



# DAILMA

## **TRANSPARENZBERICHT 2022**

### Inhaltsverzeichnis

1. Überblick
2. Das Unternehmen
3. Rohstoffe und Wertschöpfungskette
4. Kostenstruktur
5. Umsätze
6. Ausblick



## **Transparenzbericht 2022**

### **1. Überblick**

Das Jahr 2022 war geprägt von Wachstum und logistischen Herausforderungen. Wir haben die importierte Kaffeemenge um 180% gesteigert, und damit kamen neue behördlichen Anforderungen. Wir haben unser Branding neu aufgesetzt, ein zusätzliches Produkt für unser Portfolio entwickelt, die Röstprofile angepasst, und sehr viele Kartons gepackt. Viele neue Leute haben unsere Wege gekreuzt, von denen wir viel gelernt haben. Vor allem haben wir unsere Begeisterung für Kaffee und Peru noch weiterentwickelt und an Selbstvertrauen gewonnen.

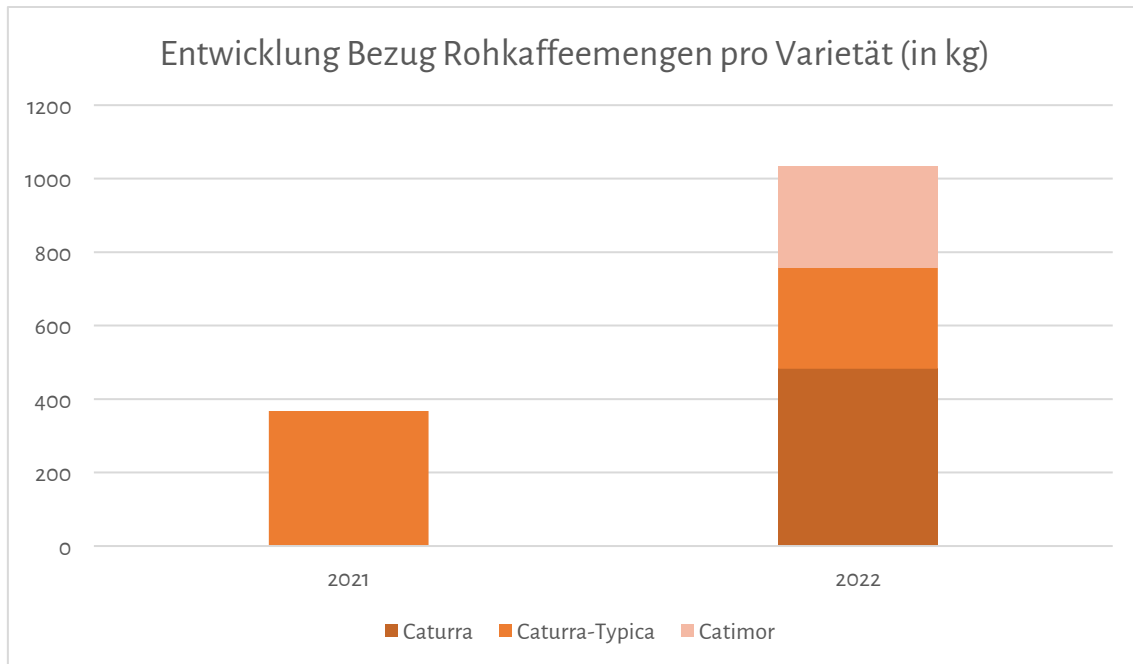
### **2. Das Unternehmen**

Die Dailima GbR wurde im Juli 2021 von Franco Sánchez Acosta und Yara Flores Grawe mit dem expliziten Ziel gegründet, die Verbreitung von Spezialitätenkaffee, insbesondere peruanischen Ursprungs, international zu fördern. Zu dem Zweck exportiert das Unternehmen Spezialitätenrohkafee im Direkthandel, und stellt zusätzlich dazu Röstkaffeewaren zum Verkauf an Privatleute und Unternehmen her.

Das Unternehmen mit Sitz in Frankfurt am Main wurde als Teilzeitprojekt gegründet und wird in absehbarer Zukunft so weitergeführt. Strategisch positioniert sich Dailima als Import- und Exportpartner für Röstereien einerseits und als Lovebrand für wiederkehrende Kunden andererseits. Der Teilzeitcharakter des Projekts bedeutet für uns, dass wir den Fokus auf gute Qualität und Impact statt auf Masse im Absatz legen. Darum dreht sich auch die Mission von Dailima: Peruanische Produkte im Ausland bekannt machen und gleichzeitig die Lebensbedingungen von Minderheiten und bedürftigen Bevölkerungs- und Berufsgruppen in Entwicklungsländern positiv zu beeinflussen. Kernwerte des Unternehmens sind die Zusammenarbeit in Partnerschaftlichkeit entlang der gesamten Wertschöpfungskette, sowie soziale und ökologische Nachhaltigkeit. Das erreichen wir über transparente Kommunikation mit unseren Produktionspartnern, ein Augenmerk auf Frauenförderung, kontinuierliche Weiterentwicklung der Geschäftsprozesse in Bezug auf Nachhaltigkeit, langfristiges Festhalten an Direkthandel als Rohstoffbezugsmodell und faire Bezahlung.

**3. Rohstoffe und Wertschöpfungskette**

Im Jahr 2022 hat Dailima 15 Säcke à 69kg Rohkaffee der frauengeführten Finca Grandez aus der Region Amazonas in Peru bezogen. Davon waren 7 Säcke ein Blend aus den Varietäten roter und gelber Caturra, 4 Säcke ein Caturra-Typica Blend und 4 Säcke Catimor. Der Kaffee erreichte in 2022 je nach Konfiguration einen Q-Score zwischen 83 und 86 Punkten.



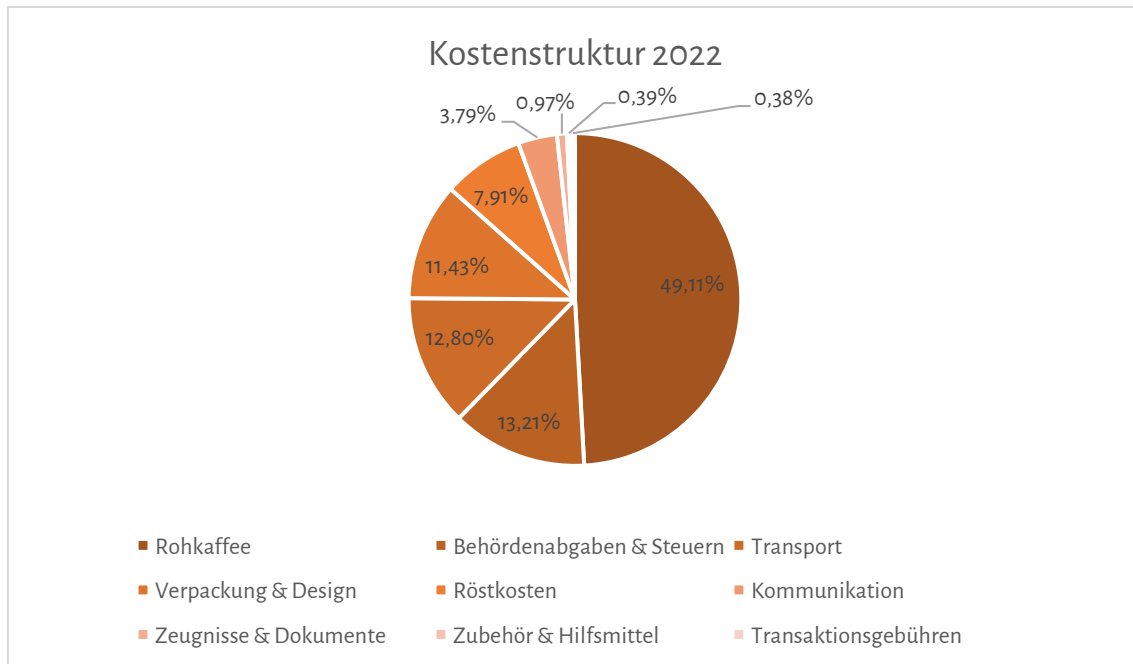
Die Kaffeepflanzen wachsen auf 1200-1800 Metern im Permakultur-Anbau. Alle 6 Monate werden die Anbaugelände mit phosphorhaltigem Gestein, Guano und kompostierten organischen Überresten der Kaffeekirsche gedüngt. Zwischen den Kaffeepflanzen sorgen schattenspendende Bäume, wie Bananenbäume, Guavenbäume und Zedern für einen gesunden nährstoffhaltigen Boden. Die Erntezeit ist einmal im Jahr zwischen März und August. An der Ernte sind bis zu 14 Picker beteiligt, die sich teilweise saisonal ändern. Die Plantage wird von den drei Schwestern Magally, Jessica und Rosa Tello-Grandez geführt, die Aufsicht übernehmen zwei weitere Frauen, Tanten der Schwestern. Die Kaffeebohnen werden mittels gewaschener Methode entfleischt und in 6 bis 21 Tagen, je nach Regenfall, auf 10%-11% Feuchtigkeit getrocknet.

Der Transport nach Lima dauert in der Regel bis zu 2 Tagen, wo der Kaffee final in Jutesäcken verpackt und palettiert, am Hafen Callao abgefertigt und verschifft wird. Nach ca. 5-7 Wochen Seeweg und 1-2 Wochen Abfertigung in Hamburg, erreicht der Rohkaffee die Produktionsstätte in Mainaschaff. Die Röstung erfolgt je nach Bedarf in Batches von 20kg-40kg.

## Transparenzbericht 2022

### 4. Kostenstruktur

2022 betrug der zu verzollende Warenwert 7.245 USD, im Vergleich zu 2.960 USD in 2021. Die Kostenzuordnung orientiert sich nicht abschließend am Geschäftsjahr, sondern daran, welche Kosten der Ernte des entsprechenden Jahres zugeordnet werden. Daraus ergibt sich folgende Kostenstruktur für die Ernte 2022 (Stand 12. Januar 2023):



Im direkten Vergleich zu 2021 sind die Kosten durchschnittlich um 175% gestiegen, und es ergeben sich folgende Änderungen in der Kostenstruktur:

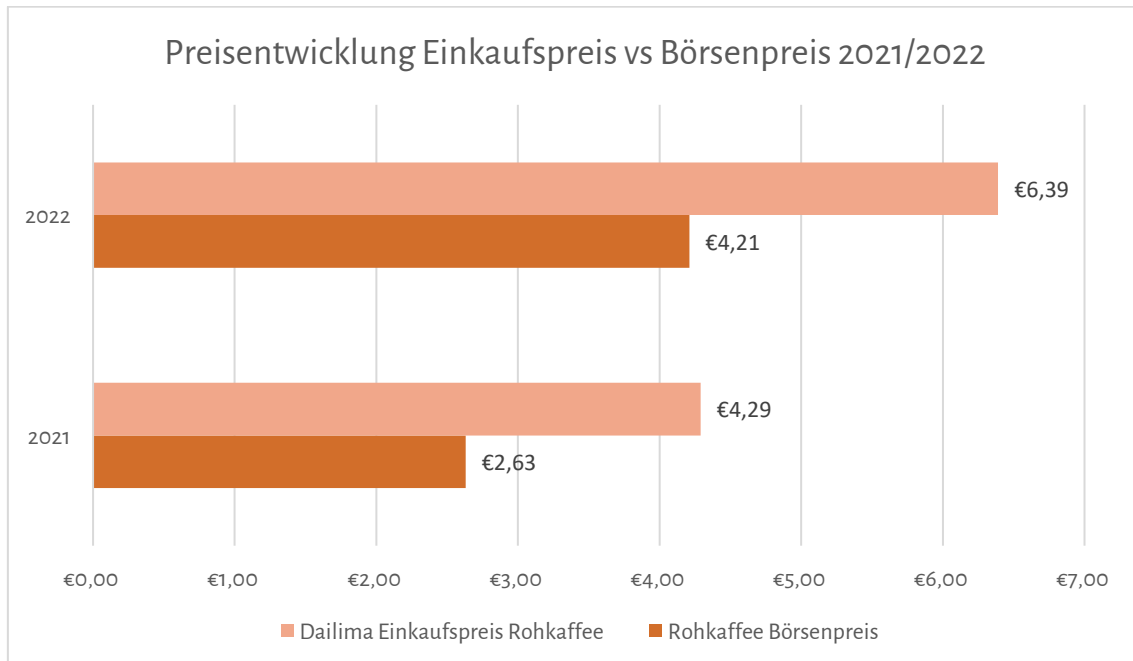
Kostenfaktor	Veränderung vs Vorjahr
Rohkaffee	+305,23%
Behördenabgaben & Steuern	+96,89%
Transport	+22,68%
Verpackung & Design	+318,44%
Röstkosten	+90,47%
Kommunikation	+400%
Zeugnisse & Dokumente	+263,19%
Zubehör & Hilfsmittel	-19,04%
Transaktionsgebühren	+94,36%

Die Veränderungen sind auf klare Sachverhalte zurückzuführen. Die erhöhten Kosten für Rohkaffee entstehen aus schwierigen Wetterverhältnissen mit erhöhten Regenfällen und verstärktem Schädlingsbefall. Zusätzlich sind auch die Lohnkosten vor Ort und Preise für Düngemittel gestiegen. Der von Dailima gezahlte Einkaufspreis von 6,39€/kg<sup>1</sup> Rohkaffee lag 2022 um 52% über dem

<sup>1</sup> XE Currency Converter PEN/EUR, 25.10.2022

## Transparenzbericht 2022

zeitgleichen Börsenpreis von 4,21€/kg<sup>2</sup>. Die gesamte Zahlung wurde per Banküberweisung in Vorkasse geleistet.



Zusätzlich dazu sind die Rohstoffkosten durch die um 181% gestiegene Einkaufsmenge höher als im Vorjahr. Der Einkauf von Rohkaffee macht nahezu die Hälfte aller Kosten von Dailima aus.

Die erhöhten Behördenabgaben und Steuern ergeben sich proportional aus der angestiegenen Kaffeesteuer (zahlbar pro KG Röstkaffee) und Einfuhrumsatzsteuer. Das Präferenzabkommen zwischen Peru und Deutschland befreit Dailima von der Verrichtung eines zusätzlichen Zollsatzes. Zusätzlich wird mit der Ernte 2022 die Markenmeldung von Dailima realisiert.

Der Transport ist unterproportional gestiegen, was sich vor allem durch den allgemeinen Anstieg des Preisniveaus und Corona-bedingt steigende Logistikkosten erklären lässt.

Während 2021 die Verpackung in Peru hergestellt wurde, ging der Auftrag 2022 an die Packiro GmbH. Zusätzlich zu Kosten für das aufgefrischte Verpackungsdesign und die Entwicklung einer weiteren Verpackung für unser neu eingeführtes Produkt, sind die Stückpreiskosten von 0,27€ auf durchschnittlichen 0,94€ gestiegen. Die neue Verpackung besteht aus FSC-zertifiziertem Papier und ersetzt die ursprüngliche Aluminium-Auskleidung durch eine Schicht aus Kunststoff. Für die Distribution des erhöhten Produktstocks wird dieses Jahr im Vergleich zu 2021 außerdem mehr Verpackungsmaterial benötigt.

2021 hat Dailima das Rösten von Rohkaffee noch in Lima vorgenommen. Dieses Jahr wurde die Produktion nach Mainaschaff verlagert, weshalb erhöhte Röstkosten anfallen (2,52€/kg vs 1,70€/kg). Dies garantiert eine deutliche Verbesserung in Bezug auf Qualitätskontrolle und Produktfrische.

In Bezug auf Werbemaßnahmen verzichtet Dailima auf klassische Ads und legt den Fokus auf Word-of-Mouth und organische PR. Die gestiegenen Kommunikationskosten im Vergleich zum Vorjahr

<sup>2</sup> Finanzen.net, 14.08.2022

**Transparenzbericht 2022**

gehen auf die Produktion von Informationsflyern und Visitenkarten, sowie auf Aktivitäten rund um die Konsolidierung von Deutschland-Peru Beziehungen zurück.

Die gestiegene Importmenge bedeutet zeitgleich erweiterte Dokumentationsanforderungen für die Ausfuhr, beispielsweise ein Ursprungszertifikat als benötigten Nachweis für die Zollsatzbefreiung durch das Präferenzabkommen.

Dafür verzeichnen wir in 2022 einen kleinen Rückgang in Kosten für Zubehör & Hilfsmittel, die insbesondere in der Etablierungsphase eines Unternehmens anfallen.

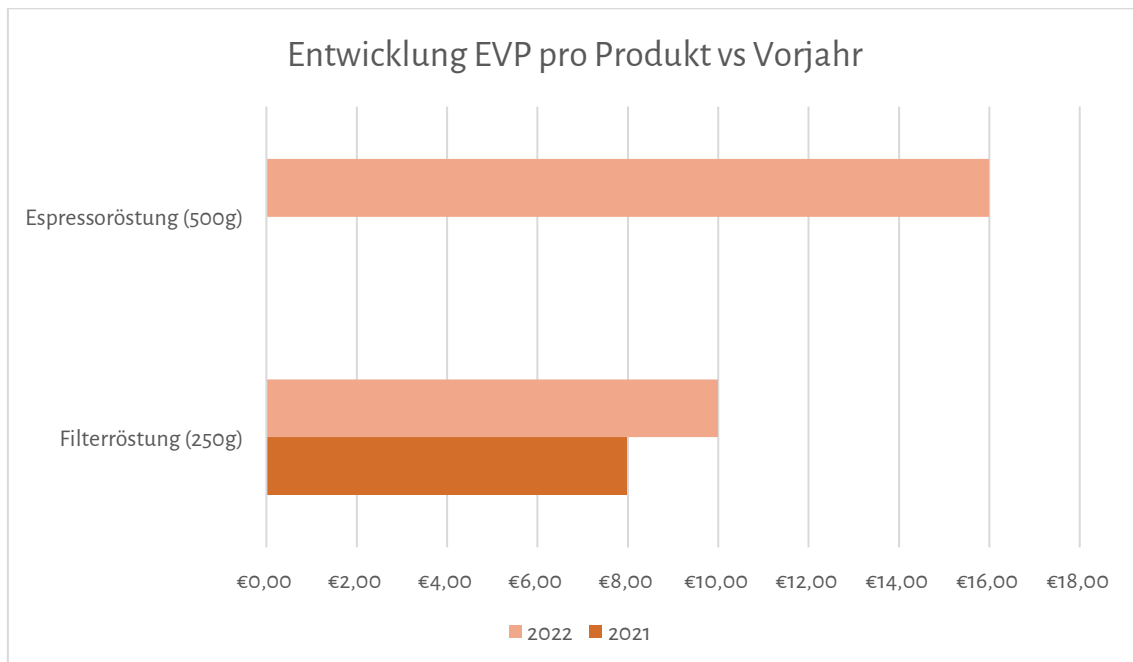
Schließlich bedeutete die relative Schwächung des Euro zum Einkaufszeitpunkt erhöhte Finanzierungs- und Transaktionsgebühren.

## Transparenzbericht 2022

### 5. Umsätze

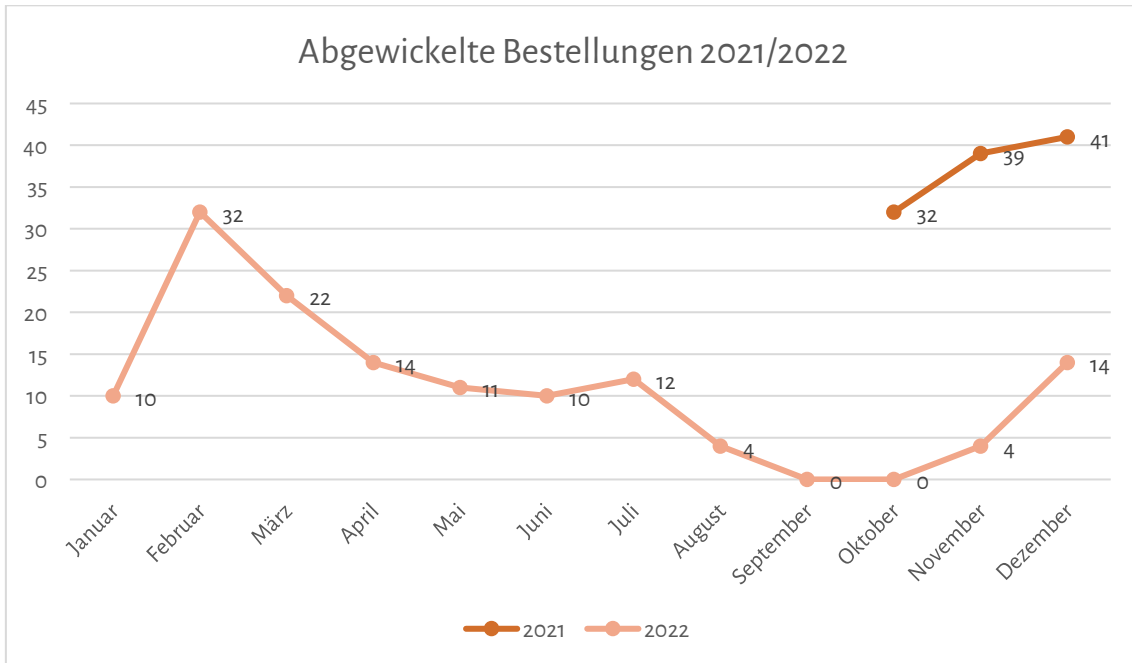
Dailima bietet aktuell eine helle Filterröstung aus Caturra-Typica Blend an, die sich durch Kakao-, Karamell- und Orangenaromen auszeichnet, und eine klassische Espressoröstung aus Catimor, mit Noten von Muskatnuss, Honig und Steinobst, und einer besonders dichten Crema.

Durch die veränderte Kostenstruktur ergeben sich in 2022 die folgenden Endverbraucherpreise:

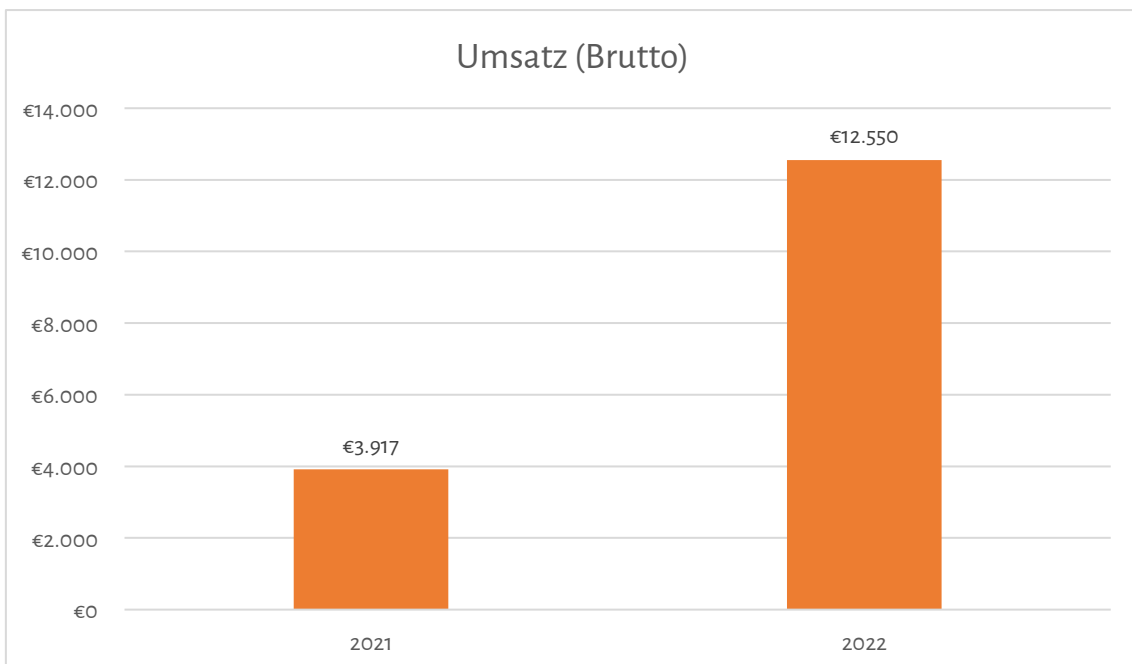


Bei einer durchschnittlichen Veränderung der Kosten von +175% verzeichnen wir in 2022 eine Endverbraucherpreisveränderung von +25% (nur Filterröstung), bzw. +13% (Gesamtsortiment). Darin berücksichtigt sind auch die gestiegenen Versandkosten für den nationalen Paketversand (DHL).

## Transparenzbericht 2022



Die Ernte 2021 wurde im August 2022 ausverkauft. Nach der Verarbeitung der Ernte 2022 im Oktober des gleichen Jahres wurde der Verkauf wieder aufgenommen. Das Unternehmen verzeichnet von 2021 auf 2022 ein Wachstum von 220%.



## 6. Ausblick

Seit 2021 hat sich in unseren Geschäftsprozessen einiges verändert und 2023 wird weitere Veränderungen mit sich bringen.

Von Anfang an war es ein Unternehmensziel soziale Projekte in Kaffeeanbaugebietern anzustoßen und zu unterstützen. Seit Januar 2023 sind beide Gründungsmitglieder von Dailima auch aktive





## **Transparenzbericht 2022**

Mitglieder von Qoffee Qulture e.V., und tragen so zu der Förderung von Projekten bei, die die Lebensbedingungen von Menschen positiv beeinflussen, die vom Kaffeeanbau leben. Derzeit sind wir im Selektionsprozess der Fokusprojekte für 2023.

Ein zentrales Thema für Dailima ist seit Gründung der Aspekt der Frauenförderung. Entlang der gesamten Wertschöpfungskette legen wir besonderen Wert auf die Mitarbeit mit weiblichen Partnerinnen und die Kooperation mit weiblich-geführten Unternehmen. Dailima ist Teil eines Netzwerks von Frauen in Kaffee und wird in 2023 die Verknüpfung mit weiteren Frauen anstreben, unter anderem auch mit Organisationen wie der International Women's Coffee Alliance.

Wir streben in 2023 die Aufnahme einer weiteren Kaffeevarietät in unser Portfolio an, idealerweise aus einer weiteren Finca.

Wir arbeiten außerdem an mehreren Kooperationen mit Partnern in Kaffee, die sinnvolle Synergien, beispielweise im Überseetransport, ergeben könnten. Hier spielen sowohl Effizienzgedanken, als auch Nachhaltigkeitsgedanken eine Rolle. Wir suchen außerdem aktiv weiter nach nachhaltigeren Verpackungsalternativen, da wir hier unser Ziel noch nicht erreicht sehen.

Schließlich beschäftigen wir uns verstärkt mit dem Thema Transparenz. Die Erstellung eines Transparenzberichtes ist nur ein Baustein eines vollständig transparenten Unternehmens. Weitere Bausteine, beispielsweise eine durchsichtige Analyse der Wertschöpfungskette, sind derzeit in Arbeit.

## Kontakt



**Yara Flores Grawe**

Gründerin und  
Geschäftsführerin

Handbrew-Fan

+49 157 33693782



**Franco Sanchez Acosta**

Gründer und  
Geschäftsführer

Espressophil

+49 157 72171766

info@dailima.de

