



Boletín de Prensa
Martes 2 de Septiembre de 2008

Contacto de Prensa:
Alejandra Ramírez o
Jennifer Samperio
A los teléfonos:
56.19.09.65
56.19.78.72
o al correo electrónico:
aramirez@newcom.com.mx

Cómo distinguir una cafetería gourmet de las demás

- **La diferencia, en el barista; profesional en el preparado del café**
- **Tan importante que se ofrezca un café de calidad como un ambiente propicio para su degustación**
- **Todo para montar una cafetería gourmet en Expo Café, del 4 al 6 de septiembre en el World Trade Center**

México, D. F. 02 de septiembre de 2008. Los organizadores de Expo Café en su décimo primera edición dieron a conocer que en la República Mexicana existe un promedio de 30 mil barras de café y cafeterías, pero que no todas pueden considerarse cafeterías gourmet. *"Para poder distinguir este tipo de negocios del resto es importante tomar en consideración varios aspectos como la persona que prepara el café, la calidad del producto y el ambiente que te rodea para su degustación"*, aseguró Marcos Gottfried, Gerente de Expo Café.



El ejecutivo añadió que en toda cafetería tipo gourmet, debe existir un profesional para el preparado del café. *"Busque al barista, -Añadió-. Pregunte si ha participado en competencias nacionales o internacionales. Pídale que le haga una demostración. Estos profesionales deben capacitarse de manera constante para garantizar un preparado de la más alta calidad. Cualquier negocio orientado al café, debe contar con uno de ellos. Esto puede detonar un hábito en el consumo del café y lograr que los clientes regresen de manera constante al negocio"*.

De acuerdo a Arturo Hernández, presidente de la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad (AMCCE), para considerar una cafetería como gourmet es importante tomar en cuenta la calidad del producto. *"Por lo regular en este tipo de establecimientos se expende café tostado en grano o molido de la más alta calidad. Están enfocados a consumidores a quienes se les ofrece una variedad de opciones de consumo en preparación, desde cortados, hasta..."*

les ofrece una variedad de opciones de consumo en preparación, equipo, utensilios, vajilla, libros y revistas con la finalidad de orientarlos y fomentar el consumo de café especial o gourmet", finalizó.

Por último, Marcos Gottfried, añadió: "En Expo Café estamos concientes de que los empresarios necesitan herramientas para mantener este tipo de establecimientos, así como para ofrecerle a sus clientes las novedades en bebidas. Por ello reunimos a todos los actores de la industria para que los visitantes conozcan las propuestas en mobiliario, máquinas para preparado gourmet, utensilios, vajillas, vitrinas. Además hemos desarrollado un programa completo de profesionalización tanto para el empresario como para el barista para que continúen con su profesionalización".

El programa de profesionalización de Expo Café cuenta con temas como: *Quiero poner una cafetería ¿qué puedo hacer?; Franquicia tu negocio, una alternativa de expansión y crecimiento; El Rostro Humano del café y su importancia socioeconómica en el mundo; Aspectos legales de una cafetería; ¿Cómo influye la calidad del agua en tus bebidas?; El Café: un delicioso paseo por sus raíces, sabor, secretos y beneficios; El Regreso del Cliente; Posicionamiento en Internet y Estándares Web; Marketing y Responsabilidad Social: cómo agregar valor; Café especiales, desde el grano a la taza.*

Asimismo el evento contará con talleres de preparado, cursos de catación y tostado y la Séptima Competencia Mexicana de Baristas, donde los profesionales en el preparado podrán mostrar sus habilidades en este arte.

Expo Café, del 4 al 6 de septiembre en el World Trade Center de la Ciudad de México, el visitante puede encontrar productores, tostadores, empresas comercializadoras, proveedores de maquinaria y equipo, fabricantes de productos a base de café, proveedores de empaque, muebles para cafeterías, Consejos Estatales y demás entidades públicas y privadas relacionadas con el sector.

Acerca de Expo Café

Expo Café un evento enfocado en fortalecer a la industria cafetalera y promover el consumo del café en México Este año cumple su onceava edición ofreciendo a la cadena productiva soluciones para concretar negocios. El año pasado registró una asistencia total de 12,335 personas, de las cuales 4,125 fueron compradores profesionales y 8,110 consumidores directos. Con la representación de más de 160 marcas en 130 stands.

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones Internacionales, con 26 años de experiencia en la organización de exposiciones maneja cinco nichos principalmente: mercadería y manualidades, café, informática y tecnología, arquitectura y diseño, bienes y raíces y turismo. Además, ofrece consultoría y producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, bases de datos y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones Internacionales es fortalecer industrias y abrir mercados en sectores especializados a través de eventos internacionales.

Para mayor información comunicarse al 56197872 ó 56190965 con Alejandra Ramírez o Jennifer Samperio o al correo electrónico aramirez@newcom.com.mx