

CONFIDENTIAL

5 años

Edición de Aniversario

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

- CINCO AÑOS DEL BOLETÍN CONFIDENTIAL / CONSULTORÍA EN P&A (pgs. 3 y 4)
- (DECISIÓN DE LA) MÁQUINA DEL MES: ¿BROWN FIELD O GREEN FIELD?(pg. 5)

EXCESO DE LLUVIA DURANTE LA COSECHA PUEDE AFECTAR CALIDAD DEL CAFÉ

Las lluvias incesantes en las regiones del Cerrado, Sur de Minas y Mogiana durante las primeras semanas de Junio han retrasado la cosecha y pueden afectar la calidad del café así como los precios. Las lluvias inesperadas causaron que parte de las cerezas cayeran al suelo; el secado en los patios también ha sido seriamente afectado. Otros problemas son la creciente cantidad de cerezas con diferentes grados de maduración en los árboles y cerezas cambiando rápidamente de inmadura a sobre-madurada lo cual limita la capacidad para despulpar y producir cafés lavados.



Fuentes: Canal Rural y P&A

COSTOS LABORALES CONTINÚAN A CRECER ARRIBA DE LA INFLACIÓN

El aumento de 14% en el salario mínimo en Brasil constituyó el principal factor detrás del incremento en los costos operacionales del sector café este año. Los costos directos se incrementaron 9.55% en las fincas con mano de obra manual y 5.19% en las fincas en donde la producción está mecanizada. La parte de la producción de café requerida para cubrir los costos directos totales en Brasil alcanzó 68% en Marzo 2012, contra 65% en Octubre del año pasado. Fuente: Boletim Ativos do Café (Confederación

CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE COFFEA CANEFORA SE LLEVA A CABO EN ESPÍRITO SANTO

Para celebrar el año centenario del café Conilon en el estado de Espírito Santo, la Conferencia Internacional de Robusta se llevó a cabo del 11 al 15 de Junio, en Vitória, capital de Espírito Santo. Más de 500 personas de 22 países asistieron al evento, incluyendo representantes de gobierno, el director ejecutivo de la OIC y expertos del sector café de Vietnam, Indonesia, India, Uganda y Costa de Marfil. La conferencia se enfocó en investigación, innovación, calidad y oportunidades de mercado para el café Robusta/Conilon en Brasil y en el extranjero. La producción de Conilon en Espírito Santo se incrementó de 400.000 sacos en la década de 70 a más de 9 millones de sacos en 2012 debido principalmente a las inversiones en investigación y transferencia de tecnología a los pequeños productores.

Fuente: Portal del Gobierno de Espírito Santo

AUMENTA PARTICIPACIÓN DE ROBUSTA EN MEZCLAS BRASILERAS

Representantes de la industria estiman que el Robusta/Conilon ya puede estar representando la mitad del consumo total del café tostado y molido en Brasil. De acuerdo con CeCafé (la Asociación Brasileira de Exportadores de Café), la participación del Robusta en la mezcla nacional es de aproximadamente 50% en comparación al 20% de hace una década, lo que representa casi 10 millones de sacos de café por año. El uso de más Robusta inicialmente ocurrió debido a los bajos costos de este tipo de café, pero las mejoras en la calidad también han tenido un papel importante. Aunque Brasil está invirtiendo en la mejora de la calidad de su producción de Conilon, el año pasado el país exportó sólo 197.000 sacos de Conilon gourmet, pero 2.47 millones de sacos de Conilon de calidad estándar.

Fuente: Valor Economico



EMPRESAS TESTIMONIAN ESCALADA EN VENTAS DE COSECHADORAS MANUALES

El mercado de cosechadoras manuales se ha estado expandiendo rápidamente en Brasil durante este año-cosecha. El equipo, con precios entre R\$ 1.500 y 1.800 (US\$ 750 y 900) en promedio, está siendo adoptado no sólo por los pequeños y medianos productores de café, sino también por los grandes productores. Un fabricante líder reportó un crecimiento en las ventas de 55% en el segmento de cosechadoras manuales de Enero a Junio 2012, en comparación con el mismo período del año pasado. Otra compañía planifica ampliar su negocio a otros países productores en Latinoamérica. Con este tipo de máquina, la productividad de la cosecha del café puede incrementarse de 3 a 4 veces con 40% de ahorro en los costos, al compararse con la recolección manual tradicional de las cerezas.

Fuente: Agência Estado



Fuente: Ipanema Coffees

NUEVA HERRAMIENTA DE COMERCIALIZAR CAFÉ EN COOXUPÉ

Cooxupé, la más grande cooperativa de caficultores brasilera, está ofreciendo a sus miembros un nuevo sistema para operaciones en-línea llamado "Café Online". La nueva herramienta permite a los productores cotizar los productos y vender su café, entre otros servicios, desde sus computadoras, evitando la necesidad de ir a la cooperativa. Cooxupé también está implementando un programa de inclusión digital para entrenar a los productores en habilidades computacionales y de acceso a la Internet.

Fuente: Notícias Agrícolas

EXPOCAFÉ 2012: US\$ 100 MILLONES EN NEGOCIOS



La 15ª edición de la mayor feria cafetalera de Brasil, celebrada anualmente en la municipalidad de Três Pontas, Minas Gerais, generó US\$ 100 millones en negocios. Pinhalense superó su récord anterior de ventas a pesar de los bajos precios del café. Más allá de los equipos y la maquinaria para el café, Expocafé también celebró presentaciones acerca del negocio cafetalero en Brasil y en el mundo, incluyendo

oportunidades en las exportaciones, presentadas por la Asociación Brasileira de Cafés Especiales (BSCA) y la Agencia Brasileira de Comercio y Promoción a las Inversiones (APEX). Carlos Brando, de P&A Marketing Internacional, presentó las perspectivas para el negocio brasilero del café durante una reunión especial del Consejo Nacional del Café (CNC) en el evento. Fuentes: Expocafé ASCOM y P&A

IAPAR LANZA NUEVA VARIEDAD RESISTENTE A NEMÁTODO

El Instituto Agronómico de Paraná (IAPAR) lanzó el cultivar de café "IPR 100", resistente al nemátodo "M. paranaenses" sin utilizar la técnica del injerto. La nueva variedad está alineada a los esfuerzos del IAPAR para desarrollar técnicas no químicas para controlar las infestaciones por nemátodos en el estado de Paraná. En otro proyecto, los investigadores redujeron la infestación del nemátodo en 88% mediante el control de los hongos con los micorrizas y los comedores de nemátodos. Fuente: IAPAR

125 AÑOS DEL IAC: ROL PIONERO EN HISTORIA CAFETALERA DE BRASIL

El Instituto Agronómico de Campinas (IAC) alcanzó 125 años de existencia el 27 de Junio. Debido a sus pioneras investigaciones sobre el suelo, mecanización, desarrollo genético del café, y otros logros importantes, Brasil es hoy el mayor productor y exportador de café del mundo. Las variedades de café desarrolladas por el IAC actualmente representan 90% de todo el café Arábica plantado en Brasil.

Fuente: Embrapa Café



GOBIERNO BRASILEÑO INCREMENTARÁ COMPRAS SOSTENIBLES

En preparación para la Conferencia Rio+20, el gobierno brasilero emitió medidas para reforzar el programa "Contratación Pública Sostenible" creado en 2010 para estimular la "economía verde". La lista de productos sostenibles que deben ser adquiridos en las licitaciones públicas fue extendida a 700 artículos e incluye cartuchos de tinta reciclable para las impresoras, equipo de aire acondicionado, papel reciclable, entre otros. Fuente: Valor Econômico

CINCO AÑOS DEL BOLETÍN COFFIDENTIAL

Hemos arribado a la edición número 60 de nuestro boletín informativo, Coffidential. Cinco años informando lo que sucede en el negocio brasilero del café, emitiendo nuestras opiniones y presentando las de aquellos articulistas invitados en la sección *Perspectiva*, y educando al lector acerca del procesamiento del café. Estamos agradecidos por la atención prestada por nuestros lectores y por los comentarios y sugerencias que nos han hecho llegar a través de los años. Coffidential se publica en inglés y español, traducido al chino e indonesio bahasa, y enviado a casi 5.000 lectores en 107 países. Nos enorgullece contar con Usted como asiduo lector.

Este es un buen momento para presentar a las personas detrás del Coffidential. Todo comenzó con Paulo Henrique (PH) Leme y mi persona, habiendo contado también con el apoyo de Rodrigo Pasquini, quien luego migró a la división de comercio de maquinaria de P&A. Luego se nos unió María Fernanda, así como también Larissa Menegatto quien se encarga de la producción.



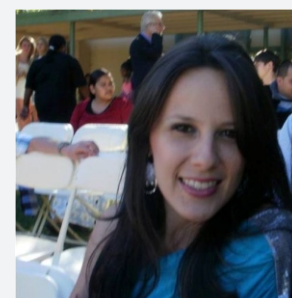
Paulo Henrique Leme (PH)



Carlos Brando



Maria Fernanda Brando



Larissa Menegatto

El contenido es creado por PH, María Fernanda y yo. Ambos PH y María Fernanda están activos en la división de consultoría de P&A, abordando la promoción del consumo, sostenibilidad, indicación geográfica (GI) y temas sobre estrategia y estructura, sólo para mencionar algunas áreas. Ambos han cursado estudios de postgrado desde que se unieron a P&A. PH, agrónomo, realizó su máster en agronegocios con disertación en las preferencias del consumidor, y actualmente trabaja en su PhD. María Fernanda, formada en la industria de las comunicaciones y la hospitalidad, realizó su MBA con énfasis en mercadeo y hoy supervisa el desarrollo de contenido en P&A incluyendo las variadas presentaciones que hacemos en Brasil e internacionalmente año tras año.

Nuestro "consejo editorial", si pudiéramos llamarlo de esa forma, también incluye a los "traders" de P&A quienes son activos en la venta de la maquinaria Pinhalseña alrededor del mundo: João Staut (quien es un catador de café, experto en calidad y comanda nuestras operaciones de cafés especiales), Joaquim Brando (América Latina), João Brando (Asia) y Rodrigo Pasquini (África). Joaquim y João Henrique son agrónomos, el primero con máster en gerencia de agronegocios, y ambos con gran experiencia en la producción y procesamiento de café en varias regiones de Brasil así como en el extranjero.



Joaquim Brando

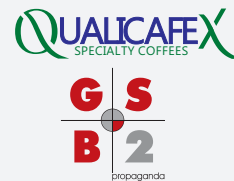


João Staut y Rodrigo Pasquini



João Brando

Coffidental recibe los precios del café e información de inteligencia de mercado de Qualicafex, la compañía de cafés especiales que hace parte del grupo. Nuestra agencia de publicidad GSB2 está a cargo del diseño gráfico, arte e imágenes de Coffidental. Pascoal Brando está a cargo de la lista de correo.



CONSULTORÍA P&A EN BRASIL Y EN EL EXTERIOR

El lector debe estar preguntándose qué hacen en P&A todos estos profesionales altamente capacitados y con amplia experiencia, además de comercializar maquinaria. P&A activamente asesora a importantes clientes del negocio del café en Brasil así como en el extranjero, desde gobiernos e instituciones nacionales y regionales al igual que compañías, cooperativas y productores de todos los tamaños, incluyendo líderes en su segmento de mercado en los estados productores en Brasil y en países tan diversos como India, Indonesia, Vietnam, África Oriental, México, Centro América, Estados Unidos y Europa. P&A también ha asesorado al Banco Mundial, a la Organización Internacional del Café (OIC), al Programa de Café de IDH, y a corporaciones multinacionales que suministran insumos y equipos al negocio del café.

P&A recientemente ha decidido ampliar sus actividades de consultoría internacional como respuesta a la creciente demanda por proyectos y como resultado de la reciente firma de un Memorando de Entendimiento entre la OIC y la Agencia Brasileira de Cooperación (ABC) para apoyar a las naciones productoras de café con tecnología y experticia brasilera. P&A ha contratado a nuevos profesionales de alto nivel, celebra acuerdos con otras compañías consultoras las cuales complementan su cartera de servicios, y ha asegurado acceso a expertos en áreas las cuales requieren la intervención de profesionales altamente especializados (e. g.: genética y biotecnología, difusión de tecnología y extensión rural, y climatología). P&A cuenta con una red de representantes y socios en 34 países que cubren casi todas las áreas productoras de café del mundo y que están bien conectados con el mundo de los negocios, y con los gobiernos

Las áreas de proyectos que P&A aborda y continuará abordando, incluyen, pero no son restrictivas a sostenibilidad, manejo de la productividad, organización de la cadena productiva, estrategia, comunicaciones, mercadeo y promoción del consumo. A pesar de que este ámbito de trabajo pueda parecer amplio a primera vista, todos los componentes caen bajo el paraguas de la creación de un negocio del café sostenible que agrega valor a los productos, es social y ambientalmente responsable y suministra retornos justos a los productores y trabajadores.

Explicaremos en mayor detalle los servicios de consultoría de P&A en una próxima edición de Coffidental.



Precios Brasileños

29 de Julio, 2012

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	390,00 ↓
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	385,00 ↓
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	385,00 ↓
Arabicas Semi-lavados (R\$/ sacos de 60kg)	
Cerrado-MG	405,00 ↓
Sur de Minas	400,00 ↓

+ 5,2%

Conilon/ Robusta (R\$/ sacos de 60kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	275,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Jul 2012	210,90 ↑
Sep 2012	216,55 ↑
Dic 2012	219,40 ↑
Real R\$/ Dolar US\$	
29 de Julio	1,98 ↓

Fuente: www.qualicafex.com.br

¿BROWN FIELD O GREEN FIELD?

Las compañías y los procesadores de café enfrentados a la necesidad de ampliar la capacidad a menudo tienen la opción de comprar equipos o beneficios existentes ("brown field"), o de hacerse de maquinaria nueva y soluciones que son diseñadas para responder a sus necesidades específicas ("green field"). Casos reales y la experiencia parecen indicar que las oportunidades de *brown field* las cuales lucen atractivas en primer término, usualmente terminan estando muy lejos de lo ideal, y pierden, en algunos casos de muy mala forma, para las alternativas del tipo *green field*. Veamos el razonamiento detrás de esta afirmación.

La primera interrogante a despejar cuando se compra maquinaria o beneficios existentes es, ¿por qué están siendo vendidos? Aunque pasen la primera prueba – que no son de vieja tecnología, ni han sido mal mantenidos o proyectados de una forma ineficiente – pudieran haber sido diseñados para condiciones de producción de café y de mercado las cuales ya no son vigentes. Por ejemplo, los países que no tenían la broca del cafeto antes pero que ahora sí usualmente requieren soluciones y equipos de procesamiento substancialmente diferentes. En el otro extremo del flujo del proceso, el producto terminado saliente puede necesitar diferentes características de procesamiento y por tanto demandar diferentes máquinas y diseños de planta si por ejemplo las demandas de los compradores de café cambiaran de cafés comerciales a diferenciados o de no clasificados a clasificados por tamaño. La manera en la cual el café es cosechado – las posibilidades de recibir un producto con maduración mixta están incrementándose – puede afectar drásticamente la forma en que un beneficio húmedo es diseñado y los secadores mecánicos seleccionados. El cambio climático en sí mismo también puede alterar el grosor de la pulpa y de la cáscara de la cereza seca así como la distribución del tamaño y de la forma de los granos de café con importantes implicaciones para el despulpado, el trillado, el clasificado por tamaño y la separación de defectos. ¡En síntesis, siempre existe un riesgo en comprar un buen beneficio que tiene buena tecnología pero que está obsoleta e ya no responde a los requerimientos de procesamientos actuales!

Los problemas potenciales con soluciones *brown field* no paran aquí. La maquinaria vieja tiende a requerir más energía, agua y mano de obra que los equipos modernos Pinhalense. Aunque un beneficio existente esté listo para reiniciar operaciones bajo nueva propiedad, es posible que necesite ser cambiado no solamente para hacer frente a los requerimientos de calidad y de procesamiento de la materia prima entrante y el producto terminado saliente a ser suministrado, como descrito en el párrafo anterior, pero también para alinear energía, mano de obra y consumo de agua con los estándares actuales de la industria.

El precio de la adquisición del beneficio *brown field* más los costos de actualizar la maquinaria y el flujo usualmente exceden el precio de un beneficio *green field* nuevo el cual tendrá la ventaja adicional de haber sido diseñado y fabricado para responder a todas las especificaciones del cliente. Los cortos plazos de entrega ofrecidos hoy día por Pinhalense, inclusive para grandes beneficios, invalidan la posible ventaja de "listo para operar" de una solución *brown field*, específicamente si consideramos que es casi inevitable reparar, mantener, cambiar y actualizar el equipo y adaptar los flujos a un beneficio de segunda mano recién adquirido.

El alto costo de la electricidad en los países productores de café y su creciente impacto en los costos de procesamiento definitivamente favorecen las soluciones *green field* con equipo moderno ahorrador de energía, en especial cuando el suplidor de la maquinaria es Pinhalense. Finalmente, la aspiración de polvo y los requerimientos de seguridad para los trabajadores hoy día hacen que los beneficios existentes sean muy difíciles y costosos de adaptar con casos extremos de tener que desmantelar todo para reensamblarlo de acuerdo al nuevo diseño y con los nuevos equipos agregados. La relocalización de la maquinaria y reorganización del espacio del almacén también pueden ser necesarios debido a la nueva tendencia a moverse de sacos de yute de tamaño estándar a big bags y carga a granel.

Piénselo dos veces antes de favorecer una solución de beneficio de café *brown field*, porque de último aunque no de menor importancia, el éxito de un beneficio de café depende en 50% de las máquinas mismas y en 50% del flujo del proceso. Éste último probablemente no será lo que Usted necesita aunque compre un beneficio Pinhalense de segunda mano el cual obviamente no ha sido diseñado para Usted y sus necesidades de procesamiento. Del otro lado, Usted siempre es bienvenido a confiar (sin costo alguno) en los departamentos de ingeniería y diseño de Pinhalense para sus proyectos *green field* a la medida que hoy deben incluir no sólo la maquinaria sino también la automatización, diseño del almacén y logística de productos. Con tantos cambios sucediendo en todas las etapas del procesamiento y almacenaje del café, es improbable que las soluciones *brown field* sean atractivas.

