



2024

TRANSPARENZBERICHT

Kaffeerösterei - Flying Roasters

WILLKOMMEN

Zehn Jahre Flying Roasters, zehn Jahre Transparenzbericht. Egal wie das Jahr verlaufen ist, einmal jährlich veröffentlichen wir unseren Transparenzbericht* – und das nun schon zum zehnten Mal.

Mit dem Transparenzbericht stellen wir kontinuierlich, einmal 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 konnten wir das Jahr 2024 relativ ruhig verbringen. Nur zum Ende des Jahres deuteten sich einige Veränderungen an.



transparency
report
2024

* www.flyingroasters.de/transparenzbericht



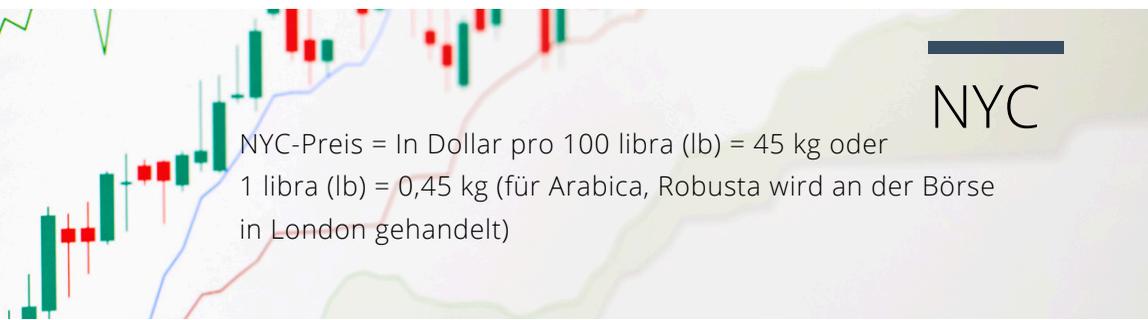
KAFFEEPREISE

Es ist in diesem Jahr nicht so einfach den Transparenzbericht zu schreiben, denn im Moment drehen sich die Preise für Rohkaffee immer weiter in die Höhe. Diese volatile und überaus dynamische Situation bereitet uns und unseren Partnerkooperativen großes Kopfzerbrechen. Es ist nicht ganz so leicht die aktuellen Zahlen zu ignorieren, wenn man auf das vergangene Jahr zurückblicken will.

Die Preisspirale begann sich schon (noch gemächlicher) ab April 2024 zu drehen, als der Kaffeepreis dauerhaft über 2,00 USD pro lb. / Pfund Rohkaffee an der Börse lag. Der Preis für Rohkaffee wird als Waren-Termingeschäft an der Börse gehandelt – der sogenannte New-Yorck-C-Preis* – und unterliegt mehr oder weniger starken Schwankungen. Bedingt sind diese Schwankungen im Moment vor allem durch klimabedingte Ernteauffälle in Brasilien und Vietnam und einer Verknappung des Rohkaffee-Angebots.

Kaffee ist ein landwirtschaftliches Produkt und auch eine recht sensible Pflanze, die bestimmte klimatische Bedingungen für den Anbau benötigt. Durch den Klimawandel mehren sich zum einen Extrem-Wetter-Ereignisse und zum anderen sind bestimmte Zyklen von Temperatur und Niederschlag verschoben.*

* www.flyingroasters.de/kaffee-blog/klimawandel-und-kaffee





Living Roasters

MÃOS CAMPESSINAS

Da es z.B. in Brasilien in den letzten zwei Jahren viel zu wenig Regen gab, waren hier die Ernten deutlich kleiner als gewöhnlich und auch die Qualität ließ und lässt dadurch nach. Es kommt zu einer Verknappung von Rohkaffee – Brasilien ist der größte Produzent weltweit – und es wird auf andere Länder ausgewichen, so dass sich die Verknappung dort fortsetzt. Noch knapper werden die Rohkaffee-Bestände durch steigende Binnennachfragen und einen größeren Bedarf in Asien, insbesondere China.

Mitte Dezember erreichte der Marktpreis für Rohkaffee mit 3,33 USD pro lb. / Pfund. seinen bisherigen Höchststand und krönte damit ein Jahr mit erheblichen Preisschwankungen. Dieser historische Höchststand ist ein entscheidendes Momentum für die Branche – eine Veränderung, die sich auf alle auswirkt, von den Kaffeeproduzent:innen bis zu den Kaffeetrinker:innen.

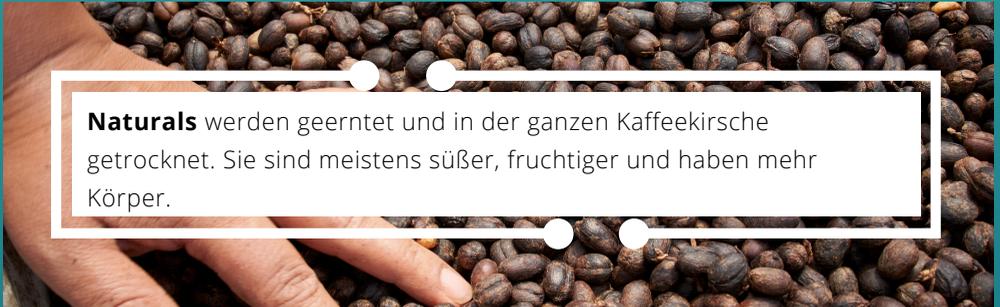
Schon immer haben wir, zusammen mit unserem Import-Netzwerk Roasters United, an unsere Kooperativen einen garantierten Mindestpreis gezahlt, um auch die Schwankungen des Weltmarktes auszugleichen. Bisher lag dieser garantierte Mindestpreis bei 2,90 USD / lb. für gewaschene Kaffees und 3,00 USD / lb. für Naturals und Honeys. Da uns hier der Weltmarktpreis „überholt“ hat, arbeiten wir in unseren Verträgen mit Differentialen. Dies bedeutet, dass wir zum Weltmarktpreis zur Erntezeit noch einmal 1,00 bis 1,25 USD / lb. oben drauf legen.



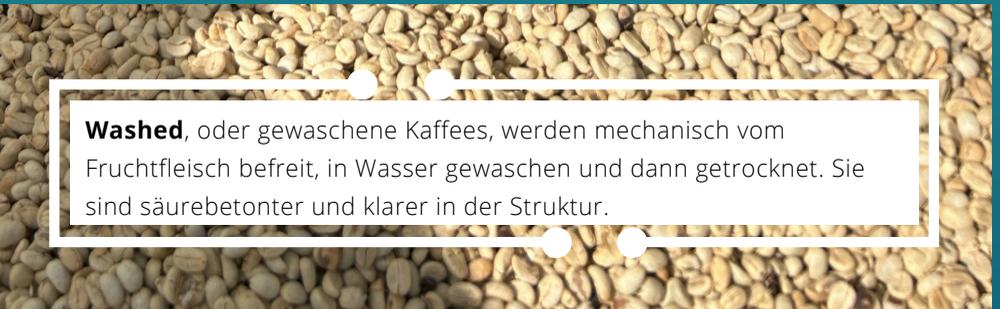
NATURAL, WASHED ODER HONEY?

Jede Methode bringt einzigartige Aromen hervor.

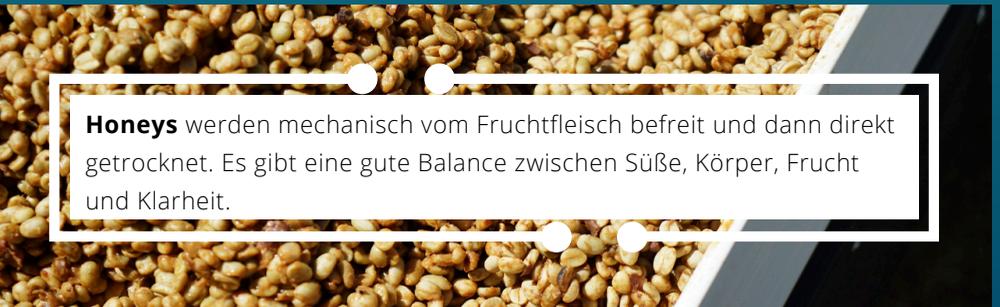
Die Verarbeitung nach der Ernte ist einer der wichtigsten Schritte in der Kaffeelieferkette. Durch diese Verfahren wird nicht nur die Qualität des Kaffees erhalten (oder verbessert), sondern es können auch bestimmte Geschmacksmerkmale verstärkt oder sogar ganz neue geschaffen werden.



Naturals werden geerntet und in der ganzen Kaffeekirsche getrocknet. Sie sind meistens süßer, fruchtiger und haben mehr Körper.



Washed, oder gewaschene Kaffees, werden mechanisch vom Fruchtfleisch befreit, in Wasser gewaschen und dann getrocknet. Sie sind säurebetonter und klarer in der Struktur.



Honeys werden mechanisch vom Fruchtfleisch befreit und dann direkt getrocknet. Es gibt eine gute Balance zwischen Süße, Körper, Frucht und Klarheit.

Für das Jahr 2024 bedeutet dies, dass einige unserer Kaffees, die zum Ende des Jahres hin geerntet wurden, schon relativ teuer waren. Dies betraf vor allem Arabica aus Peru und Kolumbien und Robusta aus Uganda.

Für uns zeigt sich heute stärker denn je, wie tragfähig unsere Strukturen, die Handelsbeziehungen und unser Modell des Rohkaffee-Handels sind. Wichtig dafür sind:

- langfristiges Denken und langfristige Planung
- Loyalität in guten wie in schlechten Zeiten
- Verlässlichkeit und Vertrauen
- funktionierende, tragfähige Strukturen
- ausreichende Finanzierung, inklusive einer Vorfinanzierung

Schon zum Ende des Jahres lag unser Mindestpreis unter dem Weltmarktpreis, der für seine unvorhersehbaren Höhen und Tiefen bekannt ist. Davor haben die Produzent:innen und Kooperativen auch große Angst: Nach einem längeren Hoch und steigenden Preisen auch im Ursprung, sinkt der Weltmarktpreis wieder ab und die Preise bleiben für alle hoch.

Doch während der Markt schwankt, bleibt unser Engagement in guten wie in schlechten Zeiten konstant hoch. Gerade in diesen unvermeidlichen Tälern macht unsere Garantie für die Produzent:innen, mit denen wir zusammenarbeiten, einen Unterschied.

Die Zukunft des Kaffees

- Wenn nicht gegengesteuert wird, haben wir bis zum Jahr 2050 eine Erderwärmung von 2,8 °C in den Kaffeeregionen der Welt.
- Bis zum Jahr 2050 werden so 75 % der Flächen, die für den Anbau von Arabica geeignet sind, verschwinden.
- Gleichzeitig wird prognostiziert, dass die internationale Nachfrage um 26 % steigen (bis 2030) wird.
- Die Produktion wird sich auf große Anbauländer und Produzenten konzentrieren, was zu weniger Varietät von Anbauländern, Qualitäten und Geschmäckern führt.

10-JÄHRIGES JUBILÄUM

Unsere Kaffeerösterei ist im vergangenen Jahr **10 Jahre alt** geworden. Unser Geburtstag ist am 5. März – der Tag, an dem wir 2014 zum ersten Mal Rohkaffee für uns eingekauft haben. In diesem Jahr gab es natürlich viele erste Male und Meilensteine für uns, weshalb wir beschlossen hatten, einfach das ganze Jahr hindurch zu feiern und immer wieder kleinere Aktionen zu machen.

Den 5. März haben wir erst einmal zusammen in kleiner Runde mit dem Team gefeiert und dann im Oktober gab es im Rahmen des Berlin Coffee Festivals noch einmal ein großes Fest für alle Wegbegleiter:innen, Unterstützer:innen und alle Kaffee-Fans.

Rückblickend fühlen sich diese 10 Jahre wie ein wilder Ritt an, überwiegend mit vielen Höhen aber auch einigen Tiefen. Man kann aber sagen, dass Flying Roasters in Summe eine große Erfolgsgeschichte geworden ist. Wir haben mit wenigen Mitteln angefangen: einem kleinen Bankkredit, einigen Direktkrediten aus dem Freundes- und Bekanntenkreis und viel Unterstützung von den Kolleg:innen bei Quijote, el rojito, Roasters United und von Freund:innen.



Es gab sogar ein
Kaffee-Abo für 1 Jahr zu
gewinnen!



Gleich 2014 sind wir auch Mitglied bei Roasters United geworden und haben zusammen die Kooperativen in den Kaffeeländern besucht. Seit 9 Jahren sind wir nun verantwortlich für die Importe von unseren Partnerkooperativen aus Honduras und Guatemala. Im Mai 2021 haben wir mit all den anderen Röster-Kolleg:innen aus ganz Europa eine Genossenschaft gegründet, in der Nadine seither auch im Vorstand ist.

Nach herausfordernden ersten drei Jahren voller Elan schafften wir es ab 2017, dass wir uns einen (kleinen) Lohn auszahlen konnten. Insbesondere zu Beginn haben wir viel darüber nachgedacht, wie sich noch andere Einkommensmöglichkeiten erschließen lassen. So haben wir angefangen Kaffeekurse, Röstereibesichtigungen und Röstkurse anzubieten.

Schon im Jahr 2016 haben wir überlegt, wie es möglich wäre, dass man regelmäßig und automatisch ohne großen Aufwand seinen Kaffee frisch geliefert bekommt und haben daraufhin ein Abonnement für Kaffee entwickelt: unser Kaffee-Abo. Dies erfreut sich großer Beliebtheit und wir verschicken jeden Monat 600 bis 700 Abos. Seit 2017 haben wir auch eine englische Website und verschicken unseren Kaffee in ganz Europa. Im Sommer 2018 eröffneten wir unser Café. Für euch war es nun deutlich einfacher uns zu besuchen und dies war hierdurch auch ein wesentlicher Schritt zu mehr Sichtbarkeit und Bekanntheit. Mittlerweile rösten wir ein Volumen, das auch für die Produzent:innen einen Unterschied macht, da wir viel mehr Rohkaffee zu guten Preisen von ihnen abnehmen können. Unser Team in Laden und Rösterei besteht mittlerweile aus 14 Personen.

Wir sind unendlich dankbar für alles, was wir bis hierhin erlebt haben, all die großartigen Unterstützer:innen auf diesem Weg, alle tollen Kolleg:innen, alle Kaffeeproduzent:innen und all die Kund:innen, die das alles erst ermöglicht haben. Wir danken euch von Herzen.



NACHHALTIGKEIT UND PROJEKTE-FÖRDERUNG

- In unserem Café steigt der Anteil pflanzlich basierter Milch stetig an. Immerhin 42 % der Getränke gehen mit Hafer- oder Erbsenmilch statt Kuhmilch raus. Dies liegt sicherlich auch daran, dass wir anders als viele andere Cafés keine Zuschläge für die pflanzlichen Alternativen nehmen. Für die Produktion von pflanzlichen Milchalternativen werden, verglichen mit Kuhmilch, deutlich weniger Ressourcen (z.B. Land und Wasser) verbraucht und nur ein Drittel soviel CO₂ ausgestoßen.*
- Seit Anfang des Jahres 2024 haben wir im Café unseren eigenen Mehrwegbecher, den man dort für 2,50 € erwerben kann. Ihr könnt ihn dort gegen einen sauberen Becher umtauschen oder euren neu befüllen lassen.
- Im Café und der Rösterei verwenden wir seit jeher Öko-Strom und haben im Jahr 2024 mit den Planungen für den Umstieg auf einen größeren Röster begonnen. Dieser wird weniger Energie verbrauchen und hat geringere CO₂-Emissionen.
- Um uns mit unserem Team für die Zukunft weiterzuentwickeln, haben wir in der Rösterei zwei weiteren Personen das Rösten beigebracht und drei Fortbildungen finanziert. Seit November 2024 haben wir eine Praktikantin aus Honduras von der Kooperative Combrifol bei uns, was eine Bereicherung in beide Richtungen darstellt.

* www.teamclimate.com/blog/kuhmilch-vs-milchalternativen



Mehrwegeimer



-
- Kaffeeverpackungen verursachen viel Abfall. Unsere Kaffeetüten bestehen zwar aus einem gut recyclingfähigen Mono-Material, aber die komplette Müllvermeidung ist natürlich immer noch am besten. Im vergangenen Jahr gingen daher 64 % des Kaffees, den wir an die Gastronomie und Büros liefern, unverpackt im Mehrweg-Eimer raus. Und auch für Privat-Kund:innen bieten wir diesen Service im Café an.*
 - Wir müssen unsere Kaffeekooperativen darin unterstützen, sich an den Klimawandel anzupassen und fördern daher alle Initiativen im Bereich ökologischer Anbau und nachhaltiger Produktionsmethoden. Schließlich sind auch die derzeitigen Kaffeepreise ein Resultat von klimabedingten Ernteaussfällen in Brasilien und Vietnam. Letztlich ist das nur ein Vorgeschmack auf das, was hier noch kommen mag, und wir wollen im Kleinen wie im Großen unseren Anteil leisten, um die Kooperativen möglichst gut für die zukünftigen klimatischen Veränderungen zu wappnen.

Wir haben mit Roasters United im Jahr 2024 zwei große Projekte mit 17.000 USD gefördert. Einmal wurde eine Anlage zur Produktion von eigenem organischem Dünger bei Combrifol in Honduras gefördert und bei Fondo Paez wurde ein „Best Practices Lot“ zum Aufzeigen von Strategien zur Anpassung an den Klimawandel finanziert.

* www.flyingroasters.de/faq/kann-ich-euren-kaffee-auch-lose-und-unverpackt-kaufen/



KAFFEE IN ZAHLEN

Im Jahr 2024 konnten wir unser Röstvolumen nochmals um 11,60 % erhöhen. Hier seht ihr den Verlauf der vergangenen acht Jahre. Unser durchschnittlich gezahlter FOB-Preis lag bei 3,37 USD pro lb. Im Durchschnitt haben wir 7,43 Euro pro Kilo Rohkaffee gezahlt – im Vergleich zum Vorjahr stellen sich diese Preise noch als sehr ähnlich und stabil da. Die teureren Kaffees kamen erst zum Ende des Jahres mit den neuen Ernten aus Peru und Kolumbien.



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

KAFFEE IN ZAHLEN

single origins – ohne Blends



Kooperative: Shilicho
Land: Äthiopien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 2.434 kg
FOB: 3,50 USD



Kooperative: Fondo Paez / Cosurca
Land: Kolumbien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 444 kg
FOB: 3,18 bis 4,50 USD



Kooperative: Manos Campesinas
Land: Guatemala
Verarbeitung: washed
Geröstet: 3.036 kg
FOB: 3,05 USD



Kooperative: Rutas del Inca
Land: Peru
Verarbeitung: washed
Geröstet: 2.010 kg
FOB: 3,10 USD



Kooperative: Fondo Paez / Cosurca
Land: Kolumbien
Verarbeitung: washed
Geröstet: 3.336 kg
FOB: 3,18 bis 4,50 USD



Kooperative: Taramesa
Land: Äthiopien
Verarbeitung: natural
Geröstet: 5.268 kg
FOB: 3,50 USD



Kooperative: Cenfrocafe / Rutas del Inca
Land: Peru
Verarbeitung: washed
Geröstet: 3.978 kg
FOB: 2,90 bis 3,10 USD



Kooperative: Permata Gayo
Land: Indonesien
Verarbeitung: wet-hulled
Geröstet: 2.076 kg
FOB: 3,41 USD

KAFFEE IN ZAHLEN

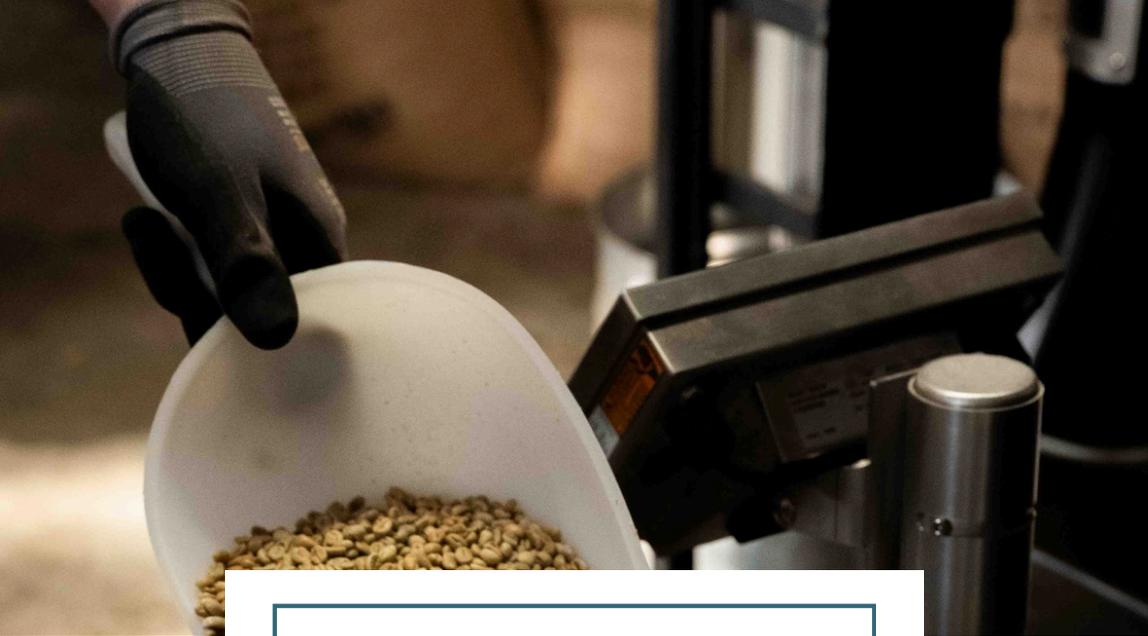
ohne Microlots

	Äthiopien	Äthiopien	Honduras	Honduras	Indien Robusta
Kooperative	Shilicho	Taramesa	Combrifol	Aprolma	Organic Wayanad
Anzahl Säcke	28	80	202	51	30
FOB \$/lb	3,50	3,50	3,00	2,90	3,76
Partner seit	2014	2014	2016	2016	2014

	Peru	Sumatra	Kolumbien	Uganda Robusta	Guatemala
Kooperative	Cenfrocafe und Rutas	Permata Gayo	Fondo Paez / Cosurca	ACPCU	Manos Campesinas
Anzahl Säcke	216	70	42	30	156
FOB \$/lb	2,90 bis 4,00	3,41	3,18 bis 4,50	1,90 bis 2,20	3,05
Partner seit	2015	2014	2016	2023	2019



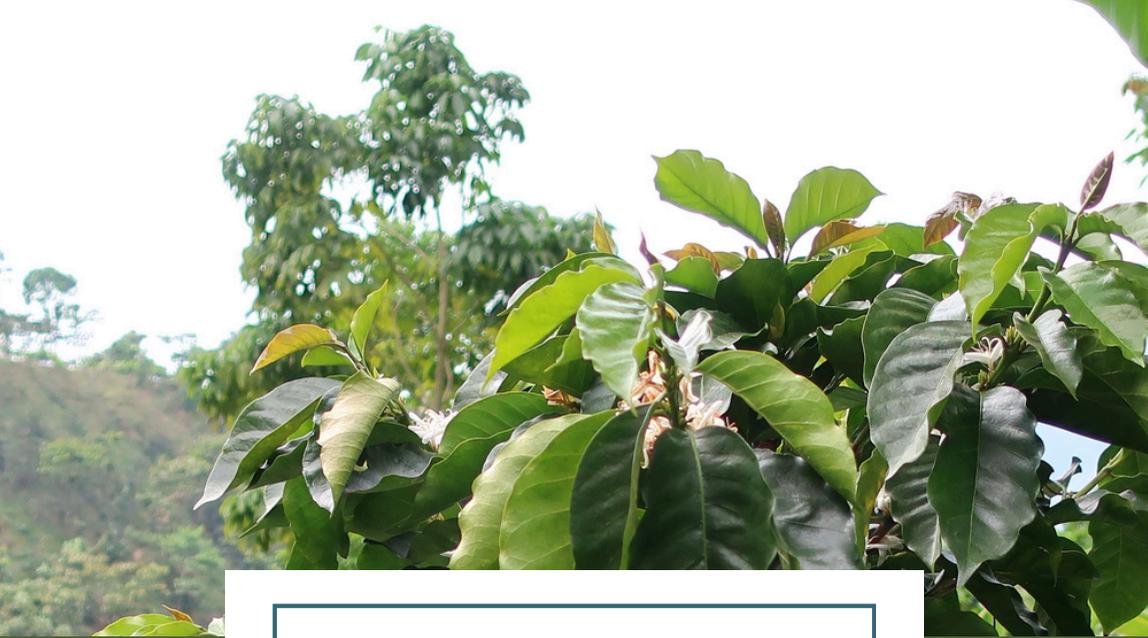
Flying Roasters ★



66.676 kg

Rohkaffee haben wir 2024 eingekauft und im Durchschnitt 7,37 € pro Kilo an die Kooperativen gezahlt.





100 %

unserer Kaffees sind
bio-zertifiziert





AUSBLICK

Angesichts der vielen Katastrophen in der Welt fällt es schwer, dieses Mal hier einen positiven Ausblick auf das neue Jahr zu geben. Was uns in diesem Jahr definitiv sehr beschäftigen wird, sind die explodierenden Preise von bis zu 70 % für den Rohkaffee. Die Finanzierung des Rohkaffees wird eine große Herausforderung und wir werden leider auch die Preise für unsere Kund:innen anpassen müssen. Diese Entwicklung gilt letztlich für die gesamte Kaffee-Branche und wird – angesichts bereits bestehender Inflation bei den Nahrungsmitteln – in den kommenden Monaten sicherlich auch in der Presse und der breiten Bevölkerung debattiert werden. Hierbei wird es spannend sein, zu sehen, ob auch über die klimabedingten Ursachen der Preissteigerungen gesprochen werden wird.

Es zeigt sich einmal mehr, wie fragil Kaffee als landwirtschaftliches Produkt ist und dass wir alles dafür tun müssen, um in den Bereichen Klimaschutz und soziale Gerechtigkeit für die Produzent:innen voranzukommen. Umweltschutz – als Schutz der elementaren Lebensgrundlage der Menschen – und der Schutz von Menschenrechten sind ein notwendiger 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, Kriegen, Angriffen auf die Zivilgesellschaft und dem dramatischen Rechtsruck auf der Welt ist unser Engagement umso wichtiger und noch lange nicht genug. Es bleibt herausfordernd, aber auch wir bleiben motiviert und zählen hier auch weiter auf euch.



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

