

Mifruta

Art der Organisation:
Kleine Privatfirma

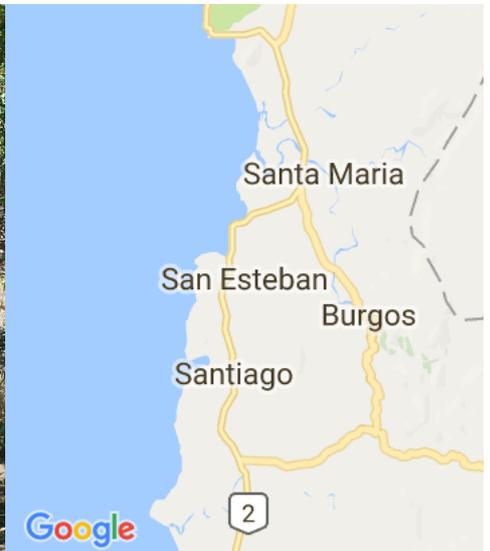
Ort:
Amerika, Chile, San Estéban

Mitglieder:
26

Homepage:
www.mifruta.cl

GEPA Partner seit:
2012

GEPA-Code:
399



Über den Partner

Auf den Export von hochwertigen Tafeltrauben, Rosinen und Walnüssen von Kleinproduzenten hat sich Mifruta spezialisiert. Die Firma wurde 2008 gegründet und ist eine Aktiengesellschaft der Winzer des Aconcagua-Tales sowie einiger Mitglieder des Instituts für landwirtschaftliche Entwicklung. Ihr Büro befindet sich in San Estéban, circa 50 Kilometer nördlich von Santiago de Chile. Dort arbeitet der hauptamtliche Geschäftsführer Cristian Lepe Mora. Für die Ernte und das aufwändige Verpacken ihrer Produkte werden zudem circa 150 Saisonarbeitskräfte eingestellt, rund zwei Drittel davon sind Frauen. Die Verarbeitung der Tafeltrauben zu Rosinen übernimmt eine Firma im Auftrag von Mifruta. Mifruta beteiligt sich außerdem an verschiedenen staatlichen Initiativen zur Förderung und Entwicklung der Landwirtschaft.

Die Produzentinnen und Produzenten

Die Mitglieder von Mifruta besitzen insgesamt 180 Hektar Land, von denen das meiste der Produktion von Tafeltrauben vorbehalten ist. In der Regel bebaut jedes Mitglied rund fünf Hektar Land und zählt damit zu den klassischen Kleinproduzenten in Chile, die immer mehr unter Bedrängnis geraten. Die Produzenten haben sich voll und ganz auf die Traubenproduktion bzw. Exportproduktion konzentriert. Nur rund ein Prozent der Ernte wird auf dem lokalen Markt verkauft. Andere landwirtschaftliche Produkte für den Eigenbedarf werden heute nicht mehr angebaut, da die Produktion der Trauben rentabler ist.

Produkte:



Rosinen

Zur Geschichte

2012

Beginn der Zusammenarbeit mit der GEPA

Das wurde durch den Fairen Handel erreicht



Ökologie

Mifruta hat ihren CO₂-Fußabdruck messen lassen, um zu sehen, inwiefern sie ihren CO₂-Ausstoß noch reduzieren können. Die Reduzierung des Wasserverbrauchs bei der Bewässerung der Reben ist dabei der erste Schritt.



Gesundheit

Die medizinische Versorgung der Familien wird oft aus dem fairen Preis bezahlt.



Frauen

Durch die Verarbeitung der Trauben zu Rosinen sind hauptsächlich Arbeitsplätze für Frauen entstanden. Zurzeit sind es zu zwei Drittel Frauen, die durch die Saisonarbeit ein zusätzliches Einkommen erzielen.



Bildung

Die Winzer bezahlen die Schul- und Universitätsgebühren für ihre Kinder aus dem Mehrpreis des Fairen Handels.



Fairer Preis

Die Preise, die Mifruta den Bauern für die Trauben zahlt, liegen zwischen 80 und 100 Prozent über den lokalen Preisen. Wichtig ist auch, dass die Bauern sofort bezahlt werden und nicht – wie sonst üblich – mehrere Monate auf ihre Bezahlung warten müssen.



Qualität

Angebaut werden u.a. Trauben der Sorten „Flame“ und „Thomson“ (kernlos). Knapp ein Drittel der Trauben wird zurzeit zu Rosinen verarbeitet. Dazu werden die Trauben 12 bis 15 Tage an der Sonne getrocknet, dann gereinigt, sortiert und verpackt. Die Verarbeitung findet in einem Familienbetrieb in San Estéban statt.



Traditionelles Produkt

Französische Rebsorten wie Cabernet Sauvignon kamen Mitte des 19. Jahrhunderts nach Chile und wurden dort heimisch. Da die Reblaus dieses Land bis heute nicht erreicht hat, gedeihen in Chile noch die alten, wurzelechten Rebsorten aus Frankreich.



Zugang zum Markt

Durch den Fairen Handel erhielt Mifruta die Chance, Tafeltrauben, Rosinen und Nüsse zu exportieren. Zurzeit werden die Tafeltrauben über andere Exportfirmen aus der Region verschickt, die Rosinen aber direkt an die GEPA.

Plus – Das ist noch zu tun



Gesundheit

Der Partner Mifruta möchte die Mitgliederfamilien im Bereich „Gesundheit“ noch stärker unterstützen.



Aufbau

Mifruta soll in ein eigenes Gebäude mit Büro und Lager umziehen. Das Land dafür wurde bereits gekauft. Das Büro befindet sich noch im Haus des Geschäftsführers.