

■ Vietnam Coffee with the unique Dak Ha quality



PÔ KÔ FARMS

Hợp tác xã cung cấp cà phê
ROBUSTA chất lượng cao
đạt chứng nhận **FAIRTRADE**
lớn nhất vùng Đắk Hà.

The biggest Fairtrade
cooperative produces
and supplies high quality
coffee in Dak Ha, Viet Nam



Cảm ơn quý khách hàng đã quan tâm đến Pô Kô Farms và các sản phẩm cà phê của nông dân Đắk Hà, Việt Nam.

Cuốn tài liệu này sẽ cung cấp cho quý khách hàng những thông tin cần thiết sau đây:

1. Thông tin chung về Pô Kô Farms ở trang 4 và 5
2. Sứ mệnh và tầm nhìn của Pô Kô Farms ở trang 6
3. Thông tin về các sản phẩm của Pô Kô Farms từ trang 7 đến trang 19
4. Thông tin về hoạt động sản xuất của Pô Kô Farms ở trang 20
5. Những hoạt động cộng đồng mà Pô Kô Farms đã thực hiện ở trang 22
6. Những tâm sự, nhắn nhủ của nông hộ thành viên Pô Kô Farms ở trang 23
7. Tìm hiểu những điểm khác biệt vượt trội của Pô Kô Farms ở trang 26
8. Thông tin liên lạc với Pô Kô Farms ở bìa sau

Trân trọng

Giám Đốc



Phạm Thị Huyền Anh

Hợp tác xã nông nghiệp công bằng Pô Kô

Thank you for your interesting in Pô Kô Farms and coffee products of Dak Ha, Vietnam farmers.

This brochure will provide you below necessary information:

1. General information about Pô Kô Farms – a green bean coffee brand of Vietnam farmers on page 4 and 5
2. Vision and mission on page 6
3. Products information on page 7 to page 19
4. Production activities on page 20
5. Activities for community that Pô Kô Farms has contributed on page 22
6. Pô Kô Farms Farmer-members quotes on page 23
7. Pô Kô Farms Unique Selling Points on page 26
8. Contact details on last page

Your sincerely,

Director



Phạm Thị Huyền Anh

Po Ko Fair Agricultural Cooperative



Thông tin chung về Pô Kô Farms



Dòng sông Pô Kô

“ Pô Kô là một trong những con sông lớn và nổi tiếng ở khu vực Tây Nguyên, Việt Nam. Dòng sông Pô Kô cũng là nguồn bồi đắp phù sa và cung cấp nước tưới chính cho phần lớn các vườn cà phê thuộc vùng nguyên liệu Đắk Hà. ”

Được thành lập từ năm 2009 bởi những người nông dân trồng cà phê, hợp tác xã nông nghiệp công bằng Pô Kô (Pô Kô Farms) ngày nay, tức Tổ hợp tác sản xuất cà phê sạch vì sức khỏe cộng đồng (CSCC) trước đây đã trở thành nhà cung cấp cà phê nguyên liệu đạt chứng nhận Fairtrade lớn nhất vùng Đắk Hà, Việt Nam.

Tiền thân Pô Kô farms là CSCC, một tổ chức phi lợi nhuận, chuyên sản xuất cà phê theo tiêu chuẩn của tổ chức Thương Mại Công Bằng và phân phối trong chuỗi cung ứng đạt chứng nhận Thương Mại Công Bằng. Thành viên của CSCC có hơn 90% là người sản xuất nhỏ, có điều kiện kinh tế khó khăn và là những người lính trở về từ chiến tranh. Sau khi đất nước hòa bình, nhiều người nông dân đã phải rời bỏ quê hương để vào vùng đất Tây Nguyên lập nghiệp với mong ước thoát được cái nghèo cái khổ. Nhưng sự bấp bênh của giá cà phê, sự phụ thuộc vào điều kiện tự nhiên đã khiến cuộc sống của họ ngày càng khó khăn. May mắn đã mỉm cười khi họ biết đến Fairtrade.

Năm 2009, CSCC trở thành một trong những tổ chức nông dân cà phê đầu tiên ở Việt Nam đạt nhận chứng nhận Fairtrade của tổ chức

Fairtrade quốc tế (FLO ID: 21473).

Đến năm 2012, CSCC tăng số lượng thành viên từ 43 lên 99.

Đến tháng 9 năm 2017, CSCC quyết định đổi tên thành Pô Kô Farms và tăng số lượng thành viên lên 118 thành viên với 58 nữ và 60 nam, trong đó có khoảng 10% thành viên là đồng bào dân tộc thiểu số, tổng diện tích chứng nhận gần 200 hecta với sản lượng khoảng 800 tấn cà phê nhân.

Sản phẩm cà phê nguyên liệu của Pô Kô Farms đã được xuất đi nhiều nước trên thế giới như Mỹ, Nga, Anh, Thụy Sĩ, Bỉ, Đức,...

Bằng nỗ lực không ngừng nghỉ trong việc nâng cao chất lượng cà phê nguyên liệu, Pô Kô Farms mong muốn cùng người nông dân Đắk Hà không chỉ thoát nghèo mà còn ghi dấu ấn Việt Nam lên bản đồ cà phê thế giới. Đồng thời, trở thành nguồn cung cấp cà phê uy tín, ổn định, luôn công khai chất lượng, minh bạch quy trình sản xuất, đảm bảo truy nguyên nguồn gốc với tâm niệm “để tạo ra một ly cà phê ngon, trước tiên nguyên liệu phải tốt” là nhiệm vụ chính của Pô Kô Farms trong chuỗi giá trị của cà phê.

Pô Kô Farms – a green bean coffee brand of farmers



The river Pô Kô

“Pô kô is one of the biggest and most famous rivers in Central Highlands of Vietnam. The Pô Kô river is also a source of silt accretion and irrigation for most coffee farms in Dak Ha, one of the best coffee production regions”

Established since 2009 by coffee farmers, Po Ko Fair Agricultural Cooperative (Pô Kô Farms), formerly known as To Hop Tac San Xuat Ca Phe Sach Vi Suc Khoe Cong Dong (CSCC), has grown to be the biggest Fairtrade green beans coffee supplier in Dak Ha, Vietnam.

Predecessor of Pô Kô Farms, CSCC, was a non-profit farmers group, specializing in producing coffee under Fairtrade standards and distributing Fairtrade coffee. Members of CSCC are more than 90% small producers, with a challenging economic situation. They are mainly soldiers who returned from the war. When peace was restored, many farmers had to leave their hometowns and ended up in the Central Highlands to earn a living. But unstable coffee prices, the dependence on natural conditions has made their lives difficult. It was good fortune when they heard about Fairtrade.

In 2009, CSCC is one of the first Vietnamese coffee small producer organizations to be

Fairtrade certified (FLO ID: 21473).

In 2012, Members of CSCC increased from 43 to 99.

By September 2017, CSCC decided to change name to Pô Kô Farms , and increase number of members to 118, including 58 women and 60 men, of which 10% are ethnic minorities, with a total area of about 200 hectares with an output of more than 800 tons of coffee beans.

Green beans coffee of Pô Kô Farms have been exported to many countries in the world such as America, Russia, England, Switzerland, Belgium, Germany, etc.

With continuous efforts to improve the quality of coffee beans, Pô Kô farmers expect to not only out of poverty but also aim to become a reliable and stable coffee supplier by providing roasters top quality Fairtrade certified beans with transparent production process, ensuring traceability to create a good cup of coffee.



Tầm nhìn và sứ mệnh

Tầm nhìn

Pô Kô Farms phấn đấu trở thành hợp tác xã cung cấp nông sản chứng nhận Fairtrade uy tín, xây dựng thành công chuỗi sản phẩm và dịch vụ liên quan, góp phần cải thiện cuộc sống của người nông dân bắt đầu từ việc sản xuất cà phê có trách nhiệm.

Sứ mệnh

Xây dựng thành công thương hiệu nông sản đạt chứng nhận Fairtrade của nông dân Đắk Hà bắt đầu từ xây dựng thương hiệu cà phê Robusta chất lượng cao mang đặc trưng của vùng Đắk Hà.

Thông qua việc trồng và bán cà phê chất lượng cao, đạt chứng nhận Fairtrade, Pô Kô Farms mong muốn cải thiện thu nhập và chất lượng cuộc sống của các nông hộ thành viên và gia đình họ. Đồng thời, Pô Kô Farms hướng tới tạo sinh kế và truyền cảm hứng cho thế hệ tiếp nối yêu thích việc phát triển trong lĩnh vực sản xuất cà phê nói riêng và nông nghiệp nói chung.

Cùng nhau chia sẻ và cùng nhau phát triển, làm cho thế giới tốt đẹp hơn từ những hạt cà phê chất lượng.

Vision and Mission

Vision

Pô Kô Farms determines to become a sustainable development cooperative, that helps farmers to have a better life through responsible coffee producing. Furthermore, Pô Kô Farms always tries best to become the first choice of customers who want to buy Fairtrade certified coffee in particular and agricultural products in general from Vietnam.

Mission

Pô Kô Farms aims to become a cooperative that specializes in producing and supplying high quality Fairtrade certified coffee as well as agricultural products for current buyers and new customers in the future.

By growing and selling Fairtrade certified coffee, Pô Kô Farms wishes to improve farmers income and quality of life for their households. Additionally, Pô Kô Farms aims to create livelihoods and inspire future generations to love developing themselves in coffee sector.

Sharing together and developing together, make the world better with quality coffee.

Thông tin sản phẩm

Sản phẩm chủ lực của Pô Kô farms là cà phê Robusta. Hợp tác xã có thể cung cấp số lượng lớn cà phê Robusta chất lượng cao với các phương thức chế biến khác nhau. Pô Kô Farms có ba dòng sản phẩm chính là: Cà phê Robusta đặc sản, Cà phê Robusta chất lượng cao và Cà phê Robusta chất lượng đạt tiêu chuẩn xuất khẩu.

Product information

The main product of Pô Kô Farms is Vietnam Robusta coffee. The cooperative can provide big volumes of high quality Robusta coffee with a variety of processing options. There are three main lines of products, such as: Fine Robusta Coffee; High quality Robusta Coffee and Standard quality Robusta Coffee.





Sản phẩm Robusta đặc sản chế biến tự nhiên

Mô tả chung:

Nông trại: Nông trại Pô Kô canh tác bền vững đạt chứng nhận Fairtrade

Giống: Robusta

Độ cao: 600-720m so với mực nước biển

Vùng nguyên liệu: Các xã trên địa bàn huyện Đắk Hà, Kon Tum, Việt Nam (Đắk Hring, Đắk Psi, thị trấn Đắk Hà, Đắk Mar, Kon Gung, Hà Mòn, Ngọc Wang,...)

Thông tin chung về sản phẩm:

Phương pháp thu hoạch: Hái bằng tay

Tỷ lệ quả chín: 99% - 100%

Phương pháp sơ chế: phơi khô nguyên quả. Với phương pháp này, Pô Kô Farms có thể sơ chế cả phê bằng 4 cách khác nhau như: sơ chế phơi chậm nguyên quả truyền thống hoặc phương pháp mật ong nguyên quả hoặc phương pháp mật ong nguyên quả trong thùng gỗ hoặc lên men nguyên quả bằng men tự nhiên và phơi khô nguyên quả tùy theo yêu cầu của khách hàng.

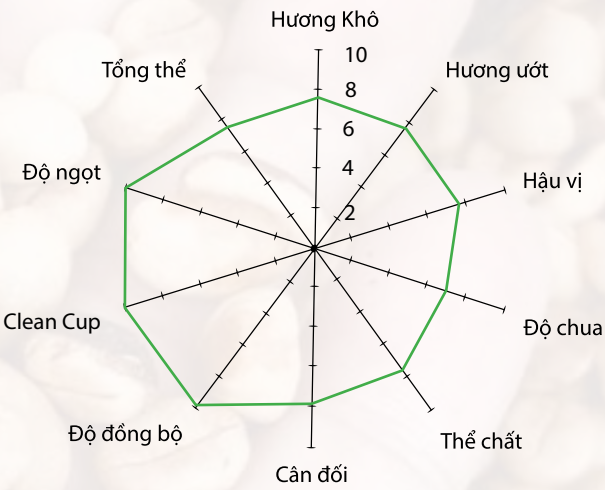
Mô tả mùi vị:

* Đối với phương pháp sơ chế phơi chậm nguyên quả truyền thống: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị của rượu vang đỏ hoặc rượu táo đến hương vị trái cây, ôi, me và vỏ chuối chín, mít và gia vị, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.

* Đối với phương pháp mật ong hoá nguyên quả: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị của trái cây, rượu vang trắng hoặc rượu táo, đến hương vị của gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.

* Đối với phương pháp mật ong hoá nguyên quả bằng thùng gỗ: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rất trái cây và rượu vang (vang trắng, whisky, brandy và tequila) hoặc rượu táo, đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.

* Đối với phương pháp lên men nguyên quả bằng men tự nhiên: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rất trái cây, mạch nha và rượu vang (Merlot, tequila, whisky) hoặc rượu táo, đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.



DANH MỤC SẢN PHẨM

STT	Tên sản phẩm	Mã SKU	Giống	Mô tả kỹ thuật	Điểm thử nếm	Chứng nhận
1	Fine Natural Robusta, G1, TOP clean (sẻ)	FNRG1s	Sẻ	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.1%, không đá, sỏi, que, cành, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%, Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	80-84	chứng nhận Fairtrade.
2	Fine Natural Robusta, G1, TOP clean (TR4)	FNRG1TR4	TR4		80-84	chứng nhận Fairtrade.
3	Fine Natural Robusta, G1, TOP clean (blend)	FNRG1b	Blend		80-84	chứng nhận Fairtrade.
4	Fine Natural Robusta, G2 clean (sẻ)	FNRG2s	Sẻ	90% trên sàng 13, độ ẩm tối đa 13%, hạt đen và vỡ tối đa: 0.5%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.2%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%. Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	80-82	chứng nhận Fairtrade.
5	Fine Natural Robusta, G2 clean (TR4)	FNRG2TR4	TR4		80-82	chứng nhận Fairtrade.
6	Fine Natural Robusta, G2 clean (blend)	FNRG2b	Blend		80-82	chứng nhận Fairtrade.



Fine naturals Robusta

General information:

Farm: Pô Kô Farms which comply with sustainable agricultural standards of Fairtrade certification.

Varietal (s): Robusta

Altitude: 600to 720m metres above sea level

Region: Coffee fields in communes of Dak Ha coffee region in Kon Tum province, Vietnam. Such as: Dak Hring, Dak Psi, Dak Ha Town, Dak Mar, Kon Gung, Ha Mon, Ngoc Wang,...

Product details:

Harvesting method: Hand-picking

Percentage of ripe cherries: 99%-100%

Processing method: natural. With this method, Pô Kô Farms can processing coffee cherries in 4 ways such as: Slow drying traditional naturals, Honeyed naturals, Wooden barrel honeyed naturals and Yeast fermented naturals depending on customer request.

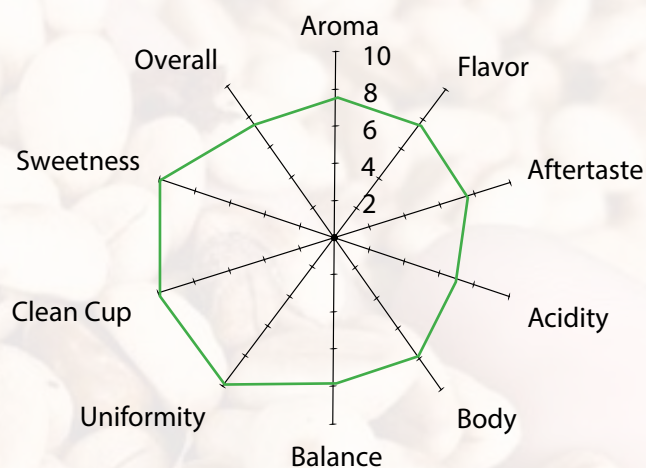
Aromas:

* Aromas of coffee beans which are processed by Slow drying traditional naturals method: from very winy (red wine) or apple cider, to very fruity, guava, tamarind and dry banana skin, yak fruit and spicy, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

* Aromas of coffee beans which are Honeyed naturals processed: from very fruity and winy (white wine) or apple cider, to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

* Aromas of coffee beans which are processed by Wooden barrel honeyed naturals method: from very fruity and winy (white wine, whisky, brandy or tequila) or apple cider, to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

* Aromas of coffee beans which are processed by yeast fermented naturals: from very fruity, malty and winy (Meriot, tequila, whisky) or apple cider, to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.



PRODUCT LIST

No	Product name	SKU	Variety	Description	Cupping score	Certification
1	Fine Natural Robusta, G1, TOP clean (traditional)	FNRG1s	Traditional variety	Bean size: min 90%/scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; no stick and stone; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-84	Fairtrade
2	Fine Natural Robusta, G1, TOP clean (TR4)	FNRG1TR4	TR4	Bean size: min 90%/scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; no stick and stone; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-84	Fairtrade
3	Fine Natural Robusta, G1, TOP clean (blend)	FNRG1b	Blend	Bean size: min 90%/scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; no stick and stone; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-84	Fairtrade
4	Fine Natural Robusta, G2 clean (traditional)	FNRG2s	Traditional variety	Bean size: min 90%/scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-82	Fairtrade
5	Fine Natural Robusta, G2 clean (TR4)	FNRG2TR4	TR4	Bean size: min 90%/scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-82	Fairtrade
6	Fine Natural Robusta, G2 clean (blend)	FNRG2b	Blend	Bean size: min 90%/scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-82	Fairtrade



Sản phẩm Robusta đặc sản chế biến mật ong

Mô tả chung:

Nông trại: Nông trại Pô Kô canh tác bền vững đạt chứng nhận Fairtrade

Giống: Robusta

Độ cao: 600-720m so với mực nước biển

Vùng nguyên liệu: Các xã trên địa bàn huyện Đắk Hà, Kon Tum, Việt Nam (Đăk Hring, Đăk Psi, thị trấn Đắk Hà, Đắk Mar, Kon Gung, Hà Mòn, Ngọc Wang,...)

Thông tin chung về sản phẩm:

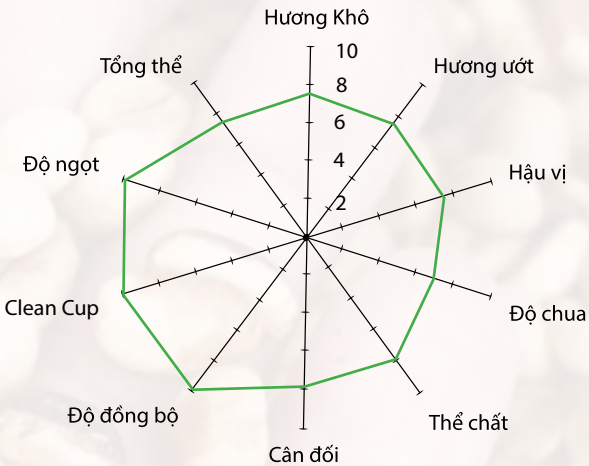
Phương pháp thu hoạch: Hái bằng tay

Tỷ lệ quả chín: 99%-100%

Phương pháp sơ chế: sơ chế mật ong. Với phương pháp này, Pô Kô Farms có thể sơ chế cà phê bằng 6 cách khác nhau như: sơ chế mật ong trắng, phương pháp mật ong vàng, phương pháp mật ong đỏ nhỏ giọt, mật ong đỏ phơi nhanh, phương pháp mật ong đen-lên men mật ong, hoặc phương pháp mật ong đen từ quả chín quả tùy theo yêu cầu của khách hàng.

Mô tả mùi vị:

- * Đối với phương pháp sơ chế sơ chế mật ong trắng: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rượu vang (vang trắng) hoặc rượu táo, đến mùi mạch nha và thảo mộc nhẹ, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.
- * Đối với phương pháp mật ong vàng: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị từ bột chua, rượu vang (vang trắng) hoặc rượu táo, đến gia vị và me, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.
- * Đối với phương pháp mật ong đỏ nhỏ giọt: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rất trái cây và rượu vang (vang trắng) hoặc rượu táo, đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.
- * Đối với phương pháp mật ong đỏ phơi nhanh: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rất đậm hương trái cây và rượu vang (vang trắng) hoặc rượu táo đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.
- * Đối với phương pháp mật ong đen-lên men mật ong: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rất trái cây và rượu vang (vang trắng) hoặc rượu táo đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.
- * Đối với phương pháp mật ong đen từ quả chín quá: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rất trái cây và rượu vang (vang trắng) hoặc rượu táo đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt dài, độ đồng nhất cao.



DANH MỤC SẢN PHẨM

STT	Tên sản phẩm	Mã SKU	Giống	Mô tả kỹ thuật	Điểm thử nếm	Chứng nhận
1	Fine Honey Robusta, G1, TOP clean (sẻ)	FHRG1s	Sẻ	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.1%, không đá, sỏi, que, cành, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%.Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	80-84	chứng nhận Fairtrade.
2	Fine Honey Robusta, G1, TOP clean (TR4)	FHRG1TR4	TR4		80-84	chứng nhận Fairtrade.
3	Fine Honey Robusta, G1, TOP clean (Blend)	FNRG1b	Blend		80-84	chứng nhận Fairtrade.
4	Fine Honey Robusta, G2 clean (sẻ)	FNRG2s	Sẻ	90% trên sàng 13, độ ẩm tối đa 13%, hạt đen và vỡ tối đa: 0.5%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.2%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%, chứng nhận Fairtrade. Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	80-82	chứng nhận Fairtrade.
5	Fine Honey Robusta, G2 clean (TR4)	FNRG2TR4	TR4		80-82	chứng nhận Fairtrade.
6	Fine Honey Robusta, G2 clean (blend)	FNRG2b	Blend		80-82	chứng nhận Fairtrade.

Fine Honeys Robusta

General information:

Farm: Pô Kô Farms which comply with sustainable agricultural standards of Fairtrade certification.

Varietal (s): Robusta

Altitude: 600to 720m metres above sea level

Region: Coffee fields in communes of Dak Ha coffee region in Kon Tum province, Vietnam. Such as: Dak Hring, Dak Psi, Dak Ha Town, Dak Mar, Kon Gung, Ha Mon, Ngoc Wang,...

Product details:

Harvesting method: Hand-picking

Percentage of ripe cherries: 99%-100%

Processing method: Honey. With this method, Pô Kô Farms can processing coffee cherries in 6 ways such as: White honeys, Yellow honeys, Drained red honeys, Fast-dried red honeys, Honeyed fermented black honeys, or Overripe cherry black honeys depending on customer request.

Aromas:

* Aromas of coffee beans which are processed by White honeys: from winery (white wine) or apple cider, to malty, and slightly herbal, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

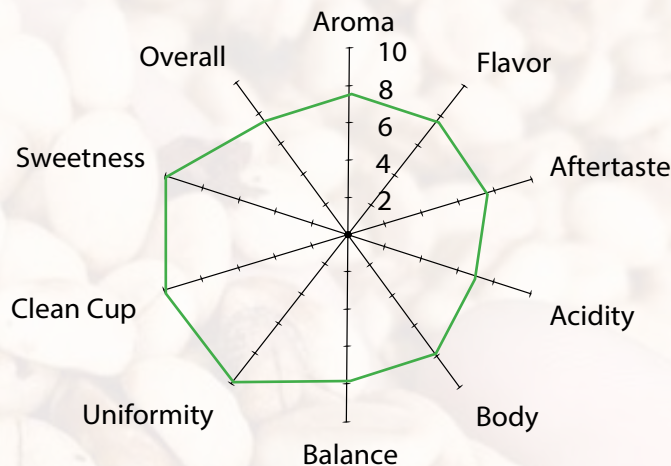
* Aromas of coffee beans which are processed by Yellow honeys: from sour dough, winery (white wine) or apple cider to spicy and tamarind, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

* Aromas of coffee beans which are processed by Drained red honeys: from very fruity and winery (white wine) or apple cider, to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

* Aromas of coffee beans which are processed by Fast-dried red honeys: from very fruity and winery (white wine) or apple cider to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

* Aromas of coffee beans which are processed by Honeyed fermented black honeys: from very fruity and winery (white wine) or apple cider, to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.

* Aromas of coffee beans which are processed by Overripe cherry black honeys: from very fruity and winery (white wine) or apple cider, to spicy, tamarind and banana skin dry, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, sweet, good uniformity.



PRODUCT LIST

No	Product name	SKU	Variety	Description	Cupping score	Certification
1	Fine Honey Robusta, G1, TOP clean (traditional)	FHRG1s	Traditional variety	Bean size: min 90%/scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; no stick and stone; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-84	Fairtrade
2	Fine Honey Robusta, G1, TOP clean (TR4)	FHRG1TR4	TR4		80-84	Fairtrade
3	Fine Honey Robusta, G1, TOP clean (blend)	FHRG1b	Blend		80-84	Fairtrade
4	Fine Honey Robusta, G2 clean (traditional)	FHRG2s	Traditional variety	Bean size: min 90%/scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	80-82	Fairtrade
5	Fine Honey Robusta, G2 clean (TR4)	FHRG2TR4	TR4		80-82	Fairtrade
6	Fine Honey Robusta, G2 clean (blend)	FHRG2b	Blend		80-82	Fairtrade



Sản phẩm Robusta chất lượng cao chế biến tự nhiên

Mô tả chung:

Nông trại: Nông trại Pô Kô canh tác bền vững đạt chứng nhận Fairtrade

Giống: Robusta

Độ cao: 600-720m so với mực nước biển

Vùng nguyên liệu: Các xã trên địa bàn huyện Đắk Hà, Kon Tum, Việt Nam (Đắk Hring, Đắk Psi, thị trấn Đắk Hà, Đắk Mar, Kon Gung, Hà Mòn, Ngọc Wang,...)

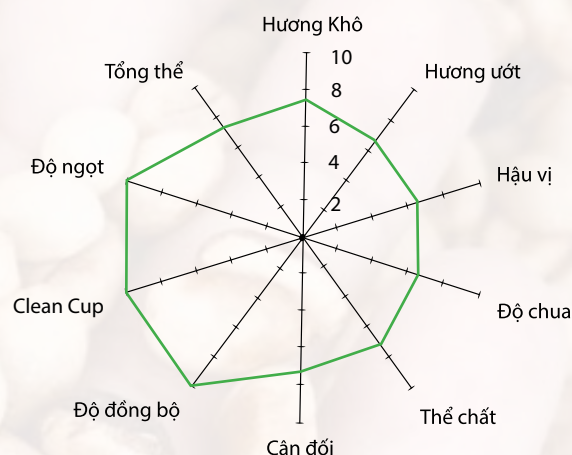
Thông tin sản phẩm:

Phương pháp thu hoạch: Hái bằng tay

Tỷ lệ quả chín: 95-98%

Phương pháp sơ chế: phơi khô nguyên quả truyền thống

Mô tả mùi vị: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị của rượu vang đỏ hoặc rượu táo đến hương vị trái cây, ôi, me và vỏ chuối chín, mít và gia vị, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt, độ đồng nhất tốt.



DANH MỤC SẢN PHẨM

STT	Tên sản phẩm	Mã SKU	Giống	Mô tả kỹ thuật	Điểm thử nếm	Chứng nhận
1	High quality Natural Robusta, G1, TOP clean (sẻ)	HNRG1s	Sẻ	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.1%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%, Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	73-79	Chứng nhận Fairtrade.
2	High quality Natural Robusta, G1, TOP clean (blend)	HNRG1b	Blend		73-79	Chứng nhận Fairtrade.
3	High quality Natural Robusta, G2 clean (sẻ)	HNRG2s	Sẻ	90% trên sàng 13, độ ẩm tối đa 13%, hạt đen và vỡ tối đa: 0.5%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.2%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%. Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	73-79	Chứng nhận Fairtrade.
4	High quality Natural Robusta, G2 clean (blend)	HNRG2b	Blend		73-79	Chứng nhận Fairtrade.



High quality Naturals Robusta

General information:

Farm: Pô Kô Farms which comply with sustainable agricultural standards of Fairtrade certification.

Varietal (s): Robusta

Altitude: 600to 720m metres above sea level

Region: Coffee fields in communes of Dak Ha coffee region in Kon Tum province, Vietnam. Such as: Dak Hring, Dak Psi, Dak Ha Town, Dak Mar, Kon Gung, Ha Mon, Ngoc Wang,...

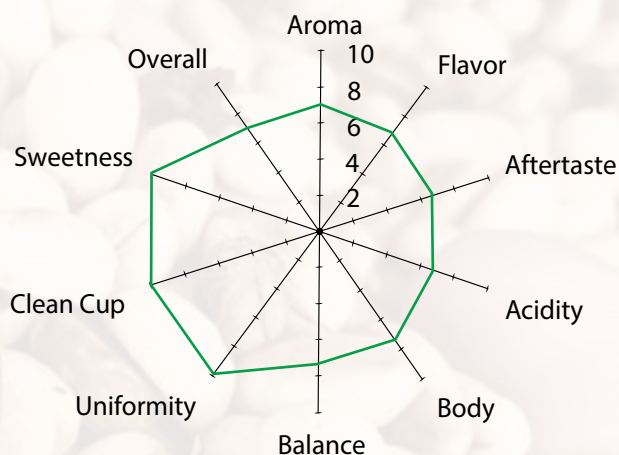
Product details:

Harvesting method: Hand-picking

Percentage of ripe cherries: 95-98%

Processing method: Slow drying traditional naturals

Aromas: from very winey (red wine) or apple cider, to very fruity, guava, tamarind and dry banana skin, yak fruit and spicy, dark chocolate, caramel and buttery, strong body, light sweet, uniform cup.



PRODUCT LIST

No	Product name	SKU	Variety	Description	Cupping score	Certification
1	High quality Natural Robusta, G1, TOP clean (Traditional)	HNRG1s	Traditional variety	Bean size: min 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; chalky white, float-er, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-79	Fairtrade
2	High quality Natural Robusta, G1, TOP clean (blend)	HNRG1b	Blend	Bean size: min 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; chalky white, float-er, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-79	Fairtrade
3	High quality Natural Robusta, G2 clean (Traditional)	HNRG2s	Traditional variety	Bean size: min 90%/ scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, float-er, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-79	Fairtrade
4	High quality Natural Robusta, G2 clean (blend)	HNRG2b	Blend	Bean size: min 90%/ scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, float-er, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-79	Fairtrade



Sản phẩm Robusta chất lượng cao chế biến mật ong

Mô tả chung:

Nông trại: Nông trại Pô Kô canh tác bền vững đạt chứng nhận Fairtrade

Giống: Robusta

Độ cao: 600-720m so với mực nước biển

Vùng nguyên liệu: Các xã trên địa bàn huyện Đắk Hà, Kon Tum, Việt Nam (Đắk Hring, Đắk Psi, thị trấn Đắk Hà, Đắk Mar, Kon Gung, Hà Mòn, Ngọc Wang,...)

Thông tin sản phẩm:

Phương pháp thu hoạch: Hái bằng tay

Tỷ lệ quả chín: 95-98%

Phương pháp sơ chế: sơ chế mật ong.

Mô tả mùi vị: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị trái cây và rượu (vàng trắng) hoặc rượu táo đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt, độ đồng nhất tốt.



DANH MỤC SẢN PHẨM

STT	Tên sản phẩm	Mã SKU	Giống	Mô tả kỹ thuật	Điểm thử nếm	Chứng nhận
1	High quality Honey Robusta, G1, TOP clean (sẻ)	HHRG1s	Sẻ	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.1%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%, Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	73-79	chứng nhận Fairtrade.
2	High quality Honey Robusta, G1, TOP clean (blend)	HHRG1b	Blend		73-79	chứng nhận Fairtrade.
3	High quality Honey Robusta, G2 clean (sẻ)	HHRG2s	Sẻ	90% trên sàng 13, độ ẩm tối đa 13%, hạt đen và vỡ tối đa: 0.5%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.2%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%. Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	73-79	chứng nhận Fairtrade.
4	High quality Honey Robusta, G2 clean (blend)	HHRG2b	Blend		73-79	chứng nhận Fairtrade.



High quality Honey Robusta

General information:

Farm: Pô Kô Farms which comply with sustainable agricultural standards of Fairtrade certification.

Varietal (s): Robusta

Altitude: 600 to 720m metres above sea level

Region: Coffee fields in communes of Dak Ha coffee region in Kon Tum province, Vietnam. Such as: Dak Hring, Dak Psi, Dak Ha Town, Dak Mar, Kon Gung, Ha Mon, Ngoc Wang,...

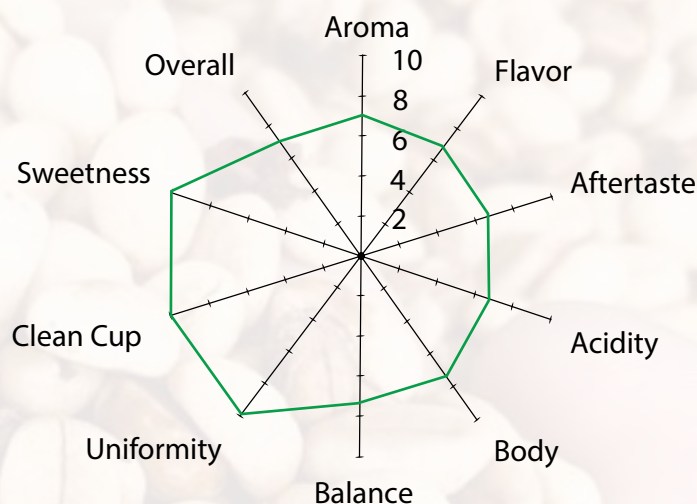
Product details:

Harvesting method: Hand-picking

Percentage of ripe cherries: 95-98%

Processing method: Fast- dried Red Honey.

Aromas: from very fruity and winey (white wine) or apple cider to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, mild, light sweet, uniform cup.



PRODUCT LIST

No	Product name	SKU	Variety	Description	Cupping score	Certification
1	High quality Honey Robusta, G1, TOP clean (Traditional)	HHRG1s	Traditional variety	Bean size: min 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-79	Fairtrade
2	High quality Honey Robusta, G1, TOP clean (blend)	HHRG1b	Blend		73-79	Fairtrade
3	High quality Honey Robusta, G2 clean (Traditional)	HHRG2s	Traditional variety	Bean size: min 90%/ scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-79	Fairtrade
4	High quality Honey Robusta, G2 clean (blend)	HHRG2b	Blend		73-79	Fairtrade



Robusta chất lượng cao chế biến ướt

Mô tả chung:

Nông trại: Nông trại Pô Kô canh tác bền vững đạt chứng nhận Fairtrade

Giống: Robusta blend

Độ cao: 600-720m so với mực nước biển

Vùng nguyên liệu: Các xã trên địa bàn huyện Đắk Hà, Kon Tum, Việt Nam (Đắk Hring, Đắk Psi, thị trấn Đắk Hà, Đắk Mar, Kon Gung, Hà Mòn, Ngọc Wang,...)

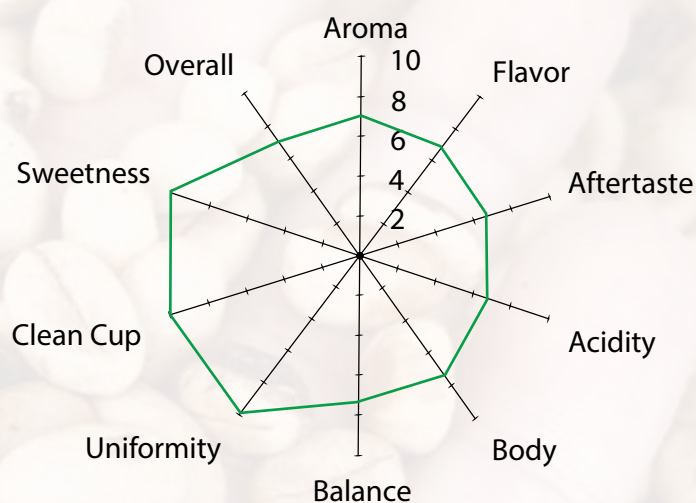
Thông tin sản phẩm:

Phương pháp thu hoạch: Hái bằng tay

Tỷ lệ quả chín: 95-98%

Phương pháp sơ chế: chế biến ướt

Mô tả mùi vị: cà phê sẽ có hương vị từ hương vị rượu vang (vang trắng) hoặc rượu táo đến hương vị của táo, lê, và hoặc hương hoa đến gia vị, me và vỏ chuối khô, sô cô la đen, caramel và bơ, thể chất tốt, hậu vị ngọt nhẹ, độ đồng nhất tốt.



DANH MỤC SẢN PHẨM

STT	Tên sản phẩm	Mã SKU	Mô tả kỹ thuật	Điểm thử nếm	Chứng nhận
1	High quality Washed Robusta, G1, clean (Blend)	HWRG1b	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.1%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%, Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	73-39	chứng nhận Fairtrade.
2	High quality Washed Robusta, G2 clean (blend)	HWRG2b	90% trên sàng 13, độ ẩm tối đa 13%, hạt đen và vỡ tối đa: 0.5%, hạt sâu (từ 3 lỗ trở lên): tối đa 0.5%, tạp chất tối đa: 0.2%, trắng, xốp, spongy tối đa: 0.5%. Không mùi khói, mùi dầu, men, phenol, hoá chất, mùi khác, không có hạt mốc hoặc lên men thối.	73-39	chứng nhận Fairtrade.



High quality Washed Robusta

General information:

Farm: Pô Kô Farms which comply with sustainable agricultural standards of Fairtrade certification.

Varietal (s): Robusta blend

Altitude: 600 to 720m metres above sea level

Region: Coffee fields in communes of Dak Ha coffee region in Kon Tum province, Vietnam. Such as: Dak Hring, Dak Psi, Dak Ha Town, Dak Mar, Kon Gung, Ha Mon, Ngoc Wang,...

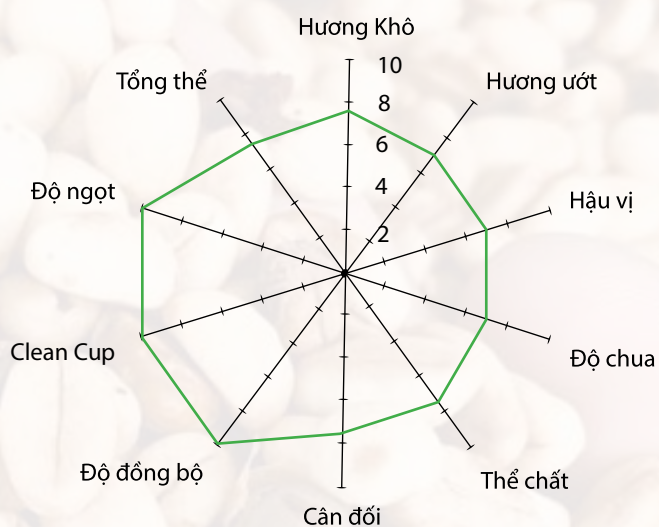
Product details:

Harvesting method: Hand-picking

Percentage of ripe cherries: 95-98%

Processing method: wet-processing

Aromas: From winey (white wine) or apple cider to apple, pear, and or floral to spicy, tamarind and dry banana skin, dark chocolate, caramel and buttery, mild, relatively sweet, uniform cup.



PRODUCT LIST

No	Product name	SKU	Description	Cupping score	Certification
1	High quality Washed Robusta, G1, clean (Blend)	HWRG1b	Bean size: min 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.1%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-39	Fairtrade
2	High quality Washed Robusta, G2 clean (blend)	HHRG1b	Bean size: min 90%/ scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 0.5%; insect damaged beans (equal or more than 3 holes): max 0.5%; foreign matter: max 0.2%; chalky white, floater, spongy: max 0.5%; No smoky; no oil, phenol, chemical, strange smell; no mouldy and fermented.	73-39	Fairtrade



Robusta tiêu chuẩn xuất khẩu

Mô tả chung:

Nông trại: Nông trại Pô Kô canh tác bền vững đạt chứng nhận Fairtrade

Giống: Robusta blend

Độ cao: 600-720m so với mực nước biển

Vùng nguyên liệu: Các xã trên địa bàn huyện Đắk Hà, Kon Tum, Việt Nam (Đăk Hring, Đăk Psi, thị trấn Đắk Hà, Đắk Mar, Kon Gung, Hà Mòn, Ngọc Wang,...)

Thông tin sản phẩm:

Phương pháp thu hoạch: Hái bằng tay

Tỷ lệ quả chín: dưới 93%

Phương pháp sơ chế: phơi khô nguyên quả

DANH MỤC SẢN PHẨM

STT	Tên sản phẩm	Mã SKU	Mô tả kỹ thuật	Chứng nhận
1	Standard quality Robusta, G1 clean	SRG101	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, tạp chất tối đa: 0.1%	chứng nhận Fairtrade.
2	Standard quality Robusta, G1, wet-polished	SRG1p	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, tạp chất tối đa: 0.1%, đánh bóng ướt	chứng nhận Fairtrade.
3	Standard quality Robusta, G1,2%	SRG12	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen vỡ tối đa: 2%, tạp chất tối đa: 0.5%,	chứng nhận Fairtrade.
4	Standard quality Robusta, G2,5%	SRG25	90% trên sàng 13, độ ẩm tối đa 13%, hạt đen và vỡ tối đa: 5%, tạp chất tối đa: 1 %	chứng nhận Fairtrade.
5	Standard quality Robusta, culi	SRCULI	90% trên sàng 16, độ ẩm tối đa 12.5%, hạt đen tối đa 0.1%, hạt vỡ tối đa: 0.3%, tạp chất tối đa: 0.1%	chứng nhận Fairtrade.



Standard quality Robusta

General information:

Farm: Pô Kô Farms which comply with sustainable agricultural standards of Fairtrade certification.

Varietal (s): Robusta blend

Altitude: 600 to 720m metres above sea level

Region: Coffee fields in communes of Dak Ha coffee region in Kon Tum province, Vietnam. Such as: Dak Hring, Dak Psi, Dak Ha Town, Dak Mar, Kon Gung, Ha Mon, Ngoc Wang,...

Product details:

Harvesting method: Hand-picking

Percentage of ripe cherries: Under 93%

Processing method: Natural

PRODUCT LIST

No	Product name	SKU	Description	Certification
1	Standard quality Robusta, G1, clean	SRG101	bean size: 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; foreign matter: max 0.1%.	Fairtrade
2	Standard quality Robusta, G1, wet-polished	SRG1p	bean size: min 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; foreign matter: max 0.1%; Fairtrade certified, wet-polished.	Fairtrade
3	Standard quality Robusta, G1,2%	SRG12	bean size: min 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black and broken beans: max 2%; foreign matter: max 0.5%.	Fairtrade
4	Standard quality Robusta, G2,5%	SRG25	bean size: min 90%/ scr.13; moisture: max 13%; black beans and broken beans: max 5%; foreign matter: max 1%.	Fairtrade
5	Standard quality Robusta, culi	SRCULI	culi bean size: min 90%/ scr.16; moisture: max 12.5%; black beans: max 0.1%; broken beans: max 0.3%; foreign matter: max 0.1%.	Fairtrade

Hoạt động sản xuất

Kiểm định mẫu đất

Hàng năm, Pô Kô Farms luôn kiểm tra mẫu đất để đưa ra phương pháp chăm sóc cây cà phê hiệu quả nhất để đạt được chất lượng và sản lượng tốt nhất.

Nghiên cứu, sáng tạo và không ngừng học tập

Ban quản lý của Pô Kô Farms luôn chú trọng đến việc cập nhật những phương pháp canh tác, sản xuất, chế biến mới nhất. Từ đó lựa chọn hoạt động phù hợp để tập huấn cho người nông dân thành viên, nhằm mục đích nâng cao kiến thức nông nghiệp, nâng cao kiến thức về cà phê và nâng cao chất lượng sản phẩm.

Đánh giá mẫu

Ban giám đốc và bộ phận kiểm tra chất lượng của Pô Kô Farms luôn đánh giá chất lượng sản phẩm để đánh giá chất lượng đầu vào và kiểm tra chất lượng đầu ra trước khi giao hàng cho khách hàng. Mục đích của việc đánh giá mẫu để Pô Kô Farms đưa ra phương án sản xuất hợp lý cho vụ mùa năm tiếp theo, đồng thời đảm bảo sản phẩm đến tay khách hàng luôn đạt chất lượng như cam kết.

Production activities

Verification of soil samples

Every year, Pô Kô Farms always takes soil samples to determine the most efficient growing coffee methods to achieve the best quality and yield.

Research for continuous improvement

The management board of Pô Kô Farms yearly updates itself on the latest farming and processing methods. The Board will train the farmers, in order to improve their knowledge of agriculture, improve their knowledge of coffee and improve quality.

Sample evaluation

The Boards and the quality control department of the Pô Kô Farms evaluates the quality of products to assess the quality of inputs and the related output before delivery to customers. The purpose of the sample evaluation is to provide Pô Kô Farms with a production plan for upcoming crops and to ensure that the product adheres to the customer's quality requirements.







HOẠT ĐỘNG CỘNG ĐỒNG

Nhờ vào việc bán sản phẩm chứng nhận Fairtrade, Pô Kô Farms có một nguồn quỹ để cải thiện chất lượng sản phẩm cũng như hỗ trợ sự phát triển của cộng đồng dân cư và nông dân địa phương.

Đến năm 2017, Pô Kô Farms đã có nhiều đóng góp cho cộng đồng địa phương như: xây dựng 2 nhà văn hoá cộng đồng, 1 trường mầm non, 7 nhà tình thương cho gia đình kém may mắn, làm 1 đường nông thôn, 1 cầu qua sông đóng góp vào quỹ học bổng cho trường tiểu học, quỹ vì biển đảo quê hương, quỹ chất độc màu da cam, tặng quà tết cho người nghèo, tổ chức hoạt động cho phụ nữ,...

COMMUNITY

Thanks to the sale of Fairtrade certified coffee, Pô Kô Farms has a fund to improve product quality as well as support the development of local community and farmers.

By 2017, Pô Kô Farms has contributed to local communities with: building two community houses, a kindergarten, seven houses for less fortunate families, constructing a rural road, a bridge over river contributing to the scholarship funds for primary schools, funding for Hoang Sa and Truong Sa islands community, funding for victims of Agent Orange, giving Tet gifts for the underprivileged, holding activities for women, etc.



HOẠT ĐỘNG BẢO VỆ MÔI TRƯỜNG

Nông dân chịu ảnh hưởng xấu từ biến đổi khí hậu. Hợp tác xã đã tổ chức nhiều buổi tập huấn để các thành viên có kiến thức về thích nghi với biến đổi khí hậu như quản lý nguồn nước và sử dụng nước tưới, tăng cường trồng cây che bóng, quản lý cỏ mọc hiệu quả, thu gom và xử lý rác thải đúng cách,...

Hợp tác xã cũng sử dụng phúc lợi để cung cấp phân vi sinh, phân hữu cơ,... cho xã viên để tăng cường việc bảo vệ và tăng độ màu mỡ cho đất.

ENVIRONMENT

Farmers suffer negative affects due to climate changes. The cooperative has hold training course for members to adapt climate change such as watering management, encouraging to grow shade trees, managing grass effectively, collecting and managing waste in corrective and better ways, etc.

The cooperative also uses the Fairtrade Premium to provide member microbiological fertilizer, organic fertilizer, etc. to protect and enhance nutrients for the soil.

TIẾNG NÓI CỦA TỔ VIÊN



Bà Tuyền – Là vợ của thành viên Đào Văn Tích: “ Từ khi gia đình tôi tham gia vào Pô Kô Farms, chồng tôi yêu thương và chia sẻ với tôi nhiều hơn. Anh ấy đưa tôi đi tham gia các hoạt động của phụ nữ do Pô Kô Farms tổ chức, tôi có thêm một nơi để sinh hoạt, để chia sẻ.”

Ông Bằng – Thành viên ban quản lý: “ Tham gia vào Pô Kô Farms giúp tôi có cơ hội được đi Ấn Độ vào năm 2009. Đây là một chuyến đi đầy thú vị và mở ra cho tôi cái nhìn mới về cuộc sống, về hoạt động sản xuất của nông dân ở khắp nơi trên thế giới. Đây cũng là lần đầu tiên tôi được đi máy bay, lần đầu tiên được bước ra khỏi biên giới Việt Nam. Tôi cảm thấy mọi thứ thật lạ lẫm và mới mẻ, cảm ơn cà phê, Fairtrade và Pô Kô Farms.”



Bà Oanh- Là thành viên của Pô Kô Farms từ những ngày đầu thành lập năm 2009 cho biết: “Việc tham gia vào Pô Kô Farms mang lại rất nhiều lợi ích cho bản thân tôi cũng như gia đình. Vợ chồng tôi không chỉ học được cách chăm sóc, chế biến cà phê chất lượng cao mà còn biết cách bảo vệ sức khỏe của bản thân khi lao động trên cánh đồng.”

QUOTES



Mrs.Tuyen - wife of member Dao Van Tich: “Since my family joined Pô Kô Farms, my husband loved and shared with me more. He took me to participate in the activities for women organized by Pô Kô Farms, I have an organization to communicate, to share. “

Mr. Bang - Member of the management board: “Joining in Pô Kô Farms gave me the opportunity to go to India in 2009. This was a fruitful trip and opened up a new view of life, about producing activities of farmers in all over the world. This is also the first time I was on a plane, the first time I stepped out of the Vietnam border. I feel renewed. Thanks to coffee, Fairtrade, and Pô Kô Farms, I have the motivation to support my children to develop. “



Mrs Oanh- a member of Pô Kô Farms from the beginning of 2009, “Participating in Po Ko Farms brings many benefits for me and my family. My husband and I not only learn how to grow and process high quality coffee, but also how to protect our health when working in the field.”







Những điểm đặc biệt của Pô Kô Farms

Đối với khách mua hàng cũng như những người yêu cà phê, Pô Kô Farms với tư cách là nhà sản xuất cà phê duy nhất cam kết cung cấp cho khách hàng những sản phẩm cà phê đa dạng, ổn định với số lượng từ 1 kg đến gần 800.000kg cà phê chứng nhận Fairtrade và Robusta đặc sản mang chất lượng đặc trưng của vùng Đắk Hà.

Pô Kô Farms Unique Selling Points

For coffee buyers as well as coffee lovers, Pô Kô Farms as the only Fairtrade certified producer in the Dak Ha region, promises to consistently deliver diverse products with varying quantities from 1 kg to nearly 800.000kg of Fairtrade certified coffee and Fine Robusta with the unique Dak Ha quality.







Pô Kô Farms
Sharing from nature

Hợp tác xã nông nghiệp Công Bằng Pô Kô
Địa Chỉ: TDP 6, Thị trấn Đắk Hà, Huyện Đắk Hà, Tỉnh Kon Tum
Po Ko Fair Agricultural Cooperative (Pô Kô Farms)
Address : Area 6, DakHa Town, DakHa District, Kon Tum
Province, Central Highlands, VietNam.
Email: Pokofarms@pokofarms.com.vn
Website : Pokofarms.com.vn
Tel.: +84 2603 822 368
Mobile: +84 918 391 622
Zalo/ Whatsapp: +84 982 495 861