

CONFIDENTIAL

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

- **COMPETITIVIDAD DE BRASIL Y OPORTUNIDADES PARA OTROS PAÍSES PRODUCTORES (pg. 3)**
- **SOSTENIBILIDAD DE LOS PROVEEDORES DE LA CADENA DEL CAFÉ (pg. 4)**

☞ **MÁS GRANDE Y MEJOR, SIC REAFIRMA LUGAR ENTRE LOS MÁS IMPORTANTES EVENTOS MUNDIALES DE CAFÉ**



Tres días de conexiones, aprendizaje, reuniones, más de 80.000 tazas de cafés servidas, 23.000 visitantes, 220 expositores (25% más que en 2018), más de 40 eventos simultáneos, incluyendo talleres, competencias profesionales, cursos y sesiones de cata, y un estimado de R\$ 50 millones (US\$ 11.8mm) en negocios es una fotografía de la Semana Internacional del Café (SIC) en Belo Horizonte, Minas Gerais, de este año. La reunión anual de la Alianza Internacional de Mujeres del Café también tuvo lugar en el evento, reuniendo 800 mujeres productoras de café.

Fuente: Revista Cafeicultura

☞ **ARÁBICA DE ALTO CAPARAÓ Y CONILON DE MUQUI SON LOS CAFÉS DEL AÑO 2019**

La competencia Coffe of the Year 2019, que “cierra” la Semana Internacional del Café (SIC), otorgó el primer premio en Arábica a Wilians Valério (Finca Recanto dos Tucanos), de la región de Alto Caparaó, MG y en Conilon a Neuza Maria y Luiz Claudio de Souza (Finca Granos de Oro), de la región de Muqui, en Espírito Santo. La competencia de calidad recibió un récord de 500 muestras este año, y un productor indígena estuvo entre los finalistas por primera vez: el Conilon producido por Wilson Nakodah Suruí de la aldea Kabaney, cerca de Cacoal en el estado de Rondônia, obtuvo el 5º lugar.

Fuente: Portal Caparaó

☞ **AGRICULTURA 4.0: TECNOLOGÍAS DIGITALES REVOLUCIONAN EL SECTOR CAFÉ**

La actual revolución que involucra los sistemas digitales y el advenimiento de cyber-máquinas están modificando la forma que el sistema integral de producción de café se maneja, desde el cultivo al consumo. Los pasos que el productor debe seguir para alcanzar la completa innovación fueron discutidos durante el Foro de Sostenibilidad del Café 2019, otro evento de la Semana Internacional del Café (SIC). Entre las lecciones aprendidas están: uso de la tecnología para simplificar la vida cotidiana, sistemas que ayudan el control gerencial, monitoreo de todas las fases de la actividad agrícola, reducción de costos y residuos, aumento de productividad, análisis de costo-beneficio e inversiones en sistemas sostenibles – ambiental, social y principalmente económico. Al tener toda la información de la cosecha “a la mano” en tabletas, smartphones y apps, y usar tecnología digital realmente se ahorra tiempo y esfuerzos.

Fuente: Embrapa Café

☞ **SISTEMA DE CONTROL INNOVADOR DE SECADO ATRAE INTERÉS EN SIC**

El nuevo Sistema de Control de Secado Pinhalense (CSP) – el único en el mercado con tres puntos de medición de temperatura – fue uno de los productos claves mostrado en el stand de Pinhalense durante la SIC y que atrajo mucha atención de clientes potenciales, investigadores y visitantes entusiastas de la calidad del café. La capacidad de tener curvas de secado y perfiles como en el caso del tostado constituye una gran ventaja en la opinión de los visitantes. El CSP es 100% automatizado, permitiendo mejor control de la temperatura así como exactitud para asegurar la calidad del café. Él reduce el tiempo de secado y genera mayor eficiencia energética, con menor consumo de combustible.

Fuente: CaféPoint



INCLUSIÓN SOCIAL VALORA CAFÉ ESPECIAL CULTIVADO EN BRASIL

La marca líder de café en Brasil lanzará un nuevo producto hecho con café cultivado por la etnia Suruí que vive en Rondônia, Norte de Brasil, en una reserva natural con casi 250.000 hectáreas. El café Robusta, orgánico y cultivado en el bosque conjuntamente con bananas y castañas de Brasil, es cosechado por los indígenas y el proceso pos-cosecha se lleva a cabo manualmente. El café cultivado por los Suruí se vende a menudo al doble del precio del promedio del café Robusta producido en el estado. Ya en Minas Gerais, un grupo de 30 mujeres decidieron crear una asociación de mujeres productoras de café de la región de Matas de Minas para comercializar su producto conjuntamente y tener acceso a nuevos mercados. El café es producido con extremos cuidados por estas pequeñas productoras, lo cual resulta en un café de alta calidad con atributos diferenciados.

Fuente: Agência Brasil



PROYECTO PARA RECUPERAR BOSQUE FORESTAL EN FINCAS CAFETALERAS

Nespresso ha comenzado un proyecto conjunto con la Fundación SOS Mata Atlântica en Brasil para plantar 120.000 semilleros de árboles nativos en fincas cafetaleras y recuperar el paisaje de la cuenca del Río Pardo, en la municipalidad de São Sebastião da Gramma, estado de São Paulo. La asociación recuperará 277 hectáreas de la Mata Atlântica original en 4 años, ayudando a crear corredores ecológicos y a recuperar la vegetación ciliar, además de promover la mejora de la calidad y cantidad del agua en la región. La siembra comenzará en 2019 y continuará hasta finales de 2020, incluyendo especies como “ipês”, “jatobás” y “jequitibás”.

Fuente: Época Negócios

AUMENTA EXPORTACIÓN DE CAFÉS ESPECIALES BRASILEOS A JAPÓN

De cada 10 tazas de café servidas en las cafeterías de Japón, 3 son hechas con cafés de Brasil. Brasil es el principal suplidor de café de Japón y ha mantenido su participación de mercado de 30% por una década. No obstante, como los precios pagados por el café han caído significativamente, las ganancias por las exportaciones de café están disminuyendo aunque el volumen embarcado se mantiene igual. Los productores brasileiros están contando con el fuerte crecimiento del segmento en el país. Los cafés de alta calidad, que representaron solamente 1% a 3% del mercado hace 10 años, actualmente representan 11% de las importaciones japonesas.

Fuente: Valor Econômico

UTAM DUPLICARÁ PRODUCCIÓN DE CÁPSULAS

El grupo Utam planea duplicar su producción de cápsulas en 2020, alcanzando 6 millones de unidades. Las cápsulas, las cuales representaron sólo 2% del ingreso de la compañía en 2018, alcanzaron 5% en 2019. El objetivo para 2020 es de 10% del ingreso y hay mucho espacio para que las cápsulas crezcan ya que representan solo 10% de la capacidad de producción de Utam. La facturación de todos los tipos de cafés de Utam deberá estar alrededor de R\$ 80 millones (US\$ 19 millones) este año.

Fuente: Broadcast Agro (en O Estado de S. Paulo)

CAFÉ ES PRIORIDAD EN LAS ESTRATEGIAS DE NESTLÉ PARA BRASIL EN 2020

Nestlé se ha reunido bilateralmente con 21 de los principales minoristas en Brasil para delinear estrategias conjuntas para 2020. La compañía espera un desempeño más fuerte el año próximo, en especial con las ventas de productos de alto valor agregado como café, chocolate, alimentos orgánicos y comida para animales. Nestlé ya ha duplicado su portafolio de productos en el segmento café en 2019, con Nescafé Origens tostado y molido. También lanzó Starbucks en cápsulas y Nescafé Gold (café instantáneo). Para 2020, existen planes para lanzar dos nuevas versiones de Nescafé Origens, tres nuevos sabores de cápsulas Dolce Gusto, e impulsar las ventas de Nescafé Gold y Starbucks. Nestlé actualmente tiene 2.3% del mercado brasileiro de café en volumen y 15.1% en valor, de acuerdo a Euromonitor.

Fuente: Valor Econômico

COMPETITIVIDAD DE BRASIL Y OPORTUNIDADES PARA OTROS PAÍSES PRODUCTORES*

Hoy hay una fuerte preocupación acerca de la concentración de la producción de café en Brasil y Vietnam. Sin embargo, lo que me sorprende es que si Brasil es una historia de éxito en la producción de café, ¿por qué otros países productores no están siguiendo lo que Brasil ha estado haciendo y lo que puede ser aprendido, adaptado y usado en sus propios países? Sé que esto es fácil de decir pero difícil de hacer. Sin embargo, ¿es pertinente intentarlo?

La competitividad de Brasil no es accidental, sino resultado de un proceso. La producción aumentó 50% en 10 años sin expansión del área plantada, apoyada por nuevas técnicas y tecnologías que impulsan la productividad, con investigación y desarrollo agronómicos detrás de esto. Existe una estructura organizada de producción y un ambiente propicio dentro y fuera de finca, además de un alto consumo local, de 21 millones de sacos por año en 2018. Las exportaciones de café alcanzaron 35,2 millones de sacos en el mismo año. Todo esto hace del país un polo dinámico de producción de café.

Muchos países creen que no hay nada que aprender de Brasil ya que no produce café de calidad. No obstante, de acuerdo a diferentes fuentes, las exportaciones brasileñas de cafés especiales se sitúan alrededor de 5 millones de sacos por año, lo cual posiciona al país entre los mayores orígenes en el mundo para cafés de primera calidad. Adicionalmente Brasil exporta más de 10 millones de sacos por año de cafés sostenibles y diferenciados de alta calidad a tostadores y tiendas de café alrededor del mundo.

¿Qué hay detrás de la competitividad de Brasil? Productividad; mecanización del cultivo y de cosecha; un ambiente facilitador eficiente y una cadena de suministro que asegura que más del 80% del precio FOB de exportación llega a los productores; y un gran consumo doméstico, aún en pleno crecimiento de 3 a 4% al año, que actúa como una “red de seguridad” en tiempos de bajos precios internacionales. Brasil cuenta con pequeños productores más grandes que los de otros países pero, al contrario de lo que la mayoría de las personas piensan, también es un país de pequeños productores: 86% de los productores brasileños están por debajo de 20 ha y son responsables por 52% de la producción brasileña. Finalmente existe una diversificación rural-urbana, con productores de café obteniendo ingresos fuera de la finca, en las poblaciones vecinas.

¿Cuáles son las oportunidades para otros países productores de café basados en la experiencia brasileña? Mejorar la productividad; usar sistemas de cosecha más eficientes, manuales y mecánicos; mejor procesamiento para tener mayor eficiencia y control, de pequeños micro-lotes a grandes volúmenes de cafés diferenciados usados en “mezclas mundiales”; reunir a los pequeños productores; y incrementar el consumo doméstico. Pero, no se trata de solo copiar lo que Brasil está haciendo, sino de entender lo que se está haciendo y adaptarlo a las condiciones de otros países.

Brasil no tiene recetas pre-elaboradas, pero soluciones aplicables en otros lugares pueden derivarse de lo que el país está haciendo en todas las áreas mencionadas arriba, así como en otras áreas. Solo agregar valor, como buscado por muchos países, no es una solución si los costos de producción son altos. Hay ejemplos de fincas altamente competitivas y grupos de productores fuera de Brasil que abordan los puntos mencionados en el último párrafo usando “tecnología” brasileña o adaptaciones locales. Sin embargo usualmente enfrentan obstáculos puertas afuera de la finca por falta de un buen ambiente facilitador.

Si tuviera que señalar unas pocas áreas a las cuales prestaría especial atención, mencionaría plaga y control de enfermedades; renovación para aumentar el área total de hojas y la iluminación; ordeña (o raspa) localizada para reemplazar cosecha selectiva; despulpado en separado de todas las cerezas cosechadas; beneficios húmedos centrales para ganar economías de escala, eficiencia y calidad consistentes para mezclas mundiales; formas de reunir a los productores (cooperativas, asociaciones, sociedades, otros); y la creación de puestos de trabajo fuera de las fincas.

Las diapositivas en el vínculo abajo tienen mucho más información acerca de las oportunidades para los países productores de café. Aunque la presentación es acerca de Centroamérica, muchas sugerencias son aplicables también a otros países.

Habiendo expuesto con antelación acerca de este tema en muchas oportunidades y discutido sobre el mismo en profundidad, sé que cada vez que hablo acerca de la cosecha de cerezas que no sean maduras escucho el argumento de que esto no es bueno porque habrá menos cafés de calidad y los productores perderán. Tengo tres puntos en contra de este argumento. Primero, el objetivo de los productores de café es maximizar ganancias, no ingresos. Los productores estarán mejor si al recolectar cerezas que no sean maduras, ahorran más dinero en la cosecha que la pérdida total en precios del café. Segundo, si existe área disponible, los productores pueden sembrar más café y producir el mismo volumen de café de calidad, con el “bono” adicional de comercializar los de menor calidad. Tercero, cafés de menor calidad y menos costosos tienen usos específicos y ayudan a aumentar el consumo de café en mercados que son muy sensibles a precios.

Las oportunidades están ahí. Cabe a Ud., sus vecinos, su región y su país cuestionar lo que se está haciendo hoy y cambiar...como lo hizo Brasil.

* Este Outlook estuvo basado en una presentación de Sintercafé (Costa Rica - Noviembre 15, 2019) cuyos slides se encuentran en <http://www.peamarketing.com.br/91021151-SINTERCAFE.pdf>.

SOSTENIBILIDAD DE LOS PROVEEDORES DE LA CADENA DEL CAFÉ

Aunque mucho ha sido escrito y dicho acerca la sostenibilidad social, ambiental y económica de la cadena de suministro del café de la semilla a la taza, no se discute mucho sobre la sostenibilidad de sus proveedores de suministros (fertilizantes, agroquímicos, etc.), herramientas y equipos, transporte y logísticas, empaque, etc. ¡Obviamente todos esos proveedores deberían ser sostenibles!

Pinhalense definitivamente está cumpliendo con su parte.

Se dice que la compañía es uno de los lugares más codiciados para trabajar en la ciudad de Espírito Santo do Pinhal. Esto no es solamente por los salarios y beneficios, que de hecho son muy importantes, sino también debido a las condiciones laborales y las de seguridad en el trabajo, plan privado de salud y cupones de alimentos. Debe también ser agregado que todos los trabajadores están formalmente empleados; tan obvio como parezca, se debe decir que el uso de mano de obra informal no es inusual en talleres mecánicos e inclusive en compañías industriales de muchos países.

Equipos de Protección Personal (EPP), con diferentes características y especificaciones dependiendo del tipo de trabajo llevado a cabo, es un requerimiento para todos en la planta y se hace cumplir estrictamente por la gerencia. Esto puede ser constatado por los muchos visitantes a la planta que también deben usar sus EPP.

El club de empleados de Pinhalense ofrece una variedad de deportes y actividades recreacionales que están disponibles a sus familiares. Esto agrega al paquete lo cual conjuntamente dice mucho en términos del bienestar y sostenibilidad social y económica de los trabajadores de Pinhalense.

A Pinhalense también le preocupa el medio ambiente, es sus tres plantas y al exterior de las mismas, incluyendo los vecinos. Reducción de ruido en la producción es una actividad constante practicada por los trabajadores y la gerencia, con inversiones frecuentes. Lo mismo es cierto para los desechos generados por la producción, con reciclaje de toda la chatarra y otros tipos de residuos enviados a plantas de reciclaje en la región. Los residuos de la pintura son tratados in situ y reciclados, si factible.

En último lugar pero no de menor importancia, Pinhalense es una empresa que cree en honrar patentes ya que este es un derecho legal el cual beneficia a todo el sector. Las patentes promueven inversión en investigación y desarrollo de nuevos productos procesadores que benefician toda la cadena de suministro. Poseedora de más de 25 patentes sólo en procesamiento de café, Pinhalense frecuentemente se ha encontrado con intentos de copiar su equipo en muchos países, incluyendo Brasil. Si, por un lado, esto es testigo del liderazgo de Pinhalense en I&D y en tecnología de procesamiento de café, sin embargo, del lado opuesto, demuestra una posición políticamente incorrecta, por no decir “insostenible” de algunos competidores.

Justo aquí aprovechamos de agradecer a nuestra clientela por su lealtad, buen juicio y reconocimiento del efecto que los equipos Pinhalense de procesamiento y servicios tienen sobre los productos de café.

Precios Brasileños

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

29 de Noviembre de 2019

Arabicas Naturales (R\$/sacos de 60 kg)

Cerrado MG	535,00 ↑
Mogiana	530,00 ↑
Sur de Minas	530,00 ↑

Arabicas Desculpados Naturales (R\$/sacos de 60 kg)

Cerrado MG	575,00 ↑
Sur de Minas	570,00 ↑

+ 8,5%

Conilon / Robusta (R\$/sacos de 60 kg)

Colatina-ES calidad mediana	316,00 ↑
-----------------------------	----------

[B]3 ex-BM&F (Us\$/60kg Arabica)

Dic 2019	129,85 ↑
Mar 2020	138,15 ↑
May 2020	143,00 ↑

Real R\$ / Dólar US\$

Nov 29, 2019	4,24 ↑
--------------	--------

Fuente:
www.qualicafex.com.br