

CONFIDENTIAL

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

- CAFENOMICS - CÓMO LOS INCENTIVOS MARCAN EL MERCADO Y CULTURA DEL CAFÉ (pg. 3)
- TRILLADORA COMBINADA DE DOBLE PROPÓSITO PARA CAFÉ PERGAMINO Y CEREZA (pg. 4)

CAFÉ ES 5º MAYOR PRODUCTO DE EXPORTACIÓN DEL AGRO BRASILEÑO

Las exportaciones brasileras de café de Enero a Octubre 2014 totalizaron más de 30,2 millones de sacos de café, un incremento en volumen de 15,65% en comparación al mismo período de 2013, de acuerdo con información publicada por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Suministro Alimentario (MAPA). Las ganancias totales por la exportación de café de US\$ 5,36 billones fueron 20,75% mayores a las del período similar del año pasado. El café es el 5º más importante producto más exportado del agronegocio de Brasil, después de la soya, carne, azúcar & etanol y productos forestales. Los principales países importadores de café brasileros son Alemania, Estados Unidos, Italia, Bélgica y Japón.

Fuente: CaféPoint



STRAUSS / 3CORAÇÕES ADQUIERE CAFÉ ITAMARATY

El grupo 3Corações, el tostador líder en Brasil, ha dado un paso adelante en el mercado nacional con la compra de Café Itamaraty, una marca líder en la parte norte del estado de Paraná. Itamaraty tiene operaciones diversificadas en el sector de alimentos; el segmento de café es de mediano tamaño, con una presencia significativa en Paraná y en algunas regiones de São Paulo. 3Corações planea expandir su participación de mercado en el sureste brasileros con la compra de importantes marcas regionales, una estrategia que pudiera significarle resultados más rápidos que introduciendo sus propias marcas.

Fuente: Valor Econômico

MASTER BLENDERS APUNTA A MAYORES VENTAS EN BRASIL

Master Blenders está trabajando para recuperar su liderazgo en el mercado brasileros de T&M, posición ocupada desde 2012 por su competidor cercano 3Corações, de acuerdo a Nielsen. La multinacional ha invertido R\$ 30 millones (US\$11,2 millones) en publicidad en Pilão, su marca más vendida, a la par con otras acciones en 2014. Su estrategia de expansión incluye consolidar Pilão en estados diferentes a São Paulo y Rio de Janeiro, donde es líder de mercado, y también invertir en tiendas de café. Master Blenders cuenta hoy día con una participación estimada total de 18% del mercado de café en Brasil, con la marca Pilão representando por sí sola el 12,3% del mercado.

Fuente: Valor Econômico

VENTAS DE MONODOSIS TAMBIÉN SE EXPANDEN EN LÍNEA

Brasil ha sobrepasado a Francia y ahora se ubica en segundo lugar en las ventas en línea de Delta de café monodosis. El país está sólo por debajo de Portugal, donde Delta tiene su sede. Delta llegó a Brasil en 2012 y hasta ahora ha vendido más de 50.000 máquinas de cápsula. La compañía se ha asociado con distribuidores locales para vender sus máquinas de café y cápsulas y también está distribuyendo sus equipos a hoteles en São Paulo.

Fuente: Folha de SP

LANZAN PRIMER CAFÉ GOURMET 100% CONILON

El primer café gourmet T&M 100% Conilon fue lanzado a comienzos de Noviembre en São Gabriel de Palha, un pueblo del estado de Espírito Santo. El proyecto es una iniciativa de seis cooperativas productoras de café Robusta/Conilon que han estado trabajando para romper el paradigma de que el Conilon es un café de baja calidad o sólo bueno como materia prima para mezclas. De acuerdo a los expertos, el nuevo producto presenta aromas a chocolate y un sabor suave. El grupo está lanzando el café inicialmente en Espírito Santo para luego enfocarse en el mercado nacional.

Fuente: Peabirus



CONFIRMADA EFECTIVIDAD DE NUEVA TECNOLOGÍA ENFOCADA EN AHORRO DE AGUA

Una nueva tecnología llamada "polímero hidroretentor" estudiada por la Universidad Federal de Lavras (UFLA) desde 2009 ha sido validada para eucaliptus, y ahora su efectividad y aplicabilidad en café también está siendo confirmada. El gel que se coloca dentro de los huecos donde los semilleros de café son plantados sirve como suministro de agua durante los períodos de sequía y actúa como un acondicionador del suelo. El proyecto de estudio, que se enfocó en ahorros de agua y sostenibilidad, apunta a apoyar a los productores de café con tecnologías que contribuyan al uso racional del agua en la agricultura.

Fuente: CaféPoint

DESTACADA PARTICIPACIÓN DE MINAS GERAIS EN 24ª COMPETENCIA ILLY

La 24ª Competencia Ernesto Illy de Calidad del Café Espresso anunció los 40 finalistas del concurso: 38 productores de café vienen de Minas Gerais y sólo 2 son del estado de São Paulo. Los resultados de la competencia serán publicados en Marzo 2015 cuando los cinco cafés ganadores así como los campeones regionales se darán a conocer.

Fuente: CaféPoint

SECTOR DE CAFÉS ESPECIALES INVIERTE EN COREA

Productores y comercializadores de cafés especiales brasileiros que atendieron el Coffee Show que se celebró en Noviembre en Seúl, Corea del Sur, regresaron a Brasil con negocios estimados de aproximadamente US\$ 10 millones, incluyendo transacciones inmediatas y contratos futuros para los próximos 12 meses. Doce compañías brasileiras vendieron 30.000 sacos de cafés especiales durante el evento, lo cual representa 50% de lo que Brasil exporta a Corea del Sur anualmente. Brasil organizó 18 sesiones de catación de 15 diferentes lotes de café para compradores locales y formadores de opinión. Corea del Sur es un mercado estratégico para los cafés especiales de Brasil. Las exportaciones brasileiras de café al país significaron US\$ 55,6 millones en 2013.

Fuente: CaféPoint



PRECIOS DEL CAFÉ SE INCREMENTAN POR DEBAJO DE LA INFLACIÓN EN 20 AÑOS

Un estudio llevado a cabo por FIPE, Fundación para la Investigación Económica de la Universidad del Estado de São Paulo, analizando los precios brasileiros al detal de los diferentes tipos de alimentos en los últimos 20 años indica que el camarón registró el mayor incremento de precio en el período, con una subida de 1.254%; el tomate está en segundo lugar registrando un aumento de 700%. Café y azúcar, dos de los más importantes productos agrícolas de la canasta brasileira de alimentos enfrentaron dificultades para transferir los aumentos de precios a los consumidores. Los precios del café sólo se incrementaron 107% al detal, en comparación a la inflación total promedio de 278% del sector alimentos en el período de 20 años. Los consumidores de café pueden experimentar un alza en los precios en los próximos meses como resultado de la reducción de las existencias mundiales de café y estimados de una cosecha reducida de Brasil en 2014/15.

Fuente: Folha de SP

CEREMONIA DE PREMIACIÓN DE CONILON EN ESPÍRITO SANTO

Hace 15 años nadie habría pensado que el Conilon pudiera detentar un lugar entre los cafés especiales. Sin embargo el reciente Prêmio Conilon Especial ha demostrado que todos estaban equivocados ya que sus muestras fueron calificadas como cafés finos durante la Competencia de Calidad del Conilon del Estado de Espírito Santo. El concurso, dividido en las categorías de Natural y Despulpado Natural, seleccionó a los mejores cafés Conilon de Espírito Santo y ofreció premios de hasta R\$ 50.000 (US\$ 18.000) a los productores. El café Conilon es el principal producto agrícola del estado con una producción de 8,7 millones de sacos en 2013. Nescafé/Nestlé participó en el evento evaluando los 50 finalistas sobre el tema de sostenibilidad de producción.

Fuente: CaféPoint



Fotos del Mes

CEREMONIA DE PREMIACIÓN DE CONILON EN ESPÍRITO SANTO



CAFENOMICS - CÓMO LOS INCENTIVOS MARCAN EL MERCADO Y CULTURA DEL CAFÉ

A economistas como el que escribe nos gusta analizar los incentivos (escondidos o visibles) a los que la gente se enfrenta al momento de tomar decisiones. Los incentivos son la base del análisis económico y de la evaluación de políticas. Ya que constantemente estamos expuestos a muchas formas de incentivos, no sería una exageración decir que estos marcan nuestra vida diaria así como nuestros hábitos.

Algunas veces las políticas públicas crean incentivos que sabotean las intenciones originales de los formuladores de políticas. Un ejemplo clásico es la ley que hace el uso de cinturones de seguridad obligatoria. Una vez se cumple con el uso del cinturón de seguridad, el conductor se siente más seguro y por tanto tiene el incentivo de ir a mayor velocidad. El resultado probable sería el aumento de los accidentes automovilísticos en el área en comparación al período anterior a la ley.

La mayor parte del tiempo el mercado crea esos incentivos lo cual no es diferente en el mundo del café. Así que echemos un vistazo a algunos de esos incentivos y sus resultados que actualmente afectan el mercado del café y la forma en la cual tomamos café.

Comenzando por el lado del consumo de la cadena de valor, hoy es usual ver camiones de café ("coffee trucks") en las grandes ciudades sirviendo un completo menú de bebidas calientes como en cualquier tienda de café. Esta es una tendencia que ya afecta la cadena de suministro, fabricantes de máquinas y equipos en particular, y consumidores que ahora tienen una nueva opción para su conveniencia. Estoy convencido que la idea del camión de café no fue concebida en un departamento de mercadeo sino en la división financiera de las compañías. Los precios de los bienes raíces en las grandes ciudades están creando grandes incentivos para que las tiendas dejen sus actuales locales y se muevan literalmente a la calle.



Esa es la razón por la cual nosotros no vemos camiones de comida en la calle en las ciudades más pequeñas o en áreas donde los precios de los bienes raíces no constituyen un tema de costos. Usted puede preguntarse por qué esto no pasó con anterioridad cuando los precios de los bienes raíces estaban en franco incremento en las economías desarrolladas. La razón es que la renta disponible era más alta entonces para las tiendas de café y sus consumidores.

De forma similar otras presiones de costo están creando incentivos para las cadenas de cafeterías para que cambien sus menús afectando los hábitos y perfiles típicos de los consumidores en esas localidades. En 2014 hubo grandes incrementos en los precios del café, leche y cacao. Todos ellos combinados son significativos en la estructura de costos de un menú de bebidas calientes el cual es el principal pilar de cualquier tienda de café. Por lo tanto, incrementar los precios en el menú de bebidas calientes puede ser verdaderamente contraproducente para la demanda de corto y largo plazo y prospectos de largo plazo de una cafetería. Este hecho está creando incentivos en los gerentes de esas compañías a que busquen alternativas para retener márgenes sin incrementar el precio de las bebidas de café.

Esta es la razón por la cual menús completos de las cafeterías están siendo cambiados con una expansión notoria de los menús de comidas. Las tiendas están agregando más opciones alimentarias a sus menús y empujando comidas con mayores precios (y márgenes). Es de esperar que la demanda por comida en una cafetería sea más inelástica en precio que la demanda por el café mismo. En consecuencia este movimiento hacia el menú de comida tiene el resultado esperado para mantener los márgenes de la tienda sin necesidad de incrementar el precio de las bebidas. Es la llamada subvención cruzada del costo de un producto.

Como se muestra arriba, los precios son el principal motor de los incentivos en la economía. Alejándonos del consumidor final en la cadena de valor hacia el lado de la producción, ¿cuáles son los incentivos que están siendo creados este año por el incremento en el precio del café? Un incentivo obvio es aumentar la siembra nueva de café lo cual afectará la producción total en el mediano plazo. ¿Pero, mayores precios también crearán incentivos para mejorar la productividad? Un punto a ser estudiado con mayor detenimiento. Por un lado el productor de café enfrentando mayores precios tiende a tener más renta disponible para invertir en la mejora de la productividad. Por el otro lado un precio más alto resultando en un mejor margen de ganancia puede satisfacerlo hasta el punto de que no tenga mayores incentivos para aumentar su margen aún más por vía de mejora de la productividad. Si este fuese el caso, un ambiente de mercado de precio deprimido pudiera ser mejor para aumentos en la productividad de café que un buen escenario de precios como el que vimos en 2014.

Precios Brasileños

28 de Noviembre, 2014

Principales Regiones Productoras / Puerta de Finca

Arabicas Naturales (R\$/ saco de 60 kg)	
Cerrado-MG calidad promedio buena T.6	465,00 =
Mogiana-SP calidad promedio buena T.6	460,00 =
Sur de Minas calidad promedio buena T.6	460,00 =
Arabicas Semi-lavados (R\$/ saco de 60 kg)	
Cerrado-MG	535,00 =
Sur de Minas	530,00 =

+ 16,3% !

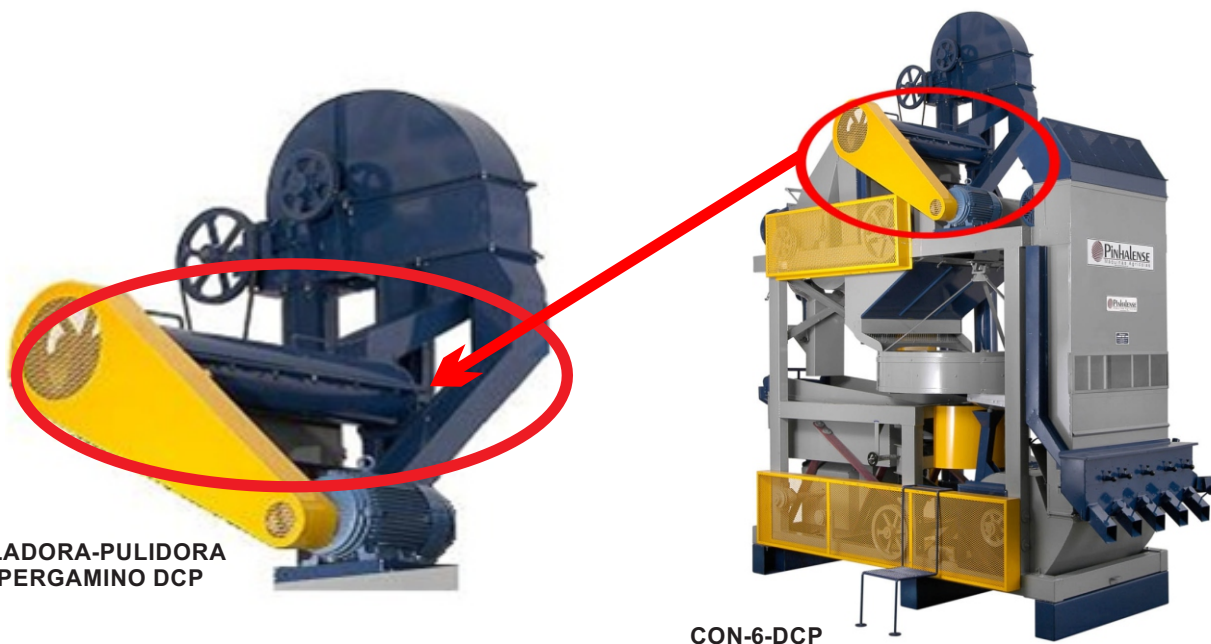
Conilon/ Robusta (R\$/ saco de 60 kg)	
Colatina-ES calidad promedio buena	280,00 ↑
BM&F (US\$/ 60 kg)	
Dic 2014	224,75 ↑
Mar 2015	226,75 ↑
Sep 2015	237,10 ↓
Real R\$/ Dolar US\$	
28 de Noviembre	2,56 ↑

Fuente: www.qualicafex.com.br

TRILLADORA COMBINADA DE DOBLE PROPÓSITO PARA CAFÉ PERGAMINO Y CEREZA

Crece la demanda para trilladoras flexibles que pueden manejar micro, pequeños y medianos lotes de café para exportación y mercados domésticos en expansión. Estas unidades trilladoras combinadas son demandadas no sólo por grandes productores y pequeños comercializadores sino también por grandes procesadores quienes quieren crear líneas separadas de procesamiento para cafés especiales y certificados, o suministrar a las industrias locales de T&M y soluble.

Pinhalense ha respondido a esta demanda agregando una nueva trilladora-pulidora de pergamino modelo DCP a su trilladora combinada de última generación CON. La nueva máquina, identificada con el código CON-DCP, se ofrece en capacidades que van desde 600 hasta 1.200 kilos de café oro por hora.



TRILLADORA-PULIDORA DE PERGAMINO DCP

CON-6-DCP

Adicionalmente a la trilladora-pulidora de pergamino y el trillador en frío para café cereza, la trilladora combinada CON-DCP para café pergamino y cereza seca incorpora todas las características presentes en la línea CON:

- prelimpiadora (opcional),
- despedregadora de lecho fluido,
- criba oscilante para separar café no trillado y separar café trillado en dos tamaños,
- dispositivo integrado de repase, y
- catador para separar defectos (fracciones menos densas).

Como resultado la CON-DCP también incorpora todas las ventajas de la línea CON:

- trillado de 100% ,
- mayores rendimientos en la trilla,
- bajo consumo energético,
- espacio de instalación reducido, etc.

La CON-DCP es en sí misma un beneficio compacto que puede entregar café con especificaciones de calidad para la industria tostadora local y para compradores de cafés especiales. Si el cliente lo requiere, la CON-DCP puede estar secundada por un clasificador de tamaño PFA, y/o por una mesa densimétrica MVF creando un pequeño beneficio de café el cual puede responder a necesidades de calidad y clasificación de casi cualquier mercado: micro y pequeños lotes, tostadores locales e internacionales y todos los tipos de café como gourmet, finos y comerciales.

En el caso de capacidades menores, Pinhalense ofrece la trilladora-pulidora-clasificadora para café pergamino y cereza C2DPRC de 300 Kg/hora, que usa elevadores neumáticos y cuenta con su propio clasificador por tamaño. Con menos características que la CON-DCP, pero con un clasificador integrado de tamaño, la C2DPRC también cumple con las necesidades de productores, pequeños procesadores y comercializadores, y muchos mercados.



C2DPRC