

PARTNERPROJEKTE

Pakta Mintalay (ehem. Rantinpak) (ec4)

Unser Partner Pakta Mintalay

Unser langjähriger Partner Rantinpak aus Ecuador, vormals aus der Organisation Camari hervorgegangen, hat nun eine neue Struktur und sich mit diesem Wandel ebenfalls einen neuen Namen gegeben: Pakta Mintalay!

Rantinpak ist im September 2004 als eine der Diözese Santo Domingo de los Colorados angehörige Stiftung für Fairen Handel gegründet worden. Einer der vier Angestellten Rantinpaks war der mit der Geschäftsführung betraute Gonzalo Merchán, zuvor bereits für Camari tätig. Mit zunehmender Unzufriedenheit über die Zusammenarbeit der Stiftung mit den kirchlichen Behörden ist Gonzalo Merchán aktiv geworden: Gemeinsam mit denen von ihm betreuten Produzentengruppen entstand die Idee einer unabhängigen Produzentenorganisation, deren Eigentümer die Gruppen selbst sind. Auf diese Weise ließe sich endlich ein selbstbestimmtes Handeln realisieren. Im vergangenen Jahr begannen die Planungen für Pakta Mintalay, heute arbeitet die Organisation bereits! Geschäftsführer ist nach wie vor Gonzalo Merchán.

Wir freuen uns für die Produzentengruppen, dass ihnen dieser Schritt gelungen ist. „Pakta Mintalay“ ist Kichwa und bedeutet „Fairer Handel“.

Rantinpak

Rantinpak ist eine der Diözese Santo Domingo de los Colorados angehörige Stiftung für Fairen Handel, die im September 2004 gegründet wurde. Die Stiftung selbst hat vier Angestellte und arbeitet mit Kleinproduzenten, die in den Randgebieten größerer Städte leben. Die Notwendigkeit der Vermarktung der von kleinen Produzenten gefertigten Produkte hat die Gründung einer Stiftung erforderlich gemacht. Begünstigte sind sowohl Männer als auch Frauen, wobei die Männer hauptsächlich in der Landwirtschaft tätig sind und die Frauen im Bereich Kunsthandwerk. Die Stiftung unterstützt bei der Produktion, der Verarbeitung und der Vermarktung, hauptsächlich durch Beratung und das zur Verfügung stellen von Maschinen und Werkzeugen. Ziel Rantinpaks ist die nachhaltige Förderung und Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinproduzenten sowie das Etablieren langfristiger Handelsbeziehungen. Es soll Arbeit geschaffen werden, um der Bevölkerung einen Ausweg aus der den Alltag bestimmenden Armut zu ermöglichen. Es gibt zwei Beauftragte für Qualitätssicherung, einer der beiden ist Ansprechpartner der Produzenten und der andere ist für Rantinpak selbst verantwortlich.

Die Produkte

Rantinpak arbeitet in vielen verschiedenen Bereichen und kann deshalb eine breite Produktpalette anbieten. Diese variiert von getrockneten Pilzen, Reis, Soja und

Rohrzucker über Kunsthandwerk aus Wolle, Leder, Baumwolle, Keramik, Papier usw. EL PUENTE importiert hauptsächlich Vollrohrzucker, Bohnen und Trockenpilze von Rantinpak.

Bio-Vollrohrzucker der Kooperative Cumbres de Ingapi



Der volle Name des Zusammenschlusses der Zuckerrohrbauern lautet „Asociación Agro-Artesanal Cumbres de Ingapi. Der Vorläufer dieser Kooperative, die ihre Arbeit 2002 aufgenommen hat, war eine kleine Organisation, die bereits 1988 gegründet wurde, und die erste Weiterverarbeitungsanlage für Zucker aufgebaut hat. Zunächst erfolgte der Absatz des Zuckers ausschließlich über Zwischenhändler, so dass die Bauern keinen ausreichenden Verdienst erzielen konnten. Dies war der Grund, weshalb man sich später an die ecuadorianische Fairhandelsorganisationen Camari und Rantinpak wandte. Seitdem Vermarktung und Export von Fairhandelsorganisationen übernommen wurden, ist es den 21 ortansässigen Bauernfamilien möglich, ihren Lebensunterhalt sowie gute Schulen und Universitäten für die Kinder zu finanzieren. Darüber hinaus profitieren sie von technischen Beratungen bezüglich des Anbaus und der Weiterverarbeitung bis hin zu Fortbildungen in den Bereichen Arbeitssicherheit, Qualitätssicherung und Hygiene.

PARTNERPROJEKTE

Pakta Mintalay (ehem. Rantipak) [ec4] Stand: 11.06.2011



In der Kooperative finden regelmäßige Vollversammlungen statt, in denen der Vorstand alle zwei Jahre von den Mitgliedern gewählt wird. Die Familien sind in staatlichen Programmen sozialversichert. Die Zuckerrohrbauern haben eine durchschnittliche Gesamtproduktionskapazität von etwa 3.000 quintales (1 quintal = 100 kg) im Jahr. Durchschnittlich bewirtschaftet jeder Bauer 2,5 - 3 ha Land. Die Ernte des Zuckerrohrs erfolgt ganzjährig. Alle vier Monate werden in den Parzellen die reifen Pflanzen ausgewählt und geschnitten. Eine Zuckerrohrpflanze trägt bis zu 15 Zuckerrohrstangen, und benötigt etwa ein Jahr Reifezeit. Gedüngt wird natürlich ausschließlich mit biologischen Düngemitteln wie beispielsweise mit Asche.



Die Herstellung des Vollrohrzuckers in der Weiterverarbeitungsanlage übernehmen die Bauern selbst. Mit der Zuckerrohrpresse gewinnen sie schließlich den Saft für die Zuckerherstellung. Die dabei entstehenden Rückstände, die ausgepressten Zuckerrohrfasern, werden zum Verfeuern genutzt, um den eingedickten Zuckerrohrsaft in mehreren Becken zu erhitzen.



Hat die dunkle, heiße Melasse in den Becken schließlich die richtige Konsistenz erreicht, wird sie umgefüllt, und muss während des Erkaltsens ständig mit Schaufeln gewendet werden.



Es ist ein faszinierendes Schauspiel wie die erkaltende Masse zuerst hochquillt, um wie beim Domino gleich wieder in sich zusammenzufallen! Die Bauern sieben die nun entstandenen Zuckerkristalle, bevor der Zucker abgefüllt, gewogen und in EL PUENTE-Kartons verpackt werden kann.

PARTNERPROJEKTE

Pakta Mintalay (ehem. Rantipak) [ec4] Stand: 11.06.2011



Für die nähere Zukunft hat die Kooperative einige Investitionen geplant, für die jedoch noch nicht alle finanziellen Mittel zur Verfügung stehen. Neben der Installation von festen Betonsockeln für die Becken und Wannen bei der Zuckerproduktion, soll ein Anbau an die bestehende Anlage das derzeitige Platzproblem lösen. Auf diese Weise stünde den Bauern viel mehr Raum für die Lagerung von Verpackungsmaterialien und Produkten zur Verfügung.

Schwarze Bohnen von der Kooperative COPCAVIC

Anschließend sind die Angestellten, Familienmitglieder der Bauern, damit beschäftigt, die Zuckerboxen für den Export sorgfältig in stabile Umkartons zu schichten.



Der Bio-Vollrohrzucker wird, vom Anbau des Zuckerrohrs bis zum verkaufsfertigen Produkt, von der Kooperative Ingapi hergestellt. Der komplette Mehrwert des Produktes verbleibt somit in Ecuador, und, bis auf den Druck der Schachteln, direkt bei der Kooperative selbst.



Die Vereinigung der Bohnenbauern trägt den Namen COPCAVIC (Consorcio de Asociaciones Artesanales de Producción de Bienes Agrícolas y Pecuarios del Valle de Imbabura y Carchi). Dieser Verband ist im Jahre 2002 als Zusammenschluss von sechs Basisorganisationen gegründet worden. 86 Kleinproduzenten, 48 von ihnen sind Frauen, profitieren somit von dieser Möglichkeit, ihre Produkte gemeinsam zu vermarkten. Es finden regelmäßige Vollversammlungen statt und alle zwei Jahre wählen die Mitglieder einen neuen Vorstand.



PARTNERPROJEKTE

Pakta Mintalay (ehem. Rantinpak) [ec4] Stand: 11.06.2011

COPCAVIC übernimmt den zentralen Einkauf von qualitativ hochwertigem Saatgut, das an die Mitglieder des Verbands ausgegeben wird. Zwei- bis dreimal pro Jahr säen die Produzenten neue Bohnen aus, die eine Reifedauer von etwa drei Monaten haben. Nach der Ernte trocknen die Bauern ihre Bohnen und sieben sie, um Unreinheiten auszusortieren. Anschließend liefern sie ihre Ernte an eines der Abgabezentren, wo bezahlte Arbeiterinnen eine weitere Sortierung nach Qualität und Größe vornehmen. Nach einer abschließenden Qualitätskontrolle sind die Bohnen exportfertig, und werden in 25 kg-Säcken per LKW zum Hafen transportiert.



Neben unseren schwarzen Bohnen produzieren die Mitglieder COPCAVICs außerdem verschiedene weitere Sorten wie zum Beispiel rote und weiße Bohnen. Derzeit prüft unser Einkauf, ob EL PUENTE eine neue Bohnensorte mit in das Sortiment aufnehmen kann.

Getrocknete Pilze aus Salinas



Das Dorf Salinas, auf etwa 4.000 m Höhe nord-westlich von Quito gelegen, hat es in seit den 70er Jahren zu nationaler und internationaler Berühmtheit gebracht. Salinas selbst hat etwa 1000 Einwohner, rund um den Ort herum gelegen gehören noch 32 Dörfer zur

Gemeinde Salinas dazu. An den Salztterrassen, denen der Ort seinen Namen schuldet, wird nach wie vor Salz gewonnen; berühmt geworden ist Salinas jedoch wegen der vielen kleinen Projekte, die dort angesiedelt sind: eine Spinnerei, eine Käserei, eine Metzgerei, eine Frauengruppe, die Wollprodukte anfertigt und in einem Laden verkauft, eine Ballnäherei, eine Schokoladen- und Pralinenfabrik, ein Tourismusprojekt mit Herbergsbetrieb und natürlich die Trockenpilzfabrik, mit der EL PUENTE zusammenarbeitet. Als einzige weit abgelegene Gemeinde hat Salinas eine asphaltierte Zufahrtsstraße erhalten, und ist nun auch für Präsidentenbesuche schnell und bequem zu erreichen. Jeder der letzten Präsidenten Ecuadors hat sich der Presse vor Ort mindestens einmal als Unterstützer der dortigen Projektlandschaft präsentiert, und ist mit einem entsprechenden Portrait im Dorfgemeinschaftshaus verewigt. Viele Gelder nationaler und internationaler Entwicklungshilfeorganisationen sind in den Aufbau der Projekte geflossen, die jedoch heute nur in den allerwenigsten Fällen selbsttragend sind. Als förderwürdige Besonderheit kann jedoch gewertet werden, dass die Jugend von Salinas als Vereinigung (FUNARSAL) organisiert ist, und in großem Maße eigenständig an der Durchführung verschiedener Projekte beteiligt ist.



Die Fabrik für die Weiterverarbeitung der gesammelten Pilze besteht bereits seit dem Jahr 1985. Die Butterpilze (*Suillus luteus*) stammen aus Wildsammlungen der Bewohner der umliegenden Dorfgemeinschaften. Zwischen November und Juni wachsen sie in den Wäldern der Region, und werden im selben Zeitraum umgehend weiterverarbeitet. Säubern, Schälen und Schneiden erfolgen in den Dörfern. Erst nachdem die Pilze vorgetrocknet sind, liefern sie die Produzenten in der Fabrik in Salinas ab. Dort werden die Pilze nach Qualität und Farbe sortiert: Die Hellenen sind für den Export bestimmt, während die Dunkleren zu Pulver verarbeitet werden.

PARTNERPROJEKTE

Pakta Mintalay (ehem. Rantinpak) [ec4] Stand: 11.06.2011



Die Auftragslage der Pilzfabrik ist sehr gut, ihre Kapazitäten reichen jedoch dafür kaum noch aus. Die Trockenöfen sind bereits erneuert worden und fassen nun wesentlich größere Mengen. Geplant ist, bereits die einzelnen Dörfer mit guten Öfen auszustatten, damit die Verarbeitungsmengen noch erhöht werden können. Außerdem wird derzeit nach Alternativen gesucht, um außerhalb der Pilzsaison beispielsweise auf die Produktion von Trockenfrüchten umzusteigen. Somit hätten die Anlagen eine bessere Auslastung und die Angestellten könnten eine Vollzeittätigkeit wahrnehmen. Derzeit sind drei Festangestellte sowie fünf Saisonkräfte zwischen November und Juni in der Fabrik tätig. 20% des Umsatzes werden auf dem nationalen und 80% auf dem internationalen Markt erzielt.

Zuerst einmal müssen die Pilze jedoch in großen Öfen bei einer Temperatur von 45-50 °C in Heißluft nachgetrocknet werden, bis sie eine Restfeuchte von 9-12% erreicht haben.

