

MARKT & PRODUKTE

## Klimaneutraler Kaffee



Geschäftsführer und Inhaber Richard Galbavy freut sich über die TÜV-Zertifizierung seines klimaneutralen Kaffeeunternehmens / Foto: Maya Kaffee 1991

Maya Kaffee 1991 ist das erste Hamburger Kaffeeunternehmen, das &nbsp;vom TÜV als klimaneutrales Unternehmen zertifiziert wurde. Durch freiwilligen Emissionshandel hat der auf Gastronomie und Handel spezialisierte Anbieter die Emissionen verschiedener Quellen ausgeglichen.

Im Jahr 2011 wurde ein kleiner bio-zertifizierter Kaffeeanbieter von Richard Galbavy übernommen. Das Ziel des Geschäftsführers und Inhabers ist ein zu 100 Prozent an Nachhaltigkeit orientiertes Unternehmen und bis heute konnte das Team von Maya Kaffee 1991 das Geschäft stetig ausbauen. Zu den eingesparten Emissionen zählen unter anderem der Energie-, Papier- und Wasserverbrauch, die tägliche An- und Abreise des Personals sowie die Firmenfahrzeuge und der Warenversand. Die im August ausgestellte TÜV-Zertifizierung als erstes klimaneutrales Kaffeeunternehmen Hamburgs zeigt, dass sich Galbavy auf einem sehr guten Weg befindet.

Maya Kaffee 1991 importiert laut eigener Angaben ausschließlich Premium-Kaffees aus biologischem Anbau und fairem Handel. Sie stammen aus ausgewählten Hochlandregionen in Mexiko, Kolumbien und Äthiopien und von Kleinbauern, die sich in Kooperativen zusammengeschlossen haben. Industriedünger und Pestizide sind tabu. Und dank der Einnahmen aus dem Direktverkauf können die Kooperativen faire Löhne bezahlen, Aus- und Weiterbildungen finanzieren sowie weitere soziale Projekte ermöglichen. Geröstet werden jährlich über 70 Tonnen Kaffee nach genauen Vorgaben bei der Hamburger Traditionsrösterei Dethlefsen & Balk. Wie der Anbau unterliegen auch Import, Lagerung,

Röstung und Versand den strengen Kriterien ökologischer Agrarwirtschaft gemäß (EWG) 2092/91. Kontrolliert und zertifiziert wurde dies vom Institut für Marktökologie IMO-Control.

Leistungsstarke Logistik für Handel und Gastronomie

Maya Kaffee 1991 beliefert aktuell etwa 500 Handels- und Gastronomiekunden in Deutschland, Österreich, Tschechien und Estland. Die Kunden ordern telefonisch oder online, die Bestellung verlässt die Hamburger Manufaktur für gewöhnlich noch am selben Tag. Neuen Kunden in Hamburg und Umgebung überreichen Galbavy und sein Team die erste Bestellung sogar meist persönlich.