

# KÁVOVÉ

VYDAVATEL: FAIRTRADE ČESKO A SLOVENSKO, Z. S.



FAIRTRADE  
ČESKO a SLOVENSKO

# NOVINY

WWW.FAIRTRADE.CZ • FACEBOOK.COM/FAIRTRADECZSK

## MŮJ ŠÁLEK KÁVY

„To není můj šálek kávy,“ říkáme občas, když chceme dát najevo, že nám něco nevyhovuje. Jak to vzniklo? Možná že u původu tohoto rčení stál fakt, že způsob konzumace kávy je nespočet. I tady přitom platí: jiný kraj, jiný mrav, ostatně posuďte sami:

V Itálii je součástí neoficiálního národního dědictví malické espresso se silným a výrazným aroma. U našich sousedů v Rakousku občas není ani tak důležité, jakou kávu člověk pije, ale kde ji pije. Zejména hlavní město Vídeň je proslulé kavárnami, jako jsou Café Hawelka, Café Schwarzenberg nebo Café Sacher, kde se podává vynikající vídeňská

káva – silné espresso s extra porcí nadýchané šlehačky. V Holandsku zase hraje velkou roli čas – hodine mezi 10. a 11. se přezdívá „Koffietijd“, čas na kávu. To Němci se v tomto ohledu nenechají časem nijak omezovat. Káva se tam pije kdykoliv během dne, a to v dostatečném množství: na osobu a rok se zde zkonsumuje 7,2 kg kávových zrn (pro srovnání, u nás je to méně než 3 kilogramy). Oblíbenou kombinací je v Německu káva s rumem a se šlehačkou. Ještě více kávy vypijí Švýcaři, spotřebují ročně až 9 kilogramů zelené kávy na jednoho obyvatele. V Irsku pijí – nikoliv překvapivě – irskou kávu, která není díky přísadě v podobě whisky rozhodně určena pro slabé povahy. Opravdu zvláštním způsobem se podává káva ve Finsku. Na dně

hrnku se servíruje sýr juustoleipä. Do marocké kávy se zase přidávají sezamová semínka, pepř a muškátový oříšek. V Laosu se pije káva v kombinaci se sladkým kondenzovaným mlékem. V Japonsku je populární káva z plechovky – v létě si do ní dáte led a v zimě si ji přihřejete.

Bez ohledu na to, jak a kde člověk kávu pije, by však měl být obchod s kávou dlouhodobě udržitelný, sociálně i environmentálně. Pokud ostudně nízké výkupní ceny pro pěstitele, zneužívání lidské práce a devastování životního prostředí není „vaším šálkem kávy“, vyberte si surovinu pěstovanou a zpracovávanou spravedlivě, eticky, udržitelně. A pak už je vlastně jedno, jestli si z ní připravíte ristretto, french-press, filtr, cappuccino nebo turka.

## CO FAIRTRADE PŘINÁŠÍ PĚSTITELŮM KÁVY



Ibu Ami z indonéského kávového družstva Koptan Gayo Megah Berseri

Káva je nejdůležitější zemědělskou komoditou světového obchodu mezi globálním Severem a Jihem. Po ropě je druhou nejvýznamnější vývozní surovinou světa. Jako bývalý „koloniální produkt“ nám káva velmi dobře ukazuje nespravedlivé podmínky panující na světovém trhu.

80 % kávy produkuje 25 milionů drobných pěstitelů, kteří vlastní méně než 10 hektarů půdy. Mnozí z nich mají na živobytí méně než 2 dolary denně, často žijí v odlehlých oblastech a čelí četným problémům.

Jedním z nich je změna klimatu. Oteplování zvyšuje výskyt někte-

rých škůdců a chorob kávovníků. V současné době například sužuje mnoho regionů Latinské Ameriky rez kávová. Cena kávy na světovém trhu stále kolísá a vyjednávací pozice pěstitelů je slabá: drobní pěstitelé, kteří nejsou členy družstev, jsou bezmocní vůči místním překupníkům, protože nemají přístup k informacím o trhu a cenách.

Jak na tuto situaci reaguje Fairtrade? Sdružování pěstitelů do demokraticky řízených družstev jim dává větší vyjednávací sílu, možnost spolupráce a vzájemného předávání zkušeností, ale i jednodušší přístup k financování. Minimální

fairtradová cena je pro pěstitele určitou záchrannou sítí, která jim pomáhá čelit nestabilním cenám na světovém trhu. Fairtradový příplatek umožňuje družstvům investice do sociálních projektů i do opatření, která vedou ke zvyšování produktivity.

.....  
: Pokud se o tom, jak Fairtrade :  
: přispívá k pozitivní změně :  
: v postavení drobných pěsti- :  
: telů, chcete dozvědět víc, sle- :  
: dujte naše sociální síť nebo :  
: se na webu [www.fairtrade.cz](http://www.fairtrade.cz) :  
: přihlaste k odběru newsletteru. :  
: .....



Do podpory kampaně „FAIRTRADE: Moje férová volba“ se zapojila i Adela Vinczeová

## PŘÍBĚH PRODUKTU MI NENÍ LHOSTEJNÝ

Slovenská moderátorka Adela Vinczeová (dříve Banášová) se stala na přelomu roku jednou z tváří komunikační kampaně „FAIRTRADE: Moje férová volba“, jejímž smyslem bylo zvýšení povědomí o hodnotách Fairtrade. Co ji k tomu vedlo, jaký je její vztah k Fairtrade – a konkrétně ke kávě? Na to jsme se zeptali v krátkém rozhovoru.

**Řešila jste původ potravin už předtím, než jste se zapojila do kampaně Fairtrade?**

Ano, o původ produktů se celkově zajímám. Nejde přitom jen o potraviny, ale také o oblečení nebo jiné výrobky. Nejsem samozřejmě vždy sto procentní, ale stále více mi není lhostejný příběh produktu, který se chystám používat. Jsem stále citlivější vůči tomu, kdo a za jakých okolností na produktu pracoval, ale také k tomu, co s

ním bude po využití. Čili mi je stále jasnější koncept toho, že všichni spolu souvisíme a nemůžeme se jen tak oddělit od okolního světa, přírody a jiných lidí.

**Pokud jde konkrétně o kávu, jak důležitá pro vás je? Jste člověk, který si bez kávy nedovede představit svůj den, nebo ji pije-te spíš příležitostně?**

Kávu piji každý den, ale vlastně mi moc nechutná. Takže si ji zjemňuji různými rostlinnými mléky, kokosovým cukrem a podobnými přísadami.

**Jaké kávy dáváte přednost? Jaké úpravě?**

Do domácnosti nám přes manžela přibyl kapslový kávovar, který jsme zase z ekologického hlediska nechtěli vyhodit. Proto jsem ráda, že existují už také alternativy, jako jsou fairtradové kávové kapsle.



„Tchibo se zasazuje nejen o kávu pěstovanou ekologicky šetrným způsobem, ale i o lepší pracovní a životní podmínky místních lidí a o větší šance na jejich vzdělávání. Jsme aktivní přímo v místech, kde se naše káva pěstuje a zároveň spolupracujeme s partnery jako je právě Fairtrade, abychom společnými silami dokázali tyto podmínky ovlivnit,“ potvrzuje Lenka Mašková, manažerka CSR Tchibo Praha.



# JAK FUNGUJE FAIRTRADE V KOSTARICE

V prosinci se členové týmu Fairtrade Česko a Slovensko vydali do Kostariky, aby na vlastní oči viděli dopady a přínosy systému Fairtrade, mluvili s pěstiteli, farmáři, zaměstnanci a zástupci družstev a dozvěděli se co nejvíce o tom, jak Fairtrade vnímají a co jim reálně přináší.

Koncem roku v Kostarice probíhá sklizeň nejen kávy, ale i ananasů i banánů. To vše jsou plodiny, bez kterých si náš evropský život dnes jen stěží dokážeme představit. Relativně nízká cena a vysoká dostupnost těchto exotických plodin je ale často vykoupena prací zaměstnanců v nuzných podmínkách a za nedůstojnou mzdu, nízkými výkupními cenami, kontaminací a vyčerpáním půdy nebo znehodnocením vodních zdrojů. Třeba banány jsou po bavlně nejvíce chemicky ošetřovanou plodinou světa. Fairtrade jakožto alternativa ke konvenčnímu pěstování se snaží zaměstnancům v zapojených družstvech i drobným pěstitelům poskytnout šanci na důstojnou odměnu za práci a umožnit pěstování plodin za spravedlivých a udržitelných podmínek.

## Konkrétní přínosy i síla myšlenky

„Během naší cesty jsme navštívili pěstitele, jejichž banánová pole leží hned vedle deštného pralesa. Přimo pod banánovníky jsme viděli nory pásovců nebo zavodňovací kanály plné života. Navštívili jsme ananasová pole, mluvili s družstevníky, viděli jsme, jak se ananasy zpracovávají a nakládají do kontejnerů. Mluvili jsme s představiteli kávových družstev i s drobnými pěstiteli kávy, kteří nám popsali, jak bojují s chorobami a škůdci a jaké odrůdy kávy jsou právě v kurzu,“ popisuje ředitel Fairtrade Česko a Slovensko Lubomír Kadaně.

„Viděli jsme spoustu příkladů toho, co všechno představuje Fairtrade. Od vysazování stromů přes šípové žabky, které slouží pěstitelům jako bioindikátory kvality prostředí, až po lesní školky, autobusové zastávky nebo školky pro děti sběračů kávy z okolních zemí,“ uvádí některé příklady aktivit, které byly financovány z fairtradového příplatku. „Každý den jsme se navíc přesvědčovali, že síla Fairtrade neleží pouze v nastavených pravidlech a jejich dodržování. Spočívá



Adrian Rodríguez Varela, pěstitel z kostarického družstva Coopepiña

v přesvědčení samotných pěstitelů a představitelů družstev, že jde o správný, spravedlivý přístup,“ pokračuje L. Kadaně.

Jeho slova potvrzuje Adrian Rodríguez Varela z družstva Coopepiña:

„Fairtrade je pro nás velmi důležitý, vnímáme ho jako hnutí založené na určité filosofii pěstitelství, kde nejde jen o certifikaci, ale také o přesvědčení, jak náležitě žít a pěstovat plodiny, které sdílí všichni pěstitelé sdružení v družstvu... Je kolem nás řada pěstitelů, kterým se snažíme vštípit stejné zásady, jaké vyznáváme u nás v Coopepiña a ve Fairtrade. Oni se pak snaží nás napodobovat a co nejlépe zavádět naši filosofii fairtradového pěstování a družstevnictví do své praxe.“

Až šestnáctihodinová pracovní doba, nedodržování minimální mzdy stanovené zákonem, nedostatečná zdravotní péče a ochranné pomůcky, kontaminovaná voda, vyčerpání půda. „Podle toho, co jsme slyšeli, se situace pracovníků na těchto plantážích za poslední roky kvůli covidu-19 bohužel ještě zhoršila,“ poznamenává L. Kadaně.

Z cesty do Kostariky si naši kolegové kromě řady kontaktů a konkrétních poznatků přivezli i přesvědčení, že to, o co usiluje Fairtrade Česko a Slovensko má smysl. „Snažíme se informovat o smyslu a přínosech systému Fairtrade a motivovat tak české obchodníky a zákazníky, aby se zajímali o původ zboží a preferovali výrobky vyrobené eticky.“

A to má konkrétní dopady v místech, kde se plodiny pro naši každodenní spotřebu pěstují. Naše nákupní rozhodnutí tak může přispět k pozitivní změně v životě lidí, které asi nikdy nevidíme, ale jejichž rukama prošla třeba zrovna ta kávová zrna, z nichž jsme si připravili náš šálek kávy,“ říká L. Kadaně.

## Neradostné srovnání s konvenčními plantážemi

Naši kolegové ale mluvili také se zástupci odborářů, jejichž vyprávění bylo v obrovském kontrastu k tomu, co viděli v prostředí malých farem, družstevníků a drobných pěstitelů. Na konvenčních plantážích odbory stále evidují porušování pracovních i sociálních práv zaměstnankyň a zaměstnanců.



„Fairtrade mi pomáhá hlavně s odbytem. Často toho na trhu nedokážeme prodat dost a za dobrou cenu... je opravdu těžké se uživit, takže jsme rádi, že máme odbyt a že nám rozumně platí,“ říká Andrea Molina, pěstitelka baby banánů.

## FAIRTRADOVÁ KÁVOVÁ ŠKOLA

Pěstitelé umějí kávu vypěstovat a zpracovat do stavu, kdy je připravená k prodeji. Právě prodej ale bývá často kamenem úrazu – řada pěstitelů nemá dostatečné zkušenosti a dovednosti, aby dokázali svou kávu prodat co nejvýhodněji.

Právě na rozvoj obchodních praktik je zaměřena série školení, které se během roku 2022 zúčastní postupně více než 600 pěstitelů fairtradové kávy od Kolumbie přes Etiopii až po Vietnam.

„Trh s kávou je neuvěřitelně dynamický a vládne na něm silná konkurence. Pro pěstitelské organizace je stále obtížnější rozšiřovat svá obchodní zastoupení a dostávat se na nové trhy. Věříme, že prostřednictvím Fairtradové kávové školy poskytneme pěstitelským organizacím nástroje, které potřebují k prodeji většího množství kávy za lepší ceny a za lepších obchodních podmínek,“ říká Alison Streaker, manažerka Fairtrade International pro fairtradovou kávu.



## FÉROVÁ KÁVA I NA CESTÁCH



I na cestách po republice si můžete dopřát férový šálek kávy. Případně kelímek, když není zbylí a máte naspěch. Hned na dvou velkých řetězcích čerpacích stanic totiž můžete kromě pohonných hmot doplnit

také „palivo“ v podobě kofeinu, které se může pochlubit certifikací FAIRTRADE. Fairtradovou kávu nabízí jak Benzina ve svých kavárnách Stop Cafe (jedná se o směs arabiky a robusty), tak OMI ve své síti VIVA Café.



# KÁVA ZE SRDCE SVĚTA

## Reportáž ze sklizně kávy v Kolumbii

Vydejte se s námi za pěstiteli kávy. Náš kolega Stanislav Komínek z Fairtrade Česko a Slovensko společně s Lukášem Matěnou navštívili kávovou oblast na severu Kolumbie. Můžeme tak nahlédnout do života pěstitelů a pěstitelek v této latinskoamerické zemi.

Vstáváme brzy ráno, u hotelu v přístupném městě Santa Marta nás vyzvedává Fernando a my sedáme do jeho modré Toyoty Land Cruiser. Jedeme hodinu po silnici a další tři hodiny po prašné cestě do hloubky pohorí Sierra Nevada de Santa Marta. Cesta autem ale končí ve vesničce La Bodega. Ani uzávěrka diferenciálu Fernandova terénního vozidla nám nepomůže dostat se až na kávový pozemek pěstitele Medarda. Dál už musíme jet na mulách.

Arabika se pěstuje v horách. Keře kávovníku arabského mají rády chladnější podnebí, proto rostou tradičně od 800 m n.m. až po 2000 m n.m. Lidé, kteří pěstují v horách kávu, mají kvůli celkové izolovanosti a odloučenosti problémy nejen s dostupností zdravotní péče nebo vzdělání, ale také s dopravou. K přepravě kávy ze svých pozemků do horských vesniček používají pěstitelé v Kolumbii muly, tedy křížence samce osla s klisnou koně.

### Bez signálu - a bez chemie

Nám ve vesnici La Bodega skončila nejen cesta autem, ale i dosah telefonního signálu. S našimi Claro SIM kartami jsme si už dál nezavolali a nemohli se připojit na Internet.

Ve vesnici už na nás s hráběmi v ruce čekal Medardo Bajero Ramirez. Je členem pěstitelského družstva ASOPROSIERRA. Dokončuje prohrabávání sušících se kávových zrněk na betonové střeše jednoho z domů. Osedlává muly. Nasedáme a pomalu vyrážíme po úzké cestě vysoko do hor. Po téměř dvou hodinách dojíždíme k domečku Medardova syna. Ten na pozemku pracuje se svou ženou Juli, jednou bude tento pozemek jeho. Medardo se zatím stará o 4 hektary pozemků s arabikou a ročně vypěstuje kolem 3 tun kávy v bio kvalitě. „Když jsi členem družstva, musíš dodržovat určitá pravidla. Například nesmíš používat chemické insekticidy, žádnou třídu chemických hnojiv. Musíš užívat organická hnojiva. My si je vyrábíme zde na farmě,” popisuje Medardo a dodává: „To ale není pro všechny. Spousta sousedů na to nepřešla. Když totiž používáš chemikálie, máš vyšší produkci a ušetříš polovinu práce. Nemusíš pak namáhavě čistit pozemek od plevelů.”

Toto ale není cesta Medarda. Váží si okolní přírody a chce o ni dobře pečovat. Je zapojen do fairtradového družstva a pěstuje v bio kvalitě. Znamená to pro něj sice více práce, ale družstvo mu pomáhá s materiálem, opravou domu nebo pořízením lepší odslupkovačky.

„Hodně nám pomáhá vyšší cena v systému Fairtrade. A díky fairtradovému příplatku máme nový stroj na odslupkování a sušák na kávu. Požádali jsme také o opravu domu, rozpadlo se nám umyvadlo a záchody. Družstvo to z fairtradového příplatku opravilo,” vysvětluje. Medardo si také pochvaluje, že kvůli jeho ekologickému způsobu pěstování je jeho pozemek obklopen zvířaty: „My tady chráníme okolní přírodu. Máme zde lesy, mnoho ptáků, pásovců, taky veverka, lišky, mravenečníky i jaguára. Ten nám sežral několik domácích zvířat. Jsme prostě v horské divočině. Zvířata nezabijíme, snažíme se je odvést pachy nebo hlukem.”

### Sklizeň je nejnáročnější čas roku

Na pozemku právě probíhá sklizeň. S ní pomáhá na pár dnů trojice sběračů ze sousední Venezuely. Alberto, Julio a Antonio zvládnou každý za den nasbírat 60 až 120 kg kávových třešní. Medardo jim za práci dobře platí, minimálně 800 pesos za kilo třešní. Za den tvrdé práce si každý z nich dokáže vydělat až 600 Kč.



Medardo s nimi sklízí kávu, povídají si a před odchodem si podávají ruce. Sklizeň je nejnáročnější část roku, po dobu tří měsíců se průběžně sbírají pouze zralé plody: „Kdybychom dali do odslupkovačky zelené plody, mohl by se stroj rozbít. Dáváme do ní jen zralé červené plody, jen tak z ní vyjdou zrna v perfektním stavu, která můžeme využít na export,” doplňuje Medardo.

Pěstitel Medardo používá dva druhy fermentace kávových zrn arabiky. Buď je pro propírání nechává ve vodě 32 hodin, nebo je jen navlhčí na 24 hodin. Výhodou propírání je, že se z hladiny mohou sesbírat případná nezralá nebo defektní zrna, vyplavou totiž nahoru. Po fermentaci je třeba zrna dát sušit. Pytle s usušenou kávou naloží na mulu a pomalu sváží dolů do vesnice.

### Klimatická změna mění místa vhodná k pěstování kávy

Výhodou Medardova pozemku je jeho poloha ve výšce 1850 m n.m., takto vysoko v horách bude moci pěstovat kávu zřejmě i v dalších letech. Pro některé pěstitele je ale pokračování v tradičním pěstování kávy ohroženo. Kvůli klimatické změně se totiž káva v nižších nadmořských výškách pěstuje už jen obtížně, rostoucí teploty keřům kávovníku arabského nevyhovují a pěstitelé dosahují výrazně nižší produkce. Je jim jasné, že v budoucnu už kávu pěstovat nebudou. Agroinženýři z fairtradových družstev konzultují situaci pěstitelů a navrhují adekvátní opatření, často doporučují ke kávě začít pěstovat jiné plodiny, nejčastěji cukrovou třtinu nebo kakao. O nutnosti přechodu na jiné plodiny s námi hovořil Bladimir Pacheto z družstva ASOSEYNE-

KUN: „Před osmi lety jsem netušil, že dnes budu pěstovat třtinu. Společně s družstvem jsme hledali alternativní produkt, který by byl vhodný pro naše prostředí a uživil nás, abychom dobře uživilí děti a umožnili jim studovat. Družstvo nám pomohlo s papírováním, dodali nám vybavení a pomohli i technicky. Je možné, že časem zde už nebude káva, ale jiné produkty nám umožní postarat se o naše potřeby.”

Kolumbie je po Brazílii největší producentkou země kávy arabiky. Ročně se zde vypěstuje přes 12 milionů pytlů zelené kávy po 60 kg. Arabika se obchoduje na burze v New Yorku, tvoří tam takzvanou cěčkovou cenu neboli Coffee C Price. Hodnotu suroviny zásadně ovlivňuje sklizeň v Brazílii, odkud pochází přes 40 procent světové produkce arabiky. „V Brazílii je to jiné, protože plantáže tam jsou prakticky rovinaté a polní práce mechanizované. Tady v Sierra Nevada de Santa Marta to tak není. Musíme zaměstnat lidi, kteří pracují na plantážích a sbírají kávu. Přináší nám to více práce i nákladů. Komplikace máme i s přístupem na kávové plantáže,” říká Margarita Conde ředitelka družstva ASOPROSIERRA. Výkupní cena na newyorské burze ale lokalitu nezohledňuje, a i přes vyšší náklady na produkci se tak kolumbijská arabika prodává za stejnou cenu jako ta brazilská. Uživit se touto plodinou je pro více než 500 000 rodin pěstujících v Kolumbii kávu stále náročnější.

S Medardem sjíždíme už za tmy zpět do vesnice La Bodega a sedáme společně na jedno pivo Aguila. Loučíme se a nasedáme zpět do Fernandova modrého terénního auta. Před půlnocí se vracíme na hotel. Čekají nás další dny rozhovorů, většinou se točí kolem měnícího se klimatu, odpojení od Matky Země, násilí ozbrojených skupin nebo pěstování koky. Ale to už je na jinou reportáž.

Stanislav Komínek  
Fairtrade Česko a Slovensko



Medardo Bajero Ramirez (vpravo), pěstitel z kolumbijského družstva ASOPROSIERRA, se sběrači kávy



# DLOUHÁ CESTA KÁVOVÉHO ZRNA

Tomu, než si v Evropě pochutnáme na kávě připravené z upražených a umletých kávových zrn, předchází dlouhá cesta – a to jak ve významu časovém, tak geografickém.

Začíná vysazením a vypěstováním kávovníku, stálezeleného keře či stromu, který první úrodu v podobě kávových třešní začne dávat až po několika letech. Práci pěstitelů kávy přitom komplikuje řada faktorů – od často obtížně přístupného terénu ve vysokohorských polohách až po zhoršující se klimatické podmínky, které

způsobují to, že plocha území vhodného pro pěstování kávy se stále zmenšuje a úrodu ohrožují choroby a škůdci. Obtížnou práci pěstitelů vám přiblíží následující fotoreportáž, která mapuje pěstování a zpracování kávy až do okamžiku, než se zelená, nepražená kávová zrna vydají na cestu lodí do evropských pražírén.



Z kávového semínka vyrostе sazenice kávovníku za necelý rok, další 2 až 3 roky trvá, než začne rostlina plodit. Drobné bílé květy se mění na kávové třešně, které postupně mění barvu ze zelené na červenou.



Kávovník arabský roste nejčastěji na strmých kopcích hor v nadmořské výšce 800 až 2000 metrů nad mořem. Pro dosažení nejvyšší kvality se průběžně sbírají pouze zralé plody, sklizeň tak probíhá několik měsíců.



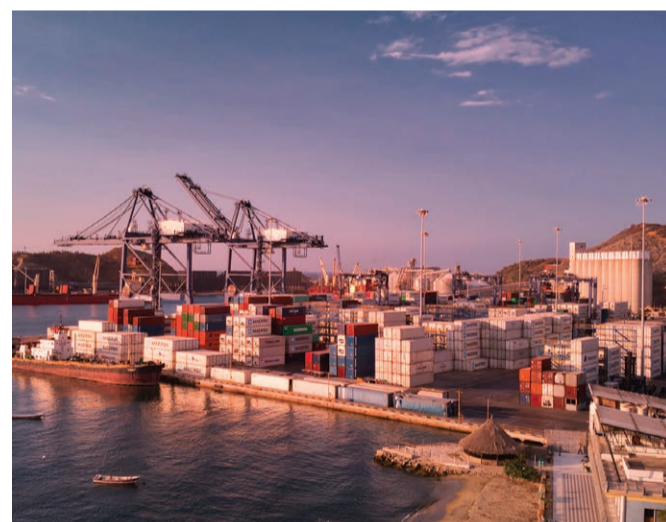
Každá kávová třešeň obsahuje dvě protilehlá zrnka kávy. Při nejčastějším mokřém zpracování se pomocí odslupekovačky odstraní vnější slupka s dužinou, zrna se nechávají řízeně fermentovat a následně se promývají.



Promytá zrnka kávy je třeba usušit. Pískově zbarvená zrna už obsahují pouze tenkou pergamenovou slupku. Pěstitelé musí kávová zrnka při sušení na betonových terasách nebo vyvýšených roštech pravidelně obracet.



Zrna usušená na 11 až 12 % vlhkosti se balí do jutových pytlů, většinou po 60 kilogramech. Pytle s kávou putují do družstva nebo výkupny, kde se kontroluje jejich vlhkost a kvalita. Odtud nákladáky vozí produkci do přístavu.



Mezi největší producenty arabiky patří Brazílie a Kolumbie, u robusty je to Vietnam a Indonésie. Zelená káva putuje v nákladních kontejnerech loděmi do přístavů, v Evropě nejčastěji do Hamburku nebo Antverp.

## DATA O FAIRTRADOVÉ KÁVĚ

**OBJEM FAIRTRADOVÉ  
KÁVY PRODANÉ V ROCE 2021  
V ČR ODPOVÍDÁ**

**1 300**

**TUNÁM  
ZELENÉ KÁVY**



**FAIRTRADOVÝ PŘÍPLATEK  
ZA KÁVU**

PRODANOU V ČR  
V ROCE 2021 ČINIL

**12 338 000 Kč**



**NA CELÉM SVĚTĚ ŽIJE**

**838 000**

**PĚSTITELŮ  
FAIRTRADOVÉ  
KÁVY**

