

## Ma's Tropical Foods

*Bio Kokosmilch und Bio Gewürze*

u.a. für Bio Kokosmilch und den Schwarztee mit Gewürzen  
 »Schatz von Bandera«

GEPA-Code 731

GEPA-Handelspartner seit 1997



*»Jedes Jahr kauft Ma's Tropical Foods die Schulbücher für die Kinder ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Zudem treffen sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einmal im Monat außerhalb der Arbeit. Die Kosten dafür übernimmt Ma's Tropical Foods. Einmal im Jahr findet ein gemeinsamer Ausflug statt sowie die Neujahrsfeier.«*

*Aus: EFTA-Fragebogen, Mai 2007*



Sri Lanka ist eines der Hauptanbaugebiete von Kokospalmen. Diese Palmen gedeihen am besten in den tropischen Regenwaldgebieten zwischen 15 Grad nördlicher und südlicher Breite, brauchen lehmige und sandige Böden und wachsen auf einer Höhe von bis zu 300 Metern. Sie lieben eine hohe Luftfeuchtigkeit und relativ gleichbleibend hohe Temperaturen von 20 bis 25 Grad. Eine Kokospalme hat das ganze Jahr über neue Blütenstände, aus denen sich die Nüsse entwickeln. Von der Blüte bis zur reifen Frucht dauert es circa zwölf Monate. Ein Baum trägt jährlich zwischen 40 und 100 Nüsse. Die Ernte der reifen Nüsse ist nicht einfach. Die Pflücker erklimmen die Kokospalmen, um die Nüsse

abzuschneiden. Dazu haben sie einfache Hilfsmittel wie eine Steigschlinge und Stricke. Auch das Öffnen der Nüsse ist nicht ungefährlich.

In den Anbauländern wird die Kokospalme »Baum des Lebens« genannt, da sich fast alles verarbeiten lässt – von der Wurzel über das Holz bis zur Nuss. Die Kokosindustrie erlebte in Sri Lanka Höhen und Tiefen – je nach Bedarf auf dem Weltmarkt. So stand auch die Fabrik, in der unsere Bio Kokosmilch hergestellt wird, zum Beispiel zwischen 2001 und 2006 leer, bevor sie von Ma's Tropical Foods wieder in Betrieb genommen wurde. Das Bioprodukt eröffnet neue Chancen auf dem Markt.

# Ma's Tropical Foods

**D**as sozial engagierte Familienunternehmen Ma's Tropical Foods hat sich auf die Verarbeitung von Gewürzen, Früchten und Kokosnüssen spezialisiert. Entsprechend der Firmenphilosophie fühlt sich der Eigentümer Mario de Alwis verpflichtet, den Mitarbeitern ein gutes Auskommen zu ermöglichen. Er ist im direkten Kontakt mit den Bauern, so dass sie vom Verkauf ihrer Rohwaren stärker profitieren und er gute Bio Rohware erhält. Durch die Verarbeitung in der Region wurden dort Arbeitsplätze geschaffen. Die Fabrik, in der unsere Bio Kokosmilch hergestellt wird, befindet sich in Minuwangoda in der Nähe der Stadt Negombo an der Westküste. Dies ist das Hauptanbaugebiet für Kokosnüsse in Sri Lanka. Die 14 fest angestellten Mitarbeiter haben dort gute Arbeitsbedingungen, sind krankenversichert und erhalten unentgeltliche Mahlzeiten und Unterkunft. Wichtig ist unserem Handelspartner zudem die schulische Ausbildung der Kinder der Arbeiter. Die Hälfte der Arbeiter in der Fabrik sind Tamilen, die in Sri Lanka diskriminiert werden. Der Faire Handel kommt nicht nur den Arbeitern in der Fabrik zugute, sondern auch den Kokosnuss-Pflückern. Unser Handelspartner will sie bei der Gründung von eigenen Kooperativen unterstützen, damit sie unter anderem als Kooperativen-Mitglieder in Zukunft krankenversichert sein können. Bei dieser nicht ungefährlichen Arbeit wäre dies ein wichtiger Schritt für die soziale Absicherung der Pflücker.

## Die Produzentinnen und Produzenten

Die Arbeitskräfte auf den Bio-Kokosfarmen, von denen Ma's Tropical Foods die Nüsse bezieht, erhalten mehr als den branchenüblichen Mindestlohn. Zusätzlich bekommen sie unentgeltliche Mahlzeiten und Unterkünfte. Unser Handelspartner Ma's Tropical Foods bezieht die Kokosnüsse zurzeit von 16 Betrieben und arbeitet mit diesen seit Jahren zusammen. Diese Farmen haben zwischen zwei und 50 Hektar Land, insgesamt eine Fläche von 169 Hektar. Die Eigentümer der Betriebe bekommen von Ma's Tropical Foods für ihre Bio Kokosnüsse einen Aufschlag von 20 Prozent. Zudem werden sie beim Bioanbau von der Organisation RAPID beraten. Und in weiteren Qualitätsfragen werden sie von den Mitarbeitern unseres Handelspartners unterstützt. Die frühzeitige Abnahmegarantie von Ma's Tropical Foods ist von großer Bedeutung für die Bauern.



## Vorteile aus dem Fairen Handel

Die Bio Kokosmilch wird von einem sozial engagierten Familienbetrieb in Sri Lanka hergestellt, der das Wohl seiner Mitarbeiter im Blick hat. Wir unterstützen dadurch eine überwiegend kleinbäuerliche Kokosnussproduktion in Sri Lanka. Durch den direkten Kontakt des Eigentümers von Ma's erhalten die Betriebe mehr für ihre Kokosnüsse, als wenn sie sie an einen ausbeuterischen Zwischenhändler verkaufen würden.

Für die Bio Kokosnüsse bezahlt unser Handelspartner 20 Prozent mehr als für konventionelle Nüsse und er fördert dadurch den Bio Anbau. Die Landarbeiter auf den Farmen sind ebenfalls

im Blick. Bei Ma's Tropical Foods hört die soziale Verantwortung nicht im eigenen Betrieb auf, sondern sie beziehen auch die Arbeitsbedingungen in den Zulieferbetrieben mit ein. Besonders wichtig ist aber, dass Ma's Tropical Foods sich der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Kokosnuss-Pflücker annimmt und sie dabei unterstützt, sich selbst zu organisieren. Die Herstellung von Kokos-Milch – vom Anbau der Kokosnüsse bis zur fertigen Bio Kokosmilch in der Dose – ist sehr arbeitsteilig. Trotzdem hat es Ma's Tropical Foods geschafft, auf allen Ebenen zu positiven Veränderungen beizutragen.



2009: Die GEPA bezieht die Bio-Kokosmilch von Ma's Tropical Foods für das Weltladen Exklusiv-Sortiment.

2008: Besuch der GEPA-Grundsatzreferenten Gerd Nickleit und Andrea Fütterer bei Ma's in Sri Lanka

2006: Ma's Tropical Foods kauft die kleine Verarbeitungsanlage in Minuwangoda für die Herstellung von Bio-Kokosmilch

2006: Besuch von Markus Kruschewsky, Assistent Produktmanagement Food Asien

1997: Die GEPA beginnt die Handelspartnerschaft mit Ma's Tropical Foods und bezieht zunächst Gewürze und Chutneys von dort. Die Gewürze sind im »Schatz von Bandera« enthalten.