

GUTER KAFFEE.



HEILANDT

Kaffeemanufaktur

TRANSPARENZBERICHT 2022



*Es ist wichtiger, etwas im Kleinen zu tun,  
als im Großen darüber zu reden.*

*WILLY BRANDT*

# ***INHALT***

**4**

VORWORT

**6**

WAS IST FAIR?

**9**

KLARTEXT

**10**

KAFFEES UND PREISE

**13**

PARTNER:INNEN

**16**

ZUSAMMEN WIRKEN

**26**

NACHHALTIGKEIT BEI HEILANDT

—

# VORWORT

---

Hier ist sie, die transparente Sicht auf unser Handeln im Jahr 2022. Einmal mehr zeigen wir euch im Detail, welche Rohkaffees wir genau gekauft haben und vor allem von wem, zu welchen Bedingungen und Preisen. Uns ist es wichtig, dass ihr nachvollziehen könnt, was bei den Farmerinnen und Farmern „hängen bleibt“ und wie sich das im Vergleich zum sonstigen Marktgeschehen darstellt. Aber das ist nicht alles. Wir stellen euch zwei neue Rohkaffee-Partner:innen aus Costa Rica und Kolumbien vor, deren Kaffees wir sehr schätzen gelernt haben. Auch freuen wir uns, zwei langjährige Geschäftspartner:innen für ein Interview gewonnen zu haben, die seit Jahren unseren Kaffee kaufen und uns einen interessanten Einblick in ihr Tun gewähren. Was es mit 476.542 Tüten und der Caritas in Köln auf sich hat, findet ihr ebenfalls auf den nächsten Seiten.

## Kein Vorwort ohne Rückblick

Wie in jeder Unternehmung gibt es Licht und Schatten. So war das letzte Jahr sehr fordernd, denn die Auswirkungen des verstörenden Weltgeschehens auf Wirtschaft und Gesellschaft beschäftigen natürlich auch uns. Neben privaten Sorgen und Ängsten stand der Umgang mit der kriegsbedingten Inflation und den gestiegenen Preisen für Rohkaffee im Zentrum unseres Handelns. Wir mussten Kostensteigerungen weitergeben, um unsere Marge zu halten und somit unserer Verantwortung für das Team gerecht werden zu können. Erstmals musste Heiko mit unseren Kaffee-Partner:innen über das Ausmaß ihrer Erhöhungen verhandeln. Das hat sich nicht gut angefühlt, zumal die Farmen zunehmend mit den Auswirkungen des Klimawandels zu kämpfen haben. An unserer Position, alle Kaffees direkt zu beziehen

und so Qualität und Verbleib der Einkaufspreise zu gewährleisten, hat sich bei aller Preisdiskussion nichts geändert.

**„Hochwertigen  
Kaffee zu genießen  
ist der Schlüssel zu  
einer gerechteren  
und nachhaltigeren  
Kaffeekultur.“**

Bernhard

Erfreulicherweise spüren wir deutlich, dass nach der Pandemie unser B2B-Geschäft wieder Fahrt aufgenommen und die Nachfrage nach gutem Kaffee in der Gastronomie und in Unternehmen zugenommen hat. Die Wahrnehmung und der Stellenwert von Spezialitätenkaffee bei Unternehmen und bei Verbraucher:innen wächst nach wie vor. Auch, weil es immer mehr entsprechende Röstereien gibt und das Angebot steigt. Das ist gut, denn es erhöht die Aufmerksamkeit und trägt dazu bei, das generelle Qualitätsbewusstsein zu steigern. Genau das ist in unser aller Interesse. Hochwertigen Kaffee zu genießen, ist der Schlüssel zu einer gerechteren und nachhaltigeren Kaffeekultur. Wir alle sind damit auf dem richtigen Weg.

## Neue Technik, gleiche Emotionen

Die neue Website – ein Highlight im letzten Jahr. Heilandt lebt von seinen Menschen und der Leidenschaft für richtig guten Kaffee. Dies wollen wir mit der neuen Website stärker als bisher vermitteln. Heilandt ist voller Emotionen – wenn wir das, was man sonst bei uns in der Rösterei oder in unseren Cafés erlebt, ansatzweise auf der Website vermitteln können, dann haben wir viel erreicht. Der neuen Technik nicht genug, haben wir 2022 auch ein neues Warenwirtschaftssystem eingeführt. Dieses „ERP“ ist für uns der wesentliche Schritt, unsere Prozesse und Daten in einem einheitlichen System abbilden zu können und unsere Kundenorientierung zu erhöhen. Wir sind sehr zufrieden, dass die Einführung und die Anbindung an die neue Website ohne größere Zwischenfälle über die Bühne gingen. Wie es bei einer solchen, umfangreichen System-Einführung ist – noch nicht alles klappt reibungslos und die tägliche Arbeit zeigt uns, woran wir noch feilen müssen. Der Wert eines solchen Systems ist allerdings schon ersichtlich und wir freuen uns darauf, ihn stetig zu erhöhen.

## Wir machen weiter

Wir könnten noch viel darüber berichten, womit und was uns alles so beschäftigt. Spätestens dann hört ihr aber endgültig auf zu lesen. Deswegen zum Schluss das vielleicht Wichtigste: Wir sind unverändert glücklich darüber, mit unserem Kaffee vielen Menschen Genuss und Freude zu bereiten. Dies täglich zu erleben, ist unglaublich motivierend und lässt uns sehr gerne zur Arbeit radeln. Auch, wenn es in heutiger Zeit sehr viel zu Grübeln gibt – die vielen schönen Dinge des Alltags zu genießen, das ist uns



ebenso wichtig. Wir möchten als unkomplizierte Gastgeber in unseren Cafés und mit bestmöglichem, leckerem Kaffee dazu beitragen und für einfach schöne Momente sorgen. Bisher gelingt das ganz gut – wir haben nicht vor, daran etwas zu ändern.

Viel Freude bei der Durchsicht des neuen Transparenzberichts. Bei Fragen und Anregungen sind wir gerne für euch da.

Four handwritten signatures in black ink, arranged in two rows. The top row has two signatures, and the bottom row has two signatures. The signatures are stylized and appear to be the names of the four men in the photograph above.

Bernhard, Heiko, Moritz & Marc

# WAS IST FAIR?

Bio und Fair Trade Siegel werdet ihr auf unseren Kaffees nicht finden. Kaffeefarmen müssen für Zertifizierungen viel Geld investieren, was manchen schlichtweg nicht möglich ist. Deshalb verschaffen wir uns lieber selbst oder über unsere Partner:innen die Gewissheit, dass die Farmen beispielsweise Bio-Standards erfüllen oder meist sogar übertreffen. Lediglich fünf unserer Kaffees tragen die offizielle Bio-Zertifizierung, alle anderen werden jedoch auch unter mindestens ebensolchen ökologischen Bedingungen produziert. Außerdem handeln wir nach unserem Direct Trade Standard, der deutlich über die offiziellen Fair Trade Ansprüche hinausgeht und den wir deshalb gerne auch als #mehralsfair bezeichnen.

Uns ist es wichtig, an dieser Stelle noch einmal zu betonen, dass wir ohne unsere Partner:innen nicht in der Lage wären, auch mit Kleinstfarmen direkt zu handeln. Röstereien, die ähnlich aufgestellt sind wie wir, sind oft nur in der Lage, bei größeren und bereits wohlhabenderen Farmen ohne zwischengeschaltete Partner:innen direkt einzukaufen. Diesen Farmen ist es möglich, sich digital zu vernetzen, selbst den Export zu organisieren und mitunter auch eigene Lagermöglichkeiten, zum Beispiel in Europa, zu haben. Natürlich haben diese Farmen auch hervorragende Kaffees, die am Markt gefragt sind. Der regelmäßige, persönliche Kontakt unserer Verbündeten zu Kleinstfarmen ermöglicht uns jedoch ausgefallene und sehr rare Kaffees zu bekommen, die uns immer wieder faszinieren. Und es erlaubt uns, diese Farmer:innen in ihrem Streben nach immer hochwertigeren Kaffees zu unterstützen.

## Dies sind unsere Bedingungen für alle Heilandt Kaffees:

- Es gibt einen direkten Kontakt zu Farmer:innen oder es ist höchstens eine Person oder Partnerorganisation unseres Vertrauens dazwischen geschaltet.
- Die Kaffeefarmen werden im Schnitt mindestens 50 % über dem Fair Trade Preis bezahlt und die Preise direkt verhandelt.
- Wir schaffen Transparenz wie, wo und von wem der Kaffee produziert wurde.
- Der Rohkaffee stammt von Kaffeefarmen, die sich landwirtschaftlich nachhaltigen Praktiken verpflichten und unseres Wissens nach gerechte Arbeitsbedingungen bieten.
- Lange Handelsbeziehungen zu den Produzent:innen und qualitätsfördernde Maßnahmen auf den Plantagen sind unabdingbar, um diese nachhaltig durch das Vermitteln von Wissen und Equipment zu fördern.



## THE PLEDGE

Die meisten von euch wissen längst, dass wir vor allem eine Rösterei sind und wir euch in unseren Cafés zum Probieren und Genießen unseres Handwerks einladen. Doch wo und wie wir unsere Rohkaffees beziehen und ob es nur eine reine Marketingstrategie ist, wenn wir euch von direktem Handel erzählen, ist nicht immer leicht nachvollziehbar. Daher sind wir seit 2019 stolz darauf, Teil von *The Pledge* zu sein, um in Sachen Transparenz und Direct Trade etwas Licht in die Welt des Spezialitätenkaffees und den dazugehörigen Röstereien zu bringen. *The Pledge* ist ein weltweiter Zusammenschluss von Kaffeeröstereien, die unsere Werte teilen. Es fühlt sich gut an, den eingeschlagenen Weg gemeinsam weiter zu gehen.

# KLARTEXT

---

Die Tabelle auf der folgenden Doppelseite schafft Tatsachen und gibt euch einen genauen Einblick in alle unsere Rohkaffeebezüge für unser Sortiment 2022. Um die Tabelle im Detail zu verstehen, wollen wir sie hier für euch ein wenig erläutern. Neben Angaben zu den Farmen und unseren Direkthandels-Partner:innen findet ihr auch Angaben über die Dauer der jeweiligen Zusammenarbeit. Wie viel wir von jedem Kaffee gekauft haben, wie sich die Preise aufteilen und wie wir den Kaffee finanziert haben, könnt ihr ebenfalls der Übersicht entnehmen. Wie sind die angegebenen Preise zu verstehen?

Der **FOB** (Free On Board) Preis wird fällig, bevor der Rohkaffee auf das Schiff geladen wird. Aus ihm geht jedoch nicht hervor, wie viel Geld die Farmer:innen am Ende wirklich erhalten. Denn nach der Ernte wird der Kaffee kleinerer Farmen häufig in sogenannten Mills aufbereitet und nicht auf der jeweiligen Farm selbst. Dafür fallen Kosten an, wie auch für das Abfüllen, Verpacken und den Transport zum Schiff. Für noch mehr Transparenz geben wir für euch also auch noch den **Farm Gate Preis** in unserer Tabelle mit an. Dies ist der Preis, der tatsächlich an die Farmen gezahlt wird. Die Differenz aus FOB und Farm Gate Preis ergibt die Kosten für die Mills und den Transport zur Verschiffung. Produzent:innen, bei denen FOB und Farm Gate Preis gleich sind, besitzen eine eigene Mill und bringen ihren Kaffee selbst zum Hafen.

Beim sogenannten **Marktpreis** berufen wir uns auf aktuelle Angaben der International Coffee Organisation vom 30. Juni 2022. Der Preis für Rohkaffee ist innerhalb der letzten Jahre weltweit

kontinuierlich gestiegen. Eine auf den ersten Blick natürlich positive Entwicklung. Die Gründe dafür sind allerdings klimabedingte Ernteaussfälle vor allem in Brasilien, die Unruhen in Anbauländern und die Folgen der Covid-19 Pandemie.

Unsere **Zahlungsmodalitäten** sind momentan noch recht divers. Die Abkürzung „v.E.“ steht für „vor Ernte“. Im besten Fall erhält die Farm 60 % Vorschuss spätestens zu Beginn der Ernte und 40 %, wenn unser Kaffee aufs Schiff geht. Das gibt den Farmen die nötige finanzielle Absicherung der jeweils aktuellen Erntesaison. Sie erhalten das Geld, wenn es benötigt wird, um ihre Kosten zu decken und die Ernte qualitativ hochwertig durchführen zu können. Diese Vorleistung finanzieren wir überwiegend aus unserer Liquidität. Da wir nach Bezahlung noch ca. 9 Monate auf den Rohkaffee warten müssen, ist diese Art der Finanzierung für uns mit erheblichen Risiken behaftet.

„Bezahlung bei Teilabruf“ ist für uns dagegen die risikoärmste, aber nicht die nachhaltigste Variante, weil die Farmen oder Partner:innen in Vorleistung treten müssen. Wir kommen jedoch unserem Ziel, alles soweit wie möglich vorzufinanzieren, immer näher, sodass Kaffeefarmen gesichert ihre Ernte planen können. Unser durchschnittlicher Einkaufspreis (gewichtet) liegt für Arabica bei 3.11 USD / lb (libra = 0,4536 kg) und für Bio-Robusta bei 2.30 USD / lb.



KAFFEE	PRODUZENT:IN	DIRECT TRADE PARTNER:IN / IMPORT	PARTNER-SCHAFT SEIT	MENGE ROH-KAFFEE (Kg)	FOB PREIS (USD/lb)	FARM GATE PREIS (USD/lb)	MARKTPREIS (USD/lb)	ZAHLUNGS-MODALITÄTEN
Brasil Sao Domingos	Fazenda Sao Domingo	OCAFI	2019	6600,0	2,63	1,93	2,30	Bei Abruf in HH
Brasil ZéZé Sítio Corrego do Macedo (Lot11/P10738)	ZéZé Cruz	Petunia Coffee	2020	150,0	5,09	3,75	\$2,30	Bei Abruf in HH
Brasil ZéZé Sítio Grande Catalao (Lot22/P10737)	ZéZé Cruz	Petunia Coffee	2020	420,0	4,62	3,32	2,30	Bei Abruf in HH
Costa Rica Don Eli Jacob	Carlos Montero	Don Eli Coffee	2022	30,0	9,42	8,00	2,74	Bei Abruf in Antwerpen
Costa Rica Don Eli Monterrey	Carlos Montero	Don Eli Coffee	2022	345,0	6,07	4,50	2,74	Bei Abruf in Antwerpen
Guatemala SHBH EP Acatenango Natural Champagne	Arnoldo Pérez & Maria Eugenia Escobar / Finca La Senda	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	345,0	5,56	wie FOB	2,74	100 % FOB
Guatemala SHBH EP New Acatenang Carbonic Maceration	Arnoldo Pérez & Maria Eugenia Escobar / Finca La Senda	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	276,0	5,56	wie FOB	2,74	100 % FOB
Colombia La Increíble 22	Norman Eusse	Nicolai Fürst / Colombian Spirit	2021	240,0	5,28	4,82	3,02	Bei Abruf in HH
Colombia El Trebol (Sugar Cane Decaf)	El Trebol Frauenverband	Colombian Spirit	2020	700,0	3,27	wie FOB	3,02	Bei Abruf in HH
Ethiopia Bookkisa	Ture Waji	Osito	2021	960,0	4,60	wie FOB	2,30	Bei Abruf in Antwerpen
Mexico Finca Chelin SHG	Enrique López / Finca Chelín	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	276,0	7,50	7,00	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexico Mixteca Organic Lot1	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	1173,0	4,00	3,60	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexico Mixteca Organic Lot2	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	1656,0	3,60	3,20	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexico Bio Robusta Tierra Nueva	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	23874,0	2,30	2,20	1,04	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexiko Decaf Mazatec	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	414,0	4,19	3,99	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexico Decaf SHG	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	690,0	4,19	3,99	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexico Electronicas	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	2208,0	2,80	2,65	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexico Mazateca SHG	Narciso Bolaños	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	345,0	4,50	4,20	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexico Oaxaca Blend	Small Producer Lots / Community Blend	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	2760,0	3,85	3,45	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Mexiko Organic Honey	Efraín García / Rancho Tierra Amarilla	Thomas Pinggen (RBCL)	2018	276,0	5,00	4,50	2,74	60 % v.E. / 40 % FOB
Peru Amazonas Natural Anaerobe	Alfonso Tejada Iberico / Finca Timbuyacu	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	1518,0	3,70	3,50	2,74	100 % FOB
Peru Amazonas Natural Microlot Catuai Bourbon	Alfonso Tejada Iberico / Finca Timbuyacu	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	552,0	4,70	4,50	2,74	100 % FOB
Peru Atipanaku Mario Jesus #6	Mario Jesus	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	240,0	6,60	6,60	2,74	100 % FOB
Peru Bio La Laguna Blend	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	6762,0	2,95	2,75	2,74	100 % FOB
Peru La Laguna Blend	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	15180,0	2,80	2,60	2,74	100 % FOB
Peru RTB	Chirinos Community Blend	Finca Churupampa / RBCL / Heilandt	2018	4485,0	2,45	2,35	2,74	100 % FOB
Ruanda 2022, Rwanda Shyira Washed	Nyamasheke District Community Blend	Raw Material	2022	345,0	5,70	5,20	2,74	100 % FOB
Sumatra, Orang Utan	Wih Bersih Community Blend	Orang Utan Regenwald GmbH	2013	5160,0	4,13	wie FOB	2,74	Bei Abruf in HH
Thailand, Thailand Pang Khon Natural 22	Mystic Hill Tribe	Jürgen Wittmann (Mystic Hilltribe)	2014	240,0	4,18	3,98	2,74	Bei Abruf in HH



# ***PARTNER:INNEN***

---

## **Ohne unsere Verbündeten und euch sind wir nix!**

Wir schätzen die Menschen, mit denen wir zusammenarbeiten und teilen die Freude an unserem gemeinsamen Produkt Kaffee. Dabei geht es uns um ein direktes Handelsmodell auf Augenhöhe und eine gerechte Preiskultur. Wir möchten genau wissen, woher und über wen wir unsere Rohkaffees beziehen. Für uns ist es deshalb essentiell, Verbündete zu finden, denen wir vertrauen können und dass ihr uns wiederum euer Vertrauen schenkt.

In unserem diesjährigen Bericht freuen wir uns, euch mit Don Elí Coffee aus Costa Rica und den Kolumbianischen Desarrolladores De Café zwei neue Partner:innen in einem kurzen Portrait vorzustellen.



## **Hier die komplette Übersicht:**

**Col-Spirit | Andreas Tischendorf &**

**Maria Mercedes Grajales**

**Desarrolladores De Café | Nikolai Fürst**

**Don Elí Coffee | Carlos Montero**

**Mystic Hill Tribe | Jürgen Wittmann**

**Ocafí | Luis Paulo Guardabaxo & Niklas Kügler**

**Osito | Kyle Bellinger & Jose Jadir Losada**

**Orang Utan Coffee Project | Regina Frey**

**Red Beetle Coffee Lab | Thomas Pinggen**

**Petúnia Coffee | Timo Plötz**

## DON ELI COFFEE

### Carlos Montero

In Tarrazú, im Westen Costa Ricas auf einer Höhe von über 1600 Metern, liegen die Kaffeeplantagen der Familie Montero von DON ELI COFFEE. Das Guadalupe oder „Papa“-Grundstück ist die Plantage, die Carlos Montero am meisten am Herzen liegt. Es war die allererste Farm, die Carlos' Mutter und sein Vater Don Eli gemeinsam kaufen und ihr Eigen nennen konnten. Davor war sein Vater ein angestellter Farmmanager und verkaufte jahrelang nebenbei Lotterielose, um Geld für den Kauf seines eigenen Landes zu sparen.

Carlos erinnert sich an die Zeit, als er als kleines Kind mit seinem Vater dort Kaffee pflückte. Damals lieferten sie ihre Kirschen noch an die örtliche Kooperative, die Don Eli mitbegründet hatte. Später wurde das Land an Carlos' Schwestern vererbt. Nachdem Carlos viele Jahre lang in Restaurants und Gaststätten in den USA gearbeitet hatte, konnte er das Land von seinen Schwestern kaufen und es für seine eigene Kaffeeproduktion nutzen. Das „Papa“-Grundstück liegt inmitten der übrigen Plantagen von Carlos und ist so in vielerlei Hinsicht das Herzstück. Er führt sie jetzt schon in der dritten Generation gemeinsam mit seinen Kindern Marianela und Jacob. Ein fruchtbarer Boden und Schatten von Bananen, Zitrusfrüchten und Mangos lassen die angebauten Kaffee-Varietäten von DON ELI COFFEE optimal gedeihen und das schmeckt man in der Tasse.

Seit 2022 arbeiten wir nun mit Carlos und seiner Familie zusammen. Unsere Kollegin Anna hat Carlos vor einigen Jahren auf einer Reise nach Costa Rica kennengelernt und ihn daraufhin Ende 2021 / Anfang 2022 erneut zur Kaffeeernte besucht. Carlos hat uns von dieser Ernte Samples geschickt und uns

im Sommer 2022 in Köln einen Besuch abgestattet. Im letzten Jahr hatten wir zwei Kaffees von DON ELI COFFEE im Sortiment. Einer davon war unsere schnell vergriffene und unglaublich leckere FETTE PALETTE no1.

Vielen lieben Dank und auf viele weitere gemeinsame Jahre der Zusammenarbeit!



[doneli.coffee](https://www.facebook.com/doneli.coffee)  
[donelicoffeefarm/](https://www.instagram.com/donelicoffeefarm/)

## DESARROLLADORES DE CAFÉ (DDC)

### Nikolai Fürst

Nikolai Fürst hat es für Spezialitätenkaffee und den wirklich nachhaltigen und fairen Kaffeehandel um die halbe Welt verschlagen. Dorthin, wo der Kaffee wächst und die Menschen sind, die sich täglich mit viel Hingabe dem Anbau von Kaffee widmen. Sein Unternehmen Desarrolladores De Café heißt übersetzt „Die Kaffeeentwickler“ und das beschreibt gut den umfänglichen Ansatz, den Nikolai bei seiner Arbeit im Specialty Coffee verfolgt. Mittlerweile gehört eine Kaffeeschule, eine Kaffeerösterei im kolumbianischen Medellín, der Kauf und Verkauf von Rohkaffee, Kurse für Baristi und Röster:innen und die Beratung von Kaffeefarmen zum Portfolio von Desarrolladores De Café.

Sven von Heilandt hat Nikolai 2019 beim Hamburg Coffee Festival auf der Cuptasting Meisterschaft kennengelernt und direkt im Juni desselben Jahres in Berlin bei der World of Coffee erneut getroffen. Ende 2021 konnten wir dank Svens Verbindung zu Nikolai den ersten Kaffee aus Medellín für euch rösten – unseren ESPERANZA von Farmer Norman Eusse. Ein umwerfend leckerer und spannender Kaffee und wir haben deshalb gleich mit der nächsten Ernte 2022 erneut Normans Kaffee gekauft.

Kolumbien ist gerade DAS Land für experimentierfreudige Aufbereitungen und neue Entdeckungen. Nikolai Fürst, seine Partner:innen und sein Team sind ein wichtiger Teil dieser Entwicklung.

Wir freuen uns in der Zukunft sehr auf viele weitere, umwerfende Kaffees über Desarrolladores De Café von der Farm direkt in unserer Rösterei!



[@desarrolladores.cafe](https://www.instagram.com/desarrolladores.cafe)  
[www.desarrolladores.cafe](https://www.desarrolladores.cafe)  
[desarrolladores.cafe](https://www.instagram.com/desarrolladores.cafe)



# ZUSAMMEN WIRKEN

Wir geben euch einen kleinen Einblick in die Welt unserer Geschäftspartner:innen und zeigen euch die vielfältigen Möglichkeiten der Zusammenarbeit.

## AXA Versicherung Bürokaffee kann auch schmecken

Wir haben mit Christian Gröblinghoff, Führungskraft und Spezialist bei der AXA Versicherung, über die Relevanz von Bürokaffee gesprochen.

**Welchen Stellenwert hat die berühmte Kaffeepause und der Kaffee selbst für eure Mitarbeitenden?**

Wir sind davon überzeugt, dass die Kaffeepause, die das ungezwungene Besprechen von Themen ermöglicht, ein sehr wichtiger Aspekt unserer Unternehmenskultur ist.

**Bemerkt ihr, dass sich der Anspruch an Kaffeequalität verändert hat? Vielleicht sogar auch durch die langen Home-Office-Phasen der letzten 2 Jahre?**

Unseren Kollegen und Kolleginnen ist die Qualität des Kaffees sehr wichtig. Im Homeoffice wurde zu Hause die Kaffeequalität in den letzten zwei Jahren hochgefahren. Diese Erwartungshaltung haben die Kolleg:innen nun natürlich auch an ihren Arbeitsplatz in Bezug auf Bürokaffee.

**Nun seid ihr als AXA ja wahrscheinlich von vielen Kaffeemarken umworben. Warum ausgerechnet Heilandt, welche Kriterien gaben den Ausschlag?**

Heilandt hat aus unserer Sicht das beste Gesamtpaket. Nachhaltiger Handel, eine authentische Unternehmenskultur und die gute und handwerkliche Qualität eurer Röstungen sorgen für Glaubwürdigkeit für den Endverbraucher. Euer Engagement und das Angebot von Schulungen unserer Mitarbeitenden helfen uns, euer Produkt optimal zu verarbeiten und zuzubereiten.



**War es euch wichtig, mit einem lokalen Partner zusammenzuarbeiten?**

Für uns ist es wichtig, dass wir Produkte haben, die unseren Kolleginnen und Kollegen bekannt sind und denen sie vertrauen. Deshalb ist eine renommierte Kölner Spezialitätenkaffee-Rösterei, wie ihr es seid, optimal für uns und die perfekte Wahl.

**Welchen Stellenwert hat das Thema Nachhaltigkeit für euch?**

Das Thema Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig und nimmt erfreulicherweise immer mehr Raum in allen Bereichen unseres Unternehmens ein. Deshalb suchen wir auch ausschließlich Partner, die dieses Thema mit uns vorantreiben.

**Was wünscht ihr euch für die zukünftige Zusammenarbeit mit uns?**

Wir wünschen uns weitere Anregungen für die Zubereitung eures hervorragenden Kaffees und hoffen, dass ihr uns weiter auf dem Laufenden haltet über aktuelle Trends in Bezug auf Nachhaltigkeit und Kaffeegenuss.

# Qualität schmecken

## Wir nehmen Platz im Neobiota

### Ein Erlebnis ohne Etikette

Wer auf der Suche nach einem ganz besonderem Geschmackserlebnis erster Klasse ist, dabei aber nicht in einem abgehobenen Restaurant mit unnötiger Etikette landen möchte, sollte unbedingt das Neobiota besuchen. Das Kölner Gourmet-Sterne-Restaurant in Nähe der beliebten Einkaufsmeile Ehrenstraße bietet unverwechselbare Menüs in entspannter und unkomplizierter Atmosphäre und wird von Sonja Baumann und Erik Scheffler seit nun ca. 5 Jahren mit viel Herzblut und Leidenschaft geführt. Als klar war, dass die beiden in ihren damaligen Jobs keine Zugeständnisse mehr machen und etwas Eigenes auf die Beine stellen wollten, steckten sie viel Energie in ihren Laden, der heute 16 Mitarbeitende beschäftigt und Platz für 28 Gäste bietet. Für jeden Geschmack ist hier etwas dabei: die charakterstarken Menüs lassen auch Raum für vegetarische und vegane Optionen – welche in der Abendküche immerhin mittlerweile gut 60 % ausmachen. Neben der Abendkarte findet man im Neobiota auch erstklassiges Frühstück – selbstverständlich mit Kaffee von Heilandt. „Wir möchten ein Lebensgefühl transportieren. Wer bei uns Gast ist, soll sich wohlfühlen und den Moment genießen“, erklärt Erik. Das heißt für sie, den Gästen jeglichen Stress zu nehmen und alles



dafür zu tun, die Kontrolle beim Essen abgeben zu können. Das falle vielen gar nicht mal so leicht. In den gemütlichen Räumlichkeiten zeigt sich ein breites Publikum: zwischen 18- bis 80-Jährigen fühlt man sich hier wie am bunten Familiensstisch – ungezwungen und herzlich. Vergleichsweise freundliche Studentenpreise spielen dabei natürlich in die Karten des jüngeren Publikums.

### Der Vibe stimmt

Qualität und Anspruch ziehen sich durch das gesamte Konzept vom Neobiota. Das gilt auch bei der Auswahl des Kaffees. „Wir haben uns durch die Stadt probiert und verschiedene Röstereien ausgetestet“, erinnert sich Erik. „Bei Heilandt ist der Funke direkt übergesprungen und wir haben uns von Anfang an gut aufgehoben gefühlt“. Der Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit, sowie die Philosophie und das Heilandt-Team haben letztendlich überzeugt. Heilandt-Gründer Moritz und Heiko waren von Anfang an sehr engagiert und haben Erik und Sonja bei der Kaffeeauswahl sowie der richtigen Einstellung von Siebträger-Maschine und Kaffeemühle tatkräftig unterstützt. „Der Austausch und das Know-How auf beiden Seiten befruchteten sich gegenseitig“, freut sich Erik über die Partnerschaft. Besonders die recht außergewöhnliche Filterkaffeezubereitung mit dem Syphon erforderte die Unterstützung und das Wissen der beiden Heilandt-Chefs.

Dass Erik und Sonja voll und ganz hinter ihren Produkten stehen, wird im Gespräch schnell deutlich. Sie achten auf Regionalität und langfristige Partnerschaften. Nach ca. vier Jahren Partnerschaft mit Heilandt kam die Idee, zwei eigene Kaffee-Blends – einen für Filterkaffee und einen für Espresso – anzubieten, die exklusiv von Heilandt fürs Neobiota kreiert und geröstet wurden. „Für mich ist Kaffee wahre Emotion. Das warme Gefühl, wenn der Kaffee



die Kehle hinunterläuft“, schwärmt Erik. Wie auch beim Essen haben die Gäste hier die Möglichkeit, Neues zu probieren und sich darauf einzulassen, mehr über das Produkt zu erfahren. Sich mit offenem Geist überraschen und mitreißen zu lassen – dazu regt das Neobiota an.

### Nachhaltig, aber kritisch

Spätestens während des Espressos nach dem Essen kommt Erik ins Gespräch mit seiner Kundschaft. „Das Gefühl transportiert man vor Ort, nicht in den sozialen Medien“, weiß er und vertraut dabei auf die Substanz und das Handwerk vom Neobiota. Gerne erzählt er, was sie machen und warum. Dass man als urbanes Restaurant in einer Großstadt wie Köln nicht brutal regional sein kann, weiß er. „Trotzdem tun wir, was wir können. Wir bieten einen eigenen Naturwein an, die Fische kommen nur noch aus dem Süßwasser aus der Eifel, es gibt kein Qual-Fleisch und wir halten die Wege so kurz wie möglich“, erklärt er uns. Darüber hinaus bekommen sie 1 x wöchentlich von ihren Großhändlern Lebensmittel, die sonst im Müll gelandet wären. Daraus kochen sie im Rahmen der Initiative „Straßenwächter“ Essen für Obdachlose und leisten so einen aktiven Beitrag gegen Lebensmittelverschwendung. Bei allen Bemühungen bleibt Erik kritisch und hinterfragt sich ständig selbst. Wo sind Stärken und wo liegen

*„Das Gefühl transportieren wir nur vor Ort“*

Schwächen, in welchem Bereich kann das Neobiota besser werden und mehr machen? „In dem Moment wo du selbst zufrieden bist, verlierst du den Anschluss“, stellt er fest.

Bei der Frage nach den Zukunftsplänen ähneln sich die Antworten von Neobiota und Heilandt: Man will nur vorsichtig und in einem gesunden Rahmen wachsen. Der Laden soll persönlich bleiben und der emotionale Einfluss auf die Gäste darf nicht verloren gehen. Die aktuelle Rezession sei dabei eine Herausforderung, aber Erik bleibt optimistisch.



# Tütenweise Unterstützung

## Unsere Partnerschaft mit der Druckerei der Caritas

*„Ich habe viele Leute mit großem Potenzial in meiner Abteilung.“*



### Ein Blick in die Vergangenheit

Bereits vor über 50 Jahren, genauer gesagt 1972, wurden die „Werkstätten für Menschen mit Behinderung“ des Caritasverband Köln gegründet. Es war damals ein komplett neuer Ansatz, behinderte Menschen aus ihrem privaten Umfeld zu holen, ihnen eine neue Tagesstruktur anzubieten und ihre Persönlichkeitsentwicklung auch durch Arbeit zu fördern. Eine Teilhabe am gesellschaftlichen (Arbeits-) Leben konnte so ermöglicht werden. Der Fokus liegt bis heute darauf, die Stärken jedes Einzelnen aus- und Defizite abzubauen. „Wir bei der Caritas passen die Arbeitswelt an die Menschen an, nicht andersherum – wie es oft in der freien Wirtschaft der Fall ist“, berichtet Johannes Deschamps, Kundenbetreuer und jahrelanger Heilandt-Ansprechpartner.

Dann erklärt er uns, wie er zu seinem Job gefunden hat. Als gelernter Farblithograf war es für ihn bei der Auswahl einer Zivildienststelle naheliegend, seinen Dienst bei CariPrint – der Druckerei der Caritas – zu leisten. Die Druckvorstufe lag damals noch in den Anfängen und somit kam Johannes hier genau zum optimalen Zeitpunkt, um diesen Fachbereich entsprechend weiterzuentwickeln. „Die Arbeit mit

den Menschen hat mich nicht mehr losgelassen und macht mir viel Freude“, berichtet er begeistert. „So ein direktes und ehrliches Feedback bekommt man von Menschen selten. Aber auch der produktive Output der in den Werkstätten beschäftigten Menschen ist enorm“. Der Inklusions-Gedanke steht dabei aber immer im Vordergrund und jede:r soll Möglichkeiten haben, den Arbeits- und Lebensweg einzuschlagen, der einem selbst gerecht wird. Anstatt also automatisch von der Arbeitswelt als „Behinderter“ eingestuft zu werden, bietet man ihnen die Chance auf eine Weiterentwicklung bis auf den 1. Arbeitsmarkt an.

Aber auch in den Werkstätten steige der Druck von außen, da man als wichtiger Akteur in der Wirtschaft tätig ist und verlässlich „abliefern“ müsse. So muss eine regulär kalkulierte Arbeitsstunde mit mehreren minderleistungsfähigen Menschen erwirtschaftet werden, um am Ende den Ansprüchen an Termintreue und Preisgestaltung gerecht zu werden. In der Werkstatt findet man aber auch die besten Rahmenbedingungen, um sich weiterentwickeln zu können. „Wir möchten unsere Mitarbeiter:innen fordern und fördern. Ich habe viele Leute mit großem Potenzial in meiner Abteilung; viele haben uns auch schon in Richtung Außenarbeitsplätze verlassen können“, berichtet Johannes. Regelmäßige



„Teilhabe-Gespräche“ sorgen für einen Austausch über individuelle Perspektiven. Was gefällt und was nicht, wo möchte man noch hin und was will man erreichen – Selbstbestimmung und Selbstwirksamkeit sind dabei wichtige Aspekte im Arbeitsalltag. Wir erfahren, dass es individuelle Budgets für die Mitarbeitenden gibt, über die sie selbst entscheiden können, wenn sie es denn wollen. Dementsprechend gibt es auch persönliche Betreuer:innen, die bei Fragen zur Wohnung, Zusatzangeboten etc. Hilfestellung und Beratung bieten.

„Die umfassenden Möglichkeiten der Werkstätten sind gut für die Menschen“, fasst Johannes zusammen, ohne dabei glorifizieren zu wollen. „Und als Arbeitsstätte sind wir eine funktionierende Einheit. Jede:r mit seinen Möglichkeiten und Ansprüchen“. Dafür sei man allerdings von den regelmäßigen Aufträgen abhängig. Und hier kommen wir ins Spiel.

### Heilandt und die CariPrint Druckerei

Als unsere Rösterei noch in den Anfängen stand, musste zunächst ein zuverlässiger Partner gefunden werden, der die Etiketten sorgfältig auf die vielen Kaffeetüten klebt – in flexiblen Auflagen und möglichst kurzfristig. Hier konnten wir natürlich erheblich von den kurzen Kommunikations- und Verkehrswegen der CariPrint Druckerei profitieren und schnell kam eine erste Zusammenarbeit 2016 zustande. Durch ihren Rundum-Service und die hohe Kompetenz im Digitaldruck ging die Arbeit schon bald über das reine Bekleben der Tüten hinaus und der gesamte Prozess vom Drucken, Schneiden und Verpacken wurde übernommen. Das war erheblich von Vorteil für beide Parteien. „Gleichzeitig steigt mit so wichtigen Produktionsschritten und Ansprüchen auch die Verantwortung, die wir tragen“, erkennt Johannes.



„Wenn ihr wachst, wachsen wir entsprechend mit“. Heute dürfen wir sogar davon profitieren, einen Großteil der fertig beklebten Tüten vor Ort lagern und jederzeit abrufen zu können. Vorzüge, die wir in der Arbeit mit der Caritas definitiv zu schätzen wissen. Die ganze Bevorratung und Logistik haben Johannes und sein Team dabei genau im Blick – nicht zuletzt durch die jahrelange Erfahrung und das stetige Mitdenken aller Prozesse. Zum Abschluss unseres Gesprächs verrät uns Johannes noch, wie viele Heilandt-Kaffeetüten seit 2016 für uns komplett beklebt wurden: ganze 476.542 Stück – und es werden immer mehr. Wir sind sehr dankbar für diese jahrelange zuverlässige Partnerschaft und freuen uns auf den gemeinsamen Weg, der hoffentlich noch vor uns liegt.

Danke Johannes, danke CariPrint!



# Kaffeeanbau in 3. Generation

## Marianela Montero über die Finca Don Eli in Costa Rica

---



Liebe Marianela, zunächst einmal möchten wir sagen, wie froh wir hier bei Heilandt sind, dass wir in diesem Jahr zum ersten Mal eure hervorragenden Rohkaffees kaufen und rösten konnten. Dank der hohen Qualität der Kaffees und eurer Experimentierfreudigkeit bei der Aufbereitung ist beispielsweise die Filterröstung DON ELI eine große Bereicherung für unser Sortiment. Wir sind begeistert von den vielfältigen Aromen eurer Kaffees und sind schon jetzt gespannt auf die neue Ernte im nächsten Jahr!

**Aber hier nun die erste und wichtigste Frage vorweg: Wie trinkt ihr euren Kaffee am liebsten zu Hause?**

Wir trinken unseren Kaffee am liebsten als Filterkaffee, wir haben zu Hause einen Moccamaster, den wir lieben, er ist praktisch und gut. Wenn wir mehr Zeit haben, brühen Jacob oder ich einen V60 auf.

**Dein Vater hat die Finca El Llano in den 1980er Jahren zusammen mit deinem Großvater Don Eli gekauft, und gemeinsam mit dir und deinem Bruder Jacob führt ihr sie jetzt in der dritten Generation, richtig? Habt ihr von Beginn an den Fokus Spezialitätenkaffee gelegt?**

Nein, wir haben uns nicht auf Specialty Coffee konzentriert, wir haben viele Jahre lang die Kirschen an eine Kooperative geliefert. Im Jahr 2013 habe ich zusammen mit meinem Bruder dann begonnen, unsere Micro Mill zu bauen und Spezialitätenkaffee aufzubereiten.

**Wie groß ist eure Anbaufläche für Kaffee und welche Sorten baut ihr an?**

Wir befinden uns in Tarrazu, dem größten Kaffeeanbaugebiet in Costa Rica. Wir haben drei Farmen: El Llano (5 Hektar), Tematica (9 Hektar) und La Pastora (12 Hektar). Wir teilen diese Farmen in verschiedene Lots auf und kaufen auch Kaffeekirschen von anderen Farmern in der Region. Wir selbst bauen hauptsächlich Caturra und Catuai an. In kleineren Mengen aber auch Geisha, Yellow Bourbon, Typica, Villalobos, Villa Sarchi und einige Hybriden wie Esperanza.

**Wie wichtig ist euch die biologische Vielfalt auf der Finca? Habt ihr Vieh und baut ihr noch andere Produkte an?**

Biodiversität ist ein sehr wichtiger Bestandteil unserer Arbeit! Neben unserem Kaffee bauen wir ein wenig Avocado, Obstbäume wie Orangen und Zitronen sowie Bananenbäume an. Wir nutzen viele dieser Bäume als Schattenspender. Schatten ist für den Betrieb sehr wichtig und kommt dem Boden sehr zugute. Wir haben auch verschiedene Wildtiere wie Tepezcuinte (Pakas), Gürteltiere und Vögel. Der Erhalt der natürlichen Flora und Fauna auf unseren Fincas ist uns sehr wichtig.



## „Wir lieben das, was wir tun (...) und versuchen, unser Bestes zu geben“

### Ist der Klimawandel in Costa Rica schon sehr spürbar, wie zum Beispiel der unerwartete Frost in Brasilien?

Ja, er ist spürbar. Es gibt Gebiete, in denen vor mehr als 10 Jahren kein Kaffee wuchs, weil es zu kalt war, und heute kann man dort Kaffee anbauen. Auch gibt es mehr Pilze, die die Pflanzen befallen, und die Regen- und Trockenzeiten sind nicht mehr so ausgeprägt wie früher.

### Fühlt ihr euch von den Röstereien, mit denen ihr zusammenarbeitet, manchmal unter Druck gesetzt, immer mehr einzigartige Kaffees zu produzieren?

Wir lieben das, was wir tun, wir verspüren keinen großen Druck, aber wir konzentrieren uns natürlich auf die Qualität und versuchen, mit dem, was wir haben, unser Bestes zu geben. Partnerschaften wie mit Heilandt sind für uns enorm wichtig, damit wir vorausschauend planen können. Diese Zusammenarbeit motiviert uns weiterhin gute Arbeit zu leisten und hochwertigen Kaffee produzieren zu können.



Wir sind uns der Tatsache bewusst, dass Experimente im Anbau und in der Verarbeitung schnell zu einem finanziellen Risiko werden können. Überwiegt die Experimentierfreude oder

### Ist es manchmal notwendig, die Rentabilität der Finca im Auge zu behalten?

Jacob ist derjenige, der die Aufbereitung unserer Kaffees durchführt und immer wieder Neues ausprobiert. Ich beschäftige mich eher mit Anbau kleiner Mengen verschiedener Sorten. Ehrlich gesagt ist es aber wirklich sehr wichtig, die Rentabilität des Betriebs immer im Auge zu behalten. Unserer Meinung nach ist das der Schlüssel, um unsere Zukunft zu sichern.

### Welche Pläne habt ihr für die nächste Ernte?

Wir haben den Plan, weiterhin mit unseren Partner:innen zusammenzuarbeiten. Wir werden sehr ähnliche Aufbereitungen wie im letzten Jahr durchführen, wie zum Beispiel „Semi-washed“, „Honeys“, „Reposados“, „Naturals“ und anaerob aufbereitete Bohnen. Unser Plan ist es, die Gesamtmenge, die wir produzieren und aufbereiten, zu erhöhen. Außerdem werden wir die Prozesse an unserer Mill weiter verbessern und versuchen, das Kaffeetourismusprojekt auf unserer Farm auszubauen. Unser Ziel ist es, mehr Menschen dazu zu bringen, uns zu besuchen, auf unserer Farm zu übernachten und mehr über den Costa-Ricanischen Kaffee zu erfahren.

### Habt ihr etwas auf dem Herzen, das ihr unserer Kundschaft mitteilen möchtet?

Es ist sehr wichtig, dass man sich auf das doch recht komplexe Thema Kaffee einlässt und guten Kaffee zu schätzen weiß. Die kleinen Produzent:innen wie wir brauchen Menschen, denen die Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit des Kaffees wichtig ist. Es wird immer schwieriger, einen landwirtschaftlichen Betrieb zu führen, da alle Rohstoffe so teuer sind und der Klimawandel die Produktivität der Farmen

beeinträchtigt. Verbraucher:innen, die verstehen, warum Kaffee wie unserer teurer ist und die bereit sind, für hochwertigen Kaffee mehr zu zahlen, geben den Farmen einen wichtigen Anreiz, weiterhin Kaffee anzubauen. Achtet beim Kauf von Kaffee darauf, dass ihr von Unternehmen kauft, die ethisch verantwortlich handeln und gute Beschaffungspraktiken anwenden.

### Was möchtet ihr uns mit auf den Weg geben?

Informiert eure Kundschaft weiterhin über Spezialitätenkaffee, arbeitet so eng wie möglich mit den Farmen zusammen und bemüht euch um langfristige Beziehungen zu euren Partner:innen.

Stellt auch weiterhin diese Fragen, denn es ist wichtig, in Kontakt zu bleiben. Und kommt uns natürlich gern auf der Don Eli Farm besuchen, um unseren Beitrag für eine bessere Landwirtschaft hautnah mitzuerleben: weniger Pestizide, dafür aber saubere Energien – für eine nachhaltigere Art, Kaffee für zukünftige Generationen zu produzieren.

*(Übersetzt aus dem Englischen)*



# *Wir bleiben dran*

## *Schritt für Schritt zur Nachhaltigkeit*

---



### **Naturstrom**

Unsere Cafés werden mit Naturstrom versorgt: 100 % deutscher Ökostrom aus Sonne, Wind und Wasser.



### **Mehrwegsystem**

Wir bieten Kaffee und Kuchen zum Mitnehmen auch in wiederverwendbaren Vytal Bechern bzw. Behältern an und sparen somit jede Menge Einwegbecher.



### **Weiterverwendung von alten Kartons**

Wir sparen Material und Kosten indem wir alten Kartons einen neuen Nutzen geben.



### **Reinigungsmittel**

Wir verwenden Produkte der Marke „Frosch“ oder „Gryn“; mit veganen und ökologisch nachhaltigen Inhaltsstoffen, Verpackungen aus recyceltem Material (Frosch) und einer Lieferung als Konzentrat (Gryn) in großen Kanistern anstatt einzelnen Sprühflaschen. Außerdem nutzen wir waschbare Schwämme und Putzlappen, um diese möglichst oft wiederzuverwenden.



### **Lokale & nachhaltige Lieferanten**

So kommt beispielsweise unsere Milch schon jahrelang vom „Hielscher Hof“ im Rheinland, unser Kuchen seit 2019 von der „Kuchenmanufaktur“ in Sankt Augustin und der reine und unbehandelte Blütenhonig vom „Bienenwerk“, einer kleinen Kölner Stadtimbekerei. Allen gemeinsam sind der Qualitätsanspruch und die Liebe zum Handwerk.



### **Emissionsfrei unterwegs**

Dank unseres E-Rollers kommt unser Kollege Julian leise und nur mit Strom geladen von der Rösterei zu allen Kölner Gastro- und Bürokunden.



### **Kaffee unverpackt**

Mit eigenem Behälter können Kunden ganze Bohnen oder frisch gemahlene Kaffee unverpackt in der Rösterei mitnehmen. So kann jede:r den Kaffee auch ohne Verpackungsmüll zu Hause genießen.



### **Kaffeersatz**

Unser verbrauchter Kaffeersatz wird von der urbanen Kölner Pilz Farm „Pilzling“ abgeholt und als wertvoller Nährboden für Pilze weiter genutzt.



**HEILANDT** GmbH & Co.KG | Girlitzweg 30 / Tor 5 | 50829 Köln  
Fragen, Kritik oder Anregungen gerne an [botschaft@heilandt.de](mailto:botschaft@heilandt.de)

[www.heilandt.de](http://www.heilandt.de)