



Nuevas tendencias en barras de café de especialidad

- Crece la demanda de bebidas de especialidad embotelladas
- Las barras de café están produciendo sus leches de origen vegetal
- La promoción del consumo de café de calidad se hace en plataformas digitales

Ciudad de México a 11 de Mayo 2020. Resguardarnos en casa se ha vuelto una prioridad ante la crisis sanitaria. Este hecho ha tenido un gran impacto económico y uno de los sectores más afectados ha sido la industria de alimentos y bebidas, muchos negocios tuvieron que limitar al mínimo sus operaciones o incluso detenerlas. La mayoría de las empresas de alimentos y bebidas han llegado a replantearse la forma en la que pueden ofrecer sus productos y servicios, un ejemplo de ello son las barras de café de especialidad.

Las barras de café se han caracterizado por ser espacios en los que los baristas buscan brindar a sus clientes toda una experiencia sensorial, que les permita disfrutar de una buena taza de café. Sin embargo, ante el panorama actual, el principal cambio que surgió fue el aumento de la demanda de café embotellado.

Aunque algunas barras de café ya contaban con sus marcas de cold brew o ice latte embotellados, la venta de estos productos ha incrementado. “Hemos visto últimamente que muchos baristas ahora se encargan de preparar y envasar bebidas para distribuir las de manera local. La idea es que los clientes puedan disfrutar de un café de alta calidad en la comodidad de su hogar”, señaló Miriam Aldana, barista profesional.

Otra tendencia en estos días es que se ha incrementado en las barras de café el consumo de productos orgánicos, para reducir el impacto ambiental y generar conciencia en el consumidor al incluir en el menú mezclas procedentes de fincas

biodinámicas y autosustentables, las cuales tienen procesos de producción amigables con el medio ambiente.

Además del consumo de café orgánico, también muchos negocios se están sumando a la inclusión de bebidas a base de leche de origen vegetal. “Actualmente las barras además de manejar diferentes opciones de leche de vaca también cuentan con alternativas orgánicas como: leche de arroz, avena, almendra y coco, que son las más recomendadas para la preparación de bebidas de especialidad. La compra de estos productos es costoso, y ahora muchos negocios están haciendo su propia leche orgánica” explicó Alejandro Escobar, instructor de barista.

También continúan los esfuerzos por promover el consumo de café de grano. Sin embargo, para que el cliente pueda disfrutar de una taza de café tan buena como la que puede conseguir en una barra, algunos baristas han comenzado a compartir recetas y recomendaciones para la preparación, a través de plataformas digitales. Incluso, los cursos de formación para baristas han tenido que migrar a internet, con la finalidad de mantener activo a este sector y hacer accesible el conocimiento.

De acuerdo con el barista Guillermo Lugo, las nuevas tendencias van muy enfocadas a hacer crecer el consumo local, ayudar al medio ambiente y desde luego, acercar a la gente la cultura del consumo de café de calidad. La idea es que la industria se siga moviendo y adaptándose a las necesidades del presente.

Al final, lo que nos ha demostrado este sector es que una crisis puede convertirse en aprendizaje, una oportunidad para evolucionar y fortalecerse. Lo más importante es no quedarse estancado, sino atreverse a salir de la zona de confort e innovar.

Acerca de Expo Café

Expo Café ofrece a expositores y visitantes una oportunidad única para hacer negocios, contando con un gran número de productores y proveedores con los que se podrá tratar de manera directa. La exposición reúne durante tres días consecutivos a todos los eslabones de la cadena productiva del café en nuestro país.

Para mayor informaciónn visite la página: <http://www.tradex.mx/expocafe>

Acerca de Tradex Exposiciones Internacionales

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para mayor informaciónn visita la página: <http://www.tradex.mx/home/>

Contacto de prensa

Claudia Orozco

Relaciones Públicas

Tradex Exposiciones

Tel. 56044900 Ext.159 / Cel.55 48 11 53 22

corozco@tradex.com.mx