

Cape Treasures



Figuur 1: De producten van Cape Treasures © Turqle Trading

Inhoudsopgave

1. Turqle Trading.....	2
2. Fairtrade: de coöperaties.....	4
1. Zout van Khoisan.....	4
Zoutwinning.....	7
2. Pepers van Fynbos.....	10
Peperteelt.....	13
3. Zuid-Afrika.....	16

1. Turqle Trading



Belangrijkste feiten:

Cape Treasures is het eigen merk van Turqle Trading

Turqle Trading is een overkoepelende organisatie die voor haar bedrijven in Zuid-Afrika de marketing en export verzorgt

Turqle Trading streeft ernaar duurzame werkgelegenheid te creëren en sociale ontwikkeling op gang te brengen

Khoisan en Fynbos zijn twee van de bedrijven die Turqle Trading helpt met ondernemen



Turqle Trading is opgericht in 1997 om iets te doen aan de extreem grote werkloosheid in Zuid-Afrika. Uitgangspunt van Turqle Trading is een onderscheidend, kwalitatief hoogstaand assortiment van culinaire producten, verhandeld volgens ethische principes. Cape Treasures is het eigen merk van Turqle Trading.



Figuur 2: Logo Turqle Trading
© Turqle Trading

Werkzaamheden

Turqle Trading is een overkoepelende organisatie die voor haar bedrijven de marketing en export verzorgt. Ze biedt hen diensten en expertise zodat hun producten de weg naar de klant vinden. Veel kleine producenten lukt dit niet op eigen houtje. Turqle Trading houdt zich onder andere bezig met strategie, logistiek, kwaliteitssystemen, financiën en het verhogen van de effectiviteit en efficiëntie. Zo helpt Turqle Trading producenten bij het ondernemen en maakt eerlijke handel mogelijk. Khoisan en Fynbos zijn twee van de bedrijven die Turqle Trading helpt.

Missie

Kernwoorden voor Turqle Trading zijn verantwoording, transparantie en duurzaamheid. Turqle vindt het belangrijk dat niet alleen de productie, maar ook de verwerking van de producten zoveel mogelijk in Zuid-Afrika plaatsvindt. Alleen door het opbouwen van industrieën en bijbehorende infrastructuur is het mogelijk om echt duurzame werkgelegenheid te creëren die ook komende generaties van werk zal voorzien.

Turqle Trading streeft ernaar sociale ontwikkeling op gang te brengen. Het geeft mensen niet alleen een baan, maar zorgt ook voor de ontwikkeling van alle medewerkers. Niet alleen de producenten krijgen een fairtrade toeslag, ook de medewerkers die de producten verwerken, profiteren van de fairtrade handel.

Controle

Turqle Trading heeft een document ontworpen met duidelijke doelstellingen voor de producenten op het gebied van transparantie, efficiëntie, veiligheid, milieu en empowerment van vrouwen. Aan de hand van dit werkdocument kunnen de producenten zelf hun vorderingen bijhouden en zicht krijgen op de gebieden die extra aandacht nodig hebben.

Iedere drie jaar is er een onafhankelijke controle. Turqle Trading gaat dan met de producenten en een aantal sociale accountants om de tafel zitten om de vorderingen en eventuele zorgen door te spreken. Daarnaast zijn er jaarlijkse, formele evaluaties met iedere producent. Deze evaluaties behandelen in grote lijnen alle



Figuur 3: Medewerkers van Turqle Trading inspecteren een fabriek
© Turqle Trading

onderwerpen van de onafhankelijk controles. Ook worden er een aantal eisen behandeld op het gebied van kwaliteit, milieu en gemeenschap.

Zuid-Afrika heeft één van de meest vooruitstrevende arbeidswetgevingen, maar het ambtenarenapparaat heeft onvoldoende middelen om goed te kunnen handhaven. Turqle Trading eist van haar bedrijven dat zij de arbeidswetgeving naleven en hun producenten een salaris betalen dat boven het gemiddelde van de industrie of regio ligt. Om dit te controleren vraagt Turqle Trading de producenten of zij het gevoel hebben dat ze beter af zijn dan hun collega's die niet deel zijn van een fairtrade organisatie.

2. Fairtrade: de coöperaties

1. Zout van Khoisan



Belangrijkste feiten

Khoisan Trading produceert en verwerkt (gearomatiseerd) zeezout

Het zout wordt gewonnen uit de Atlantische Oceaan bij Velddrif in Zuid-Afrika

Doel van Khoisan is marktleider worden in handgeschept zeezout met aandacht voor het milieu en het welzijn van het personeel

Voor Khoisan werken 17 mensen



Algemeen

Khoisan Trading is opgericht in 1994 en produceert en verkoopt (gearomatiseerd) zeezout. Het begon ooit als familiebedrijf; inmiddels werken er 17 mensen. Alle werknemers komen uit de lokale gemeenschap. Het zout wordt gewonnen uit de Atlantische Oceaan bij Velddrif, een vissersdorpje in Zuid-Afrika. Het grootste deel van de productie, zo'n 70% is voor de lokale markt, de rest gaat naar het buitenland.

Missie

De missie van Khoisan is om marktleider te worden in handgeschept zeezout en dit te bereiken met aandacht voor het milieu en het welzijn van het personeel. Doel hierbij is het welzijn van het personeel te vergroten en hun bijdrage aan het succes van Khoisan te maximaliseren door ontwikkeling en training.

Geschiedenis

In 1991 begint Yntze Schrauwen met een onderzoek naar zoutwinning in de zee. In 1994 resulteert dit in de oprichting van Khoisan Trading. Het begint klein: Joan Schrauwen, zijn vrouw, verwerkt en verpakt het zout. Al snel groeit de vraag en komen er meer medewerkers in dienst. Khoisan gaat op ambachtelijke markten verkopen en daarna ook in winkels. Het assortiment wordt uitgebreid met



Figuur 4: Grof zout © Khoisan Trading

gearomatiseerd zout. Sinds 1996 is het bedrijf blijven groeien en heeft het regelmatig moeten verhuizen naar een nieuwe pand.



Belangrijkste feiten:

Werknemers worden goed betaald:
ze krijgen het dubbele tot het vijfvoudige van het minimumloon
Wekelijks praat een gekozen afvaardiging van de medewerkers mee
over de korte-termijndoelstellingen

De fairtrade toeslag en het Turgle Trading Fair Trade Trust wordt besteed aan
voorlichting over HIV/AIDS, cursussen over budgettering en schoolgeld voor de kinderen



Leefbaar loon

Khoisan heeft 17 medewerkers in vaste dienst. Bij grote orders wordt er soms een beroep gedaan op tijdelijke krachten. Alle medewerkers zijn afkomstig uit de lokale gemeenschap. Het gebied heeft grote economische problemen, mede door het feit dat er minder visvergunningen worden uitgegeven.

De mannen oogsten het zout: dit is namelijk zwaar, fysiek werk. De vrouwen mengen en verpakken het zout. Khoisan leeft de arbeidswetgeving na en de werknemers worden goed betaald. Ongeschoolde arbeiders krijgen bijna het dubbele van het minimumloon. Het hoogst betaalde loon is het vijfvoudige van het minimumloon. Sommige werknemers worden door Khoisan Trading opgeleid tot opzichter en krijgen een hoger uursalaris. Werknemers hebben recht op drie weken vakantie. Vrouwen die zwanger zijn kunnen zwangerschapsverlof opnemen en krijgen de garantie dat ze daarna weer welkom zijn. De werknemers hebben ook een bescheiden invloed op de bedrijfsvoering: wekelijks praat een gekozen afvaardiging van de medewerkers mee over de korte termijn doelstellingen.

Fairtrade toeslag

Veel medewerkers werken al 12-14 jaar bij Khoisan. Sommige van hen hebben nu een eigen huis. Allemaal kunnen zij dankzij hun leefbaar loon verbeteringen aan het huis aanbrengen. Hun kinderen kunnen naar school: Turgle Trading betaalt hun schoolgeld. De medewerkers hebben training en educatie gevolgd op allerlei gebied, waaronder budgettering, conflicthantering, landbouwpraktijken, computerles. Ook krijgen zij voorlichting over hygiëne en HIV/AIDS. Hun eigenwaarde is hierdoor gestegen en hun horizon verbreed, waardoor ze beter presteren. Door de computerles kunnen de medewerkers hun kinderen helpen met school.



Figuur 5: Een medewerker in de fabriek
© Khoisan Trading

Khoisan stimuleert haar medewerkers zich steeds verder te ontwikkelen en nieuwe vaardigheden te leren. Zo helpt zij haar medewerkers bij het halen van hun rijbewijs of een training voor supervisor.

Bovengenoemde ondersteuning wordt betaald van de fairtrade toeslag en het Turgle Trading Fair Trade Trust. Dit heeft Turgle Trading in het leven geroepen voor de medewerkers in de fabriek. Van elk product wordt 2.5% van de prijs in dit fonds gestort. Het geld uit dit fonds wordt gebruikt voor ondersteuning van de fabrieksarbeiders.

Toekomst

Khoisan probeert op het moment een FLO-certificatie te krijgen. Deze certificatie wordt pas mogelijk wanneer er een standaard voor natuurlijk zeezout is. Momenteel ontbreekt deze standaard nog, omdat het meeste zout door de industrie wordt gebruikt. Een standaard voor natuurlijk zeezout heeft daarom geen prioriteit. De laatste tijd komt er echter steeds meer informatie over het belang van natuurlijk onbewerkt eten.



Figuur 6: Velddrif bij het vallen van de avond © Khoisan Trading

Zoutwinning



Belangrijkste feiten

Het zout wordt gewonnen uit zeewater.

Het zeewater wordt opgevangen in zoutpannen en verdampt door de warmte van de zon.

Het zout blijft achter, wordt geoogst met de hand en daarna gedroogd in de zon

In de fabriek wordt het zout gezeefd, vermengd met kruiden of zeewier en verpakt voor distributie.



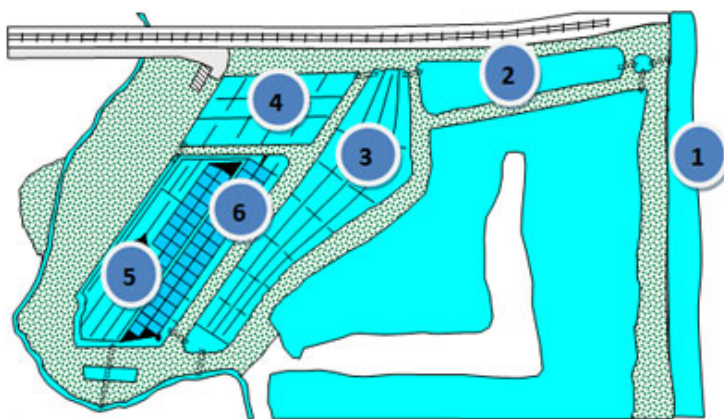
Het zout voor Khoisan wordt gewonnen uit de Atlantische Oceaan bij Velddrif, een vissersdorpje in Zuid-Afrika, zo'n 200 km. ten noorden van Kaapstad.

Het winnen van zeezout gebeurt door middel van natuurlijke verdamping. Het zeewater wordt opgevangen in zoutpannen: dit zijn grote, ondiepe rechthoekige bekkens. De bekkens zijn met elkaar verbonden door middel van kanalen. Via deze kanalen loopt het water van de ene naar de andere zoutpan.

Zoutvlakte

De zoutvlakte ziet er als volgt uit:

1. Opslagreservoir. Hier wordt het water opgeslagen, vooral tijdens de tussenseizoenen.
2. Kanaal van aanvoer. Hier komt het zeewater binnen. Zand en vuil zakken naar de bodem.
3. 4 en 5: Kanalen en bassins. Het water stroomt geleidelijk naar steeds kleinere zoutpannen over 4,4 km. Door de warmte van de zon verdampt het water. Het waterpeil zakt en het zoutgehalte in het water stijgt van 101 naar 240 gram per liter.



Figuur 7: Plattegrond van een zoutvlakte © www.idelica.be

6. Verdampingsbassins. Hierna wordt het water in kleine verdampingsbassins gepompt. Het water verdampt hier verder tot het zo'n 300 gram zout per liter bevat. Het water is dan verzadigd. Het zout zal hierdoor kristalliseren. Khoisan heeft speciale verdampingsbassins ontworpen. Hun aantal varieert afhankelijk van het aantal orders. Binnen 2 weken kunnen nieuwe bassins worden aangelegd.

Voor het winnen van zout op deze manier is een grote oppervlakte nodig, slechts een zevende van de totale oppervlakte wordt gebruikt voor de verdampingsbassins.

Zoutwinning

De zoutwinning neemt ongeveer een half jaar in beslag:

- herfst en winter: de zoutvlakte wordt volledig onder water gezet. Op deze manier kan de bodem niet door slechte weersomstandigheden worden beschadigd.
- lente, vanaf oktober: alle bassins worden van algen gereinigd en alle kanalen, paden en toevoerbuizen worden gecheckt.
- zomer, vanaf januari: de zoutwinning begint.

Het zout wordt dagelijks tot wekelijks verzameld, afhankelijk van het weer en de zoutsoort. Naarmate het zout groffer is, wordt het minder vaak verzameld.

De zoutwinning gebeurt met harken, speciale scheppen en stalen schuimspanen. Er zijn verschillende soorten zout die elk op een andere manier worden gewonnen. Na de oogst wordt het zout



Figuur 8: Medewerkers van Khoisan verzamelen zout © Khoisan trading

in manden in de zon gezet om te drogen. De manden hebben kleine gaatjes in de bodem, waaruit het water weg kan lopen. Vervolgens wordt het zout naar de fabriek gebracht en verwerkt. Er wordt geen zout van de bodem van de zoutpannen geschraapt. Het zout van Khoisan is daarom altijd wit.

Zout dat machinaal gewonnen is, kan door de machines verontreinigd zijn. Om het schoon te maken moet het worden gewassen en geraffineerd. Hierdoor gaan veel essentiële mineralen verloren. Bij de verwerking worden er nog allerlei zaken aan het zout toegevoegd waaronder silicaat, dat moet voorkomen dat het zout gaat stollen. Handgeschept zout, zoals dat van Khoisan, bevat geen toevoegingen en de essentiële mineralen gaan niet verloren. Het zout is puur en ongeraffineerd.

Bijzondere soorten zout

Het kostbaarste en meest zuivere zeezout is Fleur de Sel. Dit bestaat uit broze, fraaie kristallen met een unieke smaak. Wanneer een bekken met vers zeewater gevuld is, ontstaat er na 8 dagen bij de juiste weersomstandigheden een eenmalig dun vliesje van zout op het water. Het water moet hiervoor opgewarmd zijn tot 37 graden. Het vliesje bestaat uit fijne en lichte kristallen die als anjers aan de oppervlakte drijven. Vandaar de naam Fleur de Sel (bloemen van zout). Slecht weer (regen en harde wind) voorkomt dat het vlies wordt gevormd. Na een paar uur, verdwijnt het vliesje; het zout zinkt naar beneden. Het vliesje moet dus op het juiste moment heel voorzichtig van het water worden geschept. Het



Figuur 9: Het zout wordt verpakt in de fabriek
© Khoisan trading

oogsten van Fleur de Sel gebeurt dagelijks. Het is een tijdrovend werk dat maar weinig zout oplevert: 1 kilo per 35 vierkante meter. Fleur de Sel is daarom erg duur.

Aan de zijanten van de verdampingsbassins bevindt zich ook een bijzonder zout: Caviar genaamd. Door de harde wind heeft dit zout een aparte vorm.

Verwerking

In de fabriek wordt het zout nogmaals gedroogd in een speciale ruimte. Afhankelijk van de soort droogt het hier 24 uur tot 4 dagen. Ook zeewier wordt hier gedroogd. Vervolgens wordt het zout gezeefd en streng gecontroleerd op onzuiverheden. Fijn zout, zoals Fleur de Sel, wordt met de hand

gezeefd, grof zout met een machine. Eventueel worden er verschillende kruiden of zeewier aan het zout toegevoegd. Grof zout wordt gebruikt voor zoutmolens, fijn zout voor tafelgebruik. Het zout wordt verpakt en geëtiketteerd en is dan klaar voor distributie.



Wist je dat?

De zoutwinning begon na de opkomst van de landbouw?

Daarvoor leefde men van de jacht en kreeg men door het eten van vlees genoeg zout binnen

Zout in verschillende godsdiensten heilig is? Het zou ook heksen en tovenaars afweren

Zout werd gebruikt als ruil- en betaalmiddel?

Ons woord 'salaris' is afgeleid van het Latijnse 'salarium' dat rantsoen zout betekent

De soldij van Romeinse soldaten werd vroeger (deels) uitbetaald in zout, 'sal' genaamd

De grootste kerk van Colombia van zout gemaakt is?

De kerk ligt 400 meter onder de grond in de zoutmijnen van Zipaquira

Er kunnen meer dan 8000 mensen in



2. Pepers van Fynbos



Belangrijkste feiten Fynbos

Fynbos verbouwt 12 verschillende soorten pepers en andere groenten en verwerkt deze in sauzen, jam en smaakmakers.

De groentes worden verbouwd op een kleine familiebedrijf in Swartland, Zuid-Afrika

Fynbos streeft naar gelijkheid, kwaliteit, transparantie en duurzaamheid

Fynbos heeft zo'n 20 vaste medewerkers



Algemeen

Fynbos Fine Foods is een klein familiebedrijf in Swartland, zo'n 55 km buiten Kaapstad in Zuid-Afrika. Het is opgericht in 1996. Op de boerderij worden 12 verschillende soorten chilipepers verbouwd, en daarnaast nog andere groenten en kruiden waaronder paprika's, tomaten en basilicum. De groenten worden verwerkt in jam, sauzen en smaakmakers. Er werken 20 vaste medewerkers (16 vrouwen en 4 mannen). In de eerste maanden van het jaar komen daar nog zo'n 20 seizoenskrachten bij. Alle medewerkers komen van boerderijen in de buurt of uit nabijgelegen dorpen. 60% is bestemd voor de lokale markt, de rest gaat naar het buitenland.



Figuur 10: De boerderij van Fynbos gezien vanuit de lucht © Fynbos Fine Foods

Missie

E excellence ►ethics ►equality
Q quality
U uniqueness ►unity
A accountability
L loyalty
S sustainability

Fynbos streeft naar eerlijkheid, non-discriminatie, gendergelijkheid, vrijheid van vereniging en transparantie.



Figuur 11: Medewerkers van Fynbos aan het werk in de fabriek © Turqle Trading



Belangrijkste feiten Fairtrade

De boeren krijgen een eerlijke prijs voor hun product en beter zaaigoed.

De medewerkers hebben goede arbeidsvoorwaarden en de salarissen stijgen jaarlijks afhankelijk van de persoonlijke inzet

Een afvaardiging van de medewerkers overlegt met het management

De fairtrade toeslag wordt besteed aan ontwikkeling van de boeren en verrijking van de gemeenschap.



Leefbaar loon

De medewerkers krijgen een eerlijk loon en de boeren krijgen beter zaaigoed, waardoor ze een hogere opbrengst kunnen realiseren. Seizoenskrachten die terugkomen, krijgen een salarisverhoging. Voor iedereen is er bedrijfskleding en er is een bedrijfskantine waar men gratis van de eigen producten kan eten. Een afvaardiging van de medewerkers overlegt af en toe met het management.

Fairtrade toeslag

Voordat de medewerkers bij Fynbos kwamen, leefden zij in bittere armoede. Vaak woonden zij in vervallen gebouwen zonder water of elektriciteit. Een groot deel had ernstige drankproblemen. Een aantal van de huidige boeren was zelfs dakloos en leefde in de wildernis.

Fynbos heeft in de eerste plaats gewerkt aan het zelfvertrouwen en de eigenwaarde van haar medewerkers. Dit gebeurde op verschillende manieren: door positieve bekrachtiging, training en educatie op allerlei gebied (deels intern), voorlichting over gezondheid en hygiëne, maar vooral veel geduld. Eind jaren '90 begon de regering met het bouwen van gratis huizen voor dakloze families. Fynbos heeft haar medewerkers geholpen met het invullen van de aanvraagformulieren voor deze huizen, zodat zij waardig konden leven. Ook hierdoor steeg hun eigenwaarde en presteerden zij steeds beter. Fynbos stimuleert en helpt haar medewerkers zich steeds verder te ontwikkelen en nieuwe vaardigheden te leren zodat zij hogerop komen in het bedrijf en meer verdienen. De huidige keukenmanager begon zijn/haar loopbaan bij Fynbos als plukker.

Alle hiervoor beschreven ondersteuning wordt betaald van de fairtrade toeslag en het geld uit het Turqle Trading Fair Trade Trust. Ook wordt hiervan het schoolgeld voor de kinderen betaald.

In de afgelopen jaren zijn de leefomstandigheden in Zuid-Afrika licht verbeterd.



Figuur 12: Medewerkers van Fynbos aan het werk op het veld © Turqle Trading

Peperteelt



Belangrijkste feiten

Capsaïcine is verantwoordelijk voor de hete smaak van pepers

De mate van hitte wordt gemeten met de Scovillescaal

De hitte van pepers verschilt per soort en vrucht en is afhankelijk van de groeiomstandigheden

De pepers en andere groenten worden elke morgen geoogst, gedroogd en verwerkt

Alle werkzaamheden worden met de hand gedaan



Spaanse pepers, ook wel chilipepers of rode pepers genoemd, behoren tot de familie van de aardappel en tomaat. De stof capsaïcine is verantwoordelijk voor de hete smaak. Pepers groeien het best in een heet en droog klimaat met regen in de winter, precies het klimaat van Zuid-Afrika.

Onrijpe pepers zijn groen, rijpe pepers oranje, geel of rood. De kleur zegt niets over de hitte van de pepers. De mate van hitte wordt gemeten met de Scovilleschaal. Deze is ontwikkeld door Wilbur Scoville in 1912. Vroeger gebeurde het testen door middel van smaaktests. Hierbij werd de gemalen peper verdund met suikerwater, net zolang tot hij niet meer als scherp werd waargenomen. Een scoville rating van 500.000 betekende dat een theelepel gemalen peper 500.000 theelepels suikerwater nodig heeft om de hitte te laten verdwijnen. Tegenwoordig wordt de hitte van pepers gemeten met een meer wetenschappelijk methode genaamd High Performance Liquid Chromatography (HPLC). Hierbij wordt de hoeveelheid capsaïcine gemeten. Pure capsaïcine heeft een hittegraad van zo'n 15 tot 16 miljoen Scoville eenheden.

Scoville waarde	Soort peper
15.000.000–16.000.000	Pure Capsaïcine ^[2]
9.100.000	Nordihydrocapsaïcine
2.000.000–5.300.000	Standaard Amerikaanse Pepperspray ^[3]
855.000–1.041.427	Naga Jolokia ^{[4][5][6][7]}
876.000–970.000	Dorset Naga ^{[8][3]}
350.000–577.000	Rode Savinapeper Habanero ^[9]
100.000–350.000	Habaneropeper ^[10]
100.000–350.000	Scotch Bonnet ^[10] , Madame Jeanette
100.000–200.000	Jamaicaanse hete peper ^[3]
50.000–100.000	Thaise peper, Malagueta Pepper, Chiltepin Pepper
30.000–50.000	Cayennepeper, Ají pepper ^[10] , Tabasco pepper
10.000–23.000	Serranopeper
7.000–8.000	Tabascosaus (Habanero) ^[11]
5.000–10.000	Waspeper
2.500–8.000	Jalapeñopeper
2.500–5.000	Tabascosaus (Tabascopeper) ^[11]
1.500–2.500	Rocotillopeper
1.000–1.500	Poblanopeper
600–800	Tabascosaus (Groene peper) ^[11]
500–1000	Anaheimpeper
100–500	Pimento ^[3] , Pepperoncini
0	Geen scherpte, Paprika ^[3]

Figuur 13: De hitte van verschillende pepers volgens de Scovilleschaal Bron: Wikipedia

De hitte van pepers verschilt niet alleen per soort (zie afbeelding), maar is ook afhankelijk van de groeiomstandigheden. Pepers die groeien in de zomer zijn heter dan pepers die in de winter groeien. De hitte verschilt ook per vrucht, de capsaicine zit vooral in de zaadlijsten en zaden. De heetste peper ter wereld is de zogenaamde 'infinity-chilipeper', die in maart 2010 door onderzoekers van de Warwick University is gemeten op 1.067.286 Scoville-eenheden.

Oogst

De groenten worden elke dag vroeg in de morgen geoogst en verwerkt in de keuken. Naast de pepers worden er bij Fynbos paprika's, tomaten, aubergines, basilicum, koriander, mierikswortel, komkommer en watermeloen verbouwd. Na de oogst worden de pepers in bakken te drogen gelegd: ze drogen een aantal dagen tot een week, afhankelijk van het weer. Hierna worden ook zij verwerkt in allerlei producten. Alle werkzaamheden worden met de hand gedaan.



Figuur 14: paprika's op het veld © Turtle Trading



Figuur 15: pepers liggen te drogen



Figuur 16: medewerkers van Fynbos aan het werk in de fabriek
© Fynbos Fine foods



Wist je dat?

*Pepperspray als werkzame stof capsaïcine bevat?
Amerikaanse pepperspray is meer dan 4000 keer zo heet als de minst hete peper.
De heetste peper ter wereld de infinity chilipeper is?
Deze is meer dan 2000 keer zo heet als de minst hete peper
Paprika's ook pepers zijn, maar een milde variant?*



Figuur 17: Een order staat klaar © Fynbos Fine Foods

3. Zuid-Afrika



Belangrijkste feiten

Ligging: Afrika

Hoofdstad: Pretoria

Oppervlakte: 29 keer Nederland

Aantal inwoners: 49 miljoen

Religie: christendom (76%) in combinatie met natuurgodsdiensten

Taal: 11 officiële talen, o.a. Afrikaans en Engels.

Nationale feestdag: 27 april



Figuur 18: Kaarten van Afrika en Zuid-Afrika © Central Intelligence Agency

Geografie:

Ligging	het uiterste zuiden van Afrika
Oppervlakte	1,219.090 km ²
Landschap	hoogvlaktes in het binnenland omringd door ruige heuvels en een smalle kustvlakte
Klimaat	gematigd subtropisch
Bedreigingen	droogte en woestijnvorming, vervuiling van de rivieren, luchtverontreiniging ten gevolge van zure regen en bodemerrosie

Demografie:

Aantal inwoners (schatting 2011)	49,004.031
0-14 jaar	28,5%
15-64 jaar	66%
65+	6%
Etnische groepen (2001)	zwarte Afrikanen 79%, witte Afrikanen 10%, gekleurd 9%, Aziatisch, 2,5%
Stedelijke bevolking (2010)	62%
Stedelijke groei (schatting 2010-2015)	1,2%
Geboortecijfer (schatting 2011)	2,3 kinderen per vrouw
Talen	11 officiële talen o.a. IsiZulu, IsiXhosa, Afrikaans en Engels
Religie (2001)	christendom 76%, hindoeïsme, islam en jodendom
Nationale feestdag	27 april Herdenking van de eerste democratische verkiezingen op 27 april 1994

Gezondheid:

Gemiddelde levensverwachting mannen (2011)	48 jaar
vrouwen	50 jaar
Zuigelingensterfte (schatting 2011)	43 per 1000
Verzorgingsgebied per dokter (2002)	1 dokter per 1428 inwoners
Nederland (2007)	1 dokter per 250 inwoners
Moedersterfte (2000)	230 per 100.000 geboortes

Onderwijs:

Alfabetiseringsgraad (2007)	86,4% (mannen 87%, vrouwen 85,7%)
Schooljaren (2004)	13 jaar (jongens en meisjes)
Percentage kinderen dat naar de basisschool gaat (1998-2004)	89% (jongens en meisjes)

Economie:

Werkloosheid (2010)	23,3%
Bevolkingspercentage dat leeft onder de armoedegrens (\$1,25 per dag) (2000-2006)	26,2%
Beroepsbevolking (2010)	17,3 miljoen
Agrarische sector (2007)	9%
Industrie	26%
dienstverlening	65%
Munt	rand
Internetgebruikers (2009)	bijna 4,5 miljoen

Mobieltjes (2009)	bijna 46,5 miljoen (ongeveer 1 per persoon)
Landbouwproducten	o.a. suiker, mais en citrus
Grondstoffen	o.a. goud, platina, chroom en ijzererts
Industrieën	mijnbouw, metaalbewerking, textiel en auto-assemblage



Wist je dat?

De vlag van Zuid-Afrika de enige vlag is met 6 verschillende kleuren?

Zuid-Afrika 3 hoofdsteden heeft: Kaapstad, Bloemfontein en Pretoria?

In Kaapstad zetelt het parlement, in Pretoria de regering
en in Bloemfontein het hoogste rechtscollege



De Y staat voor de convergentie naar één verenigde natie?

Zwart, geel en groen zijn de kleuren van het Nationaal Afrikaans congres

Rood, wit en blauw de kleuren van de Nederlandse en Engelse vlag
die in de koloniale tijd over Zuid-Afrika heersten

Officieel hebben de kleuren geen officiële betekenis,
maar officieus wordt er wel degelijk betekenis aan toegekend:

rood staat voor het bloed

blauw voor de lucht en de oceaan

groen voor het land

geel voor de natuurlijke rijkdommen

zwart symboliseert de zwarte Afrikanen

wit de witte Afrikanen

