



2023

TRANSPARENZBERICHT

Kaffeerösterei – Flying Roasters

WILLKOMMEN



Zum neunten Mal veröffentlichen wir nun unseren Transparenzbericht*. 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 ist auch immer eine gute Gelegenheit für uns selbst auf das vergangene Jahr zurückzublicken. Nach den vergangenen turbulenten Jahren mit Pandemie, Explosion der Kaffeepreise, schlechten Dollar-Wechselkursen, Inflation und Krieg in Europa (leider immer noch) haben wir uns im Jahr 2023 stabilisieren können und können insgesamt wieder etwas optimistischer in die Zukunft schauen.

transparency
report
2023

* <https://www.flyingroasters.de/transparenzbericht/>



Flying Roaster

- Kauai Coffee Co. -



ROASTERS UNITED – ANDERE WEGE IM KAFFEEHANDEL

Stabil und zuverlässig hat sich in diesen Jahren auch unser Import-Netzwerk „Roasters United“ gezeigt. Mitten in der Corona-Zeit hatten wir im Jahr 2021 unsere Gruppe endlich in eine Genossenschaft verwandelt. Gegründet wurde das Projekt 2012 in Paris mit dem Ziel gemeinsam Rohkaffee zu importieren, der direkt von den produzierenden Kooperativen gekauft wird (direct trade / direkter Handel).

Wir sind jetzt ein Zusammenschluss von 18 Kaffeeröstern aus ganz Europa. Bisher sind Röstereien aus Dänemark, Frankreich, Deutschland, Italien, Österreich und der Schweiz vertreten. Damit sind wir die erste Importgenossenschaft in Europa, an der kleine Kaffeeröstereien beteiligt sind und die sich auf qualitativ hochwertige, Bio-Kaffees von kleinbäuerlichen, demokratischen Kooperativen konzentriert.

Unsere Idee des solidarischen Handels beinhaltet, dass zu den Kaffeeproduzent:innen langfristige und stabile Beziehungen aufgebaut werden. Daher sind die Mitglieder von Roasters United einmal pro Jahr vor Ort und besuchen die Partnerkooperativen. Da diese Besuche zeitaufwendig sind, werden sie unter den Mitgliedern aufgeteilt. Die daraus entstehenden Importe und Rohkaffeemengen werden ebenso aufgeteilt.



Flying Roasters
- Röstkolle

Flying Roasters
EMPRESA DE PRODUCTOS
AGRICOLAS 18 CONEJO S.A DE CV
HONDURAS ARABICA
ORGANIC COFFEE
750 G EP DO MARCALA
CERTIFIED BY IMOcert
PRODUCER: APRDIMA
HN-BIO-123
CROP 2021/2022
13-187-48
LOT NO: 61
NET WEIGHT: 69 KGS
PRODUCT OF HONDURAS
MARCALA, LA PAZ

HONDURAS NETOS

DO

HOOKS

LEPAL

Folgende Importkriterien sind für uns zentral:

- Wir arbeiten ausschließlich mit kleinen bis mittelgroßen demokratisch organisierten Kooperativen zusammen. In diesen Kooperativen haben sich kleinbäuerliche Produzent:innen zusammengeschlossen.
- Wir garantieren den Kooperativen einen Mindestpreis von 2,90 \$ pro Pfund Rohkaffee. Der Fairtrade-Preis liegt aktuell bei 1,80 \$ pro Pfund.
- Gemeinsam mit den Kooperativen arbeiten wir kontinuierlich an der Qualität des Kaffees.
- Wir finanzieren die Ernten bis zu 100 % vor. Für diese Finanzierung nehmen wir keine Zinsen und ermöglichen den Produzent:innen die Kosten zur Erntezeit zu decken.
- Wir sind persönlich einmal im Jahr vor Ort und besprechen aktuelle Entwicklungen.
- Wir fördern den ökologischen Anbau – alle unserer Partner-Kooperativen sind bio-zertifiziert, alle arbeiten ökologisch nachhaltig.
- Wir etablieren langfristige, tragfähige Beziehungen mit den Kooperativen.
- Wir unterstützen Projekte und Initiativen in den Anbaugebieten und zahlen dafür 5 Cent, pro Kilo Rohkaffee das wir kaufen, in einen Projektfonds.

Roasters
United
SOCIALISING CUP QUALITY

Über unsere Projektförderung und über den gesicherten (und recht hohen) Mindestpreis, den wir zahlen, stellen wir sicher, dass die Produzent:innen ein Einkommen haben, mit dem sie ihre Familien gut versorgen können. Außerdem arbeiten wir kontinuierlich daran, die Qualität des Rohkaffees zu erhalten und zu verbessern. Unser Motto und Leitbild lautet: **Socialising Cup Quality**

Das alles hört sich erst einmal so leicht und schön an, doch als Kaffeeröster und als Importeur von Rohkaffee stehen wir auch in der Zukunft vor großen Herausforderungen: Klimawandel, entwaldungsfreie Lieferketten, unsichere Schifffahrtswege oder auch politisch instabile Länder erschweren Planungen und erfordern immer wieder Anpassungen.



Trockenbetten in Honduras, die Roasters United finanziert haben.

Roasters
United
SPECIALISING CUP QUALITY

KLIMAWANDEL UND KAFFEE

Der Klimawandel wird erhebliche Auswirkungen auf die Kaffeeindustrie haben und Zukunftsszenarien sehen düster aus.* Die wichtigsten Aspekte sind:

- **Temperaturanstieg und Höhenlage:** Kaffee gedeiht am besten in bestimmten Höhenlagen und Temperaturen. Der Klimawandel führt zu einem Anstieg der Durchschnittstemperaturen, was wiederum die optimalen Anbauhöhen nach oben verschiebt. Dies könnte zu Veränderungen in den Anbaugebieten führen und den Kaffeeanbau in einigen traditionellen Regionen erschweren.
- **Wetterextreme:** Veränderungen in Niederschlagsmustern und vermehrte Wetterextreme wie Dürren, Stürme und Überschwemmungen können die Kaffeeernte beeinträchtigen. Kaffee ist empfindlich gegenüber klimatischen Bedingungen und extreme Wetterereignisse können zu Ernteaussfällen führen.
- **Pestizide und Krankheiten:** Der Klimawandel kann das Auftreten von Schädlingen und Krankheiten (z.B. la roya) begünstigen, die den Kaffeepflanzen schaden. Dies könnte zu einem verstärkten Einsatz von Pestiziden im konventionellen Anbau führen, was wiederum ökologische und gesundheitliche Risiken mit sich bringt und den ökologischen Anbau erschwert, wie wir ihn vertreten.

* <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC9824350/>

-
- **Wasserverfügbarkeit:** Kaffee benötigt ausreichend Wasser für das Wachstum. Veränderungen in den Niederschlagsmustern könnten zu Wasserknappheit führen, was den Anbau von Kaffee beeinträchtigen würde.
 - **Anbauzonenverschiebung:** Aufgrund der veränderten klimatischen Bedingungen könnten sich die optimalen Anbauzonen für Kaffee verschieben. Höhere Anbauregionen als die jetzigen sind nur begrenzt vorhanden. Das könnte zu Veränderungen in den globalen Kaffeeanbauregionen und zu wirtschaftlichen Herausforderungen für bestimmte Länder führen, die stark vom Kaffeeexport abhängig sind.



ENTWALDUNGSFREIE LIEFERKETTEN

Am 29. Juni 2023 ist die neue EU-Verordnung über entwaldungsfreie Lieferketten in Kraft getreten. Entwaldungsfrei in unserem Fall bedeutet, dass für den Anbau des Kaffees kein Primärwald gerodet werden darf. Die Verordnung ist Teil des Europäischen Green Deals, eines Pakets politischer Initiativen, mit denen die EU in die Lage versetzt werden soll, die Netto-Treibhausgasemissionen bis 2030 um mindestens 55 % zu senken.*

Diese Verordnung legt fest, dass bestimmte Rohstoffe wie Soja, Rinder, Palmöl, Holz, Kakao, Kaffee und Kautschuk sowie deren Erzeugnisse nur dann in die EU eingeführt, ausgeführt oder bereitgestellt werden dürfen, wenn sie nicht mit Entwaldung und Waldschädigung in Verbindung stehen. Unternehmen müssen zusätzliche Sorgfaltspflichten in der Lieferkette beachten, um die Marktgängigkeit ihrer Produkte sicherzustellen und ihr internes Compliance-System anzupassen. Die Verordnung regelt auch ein Verkehrsverbot für relevante Rohstoffe und Erzeugnisse, die nur dann in Verkehr gebracht werden dürfen, wenn sie entwaldungsfrei sind, gemäß den einschlägigen Rechtsvorschriften des Erzeugerlandes erzeugt wurden und eine Sorgfaltserklärung vorliegt. Ziel dieser Verordnung ist es, zur Eindämmung der weltweiten Entwaldung und zur Reduzierung von Waldschädigung beizutragen.

* <https://environment.ec.europa.eu/topics/forests/deforestation>



Wir unterstützen die Idee, keine Waren in die EU einzuführen, die einen Zusammenhang zur Abholzung von Wäldern haben. Dennoch stellt die neue Verordnung uns und unsere Partner-Kooperativen vor neue bürokratische Herausforderungen. Wir entwickeln gerade ein Klassifikationsmodell, um die einzelnen Produzent:innen, die an einem Container für uns beteiligt sind, hinsichtlich des Entwaldungsrisikos einschätzen zu können. Bei Kooperativen mit vielen Mitgliedern eine Sisyphusaufgabe. Für die Bio-Zertifizierung erfassen die Kooperativen und wir als Rösterei bereits eine Vielzahl an Daten, welche für die Kontrollroutinen übertragen werden. Deshalb sind wir zuversichtlich, dass wir diese neue bürokratische Hürde zusammen meistern werden und die Kooperativen auch weiterhin in die EU exportieren, auch wenn es Weltregionen gibt, deren Verwaltungsanforderungen geringer sind.



INVESTITIONEN IN DIE ZUKUNFT

Selbstverständlich haben wir uns im vergangenen Jahr nicht nur viel mit Kaffee beschäftigt, um stets auf dem aktuellen Stand der Importregelungen und der komplizierten EU-Bio-Verordnungen zu sein. Unser Ziel ist es, das Beste aus jeder einzelnen Tasse herauszuholen.

Mit unserem Team haben wir in verschiedenen Workshops, internen Kaffee-„Wettbewerben“ und Besuchen bei / von anderen Unternehmen unsere Fähigkeiten und Kenntnisse verbessert. Einzelne Personen aus unserem Team haben auch externe Fortbildungen im Bereich Sprachkenntnisse und Betriebswirtschaft erfolgreich absolviert.

Spielerisch haben wir uns dem Thema Kaffee mit unserem legendären V60-Contest, einem Latte-Art-Wettbewerb und einem Barista-Skill-Wettbewerb angenähert.



Wir haben gemeinsam einen tollen Sommerdrink (Gold Brew Orange) und einen leckeren, zur Jahreszeit passenden Winterdrink (Spiced Latte, den ihr noch immer bei uns im Laden genießen könnt) kreiert. Aber auch sensorische Schulungen und interne Kaffeekurse im Bereich Filter- und Espressozubereitung haben wir gemeinsam durchgeführt.

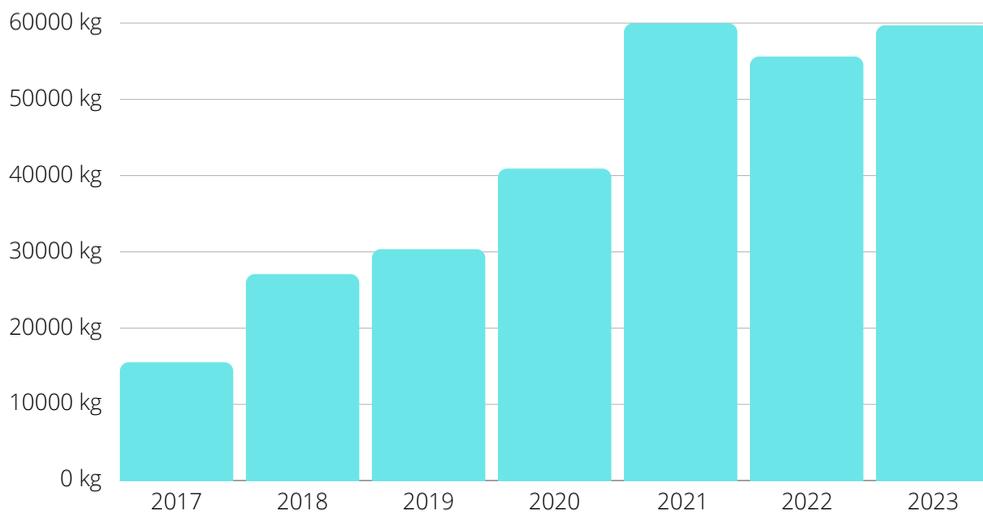
All dies und nicht zuletzt die Investition in besseres Equipment, dieses Jahr zwei neue Espressomühlen, machen wir, damit wir euch und uns dabei unterstützen können, in der Zubereitung im Laden und bei euch zu Hause vielleicht noch das Mü mehr aus unserem Kaffee herauszuholen.





KAFFEE IN ZAHLEN

Im Jahr 2023 konnten wir, nach dem Einbruch im vorausgegangenem Jahr, unser Röstvolumen wieder etwas erhöhen und stabilisieren. Hier seht ihr den Verlauf der vergangenen sieben Jahre. Unser durchschnittlich gezahlter FOB-Preis lag bei 3,34 USD pro lb. Im Durchschnitt haben wir 7,34 Euro pro Kilo Rohkaffee gezahlt – im Jahr 2021 waren es noch 6,11 Euro. Dies ist eine Steigerung um rund 20 Prozent.



FOB

Im Rohkaffee-Vertrag wird ein FOB-Preis („free on board“) festgelegt. Dies bedeutet, dass die ProduzentInnen alle Kosten bis zur Verladung auf das Schiff tragen. Sobald der Kaffee auf dem Schiff ist, bezahlen wir Transport, Handling, Versicherungen und die Importkosten. FOB wird in USD pro lb angegeben. 1lb = 0,45 kg

BEISPIELKALKULATION

Am Beispiel von 250 g Fire Finch wollen wir euch die Zusammensetzung des Preises von einer Tüte Kaffee zeigen. Wir haben den Rohkaffee mit einem FOB von 3,90 USD / lb. eingekauft. In Euro kostete 1 Kilo Rohkaffee 8,64 Euro. Wir verkaufen eine Packung Fire Finch für 8,90 Euro – inkl. Mehrwertsteuer.



Kaffee - 3,84 €

- Rohkaffee 250g - 24,30 %
- Einbrand - 14,70 %
- Verpackung - 3,40 %
- Verbrauchsmaterial - 0,7 %

Steuern - 1,21 €

- Mehrwertsteuer - 7,00 %
- Kaffeesteuer - 6,60 %

Löhne und Mieten - 1,91 €

- Lohnkosten - 18,20 %
- Mieten und Lager - 3,20 %

Betrieb - 1,94 €

- Energie - 1,20 %
- Reisekosten, etc. - 1,70 %
- Logistik, Instand. - 1,10 %
- Abschreibungen - 1,20 %
- Gewerbesteuer - 1,30 %
- Buchhaltung etc. - 1,40 %
- PayPal, Sepa etc. - 1,60 %
- Büro - 1,50 %
- Weiteres - 10,90 %



Flying Roasters ★

KAFFEE IN ZAHLEN

single origins – ohne Blends



Kooperative: Shilicho
Land: Äthiopien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 1500 kg
FOB: 3,90 USD



Kooperative: Fondo Paez und
Cosurca
Land: Kolumbien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 2079 kg
FOB: 3,63 bis 4,50 USD



Kooperative: ADEBIPROM
Land: Guatemala
Verarbeitung: washed
Geröstet: 2772 kg
FOB: 3,15 USD



Kooperative: Cenfrocafe und
Rutas del Inca
Land: Peru
Verarbeitung: washed
Geröstet: 1740 kg
FOB: 3,10 bis 3,19 USD

KAFFEE IN ZAHLEN

single origins – ohne Blends



Kooperative: Fondo Paez und
Cosurca
Land: Kolumbien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 2364 kg
FOB: 3,63 bis 4,50 USD



Kooperative: Taramesa
Land: Äthiopien
Verarbeitung: natural
Geröstet: 4401 kg
FOB: 3,90 USD



Kooperative: Cenfrocafe und
Rutas del Inca
Land: Peru
Verarbeitung: washed
Geröstet: 4260 kg
FOB: 3,10 bis 3,19 USD



Kooperative: Permata Gayo
Land: Indonesien
Verarbeitung: wet-hulled
Geröstet: 1356 kg
FOB: 3,45 USD

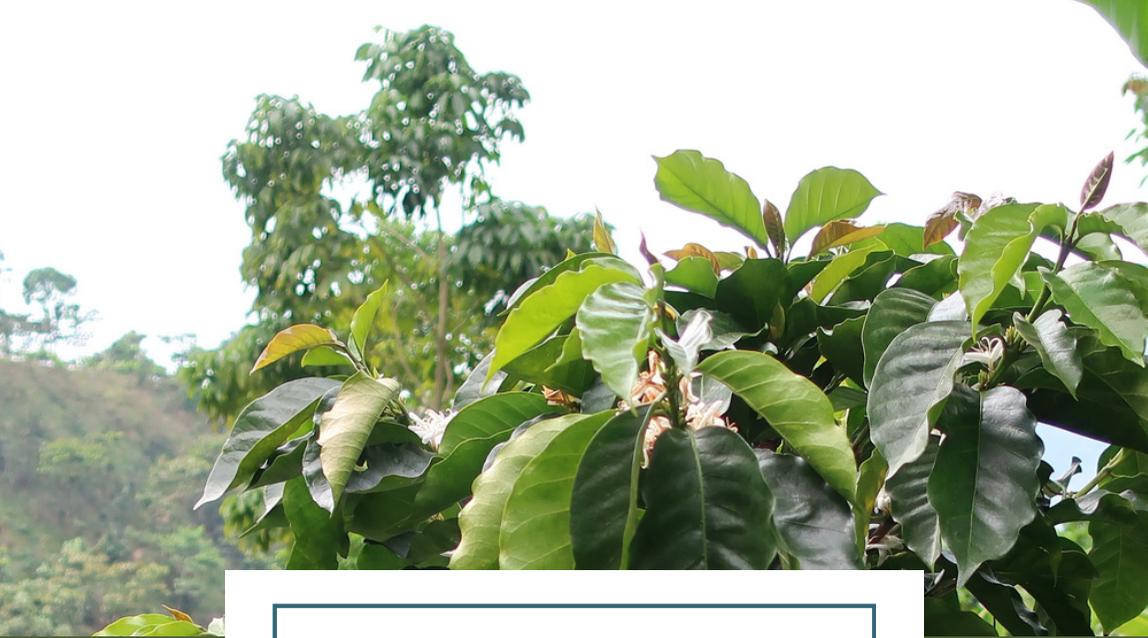
Weitere Informationen zu unseren Partner-Kooperativen auf
<https://www.flyingroasters.de/kooperativen/>

KAFFEE IN ZAHLEN

ohne Microlots

	Äthiopien	Äthiopien	Honduras	Honduras	Indien
Kooperative	Shilicho	Taramesa	Combrifol	Apolma	Organic Wayanad
Anzahl Säcke	35	70	283	55	35
FOB \$/lb	3,90	3,90	3,00	2,90	3,22
Partner seit	2014	2014	2016	2016	2014

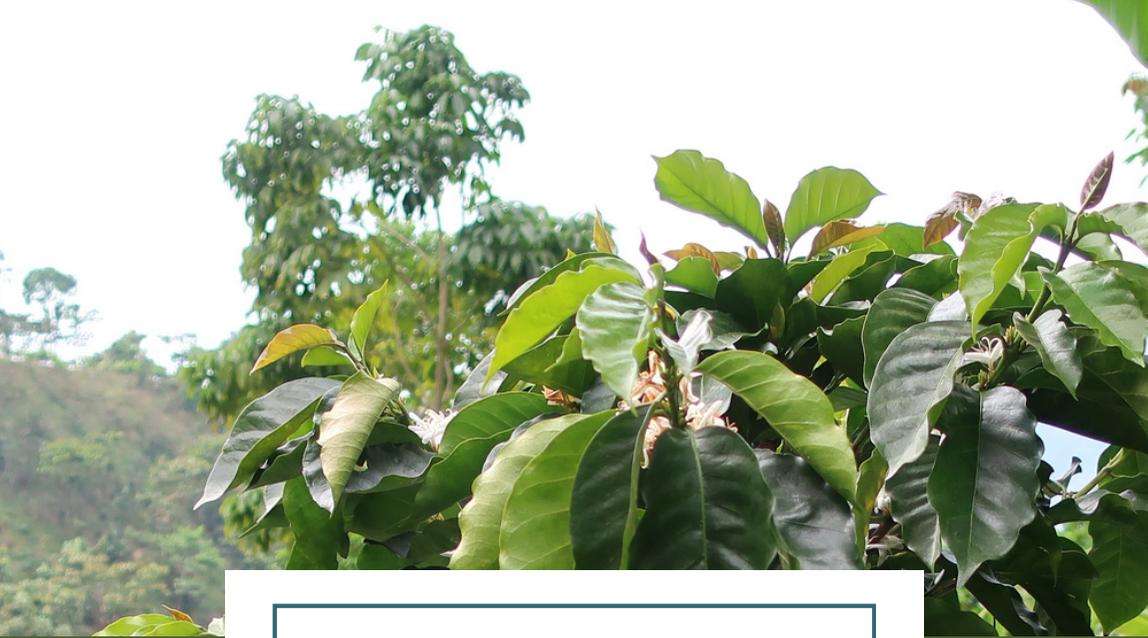
	Peru	Sumatra	Kolumbien	Kolumbien	Guatemala
Kooperative	Cenfrocafe und Rutas	Permata Gayo	Fondo Paez	Cosurca	ADEBIPROM
Anzahl Säcke	331	80	20	50	151
FOB \$/lb	3,10 bis 4,00	3,45	4,50	3,63	3,15
Partner seit	2015	2014	2016	2016	2019



72.096 kg

Rohkaffee haben wir 2023 eingekauft und
im Durchschnitt 7,34 € pro Kilo an die
Kooperativen gezahlt.





100 %

unserer Kaffees sind
bio-zertifiziert



AUSBLICK

Klimawandel, Pandemie und Kriege haben uns gezeigt, wie sehr alles in unserer globalisierten Welt zusammenhängt. Umweltschutz, soziale Gerechtigkeit und der Schutz von Menschenrechten sind ein elementarer Bestandteil für Frieden und eine gute Lebensgrundlage. Dies sind alles Dinge, zu denen wir mit unserer Arbeit in der Kaffeerösterei beitragen können. Angesichts der voranschreitenden Klimakatastrophe, dem dramatischen Verlust an Biodiversität, Armut, Hunger und Flucht ist unser Engagement umso wichtiger und noch lange nicht genug.

Während ihr diesen Transparenzbericht lest, ist Nadine gerade zurück von einem Besuch bei unseren Partner-Kooperativen und wir stecken mitten in den Vorbereitungen für unseren 10. Geburtstag in diesem Jahr. Wir werden weiter daran arbeiten unsere Partnerschaften und Netzwerke zu stärken. Nur so können wir wirklich etwas verändern. Keine einzelne Rösterei wird jemals die Kaffee-Industrie fairer und nachhaltiger machen. Das geht nur zusammen – und vor allem zusammen mit euch, den Kund:innen, denen es nicht egal ist, wie der Kaffee angebaut wird.



Wir freuen uns über Anregungen, Kritik und Rückmeldungen. Ihr erreicht uns unter:

www.FlyingRoasters.de
[mail\[at\]flyingroasters.de](mailto:mail[at]flyingroasters.de)
030 / 41 95 39 70

