

PRENSA AL DÍA



Noticias destacadas

El gerente general de la FNC visitó el Valle del Cauca. Pág.3

El auge de las marcas privadas en la industria del café. Pág.5

EL CAFÉ DE COLOMBIA PROTAGONISTA EN HOTELEX - CHINA



洗手间
Restroom



El café de Colombia fue nuevamente protagonista en Hotelex, una de las ferias de hotelería más grandes del mundo realizada en la perla de oriente: Shanghai en China.

En este espacio miles de expositores de la cadena de suministro de la industria hotelera y de catering se reúnen para conocer sobre las últimas tendencias del mercado y de la industria.

La Federación a través de su Oficina en China participó con un destacado stand en donde se sirvieron más de 2 mil tazas de café colombiano filtrado y liofilizado de Buencafé y más de 100 tazas de café latte y espresso.

Así mismo se realizaron sesiones especiales de catación de microlotes y de cafés especiales de exportadores colombianos, una conferencia de Innovación de la Industria del Café de China y el patrocinio de Café de Colombia en el Campeonato de Barista y en el Campeonato Mundial de Café Tostado.



Estos eventos son una vitrina para seguir posicionando la calidad de nuestro café en el mundo, abrir nuevos mercados y cautivar nuevos paladares.



En su recorrido por Colombia cafetera, el gerente general de la FNC visitó el Valle del Cauca



El gerente general de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, Germán Alberto Bahamón Jaramillo, se reunió la semana pasada con los representantes gremiales del Comité Departamental de Cafeteros del Valle del Cauca con el fin de compartir con los líderes y conocer más de cerca diferentes aspectos de la caficultura del Departamento.

Por su parte, el director ejecutivo del Comité de Cafeteros, Héctor Fabio Cuéllar López, le brindó al gerente y a los asistentes información de interés sobre las acciones que se adelantan en el departamento en beneficio de la comunidad productora del grano.

Así mismo, en el encuentro participaron los integrantes del Comité Municipal de Cafeteros de Sevilla, quienes dialogaron con el Gerente sobre diferentes aspectos y le manifestaron su complacencia por este espacio.



Base cafetera respaldó labor del gerente general

“Germán Bahamón es la persona idónea y tiene el perfil que necesitamos para avanzar en la caficultura”, aseguró Diana Patricia Ortiz Borja, integrante del Comité Municipal de Cafeteros de Sevilla.

“La base cafetera del Valle del Cauca respalda el liderazgo de Germán Bahamón para que siga trabajando por el bienestar de las familias cafeteras y para que sea nuestro representante ante el Gobierno Nacional”, aseguró Ana María Folleco Alzate, vicepresidente del Comité Departamental de Cafeteros del Valle del Cauca.



En el marco de su visita al Valle del Cauca, el gerente general también hizo un recorrido por las instalaciones de la planta trilladora de Cafexcoop S.A. en donde se realizan los procesos de trilla de café pergamino seco, y clasificación mecánica y electrónica de café en almendra, los cuales se llevan a cabo mediante el uso de tecnología que permite el máximo aprovechamiento de las materias primas disponibles.

Esta planta cuenta con una capacidad productiva de 1.500 sacos de Excelso de 70 Kg por día; así como de una unidad especializada para producción de Microlotes con capacidad de 2.5 toneladas por día y una línea de empaque al vacío con capacidad de 180 unidades por día de (12Kg). [Ver más](#)





La apertura económica post pandemia y los altos costos de vida alrededor del mundo han llevado a las industrias a preparar estrategias para enfrentar la crisis que se vive actualmente. Sin embargo, una de las soluciones a estos elevados gastos a los que se enfrentan los consumidores está en los anaqueles y estos cobran más importancia que nunca por medio de las marcas privadas.

La inestabilidad financiera da paso al éxito de las marcas privadas

Las cadenas de supermercados han apostado por comercializar productos bajo su propia marca y han sido exitosos, sobre todo en condiciones de restricción presupuestal. La relación de bajo costo y buena calidad ha llegado a los hogares donde los consumidores se inclinan por productos que reflejan la accesibilidad. De hecho, el 21% de los encuestados por Euromonitor en 2022 aseguran que invertirán más en este segmento considerando la alta calidad que entra a competir entre marcas.

El café ha sido una de las categorías con más éxito para estas cadenas de supermercados; un ejemplo de esto es que en 2022 el café de marcas privadas correspondía al 7% de la macro categoría mundial, mientras el 4% del segmento correspondía a bebidas de café instantáneas.

Etiqueta privada premium: una herramienta poderosa

La recuperación económica ha incrementado el consumo de productos premium tras las restricciones económicas derivadas de la pandemia. La categoría de café es líder en la tendencia de productos “premium & indulgentes”; en 2022 este etiquetado ocupó el 15% de los lanzamientos de la categoría y en Estados Unidos se evidenció un crecimiento del 34% de volumen con relación al año anterior.

El acceso a productos de calidad gracias a precios más bajos impulsa mayores ingresos para las marcas privadas y se convierte en una excelente estrategia para la fidelización de clientes.

Sin duda, el segmento premium constituirá una participación esencial para respaldar la imagen del minorista. [Leer más](#)



Las marcas privadas seguirán incursionando en categorías que les permita mantener bajos costos, protegiendo la calidad para fidelizar clientes y diferenciarse dentro de su categoría.

Incluyendo los portafolios premium, los minoristas seguirán evolucionando para dejar en el pasado la idea de ser una marca de bajo costo que sacrifica la calidad para convertirse en la canasta de confianza del consumidor que busca conveniencia.



Noticias del Mercado del Café

Semana del 29 de mayo al 2 de junio del 2023



La semana pasada, la saga sobre el techo de la deuda de Estados Unidos finalmente terminó con un acuerdo por parte de la Cámara y el Senado para evitar un posible impago. Ante este acuerdo, el dólar después de alcanzar máximos de dos meses retrocedió y tanto las acciones como los commodities subieron. Ahora los mercados se concentran en si la Reserva Federal hará una pausa en el aumento de las tasas de interés en junio y en cambio, implementará sus medidas en julio.

En el mercado del café, los futuros cayeron al comienzo de la semana y se recuperaron nuevamente cuando las existencias certificadas por ICE alcanzaron niveles críticamente bajos, muy cercanos al vencimiento, mientras que Londres siguió al alza en medio de la falta de ventas de origen. La fortaleza del mercado de Robusta desmiente el buen ritmo del mercado de Conilon de Brasil, la cual ya ha completado un tercio de la cosecha, aunque los agricultores siguen reacios a vender, manteniendo firmes los diferenciales. También en los Robusta, Vietnam gozó de una buena semana, con aumentos en las precipitaciones, lo que logró proveer la humedad necesaria para el desarrollo de la etapa frutal.

Las existencias certificadas de Arábica esta semana cayeron aún más y se mantienen en 0,58 millones de sacos, mientras que las de Robusta continúan en 8,1k lotes. Se estima que la posición neta de especuladores para el café Arábica se encuentra en +11k lotes y la de Robusta en +42k lotes.

Por último, el soporte y la resistencia de la semana se ubicaron en 180,60¢/lb y 185,00¢/lb respectivamente.

En Brasil, incluso con una moneda más volátil durante la semana, la liquidez estuvo presente a pesar de niveles bajos en futuros de Arábica a mitad de semana. Con mejores niveles de futuros en la segunda mitad, algunas ventas de productores se mantuvieron en marcha, con diferenciales que tienden a la baja. En cuanto al clima, mayo fue mayormente seco, sin embargo, hubo lluvias intensas y generalizadas en el sur de Minas, lo cual fue inoportuno para las camas de secado del café.

En Colombia, los volúmenes están mejorando y el negocio es más activo, especialmente para las posiciones más alejadas. El diferencial se volvió un poco más flexible. En cuanto al clima, las lluvias continuaron esta semana en la mayoría de las zonas productoras de café.

En Vietnam, los precios del mercado interno del país se cotizaron hasta un máximo de 64.000 VND/kg, debido a la escasez de liquidez. Los exportadores continúan sentados al margen u ofertando en casos particulares.

Las existencias de los agricultores rondan el 5% por lo que no hay mucho café por comprar hasta que llegue la nueva cosecha. El interés por comprar también llega antes de lo habitual dado los niveles de precios atractivos para el productor. [Leer más](#)



Consejos del Profesor Yarumo

Prevenciones para afrontar el fenómeno de El Niño



El manejo integrado de broca, el sombrío transitorio y la fertilización son tres aspectos clave a tener en cuenta durante esta época

Familias caficultoras, el fenómeno de El Niño puede causar reducción en las precipitaciones o lluvias, aumento de la temperatura y favorecer el desarrollo de plagas. Además, puede afectar la formación del grano y el desarrollo de la planta, reducir la producción, el ingreso y rentabilidad del negocio cafetero.

Ante la posibilidad de presentarse este evento climático, nuestra recomendación es implementar acciones preventivas en el sistema de producción de café como:

Manejo integrado de broca

- **El repase:** ¿Sabían ustedes que Cenicafé encontró que un solo fruto brocado que se quedó en el suelo durante un período de clima normal, infestó 590 frutos; y que ese mismo fruto en un período de fenómeno de El Niño, infestó 959 frutos de café? Ahora que estamos terminando de recolectar la cosecha o la travesa, es vital hacer el repase para el control de la broca.

Esta actividad consiste en recolectar los frutos de café pintones, maduros, sobre maduros y secos de los árboles y del suelo, dos a tres semanas después de recolectar el último pase de cosecha y solarizarlos. **El repase realizado en los meses de mayo y junio, protege los frutos en formación del segundo semestre del año.**

- **Mapas de vulnerabilidad:** ¿Conoce usted que tan vulnerable es su región para el ataque de la broca? **En la medida en que esta se incrementa, es mayor el número potencial de generaciones de**

la broca. Conozca los mapas de vulnerabilidad de la caficultura a la broca del café en su región, consultando los Avances Técnicos en la página www.cenicafe.org y pregúntele a su extensionista.

- **Manejo de broca en la renovación de los cafetales:** Cenicafé encontró que en una hectárea de café renovada, a la cual no se le hizo la cosecha sanitaria pueden quedar entre siete a nueve millones de brocas si no se la hace la cosecha sanitaria, razón por la cual debemos hacer:

Cosecha Sanitaria: recolecte o raspe todos los frutos que estén en el lote a renovar, antes de realizar el desrame.

Solarizar: solarice el café recolectado en silos o marquesinas totalmente cerradas para evitar que la broca regrese a los cafetales.

Surcos trampa: se deben dejar alrededor y en la parte central del lote a renovar y no se le hace la cosecha sanitaria, para que las brocas que quedaron en el lote busquen refugio en sus frutos, **los cuales deben ser recolectados cada 15 días durante dos meses y medio. El café recolectado también se debe solarizar.**

Sombrío transitorio

Este tipo de sombrío protege al cultivo de café de las altas temperaturas y la radiación solar, permitiendo conservar la humedad en el suelo. [Leer más](#)



Foto Noticia

Estudiantes de comercio internacional del Tecnológico de Monterrey visitaron la FNC



El café colombiano sigue siendo un referente a nivel mundial, es por esta razón que estudiantes de comercio internacional del Tecnológico de Monterrey de México, visitaron la Oficina Central de la Federación de Cafeteros en Bogotá para aprender sobre la institucionalidad cafetera, la comercialización, la exportación, el consumo y la calidad del café de Colombia.



Foto Noticia

Juan Valdez Café abre nueva tienda en El Salvador



Juan Valdez Café abrió la tienda número once en El Salvador. Esta es la tercera tienda que se abre en el Aeropuerto Internacional de este país.

¡Juan Valdez continúa expandiéndose y llevando nuestro café a todos los rincones del mundo!