

SISTEMAS VENDING



ENTREVISTA

JUAN JOSÉ MACH

Director del Comité de Proveedores de Aneda

El café es el producto estrella del vending en España. El 58% de las máquinas de expedición automática de nuestro país sirven café, estimándose el consumo actual de este producto a través de este canal, en cuatro millones de tazas diarias y el 10% del total de café que consumimos al año.

De hecho, el consumo de café a través del vending no ha dejado de crecer desde 2014, y lo ha hecho de la mano de mejoras importantes en el diseño de equipos y calidad de bebida. El sector se enfrenta, ahora, a nuevos retos marcados por la tecnología y el nuevo gusto por bebidas con café y a los que el sector ya ha empezado a dar respuesta. De todo ello hemos hablado con Juan José Mach es Director del Comité de Proveedores de Aneda, la Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos que agrupa a los profesionales del sector del Vending, fabricantes, importadores, distribuidores y operadores de máquinas. Aneda representa, coordina y defiende los intereses de sus miembros en todo el territorio nacional y trabaja para su misión es trabajar en beneficio del conjunto del sector, en pro de su desarrollo y fortalecimiento y también de una mayor visibilidad, que ayude a mejorar percepción que contribuya al desarrollo del sector.

¿QUÉ SE ENTIENDE POR VENDING?

Vending, se utiliza para denominar el sistema de venta a través de

máquinas expendedoras accionadas mediante sistemas de pago. Se utiliza también para hacer referencia al sector que engloba a todas las compañías que lo componen, desde la fabricación y venta de productos y servicios hasta la gestión de los mismos.

¿QUÉ PORCENTAJE DE CONSUMO SE LE ATRIBUYE AL SEGMENTO DE CAFÉ DE VENDING EN EL TOTAL DE CONSUMO DE CAFÉ EN NUESTRO PAÍS? Y A NIVEL MUNDIAL. ¿CUÁL HA SIDO LA EVOLUCIÓN EN ESTOS ÚLTIMOS AÑOS?

En España, las últimas cifras están alrededor del 10% del total de café consumido. Estadísticamente se encuentra clasificado en el café que se consume fuera del hogar. Después de la crisis, donde el desempleo tuvo un impacto negativo en el consumo, este se ha recuperado, y desde 2014 el consumo de café en el vending está creciendo claramente.

CON EL PRIMER TRIMESTRE DE AÑO SUPERADO. ¿CÓMO SE PRESENTA EL 2017 PARA EL SECTOR?

Tenemos muy buenas sensaciones para 2017. Hemos cerrado 2016 con un incremento de ventas de máquinas expendedoras del 16% respecto a 2015, de las cuales la mayor parte corresponde a máquinas de café. Es una tendencia que seguimos desde 2014, una vez sorteada la crisis, y es la que esperamos mantener en 2017.

“UN 10% DEL CAFÉ QUE SE CONSUME EN ESPAÑA SE SIRVE EN MÁQUINAS DE VENDING”

¿CUÁLES SON LAS UBICACIONES PREFERENTES EN NUESTRO PAÍS PARA LA UBICACIÓN DE LAS MÁQUINAS DE VENDING?. EN CONCRETO, LAS DE CAFÉ ¿EN QUÉ TIPO DE UBICACIONES TIENE MÁS PRESENCIA?

Empresas, instituciones, oficinas, universidades, aeropuertos, hospitales, centros privados, organismos públicos..., cada día más de 20 millones de personas utilizan productos y servicios a través de máquinas de vending.

En el caso de las máquinas de café, su presencia es mayoritaria en empresas, cumpliendo una función esencial y práctica, proporcionando cafés y bebidas calientes en el propio centro de trabajo.

¿CUÁL ES EL PERFIL TIPO DEL CONSUMIDOR DE CAFÉ DE VENDING? ¿CUÁNTOS CAFÉS AL DÍA SE ESTIMA QUE SE SIRVEN EN ESPAÑA A TRAVÉS DE ESTE CANAL?

Una persona de entre 30 y 64 años y que consume el café en su lugar de trabajo, se corresponde con el perfil más consumidor de café, seguido del colectivo de personas de entre 20 y 29 años. Los hombres consumen más cafés en las máquinas expendedoras que las mujeres. Se consumen unos 4 millones de cafés diarios a través de máquinas expendedoras.

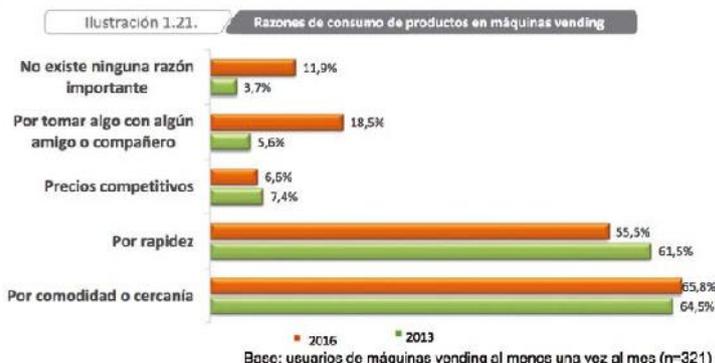
¿COMO SE DISTRIBUYE LA DEMANDA DE CAFÉ EN ESTAS MÁQUINAS POR TIPO DE PREPARACIONES?

El mercado es mayoritariamente espresso, el 92% corresponde a café tostado utilizado por máquinas que elaboran café espresso, y el 8% corresponde a café soluble. Las capsulas empiezan a ser relevantes en el sector. A partir de aquí entran en juego también las preparaciones con leches y/u otros productos solubles.

¿CUÁL ES EL PARQUE ACTUAL DE MÁQUINAS DE VENDING EN ESPAÑA? ¿QUÉ CANTIDAD SON DE CAFÉ?

Si hablamos de vending de alimentación el parque es de unas 360.000 unidades de las cuales más de 190.000 son de café

Satisfacción, comportamiento y expectativas del consumidor



- Incremento de las personas que consumen productos por motivos sociales.
- Incremento del público que consume productos por comodidad o cercanía.

Fuente: ANEDA

¿CUÁL HA SIDO LA EVOLUCIÓN DE ESTE PARQUE EN LA ÚLTIMA DÉCADA?

Ha habido variaciones en el mix de productos como consecuencia de los desarrollos de los fabricantes de máquinas por un lado y de las compañías operadoras por otro lado, buscando hacer la oferta hacia los consumidores lo más completa posible, que ha llevado a un incremento de máquinas de

espirales (multiproducto) en detrimento de máquinas únicamente de bebidas frías, y a una mayor participación de las máquinas freestanding en la categoría de máquinas de café, una gran concentración en máquinas de café espresso, y la incorporación de máquinas de capsulas.

¿QUÉ NOVEDADES MÁS IMPORTANTES HAN CARACTERIZADO LA EVOLUCIÓN DE LAS MÁQUINAS DE CAFÉ DE VENDING EN ESTE PERÍODO? ¿EN QUÉ PUNTO NOS ENCONTRAMOS AHORA? ¿CUÁLES SON LAS TENDENCIAS EN EL ÁMBITO DE ESTAS MÁQUINAS?

Desde el punto de vista técnico, mejoras orientadas hacia la conservación y elaboración del café, como he dicho antes, además de grupos de café con dosis variables, con sistema de auto-compactación, control de dosificaciones, sistemas de batidores de alto rendimiento, innovaciones en calderas y molinos, etc. Los fabricantes de productos solubles están ampliando la oferta

cafès
Cornellà

INNOVACIÓ I PASSIÓ
PEL CAFÈ DES DE 1920

Cafès gourmet
Maquinaria para hostelería
Servicio técnico propio



Calle Castelar, 62.
50.013 Zaragoza
Tlf. 976 411 937 - Fax 976 411 447
cafes-ays@cafes-ays.com
www.cafesays.es

de productos para ser preparados por una maquina vending. Por otro lado, se han incorporado maquinas con dos molinos, un mayor número de contenedores de productos solubles, sistemas de distribución automática para varios tipos de capsulas, incorporación de interfaces capacitivos, táctiles, prácticos e intuitivos, superficies de comunicación con iluminación led, nuevos sistemas de pago, control y telemetría, etc.

¿CÓMO SE REALIZA LA EXTRACCIÓN DEL CAFÉ EN UNA MÁQUINA DE CAFÉ DE VENDING?

La extracción de café espresso en una máquina de Vending se realiza a través del grupo de café que normalmente está realizado en resinas termoplásticas y termoestables, que aseguran una temperatura uniforme en la cámara y una baja incidencia en la temperatura de erogación por causa del uso intensivo del mismo. Existen dos formas diferentes de erogar, en función del grupo de café utilizado.

De arriba abajo al igual que en las maquinas tradicionales de hostelería, el agua incide en la pastilla de café por la parte superior y atraviesa la pastilla saliendo por la parte inferior de la misma.

De abajo hacia arriba, el agua se introduce por la parte inferior de la cámara y acaba saliendo por la parte superior de la cámara una vez a empapado totalmente la pastilla de café. Este último método puede obtener mayores rendimientos del café extrayendo más sabores y sustancias que en el método anterior.

¿QUÉ FACTORES INFLUYEN EN LA CONSECUCCIÓN DE UN BUEN CAFÉ EN LA MÁQUINA DE VENDING?

Los factores que influyen son prácticamente los mismos que en las maquinas tradicionales espresso de hostelería.

Tipo de café utilizado (natural, mezcla, orígenes, etc.)

Estado del café (torrefacción, fecha de envasado, conservación,)

Molienda (tipo de fresa, grado de molido, revoluciones del motor.)

Gramos utilizados para realizar el café.

Tipología de grupo de café utilizado.

Erogación (nivel de presión utilizado, pre-infusión, temperatura).

Ubicación de la máquina (temperatura ambiente, humedad, etc.)

Limpieza y mantenimiento de la máquina.

¿QUÉ TIPO DE TOSTADORES PROVEEN AL SEGMENTO DEL CAFÉ DE VENDING?

Exactamente los mismos que proveen a cualquier otro canal. El tejido de tostadores en España es amplio, y todos ellos pueden proveer al sector. Obviamente, hay algunos tostadores que prestan más atención al canal que otros por el volumen que este está significando, o bien por su estrategia en el mercado.

¿PARA ESTAS MÁQUINAS, EXISTE ALGÚN TIPO DE CAFÉ MÁS CONVENIENTE?

Las máquinas de vending, aceptan cualquier tipo de café, exactamente igual que cualquier otra máquina de café. Es una elección de la compañía operadora, y no existe ninguna limitación.

ESPRESSO, CALIDAD Y PRECIO

¿EN QUÉ ESTÁNDARES DE CALIDAD SE MUEVE EL CAFÉ DE VENDING?

El vending es un canal de venta como cualquier otro, y de la misma manera se pueden encontrar distintos tipos de ofertas y distintos niveles de calidad, exactamente igual que en cualquier otro canal de distribución.

Hay compañías operadoras que ofrecen distintos tipos de calidades para que el consumidor elija, por ejemplo, el café estándar con una calidad media y otro café de calidad superior como café Premium. Hay compañías que compiten más por precio y seleccionan cafés más económicos, y afortunadamente, hay cada vez más compañías que basan su estándar en un café de calidad.

En definitiva, no es diferente de cómo se mueven otros canales de venta, existen diferentes propuestas de calidad, y es el consumidor el que elige lo que consume.

Lo que si podemos resaltar como

una ventaja muy importante en el vending, respecto a otros canales de venta en cuanto a la elaboración del espresso, es que en el caso del Vending prácticamente el 100% de las máquinas que dispensan café en grano lo hacen moliendo al momento de forma instantánea, lo que asegura a priori, una mayor frescura del café y menor oxidación.

¿CALIDAD Y PRECIO SON COMPATIBLES EN EL SEGMENTO VENDING?

Como ejemplo, tenemos la nueva corriente de ofrecer dos alternativas de café en el mismo emplazamiento, que surge en algunas ocasiones. Está apoyada por el uso del doble molino, que permite el uso de un café básico en uno de los molinos y uno superior en el otro molino. Lo que le permite al operador ofrecer dos calidades a dos precios diferenciados. O la utilización de café en grano molido al instante, y capsulas de café en la misma máquina.

En cualquier caso, el vending es un sector que vende sus servicios generalmente a un precio razonable comparado con otros canales de venta. En ocasiones hay una tendencia a asociar precios competitivos a una menor calidad, o a no tener la misma percepción de calidad de un producto, si un precio no es más alto. Esto es una cuestión de percepción y ocurre en todos los canales y mercados. En el caso general del vending, en concreto en las máquinas de café, la calidad y el precio no solo son compatibles, sino, que quizá aquí nos encontramos con uno es uno de los mejores ejemplos, para demostrar se pueden elaborar y suministrar cafés de calidad a precios más competitivos que en otros canales. En una máquina de vending, hoy día, podemos consumir excelentes cafés, con una elaboración perfecta, a precios muy razonables.

¿LA NUEVA REALIDAD DEL CAFÉ, EN CUANTO A ORÍGENES DIFERENCIADOS Y NUEVAS PREPARACIONES, QUE INCIDENCIA TIENE EN EL SECTOR DEL CAFÉ DE VENDING?

Generalmente se utilizan robustas y arábicas básicos, Vietnam, Brasil, etc.,

aunque en el segmento Premium, podemos encontrar orígenes seleccionados (fincas) Nicaragua, Colombia, Honduras, etc. En cuanto a las preparaciones de nuevas bebidas, las máquinas Vending permiten gran cantidad de presentaciones diferentes, gracias a la posibilidad de combinar los cafés con gran variedad de solubles diferentes, lo que ofrece una variedad de recetas muy amplia.

¿QUÉ DIFERENCIAS Y SIMILITUDES EXISTEN ENTRE EL MERCADO DE CAFÉ DE VENDING DE NUESTRO PAÍS Y EL RESTO DEL MUNDO?

Las principales similitudes en cuanto a tipo de preparación del café las encontramos en países latinos y con cultura orientada hacia el café espresso, como Italia, Portugal y una gran parte de Francia, donde el café espresso mantiene una cuota mayoritaria del mercado, como en España. Las diferencias con estos países de nuestro entorno son que en Portugal y en Italia, el consumo de espressos muy cortos es muy superior, que en Portugal se combina muy poco con leche y que en España casi el 80% de los cafés incorporan leche en su preparación.

OBJETIVOS Y RETOS

¿LA IMAGEN DEL SECTOR Y LA PERCEPCIÓN DE LOS CONSUMIDORES SOBRE EL CAFÉ DE VENDING ESTÁ CAMBIANDO?

Sin duda, la innovación en la industria del sector en cuanto a la conservación y elaboración del café, el trabajo realizado en los aspectos técnicos como la estabilidad térmica, el grado de molido al instante del café en grano, el control de la presión, el prensado y compactado, la crema, etc., orientados hacia la perfecta extracción del espresso están contribuyendo a una mejor valoración por parte de los usuarios. Por otro lado, están los tostadores, ampliando cada día su oferta de cafés, y las compañías operadoras ofreciendo al consumidor la opción de escoger entre distintivos tipos de preparación de café, diferentes blends, etc.. Aun así, entendemos que todavía se puede mejorar la imagen y su percepción, y aquí los medios de comunicación, también

juegan un papel importante.

LA CONECTIVIDAD, TECNOLOGÍA IOT, ELECTRÓNICA, ¿COMO ESTÁ INCIDIENDO EN EL DESARROLLO DEL SECTOR?

La telemetría o la monitorización a distancia de la máquina. Existe interés por parte de los operadores hacia la telemetría. Su nivel de implementación es todavía muy bajo, aunque se espera que aumente debido a la mayor oferta de soluciones por parte de los fabricantes de sistemas, una mayor tecnología y costes más reducidos. Las líneas m2m han disminuido costes y actualmente es posible realizar la monitorización de la máquina de forma remota a un precio mucho más asequible.

Las máquinas se deben desarrollar con protocolos de comunicación comunes a todos los fabricantes, que permitan la conectividad con cualquier periférico de gestión y/o control fabricado para el sector. Los sistemas de pago que soportan las máquinas de Vending son prácticamente todos (moneda, billetes, tarjeta de crédito, pago por móvil, NFC, etc.) y las máquinas se fabrican ya adaptadas para el trabajo con ellos a través de los diferentes protocolos de comunicación existentes.

¿QUÉ RETOS TIENE POR DELANTE TIENE EL SECTOR DEL CAFÉ DE VENDING EN NUESTRO PAÍS?

Divulgar las ventajas y virtudes de sector como colectivo y su contribución como canal de distribución en nuestra sociedad, y continuar innovando e informando para conseguir una mayor visibilidad y una mejor percepción que contribuya al desarrollo del sector.

VENDIBÉRICA 2017

ESTE AÑO SE CELEBRARÁ UNA NUEVA EDICIÓN DE VENDIBÉRICA. ¿CÓMO SE PRESENTA?

Esta va a ser es la cuarta edición, se celebrará del 18 al 20 de octubre, en el recinto ferial de Ifema de Vendiberica y está promovida por Aneda, por lo que las expectativas son muy altas. Vendiberica no ha dejado de crecer desde la primera edición, y

en esta edición esperamos alcanzar los 150 expositores, y superar los 9.000 visitantes. Vendiberica, se consolida cada vez más como una de las mayores plataformas europeas del sector, y es sin duda el principal encuentro entre la oferta y la demanda del vending. Es la gran fiesta del sector.

¿QUÉ NOVEDADES NOS PUEDE AVANZAR?

Se celebrará en coincidencia con EAT2GO, el primer y único evento especializado dirigido al sector del FOOD DELIVERY & TAKE AWAY, así como con FRUIT ATTRACTION, con el objetivo de aprovechar las sinergias con estos otros salones, como son la convocatoria de Food Delivery Restaurants, Take Away Stores, Hotels&Catering, Bakeries&Sandwich, Food to go Chains, y en general el sector HoReCa. Estamos trabajando en las jornadas técnicas y actividades que se desarrollaran durante el transcurso de Vendiberica, y en breve comunicaremos el calendario de las mismas. De momento podemos confirmar que día 19, en el ecuador de Vendiberica, Aneda celebrara su tradicional Noche del Vending, y que una de las jornadas de Vendiberica estará dedicada al café, será el día del café, y se desarrollaran diversas actividades.

SUSANNA CUADRAS



FÓRUM CAFÉ participará por segunda ocasión en el **Día del Café de Vendiberica** que se celebrará el 18 de octubre y que tendrá como gran aliciente la celebración del Campeonato de Baristas de la Comunidad de Madrid. **FÓRUM CAFÉ** organizará, además, una actividad entorno al café de vending, y las propiedades sensoriales de esta bebida en taza.

MERCADO DEL CAFÉ

En el meridiano del año, la actualidad del mercado del café viene alimentada por la contraposición de noticias generadas desde el sector productor y el sector financiero. No es un escenario nuevo pero por ello no deja de ser exasperante para muchos, que ven limitados sus movimientos por la incertidumbre que provoca esta situación.

Por un lado llegan noticias optimistas sobre la disponibilidad de café. Según las estimaciones actuales de producción, la cosecha mundial de café de esta temporada rondaría entre los 150 y los 155 millones de sacos, una cantidad suficiente para cubrir, y parece que de sobras, la demanda actual. Y es que si bien nos encontramos en el ciclo bajo de producción brasileña (el café tiene un ciclo bienal, por lo que se intercalan los años de buenas y malas cosechas, un fenómeno que, parece, en esta ocasión se ha interrumpido), la cosecha de arábicas en este país está resultando excelente, gracias a una buena climatología y ausencia de enfermedades en las plantaciones, lo que avalaría el pronóstico de que estamos sobradamente cubiertos. La situación, sin embargo, difiere algo en el caso de los conilonos (robusta brasileño) ya que la creciente e imparable demanda del consumo interno en el país merma lo disponible para el mercado exterior.

Y en convivencia con estas noticias, la otra cuestión que alimenta el mercado del café son los movimientos financieros - a veces más impredecibles que la propia cosecha - actualmente con subidas y escasas bajadas, lo que que está favoreciendo el mantenimiento de precios y diferenciales de compra al alza, provocando, en muchos casos, la retención de la voluntad de compra de los torrefactores. Mientras, la perspectiva de los fondos especuladores, poco activos en las últimas semanas, se materializa en una posición neta larga de 11.000 lotes en NY y de 38.000 lotes en Londres. Paralelamente, Vietnam empieza a salir de la inactividad provocada por las fiestas del nuevo año. La recuperación es lenta a pesar de que las celebraciones fueron hace cerca de tres meses y medio atrás y eso que según fuentes fiables del sector, para este ciclo 2017/2018, el país será deficitario en 4 millones de sacos. Esto afectará a precios y diferenciales en la Bolsa de Londres, a pesar, incluso, de los incrementos de producción previstos en otros orígenes como Indonesia, India o Costa de Marfil.

En resumen, vamos a pasar el resto del año recibiendo noticias de excedente de arábica y escasez de robustas, lo que puede convertir el 2017 en un año complicado para las industrias tostadoras cortas en compras de esta segunda variedad de café.

En relación a las transacciones y moneda, parecía que nos acercábamos a una estabilidad de comercio entre tres potencias: EEUU, Rusia y China, pero los recientes acontecimientos bélicos y comerciales no hacen por más que dar rienda suelta a los pronósticos que indican una inminente ruptura del equilibrio alcanzado, con consecuencias directas en el comercio internacional y la cotización del dólar en las compras de café. Entretanto, y como si esto fuera poco, nos encontramos en etapa de elecciones en varios países europeos y de movimientos financieros provocados por el Brexit que, según

los analistas, traerán como consecuencia una variación de la paridad Euro-Dólar que afectará, también, al precio de compra del café.

Toda esta situación no hace por más que avivar el desconcierto de los pequeños torrefactores que no saben si comprar lo justo y necesario por meses, alargarse por semestres a la espera de las noticias de la nueva cosecha, comprar diferenciales anuales, sin cerrar meses cuando el dólar alcance los 1,13, por ejemplo (como así ha sucedido), o proteger las compras hechas con seguros al alza o a la baja que puedan minimizar los cambios que se están produciendo constantemente. Los cafés más económicos en un mercado en el que cada vez más prima la calidad empiezan a no ser una opción y es que las calidades más económicas comportan mezclas de varias haciendas, mezclas de cosechas de años anteriores y acaso, mezcla con cafés de otros orígenes y procedencias, difíciles de controlar y por tanto de asegurar unos estándares mínimos y regulares de calidad.

BRASIL

A estas alturas de año, y como es ya costumbre, la guerra de cifras sobre la próxima cosecha brasileña comienza, y es difícil saber qué pasará en realidad. Hace unas semanas, por ejemplo, Rabobank, publicaba su última estimación, que coloca la cosecha en 49,2 millones de sacos (36,2 de Arábica y 12,5 millones de Robusta). Paralelo a estas estimaciones de Rabobank, Safras&Mercado, la publicación especializada brasileña, ha puesto su estimación en 51,1 millones de sacos.

Por otro lado, el ministerio de comercio de Brasil ha aprobado finalmente, y en cantidades muy limitadas, la importación de café Robusta para su transformación en soluble, y con la obligación de su exportación. Cuando las primeras noticias de la intención del gobierno de Michel Temer de autorizar la importación de café de Vietnam salieron a la luz en Brasil, el sector productor. La intención de la medida gubernamental era contrarrestar la caída de la producción de café robusta utilizada para la producción de instantáneo. La escasez generó un aumento del

14,9% del precio de este café el año pasado, y del 20% del café molido.

En Sur de Minas y el norte de Sao Paulo, la cosecha ha arrancado este mes de junio y las muestras que se han empezado a recibir, por el momento, revelan un alto porcentaje de cribas grandes, aunque es temprano para extrapolar resultados.

Brasil embarcó 2.044.509 sacos de café en el primer trimestre de este año (marzo 2017) frente a los 1.705.000 de 2016. En moneda, el país pronosticó una inflación para el 2017 del 3,9%, muy por debajo del objetivo del 4,5%. El crecimiento del PIB será del 0,5€ desde el 0,8% de año anterior.

VIETNAM

El gobierno vietnamita y el sector han oficializado el receso de café vietnamita disponible en el mercado. El Viceministro de Agricultura de este país, ha anunciado que a causa del clima adverso en las zonas cafetales el año pasado y principios de este, se ha producido una floración temprana que limitará la cantidad de producción de café por hectárea en la cosecha 2017/2018. VICOFA, por su parte, prevé que las exportaciones pueden caer entre un 25 y un 30%. Estas son las informaciones oficiales... Mientras en la operativa, los almacenes de alrededor de la capital están llenos a reborar de café. Cafecontrol calcula en medio millón de toneladas el café retenido, un 50% más que el año pasado. Este café está, sobretodo, en almacenes francos en los puertos y en las estadísticas figura como exportado, estando en manos de grandes tostadores y traders. En este momento, Vietnam no tiene prisa en vender, y la esfera condiciona posiblemente futuras alzas. La exportaciones aún y así, siguen a buen nivel como lo avalan las 180.000 toneladas en marzo, último dato oficial de la Autoridad Fitosanitaria. Los precios siguen estables y altos, llegando a valores de 2.050 a 2.080 dólares por tonelada para cafés en general de baja calidad que les ha obligado a paralizar las exportaciones a la India (para la producción de solubles). Es decir, las noticias del Sudeste asiático en materia de café y otras materias primas son confusas, contradictorias y poco convincentes. El hecho de no importar a India productos de Vietnam, se debe también a que este último ha vetado la llegada de cacahuetes, judías y cacao por contener pequeños bichitos vivos como el gorgojo o la cucaracha... En fin, la balanza comercial es favorable a la India con 5.260 millones de dólares frente a los 2.500 de Vietnam.

En resumen y en referencia directa a Vietnam, hará falta seguir de cerca la evolución del café de este país en los próximos meses, ya que este origen entra en más del 50% en las compras de España, para cafés solubles, cafés oferta y café torrefacto básicamente.

MERCADO

LOS MEJORES CAFÉS TIENEN MEDALLA DE ORO



¡Entra en nuestra nueva web y disfruta de las ventajas exclusivas del club!

www.productosdelcafe.com



CENTROAMÉRICA Y COLOMBIA

Según datos de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, entre enero y abril del presente año, la producción de café en este país, mayor productor mundial de café arábico suave lavado, ha sido de 4,4 millones de sacos de 60 kilogramos, un aumento de 4,8% frente a los 4,2 millones de sacos producidos en igual periodo del año anterior.

En este mismo periodo (enero-abril), las exportaciones superaron los 4,4 millones de sacos, 4% más frente a los más de 4,2 millones sacos exportados en el primer cuatrimestre de 2016.

Según diversos analistas internacionales, la cosecha colombiana va a sobrepasar los 15 millones de sacos, fenómeno que está relacionado con un buen programa de replantación de árboles, un meticuloso cuidado de las plantaciones, una buena financiación de los productores y una buena protección de precios a la exportación, sobretodo, en comparación con sus países vecinos. Es evidente que durante años, y después de la grave afectación de cafetos provocada por la roya hace algunos años, las cosechas bajas de 7 millones de sacos eran un lastre para la economía colombiana. Sin embargo, pocos años después, las decisiones tomadas y los cambios emprendidos, han revertido totalmente la situación, lo que está aportando un valor competitivo extra al café de este origen, sobretodo en comparación a sus países vecinos. Por ejemplo, Guatemala, con 343.000 sacos, ha incrementado, sólo, un 1,3% la cifra de 2016.

En México la dinámica es muy similar, aunque ya se ha hecho público la intención de la Secretaria de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural (Sagarpa) para pasar de 2.2 millones de sacos de grano en 2016 a 4.5 millones para el periodo 2018-2019.

Actualmente, el mexicano consume cerca de 1.4 kilogramos per cápita, y el país crece de 1.5 a 2 millones de consumidores cada año. En contraste, la producción nacional para abastecer el mercado disminuirá 8% en el periodo 2016 a 2017, de acuerdo con un reporte de 2016 publicado por Fideicomisos Instituidos en Relación con la Agricultura (Fira).

“Hay un déficit de casi cinco millones y medio de sacos, el consumo esta aumentando y se cubre con el arrastre de inventarios internacional de siete a ocho millones de sacos al año”, explica Félix Martínez, presidente de la Asociación Nacional de la Industria del Café (Anicafe).

Caso aparte es el de Costa Rica, donde la producción de café no acaba de volver a la normalidad y no sólo por las dificultades propias por recuperar el terreno perdido a causa de la roya, sino porque el país ha vivido una temporada larga de clima desfavorable para el cultivo de café que, además, se encuentra sumido en el proceso bianual de cosecha baja. El resultado es una cosecha más pequeña que ha pasado de 2,23 millones de sacos a 1,90 millones.

En estos momentos, estos países se encuentran en campaña de recolección, mientras que los tostadores de cafés de criba grande SHG, lotes de taza limpia exenta de fenol y, cada vez más, de cafés certificados están al acecho de los resultados para no perder comba en la compra de estos cafés.

ROBUSTAS

La actividad cafetalera en Uganda ha descendido mucho, tras la

Movimiento Café Port de Barcelona

	Enero-Marzo 2016			Enero-Marzo 2017			
	Descargas	T/S	Total	Descargas	T/S	Total	
Vietnam	1.306	360	1.666	1.040	578	1.618	-3%
Brasil	450	1	451	328	128	456	1%
Colombia	257	1	258	178	7	185	-28%
Kenya	111		111	95	72	167	50%
India	40	13	53	72	41	113	113%
Costa d'Ivory	14		14	63	46	109	679%
Indonesia	5	44	49	5	86	91	86%
Singapur	45	20	65	74	9	83	28%
México	162		162	62		62	-62%
España	18		18	35		35	93%
Total 10 primeros	2.408	439	2.847	1.952	967	2.919	3%
Otros	123	25	148	141	32	173	16%
Total	2.531	464	2.996	2.093	999	3.092	3%

Fuente: Port de Barcelona



cosecha y el período máximo de exportaciones. Los primeros cafés del año de este origen hace unas semanas que empezaron a llegar. Las expectativas son que las lluvias del primer trimestre favorezcan la cosecha intermedia, de mayo-junio y el resultado sea mayor cantidad de cerezas y calidad de los granos.

En la India, la cosecha será inferior en alrededor al 10-15% por falta de lluvia y desde enero las exportaciones ya han caído un 5% respecto al mismo periodo del año pasado, siendo especialmente significativa la caída del 25% de exportaciones de los arábicas lavados. Los stocks también han disminuido y teniendo en cuenta los niveles de precios en los terminales de Nueva York y Londres los diferenciales de compra han bajado.

DEMANDA E INDUSTRIA

Nestlé está a punto de firmar un acuerdo con Cuba para crear una empresa conjunta de café y galletas, con una inversión de 50-60 millones de dólares. Otro gigante cafetero, Massimo Zanetti, está de compras en Brasil, donde quiere incrementar su presencia, tras haber comprado hace unos meses la portuguesa Nutricafés. En moneda, la volatilidad de divisas es alta. La inestabilidad política en Estados Unidos y las elecciones en Francia, la salida de UK del foro europeo, etc., hacen imprevisible lo que va a hacer el mercado financiero y de divisas. El euro sigue, en consecuencia, infravalorado frente al dólar 1,07 a mes de mayo.

JORDI CODINA

Fuentes: Icona Café, ICO, America Retail

CUMBRE MUNDIAL DE CIENCIAS DEL CAFÉ

El Salvador ha sido a principios de este mes de junio, la sede de la I Cumbre Mundial de Ciencias del Café (World Coffee Summit Science), una iniciativa de la Asociación Salvadoreña de Beneficiadores y Exportadores de Café (Abecafé), que ha reunido a más de 400 personas durante tres días para reflexionar sobre la importancia de una visión a largo plazo para el desarrollo del cultivo del café.

Entre las conclusiones alcanzadas se ha apostado por dotar de una mayor profesionalización al sector productor, y también por mejorar su acceso al ámbito científico del café y a las innovaciones, todo con el objetivo de que puedan afrontar los retos de futuro con mayores garantías.

El cambio climático y su impacto en las condiciones para los cultivos ha sido uno de los desafíos más comentados. "Sabemos que dentro de 30 años la mitad de las superficies aptas para el cultivo de café habrán desaparecido, tenemos que saber cómo responder a esto y ofrecer herramientas para la supervivencia del cultivo. La investigación científica es el camino más certero para garantizar el futuro del café", dijo Juan Francisco de Sola, gerente general de UNEX, y miembro de ABECAFE.

"Necesitamos producir tecnología de forma ordenada y eficiente, que permita replantear el negocio para los próximos 50 años", añadió Eduardo Palomo, caficultor y parte del equipo organizador.

Durante la reunión, también se abordaron temas como nuevas variedades de café arábica, avances en la nutrición del café, manejo integrado de plagas y enfermedades, y nuevas tecnologías para el procesamiento del grano.

La convocatoria, de carácter internacional, ha contado con panelistas de alto rango, como Álvaro Gaitán, director del Centro Nacional de Investigaciones de Café (CENICAFÉ), Timothy Schilling y Christophe Montagnon, CEO y director científico, respectivamente, del instituto de Investigación Mundial del Café (World Coffee Reserch) o Oliver Rouspsard, del Centro de Cooperación Internacional en Investigación Agronómica para el Desarrollo (CIRAD), entre otros. Además, la Cumbre se ha desarrollado con el apoyo de la embajada de España en El Salvador, de la de México, Colombia, y Estados Unidos, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA), el Banco Interamericano de Desarrollo (BID), el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), y la Agencia de los Estados Unidos para el Desarrollo Internacional (USAID), dando cuenta de la importancia y trascendencia del encuentro.

A destacar, por último, la voluntad de la organización por implicar de forma directa al sector productor en la Cumbre. Con este fin cerraron acuerdos con organizaciones no gubernamentales (ONG), bancos y beneficiadores para facilitar la inscripción y participación de pequeños productores cafetaleros.