

Los consumidores uruguayos toman cada vez más café

CONSUMO. En Uruguay se consume el triple de tazas de café que de té al año; una mayor oferta cafetera y una incipiente movida en torno al té llevó a generar en Uruguay el primer salón internacional de estas bebidas y el chocolate

En la región, solo en dos países se prefiere el té sobre el café: Chile y Bolivia, según la empresa de investigación de mercado Euromonitor International.

En Uruguay, claramente el mate es la bebida caliente más consumida (equivalente a 1.707 tazas per cápita en 2014), y se decidió que quedara por fuera del más reciente estudio de Euromonitor, que destaca que los uruguayos toman tres veces más café que té. En el año 2014 el consumo de café per cápita fue de 239 tazas al año mientras que de té solo fueron 79 anuales per cápita. La sofisticación, a través de los sabores, innovación y especialización, han impulsado el crecimiento.

La opción de café instantáneo de sabores, y el lanzamiento de los pods (cápsulas) han contribuido al buen rendimiento general del volumen de ventas de café. Los pods de café están mostrando las tasas de crecimiento más rápidas y el crecimiento del café instantáneo ha sido significativamente mejor que el café fresco, principalmente debido a las nuevas variedades de sabor que han revitalizado el sector. En Uruguay se han abierto varios locales enfocados en el café, la mayoría en shoppings y barrios de hogares de medianos y altos ingresos.

En 2009 se consumieron 1.825 toneladas de café y en 2014 unas 2.275, un aumento de 24,7%, lo que equivale a unos US\$ 77,5 millones. En tanto, el consumo de té disminuyó 9% durante el mismo período. Se pasó de consumir 430 toneladas



Un uruguayo toma unas 239 tazas de café al año.

anuales a 391. Las principales empresas son Nestlé, Saint Hnos, El Trigal e Industrias Bahía.

El estudio indica que los segmentos de té de hierbas, rojo y verde son percibidos como bebidas funcionales para la salud, especialmente en el caso de las variedades de hierbas. Las empresas están comercializando opciones con más sabores y que tienen un precio mayor.

Proyecciones de crecimiento

El chocolate caliente es otra opción que se muestra cada vez más atractiva. Según los registros de Euromonitor, en 2014 se consumieron per cápita 32 tazas. En toneladas se pasó de 1.548 en 2009 a 1.725 en 2014, lo que significa unos US\$ 15 millones.

En cuanto a estimaciones de consumo se espera que desde

este año hasta el 2019 la cantidad de toneladas de café aumenten 6,8%. Mientras que de té se espera que suba 9,4% y en chocolate el crecimiento será tan solo de 2,7%.

El primer salón

Este próximo viernes y hasta el domingo, se realizará en los salones del Regency Way el primer salón del café, té y chocolate del Uruguay. Se trata de una actividad que busca integrar a los distintos actores económicos relacionados a estos productos a través del intercambio de información y redes de contacto.

Su impulsora y organizadora, Judith Weil (quien se declara "adicta" al café), contó que la idea le surgió al ver la movida que comenzó a generarse en torno al té, al constatar una mayor oferta de

café y la consiguiente necesidad de obtener más conocimiento sobre estas bebidas.

En este salón de carácter internacional, ya que incluye productos de Colombia, Costa Rica y Ecuador, entre otros, los expositores (importadores, elaboradores, y nuevas marcas) tendrán la posibilidad de mostrarse. "El consumidor final, el que quiere descubrir, podrá aprender, mientras el empresario visitante tendrá la posibilidad de ver distintas opciones, con carteras completas de producto, y comparar en el momento. Es una oportunidad para que surjan negocios", explicó Weil, quien apuntó que se ha invitado a las grandes superficies, integrantes de Cambadu y la Cámara de Comercio.

Además, se están coordinando reuniones de cámaras de promoción extranjeras con empresas locales. ●

EN RESUMEN

PARA APRENDER

El Salón del Café, Té y Chocolate del Uruguay también prevé la realización de charlas y talleres de presentación de productos e intercambio de conocimientos a cargo de someliers de té, nutricionistas, especialistas en café y técnicos en chocolate, provenientes de diferentes países de la región. Algunos de estos talleres son: De semilla a tableta, cómo el chocolate se cultiva de manera sustentable; Aromas del té ecuatoriano; Métodos de preparación del café, Arte Latte, catar café, Experiencia con el té, El café de Costa Rica; Otros métodos de preparación del café. Se obtiene más información en saloncafetechocolate.uy

Café Martínez con nuevo local

PUNTA CARRETAS. Quienes transiten en estos días por 21 de Setiembre y Montero podrán ver las cortinas bajas en la cafetería gourmet Café Martínez. Se trata solo de una situación transitoria, que responde a que el local se está mudando a una nueva ubicación en las calles 21 de Setiembre y Berro.

"La apertura es inminente, no va a demorar más de una semana", explicó Martín Litwak, fundador de Litwak & Partners, estudio que trajo las franquicias de la marca a Uruguay.

Más grande, menos ruido

El local nuevo de Café Martínez en Punta Carretas tiene 71 metros cuadrados de salón, más 45 m2 de



Local de Café Martínez en Punta Carretas

cocina, baños en el mismo piso, y un subsuelo. Se estima que la inversión ronda entre US\$ 40 mil y US\$50 mil.

En materia de planes a futuro, Litwak reconoció que se ha explo-

rado "muchas posibilidades dentro y fuera de Montevideo", por lo que no descarta nuevas aperturas.

Hace algunas semanas se lanzó una nueva carta con productos como el chicken pie y sopas. ●

My Gift
CHEQUE OBSEQUIO

Un obsequio para disfrutar
CON LOS 5 SENTIDOS

NOCHE DE BODAS

- Té para 4 personas, alojamiento, champagne y bombones artesanales, desayuno en la habitación y Late check out (14 hs)

ALOJAMIENTO CON DESAYUNO Y WINETASTING PARA 2 PERSONAS

Participe de un taller introducción a la cata de vinos

WINETASTING PREMIUM PARA 2 PERSONAS

Vino con pancitos calientes y aceites de oliva nacionales, tabla de quesos y fiambres y postre a elección

CENA PARA 2 PERSONAS

Entrada, winetasting, plato principal y postre

*consulte por otras opciones de cheques

Benito Blanco 674 - Montevideo - Tel. 2712 3434
www.mysuites.com.uy - info@mysuites.com.uy