

# Hablemos de Café

Recopilación de abril 2022



## ¿Cómo es el consumidor de café?

*Una pregunta sin respuesta incorrecta*



**Me gusta contarle el trasfondo del café que están tomando a los clientes, no solo sobre el café de especialidad sino sobre la finca, el tostado, entre otros**

componentes. Es algo enriquecedor ya que promueves el consumo cafetalero mientras lo cuentas como una historia para el cliente.

El público de Barranco conoce mucho más sobre café en la actualidad, pero es el público que ya estaba informado por lo menos en un nivel básico. Sin embargo, aún falta llegar al público nuevo, la nueva generación que está ingresando a este mundo tan grande en donde nosotros como emprendedores en el sector café, debemos promover esta cultura.

**Bruno Arbocco.-  
Cipressocafeperu y  
Café Sur Perú**

La ventaja que tenemos es que el peruano puede tomar una taza de café a cualquier hora del día. Dependiendo del distrito donde te encuentres también depende mucho, pues cambia el flujo de personas por horarios, sus necesidades, sus antojos, entre otros.

Es curioso querer aprender un poco más. Si una persona entra a tu cafetería, tienes el privilegio de ofrecerle algo que tiene un valor agregado, hablándole no solo como un cliente sino como persona, a la cual le vas contando todo lo que conlleva elaborar ese café que le estás ofreciendo.

Las redes funcionan para este tipo de lugares (cafeterías), pues allí se encuentran las calificaciones de los usuarios y dependiendo del producto y la

experiencia que ofrezcas, ellos te recomendarán.

**Patricia Cohaguila.-  
PauSa Café**

Nuestro consumidores han recibido nuestras distintas propuestas como bebidas calientes o frías, bebidas con licores, postres, entre otros. Nosotros tenemos como misión transmitir lo poco que sabemos sobre el café peruano a nuestros clientes, siempre con un lenguaje sencillo y honesto.

La Micaela se encuentra en el distrito de Comas básicamente porque creemos mucho en el público cosmopolita. Las personas que viven en este distrito tal vez no se den un gusto a diario, pero sí al menos una vez a la semana; de todas formas,

apostamos mucho abriendo el local en esta locación. No obstante, en base a nuestro estudio de mercado, sabíamos que los ciudadanos del distrito de Comas no iban a decepcionar.

**Gabriel Vera.- La  
Micaela Cafetería -  
Heladería**

Ha crecido mucho el público cafetalero. Por ejemplo, contamos con los deportistas, quienes tienen casi como religión el tomar café antes de empezar, pues es como su batería del día. Ya no son solo las personas que salen de las oficinas, pues ofreciendo la fusión del café con distintos tragos, lo cual es nuestro valor agregado, da paso a muchos otros tipos de target.

**Paul Huere.-  
AlmaCaféPeru**

## Nuevos emprendedores del café peruano

*Reforzando cada vez más el rubro cafetalero en el Perú*



Vengo trabajando en el mundo del café hace 7 años, pero emprendimos durante la pandemia. En un pequeño espacio, donde uno de mis amigos vendía sanguches, cafetizamos el barrio poco a poco durante el 2021. Luego, el emprendimiento fue

creciendo y decidimos conseguir un espacio más grande debido a la demanda. La barra cafeteadora empezó como un emprendimiento y ahora es una empresa; contamos con distintos cafés de distintos productores, difundiendo ya no solo desde nuestras redes sino desde la barra.

Es bueno recomendar a otras cafeterías también, en la barra siempre recomiendo otros emprendimientos pues solo así lograremos difundir esta cultura cafetalera que es tan hermosa y sorprendente.

Hemos visto que se ha desarrollado mucho la cultura del café, sobre todo en la pandemia. El público ya no lo veía como una necesidad, sino que se tomaban el tiempo de elegir, aprender y preparar el que mejor iba con cada uno.

Tenemos que ser claros, existen los cafés comerciales (los clásicos solubles) que aprovechan esta movida, pero mientras nosotros los emprendedores sigamos promoviendo el café peruano de la mejor manera, el consumidor se verá altamente beneficiado. Y hago énfasis en que no solo serían ellos los beneficiados, sino también los productores, los transportistas, se podrán realizar laboratorios capacitados para trabajar de la mejor manera este producto natural, y por supuesto los emprendedores.

### **Omar Moreno.- El Cafeteador**



## **Emprendedores Regionales del café peruano**

### ***Porque la cultura cafetalera está presente en todo el Perú***

Lo que buscaba era comenzar a incentivar el consumo interno de café en la zona, y fue así como entre 24 compañeros emprendimos, abriendo una pequeña cafetería en el parque Pichanaki, junto con unas chozas turísticas. Fuimos los primeros con una máquina express, enseñando y cultivando la cultura cafetalera a nivel local, pues eran varios quienes nunca habían siquiera visto una máquina de estas, y les dimos la oportunidad de aprender y también motivarlos a difundir ese conocimiento o emprender.

### **Efraín Chipana.- QAPAC Café y PROCAFES**

*“Los recuerdos son como el café...  
también son para llevar”.*

