

COOPETARRAZÚ

MÁS QUE UN CAFÉ DE CALIDAD

Coopetarrazú, Cooperativa de Caficultores y de Servicios Múltiples de Tarrazú RL es una cooperativa de pequeños cafetaleros costarricenses que procesa y vende café producido en forma sostenible. Fuertemente arraigada en el territorio, Coopetarrazú también gestiona supermercados, vende materiales agrícolas, financia cosechas y brinda asistencia técnica a los caficultores miembros de su entidad.

La Cooperativa fue fundada en 1960 por 228 pequeños caficultores de San Marcos de Tarrazú. Hoy día cuenta con cerca de 4.000 asociados, siendo catalogado su café entre los mejores del mundo, gracias a su nivel de acidez favorable y a su excelente cuerpo y sabor.

Uno de los sellos de identidad de esta cooperativa es su fijación por la investigación en procesos de cultivo, beneficiado y tueste. En 2013, Coopetarrazú compró la finca 'Hacienda Cafetalera' donde actualmente desarrolla diversos proyectos de investigación. En cooperación con el Instituto del Café de Costa Rica, ICAFE, y otras instituciones, la cooperativa investiga el desarrollo de la productividad y la validación de características como resistencia a la Roya, distancia de siembra o respuesta a podas, de hasta cincuenta y cinco variedades de café diferentes.

Los procesos de gestión de calidad de Coopetarrazú cuentan con certificaciones como Fairtrade y Rainforest Alliance y el reconocimiento de la comunidad cafetera mundial. Ricardo Hernández es el orgulloso gerente de esta cooperativa y con él hemos hablado de su entidad y lo que la hace un referente.

¿Cuál es la misión y función de Coopetarrazú?

Somos una cooperativa dedicada a proveer café TARRAZÚ de alta calidad al mercado, mediante el desarrollo de una actividad cafetalera económica, social y ambientalmente sostenible, que contribuya al mejoramiento de la calidad de vida de los asociados, asociadas, colaboradores y colaboradoras, de la Cooperativa y de la población en general, en el área de influencia de Coopetarrazú, a través del acopio, procesamiento, comercialización de café y la oferta competitiva de productos y servicios para la producción y el hogar.



¿Cuál es el perfil de sus asociados?

Los asociados productores de Coopetarrazú son pequeños productores de café, el 80% de ellos tienen menos de 4 hectáreas de terreno, un 14% menos de 10 hectáreas y tan solo un 6% más de 10 hectáreas. Son productores muy arraigados a sus tierras y apasionados por lo que hacen. El total de terreno de café de todos nuestros asociados suma 12.336 hectáreas.

¿Qué los hace diferentes del resto de cooperativas?

Lo que nos hace diferentes es el servicio que brindada la cooperativa a nuestros casi cinco mil asociados tanto en el área administrativa como en el recibo, proceso y venta de sus cafés. También es importante mencionar que la cooperativa brinda servicios de crédito a todos sus asociados, el crédito solicitado por los asociados en la mayoría de los casos es utilizado para el garantizar el mantenimiento de sus fincas.

¿Cuál ha sido su mayor desafío en sus años de existencia?

El crecimiento logrado de los últimos 10 años de la cooperativa donde paso de recibir y procesar 140 mil fanegas al año a 250 mil fanegas de café de alta calidad. Otro de los desafíos más importantes ha sido el poder vender y exportar más del 75 % de nuestro café directamente al extranjero.

¿Cuál ha sido el resultado de su cooperativa en esta cosecha?

Se estima una disminución de la cosecha de entre un 20% a un 25% , sin embargo, hemos tenido excelentes resultados en el recibo de café de este año, ya que, al día hoy se han ingresado más de 200 mil fanegas en Coopetarrazú. En cuanto a la calidad recibida debido a las buenas condiciones del clima y algunos otros factores que influyen podemos decir que la calidad del café ha sido excelente para la cosecha actual.

Uno de sus cafés más valorados es el La Pastora Tarrazú ¿Cómo es este café? ¿Están satisfechos con sus ventas en el mercado español?

El café "Pastora Tarrazú" es producido entre los 1.450 y 1.800 metros de altura de promedio y se distingue por su color verde azulado, su alta acidez, su excelente cuerpo, su intenso aroma a chocolate y su taza balanceada. Las condiciones climatológicas y suelos de la región de Tarrazú hacen que este café sea de excelente calidad.



ORÍGENES COOPETARRAZÚ

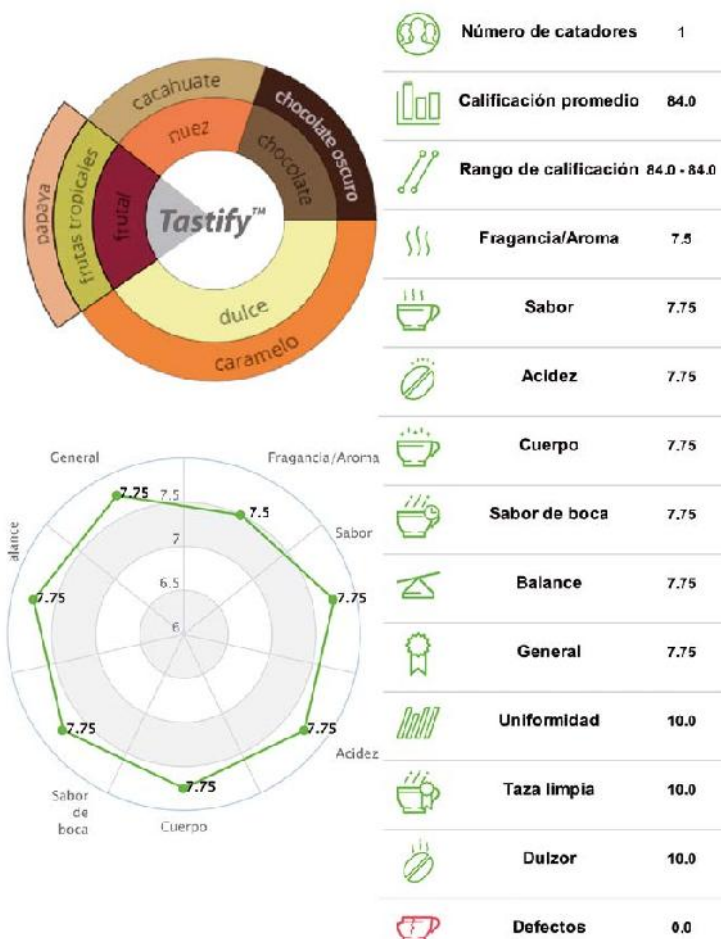
Estamos muy satisfechos de poder vender nuestro café en el mercado español, específicamente por medio de nuestros principales compradores de café "Pastora Tarrazú" de ese país. Por un lado, ICONA Café, que está haciendo, además, un gran trabajo en la promoción y mercadeo de esta marca, y por otro, Productos Solubles PROSOL. Ambas firmas son compradores muy importantes para Coopetarrazú, ya que, contribuyen enormemente en la venta de nuestro café en España. También es importante mencionar que tenemos una relación directa con nuestros clientes y estamos muy entusiasmados y felices por poder seguir haciendo negocios en el futuro con ellos

¿Como ve el mercadeo de café de costa Rica a corto y medio plazo?

A corto plazo existe muy poco café disponible Tarrazú, y a medio plazo no será mucho el crecimiento de café disponible, por lo tanto, seguirá siendo muy estratégico el tema de los precios y diferenciales del mercado de café.

MEDALLA AL MÉRITO CAFETALERO

Coopetarrazú recibió en 2015 la Medalla al Mérito Cafetalero. Este es un reconocimiento a su contribución a la investigación en procesos de cultivo, beneficiado y tueste; y sobretodo, también, a su trabajo a favor del bienestar social, económico y ambiental de sus asociados y población de influencia. Esta distinción la otorga el sector cafetalero costarricense para exaltar los méritos de personas físicas y jurídicas que han aportado grandes beneficios en los procesos que involucran desde la plantación hasta el procesamiento del café. La elección de Coopetarrazú como merecedora de este premio demuestra la importancia y reconocimiento alcanzado por esta cooperativa entre sus colegas.



eunasa group

LLÉVATE EL CAFÉ
DONDE QUIERAS

K L A S S I C



K O M P A C T



Cafflano
FOR GREAT COFFEE



www.eunasa.com