

Emofabrik - Bæredygtighed

Økologiske kaffebønner

Emofabrik er fokuseret på at tilbyde kaffebønner, som er økologisk certificerede. Økologiske kaffebønner er dyrket uden kunstgødning, pesticider eller tilsætningsstoffer. Det er vigtigt for os at vores kunder og mennesker, der arbejder med eller drikker vores kaffe, ikke er i kontakt med disse tilsætningsstoffer og pesticider, hvis de ikke ønsker det.

Pesticider, kunstgødning og tilsætningsstoffer kan være skadelige for miljøet, da de gennem jorden kan komme ned i grundvandet, eller fordi de kan være giftige for insekter. Tilsætningsstofferne har også negative konsekvenser for menneskers helbred. Derfor er vi opmærksomme på de produkter vi sælger, og hele forsygningskæden bag dem.

Vores store udvalg af økologiske kaffebønner inkluderer kaffe fra Papua New Guinea, Mexico, Honduras, Peru og Etiopien.

Fairtrade

Fairtrade er vigtigt for Emofabrik som en virksomhed, da vi synes at alle bør anerkendes retfærdigt for deres arbejde. Derfor har vi flere produkter som er Fairtrade certificerede. En af dem er vores kaffebønner fra Honduras, som også er en økologiske. Også vores bønner fra Peru er Fairtrade.

FILTERKAFFE SPECIALTY COFFEE

HONDURAS ØKO SHB EP
 COMSA kooperativ - La Paz, Marcala regioner
 MANDLER - HONNING - PÆRE

Vasket Lys Caturra, Catuai, Typica 1500 - 1800 moh

PASCUCCI DANMARK
 RISTET I AARHUS

Ristet og pakket af:
 Bøgh & Larsen KaffeCompagni ApS
 Søren Frichs Vej 22
 8000 Aarhus C

1000 g
 Ristet kaffe i hele bønner
 Varenr. 23210

Ristet dato:
 Bedst før:

Specialty Coffee



Vi sørger for at vælge de bedste kaffebønner til vores kunder. Derfor sælger vi blandt andet også mange slags kaffebønner, der er Specialty Coffee Certificeret.

Emofabrik er en del af Specialty Coffee Association (SCA). I 2019 forpligtede SCA sig til at fremme en bæredygtighedsdagsorden for specialkaffe, der fokuserer på værdiskabelse og -fordeling. En retfærdig fordeling af kaffens værdi mellem alle parter involveret i forsyningskæden udgør en hjørnesten i SCA's dagsorden for bæredygtig kaffe.

Kaffen der bliver certificeret med Specialty Coffee titlen, går gennem en proces, hvor der kan bekræftes, at betingelserne for bæredygtig dyrkning af kaffe bliver fulgt af de forskellige kaffefarme, som vi handler med. Der lægges fokus på, at bønderne får mulighed for at lære om og afprøve nye og avancerede teknikker, der bidrager til en mere bæredygtig kaffedyrkning. På

grund af bøndernes viden og færdigheder, vil deres kaffebønner have en højere værdi, som der også vægtes højt. Fokus flyttes fra kvantitet til kvalitet, når det handler om Specialty Coffee.

Specialty Coffee producenter har ofte et personligt arbejdsforhold til dem, der køber deres bønner. Alle informationer omkring kaffens dyrkning, processering og eksport bliver delt mellem dem, så der udvikles tillid og et godt, langvarigt samarbejde. Det er lige præcis alle de små detaljer, der deles om kaffen, der fører til en værdistigning. De fleste producenter, både økologisk kvalificerede og dem, uden certifikat, fører en bæredygtig praksis, hvor der ikke anvendes pesticider eller lignende, da kaffens kvalitet øges ved at bevare plantens naturlighed så vidt muligt. Bæredygtigheden i Specialty Coffee ligger i balancen mellem menneskerne og naturen.

Ud over at der rettes mod en bæredygtig praksis, betyder certificeringen også en speciel god smag. For at en kaffe kan blive til en Specialty Coffee, skal den opnå mindst 80 ud af 100 mulige point, på en smagsskala. Kaffens point bedømmes af en jury af kaffeeksperter.

Emofabrik og Pascucci kaffe - et bæredygtighedsprojekt

Kawasili farmen er et eksperimentelt projekt, som Pascucci og Shamba kafferistning er sammen om. Farmen har stort potentiale og målet med projektet er at transformere den Burundiske kaffe, ved at anvende den naturlige metode og soltørre kaffebønnerne, inden de ristes. Denne metode erstatter den ellers anvendte metode, hvor kaffen vaskes. Under vaskningsprocessen bruges store mængder vand, hvilket undgås ved at anvende den naturlige metode i stedet. Udover at være en bedre miljøpraksis, vil processen også forandre den ellers syrlige citrusmag, der findes i kaffen, til en sød og intens smag, der minder om sirup. Den første kaffe lavet efter denne metode har vist sig at være mere end tilfredsstillende.

I Burundi kommer over 80% af landets BNP fra kaffeproduktionen, dog er landet stadig meget fattigt. Kawasili farmen har også som mål at hjælpe bønderne med at blive medlem af større kooperativer, så de ikke bliver nødt til at sælge deres dejlige kaffeplantager under deres egentlige værdi. Dermed beskytter kooperativerne bønderne, og skaber en mere sikker fremtid for dem og deres familier.

Kommunikationen mellem bønderne og Pascucci og Shamba er i centralt. Der er fokus på at lære mere om bøndernes behov og ønsker, for at hjælpe dem med at fremme kaffeproduktionen og specifikke teknikker i dyrkningsprocessen, både før og efter høsten.

I Burundi er det kvinderne, der står for den økonomiske ledelse af deres familier, da de er mere ansvarlige i omgangen med penge. Menneskerettighedsorganisationen AVSI samarbejder med

mange af farmerne i Burundi og er med til at forbedre levevilkårene af mange, ved at sikre, at indtægterne bliver administreret af landets kvinder.

KAFFEBØNNER SPECIALTY COFFEE

BURUNDI KAVUVUMA

Pascucci plot - Kwasili farmen - Kayanza regionen
ABRIKOS - KARAMEL - HONNING

Soltørret Lys Mibirizi 1735 moh

PASCUCCI DANMARK
RISTET I AARHUS

Ristet og pakket af:
Bøgh & Larsen KaffeCompagni ApS
Søren Frichs Vej 22
8000 Aarhus C

1000 g
Ristet kaffe i hele bønner
Varenr. 11703

Ristet dato:

Bedst før:





Komposterbare kapsler fra Pascucci

Emofabrik sælger og promoverer Pascucci komposterbare kapsler.

Caffe Pascucci har i mange år arbejdet på at udvikle et alternativ til de meget populære engangskaffekapsler, da disse ikke stemmer overens med vores værdier om bæredygtighed. Vi er derfor meget glade for at introducere Pascuccis 100% komposterbare kaffekapsler, der er en revolutionerende måde at brygge kaffe på. For første gang kan du nu brygge en dejlig kop kaffe med en kapsel, der kan sorteres sammen med resten af dit kompostaffald. Kapslerne kan endda bruges til gødning i din have.

Pascuccis komposterbare kapsler findes både til kaffe og te. Der findes endda også kapsler med "Specialty Coffee" og "Cup of Excellence"-kaffe, hvilket er unikt. De økologiske kapsler indeholder kun kaffe, der kommer fra farme med bæredygtige praksisser. Pascucci har et direkte samarbejde med disse og lægger stor vægt på at støtte farmerne og deres familie gennem retfærdige lønninger.

Ved at vælge vores kapsler tager du et vigtigt skridt mod en mere bæredygtig fremtid. Du kan nu nyde din yndlingsdrik og samtidig bidrage til at reducere affaldsmængden og fremme miljøvenlighed. Kapslerne er lavet af 100% naturlige sukkerrør- og bambusfibre. Materialerne der bruges til at lave kapslerne kommer fra restmaterialer fra produktionen af andre varer, som bliver lavet af enten sukkerrør eller bambus. Det betyder, at der ikke er behov for ekstra brug af jord til kaffekapslernes fremstilling.

Det negative aftryk på miljøet reduceres yderligere ved at kapslernes materialer ikke skal opvarmes til høje temperaturer under produktionen. Der spares dermed på meget varme.

Kapslerne er TÜV certificerede.

Sammen med kapslerne har Pascucci også udviklet en passende kapselmaskine efter de samme bæredygtige værdier som kapslerne. Maskinen har et lavt strømforbrug, hurtig opvarmning og automatisk slukning.



Ristning proces i vores risteri i Aarhus

Ristning af kaffe er en energikrævende proces. Derfor holder vi os til at riste kaffe én gang om ugen, så kafferistningsmaskinen ikke skal opvarmes flere gange end nødvendigt. Dette er den mest bæredygtige praksis, fordi der spares på energien og fordi CO²-emissioner reduceres.

Da meget af vores kaffe, specielt vores Specialty Coffee og vores økologiske kaffe, ristet i vores eget risteri i Aarhus, spares der yderligere på unødvendig transport og produktion af kaffe. Der ristes frisk efter kundernes behov.

Når det er muligt, bruger vi biologisk nedbrydelig emballage til vores friskristede kaffe. Vi har et stigende fokus på emballagen vi bruger og håber, vi finder den helt passende og mest miljøvenlige option snarest muligt. I øjeblikket er det en løbende proces.

På kontoret

Også i hverdagen sættes der fokus på at opretholde en høj standard i forhold til bæredygtighed. Vores værdier afspejles i et permanent forsøg om at reducere vores CO²-udledninger, eksempelvis ved at købe vores varer i store mængder for at minimere emballagen, der er nødvendig for at sende varerne og ved at genanvende den emballage, varerne ankommer i. Vi sparer desuden altid på strøm, papir og engangsplastik. Der lægges højt vægt på brugen af genanvendelige materialer og recycling.