



Hablemos de Café

Edición Verano

Febrero 2022

El café en el rubro del turismo, los hoteles y restaurantes

Somos un país cafetero que a veces no consume su propio café.

Es común que en reuniones o eventos encontraras las conocidas “coffee stations”, en las cuales cuentas con todo lo necesario para prepararte un café a excepción de un buen café; la gran excusa de quienes manejan esta sección en los eventos es que “eso es la que la empresa ofrece”, resultando como un mal producto y mal servicio.

Otro problema notorio es que, en aquellos hoteles de cinco estrellas, la cultura cafetalera es nula. El público paga por la experiencia **completa**, lo cual considero incluye el poder adquirir una buena **recomendación** gastronómica. En Cusco existen algunos de los mejores cafés (e incluso ganadores de premios internacionales), pero sus hoteles siguen ofreciendo los peores, y sus trabajadores tampoco son conscientes de ello. Si pides una **recomendación**, el personal de los hoteles no cuenta con la más mínima idea de su café local, algo descabellado pero cierto.

Anggela Sara.-
IMSA



Si las cabezas de un restaurante y hotel cuentan con una buena iniciativa y que entiendan la importancia de la calidad gastronómica la situación resulta **completamente** distinta. Se paga un poco más como empresa, pero los resultados a largo plazo, mediante el servicio al cliente que se brinda, lo vale. Esto solo se logrará inculcando la cultura del café en el Perú.

Vanessa Rolfini.-
Rutas Golosas



¿Existe realmente un horario para beber café?

Nosotros identificamos cuatro tipos de clientes: el primero, los deportistas. Todos aquellos que deciden ejercitarse temprano suelen tomarse un espresso antes de sus actividades, es un público to go. El segundo es el oficinistas, quienes vienen siempre con su pedido pensado, por lo cual incluso nosotros ya sabemos lo que les gusta y lo tenemos preparado

previamente, son nuestros caseritos. Los terceros son aquellos que trabajan desde sus laptops aquí, quienes pueden estar aquí por horas y por ende, conocemos muy bien lo que les gusta y lo empleamos.

**Juan Andrés Guevara.-
Milenaria Café**

La Ruta del café: Los caminos cafetaleros del Perú

La chacra ha ido creciendo en cuanto al turismo poco a poco gracias a lo que hacemos, **nuestro diferencial en el tema de la agricultura biodinámica**, y también la calidad que tenemos.

Nuestro principal objetivo en cuanto a turismo es que nos visiten más cooperativas, pequeñas agricultores, pues nosotros tenemos un programa de pasantías. Creemos que la mejor forma de distinguir nuestra chacra es mediante las pasantías, pues estando lejos de la ciudad es todo un reto; sin embargo, consideramos que con nuestros pasantes lograremos difundir el conocimiento cafetalero no solo en el interior, sino también el exterior del país.

**Hector Marín y
Eduardo Marín.-
La Chacra D' Dago**



San Martín se está posicionando en el turismo a nivel nacional, y parte de lo que hizo esto posible son las actividades de agroturismo. Café, cacao, coco, tabaco, uva y muchos más, son parte de la experiencia que brinda la ruta; **la vivencia de no solo venir y tomarse un café marca a gran escala la diferencia.**

Los atractivos turísticos que son priorizados se encuentran en una sola ruta, lo cual nos ayuda a crear nuevas estrategias que fomenten el

conocimiento en los turistas, y sobre todo que ellos tengan la iniciativa propia de difundir esta enseñanza.

**Milner García.-
Director Regional
de Turismo San
Martín**

La movida de emprendimientos cafeteros liderados por jóvenes



Nosotros extrañábamos mucho el café, pues aquí en Lobitos (Piura) no encontrábamos un buen lugar con el café que nos gusta, por lo cual optamos por abrir una con esa

esencia que nos gusta y claro, la queríamos transmitir.

Lobitos, para nosotros, aún es un lugar remoto al cual la mayoría llega por el surfing. Sin embargo, dentro de las oportunidades que se ofrecieron notamos tres factores importantes: un lugar en el que podamos trabajar de forma remota, la sostenibilidad y la fraternidad que posee Lobitos. Es por ello que nos animamos a abrir nuestro espacio, pues también está el apoyo que brindamos a los productores locales y parte de las ganancias van a una ONG; poco a poco dejamos de ser unos “foráneos” y nos establecemos en esta pequeña gran fraternidad.

**Gabriela Díaz y
Pablo Panizo.-
Bajo Fondo Café**

“La vida es como una taza de café. Todo está en cómo la preparas, pero sobre todo en cómo la tomas”.

