



**INFORME EJECUTIVO DE FERIAS**

Concepto	Nombre y Apellido - Cargo	Fecha de Elaboración
Elaborado por	Hee Jin BAE, Asistente Comercial / Kyoung Eun SHIN, Asistente Administrativa / Joan BARRENA, Consejero Económico Comercial	29/11/2017

## I. Resumen Ejecutivo

La Seoul Int'l Café Show se desarrolló del 09 al 12 de noviembre en todos los Halls de COEX EXHIBITION CENTER (36,007m<sup>2</sup>), respaldada por la Organización Internacional de Café, Ministerio de Comercio, Industria y Energía (MOTIE), Ciudad de Seúl, Organización de Turismo de Corea y las Embajadas Extranjeras en Corea.

La edición 2017 adquirió la mayor dimensión en su historia, al recibir la visita de alrededor de 150,000 personas, contó con 2,000 stands de 560 compañías provenientes de 40 países diferentes, entre los cuales, destacaron Brasil, Colombia, Costa Rica, Ruanda, México, Honduras, Panamá, Kenia, Indonesia, India, Guatemala, Kenia, Etiopía, El Salvador, etc.

Durante la Seoul Int'l Café Show, la mayoría de stands ofreció degustación para los importadores y el público para que tengan oportunidad de experimentar directamente sabor y aroma de sus cafés, y al mismo tiempo dispusieron de café para la venta a precios rebajados en comparación a los supermercados.

Paralelamente a la Feria se celebraron diversos concursos, seminarios así como programas académicos y culturales, tales como, World Coffee Leaders Forum, World Barista Championship, Campaña Proambiental (Café Show Eco-Friendly Campaign), etc.

En el pabellón peruano participaron 5 empresas : C.A.C. LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS, C.A.C. LA FLORIDA, CECOVASA LTD, PERENÉ S.A.C. y CALUBA E.I.R.L - TOSTADURIA QUILPA con una oferta compuesta por varios regiones de café verde y café tostado tales como San Ignacio (Cajamarca), Chanchamayo (Junín), San Juan del Oro (Sandia, Puno), Tarapoto (San Martín) etc. Además asistió la empresa GLINT en calidad de visitante.



## II. Antecedentes y Justificación

De acuerdo con el informe publicado por el Instituto de Desarrollo de Aduana y Comercio de Corea (KCTDI) en el año 2016, el volumen de las importaciones de café alcanzó las 159,000 toneladas, un 10,7% más que el año anterior.

Al igual que en el primer trimestre del año 2017, las importaciones fueron de 40,000 toneladas, un 7.0% más que en el mismo periodo del año anterior (37,000 toneladas). La participación por tipo de producto fue cafés verdes (89,7%), cafés tostados (6,3%) y café instantáneo (2,9%). En 2016, la importación de cafés es de 143,000 toneladas, un 10.3% más que el año anterior y un 13.4% más que el año 2014, mostrando un crecimiento constante de la demanda.

La Seoul Int'l Café Show tiene 15 años de historia desde su creación en el año 2002, es la más reconocida del sector en Corea del Sur donde participan tanto empresas nacionales e internacionales como instituciones gubernamentales y privadas del sector. En este sentido, con el objetivo de dar a conocer la excelencia del café especial peruano tanto a los importadores de café como al público general, por cuarto año consecutivo, la OCEX SEÚL decidió asistir a Seoul Int'l Cafe Show. En la edición 2017 participó con un pabellón de 54 mts<sup>2</sup> con la participación de 5 cooperativas/empresas peruanas.

## III. Ficha Técnica de la Feria

<b>3.1 Nombre Oficial</b>	16 <sup>TH</sup> SEOUL INTERNATIONAL CAFE SHOW 2017																																	
<b>3.2 Tipo de Feria</b>	Feria de café																																	
<b>3.3 Sector</b>	Alimentos																																	
<b>3.4 Fecha</b>	9 al 12 de noviembre																																	
<b>3.5 Edición</b>	2017																																	
<b>3.6 Frecuencia</b>	Anual																																	
<b>3.7 Lugar de Celebración</b>	Coex, Seúl, Corea del Sur																																	
<b>3.8 Horario de la Feria</b>	10:00 AM a 6:00 PM																																	
<b>3.9 Precio de la Entrada</b>	Por un día : 18,000 won Por todos días durante la feria : 30,000 won																																	
<b>3.10 Organizador</b>	EXPORUM, Coffee magazine (Coffeero)																																	
<b>3.11 Superficie</b>	36,007m <sup>2</sup>																																	
<b>3.12 Número de Asistentes</b>	150,000 (aprox.)																																	
<b>3.13 Fecha de Próxima Edición</b>	8 ~11 de noviembre del 2018																																	
<b>3.14 Productos Presentados en la Feria</b>	Café verde, Café tostado																																	
<b>3.15 Datos Estadísticos de la Feria en General</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Edición</th> <th colspan="3">General</th> <th colspan="2">Perú</th> </tr> <tr> <th>Tamaño (m<sup>2</sup>)</th> <th>Expositores</th> <th>Visitantes</th> <th>Tamaño (m<sup>2</sup>)</th> <th>Empresas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>2015</td> <td>36,007</td> <td>555</td> <td>140,730</td> <td>54</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>2016</td> <td>36,007</td> <td>580</td> <td>142,067</td> <td>54</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2017</td> <td>36,007</td> <td>560</td> <td>150,000 (aprox.)</td> <td>54</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>					Edición	General			Perú		Tamaño (m <sup>2</sup> )	Expositores	Visitantes	Tamaño (m <sup>2</sup> )	Empresas	2015	36,007	555	140,730	54	2	2016	36,007	580	142,067	54	3	2017	36,007	560	150,000 (aprox.)	54	5
Edición	General			Perú																														
	Tamaño (m <sup>2</sup> )	Expositores	Visitantes	Tamaño (m <sup>2</sup> )	Empresas																													
2015	36,007	555	140,730	54	2																													
2016	36,007	580	142,067	54	3																													
2017	36,007	560	150,000 (aprox.)	54	5																													
<b>IV. Información Comercial</b>																																		

#### 4.1 Panorama del Mercado

El aumento en el número de bebidas de café y productos de alta gama (Cold brew, Ready to Drink, cafés especiales, etc.), el abastecimiento directo en el extranjero y varias tiendas especializadas de café (cafés de tostado y cafés de postre) parecen estar conduciendo a un aumento en las importaciones de café verde. Según los datos publicados por la Asociación Internacional del Café (ICO) en enero de 2017, Corea ha aumentado constantemente su importación de café desde 2012, es el séptimo país en el ranking mundial de importación de café.

El origen de importación de café verde de Corea se ha diversificado con el paso del tiempo. Perú ocupó el 4º lugar en el ranking de proveedores el año 2015, el siguiente año descendió al 5º lugar en valor (en volumen mantuvo el cuarto lugar), después de Vietnam, Brasil, Colombia y Etiopía. Sin embargo, la mayoría del café peruano se utiliza como materia prima para café instantáneo, cuyo consumo está experimentando una rápida caída en el mercado local desde hace 6 años, por el creciente número de cafeterías y el cambio de gustos de los coreanos quienes valoran más el café elaborado en el momento.

#### 4.2 Nuevas Oportunidades Comerciales

En los stands en general se pudo apreciar la siguiente oferta

Café: Café Verde, Café Tostado, Café Orgánico, Café Molido, Café Instantáneo, Café de Filtro, Café en Cápsulas, etc.

A medida que el mercado del café se satura, los productos de alta calidad con granos especiales y la popularidad del café cápsula, que combina tanto lujo y eficiencia, están aumentando. Los consumidores quieren beber café que se adapte a sus gustos, aunque sean caros. En ese sentido, el café peruano especial, el cual es todavía poco conocido en el mercado coreano, puede ser una muy buena alternativa si se gestionan bien tanto el precio como la calidad, aprovechando el creciente interés de los coreanos en Perú, como un destino turístico. También se pudo observar los intentos por desarrollar cafés diferenciados de otros a fin de sobrevivir en el mercado tan competitivo, por ejemplo, café orgánico, cold brew coffee, café fermentado, etc.

##### 1) Cacao: Cacao Nibs, Cacao en polvo y Chocolates

El interés excepcional de los coreanos en "vivir sano" ha conducido al rápido incremento de consumo de los "súper alimentos" y entre ellos, cacao nibs ocupa el centro de atención, gracias a sus elementos nutritivos, buen sabor, así como versatilidad de consumo en diversas maneras. El cacao nibs peruano cuenta con muy buena aceptación del mercado por su alta calidad y se emplea en diversos productos como té, chocolate, cobertura en pastel y como ingrediente en galletas.

##### 2) Frutas Congeladas IQF : Limón persa, Mango, Granadilla y , Arándanos

En la medida que se incrementa el número de cafeterías, mayor es la demanda de frutas congeladas para hacer ice flakes, smoothies, pasteles, helados, etc., en especial de frutas tropicales como mango, granadilla, limón persa, los cuales no se producen en Corea.

##### 3) Polvo o pulpa de frutas : Limón persa, Mango, Granadilla y Arándanos

El polvo o pulpa de frutas tiene la ventaja de que son fáciles de transportar independientemente de la temperatura, ya que no necesita un dispositivo de almacenamiento por separado y es fácil de transportar en pequeñas presentaciones. Las frutas peruanas que no se producen en Corea pueden ser utilizadas en jugos, gelatina, smoothies, pasteles, helados, etc.

##### 4) Té Natural

Con la maduración del mercado de café, el interés y demanda por té como sustituto saludable de café también está incrementando, por lo que a nivel nacional se incrementa el número de "tea rooms", donde se venden diversas marcas de té reconocidas. En ese sentido, los té naturales peruanos que cuentan con efectos medicinales podrían tener potencialidad a mediano plazo.

##### 5) Productos Naturales : Panela, Algarrobo y Lúcumo

Todos los productos orgánicos y naturales, en los cuales Perú tiene alto potencial, tales como panela, algarrobo, maíz morado, lúcumo etc. se ven promisorios en el mercado coreano que requiere siempre algo exótico y no común para su uso como materia prima de repostería fina.

##### 6) Artesanía – Tazas, Platos, Manteles y Decoración de Interiores

Con el aumento de PIB per cápita, cada vez más consumidores prestan atención a los artículos para la decoración de la casa en general y de la cocina en particular y es muy sensible a cambio de tendencias. Actualmente, los artículos de colores llamativos que imprimen una nota de la alegría a la vida cotidiana se encuentran de moda, por lo que las artesanías peruanas como tazas, platos, manteles etc. con colores claros y variados, así como diseños singulares, pueden atraer el interés en el mercado coreano.

#### V. Participación Peruana

### 5.1 Expositores Nacionales

El pabellón del Perú contó con la presencia de 5 empresas exhibidoras (C.A.C. LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS, C.A.C. LA FLORIDA, CECOVASA LTD, PERENÉ S.A.C. y CALUBA E.I.R.L - TOSTADURIA QUILPA) y una empresa visitante GLINT.

Las 5 empresas exhibidoras cuentan con un café de renombre en Perú, en tanto que sólo las 4 cooperativas con experiencia exportadora a diferentes países del mundo. La empresa CALUBA E.I.R.L - TOSTADURIA QUILPA, que ofrece café tostado y convencional, asistió para entender el mercado de café en Corea. En tanto que GLINT, empresa visitant, importa superfoods y café peruano al Asia específicamente a Taiwan, Tailandia y Corea del Sur. Las empresas contaron con folletos informativos y muestras de café para ser utilizadas en la degustación que se realizó en el transcurso de los cuatro días de la feria. Una empresa adicional envió muestras de café para la degustación, se trata de la empresa CUNAVIR de la zona de Villa Rica en Pasco.



### 5.2 Actividades de Promoción

Antes de celebrarse la feria, la OCEX SEÚL desarrolló un programa de promoción a través de plataformas digitales como facebook, notas de prensa, bloggers, etc. con el fin de que la población coreana identifique a Perú como país productor de cafés especiales. Gracias a dichas actividades en Facebook, se ofreció a los ganadores entradas a la feria, peluches en forma de alpaca, café peruano, y vales de consumo de café.

También la OCEX SEÚL preparó un folleto 'Specialty Coffee of Peru' en inglés donde explicó las etapas de procesamiento de café, zonas cultivo de café en Perú y directorio de contacto de las empresas participantes en la feria.

Adicionalmente, a fin de lograr que el café especial de Perú sea promovido por los profesionales y empresas importadores del sector, la OCEX SEÚL en coordinación con la catadora de CECOVASA S.A.C, organizó "Sesiones de cata de café especial", exclusivamente para los importadores y tostadores de café invitados previamente.

En cada sesión de cata, se seleccionaron 5 muestras con código identificadores al tiempo que los participantes de la cata calificaban las muestras de acuerdo con criterios establecidos la SCCA como aroma, cuerpo, acidez, sabor, etc. Al término de cada sesión, el catador y los asistentes compartieron sus opiniones, puntaje de cada muestra y describieron la calificación de cata con términos oficiales desarrollados por la SCCA.

Como resultado de las múltiples catas desarrolladas, se pudo observar su preferencia por el café de C.A.C. la Prosperidad de Chirinos, por su balance entre acidez y cuerpo pleno. En el caso de PERENÉ SAC y C.A.C. La Florida, también recibieron gran interés por parte de los importadores, puesto que el café de Chanchamayo es ampliamente conocido gracias a la cobertura recibida por parte de los medios televisivos (por tener un alcalde de nacionalidad coreana), llegando a existir tiendas donde sólo se venden cafés de dicha región, lo que facilita su introducción al mercado.

Por otra parte, los cafés de CECOVASA fueron los preferidos por los visitantes, debido a su gusto general de aroma y sabor mientras presentaba su producto con marca reconocida a nivel mundial (Tunki) y nuevas marcas (Las Nubes y Quechua).

Para las sesiones de cata de café especial se incluyó en el diseño de pabellón un cuarto especial que contó con infografía de zonas productoras de café de Perú en coordinación con el área de Café e imagen de Promperú. El pabellón contó con un espacio amplio para reuniones paralelas con importadores, así como una barra decorado con la marca país para la degustación.

La OCEX SEÚL desarrolló la degustación de café a los visitantes con diferentes cafés peruanos provenientes de las zonas representadas por C.A.C. LA PROSPERIDAD DE CHIRINOS, C.A.C. LA FLORIDA, CECOVASA LTD, PERENÉ SAC, CUNAVIR y CALUBA E.I.R.L - TOSTADURIA QUILPA con varias formas de servir café como Hand Drip, cafetera normal (Brewing) y cafetera expresso. La infografía, ofrecida por Promperú, se usó en la decoración de las paredes del stand y se presentó en el folleto redactado por la OCEX SEÚL, con

la que se facilitó el entendimiento sobre las diferentes regiones productivas del café peruano al público coreano, quienes normalmente cuentan con un alto interés y conocimiento bastante profundo al respecto. La mayoría de los visitantes distinguió la diferencia de los 6 cafés degustados e incluso expresaron su interés por adquirirlos. Su clasificación fue expresada de la siguiente forma:

- 1) Café de Prosperidad : Su acidez es relativamente fuerte para el público coreano, pero es el favorito entre los asistentes que prefieren el café especial gracias a su acidez y cuerpo pleno.
- 2) Café de PERENÉ: Gracias a su aroma citrus y cuerpo pleno recibió muy buena aceptación.
- 3) Café de Florida : Su aroma a caramelo recibió buena aceptación.
- 4) Café de CECOVASA : Por su dulce sabor y cuerpo pleno recibió muy buena aceptación entre los mayores.
- 5) Café de Cunavir: Su aroma fue destacado por algunos de los asistentes.
- 6) Café de QUIPA : Únicamente tuvo café adecuado para espresso y su aroma a chocolate y frutas rojas recibió buena aceptación.

La empresa GLINT representa a cooperativas cafetaleras de la zona norte y sur del Perú. En esta ocasión contó con café Tunqui.



### Catación

Seoul Café Show 2017										
Peruvian Specialty Cupping Session										
Name:	Company:		DATE:							
SAMPLE	Aroma Fragrance	Taste Flavor	Acidity Aftertaste	Sweetness Acidity	Body Sweetness	Balance Body	CleanCup Balance	Uniformity Overall	Overall	MEMO

Seoul Café Show 2017										
Peruvian Specialty Cupping Session										
Name:	Company:		DATE:							
SAMPLE	Aroma	Taste	Acidity	Sweetness	Body	Balance	CleanCup	Uniformity	Overall	MEMO
P-1	7.5	7.5	7.5	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5	8.5
P-2	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
P-3	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
P-4	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5
P-5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5	7.5

### 5.3 Resultados

#### 5.3.1 Cuantitativos

Las cinco empresas peruanas estiman que lograrán ventas por US\$ 1 millón en los próximos 12 meses (en la próxima cosecha).

#### 5.3.2 Cualitativos

Como la feria Seoul Café show es la más reconocida del sector en Corea del Sur y cada vez adquiere la mayor dimensión en exhibidores y visitantes nacionales e internacionales, numerosos importadores de empresas de café verde y café especial como CJ FOODVILLE, GSC, ALMACIELO, BONAVIE, M'S SEED, MOMOS COFFEE, TAILOR COFFEE, etc., visitaron el pabellón peruano con el fin

de conocer el café peruano y sostener reuniones con las empresas exhibidoras. Esta feria también fue útil para que la OCEX Seúl aumente la base de contactos de importadores y distribuidores de mediana y pequeña dimensión, cuyos contactos no son fáciles de conseguir. Las empresas peruanas manifestaron su conformidad por la calidad de visitantes y los contactos comerciales obtenidos.

#### 5.4 Comentarios de la Competencia

En su mayoría, los exhibidores fueron empresas coreanas (aproximadamente 70 %) mientras que el 30% restante fueron empresas extranjeras y/o pabellones de países.

Al igual que en ediciones anteriores, los stands de América Latina tuvieron la mayor presencia en la feria. Los pabellones de Colombia, Costa Rica, Brasil, Guatemala y Honduras acogieron a sus respectivos gremios de productores (Junta Nacional Café) con el fin de promover sus cafés en general. En los caso de Brasil y Panamá estuvieron representados por BSCA (Asociación brasileña de cafés especiales) y SCAP (Asociación de Panamá de cafés especiales) respectivamente. Todos los pabellones mencionados ofrecieron degustación de cafés de diferentes zonas al público y realizaron catas para especialistas en la materia. Asimismo, prepararon folletos informativos sobre sus diferentes zonas de producción y características de sus cafés.

Si bien los stands de los países africanos fueron - en cantidad - menos que los provenientes de América Latina, atrajeron gran número de visitantes por el reconocimiento local de su oferta. En el caso de pabellón de Kenia, llamó atención de empresas coreana y visitantes con una degustación liderada por un representante de KCCE (KENYA COOPERATIVE COFFEE EXPORTERS LTD) y su explicación detallada sobre las características del café por región.

##### Brasil



##### Panamá



##### Honduras



##### Colombia



#### VI. Directorio de Contactos

Ver anexo 02

#### **VII. Conclusiones**

El apoyo de PROMPERU en la convocatoria, selección de participantes y envío de muestras es vital en el éxito de la feria.

La Seoul Int'l Café Show es la más apreciada y reconocida feria en el sector cafetero de Corea, donde se generan diversas oportunidades de negocios e intercambiar conocimientos con los profesionales del sector mediante diversas actividades complementarias.

El pabellón peruano atrajo gran número de visitantes, al contar con hermoso diseño y empresas exportadoras, así como cafés de alta calidad para la degustación.

La disponibilidad de una sala exclusiva para la cata donde los profesionales pudieron evaluar los diferentes cafés peruanos, la OCEX SEÚL facilitó el reconocimiento de café peruano.

Se constató un especial interés por café especial y orgánico de los coreanos quienes están dispuestos a experimentar cafés nuevos, cuyos gustos están siendo cada vez más sofisticados a la medida que crece el mercado cafetero en Corea.

La feria ofrece oportunidades para productos complementarios al café y de uso en cafeterías y pastelería fina (te, cacao, chocolate, pulpas y funcionales).

#### **VIII. Recomendaciones**

Además de la asistencia de empresas peruanas a la feria, el apoyo comprometido por parte de un gremio (Junta Nacional de Café) o institución pública especializada (Promperú o Minagri) es imprescindible para organizar un evento sobre café de manera más sistemática y efectiva; mediante la participación de un especialista en la feria, quien pueda ofrecer información más amplia y exacta sobre el café peruano en general.

Folleto informativo de café especial peruano fue útil para dar a conocer café por regiones y contactos de las cooperativas peruanas. Sin embargo para próximas ediciones, se recomienda dar la información de características de café de Perú en general y café por regiones y presentación breve de cada cooperativa.

Durante la degustación, para los importadores coreanos que están más interesados en las cafés verdes que cafés tostados, sería mejor que cada proveedor peruano prepare no solo cafés tostados sino también cafés verdes para mostrarles y dejarles que las distinguan.

Considerando que fue poco conveniente el uso de mesas y las sillas altas (tipo bar) para las rondas de negocio en el pabellón peruano, se recomienda usar mesas y sillas básicas o dividir zona de rueda de negocio con barra de degustación para que tenga privacidad en cada reunión.

#### **IX. Anexos**



**Anexo 01 - Pallones de las Empresas Coreanas**

**Maquinarias y equipos**



**Té y repostería**



**Productos para Decoración**



**Anexo 02- Eventos Adicionales**

**World Barista Championship (WBC 2017)**



**Anexo 03- Lista de empresas contactadas**

EMPRESA	NOMBRE	APELLIDO	TEL	CORREO	PAGINA WEB
CJ Food ville	Wan Tae	Kim	043 530 7089	<a href="mailto:action0221@cj.net">action0221@cj.net</a>	<a href="http://www.cjfoodville.co.kr">www.cjfoodville.co.kr</a>
Beautiful Coffee	Seong Ho	Park	070 4942 6399	<a href="mailto:shpark83@becoffee.org">shpark83@becoffee.org</a>	<a href="http://www.beautifulcoffee.org">www.beautifulcoffee.org</a>
Almacielo	Seong Su	Choi	031 984 6365	<a href="mailto:daniel@almacielo.com">daniel@almacielo.com</a>	<a href="http://www.almacielo.com">www.almacielo.com</a>
Almacielo	Min Seok	Jang	031 984 6648	<a href="mailto:mschang@alamcielo.com">mschang@alamcielo.com</a>	<a href="http://www.almacielo.com">www.almacielo.com</a>
Bonavie	Se Won	Yoo	02 2155 5724	<a href="mailto:sw.yoo@bonavie.co.kr">sw.yoo@bonavie.co.kr</a>	<a href="http://www.cafeartisee.com">www.cafeartisee.com</a>
m'seed Co.Ltd.	Bangwon	Suh	02 2056 3018	<a href="mailto:bang107@maeil.com">bang107@maeil.com</a>	<a href="http://www.msseed.co.kr">www.msseed.co.kr</a>
Se Woong	Woo Jin	Park	02 587 2438	<a href="mailto:coffeeman24@naver.com">coffeeman24@naver.com</a>	<a href="http://www.sewoong95.com">www.sewoong95.com</a>
Alegria	Ki Yong	Yoo	031 765 6202	<a href="mailto:innochaser@gmail.com">innochaser@gmail.com</a>	<a href="http://www.alegriacoffee.com">www.alegriacoffee.com</a>
MOMOS COFFEE	Chan Hee	Song	051 512 0700	<a href="mailto:momos@momos.co.kr">momos@momos.co.kr</a>	<a href="http://www.momos.co.kr">www.momos.co.kr</a>
Tailor Coffee	Sang Min	Lee	02 334 0355	<a href="mailto:tailorcoffee@naver.com">tailorcoffee@naver.com</a>	<a href="http://www.tailorcoffee.com">www.tailorcoffee.com</a>
Moi coffee Company	Jae Wook	Do	031 889 3889	<a href="mailto:fairmoi@gmail.com">fairmoi@gmail.com</a>	<a href="http://www.moicoffee.com">www.moicoffee.com</a>
Moi coffee Company	Seong Jin	Kim	031 889 3889	<a href="mailto:fairmoi@gmail.com">fairmoi@gmail.com</a>	<a href="http://www.moicoffee.com">www.moicoffee.com</a>
Moi coffee Company	Hye Ryeon	Lee	031 889 3889	<a href="mailto:fairmoi@gmail.com">fairmoi@gmail.com</a>	<a href="http://www.moicoffee.com">www.moicoffee.com</a>
Office Café NEXT CNS	Hyun Je	Shin	1577 8395	<a href="mailto:officecafe.gk@gmail.com">officecafe.gk@gmail.com</a>	<a href="http://theofficecafe.co.kr">theofficecafe.co.kr</a>
M.I. Coffee Corp.	So Yeon	Park	02 592 0167	<a href="mailto:soyeon@micholdings.co.kr">soyeon@micholdings.co.kr</a>	<a href="http://www.micoffee.co.kr">www.micoffee.co.kr</a>
Coffee montage	Jae Woong	Shin	070 7733 6465	<a href="mailto:info@coffeemontage.com">info@coffeemontage.com</a>	<a href="http://www.coffeemontage.com">www.coffeemontage.com</a>
El café	Jin Ho	Yang	010 2443 1425	<a href="mailto:elcafe@elcafe.co.kr">elcafe@elcafe.co.kr</a>	<a href="http://www.elcafe.co.kr">www.elcafe.co.kr</a>

Dong Jin Trading	Kyu Myung	Cho	010 3917 4509	<a href="mailto:mail@coffeecuppy.com">mail@coffeecuppy.com</a>	
Le Talmelier Café	Seoung Woo	Han	070 5043 3082	<a href="mailto:talmeliercafe@gmail.com">talmeliercafe@gmail.com</a>	
	So Yun	Inn	061 962 2289	<a href="mailto:s.inn@web.de">s.inn@web.de</a>	
Coffee Veryang	Min Geon	Kim	010 2007 8388		
Breeze Coffee	Kyeong Ok	Seo	010 2276 4122	<a href="mailto:lds1231@naver.com">lds1231@naver.com</a>	
Es machine parts	Tae yong	Ha	055 231 8892	<a href="mailto:haty77@naver.com">haty77@naver.com</a>	<a href="http://storefarm.naver.com/esmachineparts">storefarm.naver.com/esmachineparts</a>
AP NET	Joon Hyun	Han	02 3283 7298	<a href="mailto:hanko97@ap-net.co.kr">hanko97@ap-net.co.kr</a>	<a href="http://www.apnet.or.kr">www.apnet.or.kr</a>
The Local	Jeong Ryul	Song	010 4551 9937	<a href="mailto:brother@brotherme.kr">brother@brotherme.kr</a>	
Handmade Coffee Kenya	Kyoung Ho	Lee	031 480 3366		
BOLAVEN BEANS	Hyun Seok	Kim	010 5519 0446	<a href="mailto:greatkorean@gmail.com">greatkorean@gmail.com</a>	<a href="http://www.bolaven.biz">www.bolaven.biz</a>
Mino Coffee	Jong Ho	Choi	010 5219 3851	<a href="mailto:hiding52@daum.net">hiding52@daum.net</a>	
NS COFFEE	Kyeong Eun	Pi	010 2665 8162	<a href="mailto:irene770108@gmail.com">irene770108@gmail.com</a>	<a href="http://www.nscoffee.com">www.nscoffee.com</a>
Fair Trade	Seung Ri	Kim	010 9012 1290	<a href="mailto:support@fairtradekorea.org">support@fairtradekorea.org</a>	<a href="http://www.fairtradekorea.org">www.fairtradekorea.org</a>
Daeil M&F	Seung Myong	Hong	031 945 5762	<a href="mailto:daeil153@empas.com">daeil153@empas.com</a>	
Pickin'Ground	Chan Mi	Park	02 761 7425	<a href="mailto:chanmi@pickingground.com">chanmi@pickingground.com</a>	
Coffeenara Korea Co., LTD.	Ki Young	Park	02 2248 2736	<a href="mailto:hotdog5820@nate.com">hotdog5820@nate.com</a>	
Coffeepossible	Kyung Jin	Park	02 900 1289	<a href="mailto:coffeementor@naver.com">coffeementor@naver.com</a>	<a href="http://www.coffeepossible.com">www.coffeepossible.com</a>
Coffee House	Hyung Cheol	Seong	1661 7957	<a href="mailto:black_dark@naver.com">black_dark@naver.com</a>	<a href="http://www.coffeehaus.co.kr">www.coffeehaus.co.kr</a>
Fourb Roastery	Walter	Kim	010 2025 0472	<a href="mailto:bangker123@naver.com">bangker123@naver.com</a>	
Brown Phil	Jeong Geun	Shin	010 6569 2770	<a href="mailto:brownpil@daum.net">brownpil@daum.net</a>	
Coffee&Talk	Kyu Seong	Choi	010 5432 4050	<a href="mailto:goodtraver@naver.com">goodtraver@naver.com</a>	
Blue Vixen	Chang Seon	Park	02 498 7236	<a href="mailto:kyobo24@naver.com">kyobo24@naver.com</a>	<a href="http://www.bluevixen.co.kr">www.bluevixen.co.kr</a>
La Ruta	Won joo	Choen	070 4221 7474		
Korea Tourism Food Culture Association	Jong Seong	Park	031 753 0138	<a href="mailto:kofaa@naver.com">kofaa@naver.com</a>	<a href="http://www.kofa.co.kr">www.kofa.co.kr</a>
Hojae Workshop	Jong Won	Lee	010 7700 3872		
HERALD CORPORATION Real Foods	Sung Yeon	Yuk	02 727 0172	<a href="mailto:gorgeous@helardcorp.com">gorgeous@helardcorp.com</a>	<a href="http://www.realfoods.co.kr">www.realfoods.co.kr</a>
M&S MEDIA	Seung	Moon	02 412 0150	<a href="mailto:ms677@yahoo.co.kr">ms677@yahoo.co.kr</a>	

	Joong Bae	Cho	010 9807 9123	<a href="mailto:cho.joongbae@gmail.com">cho.joongbae@gmail.com</a>	
Fromwater coffee	Jun oh	Yang	031 211 1500	<a href="mailto:yjh812000@naver.com">yjh812000@naver.com</a>	
Cham Jayeon (*)	Byung Yong	Choi	1666 9978	<a href="mailto:019336zzz@hanmail.net">019336zzz@hanmail.net</a>	<a href="http://www.bbstory.co.kr">www.bbstory.co.kr</a> <a href="http://www.bbeanstory.com">www.bbeanstory.com</a>

(\*) Mostró interés en superalimentos