

A blurred background image of a coffee cup with a wooden stirrer. The cup is filled with dark coffee and has a thick layer of foam on top. The stirrer is a light-colored wooden stick with a rounded end. The background is out of focus, showing what appears to be a coffee machine or a similar kitchen appliance.

Hablemos de Café

Recopilación de mayo 2022

¿Dónde vendemos café?



Artidoro Rodríguez ya se encuentra en supermercados desde el 2019. Fue una labor interesante el poder ingresar a este espacio, y poco a poco hemos ido desarrollando la cartera de oferta que tenemos en este sector. Iniciamos con dos tipos iniciales, el cual fue Amazonas (molido y grano), y con el tiempo (con un buen análisis de compra y venta) pudimos desarrollar

nuestra opción de orígenes como lo son Cajamarca, Villa Rica, Cusco y Amazonas.

El ejercicio fue desde cero, pues primero se tuvo que obtener el contacto comercial para poder presentarle la marca y poder ofrecer una opción interesante de café. Muchas veces es complicado conseguir un espacio en góndola, pues ya está copado con varias marcas de café tradicionales; ganarse un lugar es algo muy difícil.

Álvaro Meza
Cuadra.- Café
Artidoro Rodríguez



Somos una empresa familiar, por lo que no tenemos un volumen de producción muy amplio y tampoco una logística muy extensa para poder distribuir a varios lugares. Viendo costos, Fundo Frida decidió enfocarse en cafeterías por ciudad; esta es una estrategia que venimos empleando desde el año pasado y que nos ha resultado de la mejor manera.

En Lima el nicho creció mucho más, pero optamos por no vender solo aquí, sino también en ciudades como Arequipa, Trujillo, Ancash, entre otros. Creemos firmemente que se debe llegar a lugares donde no conocen las variedades de café. En Lima nos hemos quedado con la modalidad online, pero en provincia hemos crecido notablemente

y eso nos alegra mucho, pues estamos difundiendo cada vez más la cultura del café, siendo los mismos clientes quienes quieren saber cada vez más sobre la tostaduría, el molido, tipos de café existentes, entre otros datos.

Más personas van probando y aprendiendo sobre café, y esa es nuestra satisfacción como empresa a lo largo de estos años.

Frida Gago.- Fundo Frida

Las cadenas de cafeterías de especialidad

La pandemia nos cambió mucho. En mi experiencia como barista fue bastante difícil, el reactivarse, pero optamos por hacer cosas nuevas.

El delivery, por ejemplo, tuvo una muy buena respuesta; ya no pedían solo café listo para beber, sino también café en grano, para tostarlo en sus hogares.

La pandemia nos demostró que la creatividad que le des a tu marca tendrá un gran valor agregado, y esto fue de gran ayuda para los baristas y/o emprendedores ya que empezaron a salir bastantes clips, reels, entre otros tipos de contenido donde se mostraba cómo realizar técnicas de café desde la comodidad del hogar, y sin necesidad de poseer mucha maquinaria.

David Salazar.- Origen Tostadores de Café



Creemos que hubo un efecto rebote con la pandemia, acompañado de ciertos cambios de hábitos de consumo en los clientes.

Asimismo, el que la gente realice trabajo remoto hace que los clientes tengan de cierta manera menos gastos, lo cual hace que tengan mayores recursos para ir a una cafetería cercana a su casa, pasear por su barrio y conocer lugares donde ofrezcan café de especialidad. Ahora se valora mucho más, pues a diferencia de antes ya no se genera tanto ruido por el precio de estos, y creemos es porque se está valorando la calidad y los momentos valiosos que se pasan mientras toman su taza de café.

Harry Neira.- Neira Café Lab

Formación de Baristas Top



Trasladar toda la experiencia de barismo a nivel internacional es algo muy grande. Los campeonatos han ido mejorando a nivel nacional e internacional, ahora no solo es ir con un excelente café, sino con un concepto que revolucione la industria. La técnica se trabaja, pero en un campeonato también está el detalle de conectar con el público. Es trabajar la consistencia para saber exactamente qué

hacer en cualquier situación que se presente dentro y fuera de la cancha. El pasar la sabiduría de barista a barista es muy enriquecedor, pues aprendes desde una visión del pasado y al mismo tiempo del futuro.

Cuando uno está en la barra y ya ha participado en un campeonato, siempre se trata de brindar una experiencia distinta, en donde los clientes también son vistos como los jueces.

**Francisco García.-
Master Coffee Perú**

Concursos de café a nivel Perú e Internacional

La mayoría de las personas optan por variantes del café durante el invierno, lo cual es algo bastante positivo para el rubro. Hemos notado, en Alma Café, que a pesar del frío

aún se presentan clientes que prefieren las bebidas frías como los cold brews, pues siguen optando por el café pero en una variante distinta.

La carta siempre está variando. Una receta que quiero implementar en estas semanas es una opción con el licor 43, una mezcla de Baileys, un poco de chantilly o un espresso doble; quiero apostar por otras tendencias que no sean tan conocidas pero sí muy novedosas. Buscamos algo diferente que el cliente busque y lo encuentre con nosotros.

**Diego Oré - Barista.-
Alma Café**



“Nunca será demasiado tarde para tomarnos una taza de café.”

