coop

African Coffee Roasters

Velkommen

- Jonas Brunsnæs
- Projektleder i Coop Danmark
- Bosat i Athi River, Kenya
- Gift med Alice Brunsnæs
- Søn på 2 år, Michael
  (samt ny på vej)

Program

- Cirkel Kaffe – Historien
- Kaffens rejse: Fra Træ til Kop
- Kaffe-Cupping
- Resultater opnået indtil videre
- Hvordan spreder vi budskabet?

Cirkel Kaffe's historie

- Kom på markedet i 1896 som FDB-kaffen
- Blev i 1938 omdøbt til Cirkel Kaffe
- “Cirkel Kaffe Manden” blev lanceret i forbindelse med det nye navn

Cirkel Kaffe's historie

- Kaj Matthiesen tegnede få år efter den første “Cirkel Pige”

Cirkel Kaffe's historie

- 1955: Aage Sikker Hansen tegnede den nuværende Cirkel Pige.
- Sidste plakat inden han afgik ved døden
- Mysterie: Hvem er hun?

  Annie Bel-Kher fra Galathea Kroen

  eller

  Sudanesisk kvinde fra foto i “Blandt nøgne Folk”

Kaffetrend i Danmark

- Der sælges hver år mindre og mindre kaffe
- Samtidig stiger omsætningen på kaffe
- Forbrugerne går op i kvalitet, bæredygtighed og historiefortælling
- Unge forbrugere er mindre loyale overfor det samme brand
- Convenience – Det skal være nemt og hurtigt

Cirkel Kaffe's historie

Cirkel Kaffe's historie

- 2016: Coop's 150 års jubilæum
- Cirkel Kaffe relanceres
- Udvides fra 4 til 22 varianter
- Savannah certificeret
- 10 varianter ristes i Kenya på Coop's nye kafferisteri, African Coffee Roasters

Kaffens Rejse

Fra Træ til Kop

På farmen

- Kaffefarmerne passer sine træer i 12 måneder.
- Kaffebærene høstes i November/December. Ca. 3 kg bær pr. træ
- Den bedste kaffe dyrkes i ca 1.800 meters højde.
- Blandt verdens bedste kaffe. Alligevel er produktionen faldet med 66% siden slut 80'erne.

Sortering

- Kaffebærene sorteres i 3 kategorier:

  - Modne
  - Overmodne
  - Afviste

- Bæres i sække til den lokale vådmølle.

- Ved aflevering hos vådmøllen bliver bærene inspiceret og vejet.

Vådmøllen – Pulping og fermentering

- Kaffebærene “pulpes”. Frugtkødet adskilles fra bønnerne.
- Vand sorterer og transporterer kaffebønnerne.
- Bønnerne skal nu fermenteres/gæres
- Efter fermenteringen vaskes bønnerne
- Der bruges store mængder vand, hvilket er skidt for miljøet. Eco Pulper bruger en 1/16 vand.

Vådmøllen – Soltørring

- Bønnerne soltørres
- Traditionelt set sælges kaffen herefter og afleveres til en tørmølle.

Tørmølle – Hulling og Polishing

- På dette stadie hedder kaffen "Pergament Kaffe" pga. skallen rundt om bønnerne.
- Skallen knækkes og fjernes på hver enkelt bønne af en såkaldt "Huller".
- Bagefter poleres bønnerne af en "polisher". Dette er for at fjerne "Silver Skin".

Tørmølle - Sortering

- Bønnerne sorteres først efter størrelse.
- Bønnerne sorteres dernæst efter vægt.
- Til sidst håndsorteres bønnerne.
- Pakkes i 60 kg sække
- Klar til eksport

Tørmølle - Sortering

- **10 Grades/klasser som handles og eksporteres**

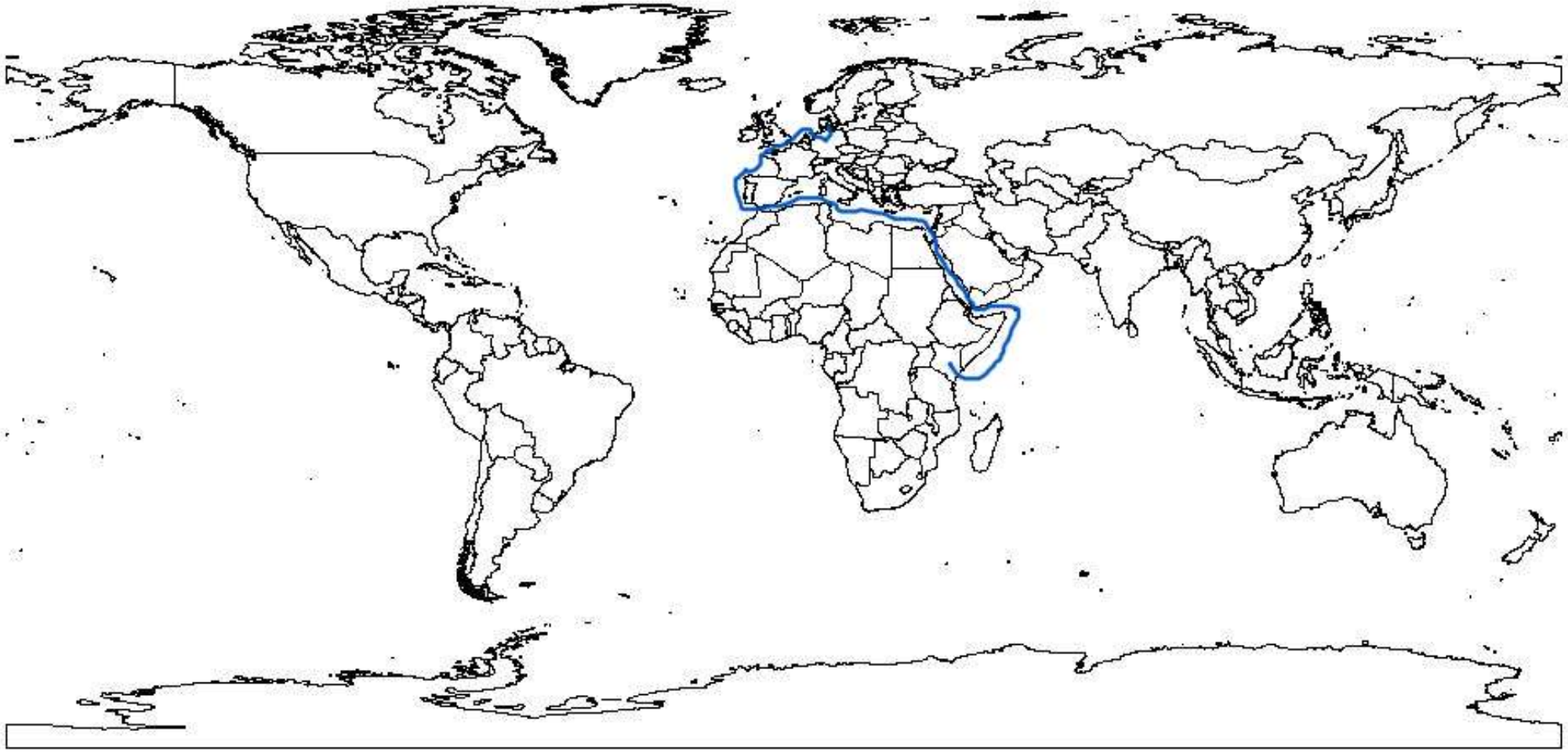
  E
  AA
  PB
  AB
  C
  TT
  T
  MH
  ML
  UG

Kaffens Rejse

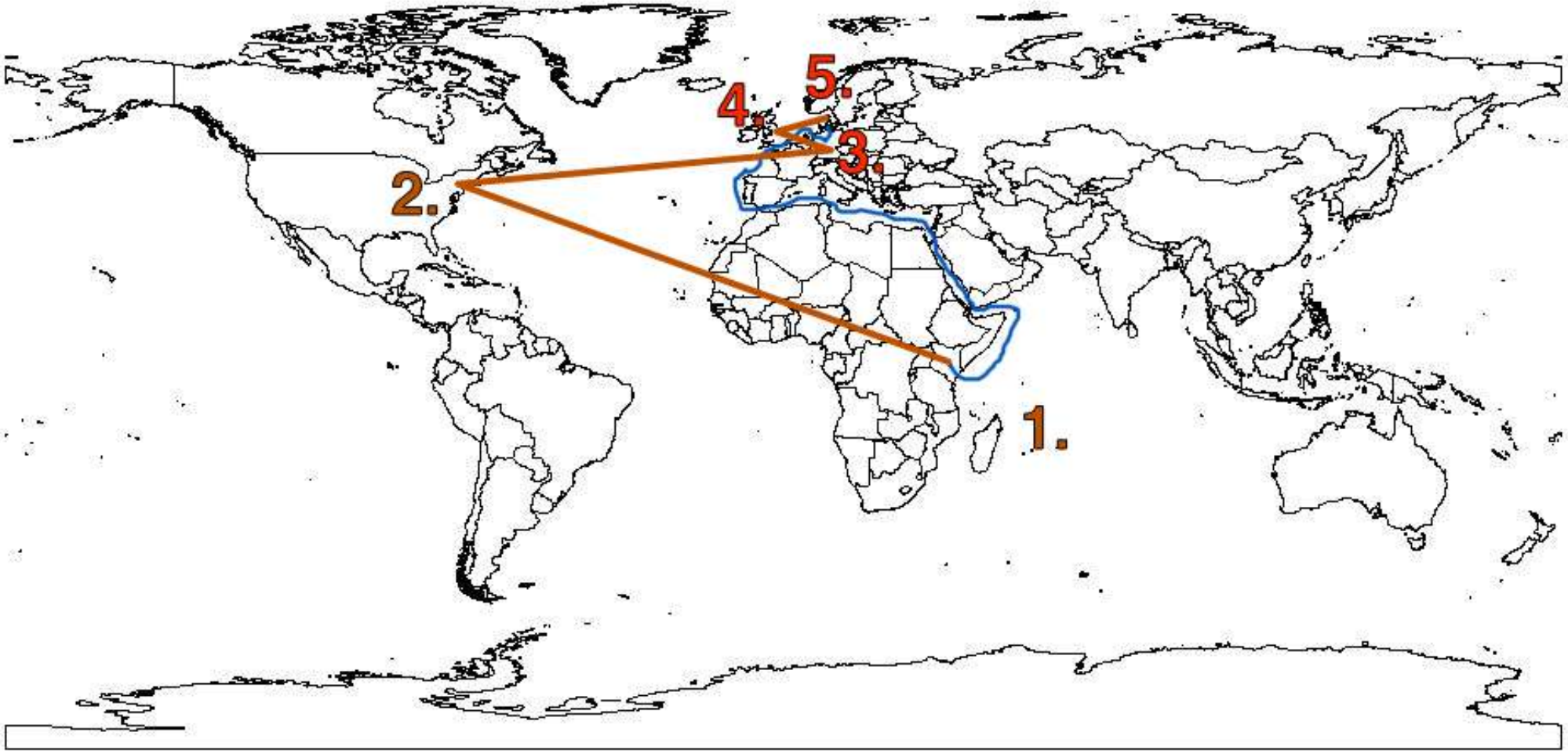
Quiz

Gæt ruten: Fra Kenya til Danmark

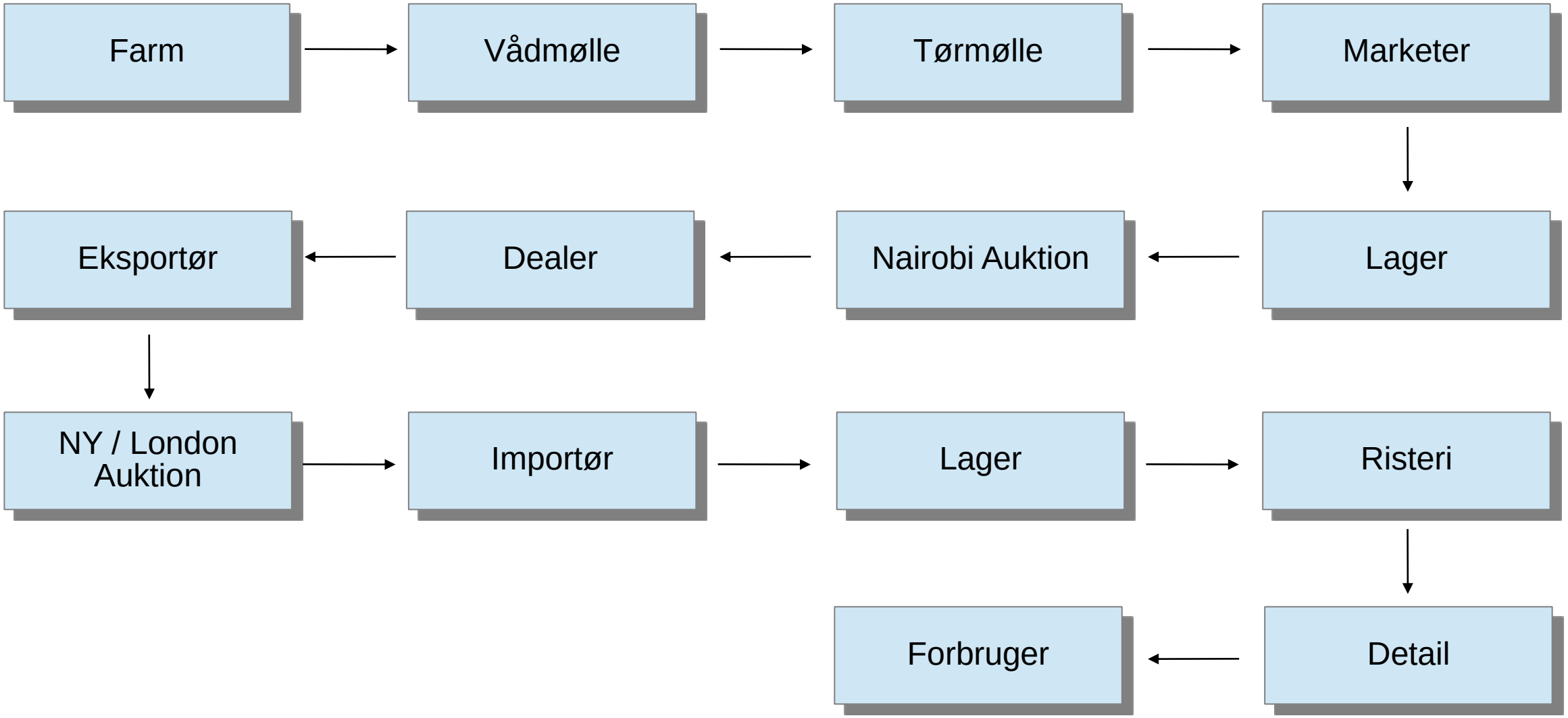
Kaffens Rejse – Den fysiske rejse



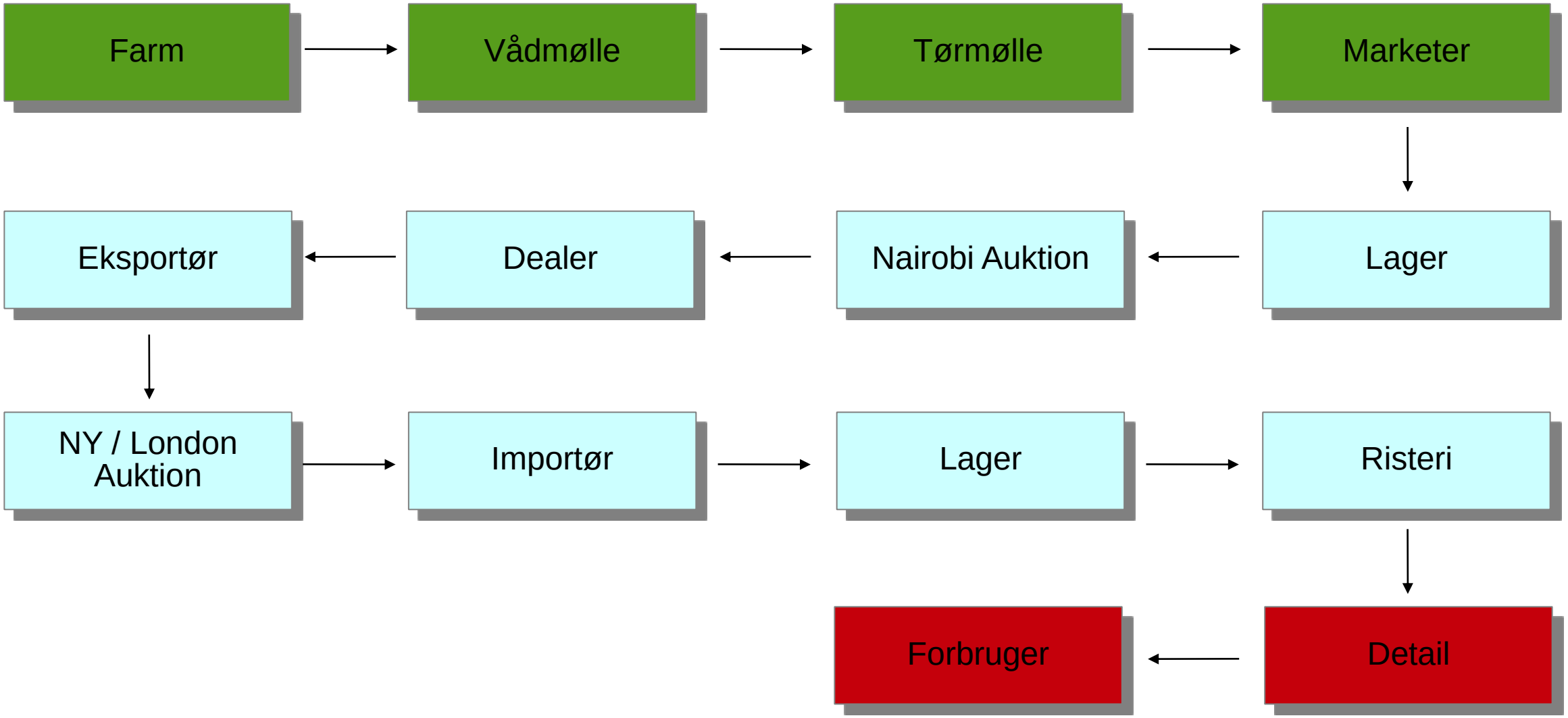
Kaffens Rejse – Ejerskabets rejse



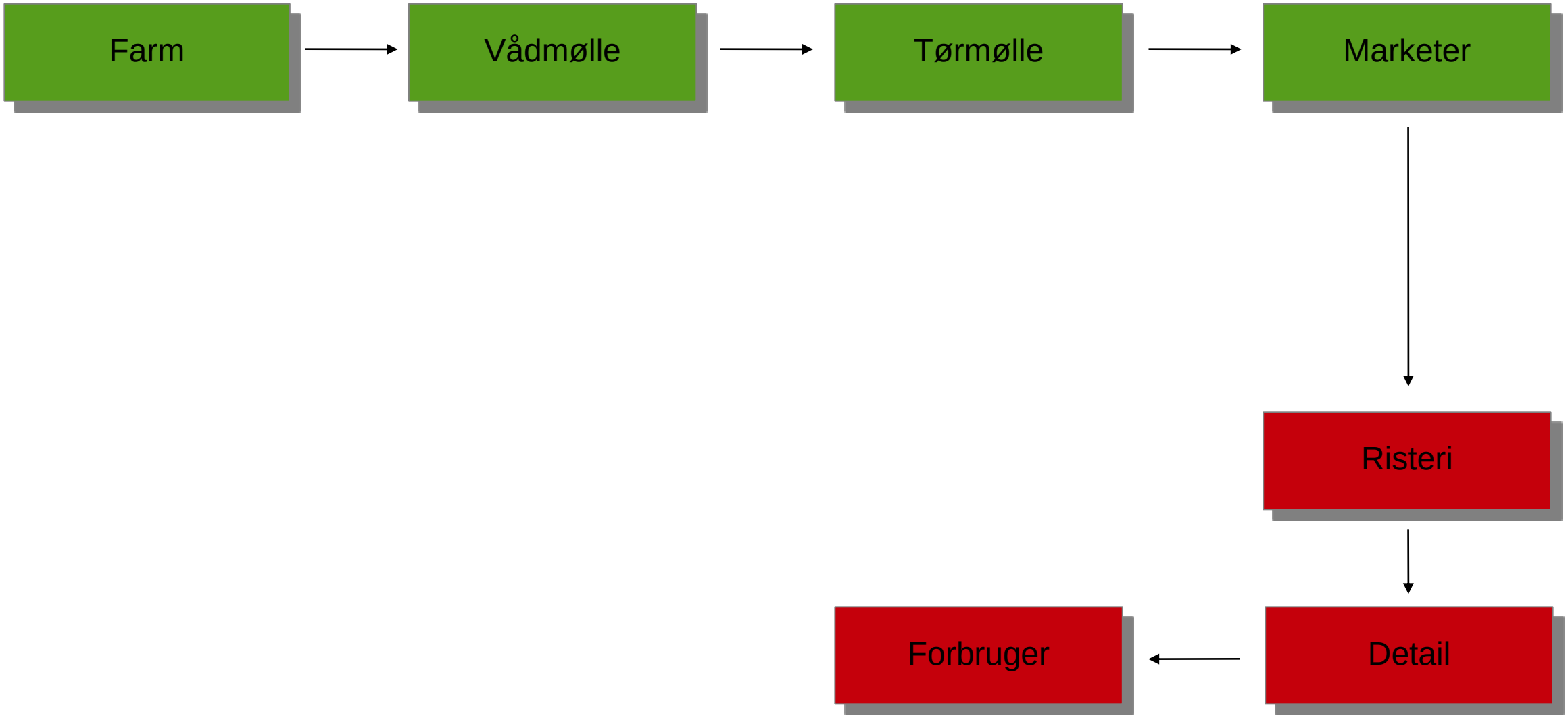
Kaffens Rejse – Forsyningskæden



Kaffens Rejse – Forsyningskæden



Kaffens Rejse – Forsyningskæden

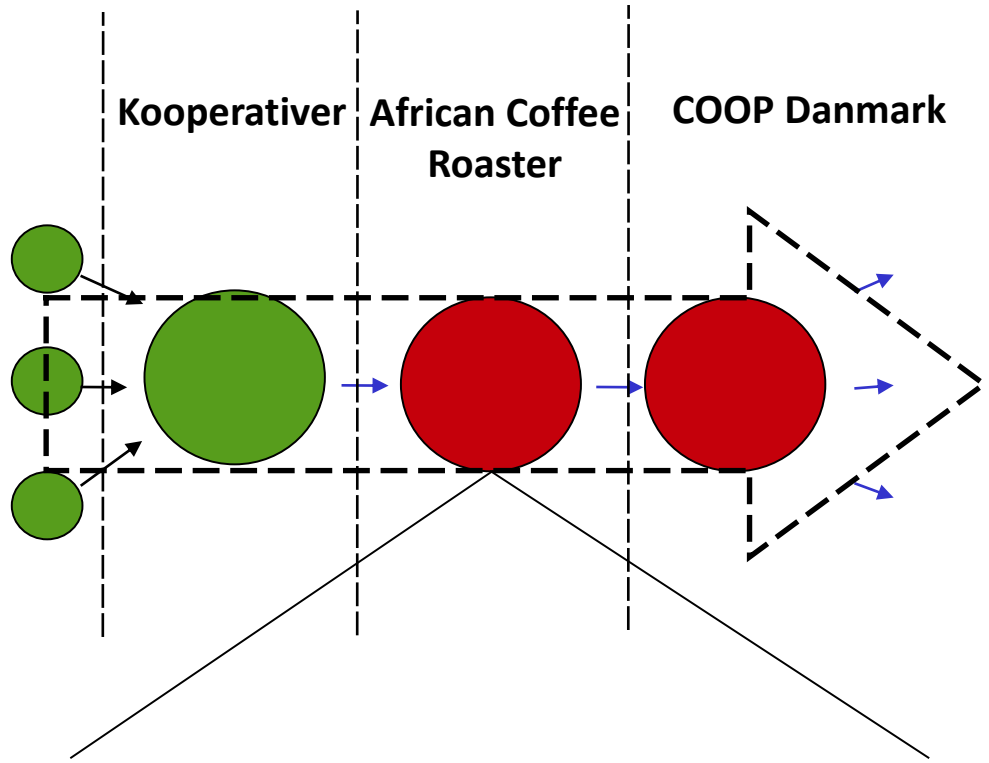


Kaffens Rejse - Video

African Coffee Roaster - Mission

- Den **korteste** og **mest effektive** kaffeværdikæde i verden
- Sikre **hurtigere samt bedre betaling** af kaffeproducenter
- Nye **eksklusive kvalitetsprodukter** til **konkurrencedygtige priser** direkte fra Østafrika til Europa
- Profilskabende aktiviteter for forbrugerne

Investering i forarbejdning og jobskabelse



- Over 10 millioner USD ristet kaffe eksport fra Kenya årligt
- 30 arbejdspladser i Kenya
- 75.000 jobs vedligeholdt i primært landbrug

Direkte handel og certificeret produktion

Bedste certificeringer

- Kaffen indkøbes frisk direkte fra kooperativer
- Det første certificeret økologiske kafferisteri i Kenya
- FSSC 22000 (ISO 22000) og Fairtrade certificeret
- Kaffe laboratoriet er, som det første i Kenya, i gang med at blive SCAA (Specialty Coffee Association of America) certificeret
- Loring betragtes som ”Rolls Royce” inden for kafferistere

Maskiner

Ristemaskiner

- Ristemaskiner fra Loring
- Kan riste 70kg bønner af gangen
- Fuldt datasæt om hver ristning

Pakkemaskiner

- Pakkemaskiner fra Dolzan
- Kan pakke mellem 12 og 16 poser i minuttet
- Nitrogen skyld for øget holdbarhed

Kapselmaskine

- Kapselmaskine fra Opem
- 210 kapsler i minuttet
- Første kapselmaskine i Østafrika

Risteriet

Sortiment

Varianter der produceres i Kenya og sælges i Danmark

10 forskellige varianter:

Cirkel Mount Kenya Kaffe (formalet og hele bønne)
Cirkel Økologisk Kaffe (formalet og helbønne)
Cirkel Mocca Kaffe (formalet)
Cirkel Espresso Kaffe (hele bønner)
Økologisk Etiopien Cirkel Kaffe (kapsler)
Kenya AA Espresso Cirkel Kaffe (kapsler)
Kenya AA Cirkel Kaffe (kapsler)
Blå Cirkel Kaffe (helbønne)

Kafferistning og Cupping

Business case – for bønderne

Kaffebønderne modtager betaling ved levering til kafferisteriet

- Hurtigere betaling
- Højere betaling
- Træning i marken
- Sikker afsætningskanal

Aktiviterer of resultater – Othaya FCS

Træning af farmere

4.500 farmerne modtager månedlig undervisning i landbrugstekniker.

Træning af personale

Operatørerne af kooperativernes møller undervises i håndtering af kaffen.

Stipendier

Der uddeles 20 stipendier til unge fra kooperativerne for at studere ”Kaffeteknologi” på Kimathi universitetet

Advisory Board

Advisory boarded er opstartet med repræsentanter fra forskellige kooperativer

- Sikrer at bønderne delagtiggøres i processen
- Sikrer bønderne ejerandel i risteriet
- Sikrer ordentlig distribution af overskuddet fra risteriet

Aktiviterer of resultater – Othaya FCS

Produktionen af kaffebær i hele Othaya FCS er steget med 161,2% (fra 1,44 mio tons til 3,77 mio tons).

Gennemsnitsprisen pr. kg. kaffebær for alle producenter i Othaya FCS er steget med 58,7%. Dette skyldes b.l.a. øget kvalitet og direkte handel.

Den samlede årlige udbetaling lavet til Othaya FCS's 15.000 medlemmer er steget med 212,2% (fra 60 mio til 187,3 mio ksh).

Hvordan spredes budskabet?

Hvordan kan vi bringe historien til forbrugerne?

Tak for i aften

Kontakt info:
Jonas Brunsnæs
Mobil: +254 703788646
Mail: jbr@acr.co.ke