

# Know-how und Beratung gaben den Ausschlag



**Grelpa de Oaxaca bietet mit Oaxacafé ein hochinteressantes Produkt für den internationalen Markt. In Zukunft möchte das Unternehmen die Qualität seines Produkts weiter optimieren. Dabei setzt Grelpa auf die Technologien von PROBAT.**

**G**relpa de Oaxaca ist ein Unternehmen mit dem Ziel, die sozio-ökonomische Lage von 6.200 kleinen Bio-kaffeebauern nachhaltig zu verbessern. Die effiziente Arbeitsweise des NEPTUNE 500 und der dazugehörigen Komponenten passen ideal in das Profil des Produkts Oaxacafé. Die Ethnien der Mazateken, Mixes und Chinanteken bauen in der Region Kaffee an, der durch die Rainforest Alliance und die Organic Crop Improvement Association (OCIA) zertifiziert ist. Zudem erfüllt das Produkt die offiziellen Ökostandards der zuständigen US- und EU-Behörden (siehe Kasten) und ist Mitglied der International Federation of Organic Agriculture Movements (IFOAM). Grelpa de Oaxaca vermarktet seinen Kaffee regional, national und international. Das Unternehmen bietet überdies ein Franchise-Modell für die Eröffnung von Coffeeshops mit Oaxacafé-Produkten an.

Oaxacafé aus dem Hochland im Südosten Mexikos ist zu 100 Prozent Bio-Kaffee. Er ist in mittlerer oder dunkler Röstung in Form von Röst- oder Mahlkaffee, normal oder entkoffeiniert erhältlich. Oaxacafé verkörpert nach Angaben von Grelpa als Marke die Identität, Tradition und Werte der Region Oaxaca sowie die kulturelle Vielfalt ihrer Bewohner.

Noch in diesem Jahr liefert PROBAT einen Trommelröster NEPTUNE 500 sowie einen GRINDER FINE ins mexikanische Hochland. Die einfache Bedienung, die vollautomatische Steuerung und eine gute Reproduzierbarkeit der Röstergebnisse sind wichtige Argumente für den Kauf. Vertriebsleiter Rainer



NEPTUNE 500

van der Beek, der den Auftrag bei einem Besuch in Mexiko im März entgegennahm, erläutert den entscheidenden Punkt, der den Entschluss für PROBAT-Produkte herbeiführte: „Der ausschlaggebende Faktor, warum sich Grelpa für PROBAT entschieden hat, war der Besuch in Emmerich. Das umfassende Know-how unserer Forschungs- und Entwicklungsabteilung hat den Kunden schließlich überzeugt. Insbesondere die von PROBAT angebotenen Analysemethoden begeisterten ihn.“ Der Kunde informierte sich außerdem im Labor intensiv über die bei PROBAT angebotenen Analysemethoden. Es folgten ausführliche Gespräche über die Eigenschaften der angebotenen Röster. Dabei konnte festgestellt werden, welche Röstanlage und welche Mühle am besten in das vorhandene Anforderungsprofil passt. Diese individuelle und kompetente Beratung überzeugte Grelpa schließlich und führte zur Entscheidung für PROBAT. ■

## Oaxacafé ist mehrfach zertifiziert

Die Rainforest Alliance fördert mit ihrer Zertifizierung laut eigener Aussage die Artenvielfalt und das nachhaltige Auskommen von Produzenten und Dienstleistern weltweit. Das Ziel ist eine positive Veränderung von Anbaumethoden, Geschäftsgebaren und Kundenverhalten. Die OCIA ist nach eigenen Angaben eine der führenden und weltweit ältesten Zertifizierungsorganisationen. Sie garantiert eine qualitativ hochwertige Zertifizierung und öffnet den ausgezeichneten Betrieben den Zugang zu weltweiten Märkten.

Das National Organic Program (NOP) des US-amerikanischen Landwirtschaftsministeriums ist unter anderem zuständig für die Anerkennung von nationalen und internationalen Bio-Zertifizierungsorganisationen. Es beglaubigt die Konformität von Biosiegeln mit US-Standards. Die Öko-Verordnung (EWG) Nr. 2092/91 der Europäischen Union schreibt die Standards vor, die von so genannten „Bio“- oder „Öko“-Produkten eingehalten werden müssen. Begriffe wie „biologisch“ und „ökologisch“ sind geschützt und dürfen nur beim Erfüllen der durch die Verordnung definierten Voraussetzungen verwendet werden.