

Kruidenpasta's uit Thailand



Twee bedrijven zijn verantwoordelijk voor de productie van de curries. Het eerste is KRS Spicy Food en maakt Oosterse culinaire producten. De sojabonen, rietsuiker en chilipepers die worden verwerkt, zijn mede dankzij de inzet van Fair Trade Original Fairtrade gecertificeerd. Het bedrijf heeft ook voor de eigen medewerkers een goed sociaal beleid. KRS Spicy Food is een belangrijke partner voor Fair Trade Original. Allereerst ontwikkelen we gezamenlijk een snel groeiende Aziatische lijn met (wok)sauzen, sambal en kruidenpasta's. De fabriek is daarbij actief in het ontwikkelen van de receptuur en onderhoudt intensief contact met de fairtrade boeren die de ingrediënten leveren. Daarnaast spelen ze een rol in andere fairtrade ketens die wij in Thailand opzetten. Zo verzorgen zij de export van onze nieuwe rijstnoedels, zolang de andere betrokkenen daar nog niet aan toe zijn. KRS Spicy Food overweegt ook om de noedels in het eigen assortiment op te nemen, zodat deze producten steeds kansrijker worden op de binnenlandse - en op de exportmarkt.

Het tweede bedrijf is de Sisaket Fairtrade Farmer Group en telt inmiddels zo'n 35 kleinschalige, georganiseerde boeren. Het is onmiskenbaar een groep met pit en ondernemersgeest. Gesterkt door producent K.R.S. Spicy Food, Fair Trade Original en goede marktontwikkelingen, grijpen zij alle kansen op het fairtrade pad. De boeren van Sisaket begonnen in 2012 met het aanleveren van fairtrade groene en rode chilies aan KRS Spicy Food. Deze producent, vlakbij Bangkok gevestigd, verwerkt de pepers in de Thaise productlijn van Fair Trade Original. Al snel volgden citroengras en sjalotjes en daarna gember, galangal (laos) en geelwortel. Zo neemt het percentage fairtrade ingrediënten in de Thaise curry kruidenpasta's, sambal en (wok)sauzen toe, waardoor de boeren meer fairtrade ontwikkelingspremie ontvangen. Daarmee dekken ze hun jaarlijkse inspectiekosten en werken ze aan verdere versterking van hun fairtrade organisatie en verbetering van de teelt.

In al hun enthousiasme kwamen de boeren van Sisaket ook onverwachte obstakels tegen. Bijvoorbeeld toen zij een kas installeerden voor het drogen van een nieuwe variant rode chilies, 'prik jai' geheten. Deze pepersoort is onmisbaar voor de rode curry kruidenpasta, een van de hardlopers uit onze Aziatische lijn. Het telen ervan ging echter niet over rozen. Door te hoge temperaturen in de rijpingsperiode mislukte een groot deel van de oogst. Ondanks de ongemakken die dat met zich mee bracht – zoals het feit dat dit ingrediënt hals over kop elders moest worden ingekocht – was dit voor geen van de betrokken partijen reden om via de achterdeur de boerengroep te verlaten. De problemen werden aangepakt en de tweede productie verliep aanzienlijk beter. Sisaket schoolt haar leden in nieuwe landbouwmethoden. K.R.S. Spicy Food maakt goede, schriftelijke afspraken over de af te nemen hoeveelheden en de prijs, waaronder een fairtrade ontwikkelingspremie van 15% bovenop de prijs die ze betaald krijgen voor de geleverde kruiden en groenten. Fair Trade Original volgt het proces nauwlettend, zorgt dat de vaart erin blijft en biedt waar nodig een helpende hand.

Intussen zijn de Thaise culinaire producten Fairtrade gecertificeerd. K.R.S. Spicy Food gaat nu verder de internationale markt op met haar Fairtrade assortiment. Ook de Thaise overheid ziet dat juist kwetsbare boeren bij de fairtrade aanpak baat hebben; ze betaalde daarom mee aan diverse promoties rond onze Thaise fairtrade producten in Nederland. De boeren van Sisaket zijn nu, gezien de gunstige marktverwachtingen, van plan hun groep uit te breiden. Zo groeit de keten, van boer tot consument, in kracht en in omvang.