

CONFIDENTIAL

Números 1 - 34 de Coffidential pueden ser leídos en www.peamarketing.com.br

CALIDAD DEL CAFÉ TOSTADO SERÁ SUPERVISADA POR EL GOBIERNO

El Ministerio de Agricultura liberó una nueva regulación la cual establece normas para el café tostado en Brasil, en el 24 de Mayo, Día Nacional del Café. El programa es único en el mundo: es la primera vez que un gobierno hace normas de calidad para el café. Otros requerimientos son 1% de nivel máximo de impurezas y 5% de contenido de humedad en el café vendido en los anaqueles brasileros. La calidad de la bebida será evaluada por técnicos usando una escala de calidad del 0 al 10 tomando en consideración sabor, aroma, regusto, nivel de acidez, cuerpo y otros aspectos. El nivel mínimo de calidad será 4 puntos y a los tostadores que no lo cumplan se les retirará sus lotes del mercado.



Fuentes: MAPA y Cafépoint

ICE CONSIDERA LA ENTREGA DE CAFÉ LAVADO BRASILERO

La Bolsa de Futuros ICE está considerando agregar a Brasil como uno de los orígenes para entrega al Contrato de café "C". El café a ser entregado es el Arábica brasilero completamente lavado o semi lavado. De acuerdo con la Bolsa, lo que hace de este nuevo intento diferente de los previos es que los volúmenes de cafés lavados brasileros lograron un mayor nivel y su aceptación por parte de los tostadores se incrementó. El tema está siendo ampliamente discutido en Brasil y los participantes del mercado tienen hasta el 15 de Junio para enviar sus comentarios al ICE.

Fuentes: ICE Futures y Agência Estado

NUEVA LÍNEA DE CRÉDITO PARA EXISTENCIAS

Representantes del sector productor se reunieron en Brasilia y decidieron crear un nuevo mecanismo para financiar la cosecha de café 2010/11. De acuerdo con el Consejo Nacional del Café (CNC) habrá una línea de crédito para inventarios, basada en un precio mínimo de R\$261 (aproximado US\$ 140) por saco de 60 kgs. de café Arábica. El mecanismo será empleado sólo si los precios de mercado del café queden por debajo del precio mínimo garantizado. En paralelo a este esfuerzo, el gobierno brasilero ya ha aprobado el monto de R\$ 2 billones (aproximado US\$ 1,08 billones) del Fondo de Café Funcafé para apoyar la actual cosecha, R\$ 500 millones (US\$ 270 millones) de los cuales serán dirigidos a la cosecha y R\$ 940 millones (US\$ 508 millones) para existencias.

Fuente: Agência Estado

PUBLICADO SEGUNDO ESTIMADO OFICIAL PARA LA COSECHA BRASILERA

Conab, una agencia del Ministerio Brasiler de Agricultura, ha publicado su segundo estimado para la cosecha de café de 2010, lo cual indica una producción total de 47 millones de sacos, un crecimiento de 19% sobre la cantidad del año pasado de aproximadamente 39,5 millones de sacos. Las altas cifras son resultado de la cosecha grande en el ciclo bienal del café en Brasil. El documento señala que Minas Gerais será el estado con la mayor participación en producción, acerca de 50%, y el café Conilon, el Robusta brasiler, será responsable por 25% de la producción.

Fuente: CONAB

BRASIL ES LA MAYOR FUENTE DE CAFÉ CERTIFICADO EN EL MUNDO

Brasil ya es la mayor fuente de cafés certificados en el mundo. Alrededor de 1,2 millones de sacos de 60 kg de café que cumple con los estándares técnicos, sociales y ambientales serán ofrecidos al mercado este año. Las grandes cadenas de cafeterías están incrementando sus compras de cafés certificados de Brasil. "Starbucks está comprando más y más café brasiler año tras año" declaró su vicepresidente durante su presentación en el 18º Seminario Internacional de Café de Santos.

Fuente: Agencia Estado



PRODUCTORES SE ESFUERZAN POR PRESERVAR LA CALIDAD DEL CAFÉ

Debido a lo irregular de las lluvias en 2009, los árboles de café en Brasil tuvieron varias floraciones las cuales causaron el problema actual aquejando a los productores – árboles portando cerezas con diferentes grados de maduración al momento de la cosecha. Para producir cafés de alta calidad bajo estas circunstancias, se requerirán esfuerzos especiales, principalmente durante el procesamiento. En áreas donde el 80% de las cerezas deberían estar maduras ahora, los árboles presentan una mezcla de cerezas de 40% de maduras, 40% inmaduras, 20% demasiado maduras. Algunos productores están preocupados porque la calidad en la taza puede ser afectada; otros sin embargo piensan que esta situación puede tener un efecto colateral positivo: diferentes grados de madurez pueden causar una buena variedad de sabores en la taza.

Fuente: Cafépoint

PINHALENSE LOGRA PRODUCCIÓN RÉCORD DURANTE PRIMERO TRIMESTRE DE 2010

Pinhalense, líder mundial en maquinaria de procesamiento de café, ha roto su récord de producción histórica debido a las fuertes ventas en el exterior de la mano con la alta demanda de sus clientes en Brasil, donde se estima que la cosecha brasilera de café rompa récords también. Pinhalense siempre ha sido pionera en el lanzamiento de tecnologías y productos que han contribuido considerablemente a la mejora de la calidad del café, por ejemplo, sus secadores de última generación. Estos permiten un secado eficiente y uniforme de pergamino y café cereza lo cual es crucial para preservar la calidad del café. Las ventas de secadores rotativos se han incrementado en más de 55% durante los últimos 6 meses, y las ventas totales a través de los años han superado las 20.000 unidades en Brasil y en los principales países productores de café. También ha habido un incremento de 40% en las ventas de unidades de procesamiento húmedo a clientes en todas las regiones productoras de café de Brasil y en el exterior. Pinhalense es líder mundial en el negocio de maquinaria de procesamiento de café. La compañía está presente en todas las áreas productoras de café en Brasil y exporta a más de 80 países en los 5 continentes.

Fuentes: CNC, Cafépoint, CoffeeClub Network, etc.

CAFÉS DO BRASIL EN INDY 500

Una campaña de mercadeo de Cafés do Brasil fue lanzada en el Circuito 500 Millas de Indianápolis en 2010. La Asociación Brasileira de Tostadores de Café (ABIC) construyó una cafetería en la casa rodante de Apex-Brasil, un vehículo especial con espacios de reuniones y "lounges". Hubo un menú exclusivo con bebidas de nombres recordando a conductores brasileiros como "Helio's Full Throttle" y "Tony's Speed Coffee". Cafés do Brasil patrocinará a todas las carreras de la Liga Indy 2010.

Fuente: Revista Cafeicultura



INTEGRACIÓN VERTICAL: DE LA PRODUCCIÓN A LA TIENDA

Cafeterías en São Paulo están vendiendo cafés producidos en sus propias fincas. Uno pudiera decir que las familias de los productores están abriendo cafeterías en la ciudad. La tendencia es más y más visible debido al agregado de valor en las ventas del producto final (por taza) que del café verde (por saco). Suplicy Café es uno de los ejemplos con su finca Santa Izabel que suministra 60% de todo el café comprado por la tienda. La línea completa de cafés y bebidas de café preparados en Octavio Café, parte del Grupo Octavio que es dueño de Dallis Coffee en los EEUU, viene de su propia finca de café localizada en Pedregulho, estado de São Paulo.

Fuente: O Estado de São Paulo

BRAZIL CELEBRA DÍA NACIONAL DEL CAFÉ

El Lunes 24 de Mayo, Brasil celebró su Día Nacional del Café. Varias actividades fueron organizadas por compañías privadas, instituciones y el gobierno a lo largo y ancho del país. El Museo del Café en Santos tuvo un evento con música en vivo, degustaciones de café y entrada libre a los visitantes; Embrapá Café organizó una exhibición acerca del café en Brasilia, la capital de Brasil, y ofreció talleres acerca de la preparación del café a sus empleados. P&A tuvo un desayuno especial para sus empleados e invitó a las autoridades de la ciudad y al presidente de la Asociación Brasileira de Exportadores de Café (CeCafé), que vive en Pinhal, para atender la reunión donde los baristas prepararon diferentes bebidas de café. El Día Nacional fue establecido en 2005 luego de una sugerencia hecha por la ABIC (Asociación Brasileira de Tostadores de Café) para promocionar la bebida preferida del país. El café llegó a Brasil por primera vez en 1727, traído desde la Guyana Francesa por un oficial del ejército Portugués. Brasil es hoy el segundo mayor consumidor de café del mundo, con un consumo per cápita de casi 6kg/año, similar al de países consumidores tradicionales como Alemania, Italia y Francia.

Fuentes: ABIC, Embrapa Café, Museu do Café y P&A



El alcalde de Pinhal, el Presidente de CeCafé, los directores de Pinhalense y el equipo de P&A, GSB2 y Qualifax celebran

EL TAMAÑO DE LA COSECHA BRASILEIRA Y LOS PRECIOS DEL CAFÉ

Como de costumbre en el año de cosecha grande del ciclo bienal brasilero, el rango de los estimados de la cosecha se amplía, tanto este año que ya es mayor que la cosecha completa del tercer mayor productor mundial de café. De hecho, los estimados de la cosecha actual van desde los 47 millones de sacos de CONAB a los 60 millones de algunos comerciantes, un rango de 13 millones de sacos lo cual es igual a la producción de Vietnam hace unos cuantos años atrás.



A pesar de mis muchos años en el negocio de café, la mayoría de ellos en Brasil, nunca me molesté en ver los árboles de café, las fotos satelitales o las series pluviométricas, etc. Sin ser un agrónomo, siempre he usado lo que llamo “el método de la proyección de ventas”. Enfrentado a la necesidad de hacer proyecciones, los gerentes de ventas consultan a sus gerentes regionales y vendedores por sus propias proyecciones las cuales son corregidas o depuradas de los criterios sesgados de sus estimaciones. Un buen gerente de ventas sabe que los vendedores tienden a subestimar o sobreestimar su proyección de ventas por diferentes razones, con sólo unos pocos informando sus números verdaderos. Yo hago lo mismo en mi proyección de cosecha. Recolecto los estimados de cosecha disponibles, los ajusto en relación a los sesgos que creo puedan tener, y los promedio. Este número es luego comparado con el más alto rendimiento promedio pasado multiplicado por el área actual bajo café ajustado por cambios en tecnología. Amigos y colaboradores con quienes he compartido mis “estimados” en el pasado son testigos que ésta más bien simple “metodología” ha producido números de cosecha los cuales no han estado tan desviados del real en el pasado.

En esta oportunidad estoy tentado a compartir mi estimado de “aprendiz de mago” con un público más grande. Pero a lo mejor no deba, no por miedo a equivocarme, sino porque nuestro negocio no necesita otra proyección más, en especial una sin un respaldo sólido. Lo que haré es escribir mi estimado, y su variación de no más de 2 millones de sacos, en un papel y guardarlo en un lugar seguro para ser liberado cuando los números oficiales estén disponibles. Para los que piensan que esto está en desuso, insertaré mis números y su amplitud en el CoffeeClub Network (www.coffeeclubnetwork.com), de nuevo, a ser liberado en su momento.

Esta idea de esconder mi estimado me da otra idea más: ¿por qué no tener una competencia acerca del tamaño de la cosecha brasilera en el CoffeeClub Network? Vamos a pensarlo. ¿Estás a favor? Contesta a info@coffidential.com.

Sin tomar en consideración el tamaño real de la cosecha – no hay duda que será grande, lo más probable la mayor de todos los tiempos – habrá un sobrante luego de que deduzcamos el consumo esperado en Brasil en exceso de 19 millones de sacos y las exportaciones por arriba de 30 millones de sacos. Será el tamaño del excedente el que determinará cuanto y cuán rápido los precios del café incrementarán porque dada la actual situación de suministro en países productores, los precios tendrán que incrementar para poder forzar que la producción en Brasil crezca para poder enfrentar una mayor demanda.



Con la disminución actual de la cosecha en Colombia y Centro América y la situación de suministro empeorándose en Vietnam, Brasil es el único país productor que puede rápidamente entregar los volúmenes adicionales de café necesarios para atender el incremento en la demanda. Sin embargo, los precios actuales no son suficientemente atractivos para los productores brasileros de café para expandir su producción: las utilidades actuales son o pequeñas o negativas. Los productores brasileros de café, en especial los de Arábica, están generando pocas ganancias o perdiendo dinero. Como resultado de esta situación los precios tendrán que subir para que Brasil pueda producir más café. Si mi estimado de cosecha es correcto, los precios tendrán que subir más pronto de lo que la mayoría de la gente piensa, por ejemplo, cuando el tamaño de la actual cosecha brasilera sea conocido y la floración de este año se materialice.

Precios Brasileros

31 de Mayo, 2010

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	295,00 ↑
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	290,00 ↑
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	285,00 =
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	315,00 ↑
Sur de Minas	310,00 =

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
São Gabriel da Palha-ES calidad promedio buena	160,00 ↑

BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2010	162,75 ↓
Sep 2010	161,80 ↑
Dic 2010	163,50 ↓

Real R\$/ Dolar US\$	
31 de Mayo	1,84 ↑

Fuente: Qualicafex

ELEVADORES DE CANGILONES PINHALENSE

Los elevadores son a menudo tratados como un componente secundario en la compra de un beneficio de café, sólo enfocándose en la escogencia de las máquinas procesadoras. Este es un gran error porque los elevadores mal diseñados y equivocadamente seleccionados pueden afectar la correcta operación de las máquinas, causar daño al café, incrementar el consumo energético y afectar negativamente el desempeño de todo el beneficio. No es poco común para los clientes quejarse en relación a que sus máquinas no están obteniendo el desempeño deseado. Sin embargo, tras haber comprobado, Pinhalense tiene que explicar al cliente que la falla no se origina con su máquina, sino por el contrario con el elevador no fabricado por ellos, el cual no estaría alimentando la máquina apropiadamente y por ende redujo su capacidad, y hasta pudo causarle daño al café. A menudo se culpa erróneamente a la máquina cuando en realidad la falla se debe a los elevadores.

El diseño y construcción de elevadores requiere técnicas y tecnologías específicas así como un sofisticado desarrollo del producto y pruebas en campo, en especial si el producto a transportar es café. Lo que hace la fabricación y suministro de elevadores para café más dificultoso que para otros productos es que el café tiene un mayor valor y el daño físico causa pérdidas importantes de precio. Además, los márgenes en el negocio de café son pequeños haciendo que la eficiencia sea crítica en todas las fases del proceso.

Además del uso de elevadores mal diseñados o de baja tecnología disponibles en el mercado, otro error es utilizar elevadores para granos cuya velocidad es mucho mayor que la aceptable para manejar café. Estos elevadores carecen de las características específicas requeridas para manejar los diferentes productos de café encontrados a lo largo de la cadena de procesamiento, desde las cerezas recientemente cosechadas hasta los granos oro con calidad de exportación.

Pinhalense ofrece elevadores de café específicamente diseñados para todas y cada una de las fases del procesamiento. Cerezas frescas, pergamino húmedo, café seco con impurezas y granos de diferentes tamaños y calidades posan diferentes dificultades de transporte porque requieren características especiales tales como cangilones y bases perforadas, tolvas alimentadoras de bajo impacto, cabezales de descarga de baja fricción, dispositivos auto limpiantes, etc. Los elevadores Pinhalense están equipados con una amplia gama de poleas diferentes para productos específicos de café y condiciones de procesamiento. Todos los elevadores de café suministrados por Pinhalense son escogidos de acuerdo a las necesidades y requerimientos específicos al momento de diseñar las líneas de procesamiento o cotizar las máquinas individuales. Algunas veces diferentes tipos de elevadores son usados en el mismo proyecto o beneficio para enfrentar retos específicos de procesamiento.

Una de las principales ventajas competitivas de los beneficios secos Pinhalense son los elevadores auto limpiantes que permiten el procesamiento de diferentes lotes de café sin la necesidad de limpiar los elevadores al cambiar los productos. Los beneficios de café siempre han manejado diferentes tipos de calidades de café; sin embargo, la variedad de productos de café se ha incrementado considerablemente en los beneficios modernos debido a los múltiples orígenes, cafés especiales, micro lotes, certificación, rastreabilidad, etc. Al mismo tiempo que la capacidad del beneficio es incrementada, se necesita más flexibilidad. Para procesar grandes y pequeños lotes eficientemente un beneficio moderno tiene que ser capaz de cambiar productos rápidamente, lo cual no es posible con elevadores convencionales. Cuando los productos de café son cambiados, la base de todos y cada uno de los elevadores tiene que ser completamente limpiada en un proceso engorroso y largo. Si esto no se hace, los diferentes lotes y calidades se pueden mezclar, los rendimientos no pueden ser medidos, y la rastreabilidad no es posible. Esto es lo que pasa en beneficios convencionales.

Los elevadores auto limpiantes Pinhalense permiten el cambio de los tipos de café sin la necesidad de limpiar las bases de los elevadores teniendo como resultado la ausencia de "tiempo muerto" entre los lotes. El uso de estos elevadores incrementan considerablemente la eficiencia de los beneficios de café porque se evitan muchas horas de costoso tiempo ocioso.

Cuando usted compra máquinas y beneficios Pinhalense *con* sus respectivos elevadores, puede estar seguro de que los elevadores han sido cuidadosamente seleccionados y adaptados para sus necesidades específicas y los requerimientos especiales de las máquinas que los elevadores alimentan. No corra el riesgo de usar elevadores que puedan afectar negativamente el desempeño de sus máquinas y beneficios Pinhalense de última generación.



CONFIDENTIAL