

Nachfrage trotz harten Wettbewerbs stabil

"Unser großer Vorteil ist die Bio- und Fairtrade Zertifizierung"

Die kontinuierliche Zufuhr an frischer Ananas führt sowohl im konventionellen als auch im Biobereich zu einer konstanten Warenversorgung. Dementsprechend müssen die Zwischenhändler bzw. Importeure jeweils kostengünstig einkaufen, um Gewinne zu schaffen. Trotz dieser harten Konkurrenz im heutigen Exotenhandel gelingt es der Firma Kipepeo bereits seit Jahren, Ananas mit einem Bio- und Fair Trade Siegel auf den Markt zu bringen. Auch nach einigen schwierigen Jahren bleibt die Philosophie bestehen, mit Leidenschaft von 250 Kleinbauern in Uganda ausschließlich Premium-Ananas zu produzieren.



Am Stand der Firma Kipepeo auf der vergangenen BioFach in Nürnberg

Außer der Konkurrenz von relativ billiger Schiffsware von Großplantagen in Costa Rica und sonstigen Lateinamerikaschen Anbaugeländen, kam für die Firma Kipepeo noch ein anderes Problem hinzu : denn 2016 und 2017 gab es erhebliche Schwierigkeiten mit den Kosten des Wechselkurses vom Dollar nach Euro. Nun ist dieses große Hindernis überstanden und geht der Blick wieder nach vorne, betont Geschäftsführer Siegfried Hermann. "Die Hauptsaison für Ananas dauert noch einige Wochen. Wir bemerken dass der Bedarf an unserem Produkt sich in den letzten Jahren stabil gehalten hat. Unsere großen Vorteile sind natürlich, dass unsere Ware sowohl bio als auch fairtrade zertifiziert ist und wöchentlich frisch per Flieger eintrifft."



Ananas während der Trocknung

Klimaverfahren & Technik

Die Partnerschaft mit kleinbäuerlichen Betrieben in der ost-afrikanischen Republik Uganda sei aber alles andere als einfach, wegen der saisonalen Witterungsbedingungen sowie dem Mangel an moderner Technik. Nichtsdestotrotz ist die heutige Qualität der Ware sehr gut. Hermann: "Unsere einzige Sorte ist die Smooth Cayenne, eine Varietät die man keineswegs mit der üblichen Sorte MD2 vergleichen kann. Bei unseren Produkten gibt es keine Frucht die aussieht wie die andere." Jede Ananas hat sein eigenes Gesicht und infolgedessen gebe es keine kalibrierten Reifegrade, erwähnt Hermann. Die Produzenten nehmen die Ware vom Feld wenn diese von der Reife her akzeptiert werden kann. Das heißt in der Regel wenn mindestens die Hälfte der Frucht gelb ist. "In der Regenzeit haben wir natürlich mit weniger Sonne zu rechnen und ist die Frucht entsprechend deutlich grüner. Vom Geschmack her ist sie aber immer in Ordnung."



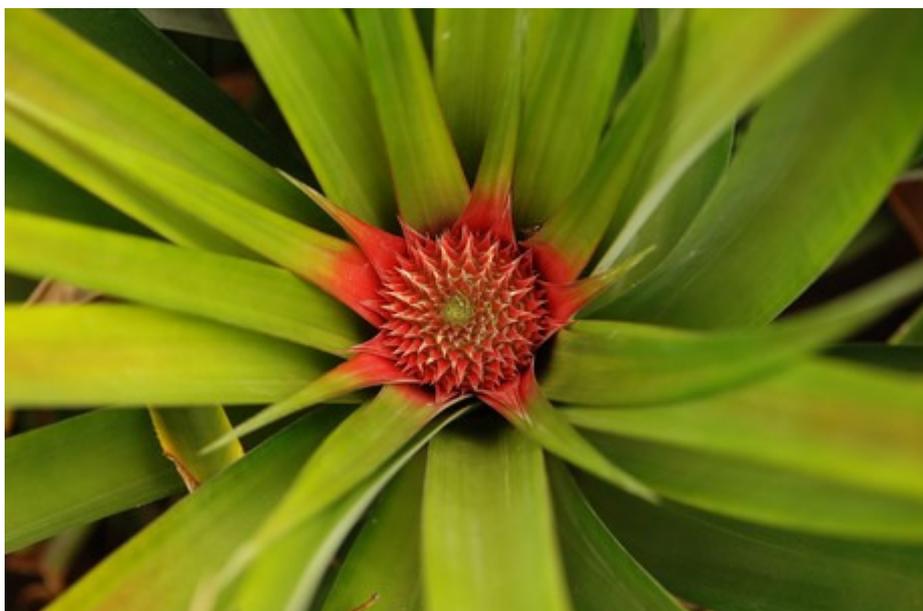
Die lokale Bevölkerung während der Entephase

Eine sonstige Schwierigkeit seien die eingeschränkten landwirtschaftlichen Möglichkeiten, die zur Verfügung stehen. Moderne Maschinen oder sonstige technischen Lösungen sind kaum vorhanden. Herr Hermann beobachtet aber deutliche Entwicklungen auf ost-afrikanischem Boden, die zum großen Teil wegen der Präsenz der Firma Kipepeo und die Spenden derer Kunden zustande gekommen sind. "Jedes Produkt, das wir auf den Markt bringen, hat einen Anhänger mit Informationen über unsere sozialen Projekte. Die Spenden, die wir erhalten, setzen wir direkt ein, um Regenwassertanks für die Kleinbauern zu kaufen, damit sie frisches Regenwasser direkt vor der Tür haben. Das ist unsere Leidenschaft an diesem Punkt, dass wir unseren Mitarbeitern und Kleinbauern auf allen Fälle zur Seite stehen."



Afrika & Asien

Die Firma Kipepeo ist seit 2002 auf afrikanischem Boden vertreten. Neben der Gründung eines Projektes zur Herstellung von Trockenfrüchten in Tanzania erfolgte der Anbau von Ananas, Bananen und sonstigen tropischen Früchten in Uganda. Die Firma arbeitet ausschließlich mit Kleinbauern zusammen. Die Kundschaft des Unternehmens besteht hauptsächlich aus den Bio-Großhändlern bundesweit und regional, sowie einigen Kunden im europäischen Ausland. Darüber hinaus bezieht Kipepeo auch südostasiatische Früchte von einem Partnerprojekt aus Thailand. Die Haupt-Erntesaison in Asien ist aber im Biobereich sehr kurz und dauert von März bis Juni. In Zukunft sollen auch Fruchtpulpen und -pürees angeboten werden, die direkt im Ursprung produziert werden.



Ananas während der Blütezeit

Weitere Informationen:

Kipepeo Bio & Fair GmbH

Inh. Siegfried Hermann

Max-Planck-Strasse 15

D - 72639 Neuffen

Tel. +49-7025-840 515

Fax. +49-7025-840 516

Mail: siegfried.hermann@kipepeo.com

Website: www.kipepeo.com



Erscheinungsdatum: 27.02.2018

Autor: Hugo Huijbers

Copyright: www.freshplaza.de

© 2018 FreshPlaza. Alle Rechte vorbehalten.