



BANANEN

Produktinformation der Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) 2021

«Die Unterstützung, die wir von den Konsumenten erfahren, geben wir mit der hohen Qualität der Früchte, die wir produzieren zurück.»

Eduardo Olaya Rivera, Produzent von Bio-Bananen, Genossenschaft APOQ, Peru



Weshalb Bananen aus fairem Handel?

Die schwankende Nachfrage und Produktion bestimmt den Marktpreis der Bananen. Der Exportmarkt wird zum Nachteil der kleinen und mittleren Produzenten zu über 75 % von fünf multinationalen Konzernen kontrolliert. Die Einkaufsmacht und der Preisdruck der Supermärkte ist stark gewachsen.

Wie wirkt Fairtrade?

- Verbesserte Einkommenssituation und mehr finanzielle Stabilität für Kleinbauern
- Geregelte Arbeitsbedingungen und verbesserter Gesundheitsschutz für Plantagenarbeiter/innen
- Selbstbestimmung und Verantwortungsübernahme dank Mitbestimmung in demokratisch organisierten Kooperativen und Arbeitergremien
- Fairtrade-Prämien ermöglichen nebst Investitionen in Produktivität und Qualität, Entwicklungsprojekte, wie den Bau von Schulen, Investitionen in Wasserprojekte oder medizinische Versorgung
- Wichtiger Beitrag an die Entwicklung ländlicher Gegenden
- Schutz von natürlichen Ressourcen und Förderung der Bio-Landwirtschaft

Einblick in eine Bananenplantage

Interview mit Josefina Arcaya, Verantwortliche für Sozialprojekte bei El Guabo, Ecuador

Josefina ist Koordinatorin der mit der Fairtrade-Prämie realisierten Projekte. Sie empfängt die Produzenten, hilft bei der Lösung von Versicherungsoder Bankenproblemen und gewährt Familienbeihilfen und Subventionen im Zusammenhang mit der Prämie. Sie besucht die Arbeiterinnen und Arbeiter zuhause, in der Verpackungsstation und in den Bananenplantagen.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Tätigkeit?

Das Leben in der Gemeinschaft und der direkte Kontakt mit den Kleinbauern und ihren Problemen. Ich bin für sie da und kann in der Organisation El Guabo Positives bewirken.

Was bewirken Sie mit Ihrer Arbeit für den fairen Handel?

Wir haben erreicht, dass unsere Kinder zur Schule gehen. Das öffnet Ihnen die Tür in die Zukunft. Zudem kämpfe ich während des ganzen Jahres für ein sicheres Einkommen für alle.

Wie sehen Sie den regionalen Arbeitsmarkt?

Für die Arbeiter gibt es kaum Alternativen, die Region hängt stark von der Landwirtschaft ab.

Was bedeutet das für die Schweizer Konsumenten?

Wir sind dankbar, dass sie unsere Qualitätsfrüchte konsumieren. Sie helfen uns damit, unseren Alltag wesentlich zu verbessern.

Anbau und Produktion

Die Bananenstaude ist kein Baum, sondern der Stamm einer faserigen Pflanze. Den Grossteil der Arbeit macht die vielschichtige Pflege der Bananenfelder und Stauden aus. Am Erntetag muss alles sehr schnell gehen. Zahlreiche Arbeiterinnen und Arbeiter beteiligen sich an der Ernte, bei der die rund 30 Kilogramm schweren Büschel mit der Machete abgeschlagen werden. Danach folgt der Transport zur Packstation, das Aufteilen in sogenannte Bananenhände, Waschen und die Qualitätskontrollen, das Aufkleben der Gütesiegel und Verpacken in Kartons. Anschliessend erfolgt der Transport zum Hafen, wo die Kartons für die Atlantiküberquerung nach Europa an Bord von Kühlschiffen gebracht werden. Am Bestimmungsort werden die Bananen in Reifezeiten gereift. Etwa 3 bis 4 Wochen nach der Ernte gelangen die Bananen in die Schweizer Regale.

Zahlen und Fakten (2020)

- Weltweites Volumen: 116 Mio. t/Jahr. Der Grossteil davon sind Kochbananen, welche hauptsächlich in den Produktionsländern konsumiert werden. Exportmarkt: 21 Mio. t/Jahr.
- Die Schweiz importiert jährlich rund 100 300 t Bananen. Schweizerinnen und Schweizer konsumieren pro Kopf jährlich rund 11 kg.
- 2020 trugen in der Schweiz 38 296 t der im Detailhandel verkauften Bananen das Fairtrade-Gütesiegel
- Fairtrade-zertifizierte Bananen stammen von Kleinbauernkooperativen und Plantagen in Ecuador, Costa Rica, Kolumbien, Peru, Nicaragua, Panama und der Dominikanischen Republik.

Wo findet man Bananen mit dem Fairtrade Max Havelaar-Gütesiegel?

Fair gehandelte Bananen sind im Detailhandel, in Bio- und Weltläden, in Online-Shops sowie in der Gastronomie erhältlich.

Detaillierte Informationen:

www.maxhavelaar.ch/produktfinder

Sorten und Qualitäten

Es gibt über 100 Bananensorten, die kleinen süssen Baby-Bananen sind ein Zeuge dieser Vielfalt. Doch die Bananensorte "Cavendish" dominiert den Exportmarkt. Auch Kochbananen sind erhältlich. Der Marktanteil der biologisch produzierten Fairtrade-Bananen liegt in der Schweiz bei rund 58%.

Internationales Netzwerk und Kontrollen

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz) ist Mitglied des internationalen Dachverbandes Fairtrade International. Fairtrade International legt die Standards des fairen Handels fest und unterstützt die Produzenten im Süden bei deren Umsetzung. Die Produzenten spielen dabei als gleichberechtigte Mitigentümer des Fairtrade-Systems eine aktive Rolle. Die Zertifizierungsstelle Flocert GmbH ist eine ISO 17065 akkreditierte Zertifizierungsorganisation, welche die Produzenten und Händler unabhängig auf die Einhaltung der Fairtrade-Standards zertifiziert und kontrolliert.

www.fairtrade.net

www.flo-cert.net

Die Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)

Die 1992 von sechs grossen Schweizer Hilfswerken gegründete Max Havelaar-Stiftung ist eine Non-Profit-Organisation, die in der Schweiz das Fairtrade-Label für nachhaltig angebaute und fair gehandelte Produkte vergibt. Als Mitglied von Fairtrade International verbessert Max Havelaar durch fairen Handel das Leben von Kleinbauern und Plantagenarbeiterinnen in Entwicklungs- und Schwellenländern, betreibt aber selbst keinen Handel. Hauptaufgaben der Max Havelaar-Stiftung sind die Schaffung von Marktzugang für Fairtrade-Produkte sowie die Informations- und Sensibilisierungsarbeit für den fairen Handel in der Schweiz.

Stifterorganisationen:

Swissaid, Fastenopfer, Caritas, HEKS, Helvetas, Brot für alle

Fairtrade Max Havelaar ist das bekannteste Nachhaltigkeits-Label in der Schweiz mit den höchsten Zustimmungs- und Vertrauenswerten.

Max Havelaar-Stiftung (Schweiz)
Limmatstrasse 107, CH-8005 Zürich
T +41 44 278 99 00

info@maxhavelaar.ch

gastro@maxhavelaar.ch

www.maxhavelaar.ch