



**PARTICIPACION PERUANA EN LA DE CAFES ESPECIALES SCAA
HOUSTON – EEUU 2011**

Maria del Pilar Alarcón

Departamento de Agro y Agroindustrias

Promperu

INFORME DE FERIA DE CAFES ESPECIALES 2011

INDICE

- I. Resumen Ejecutivo
- II. Antecedentes y Justificación
- III. Ficha Técnica de la feria
- IV. Información Comercial
 - 4.1 Nichos de mercados
 - 4.2 Nuevas oportunidades comerciales.
 - 4.3 Información de precios por producto
 - 4.4 Nuevas tendencias
 - 4.5 Nuevas tecnologías
- V. Participación del Perú
 - 5.1 Expositores nacionales
 - 5.2 Productos exhibidos
 - 5.3 Actividades de promoción
 - 5.4 Resultados
 - 5.4.1 Cuantitativos
 - 5.4.2 Cualitativos
 - 5.5 Análisis de la Competencia
- VI. Conclusiones y Recomendaciones

INFORME DE FERIA DE CAFES ESPCIALES 2011

I.- RESUMEN EJECUTIVO

El Perú es actualmente el primer productor y exportador de café orgánico a nivel mundial, además de ser el principal abastecedor de EE.UU. de café especial bajo el sello de Fair Trade (Comercio Justo) abarcando el 25% del nicho de mercado. Las certificaciones como la de orgánicos y fairtrade es una estrategia de producción y comercialización, que nos permite diferenciar la producción peruana y reconocer con un mayor precio las prácticas amigables con el ambiente y el reconocimiento económico a la base productiva. Es así que el desarrollo del Café Peruano se abre paso del mercado del producto como commodity al mercado de cafés especiales.

Según la Organización Internacional del Café (OIC), Perú ocupa el 6to lugar como exportador mundial de café precedido por Brasil, Vietnam, Colombia, Indonesia, India, y el 9no puesto entre los países productores mundiales de café.

En este contexto, el café representa para el Perú, el principal producto de agro-exportación exportando en el 2010 un valor FOB de US\$ 882 millones de dólares, representando cerca del 28% de las exportaciones agropecuarias totales para el 2010. Para el 2011 se estima un incremento del 10%. El café peruano se exporta a 45 países, principalmente a Alemania, EE.UU, Bélgica, Japón

II.- ANTECEDENTES Y JUSTIFICACION

Perú es un país privilegiado, con regiones de café localizadas en la Cordillera de los Andes bendecidas con clima lluvioso, nuboso y fértiles suelos.

Perú tiene la mejor variedad de cafés especiales "Typica". Esta variedad es cultivada en nuestro país a alturas entre 1200 – 1800 m.s.n.m. En Perú casi el 90% de las plantas crece bajo sombra en armonía con el medio ambiente, preservando la biodiversidad, cuidando el ecosistema.

Es importante puntualizar el logro el TUNKI-café especial orgánico. TUNKI ganó durante el 2010 el premio como el mejor café especial del mundo, durante el concurso "Café del Año" en el evento organizado por la Specialty Coffee Association of América, consiguiendo un puntaje de 89.20 de un total de 100 puntos, compitiendo con 250 muestras de otros países como El Salvador, Estados Unidos, Guatemala, Kenia, Honduras, Nicaragua, Panamá. Esta premiación ha permitido mejorar la imagen de Perú como productor de cafés especiales

El Perú participa en la Feria de Cafés especiales a través de la Junta Nacional del Café desde el año 2008. Desde entonces su participación ha sido en forma integral permitiendo la asistencia de un promedio de 20 organizaciones. Estas participaciones han sido posible gracias al apoyo de las entidades del Estado y de la Cooperación Internacional.

III.- FICHA TECNICA DE LA FERIA

Ámbito : Houston - Texas, USA
Fecha : 28 de Abril al 01 de Mayo
Web : www.scaa.org
Frecuencia : La feria se lleva a cabo anualmente, siendo el del 2011 la 23va edición.
Tienen como sede EE UU.
Director /organizador : Specialty Coffee Association of América

Descripción : La feria internacional de cafés especiales es el evento más grande consagrado a los cafés especiales. Fue creada en 1988 por un grupo de profesionales en café. Desde entonces la Specialty Coffee Association of América ha celebrado 23 ediciones en Estados Unidos.

Esta feria permite exhibir a productores, exportadores, importadores, tostadores mayoristas, minoristas, proveedores de equipos, insumos y servicios ligados a la cadena de café. Siendo una oportunidad de crear redes de contactos y de negocios entre los principales actores de la cadena de suministro de café.

Es importante precisar que la Specialty Coffee Association of América (Asociación Americana de Café Especiales) es un grupo empresarial que promueve la calidad del café, estableciendo estándares y certificados. Sus miembros abarcan todos los agentes de la cadena productiva del café (productores, tostadores, procesadores, minoristas, exportadores, importadores, proveedores, y consumidores). Se trata de la más grande Asociación a nivel mundial con empresas miembros de más de 40 países.

Tipo de visitantes : Cada edición congrega más de 10,000 visitantes de 75 países. Se pueden identificar a:

- Tostadores
- Importadores
- Traders, brokers
- Fabricantes de maquinarias y equipos para la industria del café
- Retailers
- Público relacionado

Eventos y actividades paralelas:

- Conferencias y Talleres de desarrollo de habilidades:

El cual incluye, programas educacionales que se ofrecerán antes y durante la exhibición con temas de interés para minoristas, tostadores, baristas, productores e importadores. Se considerarán evaluaciones, temas globales sobre proceso de tostado y preparación de cafés, así como del negocio del café y temas de sostenibilidad

- Intercambio de catación:

Espacio donde catadores especializados de todo el mundo tienen la oportunidad de tacear diferentes tipos de café y poder intercambiar opiniones y experiencias

- Salón de exhibición de productos nuevos

- Competencia mundial de Baristas

IV.- INFORMACION COMERCIAL

4.1.- Nichos de Mercado

Los cafés especiales atienden a un nicho de mercado que busca dar a conocer las cualidades organolépticas del café. Este nicho de mercado constituye una oportunidad para los cafés de Perú que por sus calidades en taza son preferidos por exigentes compradores de los diferentes países visitantes de la Feria SCAA.

Por otro lado, el consumidor estadounidense tiene una amplia cultura sobre café, por lo que exige calidad en taza. Hay un nicho importante para los cafés de origen, que no solo ofrecen sabor en taza sino además una historia tras ella y que son comercializados sin mezclas en los supermercados.

4.2.- Nuevas oportunidades comerciales

La visita de compradores al stand de Perú fue diversificada, compradores procedentes de EE.UU., Canadá, Alemania, Bélgica, Reino Unido, Holanda, Francia, Corea y México llegaron a contactar a las organizaciones sobre a todos a aquellos que cuentan con certificaciones ecológicas y sostenibles.

4.4- Nuevas tendencias

Las empresas están innovando una nueva forma de preparar el café bajo el sistema pour over que ya está siendo replicada, utilizando pyrex refractarios y filtro de papel especial pudiendo obtener una bebida limpia sin impurezas, sin sabor terroso y con un mayor cuerpo.



4.5- Nuevas tecnologías

En la feria se exhibió los avances en maquinarias para toda la industria de café tanto para café verde como para el café tostado. Desde despulpadoras, secadoras, seleccionadoras por color, gravimétricas, empresas ofreciendo Plantas completas para el proceso de Café, hasta equipos para implementar cafeterías, pasando por los envases y embalajes.

Dentro de las empresas exhibidoras de maquinarias industriales para café las más relevantes fueron las siguientes:

PROBAT BURNS: Máquinas tostadoras y molidoras de tecnología alemana que aseguran la consistencia mientras que racionalizan el proceso para máxima eficiencia. Ofrecen también equipos para laboratorio.

XELTRON: Máquinas seleccionadoras de grano por color de alta precisión, asistido por computadora.

PINHALENSE: Especialistas en máquinas clasificadoras de grano de café por tamaño. También ofrecen dentro de sus equipos máquinas tostadoras y molidoras para laboratorio que trabajan con cantidades menores.

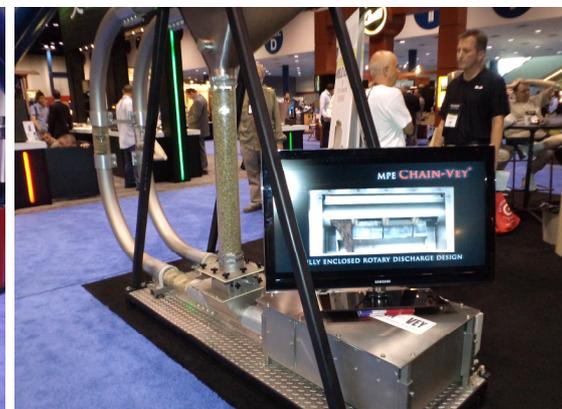
CIMBRIA HEID: Tecnología alemana para Plantas completas de procesamiento de café verde

OLIVER: Ofrecen maquinas gravimétricas.

SATAKE: Máquinas seleccionadoras por color

SCOLARI ENGINEERING: Ofrece maquinaria para la industria del café. Adicional a los equipos para café verde, cuenta con máquinas para café tostado totalmente computarizadas que establecen los grados de tostado medio y oscuro.

FRES-CO: Empresa americana que ofrece máquinas empacadoras de nuevas tecnologías para fabricar Pods de café.



V.- PARTICIPACION DEL PERU

5.1- Expositores nacionales

Las siguientes cooperativas y organizaciones de productores participaron en la Feria:

- 1.- Central de Cooperativas Agrarias Cafetaleras COCLA
- 2.- Cooperativa Agraria Cafetalera La Divisoria
- 3.- Cooperativa Agraria Cafetalera Valle Río Apurímac
- 4.- Unión de Cafetaleros Ecológicos – Unicafec
- 5.- Cooperativa Agraria Cafetalera El Quinacho
- 6.- Cooperativa Agraria Cafetalera Bagua Grande
- 8.- Promotora de Agricultura Natural – Pronatur EIRL
- 9.- Cooperativa Agraria Industrial Naranjillo Ltda.
- 10.- Cooperativa Agraria Cafetalera La Florida
- 11.- Central Coicafe
- 12.- Cooperativa Agraria Cafetalera Oro Verde
- 13.- Cooperativa Agraria Cafetalera Sostenible Valle Ubiriki
- 14.- CACE Valle Santa Cruz – Rio Tambo
- 15.- Asociación de Productores Agropecuarios del Valle AltoMayo - APAVAM
- 16.- Cooperativa Agraria Cafetalera Valle de Incahuasi “CACVI”
- 17.- Cooperativa Agraria Sangareni
- 18.- Asociación Central Productores de Café Pichanaki



5.2- Productos exhibidos

Café verde en granos, especiales de origen, certificados orgánicos NOP/USDA , JAS, EU, certificados sostenibles Rainforest Alliance, UTZ Certified, Fairtrade

5.3- Actividades de promoción

Durante la feria se distribuyeron los catálogos en inglés diseñados por PROMPERU. Los participantes hicieron entrega de muestras de cafés a las empresas interesadas así como sus propios folletos.

5.4- Resultados

De acuerdo a la información obtenida por la Junta Nacional de Café, el monto negociado ascendió a USD 30 millones de café certificado.

5.5- Análisis de la Competencia

En la feria también exhibieron los principales países competidores: Colombia, Costa Rica, Honduras, República Dominicana, El Salvador, Ecuador, Nicaragua, Brazil, Kenya, Tanzania, quienes al igual que Perú contaban con un stand integral y con degustación de café. Solo los stands de Guatemala y Méjico presentaron su espacio promocionando sus regiones cafetaleras mientras que Costa Rica promociona sus marcas.



VI CONCLUSIONES

La oportunidad de interrelacionarse con expertos en el mercado internacional de café brinda a los participantes un mayor conocimiento para poder tomar decisiones acertadas.

La visita de compradores al stand de Perú ha sido diversificada, compradores procedentes de EE.UU., Canadá, Alemania, Bélgica, Reino Unido, Holanda, Francia, Corea y México.

La importancia brindada por la ciudad de Houston a la participación peruana proclamando el Día del Café Peruano al 30 de Abril, renueva el compromiso de los productores de continuar trabajando por la calidad.

La tendencia por consumir productos con certificación orgánica y solidaria de comercio justo sigue creciendo. Siendo esta última la certificación que apuesta por la rentabilidad y desarrollo de las organizaciones ofreciendo transparencia y trazabilidad en toda la cadena.

El consumidor estadounidense tiene una amplia cultura sobre café, por lo que exige calidad en taza. Hay un nicho importante para los cafés de origen, que no solo ofrecen sabor en taza sino además una historia tras ella y que son comercializados sin mezclas en los supermercados.

Existe interés por parte de las empresas Katz Coffee e Intelligentsia de incrementar sus compras de café de Perú.

RECOMENDACIONES

Se recomienda a los empresarios del rubro de café tomar en cuenta la participación en futuras ediciones, debido a la oportunidad de negocios que esta representa.

La presentación de Perú debería realizarse de forma integral, para que represente una sola fuerza.