

A kávé szerepe az élelmiszer-ellátás biztosításában

az export termény hozzájárul az élelmiszer-ellátás biztonságához, a metánt széndioxiddá alakítja és 50 millió munkahelyet hoz létre

Ez a cikk bemutatja, hogy a kávétermelés során keletkező hulladékot hogyan hasznosíthatjuk a kávéfarmokon és a városokban. A cikk azon átfogó törekvések részét képezi, amelyek célja a vállalkozások, a versenyképesség és a foglalkoztatás ösztönzése.

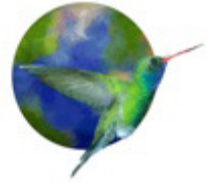
A piac

2009-ben a világon 126 millió csomag kávé fogyott el, amihez 7,5 millió tonna zöld kávébabot kellett megpörkölni. Kevesen tudják, hogy a kávé szedése, feldolgozása, pörkölése és főzése során a biomassa 99,8%-át kidobják. Miközben csak 0,2%-nak van értéke a piacon, a maradék, ami egyébként koffeinben gazdag, hulladékká válik. A becslések szerint 12 millió tonna mezőgazdasági hulladékot hagynak elrohadni, ami sok millió tonna, a klímaváltozáshoz hozzájáruló metánt termel. Ez teszi a kávé az egyik legpazarlóbb fogyasztói terméké.

Shuting Chang professzor, a gombák neves hongkongi szakértője szerint a világ gombapiacának értéke 2008-ban meghaladta a 17 milliárd dollárt. A gombák iránti kereslet – különösképpen a trópusi fajtáké mint a shiitake, maitake és ganoderma – az elmúlt évtizedekben kétszámjegyű növekedést mutatott. A koleszterin- és telített zsírsavaktól mentes ételek felé forduló fogyasztói preferenciák hatására arra lehet számítani, hogy az európai és egyesült államokbeli egy főre jutó átlagos 175 grammos fogyasztás egy évtizeden belül 500 grammra növekszik. Ez további 2,3 milliárd dollár forgalmat jelent az értékesítésben. Ha pedig a nyugati világ annyi gombát enne, mint a hongkongiak (17 kg fejenként), akkor ez elképesztő, 120 milliárd dolláros forgalmat jelentene. A trópusi gombák túlszárnyalnák a kávé és a fémek piacát a tömegtermékek között egy generáción belül. Az amerikaiak táplálkozása ezzel nagymértékben javulna.

Az innováció

A gombatermesztés magas energiaráfordítással járó baktérium-ellenőrzést igényel. Azonban a kávéfarmokon a száraz kávébabhéj lehántásához használt fermentálás vagy a kávéfőzéskor használt forró víz a baktériumok számát minimálisra csökkenti, ami lehetővé teszi, hogy a gombák megemésszék a rostokat. Ebből kifolyólag a kávé történő gombatermesztés energiafelhasználását tekintve 80 százalékkal hatékonyabb annál, mint amikor a gombatermesztéshez szükséges termőtalaj előállításának a teljes, folyamatához kell az energiaellátást biztosítanunk.



A Kék Gazdaság

A minőségi trópusi gombákat keményfákon, mint pl. a tölgyfa, termesztik. A keményfákat kivágják, őrlik és mesterséges rönkökké alakítják. Akár 9 hónapra is szükség lehet, hogy szüretelni lehessen a shiitake vagy ganoderma fajtákat. A levágott gallyak, a kávébabhéj, a terméshús és a kávézacc a kávé melléktermékei, maguk is koffeint tartalmazó keményfának számítanak. Miközben a tehenek vagy a sertések rosszul reagálnak a koffeinre, ez az anyag a gombatermesztésben olyan hatásos, hogy a gombák a beoltás után 3 hónappal már kibújnak. Ez jobb pénzforgalmat biztosít, és versenyképes alternatívát kínál a hagyományos technológiák mellé.

A harmadik innováció az, hogy a gomba betakarítása után a visszamaradó rész nagyon gazdag olyan esszenciális aminosavakban, mint pl. a nagyon értékesnek tartott lysine, amit hagyományosan cukornádból nyernek. Ezzel egy értéktelen melléktermék a gazdaságokban első osztályú állati takarmányként, az otthonokban pedig háziállat-eleségként hasznosítható. Ivanka Milenkovic professzor (Belgrádi Egyetem, Szerbia) tudományosan is bizonyította, hogy a mezőgazdasági hulladékból nyert táplálék és energia gombává majd takarmánnyá alakítása pénzügyileg is életképes.

Az első cash flow

Carmenza Jaramillo vállalkozó és Ivanka Milenkovic saját kereskedelmi célú gombafarmjával igazolta ennek a modellnek a létjogosultságát. Az az üzleti stratégia, miszerint a kávéhulladékot felhasználva a metántermelő biomasszát bevételt generáló gombafarmmá lehet alakítani, életképes modellnek bizonyult. Több mint egy évtized után a kolumbiai trópusi gombák új piacot teremtettek Szerbiában. Nem meglepő, hogy 2009-ben a kolumbiai El Huila kávétermelő térség több mint 100 cége vette át ezt az üzleti modellt. Manapság bárki, aki koffeinben vagy keményfában gazdag biomasszához jut, versenyképesen foglalkozhat gombatermesztéssel. Mindez munkahelyeket teremt, élelmiszerbiztonságot nyújt, egyben nyereséget termel. Ugyanakkor csökkenti a keményfa iránti keresletet és nincs már szükség arra, hogy a vegetáriusok és ínyencek által megnövelt gombakereslet miatt egyre több fát vágjanak ki.

A második lehetőség a pénzforgalom generálására a következő üzlet beindítása: Az éttermek és kávézók ma fizetnek a kávéhulladék elszállításáért. Vállalkozók ezt jelképes összegért összegyűjtenék, majd a kávézaccon termesztett ínyenc gombát a helyi éttermeknek értékesítenék. Az igazi lehetőség egy olyan üzleti modell kialakítása, ami a „hulladék márkázásán” alapul. Igazából a „hulladéknak” mindig is negatív kicsengése volt, és egy cég sem akarta, hogy a nevét valamilyen módon összefüggésbe hozzák egy bizonyos hulladékkal, ami káros vagy kellemetlennek tekinthető. Ez mára megváltozott.

A lehetőség

A hulladékot már nem dobjuk ki. A hulladékból minőségi élelmiszert lehet termelni alacsonyabb áron, kiiktatva a szállítást. Így helyben termelt, friss árut lehet kínálni és közben csökkenteni tudjuk a szemétkerakókba kerülő mennyiséget. Híres kávéházak,



A Kék Gazdaság

mint a párizsi Les Deux Magots vagy a tokiói DoutorCoffee, büszkék arra, hogy az általuk képviselt minőséget azzal is emelték, hogy saját hulladékon termelt gombát szolgálnak fel, ezzel egyben munkahelyeket is teremtve. Ha a méltányos kereskedelem és a bio kávéfajták – mint a Max Havelaar – lennének a kiindulási pont, elképzelhetjük, mekkora lenne a hozzáadott érték minden partner számára. A vállalkozók élveznék az alacsony belépési küszöböt, hiszen a belvárosi éttermek és kávéházak még fizetnének is azért, hogy valaki átvegye tőlük ezt a nyersanyagot és hajlandók lennének fizetni azért is, hogy ezeket az ingyencségeket kínálhassák az étlapjaikon.

A kaliforniai székhelyű, Helen Russell által vezetett Equator kávé-nagykereskedés még tovább ment. Helen és csapata egy különleges, Chido-keveréknek nevezett kávé dobott a piacra. Chido Govero maga egy fiatal zimbabwei árva, aki a kávéültetvényeken tanít nőket arra, hogy hogyan lehet a kávéhulladékon gombát termesztetni. Ezzel hozzájárulnak az élelmiszer-ellátás biztonságához, munkahelyeket hoznak létre és egyben csökkenteni tudják a nőket ért bántalmazásokat, illetve segítik megfékezni az AIDS terjedését.

Ugyanakkor, az Equator vásárlói, akik felajánlják a kávéhulladékot a San Francisco-öböl térségében, kapcsolatba kerülnek a BTTR Ventures céggel. A kezdő vállalkozást Nikhil Arora és Alex Velez alapította, mindketten a Berkeley Egyetemen végzett közgazdászok. Ők az elsők, akik a kávéhulladékon termesztett gombára építettek egy márkát. Nem csoda, hogy 2009-ben a Newsweek beválasztotta őket a 25 év alatti „Az év vállalkozója” mindössze 25 fős csoportjába. Helen Russell egyre több üzlethez jut, egyre több készpénzt generál Chido számára és folyamatos növekedést tesz lehetővé Alex és Nikhil üzletében, miközben a kávéhulladék kialakítja a saját márkáját.

Ez az üzleti modell elterjedhet az isztambuli, kairói kávézóktól kezdve a hawaii, indonéziai, kameruni vagy jamaicai kávéfarmokig. A versenyképességükért küzdő kenyai és indiai tea- és a dél-afrikai vagy chilei almaültetvények számára kiváló lehetőség, hogy a kávéhoz hasonló módon fel tudják használni biomassza-hulladékaikat. Egy dologban osztoznak: vállalkozó szellemű emberekre van szükségük!

Gunter Pauli, a Kék Gazdaság szerzője

www.zeri.org

Minden információért a szerző felel.

A 100 esettanulmány háttere:

www.akekgazdasag.hu

www.blueeconomy.de

A könyv megrendelhető: www.akekgazdasag.hu (magyar nyelven)

A cikk publikálása vagy terjesztése, beleértve a fordításokat is, a szerző írásos engedélyéhez kötött: info@zeri.org