

Fecha: 19-06-2023
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general
 Título: El negocio mayorista del té se va llenando de colores

Pág. : 6
 Cm2: 458,4
 VPE: \$ 2.520.800

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

Sube la demanda de cafeterías y teterías por variedades rojas, verdes y también mezclas

El negocio mayorista del té se va llenando de colores



Los locales buscan responder a la creciente búsqueda de las personas por probar nuevas opciones. A la vez, ampliar el mix de productos les permite diferenciarse de sus competidores.

CIRO COLOMBARA C.

Chile es el país que lidera el consumo de té en Latinoamérica, con un per cápita cercano a las 500 tazas, lo que se traduce en aproximadamente un kilo de té al año. ¿Por qué esta diferencia con los países vecinos, donde el café o el mate son las bebidas calientes preferidas? Según Dominique Blechman, gerenta general de ArTea, una de las teorías apunta a la llegada de una ola de marineros inmigrantes británicos a algunos puertos chilenos durante el siglo XVIII, quienes trajeron la costumbre de 'la hora del té' y comenzaron a importar este producto. "La costumbre fue rápidamente adoptada por la aristocracia colonial chilena. Por otro lado, cuando se comenzó a construir el puente Cal y Canto, se establecieron una serie de impuestos para financiar la obra, entre ellos al mate, que lo hizo subir mucho de precio. Se piensa que esa situación favoreció que las personas comenzaran a preferir el té y dejara de ser considerado como una bebida solo para la aristocracia".

Andrea Cataldo, socia y gerenta de negocios de Amman (www.amman.cl.

<https://acortar.link/HdnBud>), entrega otras razones al decir que con la llegada de inmigrantes europeos en el siglo XIX la cultura del té se comenzó a establecer y promover. "Además, su consumo está asociado a algunos beneficios para la salud debido a su alto contenido de antioxidantes y propiedades antiinflamatorias. Junto con eso, como es sinónimo de una grata conversación, en Chile se toma té a toda hora y no solo en las tardes".

¿En los últimos años se ha visto una diversificación en el consumo?

"Al principio se consumía mucho té negro, que era prácticamente el único que se vendía. Luego comenzó a darse a conocer el té verde y así también se descubrió el té rojo Puerh que tiene propiedades adelgazantes. Y desde entonces se han creado muchos tipos de té, de acuerdo con distintos procesos de fermentación, mezclas con diferentes especias y hierbas. También se ha observado la preferencia por frutos rojos que tenemos en el país, algo que permite ahora que las personas pueden disfrutar de combinaciones más creativas y personalizadas. A la vez, hemos visto

“
Los tiempos de despacho dependen del pedido y la localidad

”
Andrea Cataldo
Amman

Fecha: 19-06-2023
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general
 Título: El negocio mayorista del té se va llenando de colores

Pág. : 7
 Cm2: 326,9
 VPE: \$ 1.797.656

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

un interés en hierbas sin cafeína, como la manzanilla, Rooibos y lavanda por sus propiedades relajantes".

Este desarrollo de la categoría es una buena noticia para los emprendedores del rubro. Tal como hace notar Dominique Blechman, "teterías y cafeterías han ido ampliando su mix, más hacia las mezclas que a ofrecer variedades más allá de los clásicos negro y verde. Yo siempre les recomiendo a quienes manejan estos negocios tener al menos cuatro opciones en su carta: un té negro, uno verde, una mezcla y un té novedoso que no encuentras en cualquier parte". La ejecutiva agrega que este último tiempo han aparecido muchas marcas independientes que se han enfocado en producir sus propias mezclas para revender.

Andrea Cataldo ve un panorama similar. "Los negocios tienen mayor interés en ampliar el mix de productos para sus clientes. Eso se debe a diferentes factores, como la creciente demanda de los consumidores por opciones más variadas y personalizadas, junto con la búsqueda de diferenciación y competitividad en el mercado. Los clientes que nosotros atendemos, por ejemplo, han ido incorporando variedades como té aromatizados, hierbas, té rojo y verde".



XIMENA ROZAS

“
 Los té provienen de China, Sri Lanka, India, Japón y Taiwán
”

Dominique Blechman
 ArtTea

Arman cuenta con un catálogo de 33 variedades de té e infusiones, que importan principalmente desde China, Sudáfrica y Egipto. "En cuanto a los formatos, los pequeños son de 10 gramos, 35 gramos, 50 gramos y 60 gramos. Luego vienen otros más grandes como los de 250 gramos, medio kilo y un kilo. Las ventas de este último formato corresponden a cerca del 45% de nuestro total".

¿Hay un monto mínimo para optar a compra de los formatos de 1 kilo?

"Al por mayor, el mínimo de venta es de \$50.000 + IVA y el costo del envío corre por parte del cliente, independiente del monto. Los tiempos de despacho dependen del pedido y la localidad. En general, en la región Metropolitana llegan al día hábil siguiente. En regiones alejadas, como Arica o Punta Arenas, en general se demoran como máximo 5 días hábiles".

En ArTea (<https://tiendadete.cl/>. <https://acortar.link/wJDZcv>) cuentan que se han ido especializando en la venta al por mayor. "Hoy es nuestro canal más importante", explica su gerenta general, quien agrega que ofrecen más de 40 variedades de té e infusiones. "Los té provienen de China, Sri Lanka, India, Japón y Taiwán. Las infusiones son casi todas de origen nacional. Algunos de los productos de este catálogo están disponibles en bolsas de un kilo, formato ideal para teterías, cafeterías y emprendedores que quieren desarrollar sus propias mezclas y envasarlas con su marca propia".

¿Tienen tanto la opción de entrega en su tienda como despacho?

"Sí, se puede retirar gratis en nuestra tienda cercana al Metro Escuela Militar o pedir el envío a domicilio. Tenemos con-

Sigue en pág 8

Fecha: 19-06-2023
 Medio: Las Últimas Noticias
 Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
 Tipo: Noticia general
 Título: El negocio mayorista del té se va llenando de colores

Pág. : 8
 Cm2: 435,5
 VPE: \$ 2.395.071

Tiraje: 91.144
 Lectoría: 224.906
 Favorabilidad: No Definida

El negocio mayorista del té se va llenando de colores...

Viene de la pág. 7



XIMENA ROZAS

venio con varias empresas de despacho, por lo que hoy podemos llegar a prácticamente todas las comunas de Chile. La compra mínima para optar a precio mayorista es de \$50.000 + IVA. Ofrecemos pago en tres cuotas sin interés con tarjetas de crédito".

Formación de especialistas

Tinte Gourmet es una empresa que partió el 2013 y se especializa en la creación de mezclas de té (tea blends) inspiradas en Chile. Según cuenta la tea sommelier Carla Silva, su gerenta general, "cuando íbamos a exposiciones y ferias gourmet nuestros clientes nos preguntaban mucho cómo prepararlos, tenían sed de aprender. Fue así que en el mismo stand comenzamos a educar, luego se nos abrieron las puertas para hacer charlas en los cafés literarios hasta que con el crecimiento de emprendedores en la industria del té decidimos fundar el 2021 la Academia Chilena de Tea Blend. Apuntamos a la formación de especialistas que quieran emprender en este rubro".

¿Cuántos cursos ofrecen?

"Nuestro curso principal de tea blend tiene un amplio programa, que parte con una introducción al mundo del té y pasa por temáticas como la forma en que afecta el agua la preparación del té, las normas de seguridad y los principios del tea blend. Luego enseñamos tres métodos para crear mezclas de té con diferentes frutos u especias. También contamos con cursos introductorios al mundo del té y otros más específicos como el etiqueta-

do nutricional enfocado en esta bebida".

¿Se trata de actividades presenciales u online?

"Antes de pandemia las clases eran presenciales, hoy son online. Ahora estamos trabajando en una plataforma en donde nuestros alumnos podrán tomar el curso de manera online grabado, pero con mentorías y algunas clases online en vivo. Eso facilitará el avance de cada alumno ya que lo podrá hacer de acuerdo con sus tiempos, sin perder el gran factor de que se sienta acompañado durante todo el curso porque los canales de comunicación estarán abiertos para poder resolver las dudas".

¿Y qué precios tienen sus cursos?

"Tenemos cursos que cuestan 40 dólares, como "crea tu té chai en casa", otros de 80 dólares que son un poco más específicos como "etiquetado nutricional enfocado en el té" y llegamos hasta los 1.200 dólares para el curso "vívelte un experto en el arte del Tea Blend. Muy pronto estaremos avisando sobre la próxima fecha para este último curso, pueden tener todos los detalles en el Instagram @academia_chilena_de_tea_blend. ¿Y por qué ponemos los valores en dólares? Porque tenemos alumnos de diferentes partes de Latinoamérica".

Carla Silva hace un llamado a todos los responsables de restaurantes, cafeterías y teterías que quieren sacarle el mayor partido a este brebaje. "Póngale a la elección del té el mismo énfasis que le colocan a la preparación de los platos, para que de esa forma la experiencia de los consumidores sea completa y redondita. Además, un consejo adicional: así como es muy necesario tener un barista para el café, el té también requiere de saber prepararlo. Por ello insto a todas las empresas que venden té a que se capaciten para que puedan mejorar su servicio".



“
 Nuestro curso principal de tea blend tiene un amplio programa.

”
 Carla Silva
 Tinte Gourmet