

## Economía & Negocios

“ Esto haría subir el precio del café entre un 15% y un 30%, aproximadamente, porque ya tuvimos una primera alza y ya subió el gas. El costo de la electricidad también deberá ser reajustado. ”

*Rafael Bahamondes, dueño del Café Coyoacán.*

Edgardo Mora Cerda  
 edgardo.mora@diarioconcepcion.cl

SEGÚN LOCALES ESPECIALIZADOS

# Concepción: proyectan alza de hasta un 30% en el precio del café

**Incidido por mayor costo de granos, leche y combustibles, entre otros.** El valor actual de distintas variedades de la bebida fluctúa entre los \$2 mil y \$5 mil.

De Oceanógrafo, con grado de doctor, a dueño del café Coyoacán. Así fue el radical cambio que tuvo hace casi 13 años (agosto 2013) Rafael Bermúdez, quien decidió abrir su local en la denominada "cuadra del café".

Coyoacán fue de las primeras en tostar "in situ" y esparcir intensos aromas a la vista de sus clientes.

Precisamente, en medio del proceso matutino del tueste, contó que el café ya tuvo un alza de precios desde enero a la fecha, de alrededor de un 12%, aproximadamente, y confirmó que se viene otro incremento.

### Al alza

En medio del alza de los combustibles, la proyección de aumento del valor del café es de un 15% a un 30% según cafeterías consultadas en el centro de Concepción.

"Desde enero que ya subieron el precio de todos los insumos de la cafetería y para la elaboración del café en cerca de 10% y 15%. El grano desde hace dos años, aproximadamente, ha tenido una variación del precio por la escasez principalmente y por el cambio de las zonas de producción tradicional por otros cultivos", explicó el dueño del Coyoacán.

Además, Bermúdez narró que desde hace unos 6 meses que el precio del grano ha venido experimentando variaciones al alza por la razón mencionada, pero también debido al cambio climático que ha afectado ciertas áreas y países donde se produce café.

"Acá tenemos orígenes de granos más conocidos y de mayor fama como colombianos y además contamos con granos africanos y asiáticos que antes no se les daba tanta importancia como a los centroamericanos -Honduras o Costa Rica y Nicaragua- que producen granos de muy buena calidad".

Sobre la proyección de nuevos aumentos en los precios de los insumos y, por ende del café, en base al transporte, comentó que "normalmente, se hace a través de contenedores por barco o por avión en volúmenes más acotados donde todos los fletes aéreos y marítimos ya tuvieron un alza tanto internacional como local, por lo que es de esperar que vuelvan a subir. Esto haría subir el precio del café entre un 15% y

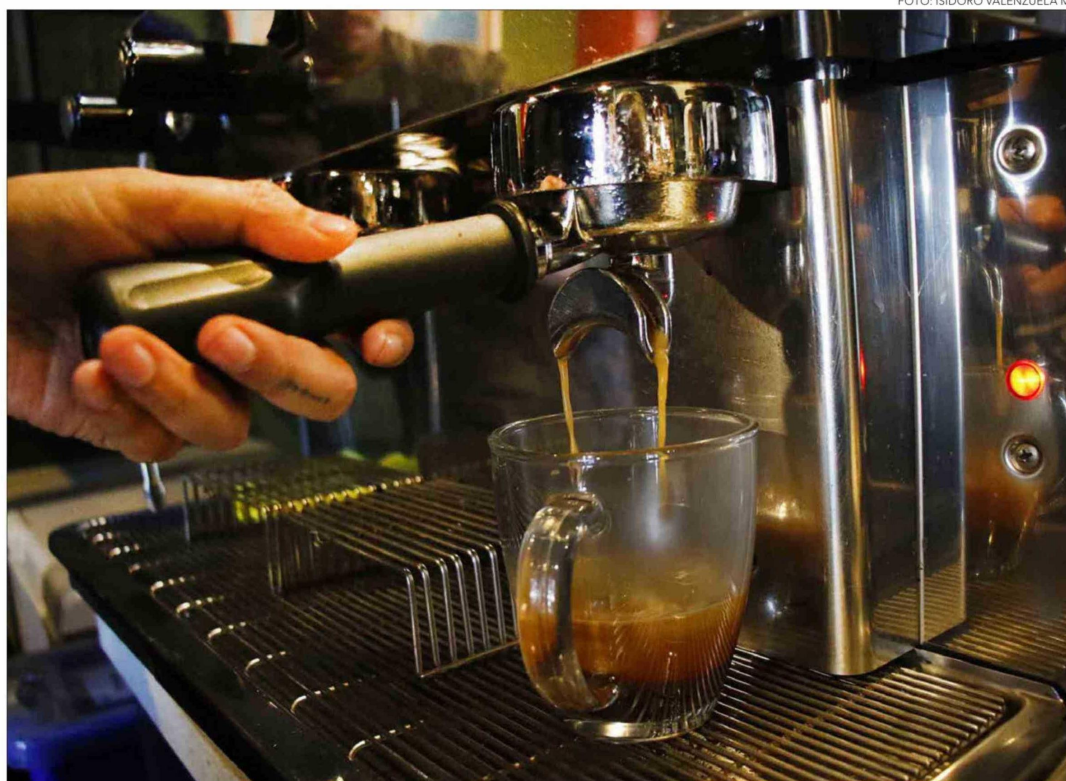


FOTO: ISIDORO VALENZUELA M.

un 30% porque ya tuvimos una primera alza y ya subió el gas y el costo de la electricidad también deberá ser reajustado".

Para los fans del espresso, en el caso del Coyoacán, es posible obtenerlo actualmente desde los \$2.100 donde además es factible adquirir granos enteros o molidos tostados de diversos orígenes.

Para Daniela Riquelme, del Café Nativo, con 8 años en operaciones, efectivamente, ha habido aumento en el precio de los insumos de las cafeterías, básicamente del grano, pero "no ha sido algo sustantivo y se espera que

continúen subiendo. Ya hicimos algunos ajustes en los alimentos de entre \$ 200 y \$ 300. En el café, esperamos que aumente el precio, en un tiempo más, entre un 15% y un 20%".

En cuanto a los valores actuales, en Café Nativo detallaron que el expreso doble, que es el más pequeño, está en \$2.800 y luego están otros tamaños y variedades sobre los \$3.000 que son solo para llevar.

Fabián Torres, barista en el Café Baqué de Chacabuco #1085 manifestó que ha sido abril el mes en que más han experimentado variaciones en el precio

de los insumos de la cafetería. "Cuando fue el alza en el precio de los combustibles subieron todos los insumos, pero lo que más sorprendió fue el aumento del precio del café que fue bastante alto, antes habían subido entre \$100 y \$ 200, pero ahora el aumento fue más de \$ 700 y hasta \$ 800 en todas nuestras preparaciones de café".

De acuerdo con el barista prevén que sigan aumentando los valores entre un 15% y un 20%. "Además de trabajar acá visito varias otras cafeterías y no somos el único lugar donde han subido los precios", afirmó.



Lo más solicitado, según Torres, son los capuchinos cuyo precio es de \$4.800 donde el expreso simple está \$3.500 en que el tipo de granos que trabajan de forma exclusiva corresponde al 100% arábico.

Carlos Jélvez, administrador del Café Cohete, con casi 4 años de funcionamiento, sostuvo que en su caso no ha observado ningún cambio de precios de sus proveedores, pero "claramente habrá un aumento básicamente por alza del costo del transporte donde casi todos los granos que trabajamos son tostados en Santiago o Concepción y son importados", dijo.

Atribuyó eventuales nuevas alzas, además del mayor costo de los combustibles, al cambio climático ya que la falta de lluvia habría afectado también las producciones. "El café en grano que tenemos para la venta ha experimentado un incremento en su valor. Las bolsas de 250 gramos que antes estaban entre \$11 mil o \$12 mil, ahora están entre \$14 mil y \$17 mil, entonces, en este producto, sí he visto un cambio, pero en la compra al por mayor, de proveedores, no lo he visto aún".

Jélvez reafirmó también lo indicado por otras cafeterías en cuanto al alza de precios de los cafés entre \$ 200 y \$ 300 por taza. "Acá el expreso simple y el americano está a \$ 2 mil y el capuchi-

no a \$ 3.500 o un moka está a \$ 4.100 que es el más alto en el precio de unos 300 ml".

Diego Leal administrador de la cafetería Maadaam de Ongolmo #135, dio cuenta de que el alza

de los insumos de la cafetería ha sido similar al de años anteriores en cerca de un 12% en productos considerados como críticos como el café y la leche. "En el contexto general no nos ha impactado

fuertemente porque nuestros proveedores han querido asumir esos mayores costos con el objetivo de mantener lo que les compramos. Lo que sí hemos visto es una disminución del consumo del cliente por lo que, a su vez, pedimos menos".

Ante una posible nueva alza en los precios de los insumos y del café, Leal adelantó que ve muy probable un mayor precio de los últimos y, por tanto, del producto para el cliente final, de alrededor de entre un 15% y un 17%. "Lo más consumido por nuestros clientes oscila entre el capuchino, el late y el cortado. Acá el precio de los cafés va entre \$ 2.700 y \$ 5.000".

Fernando Peña de Mía Café de calle Cochrane # 1133, comentó que luego del alza ocurrida hace unos meses por el mayor precio internacional del cacao y del café, "últimamente nuestros proveedores nos han avisado que se vienen alzas, pero todavía no han definido los precios nuevos. Probablemente pueda ser entre un 10% o 15% y lo que ya subió fue alrededor de un 10%", concluyó.

**OPINIONES**

X @MediosUdeC  
 contacto@diarioconcepcion.cl

