



el café en la hostelería

En el año 2001 se consumieron en España 183.365.429 Tn. de café, lo que equivale a unas 25.000 millones de tazas y unos 18.030 millones de euros. Desde hace unos siete años, estas cifras aumentan sin parar, a la vez que han empezado a proliferar en nuestras calles y plazas cafeterías, coffee-shops, tiendas especializadas y publicaciones dedicadas a esta infusión. El incremento del valor del café a través de la exaltación de su calidad –tal y como se ha llevado a cabo en otros sectores, como el del vino- se ha convertido en uno de los mejores y más importantes impulsos para el mercado nacional de este producto, así como en uno de los principales ejes de promoción de la cultura del café.

La hostelería dinamiza el mercado del café

Sin duda, uno de los sectores que más ha contribuido y a la vez más se ha beneficiado de esta incipiente “moda” del café, ha sido la hostelería, quien ya copa el 45,1% del total del café tostado consumido en nuestro país, y el 7,4% del total del café soluble, porcentajes, éstos, de los más altos a nivel europeo. Evidentemente, las cafeterías y los establecimientos especializados son los dos subsectores consumidores más importantes de este producto. Según el Anuario Empresarial del Turismo y Hostelería, en nuestro país existen 300.000 establecimientos donde tomar café. De éstos, 230.000 son bares, 13.000 cafeterías, y cerca de 500 son establecimientos del tipo coffee-shop, locales donde, no sólo se puede degustar café sino, también, donde se pueden adquirir para su posterior consumo en el hogar algunas de las mejores calidades de este producto, sobretodo cafés arábicas. La mayoría de estos locales especializados se rigen por el régimen de franquicia, una excelente vía de negocio que ha dinamizado, como en su momento ocurrió con los fast-food, el sector de la restauración.

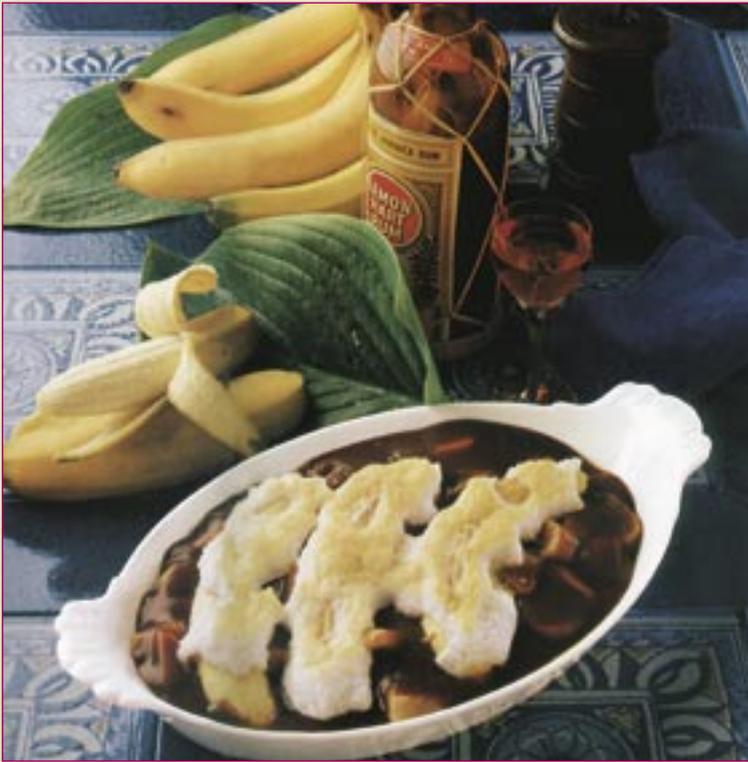


Tendencias

La proliferación de coffee-shops y cafeterías franquiciadas se prevé creciente y muy positiva para el sector ya que propician la creación de una cultura de conocimiento y distinción de los diferentes tipos de grano que favorecen el cambio en los hábitos de compra, sobretodo hacia los cafés de más alta calidad. De momento, sin embargo, la mezcla de café natural y torrefacto al 80-20% sigue siendo el tipo de café más utilizado en la restauración, siendo los cafés arábicas, sobretodo Brasileños y Colombianos, los más empleados para conseguir estas mezclas. Este dato es especialmente remarcable, ya que contrariamente a lo que sucede en la hostelería, en el sector de la alimentación se tiende más al consumo de cafés robustas.

Teniendo en cuenta, pues, que cerca de la mitad del café que se consume en España se toma fuera del hogar, y que éste es uno de los productos más rentables en la hostelería –según los casos los márgenes de beneficio se sitúan entre un 1.200 y un 2.000%- parece lógico pensar que de este sector depende buena parte del futuro del café en nuestro país. El uso de una buena materia prima, la practica de una correcta preparación, de un buen servicio, y porque no, de un correcto conocimiento sobre el producto con el que se trabaja y sobre el café en general serán, y de hecho ya lo están siendo piezas claves que condicionaran y condicionan al cliente a elegir uno u otro establecimiento en el momento de decidirse a tomar un café. Una buena experiencia, puede asegurar al restaurador la fidelización del cliente; a éste, la satisfacción de saberse catador de algo bueno; y a la industria cafetera la certeza de encontrarse ante un próspero mercado.





El café salta la barra

El espíritu café-cultura ha empezado a invadir cafeterías y bares, pero también restaurantes, coctelerías y heladerías, donde los chefs y barmans más ocurrentes están descubriendo la infinidad de posibilidades que ofrece este producto. La innovación y las ideas portadoras de nuevos conceptos se están imponiendo con éxito, y el público consumidor ha demostrado saber apreciar a quien las promueven. Combinados de café, postres donde la presencia de este producto resulta exquisita o platos de carne y algunos de pescado en los que el café aparece en forma de salsa, coulis, caramelos,... han aparecido en innumerables cartas de establecimientos de restauración, donde, sabiamente, han decidido no perder el tren del café.

Susanna Cuadras

