

# Сапатистский кофе в России (и странах СНГ)

Доставка кофе напрямую из мексиканских автономных общин

[Кооператив “Молотов”](#)

[Предложения по сотрудничеству](#)

[Цены на кофе](#)

[Красный или Черный?](#)

[Зерно или молотый?](#)

[Примеры материалов для распространения](#)

# Кооператив “Молотов”

Группа Вконтакте: <https://vk.com/molotovcoop>

Сайт: <https://cafe.zapatista.ru/>

Почта: [zapatista@insiberia.net](mailto:zapatista@insiberia.net)

Кооператив создан активистами из Санкт-Петербурга. Нас вдохновило [движение сапатистов](#) в Мексике, их автономный образ жизни и как они его поддерживают. В частности, члены САНО выращивают на своих землях кофе и самостоятельно экспортируют его в Европу и США через сеть солидарных кооперативов.

На данный момент наш кооператив является одним из участников европейской сети дистрибуции, RedProZara. В нее входят такие кооперативы как [Cafe Libertad](#), [Aroma Zapatista](#), [Syn Allois](#) и многие другие. Все участники сети придерживаются принципов “справедливой торговли”. Сеть работает на укрепление автономии сапатистских кооперативов, покупая кофе напрямую и за более высокую цену, чем предлагают местные скупщики и крупные корпорации. Также оплата заказа производится до начала цикла производства, что избавляет фермеров от финансовых забот. Так строятся стабильные отношения, исключая капиталистические механизмы эксплуатации.

Продажа кофе сапатистов на территории Европы - это не только коммерческий вопрос. Все коллективы, входящие в RedProZara, используют альтернативные сети дистрибуции и вместе с кофе распространяют информацию о борьбе сапатистов и их призыв к противостоянию системе и строительству автономии.

## Информация о кофе

100% арабика

Разновидность арабики: Катурра, Карника, Бурбон, Мундо Ново

Обработка: натуральная

Регион: Мексика, штат Чьяпас, регион Лос Альтос, автономный муниципалитет Санта Катарина (Ченальхо)

Высота: 1500 метров н.у.м.

Произведён кооперативом EZLN “Yachil Xojobal Chulchan” (“Ячиль Хохобаль Чульчан”).

Имеет все необходимые сертификаты и декларацию о соответствии.

## Предложения по сотрудничеству

Мы ищем союзников для продвижения идей автономии, справедливой торговли и сознательного потребления и предлагаем сотрудничество всем, кто согласен с изложенными выше принципами.

Наше средство распространения информации о сапатистах - это этикетки на упаковках кофе, наклейки, календари и другие материалы (распространяются отдельно). Поэтому **мы не продаем зеленое зерно**, только обжаренный и упакованный кофе. В редких случаях можно сделать исключение, но тогда нужно знать, каким образом будет распространяться информация о движении и автономии?

От всех точек распространения мы ожидаем:

- Желание распространять информацию о сапатистах
- Обратную связь: информация о продажах, отзывы покупателей, фотографии - это поможет нам сотрудничать и распространять информацию о точке. Мы также готовы помогать, чем можем.
- Возможность размещения наклеек, флаеров и листовок о сапатистах и кооперативе "Молотов"
- Распространение информации о событиях в городе, связанных с сапатистами, или организация таких событий

Мы не против любой наценки.

### **Кафе, бар и т.п.**

Зачастую кафе не выставляют перед посетителями этикетки кофе. Поэтому мы бы хотели, чтобы информация о сапатистах доносилась другими путями:

- Строкой "Сапатистский кофе" в меню для посетителей
- Кафе распространяет наклейки, флаеры и листовки от кооператива "Молотов"
- Работники кафе поддерживают сапатистов и могут рассказать о них

Эти условия не являются обязательными. В целом, нам кажется достаточно того, что этикетку кофе смогут прочитать сотрудники кафе.

### **Частные лица**

Необходимость наличия своего магазина или кафе не должна являться препятствием к распространению сапатистского кофе. Любой человек может заниматься этим в частном порядке. Мы ожидаем, что наценка в таком случае будет минимальной, так как этому человеку не нужно платить аренду или зарплату сотрудникам.

# Цены на кофе

Кооператив “Молотов” закупает зеленый кофе всего 1 раз год, что вынуждает делать большую покупку единовременно. Для того, чтобы привозить больше кофе с каждым годом, мы дали возможность постоянным покупателям покупать кофе дешевле на условиях предварительной оплаты.

Так возникло два вида цен.

**1. Цена на кофе в наличии\***. Эту цену кооператив “Молотов” устанавливает каждый год по итогам реализации предыдущей партии.

На 2020/2021 год цены следующие:

	<b>В зёрнах</b>	<b>Молотый</b>
<b>1кг</b>	1550 руб	1650 руб
<b>500гр</b>	900 руб	1000 руб
<b>250гр</b>	500 руб	600 руб

Подробности формирования цены доступны на сайте <https://cafe.zapatista.ru/>

И в обсуждении [https://vk.com/topic-43843733\\_36344793](https://vk.com/topic-43843733_36344793)

**2. Цена по предзаказу\***. На 10-20% ниже, чем цена на кофе в наличии. Предусматривает предоплату и ожидание кофе в течение полугода. Указана цена на прошедший предзаказ в 2020 году.

	<b>В зёрнах</b>	<b>Молотый</b>
<b>1кг</b>	1250 руб	1350 руб
<b>500гр</b>	750 руб	850 руб
<b>250гр</b>	450 руб	550 руб

**\*Мы никому не делаем скидок, все цены одинаковы для любого покупателя, будь то магазин или частное лицо.**

Что сделать для участия в предзаказе:

1. Заполнить заявку, подписаться на рассылку, чтобы быть на связи:
  - a. по почте: заполнить анкету <https://docs.google.com/forms/d/1UTldG8NDifwjxYpqVXuGW1D3gAqHQmrB1QGihFi3QJI/edit>
  - b. через ВК: 1) заполнить заявку [https://vk.com/molotovcoop?w=app5708398\\_-43843733](https://vk.com/molotovcoop?w=app5708398_-43843733), 2) подписаться на рассылку "Предзаказ" [https://vk.com/molotovcoop?w=app5748831\\_-43843733](https://vk.com/molotovcoop?w=app5748831_-43843733)
2. Быть готовым внести оплату за указанное количество до указанного срока. Реквизиты для оплаты будут высланы по рассылке.
3. Ждать поставку, изредка получая новости о ее приближении. Обычно до октября.

# Красный или Черный?

Мы производим два вида обжарки.

Красный кофе - это средняя обжарка. Идеальный кофе для гурмана. Любимый вкус нашего обжарщика. Он подходит для фильтра и для альтернативных видов заварки (кемекс и пр.)

Черный - потемнее, но не пережаренный. Для эспрессо и для тех, кто любит с молоком.



**КРАСНЫЙ**  
СРЕДНЯЯ ОБЖАРКА

EZLN  
МОЛОТОВ

**ЧЕСТНЫЙ КОФЕ С ГОР ЮГО-ВОСТОКА МЕКСИКИ**

Произведён салатистыми\* кооператива «Yachil Xojabal Chulchan», в пер. с языка майя-цельталь «Новый свет в небе».

- ❶ Без использования химических удобрений
- ❷ Без посредников и экспортных компаний
- ❸ Ежегодные встречи с фермерами
- ❹ Прибыль от реализации кофе идёт на развитие автономного образования, здравоохранения и самоуправления

\*Салатисты - гражданское движение в штате Чьяпас, практикующее автономию и самоорганизацию. Подробнее на сайте [cafe.zapatista.ru](http://cafe.zapatista.ru)

Состав: кофе жареный, в зернах, 100% арабика. Разновидность: Катурра, Карника, Бурбон, Мундо Ново. Происхождение: Мексика, штат Чьяпас, Лос Альтос, автономный муниципалитет Санта Катарина (Ченальхо). Обработка: натуральная. Высота: 1500 м.н.у.м. Урожай: 2016/2017. Сертификация CertiMex MX-BIO-104.

Обжарен и упакован в Петербурге кооперативом «Молотов». Доставлен с помощью «Cafe Libertad» (Гамбург). Дату обжарки см. на упаковке.



**ЧЕРНЫЙ**  
ТЁМНАЯ ОБЖАРКА

EZLN  
МОЛОТОВ

**ЧЕСТНЫЙ КОФЕ С ГОР ЮГО-ВОСТОКА МЕКСИКИ**

Произведён салатистыми\* кооператива «Yachil Xojabal Chulchan», в пер. с языка майя-цельталь «Новый свет в небе».

- ❶ Без использования химических удобрений
- ❷ Без посредников и экспортных компаний
- ❸ Ежегодные встречи с фермерами
- ❹ Прибыль от реализации кофе идёт на развитие автономного образования, здравоохранения и самоуправления

\*Салатисты - гражданское движение в штате Чьяпас, практикующее автономию и самоорганизацию. Подробнее на сайте [cafe.zapatista.ru](http://cafe.zapatista.ru)

Состав: кофе жареный, в зернах, 100% арабика. Разновидность: Катурра, Карника, Бурбон, Мундо Ново. Происхождение: Мексика, штат Чьяпас, Лос Альтос, автономный муниципалитет Санта Катарина (Ченальхо). Обработка: натуральная. Высота: 1500 м.н.у.м. Урожай: 2016/2017. Сертификация CertiMex MX-BIO-104.

Обжарен и упакован в Петербурге кооперативом «Молотов». Доставлен с помощью «Cafe Libertad» (Гамбург). Дату обжарки см. на упаковке.

## Зерно или молотый?

Рекомендуем зерно, свежемолотый кофе всегда вкуснее.

Если нет возможности обзавестись кофемолкой, то мы делаем помол. Стандартный помол довольно мелкий. Для некоторых кофемашин такой помол не подходит, нужен более крупный. Если вы заказываете от 1 килограмма кофе, мы готовы сделать индивидуальный помол.

# Примеры материалов для распространения

## Наклейки



## Афиша

