



Miljöutskick - tema Kaffe

För att bli miljöcertifierade skickas en checklista in till revisorn en gång per år. Kravet är att uppfylla minst 75% av alla checklistans punkter.

En av punkterna i checklisten gäller ekologiskt och/eller etiskt märkt kaffe eller te.

Frågan är...

Köper vi in det bästa kaffet/teet för miljöns skull till vår personal och till våra kunder som hälsar på?

Vi vill fördjupa oss och lära oss mer om miljömärkningar och kaffet vi dricker. Men större insikt kan vi påverka fler till att minska orättvisor och öka välbefinnandet för såväl miljön som personal ute på odlingarna.

SLP köper ekologiskt och etiskt märkt kaffe och te till våra medarbetare.

- Varje svensk dricker i snitt 3,5 koppar kaffe om dagen. Tedrickande i Sverige börjar bli allt vanligare. Mer än var fjärde svensk dricker dagligen en kopp te enligt en undersökning från Sifo.
- Vanligt kaffe är ett av världens mest besprutade livsmedel. På de flesta av de konventionella kaffeodlingarna används giftiga bekämpningsmedel som parakvat, endosulfan och lindan som är förbjudna i Sverige.
- Uppåt hälften av världens kaffe odlas idag enligt någon hållbarhetsstandard. Certifierat kaffe, märkt med någon miljö- och, eller symbolmärkning, innebär att hänsyn har tagits till arbetsförhållanden och miljömässiga aspekter vid odlingen.

Varför är kaffe och tesorten viktig?

SLP Besiktning har sedan långt tillbaka köpt in kaffe och te med märkningar som 100% hållbart certifierat (UTZ Certified) och 100% klimatkompenserat kaffe. Innan detta utskick drack vi kaffe och te som vi trodde var riktigt bra för miljön. Men vad innebar dessa märkningar?

För att vara UTZ-certifierad kaffetillverkare ska UTZ:s *Code of Conduct* uppfyllas, vilket är ett antal sociala och miljöbetingade kriterier. UTZ utbildar bönder för att skapa möjligheter till bättre levnadsvillkor samt en hög och jämn kvalitet på grödorna. Syftet är också att minska påverkan på miljön och minska kostnaderna. UTZ certified påminner en del om rättvisemärkning men är inte alls lika omfattande då den inte erbjuder något minimipris för skörden. Detta gör att kaffe från UTZ-certifierade producenter är billigare än rättvisemärkta.

Vad säger naturskyddsföreningen om UTZ certifiering?

I artikel "Få koll på miljömärkningarna" (Naturskyddsföreningen) går det att läsa att Svenskt Sigill, Rainforest Alliance och Utz Kaphe är exempel på kvalitetsmärkningar som står för vanlig konventionell odling, men där man t.ex. försöker minska användningen av kemiska bekämpningsmedel. De ställer grundläggande krav som egentligen alla varor borde leva upp till. Så visst finns det bättre alternativ...





SLP byter ut sin kaffesort till ECO samt Fairtrade-märkt te

Varför välja Fairtrade?

Ett stort problem inom te och kaffeindustrin är den stora prispressen. Odlarna får inte tillräckligt betalt för att täcka de kostnader som krävs för att ens odla kaffet. Köper du Fairtrade e-märkt kaffe eller te vet du att odlaren har fått ett pris som minst överstiger dessa kostnader. Detta kallas för ett minimipris och är inte ett fast pris, utan ett lägsta pris som inte får underskridas.

Barnarbete motverkas

Barn under 15 år får inte vara anställda eller arbeta hos en Fairtrade-certifierad organisation. Barn under 18 år får inte heller vara involverad i arbete som är farligt eller skadligt för hälsan eller som påverkar deras utbildning eller utveckling negativt. Om barnarbete upptäcks finns ett åtgärdssystem som omedelbart vidtas för att skydda barnet i fråga. I allvarliga fall kan Fairtrade-certifieringen dras tillbaka från producentorganisationen.

Odlarna får möjlighet att utveckla lokalsamhället

När odlarna fått en betalning som täcker de viktigaste kostnaderna ökar förutsättningarna för att bidra till utveckling av lokalsamhället. Som hjälp på vägen för detta får Fairtrade-certifierade producenter vid försäljningen även en premie. För kaffeodlarna innebär det att ju större volymer Fairtrade-certifierat kaffe som köps/säljs, desto högre blir premien. Hur Fairtrade-premien ska användas beslutas demokratiskt och många gånger används den till att utveckla lokalsamhället, som till exempel till att starta en ny skola, bygga nya bostäder eller till investeringar i produktionen.

Ekologiska jordbruksmetoder uppmuntras

Fairtrades kriterier hjälper odlarna att ställa om till miljövänliga odlingstekniker för att kunna minska sin miljöpåverkan, såsom utveckling av näringsrika jordar, vilket minskar användningen av kemikalier. Dessutom betalas det ut en ekologisk prisdifferential som innebär att de producenter som har en ekologisk odling får ett påslag utöver minimipriset. Detta är särskilt viktigt eftersom många odlare inte har ekonomiska resurser nog att kunna tänka på miljöhänsyn. Så genom den ekologiska prisdifferentialen kan fler producenter arbeta med en miljömässigt hållbar odling!

Klimatkompensationen för Arvid Nordquist innebär att de arbetar aktivt med att minska koldioxidutsläpp som uppstår under odling, transport och rostning. Genom trädplantering i kaffeodlande länder klimatkompenserar de för de koldioxidutsläpp som de inte kan komma åt.





EU-lövet eller EU-ekologiskt

EU:s märkning av ekologiska livsmedel. Märkningen garanterar att maten är producerad utan konstgödsel, kemiska bekämpningsmedel och med omsorg om djur och natur. På en ekologisk gård får djuren komma ut i friska luften och äta ekologiskt foder. Även den ekologiska maten ska vara framställd på ett så naturligt sätt som möjligt och därför tillåts endast ett fåtal tillsatser och inga som förändrar smak och färg. Allt styrs av en EU-förordning och kontrolleras av oberoende kontrollorgan.

KRAV

KRAV är det svenska miljömärket för ekologisk mat. Kravmärkningens följer alla regler som EU-ekologiskt har men har några fler regler för till exempel djuromsorg, klimat och social hänsyn. Krav har även regler för fisk och skaldjur som säkerställer hållbar odling och fiske.

KRAV är en ekonomisk förening där vinsten går till att sprida kunskap och öka försäljningen av kravmärkta varor. I föreningen finns medlemmar som, via styrelsen, är med och fattar beslut om hur KRAV ska drivas. Bland medlemmarna finns Arla, Scan och ICA, men också intresseföreningar som Naturskyddsföreningen, Fältbiologerna och Ekologiska Lantbrukarna.

VISSTE DU ATT KAFFE...



...kommer från en böna och är i själva verket fröna inuti kaffeplantans bönor. Detta kaffe upptäcktes av getter på 800-talet. Bönder från Etiopien såg vilken effekt kaffebönor hade på deras getter, som nästan "dansade på grund av koffeinet". När det också märktes att getternas sömnrutiner blev annorlunda brukade till en början kaffe användas som en form av energidryck.

Från början användes kaffebönor i maträtter istället för att göra det drickbart. Bland annat användes det flitigt i snacks, som fungerade som något energihöjande när man åt dem.

Kaffe med mjölk håller sig varmare längre än en slät kopp kaffe. Hela 20% längre till och med. Däremot försvagas effekten av koffeinet.

Mörkrostat kaffe innehåller en mindre mängd koffein än vanligt rostat kaffe. Detta trots att smaken kan uppfattas starkare. När man mörkrostat försvinner en ganska stor del av koffeinet.

Det krävs det cirka 100 koppar kaffe innan koffeinnivån är så pass hög att det ska vara farligt för kroppen. Det rekommenderas dock inte att du ens dricker hälften, oavsett hur tröttsamt ditt jobb är.

Kaffebönan har hela 800 olika smaker som våra sinnen kan uppfatta. Jämför detta med vin, som "bara" har 400 smaker. Processen att få ut mest smak ur de råa, gröna kaffebönorna handlar i slutänden helt och hållet om rostningstekniker. Att hitta sitt favoritkaffe är lite som att provsmaka vin.