-Import-Netzwerk „Roasters United“.....	4
Kaffee-Kooperativen.....	5
Union Coop // Föderation.....	7
Datenschutz und Freie Open Source Software.....	8
Nachhaltigkeit – CO ₂ Emissionen.....	8
Ausblick.....	10
Fragen? Fragen!.....	10

Betriebsinterne Demokratie - Kollektiv

Flying Roasters ist ein kleiner Kollektivbetrieb, bestehend aus drei Personen. Da es keine Rechtsform „Kollektiv“ gibt, arbeiten wir mit einem verbindlichen Binnenvertrag bzw. Statut, um unsere betriebsinterne Verfasstheit zu regeln¹. Einmal wöchentlich halten wir ein Arbeitstreffen zum Besprechen aller anstehenden wichtigen Dinge ab. Wir treffen die meisten Entscheidungen im Konsens. Das Eigentum an der Rösterei ist zu gleichen Teilen auf alle Kollektivmitglieder aufgeteilt. Da wir kein Imperium erschaffen wollen, haben wir in unserem Binnenvertrag unseren Lohn limitiert. Alle darüber hinaus erzielten Gewinne werden reinvestiert und gespendet.

Auch im vergangenen Jahr konnten wir unsere Kaffee-Expertise vertiefen und mit anderen teilen. Wir haben zahlreiche Workshops durchgeführt und als Juroren bei Kaffee-Wettbewerben mitgewirkt. Im September haben wir in Amsterdam an einem internationalen Panel zum Thema „speciality coffee“ teilgenommen. Ebenfalls im September zeigte das RBB-Fernsehen einen sehr schönen Beitrag über uns und es war danach toll zu sehen, wie groß das Interesse an gutem solidarischen Kaffee ist².

Die Welt in der Tasse - Kaffee

Unsere Vogelschar wächst kontinuierlich an, so dass wir zum Ende des Jahres folgende Kaffees im Bestand haben: Nightingale, Blackcap, Funky, Sunbird, Goldfinch, Pearl Kite, Steller's Jay, Fire Finch und Bunter Bird. Unser Bestseller ist weiterhin der Nightingale, dicht gefolgt vom Blackcap. Alle Kaffees stammen von kleinen Kooperativen und wurden direkt³ – ohne Zwischenhändler – von diesen bezogen.

2016 haben wir 10.462 kg Rohkaffee eingekauft und im Durchschnitt 6,83 € pro kg gezahlt. Der Rohkaffee ist im Vergleich zum Vorjahr deutlich teurer geworden – diese Preiserhöhung haben wir jedoch nicht an unsere KundInnen weitergegeben. Wir versuchen immer den Preis für unsere EndkundInnen niedrig zu halten, damit sich möglichst viele Menschen hochwertigen Kaffee leisten können. Die Kalkulation für 250g

1 Unser Betriebsstatut ist online verfügbar unter: <https://www.flyingroasters.de/kollektiv/>

2 Der RBB-Beitrag „Fairer Kaffee von den Flying Roasters“: <https://www.youtube.com/watch?v=PgTSc1DdrC0>

3 Mehr zum Thema direkter Handel und unseren Importstandards: <https://www.flyingroasters.de/direkter-handel>

Kaffee sieht dabei folgendermaßen aus:

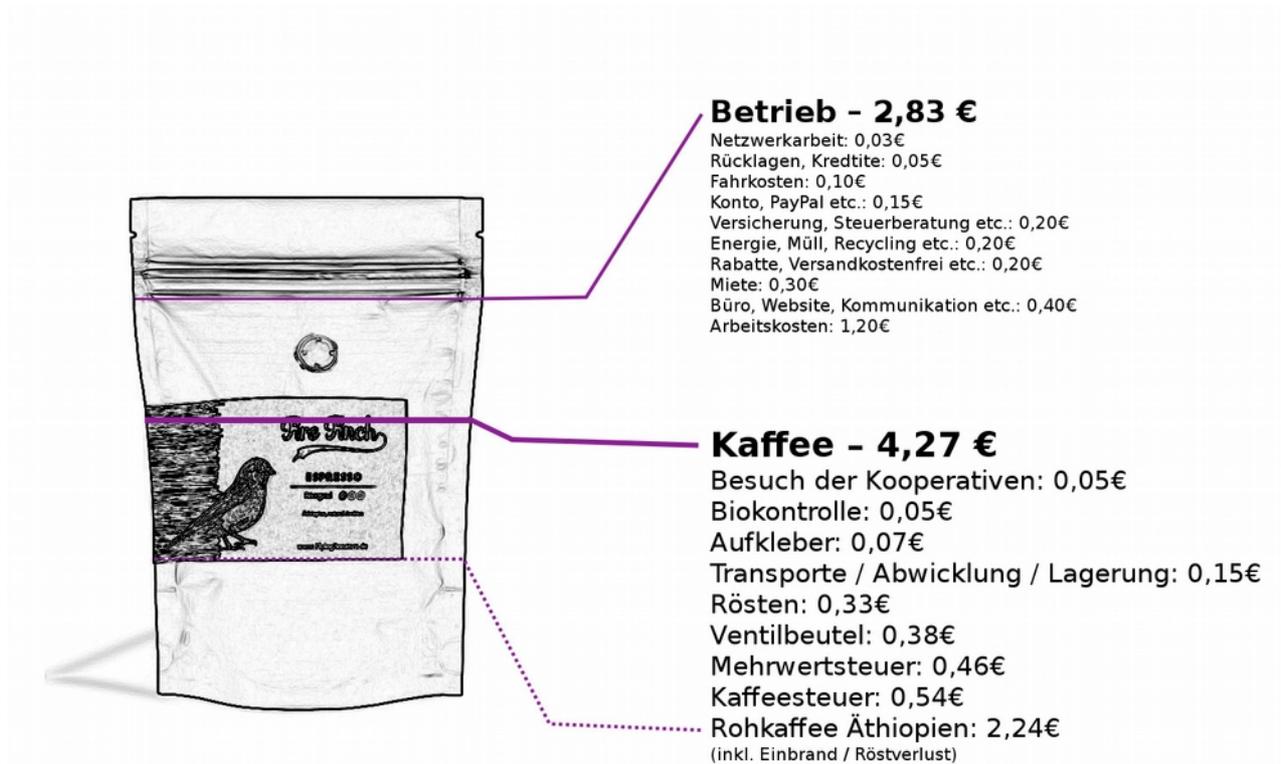


Abb. 1: Preiskalkulation am Beispiel „Fire Finch“

Die Kaffees, die wir importiert haben, hatten alle einen Score von 83,75 und besser. Damit können wir auch weiterhin eine großartige Qualität in der Tasse garantieren. Für die Importe aus Guatemala, Honduras und Ecuador sind wir mit 60 % in die Vorfinanzierung der Ernten gegangen. Damit waren im Jahr 2016 ca. 18.000 Euro für die (Vor)Finanzierung der Ernten gebunden – Geld, das wir den Kooperativen zinslos zur Verfügung stellen.

Geröstet haben wir ca. 9000 kg (braun). Alles in allem hatten wir in diesem Jahr eine Umsatzsteigerung von 200 %. Insgesamt 15 kg Kaffee haben wir gespendet, vor allem an Projekte für oder von Flüchtlingen.

Alle unsere Kaffees sind ökologisch angebaut und auch zertifiziert. Ohne Zertifikat ist einzig der Robusta aus Ecuador, der im sehr artenreichen, traditionell indigenem sog. Chakra-Prinzip angebaut ist. Seit dem Jahr 2016 sind wir auch als Rösterei biozertifiziert und verkaufen den Großteil unserer Kaffees mit Bio-Siegel.

United we stand! - Netzwerke

Entlang unseres Grundsatzes „Gemeinsam kann man mehr erreichen als allein“ waren wir auch im Jahr 2016 in zahlreichen Netzwerken und Partnerschaften aktiv. Wir haben unsere Partnerschaften vertieft und für einige unserer KollegInnen die Qualitätskontrolle ihrer Kaffees übernommen. Zusammen mit Cafe Libertad haben wir eine Soli-Röstung für das Nachbarschaftscafé Komşu Kafe aus Istanbul realisiert. Neben der Kaffee-Kollektiv-Vernetzung zusammen mit elRojito, Cafe Libertad und quijote sind es drei Hauptfelder, in denen Vernetzung für uns essentiell ist. Dies sind Roasters United, Union Coop und unsere Kooperativen in den Anbauländern.

Direkt-Import-Netzwerk „Roasters United“

Mit unserem Rohkaffee-Import-Netzwerk⁴ treffen wir uns zweimal jährlich. Zum großen Treffen im September, das bei uns in der Rösterei stattfand, wurden fünf neue Mitgliedsbetriebe aufgenommen. Im Frühling hatte quijote Kaffee die Mitgliedschaft bei Roasters United aufgegeben, so dass wir nun elf Röstereien aus ganz Europa sind.

2016 konnten wir erstmals mit überschüssigen Geldern Projekte in den Anbauländern finanzieren. In Äthiopien haben wir für unseren langjährigen Partner Taramesa zehn neue Trockenbetten aus Metall finanziert. In Indien bei Organic Wayanad konnten wir fünf sogenannte Eco-Pulper installieren, die besonders wassersparend arbeiten. Projekte dieser Art, die die Kooperativen bei ihrer Arbeit unterstützen und zu besseren Qualitäten und auch Arbeitsbedingungen beitragen, sollen in den nächsten Jahren forciert werden.

Um unsere Arbeit bei Roasters United einem breiteren Publikum bekannt zu machen, haben wir im Juni bei der World of Coffee (Dublin) einen Stand gehabt und in Vorträgen über unser Netzwerk berichtet.

Im September ist Nadine nach Peru und Ecuador gereist⁵, um dort unsere Partnerkooperativen zu besuchen, und um als Jurymitglied an einem Kaffeewettbewerb teilzunehmen. Zusammen mit den anderen waren wir 2016 an Importen aus den

4 Mehr über Roasters United: <http://roastersunited.com>

5 Ausführliche Berichte zu den Besuchen bei den Kooperativen: <https://www.flyingroasters.de/blog/category/kaffee-reisen>

folgenden Anbaugeländen beteiligt: Guatemala, Indien, Honduras, Ecuador, Peru, Äthiopien, Kolumbien und Sumatra. Zu Beginn des nächsten Jahres wird Nadine nach Honduras fahren, um dort eine neue Kooperative kennenzulernen, die schon in diesem Jahr einen tollen Kaffee für uns produziert hat. Alle Kooperativen werden mindestens einmal im Jahr besucht:

Land	Kooperative	Wer von Roasters United	Wann
Äthiopien	Taramesa und Shilicho	Florent (Esperanza)	Workshop im August 2016
Ecuador	ACRIM und APECAP	Nadine (Flying Roasters)	September 2016
Guatemala	APPAECE	Steffi (quijote)	Januar 2016
Honduras	COMSA	Steffi (quijote)	Februar 2016
Indien	Wayanad	Jörg (Elephant Beans)	Workshop Januar 2016
Peru	Cenfrocafe	Florent (Esperanza) Nadine (Flying Roasters)	Mai 2016 September 2016
Kolumbien	Fondo Paez	Florent (Esperanza)	Mai 2016
Sumatra	Permaty Gayo	Florent (Esperanza)	November 2016

Abb. 2: Besuche der Kooperativen 2016 durch Roasters United

Kaffee-Kooperativen

Im Rahmen von Roasters United beziehen wir unseren Rohkaffee nur von demokratisch organisierten ProduzentInnen, die sich zu einer Kooperative zusammengeschlossen haben. Dabei war die weitere gute Zusammenarbeit und Unterstützung der Jugendgruppe aus Ecuador von der Kooperative APECAP besonders wichtig für uns⁶.

In Sumatra und in Äthiopien haben wir als Roasters United zum zweiten Mal Aufbereitungs-Workshops durchgeführt, die sehr gut angekommen sind und die die Qualität des Kaffees kontinuierlich verbessern sollen.

⁶ Mehr zur Jugendgruppe der Kooperative unter <https://www.flyingroasters.de/blog/zukunft-des-kaffeeanbaus/>

Als Roasters United haben wir einen **Mindestpreis** für den Einkauf von Rohkaffee festgelegt, der 2016 bei 6,06 Dollar pro kg Arabica lag. Der Durchschnittspreis, den wir tatsächlich an die Kooperativen in diesem Jahr gezahlt haben, lag bei 7,14 Dollar pro kg. Dieser Betrag wird nach der Zahlung an die Kooperativen folgendermaßen verteilt. Als Beispiel dient die ACRIM aus Ecuador und Permata Gayo aus Sumatra:

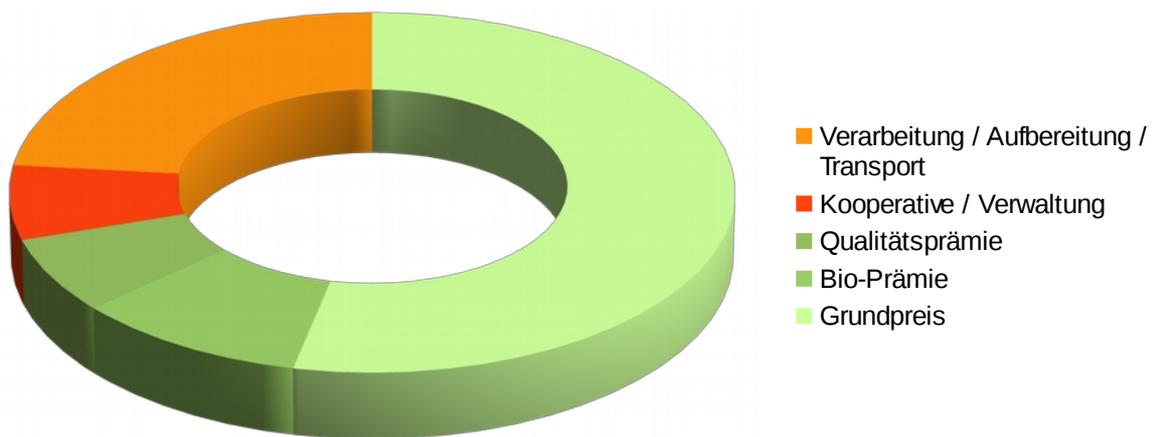


Abb. 3: Aufteilung des gezahlten Preises – ACRIM

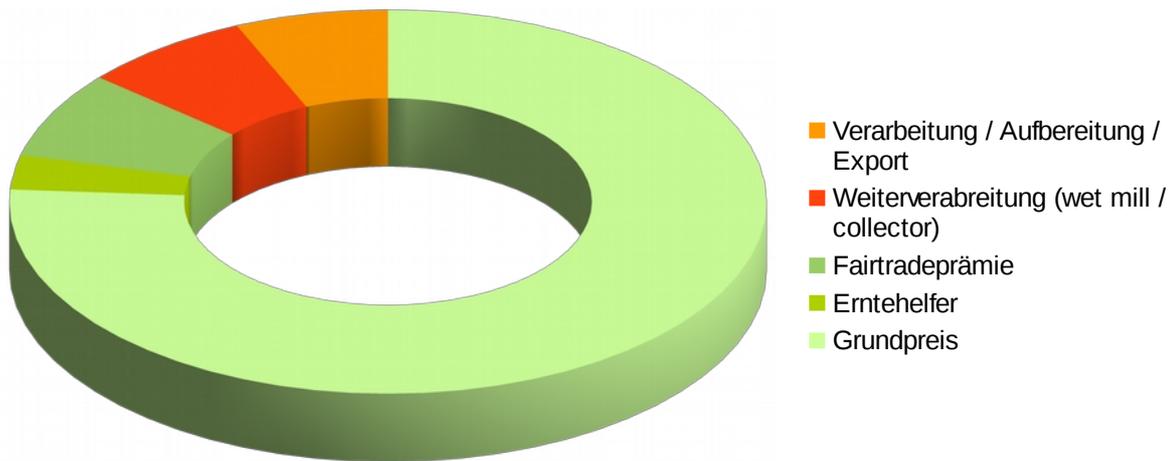


Abb. 4: Aufteilung des gezahlten Preises – Permata Gayo

Union Coop // Föderation

Neben unserer internen basisdemokratischen Struktur ist uns auch eine „Außen“-Vernetzung mit anderen Kollektivbetrieben sowie KollegInnen in „Chef-Betrieben“ wichtig. Die „Union Coop // Föderation“⁷ ist eine Initiative der Gewerkschaft FAU Berlin, die diesem Bestreben einen Rahmen geben soll. In der Initiative sind aktuell u.a. die Bierbrauerei Spent, der Veganladen Dr. Pogo und der Medienvertrieb SabcatMedia vertreten.

Die Föderation stellt bestimmte Kriterien an die Aufnahme von Kollektivbetrieben, was deren Eigentumsverhältnisse, Demokratie, Transparenz und gewerkschaftliche Organisation betrifft. Wir sehen in der Föderation auch eine externe Kontrollinstanz, um die langfristige Einhaltung unserer hohen Prinzipien sicherzustellen und einer „Verwässerung“ auch strukturell entgegenzuwirken.

⁷ Mehr zur Union Coop // Föderation: <https://www.union-coop.org/>

Datenschutz und Freie Open Source Software

Da wir einen guten Teil des Röstkaffees über unseren Online-Shop vertreiben, spielt der Bereich Datenschutz, -hoheit und -sicherheit in unserer täglichen Arbeit eine große Rolle. Um die Kontrolle über unsere Daten (und die unserer KundInnen) zu behalten, nutzen wir keinen Cloud-Anbieter, sondern betreiben unseren eigenen Webshop.

Die Datenübertragung unserer gesamten Website, und nicht nur der Bezahlvorgang, erfolgt komplett TLS-verschlüsselt. Im Sinne einer Datensparsamkeit werden Kundendaten nur erfasst und verarbeitet, sofern das unumgänglich ist (z.B. die Adresdaten für den Versand).

Auch in der Nutzung von Software gilt für uns der Gedanke des Gemeinsamen, so dass wir auf Freie Open Source Software setzen. Wir verwenden WooCommerce, WordPress, Linux, LibreOffice und Thunderbird auf unserem Webshop-Server bzw. unseren Arbeitsrechnern. Wenn wir zu einzelnen dieser Programme Verbesserungen oder Fehlerbehebungen haben, so geben wir diese an die OpenSource-Projekte zurück.

Nachhaltigkeit - CO₂ Emissionen

Der Klimawandel hat einen großen Einfluss auf den Kaffeeanbau: Er erschwert die Anbaubedingungen in den Herkunftsländern, kann für einzelne KaffeeproduzentInnen existenzbedrohend sein und wirkt sich auf die Biodiversität aus. Die Emissionen, die den Klimawandel begünstigen, werden zum großen Teil an unserem Ende der Handelskette ausgestoßen, insbesondere bei Flugreisen, beim Rösten und im Vertrieb. Daher haben wir ein besonderes Augenmerk auf unsere eigene ökologische Nachhaltigkeit und versuchen unseren Energieverbrauch kontinuierlich zu reduzieren. Schwierig ist dies vor allem im Hinblick auf die Besuche bei den Kooperativen, da die Flugreisen unseren CO₂-Fußabdrucks schwer belasten:

Ihre CO₂-Emissionen

Klimawirkung	7.526 kg CO ₂
Kompensationsbetrag	175 €

[Detaillierte Emissionsdaten einblenden](#) ▼

Ihre CO₂-Emissionen im Vergleich

Ihr Flug (pro Person)

7.526

Pro-Kopf-Jahresemission (in Indien)

1.400 kg

Ein Jahr Autofahren (Mittelklassewagen, 12.000 km)

2.000 kg

Klimaverträgliches Jahresbudget eines Menschen [Ⓢ]

2.300 kg

Abb. 5: CO₂--Emissionen Flug nach Peru

Dass wir Ökostrom benutzen, den Müll trennen und unsere Druckprodukte klimaneutral mit CO₂-Ausgleich herstellen lassen, versteht sich von selbst. Aber wir haben versucht in diesem Jahr noch einige Schritte weiterzugehen:

- Unsere Flugreisen haben wir für das Jahr 2016 mit Hilfe von atmosfair⁸ kompensiert.
- Unseren Gastkunden bieten wir ein Verpackungssystem in Pfandheimern an. Diese können immer wieder benutzt werden und es entsteht kein zusätzlicher Müll.
- KundInnen können ihre benutzten Kaffeetüten zu uns zurückbringen. Zusammen mit TerraCycle sorgen wir dafür, dass diese vollständig recycelt werden.⁹
- Silberhütchen (die beim Rösten anfallen) und Kaffeesatz kompostieren wir.
- Für den Transport des Rohkaffees vom Hamburger Hafen nach Berlin arbeiten wir mit einer Spedition zusammen, deren LKW's mit umweltfreundlichen Motoren ausgerüstet sind und 33% weniger schädliche Partikel ausleiten.

⁸ <https://www.atmosfair.de>

⁹ Mehr Informationen dazu: <https://www.flyingroasters.de/blog/gebrauchte-kaffeebeutel-wiederverwertung>

Ausblick

Das Jahr 2016 war arbeitsam und ereignisreich für uns. Während ihr diesen Transparenzbericht lest arbeiten wir schon an den Dingen, die wir uns für das neue Jahr vorgenommen haben. Schon Ende Januar 2017 werden wir nach Honduras fahren, um eine neue Kooperative kennenzulernen. Wir werden weiter an der Entwicklung neuer Röstungen arbeiten, die euch auch in diesem Jahr wieder einige schöne und genussvolle Kaffeemomente bescheren sollen.

Fragen? Fragen!

Über Anregungen, Kritik und Rückmeldungen freuen wir uns sehr. Ihr erreicht uns unter:

www.FlyingRoasters.de

[mail\[at\]flyingroasters.de](mailto:mail[at]flyingroasters.de)

030 / 41 95 39 70

0151 / 58 7222 40