

Demokratie: genauso wie unsere Partnerkooperativen, die alle ihre Entscheidungen in Vollversammlungen aller organisierten Kleinbauern treffen, sind auch wir gleichberechtigt organisiert. Im Quijote Kollektiv gibt es keinen Chef und keine Untergebenen, alle Entscheidungen werden gemeinsam getroffen, alle zahlen sich den selben Lohn aus.

Bescheidenheit: hier geht es nicht um unser Selbstbild, wir wissen nämlich sehr genau, dass wir die Geilsten sind, sondern um einen Aspekt, der vielleicht mehr als jeder andere deutlich macht, dass wir kein kapitalistisches Unternehmen sind. Wir haben nämlich in einer internen Vereinbarung (veröffentlicht auf unserer Homepage) unseren Lohn auf den hamburgischen Durchschnittslohn limitiert und dürfen darüber hinaus keine Gewinne machen. Fallen dennoch Gewinne an, so müssen diese reinvestiert oder gespendet werden.

Ökologie: alle unsere Rohkaffees stammen aus kontrolliert biologischen Anbau (mit Ausnahme der beiden ecuadorianischen Robustakooperativen, diese sind zu klein um sie zu zertifizieren, bauen aber genauso ökologisch an). Für uns ist es eben nicht nur wichtig, dass Menschen gut vom Kaffee leben können, sondern eben auch, dass die Welt in ihrer Schönheit und Vielfalt erhalten bleibt.

Qualität: wir verlangen nicht nur von unseren Partnerkooperativen ständige Weiterentwicklung und Verbesserung der Qualität, sondern auch von uns selber. Regelmäßige Fortbildungen auf höchstem Niveau sind für jedes Mitglied unseres Kollektives selbstverständlich, unsere Qualitätskontrolle und unsere Produktentwicklung sind Teil des Alltags bei Quijote.

Gerechtigkeit: wir wissen sehr genau, dass es im Kapitalismus keine Gerechtigkeit geben kann, zu unterschiedlich sind dafür die Grundvoraussetzungen. Trotzdem tun wir unser Bestes: wir handeln ausschließlich mit kleinbäuerlichen Kooperativen, denn unserer Meinung soll das Land denen gehören, die es bearbeiten. Wir zahlen einen garantierten Mindestpreis von 2,83 Dollar / lib. Dieser liegt somit doppelt so hoch wie bei „fair trade“. Wir finanzieren zu Beginn der Ernte 60% der vereinbarten Menge per zinsfreier Vorauszahlung vor, damit die Ernte ohne finanziellen Stress eingebracht werden kann

Austausch und Vertrauen: mittlerweile reisen wir zweimal pro Jahr in unsere wichtigsten Ursprungsländer Honduras, Guatemala, Peru und Ecuador. Durch den persönlichen Kontakt und den Austausch mit unseren Partnerkooperativen entsteht ein Vertrauensverhältnis wie wir es uns für unsere Arbeit wünschen. Vor Ort werden wir nicht als Kunden behandelt, sondern als echte Partner. Jedes Jahr laden wir zwei Mitglieder der Kooperativen für einen Monat zu uns nach Hamburg ein.

Keine Siegel: ökologischer Anbau und „fairer“ Handel sind für uns Selbstverständlichkeiten. Obwohl alle unsere Kaffees beide Kriterien erfüllen bzw. bei Weitem übertreffen, nutzen wir keine Siegel. Dies hat einen einfachen Grund: wir benötigen sie nicht, unser Kaffee verkauft sich sowieso. Außerdem sparen wir bürokratischen Aufwand und verschandeln unsere schönen Päckchen nicht mit hässlichen Logos.

Selbstbegrenzung: wir haben uns, obwohl die Nachfrage um ein Vielfaches höher ist, eine Obergrenze für unsere Produktion gesetzt. Das sind 52 Tonnen gerösteter Kaffee pro Jahr. Diese Menge produzieren wir auch im Jahr 2016. In dieser Menge können wir die von uns angestrebte Qualität des Produktes und unserer internen Strukturen aufrechterhalten oder weiter verbessern.

Kooperation: statt selber immer weiter zu wachsen, setzen wir lieber auf das Modell eines

„föderativen Wachstums“. Wir kooperieren nicht nur im Einkauf und in der Produktentwicklung eng mit ähnlichen Röstereien wie z.B. „Flying Roasters“, „Gang und Gäbe“ oder „Elephant Beans“, sondern empfehlen diese auch an potentielle Kunden von uns.

Direkter Handel: wir kaufen alle unsere Rohkaffees direkt bei den Produzentenkooperativen ein und umgehen so den in der Branche üblichen Zwischenhandel. So bleibt mehr bei den Produzenten hängen und wir haben eine direktere Beziehung. Ebenso verfahren wir im Vertrieb unseres Kaffees. Bis auf in ganz wenige besonders gute Cafés in Frankfurt, Wien und Hamburg, drei Feinkostgeschäfte in Hamburg sowie einen befreundeten Hofladen in Seevetal gibt es unseren Kaffee nur direkt bei uns zu kaufen.

Sehr günstige Verkaufspreise: Quijote ist in der Spezialitätenkaffeebranche weltweit führend in Bezug auf den „Effective Grower Share“ (egs). Dies ist der prozentuale Anteil des Verkaufspreises vom Röstkaffee, den die Produzenten erhalten. Er liegt bei uns zwischen 32 und 37 % und ist somit weit höher als branchenüblich. Dies hat zwei Gründe: wir haben einerseits als Unternehmen keine Gewinnerzielungsabsicht über unsere Löhne hinaus und andererseits wollen wir keine soziale Selektion unserer Kunden über den Preis. Denn Quijote Kaffee nur für Reiche finden wir doof.

Transparenz: wir sind die weltweit führende Kaffeerösterei in Bezug auf Transparenz. Wir machen nicht nur unsere wirtschaftlichen Aspekte (Kaufverträge, detaillierteste Preiskalkulationen usw.) öffentlich sondern auch die unserer Produktionsverfahren (Rezepturen und Röstprofile).