revista Mercado Mayorista
Las Últimas Noticias

Fecha: 11/08/2025 Audiencia: 271.020 Sección: ACTUALIDAD
Vpe: $2.644.381 Tirada: 91.144 Frecuencia: SEMANAL
Vpe pág: $4.399.200 Difusión: 91.144
Vpe portada: $4.399.200 Ocupación: 60,11%

10% de las ventas de Café con Sentido se dona a algunas fundaciones

Esta marca tiene un fuerte compromiso social

Melissa Forno M.

Aprovechando sus conocimientos sobre el rubro cafetero, Juan Eduardo Lubiano decidió fundar su propia marca de café de especialidad: Café con Sentido.

"Mi papá inauguró Café Caribe, así que siempre he estado ligado a este negocio. Quise desarrollar una marca con un fuerte componente social y ecológico ya que el 10% de las ventas se dona a las fundaciones Nuestro Hijos, Conecta Mayor y Garras y Patas. Además, nos tomamos un tiempo considerable para elegir los envases: las cápsulas se pueden compostar a nivel doméstico y los formatos en grano y molido son 100% reciclables", detalla.

> Apuntan a cafeterías de especialidad, hoteles y restaurantes. Gracias a una alianza con Gaggia Milano, pueden venderles las máquinas cafeteras a muy buen precio o entregarlas en comodato.

Agrega que el tueste lo realizan en Estación Central, tras importar la materia prima desde Colombia, Brasil, Guatemala, Indonesia y Costa Rica. "Se la compramos a traders o directamente a cooperativas", añade Lubiano, ingeniero industrial de profesión.

"Ofrecemos dos variedades para el café en grano o molido. La primera, Tueste Generoso, tiene un tueste medio a alto, brindando un sabor intenso con matices amargos y notas distintivas de cacao, avellana y nueces. Es un blend (mezcla) ya que su composición contiene un 90% de arábica y 10% de robusta, cosechado entre 1.200 y 1.800 metros de altura en países como Guatemala, Colombia y Brasil", detalla.

CEDIDA

"Ofrecemos dos variedades para el café en grano o molido: Tueste Generoso y Sabor Gentil", dice Lubiano.

"Por otro lado, Sabor Gentil es una variedad 100% arábica con tueste medio. Proviene de San Marcos de Tarrazú, en Costa Rica, y es cultivada entre los 1.300 y 1.700 metros de altura. Sus notas incluyen cacao, canela, azúcar morena y manzana verde", explica.

En cápsulas, que son compatibles con las máquinas de Nespresso, tienen las variedades de Dulce Compañía, Aroma Fraternal y Apoyo Intenso.

Actualmente, están enfocados en ser proveedores de cafeterías, hoteles y restaurantes ya que además pueden ofrecerles las cafeteras bajo la modalidad de comodato o a un buen valor, junto con estar presentes en locales de especialidad. "Tenemos una alianza con la marca de cafeteras espresso Gaggia Milano, por lo que podemos vender las cafeteras a los mejores precios del mercado o entregarlas en comodato", precisa.

¿Cómo ve el mercado del café de especialidad en Chile?

"En general, ha ido aumentando. Sin embargo, hay que recordar que los consumidores chilenos usualmente tomaban café soluble y en los últimos diez años han transitado al de grano. Para algunos clientes, la etapa que viene después es la de adquirir cafés de especialidad. Solo algunos, porque son gustos complejos y no a todos les gusta. No debiera superar el 10% o 15% del total, porque muchos prefieren el café más amargo, mientras que otros lo toman con azúcar y leche. En esos casos, no tiene sentido optar por un café con especialidad. Las cápsulas han ayudado mucho a descubrir el abanico de orígenes y sabores, porque permiten probar varios orígenes. Con las cafeteras italianas o francesas, por ejemplo, es necesario probar un paquete completo de una variedad, mientras que basta solo una cápsula para descubrir un origen o mezclas".

¿De qué material son las cápsulas y las bolsas del café?

"Las bolsas en que distribuimos el grano entero y molido, elaboradas con polietileno de alta densidad, son 100%reciclables, desde la válvula hasta el envase. En el caso de las cápsulas, son compostables a nivel doméstico, certificadas por TÜV Austria, y las cajas en que se comercializan también son reciclables".

Café con Sentido

- Web: www.cafeconsentido.cl
- Mail: info@cafeconsentido.cl
- Teléfono: +56 2 27793239.
- Instagram: @cafeconsentido.cl