

COFFIDENTIAL

11 años
¡Edición de Aniversario!

SU MEJOR FUENTE DE INFORMACIÓN SOBRE EL NEGOCIO BRASILEÑO DE CAFÉ. EN ESTA EDICIÓN:

- ¿CÓMO CONTRARRESTAR LA CAÍDA EN LA DEMANDA POR CAFÉS SOSTENIBLES? (pg. 3)
- RETOS PARA DISEÑAR BENEFICIOS HÚMEDOS *ECOLÓGICOS* (pg. 4)

EXPORTACIONES BAJAN 35% DEBIDO A HUELGA DE CAMIONEROS

La huelga de camioneros que tuvo lugar en Brasil el pasado mayo ha afectado las exportaciones de café: los embarques cayeron 34,7% en comparación al mismo período en 2017 y totalizaron sólo 1,7 millones de sacos incluyendo café verde, T&M y soluble, según la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (CeCafé). Los ingresos disminuyeron aún más dramáticamente, un 42% en comparación a 2017, llegando a US\$ 258.6 millones.

Fuente: Valor Econômico

CUARTA DISMINUCIÓN CONSECUTIVA EN EXISTENCIAS BRASILENAS DE CAFÉ

Las existencias privadas de café en Brasil totalizaron 9,82 millones de sacos en marzo 2018, una leve disminución de 0,4% en comparación a 9,86 millones de sacos del año anterior, de acuerdo al CONAB, la agencia del Ministerio de Agricultura a cargo del almacenamiento y estimados de cosecha. Es la cuarta reducción consecutiva, con las existencias en su más bajo nivel desde 2012. El Arábica actualmente representa 8,96 millones de sacos y, el Conilon, 0.87 millones de sacos del café almacenado.

Fuente: Valor Econômico



CLONES DE ROBUSTA DESARROLLADOS PARA ESTADO DE SÃO PAULO

La Agencia de Tecnología del Agronegocio de São Paulo (APTA) conjuntamente con el Instituto Agronómico de Campinas (IAC) ha estado seleccionando clones de café Robusta adaptados a las necesidades y condiciones del estado durante los últimos 10 años. El objetivo es promover la diversificación de la producción y servir a la industria del tostado, cuya demanda por Robustas de buena calidad para sus mezclas está aumentando. Seis clones de Conilon/Robusta de alta calidad del estado de Espírito Santo fueron seleccionados y cruzados con IAC 2258 y ensayos con el nuevo material están siendo conducidos en fincas, ubicadas a 400 metros de altitud en el estado de São Paulo, con temperaturas promedio de 23°C. Pronto se lanzará un nuevo clon para los productores.

Fuente: Revista Plásticultura

NUEVO ENFOQUE AYUDA A CONTROLAR ROYA DEL CAFETO



Estudios desarrollados por ESALQ, Escuela Agronómica de la Universidad de São Paulo, pueden ayudar a los productores a prevenir y controlar la roya del cafeto, encontrada por primera vez en Brasil en 1970 y aún entre las principales enfermedades afectando la producción actualmente. El enfoque desarrollado utiliza información básica tal como temperaturas mínimas y niveles de humedad del aire para estimar la fecha ideal de aplicación de fungicidas, con una anticipación promedio de 30 días, para que los productores puedan planificar la actividad. Se realizaron siete experimentos en campo usando el modelo en plantaciones comerciales de café en Varginha, Boa Esperança, Uberlândia, Campinas y Buritzal y en todas ellas el enfoque propuesto fue mejor para controlar la roya en comparación con el sistema tradicional de aplicaciones “de calendario”. ESALQ desarrolló el trabajo en asociación con el Instituto Biológico de São Paulo, Embrapa Informática y Procafé.

Fuentes: Revista Cafeicultura y ESALQ/USP

ASOCIACIÓN DE TOSTADORES ORGANIZA VIAJE AL CERRADO

Tostadores miembros de ABIC recientemente estuvieron en el primer Viaje a Origen, al Cerrado de Minas, región ampliamente conocida por su enfoque de producción altamente productivo y moderno (y también por la primera Denominación de Origen para café en Brasil). El grupo estuvo por dos días siguiendo la recolección, procesamiento y preparación de los granos para exportación, catando cafés y visitando fincas y la Cooperativa MonteCCer. El viaje tenía como objetivo integrar la cadena del café, permitiendo el networking y acercando compradores y productores.

Fuente: Revista Cafeicultura

LOS BRASILEROS AMAN EL FÚTBOL... ¡Y EL CAFÉ!

Información publicada por Euromonitor revela que los brasileros beben un promedio de 817 tazas de café por año; es la bebida no-alcohólica más consumida en el país, seguida por los refrescos y el agua embotellada. Se estima que 15% del volumen global de café bebido en el mundo se consume en Brasil.

Fuente: Época Negócios

AUMENTAN ASISTENCIA Y VENTAS POR BRASILEROS EN WOC

La delegación brasilera que atendió la World of Coffee 2018 en Ámsterdam, en junio, estuvo compuesta de 28 empresarios. La delegación cerró negocios por valor de US\$ 26,1 millones y espera cerrar otros US\$ 209,6 millones durante los próximos 12 meses. El stand de la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) ofreció pruebas de cafés de alta calidad de varias regiones productoras.

Fuente: BSCA



MELITTA LLEGA AL SEGMENTO BRASILEIRO DE CÁPSULAS

Melitta comenzará a producir cápsulas de café, teniendo como objetivo la expansión de su presencia en los hogares brasileros. Las cápsulas serán fabricadas en las instalaciones de la compañía en Avaré, estado de São Paulo, donde su café T&M ya se produce. Melitta ya cuenta con un programa de reciclado: el consumidor almacenará las cápsulas usadas en una caja (con capacidad para 50 cápsulas), luego visitará el sitio web para imprimir un sello postal pre pagado y despachar la caja en cualquier oficina de correos con destino al centro de reciclado.

Fuentes: Valor Econômico y Revista Cafeicultura

AGENCIA DE PUBLICIDAD BRASILEIRA REDISEÑA LOGOS DE CQI

La agencia de publicidad GSB2 recientemente ha rediseñado la familia de logos del Instituto de Calidad del Café que ahora cubren todos los programas de CQI. La fuerza de la letra "Q" para calidad es un componente clave de los logos para enfatizar la característica esencial del branding de CQI. Ahora todos los logos de CQI han sido armonizados con el logo principal, también rediseñado por GSB2 en 2015.

Fuentes: ADS y P&A



Precios Brasileros

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Junio de 2018

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)		Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)	
Cerrado MG	455,00 ↓	Colatina-ES calidad mediana	336,00 ↓
Mogiana	450,00 ↓		
Sur de Minas	450,00 ↓		
Arabicas Semi-lavados (R\$/sacos de 60 kg)		BM&F (US\$/saco de 60kg Arabica)	
Cerrado MG	505,00 =	Sep 2018	134,65 ↓
Sur de Minas	500,00 =	Dic 2018	138,25 ↓
		Mar 2019	143,45 ↓
		Real R\$ / Dólar US\$	
		29 Jun 2018	3,88 ↑

+ 12,2%

Fuente:

www.qualicafex.com.br

¿CÓMO CONTRARRESTAR LA CAÍDA EN LA DEMANDA POR CAFÉS SOSTENIBLES?

No solo se han reducido las primas en los precios de cafés sostenibles, los productores y los comercializadores se han quejado, pero la demanda por cafés sostenibles también viene cayendo. Esto está en claro conflicto con todos los esfuerzos de la cadena de suministro para incrementar la oferta de cafés sostenibles. ¿Qué está pasando?

Desde hace mucho tiempo se sabe por estudios al consumidor que la gran mayoría de bebedores de café favorece comprar cafés sostenibles pero sólo una pequeña minoría pagaría un estipendio por estos cafés. Sensible a todo esto, las iniciativas precompetitivas de múltiples partes interesadas como Sustainable Coffee Challenge (SCC) y Plataforma Global del Café (GCP) han instado a los tostadores a comprometerse a comprar cafés más sostenibles y declarar voluntariamente cuanto café sostenible están comprando. ¿Pero es esto suficiente?

Parece poco probable que los productores puedan cubrir los costos de producir de forma sostenible a menos que los consumidores paguen más por sus cafés sostenibles. Es un hecho conocido que a medida que un productor se mueve hacia producción sostenible también hay una tendencia a producir más y convertirse en un mejor gerente. Pero, ¿es esto suficiente, aún más con los actuales precios del café?

Con todo, la solución a este rompecabezas reside en convencer a los consumidores a pagar más por cafés sostenibles para asegurar que los beneficios ambientales, sociales y económicos de la producción sustentable son susceptibles de ser logrados con beneficios para todos. Como dirían los economistas, el consumidor pagar más es el instrumento de mercado para internalizar los costos de las externalidades que se encuentran detrás del concepto de sostenibilidad. ¿Es esto una tarea imposible?

Veamos otros desarrollos en el negocio del café y esperemos que se pueda aprender de ellos. Por muchos años se pensó que aumentar el consumo de café dependía únicamente de los esfuerzos competitivos de las marcas. Sin embargo, la experiencia brasilera arrojó una nueva perspectiva sobre esto al aumentar el consumo de café de 6 a 13 millones de sacos y el consumo per cápita de 2 a 4kg por persona/por año en 10 años con una inversión precompetitiva de sólo US\$ 27 millones hecha por la industria del tostado. Esto allanó el camino para nuevos desarrollos, que aumentaron el consumo a los 21 millones de sacos actuales y el consumo per cápita a 6 kg/año.

El discurso original brasilero sobre la pureza fue complementado por un enfoque en los beneficios del consumo de café a la salud. Esto en cambio sensibilizó a la comunidad cafetalera internacional y tuvo varios desarrollos que fueron desde fortalecer los esfuerzos de la Asociación para la Ciencia e Información del Café (ASIC) hasta el comienzo del Programa de Café y Salud de la OIC, incluyendo la creación del Instituto para Estudios del Café de la Universidad Vanderbilt en los Estados Unidos. Estos esfuerzos precompetitivos seguidos de nuevas tendencias en el negocio – tiendas de café, monodosis y la tercera ola – lograron primero romper con el crecimiento de 1% anual en el consumo mundial de café y luego a retener una tasa de crecimiento de 2 a 2,5% por año. Esto plantea la pregunta de si hay lugar para un esfuerzo precompetitivo para convencer a los consumidores a pagar más por cafés sostenibles.

Si a los consumidores les preocupa los impactos negativos del cultivo insostenible de café sobre el medio ambiente y los derechos de los trabajadores, por ejemplo, este es el momento de que los riesgos potenciales de la producción no sostenible de café sean asociados con la inhabilidad de producir sosteniblemente, a menos de que el consumidor pague más por cafés sostenibles. Siendo este el caso, ¿quién se supone que lo haga?

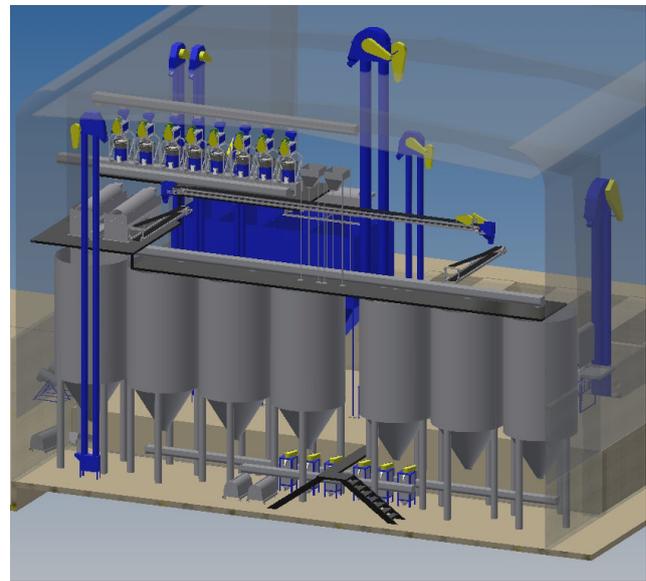
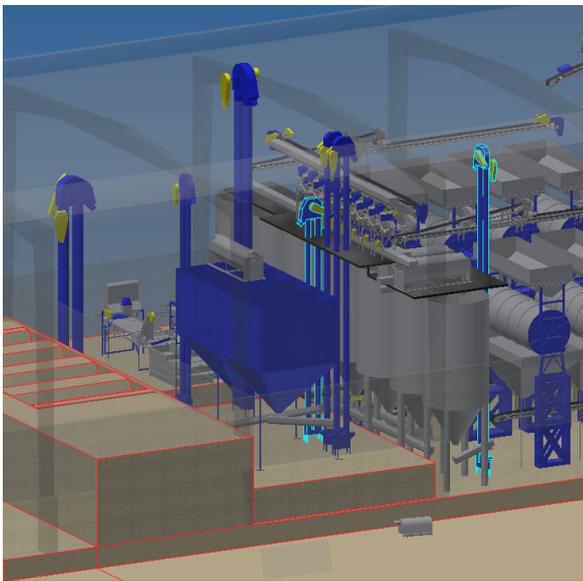
Es poco probable que los tostadores que operan en un ambiente competitivo puedan hacer más que asociar algunas de sus marcas y productos a la producción sostenible. Sin embargo, pueden embarcarse en una campaña de relaciones públicas precompetitiva que las iniciativas multisectoriales a las cuales pertenecen puedan proponer y llevar a cabo. Además, pueden usar sus propios esfuerzos competitivos de mercadeo para ampliar estas campañas precompetitivas como se hizo para el café y salud.

Esto es solo una idea, quizás exagerada, que puede valer la pena considerar ya que (1) parece ser una propuesta perdedora esperar que los productores inviertan sus propios recursos para producir sosteniblemente sin ningún tipo de compensación, (2) pareciera igualmente improbable que la cadena de suministro proporcione los respectivos recursos necesarios y, por lo tanto, (3) un precio mayor al consumidor para cafés sostenibles puede ser la solución. Comparando los US\$ 350 millones que se dice se han invertido en sostenibilidad anualmente y los US\$ 27 millones que se han invertido en promoción del consumo en Brasil por más de 10 años, y las cantidades de la misma magnitud invertidas en café y salud por ASIC y la OIC, ¿vale la pena utilizar algo de estos US\$ 350 millones en una campaña de relaciones públicas para mostrar que cuesta más producir cafés sostenibles y que los consumidores deberían ayudar a cubrir estos costos? Esto, combinado con las regiones cafeteras sostenibles y otras maneras de medir la sostenibilidad, allanaría la vía para hacer del café un producto completamente sostenible desde las tazas (y billeteras) de los consumidores hasta las semillas de los productores.

RETOS PARA DISEÑAR BENEFICIOS HÚMEDOS ECOLÓGICOS

El principal enfoque del beneficio húmedo ecológico ha sido tradicionalmente reducir el consumo de agua en las principales máquinas procesadoras mismas: *sifón*, para separar cerezas livianas menos densas, así como piedras, *despulpadores*, para eliminar la pulpa que involucra el pergamino y la *desmucilagadora*, para eliminar el mucílago adherido al pergamino. Sin embargo, otra importante fuente de consumo de agua y contaminación son las tolvas de alimentación, donde el café fluye hacia afuera con la ayuda de agua y el transporte del café usando canales de agua, sin mencionar los tanques de fermentación, que por lo usual son responsables por el mayor consumo de agua en todo el proceso. Al menos que máquinas ecológicas – sifones mecánicos, despulpadores y desmucilagadoras – estén interconectadas por equipos de transporte *en seco*, el impacto ecológico del beneficio húmedo no será minimizado. Lo mismo se mantiene para la combinación de fermentación, si fuera necesario, con desmucilagadoras, mismo si fuese una fermentación en seco.

Pinhalense ha jugado su parte a través de los años desde la invención y patentado del sifón mecánico LSC hasta el reciente lanzamiento de su despulpador ECO SUPER con consumo de agua reducido, incluyendo varias generaciones de desmucilagadoras (DFA y ahora DMPE). ¡Pero el papel de Pinhalense no se detuvo ahí! Sus proyectos de beneficio húmedo ecológico – “layout” y diseño – más que nunca se esfuerzan por eliminar el agua de la alimentación y transporte del café y hasta de su fermentación. Pinhalense siempre ha declarado que el éxito de un beneficio depende no solo de las máquinas en sí mismas, sino también en como son interconectados, es decir, los flujos de producto. Parfraseando esto, cuán ecológico será un beneficio húmedo depende no solo de las máquinas – sifones mecánicos, despulpadores, desmucilagadoras que usan poca agua – sino también de cómo estas máquinas están interconectadas – tolvas de alimentación y transporte de café en seco (elevadores, transportadores, tuberías, salidas, etc.) – y de cómo una fermentación eficiente en agua, si utilizada, ha sido diseñada.



El proyecto Pinhalense mostrado arriba – uno de los mayores beneficios húmedos en Colombia, actualmente siendo ensamblado – usa transporte mecánico seco de café y material de rechazo, incluyendo pulpa de café, desde las tolvas alimentadoras a los secadores rotativos, y usa la fermentación en seco.

La estrategia de usar máquinas ecológicas – sifones mecánicos LSC, despulpadores ECO SUPER y desmucilagadoras DMPE – combinados con transporte de café y material de rechazo sin uso de agua hoy es la marca registrada de los proyectos Pinhalense de beneficio húmedo de todos los tamaños, de grandes beneficios centrales hasta pequeños proyectos para productores individuales.

Cuente con máquinas y proyectos *sin costo* de Pinhalense para construir su beneficio húmedo ecológico de última generación.