



ANACAFÉ
GUATEMALA



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA

“Evolución del mercado de especialidad en España”

Ricardo Oteros





CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA

Tendencias en cafés especiales y su cadena de valor

EL SECTOR DEL CAFÉ EN ESPAÑA

DATOS 2022-2023



EN ESPAÑA SE PRODUCEN

216.000 

TONELADAS DE CAFÉ TOSTADO Y SOLUBLE

218.000 en 2024



CADA ESPAÑOL/A CONSUME

4,12 = +550

KG AL AÑO

TAZAS AL AÑO

4,22 en 2024

¿QUÉ ES AECafé?

La Asociación Española del Café (AECafé) es el punto de encuentro de las empresas del sector cafetero español y representa a toda la cadena de valor, desde importadores y almacenistas de café verde, hasta empresas tostadoras y fabricantes de café soluble.

ESPAÑA EN EUROPA



2º MAYOR FABRICANTE DE CAFÉ SOLUBLE

2º MAYOR PRODUCTOR DE CAFÉ TOSTADO DESCAFEINADO

3º MAYOR PRODUCTOR DE CAFÉ TOSTADO CON CAFEÍNA

Datos EOF



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

DE CADA 100 TAZAS DE CAFÉ QUE SE CONSUMEN EN ESPAÑA

CANAL ALIMENTACIÓN

CANAL HORECA

67



SE TOMAN EN CASA

105.000
TONELADAS

+1,4% CRECIMIENTO

44,5 MILLONES
DE TAZAS AL DÍA



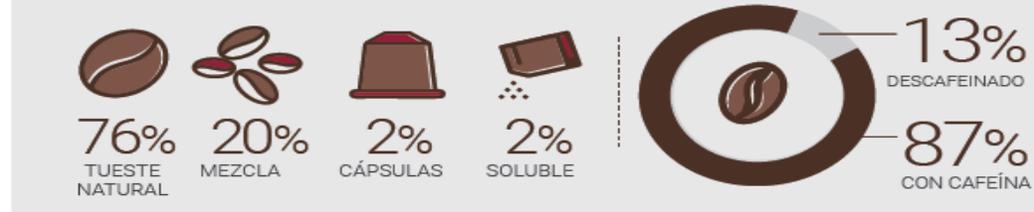
33

EN BARES Y CAFETERÍAS

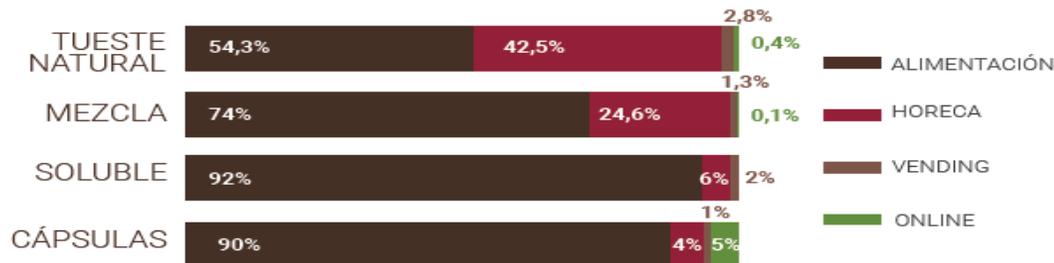
22 MILLONES
DE TAZAS AL DÍA

68.500
TONELADAS

+1,7% CRECIMIENTO



VENTA DE CAFÉ (en kg) REPARTO POR CANALES (en %)



234.000 ESTABLECIMIENTOS ESPAÑOLES SIRVEN 95 TAZAS DE CAFÉ AL DÍA / CADA UNO

-0,3% N° DE ESTABLECIMIENTOS

TOP CONSUMO DE CAFÉ EN HORECA EN EUROPA

Datos EOF



IMPORTACIONES DE CAFÉ VERDE

306.000

Toneladas

2 orígenes (Vietnam y Brasil) concentran el 59% en volumen y 60% en valor de las importaciones de café verde en España

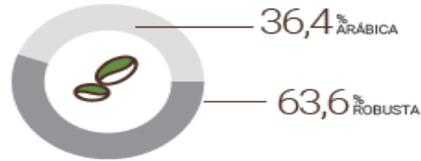
+11,8% EN VALOR
-11,8% EN VOLUMEN

+12,8% EN VALOR
-12,8% EN VALOR

↑ TOP 5 PAÍSES PRODUCTORES DE CAFÉ VERDE (SIN UE)



IMPORTACIONES DE CAFÉ VERDE POR VARIEDADES



IMPORTACIONES CAFÉ TOSTADO

34.000
Toneladas

+18% EN VOLUMEN

IMPORTACIONES CAFÉ SOLUBLE

24.000
Toneladas

+18% EN VOLUMEN

62.000 TOSTADO Y SOLUBLE EN 2024

EXPORTACIONES

CAFÉ TOSTADO

25.000
Toneladas

+27% EN VALOR

+6% EN VOLUMEN

CAFÉ SOLUBLE

48.500
Toneladas

+9,2% EN VALOR

-5,4% EN VOLUMEN

73.000 TOSTADO Y SOLUBLE EN 2024

↑ TOP 5 PAÍSES DESTINO TOSTADO



↑ TOP 5 PAÍSES DESTINO SOLUBLE



12.200 empleos



6.100
EMPLEOS DIRECTOS

6.250 EN 2024

6.100
EMPLEOS INDIRECTOS



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA

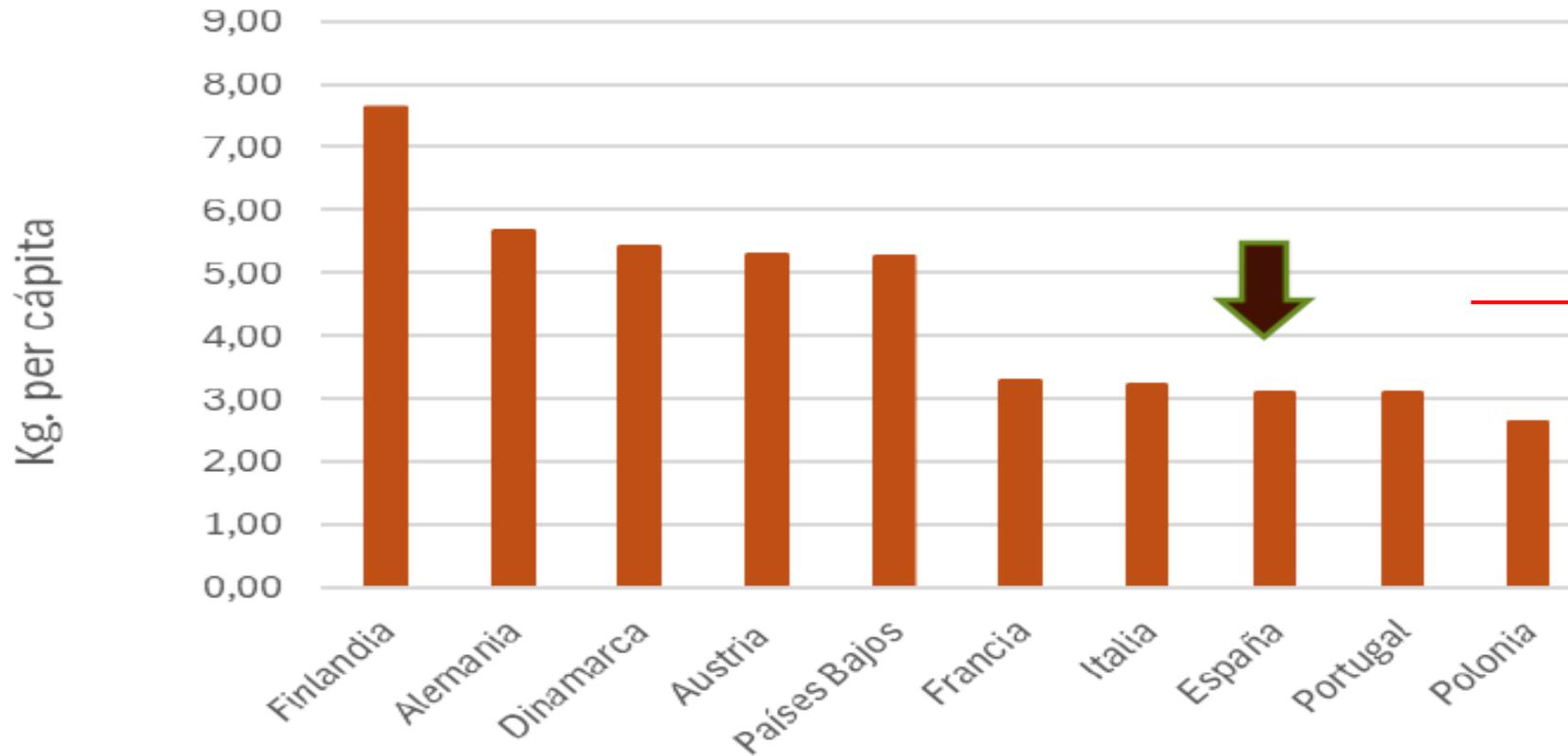


ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS

RANKING DE LOS 20 PAÍSES QUE MÁS CAFÉ PER CÁPITA CONSUMEN EN EUROPA

Consumo per cápita 2023



FINLANDIA	10,35 KG
PAÍSES BAJOS	9,58 KG
SUECIA	9,40 KG
DINAMARCA	8,16 KG
NORUEGA	7,76 KG
AUSTRIA	7,33 KG
ITALIA	6,69 KG
ALEMANIA	6,65 KG
ESTONIA	6,48 KG
SUIZA	6,31 KG
REPÚBLICA CHECA	5,01 KG
IRLANDA	4,88 KG
FRANCIA	4,80 KG
ESLOVAQUIA	4,61 KG
ESLOVENIA	4,52 KG
GRECIA	4,50 KG
PORTUGAL	4,43 KG
LITUANIA	4,40 KG
ESPAÑA	4,25 KG
CROACIA	4,15 KG
BÉLGICA	4,06 KG
HUNGRÍA	3,67 KG
POLONIA	3,65 KG
REINO UNIDO	3,61 KG
BULGARIA	3,33 KG
LETONIA	3,19 KG
RUMANIA	2,51 KG



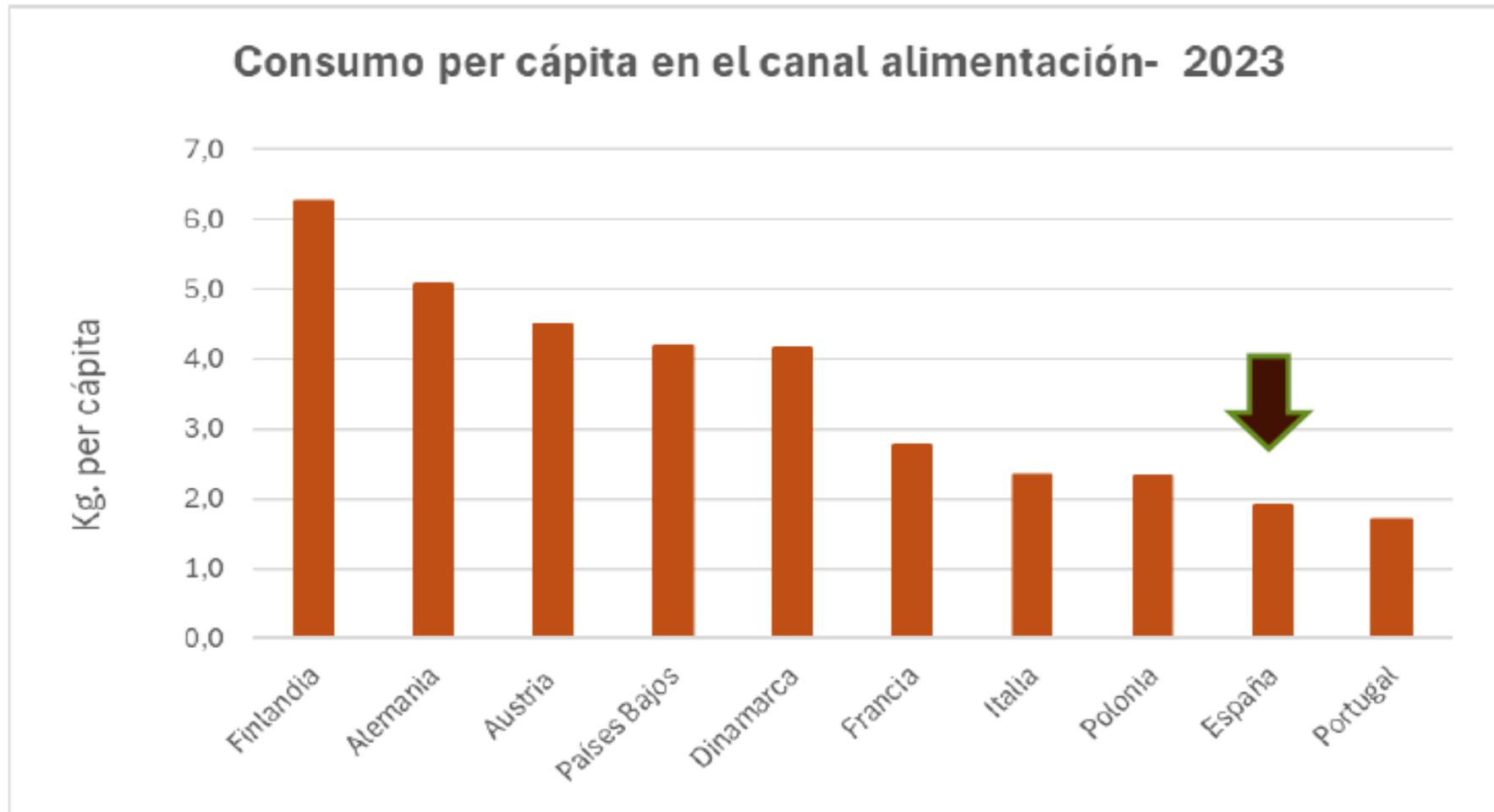
Fuente: (European Coffee Federation)



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



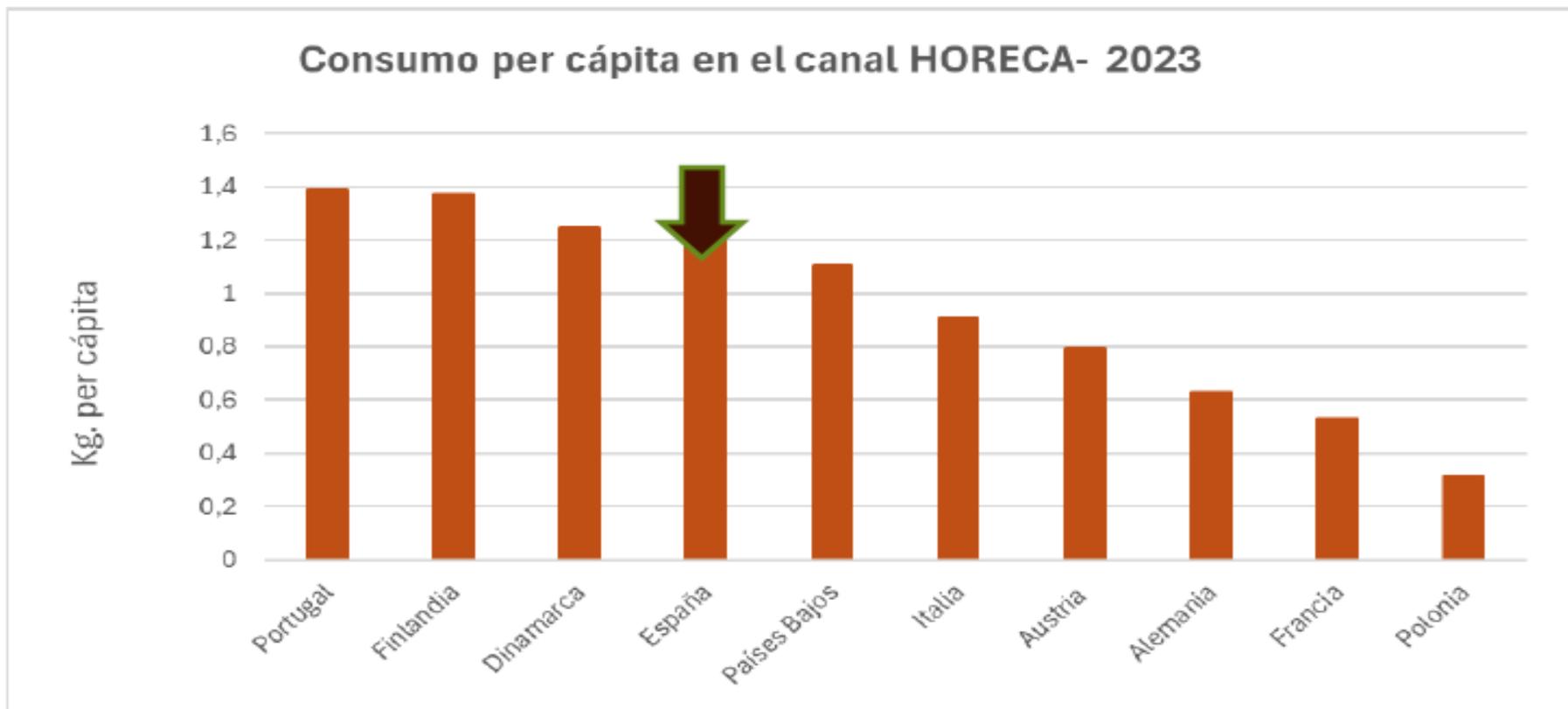
Fuente: (European Coffee Federation)



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



Fuente: (European Coffee Federation)

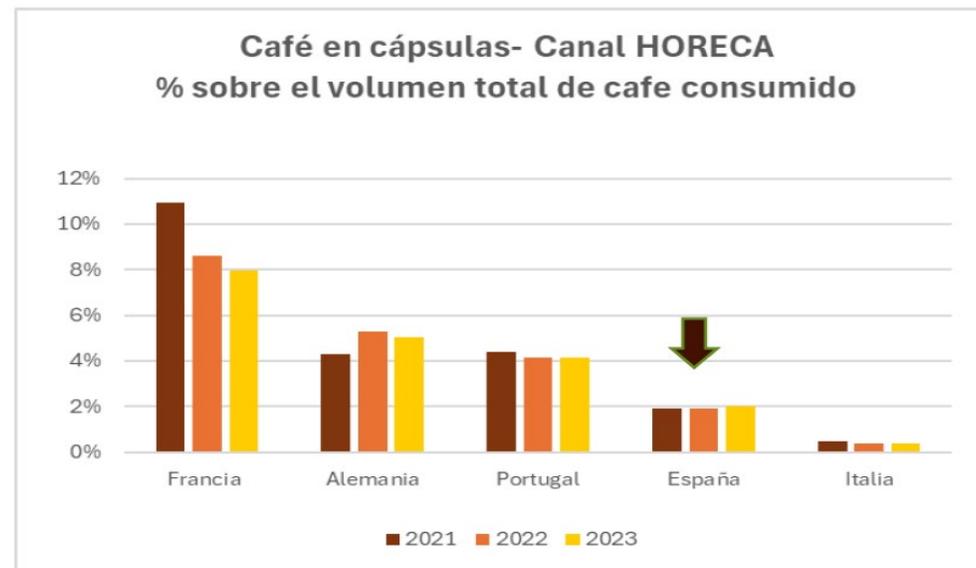
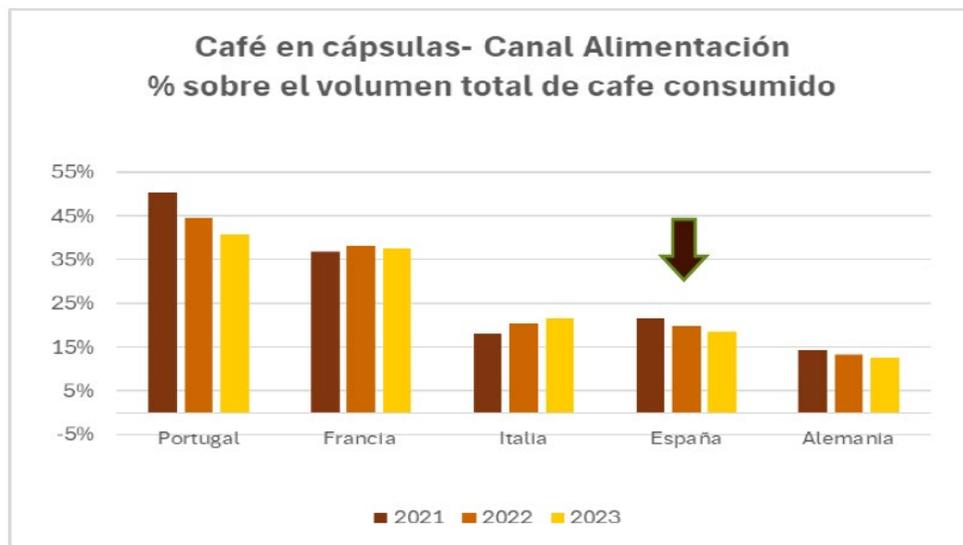
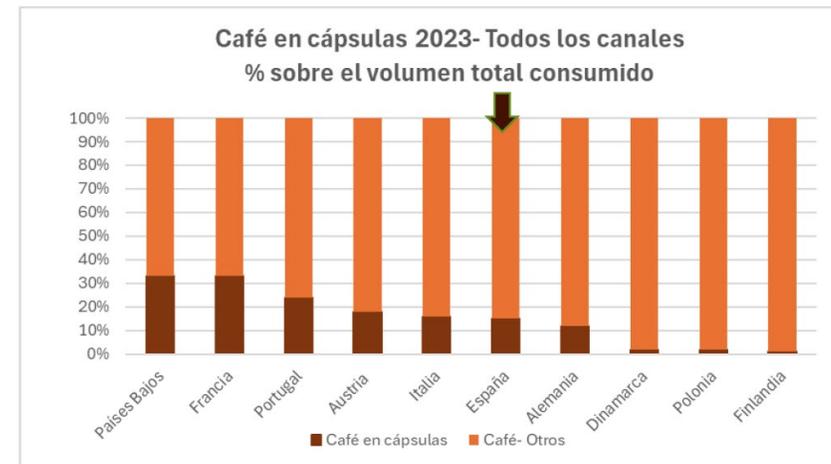


CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

LAS VENTAS TOTALES DE CAFÉ EN CÁPSULAS AUMENTARON EN EL CANAL ALIMENTACIÓN Y ON LINE PERO DISMINUYERON EN LOS CANALES HORECA Y VENDING. Esta sigue siendo una categoría relevante (14% del total de las ventas de café. En 2024 experimentó un importante crecimiento cercano al 5%.



Cafés de
especialidad

Mercado español:

Crecimiento explosivo en el consumo

Se estima que el sector del café de especialidad ha experimentado un aumento de aproximadamente un **2 000 %** en España en los últimos años, impulsado por el interés en granos de alta calidad, trazabilidad y procesos sostenibles.



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

**Cafés de
especialidad**

Mercado español:

Cambio de hábitos de consumo:

El café de especialidad crece a un ritmo anual estimado tres veces superior al del café convencional en hostelería. Mientras el café convencional en grano para HORECA avanza con un ritmo estable del 2-3 % anual, el especial presenta un crecimiento mucho más dinámico, del entorno del 8-9 % anual.



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

**Cafés de
especialidad**

Mercado español:

Cambio de hábitos de consumo:

Esto refleja una transformación clara del canal HORECA, con cada vez más baristas y cafeterías apostando por la calidad, la trazabilidad y experiencias de alto nivel.



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Cafés de especialidad

Mercado español:

La palabra “**barista**” fue oficialmente incluida por la RAE en 2024. Ya no es solo quien sirve café, sino profesional con conocimientos técnicos en química, cata sensorial, maquinaria y atención al cliente

De bar¹ e -ista; cf. it. barista.

1. m. y f. Persona experta en la preparación y presentación del café u otras bebidas elaboradas con él.
2. m. y f. Persona que tiene o atiende un bar o una cafetería.

SIN.: barman, camarero, mesero², cantinero, mesonero, salonero, copero, cafetero, mozo².



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

NYSE

Datos

¿Qué es un café especial ?

Se estima que el café mueve 200 mil millones de dólares al año al final de la cadena. Los países reciben unos 17 mil millones, en torno al 8%.



1st WAVE Coffee

2nd WAVE
coffee

Third wave coffee



Un movimiento
para producir
de alta calidad

Esto implica mejoras en todas las etapas de producción, desde la mejora del cultivo, la cosecha y el procesamiento de las plantas de café, hasta las relaciones comerciales sólidas entre los cafetaleros, los comerciantes, tostadores

Cafés de especialidad

Cafés que tienen más de 80 u 85 puntos SCA

Trazabilidad, Regiones exclusivas
Altitud, Origen, Clima, terroir,
Tipo de cultivo, Varietales, etc.

Trazabilidad

Componente clave para las negociaciones en la industria de cafés especiales

Regiones exclusivas

Interés en producción y condiciones exclusivas de los cultivos

Cafés exóticos

Demanda de cafés de alto puntaje de catación

Impacto social

Compradores de cafés especiales buscan trabajar con compañías que generan impacto positivo a nivel de origen



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS

Cafés de especialidad

Procesos

Lavados, fermentaciones aerobicas o anaerobicas, cortas o largas, con o sin lixiviados, Naturales, Honeys negros, rojos, amarillos, Madurados en madera



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS

Entonces,
¿Qué es un café
diferenciado o café de
especialidad ?



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS

“El café de especialidad es un café, o una experiencia alrededor del café, reconocido por sus atributos distintivos, y debido a estos atributos distintivos es que tiene un valor adicional significativo en el mercado”.

Mario Fernandez - Director Técnico SCA

“lo que está en la taza
es lo que importa”



“...pero ¿es lo único
que importa?”



lo que está alrededor de la taza importa
lo que **nos preocupa** importa
lo que está en la taza importa
lo que **nos esperamos** importa
lo que **sabemos** importa
hasta la **taza** importa



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

“Si un café es una colección de atributos y hemos determinado que un café es “especial”, el cuan especial es (cuan distinto, único o con valor de especialidad de ese café) se deriva de sus atributos”



Mejor entendimiento y descripción del sabor y del valor del café



Mario Fernandez - Director Técnico SCA

Mercado español:

Tendencias de consumo

Cafés Premium: El cliente busca calidad

Variedad: El cliente quiere probar cosas nuevas

Disfrute: El café es un pretexto que acompaña un momento de disfrute

Sofisticación: Cafés más elaborados y preparaciones especiales

Cafés de Especialidad: El cliente busca caracteres únicos en taza

Personalización: Cafés hechos a medida de los gustos y preferencias del consumidor

Ecológico/ comprometido: El consumidor y los clientes exigen productos sostenibles

Para cada momento un café

¿CÓMO HA CAMBIADO EL PAPEL DEL CONSUMIDOR?

FACTORES DEL CAMBIO:



Web y plataforma digital



Redes sociales



Aumento del sentimiento de responsabilidad socioeconómica por el medio ambiente



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Cafés de especialidad

Mercado español:

TENDENCIAS: SOSTENIBILIDAD (SOCIAL – AMBIENTAL – ECONOMICA)

Syra Coffee, la empresa de café de especialidad, presenta Syra Lab, su más reciente proyecto que busca **repensar y reformular cómo se aborda el café en todo su proceso**. Esta iniciativa está firmemente vinculada a su **compromiso con la calidad desde el origen**, y se materializa a través de conexiones con productores así como mediante acciones que ayuden a que esta industria sea más sostenible y justa, desde la finca hasta la taza.

En Syra Coffee quieren que el café de especialidad sea para todos. Y el Syra Lab es un gran paso hacia la concreción de este objetivo, un proyecto que fomenta que el café sea obtenido de forma ética, con precios asequibles, con un lenguaje simplificado, y poniendo en marcha una **disrupción en la industria** gracias a las soluciones circulares e innovadoras que aporta, con el fin de repensar cómo se produce y cómo se consume el café.

Revista
HOSTELERÍA N°
06

HOSTELERÍA
DESIGN EQUIPMENT FOOD SERVICE & BEVERAGE



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Cafés de especialidad

Mercado español:

El futuro del sector cafetero dependerá de que haya un proceso coherente de

modernización y de que se consiga la **participación eficaz de los jóvenes**.

Las oportunidades que podrán surgir de la participación de los jóvenes en toda la CVM-C son inmensas: no deberán pasarse por alto y requerirán especial atención y financiación.

Yo creo que **las mujeres y los hombres jóvenes pueden llegar a ser agentes de cambio que vean la sostenibilidad como parte de un conjunto de valores indiscutibles**. Con la participación de ellos en el sector cafetero, **“sostenibilidad”, “fortaleza” e “inclusión”** dejarán de ser meras palabras y se transformarán en acciones concretas.

José Sette Director Ejecutivo de la OIC 2017-2022



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

TENDENCIAS: REGULACIONES Y NORMATIVAS

- La UE presentó su **Estrategia de la granja a la mesa** en pro de un sistema alimentario equitativo, sano y respetuoso con el medio ambiente. Esta estrategia:
- Facilitará la transición a un sistema alimentario sostenible de la UE que proteja la seguridad alimentaria y garantice el acceso a dietas con origen en un planeta sano.
- Reducirá la huella ambiental y climática del sistema alimentario de la UE y reforzará su resiliencia, protegiendo la salud de los ciudadanos y garantizando medios de subsistencia de los agentes económicos
- Deforestación, impacto ambiental



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

TENDENCIAS: SALUD

- El concepto de salud, alimentación saludable va a predominar.
- Tendencias a los productos biológicos, naturales, antes que a los ultraprocesados.
- Importancia de la trazabilidad, certificaciones, garantías sanitarias. Salud ahora, es higiene, es desinfección, es información, es flexibilidad, es tecnología.



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

TENDENCIAS: (CONVENIENCIA CONSUMIDOR)

- Nuevos hábitos de compra del consumidor (conveniencia), nuevos canales, digitalización.
- Recuperación de los hábitos de preparación y consumo en casa
- Clientes mucho más informados, más indagadores



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

TENDENCIAS: CONSUMO EN EL HOGAR

El creciente mercado del café premium y de especialidad en el hogar



Ya sea elaborando con cápsulas, equipos de filtración o máquinas de espresso de alta gama, más consumidores que nunca están elaborando café premium y de especialidad en casa. World Coffee Portal examina qué provocó la revolución de los baristas en casa, cómo se está desarrollando y qué significa esta nueva ola de sofisticación para el negocio del café.

Los datos del World Coffee Portal estiman que el mercado mundial de máquinas de café domésticas para cápsulas, filtros y unidades de espresso tiene un valor de **6700 millones de dólares..**

“Consumers are more open to investing in equipment and making a long-term commitment”

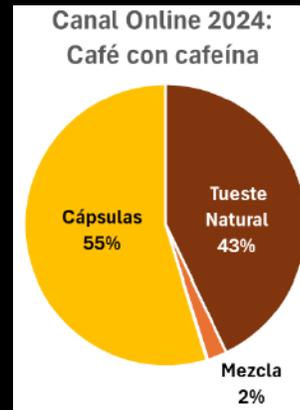
John Holmquist, Commercial and Residential Sales Manager, Seattle Coffee Gear

“Having an experience in a coffee shop is a great catalyst and it can be an eye-opening experience with coffee probably much better than anything you would be able to make at home,” he says.

“I love making coffee at home, but it doesn’t mean I don’t still love going to cafés,” he adds.

TENDENCIA: Incremento VENTA ON LINE

Las ventas de café en el canal online, aunque solo canalizan el **1,2%** de las ventas totales, crecieron un **9,1%** en 2024, muy por encima del resto de canales.



Cafés de especialidad

Mercado español:

TENDENCIAS: CLIENTES MAS INFORMADOS

El conocimiento es poder

En 2022 había más de 125 millones de imágenes y videos con el hashtag 'café' en Instagram. El contenido inspirador y educativo de las redes sociales ha avivado las llamas de la revolución mundial del café en casa y ha estimulado una nueva generación de conocedores del café

“El piso de la educación cafetera ha subido dramáticamente en los últimos cinco años”



Cafés de
especialidad

Mercado español:

Influencia digital

Influencers han abierto sus propias cafeterías (como Maison Matcha, Ccoffee, Casto, Always Open), aprovechando su imagen online; pero los expertos advierten que sin autenticidad y buena gestión, la viralidad no asegura éxito.



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Mercado español:

Canal HORECA en España

	2022	2023
ESTABLECIMIENTOS TOTAL SECTOR	234.532	233.869

Fuente: *Elaboración propia en base a estadísticas internas de AECafé*

ALIMENTACIÓN Cultura barista

Café de especialidad, el genuino aroma del 'boom' emprendedor

Un floreciente nicho de negocio ha tomado cuerpo en torno a una actividad que exige unas estrictas condiciones de elaboración y trazabilidad, y en la que la sostenibilidad y la innovación tienen un papel determinante



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Cafés de especialidad

COFFEE SHOPS EN EL MUNDO					
	TOTAL	%	POB(MM Hab)	CS/10.000 hab	CREC. PREVISTO
NORTEAMERICA	50.000	38%	385	1,3	9%
EUROPA	24.000	18%	750	0,32	10%
ASIA	40.000	31%	4.837	0,08	10%
OCEANÍA	12.000	9%	46	2,61	8%
LATAM	4.000	3%	668	0,06	7%
AFRICA	1.000	1%	1.550	0,01	8%
TOTAL	131.000				

CS: CoffeeShop de Café de Especialidad



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Cafés de especialidad

COFFEE SHOPS EN EUROPA					
	TOTAL	%	POB(MM Hab)	CS/10.000 hab	CREC PREVISTO
FRANCIA	2.700	11%	65,7	0,41	10%
ESPAÑA	2.000	8%	47,6	0,42	10%
PAISES BAJOS	200	1%	17,9	0,11	10%
UK	9.450	40%	67,7	1,4	9%
SUECIA	300	1%	10,6	0,28	8%
POLONIA	150	1%	37,5	0,04	8%
AUSTRIA	120	1%	9,1	0,13	8%
DINAMARCA	100	0%	5,9	0,17	8%
IRLANDA	450	2%	5,3	0,85	8%
ITALIA	1.000	4%	58,8	0,17	7%
EUROPA DEL ESTE	1.500	6%	293	0,05	7%
FINLANDIA	150	1%	5,6	0,27	7%
NORUEGA	100	0%	5,5	0,18	7%
TURQUÍA	500	2%	87,3	0,06	7%
ALEMANIA	2.343	10%	83,4	0,28	6%
PORTUGAL	1.000	4%	10,3	0,97	6%
SUIZA	150	1%	8,8	0,17	4%
GRECIA	800	3%	10,3	0,78	1%
RESTO PAÍSES	600	3%	25	0,24	
TOTAL	23.613				

CS: CoffeeShop de Café de Especialidad



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Cafés de especialidad

Mercado español:

Oferta de cafeterías especializadas

El informe *Project Café Spain 2025* señala un crecimiento del **3 % interanual**, alcanzando las **2.215 cafeterías de marca** en abril de 2025, con proyecciones para superar las **2.720 tiendas en 2030**, a una tasa de crecimiento anual del **4,2 %**



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA

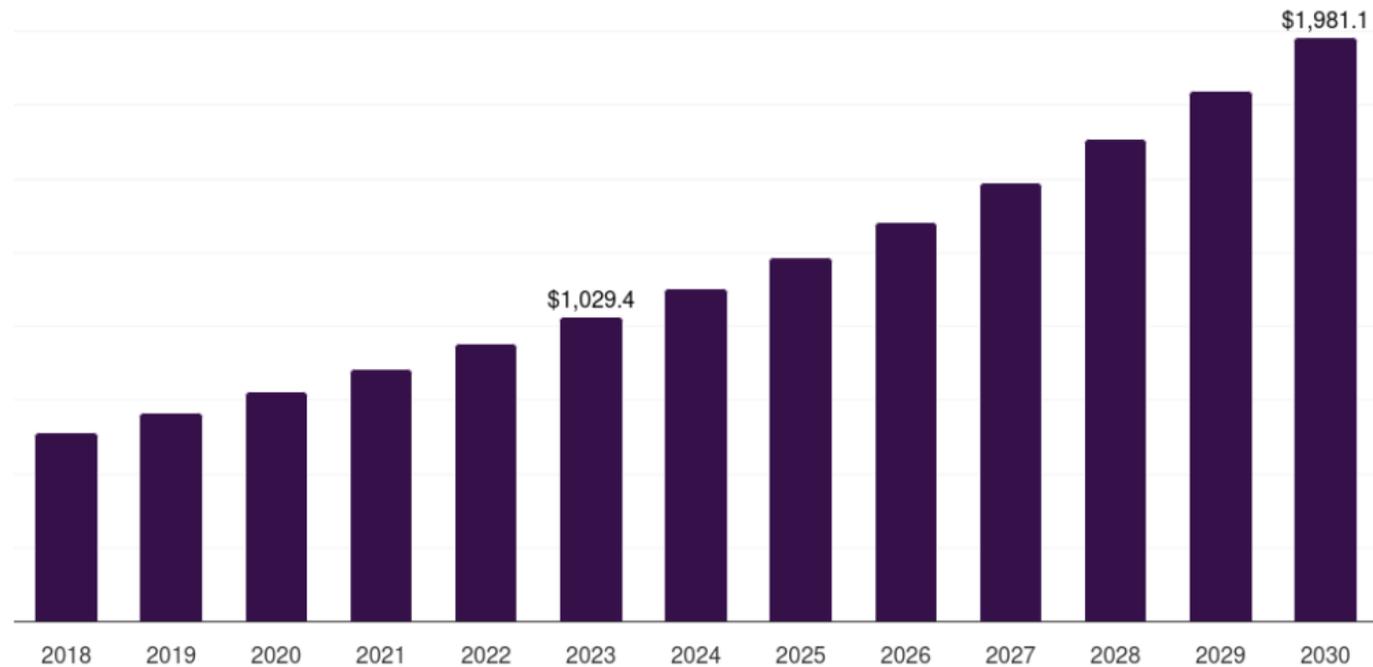


65
AÑOS

Cafés de especialidad

Mercado español:

Mercado de café de especialidad en España, 2018-2030 (US\$ millones)



.Fuente
Grand View Reserch

Cafés de
especialidad

Mercado español:

Cafeterías y cultura urbana

Ciudades líderes: Madrid, Barcelona y Valencia están a la vanguardia con cafés boutique que ofrecen **experiencias** pausadas, gastronómicas y sostenibles



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Cafés de especialidad

Mercado español:

Reconocimientos internacionales

En la edición 2025 del Coffee Fest en Madrid, cuatro cafeterías españolas figuran entre las 100 mejores del mundo. Hola Coffee Lagasca (Madrid) se clasificó en el puesto 12, reflejando el reconocimiento global del specialty coffee nacional

La mayoría está de acuerdo en que actualmente estamos experimentando una **tercera ola**, que generalmente se considera como el período que va desde finales de la década de 1980 hasta la actualidad. Dentro de esta ola, ha habido un mayor enfoque en varios factores, que incluyen:

Comercio directo, trazabilidad y sostenibilidad. Métodos de elaboración innovadores. Adelanto tecnológico, Una comprensión más amplia de los determinantes regionales de la calidad del café, como el **origen y el terroir**. La tercera ola también ha facilitado el surgimiento de **competencias de café especializadas, tostadores de café boutique e independientes, y decenas de cafeterías que ofrecen productos premium.....**

.....Sin embargo, la tercera ola no ha sido todo sobre el café: en la cuarta edición de su informe Coffee Guide, el Centro de Comercio Internacional definió la tercera ola como una

“experiencia”

Esencialmente, el café de especialidad es un producto que se sirve dentro de esa experiencia.

newGround



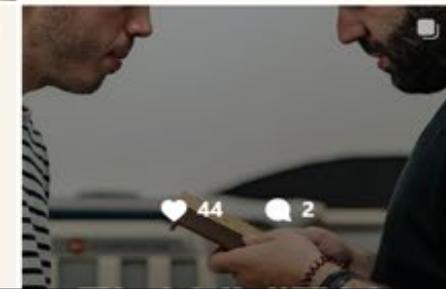
CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

Algunos Pioneros



Cómo elegimos el café que compramos en origen: el caso de Kenia



Las 12 mejores cafeterías de España en 2024

Conoce Más
Traveler

 cntravelerspain • Seguir

 cntravelerspain @bcncoffeeawards ya ha publicado la lista con las mejores cafeterías de España en 2024, una excusa más para dedicarle un viaje a uno de los placeres más absolutos que existen, el café ☕. ¿Cuál es tu favorita? ❤️ (*!! @pionerocof en Oviedo, no en Va

- @shotmecoffee (Compostela)
- @ombubcncafe
- @blackbird.coffe (Barcelona)
- @najispecialtycc
- @lodettocafe (B
- @jr.roastercafea Cruz de Tenerife)
- @bertanicafe (M.
- @dalstoncoffee
- @hola.pastora



2420 Me gusta
15 de octubre

Inicia sesión para indicar que te

cntravelerspain @bcncoffeeawards

- @shotmecoffee (Santiago de Compostela)
- @ombubcncafe (Barcelona)
- @blackbird.coffeecorner (Barcelona)
- @najispecialtycoffee (Madrid)
- @lodettocafe (Barcelona)
- @jr.roastercafeartesanal (Santa Cruz de Tenerife)
- @bertanicafe (Málaga)
- @dalstoncoffee (Barcelona)
- @kima.coffee (Málaga)
- @pionerocoffeeroasters (Oviedo)
- @tallatcoffee (Valencia)
- @hola.pastora (Madrid)



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



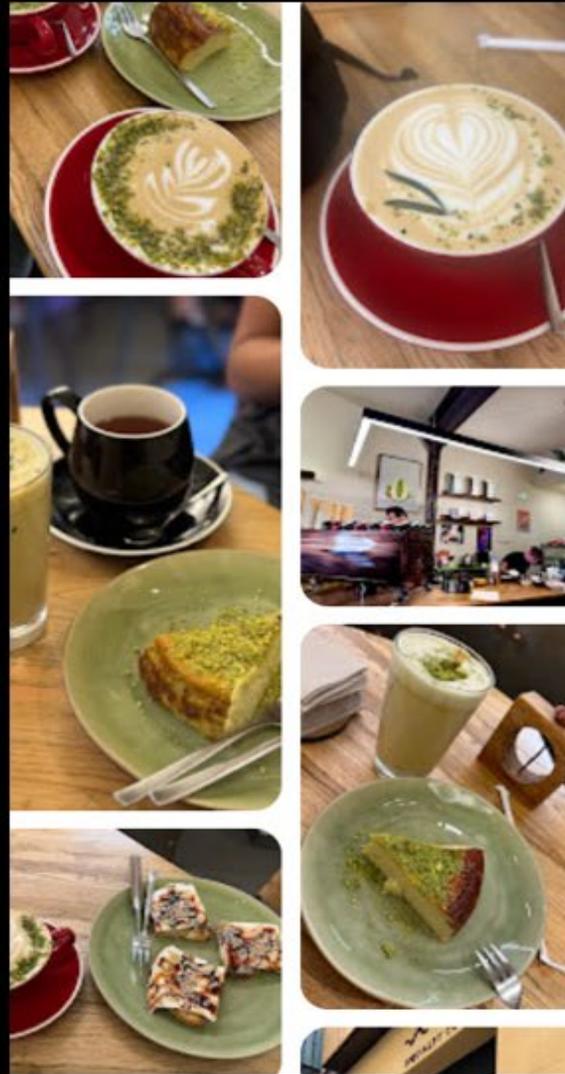
65
AÑOS



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



Bertanicafé

AROMA
PARA LLEVAR

Café para llevar
Take away coffee
Micro tostadores

Somos especialistas y amantes del café,
creadores de la primera cafetería con
Specialty Coffee en la ciudad de Málaga
desde el año 2012.

Atendida por baristas certificados SCA
Micro tostadores



ESCUELA DE
BARISMO

INTRODUCCION AL CAFE
sab. 28/9
17hs.

UN CURSO
PARA QUIEN AMA
EL CAFÉ Y
QUIERE SABER Y DISFRUTARLO
MÁS

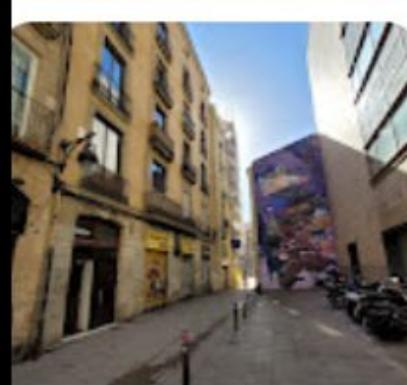


CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



ESPRESSO	180	200
CORAZO	200	220
CAPUCCINO	250	280
FLAT WHITE	280	240
LATTE	250	230
ICE LATTE	250	230
ESPRESSO TONIC	300	320
COLD BREW	250	
HAND BREW	450	
MATCHA BREW	280	
MATCHA LATTE	290	
BUTTERFLY LATTE	290	
CHOCOLATE LATTE	500	
CHAI LATTE	300	
CACAO LATTE	290	
JUNCOS	250	290
PROBAYS	250	
EXTRA MESH 0.20		EXTRA ONLY 0.2



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



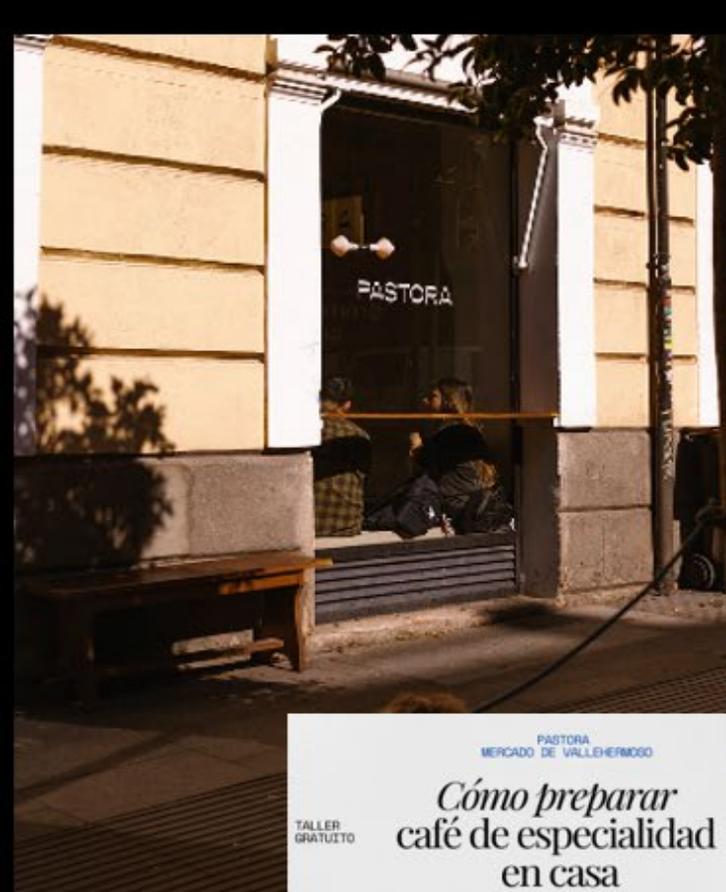
65
AÑOS



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS



PASTORA
MERCADO DE VALLEHERMOSO

TALLER GRATUITO

Cómo preparar café de especialidad en casa

SIN RESERVA



Jueves, 27 de Octubre
8:00h en Pastora Vallehermoso



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

EVOLUCIÓN DEL ESQUEMA DE RELACIONES

DE:



PRODUCTOR



TOSTADOR



BARISTA



CONSUMIDOR

Fuente:



A:



TOSTADOR



BARISTA



CONSUMIDOR



PRODUCTOR



CAFEX
34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

EL CAMINO DEL CONSUMIDOR

CONTACTO



Coffee Shops



Take Away



Instagram/ RRSS



Amigos

Introducción café de calidad

EVOLUCIÓN



Consumo en Coffee Shops



Compro grano para hacer en casa



Ecommerce tostadores

Descubre y aprende las diferentes formas de hacer café

GOURMET



Maquinaria



Nuevos cafés de calidad

EVOLUCIÓN DE VALOR

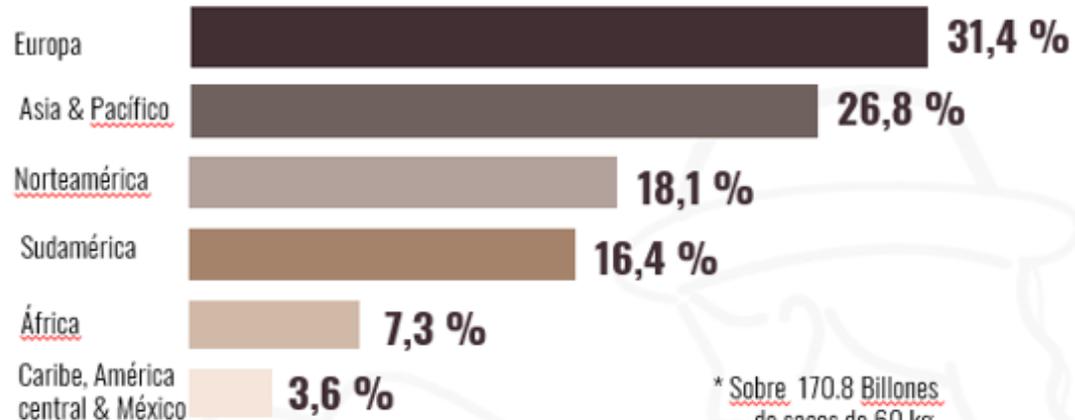
€

- Blends de calidad
- Blends de autor
- Orígenes concretos
- Fincas o zonas específicas
- Microlotes
- Nanolotes
- Variaciones de sabor y características:
- Fermentados
- Infusionados

€ € €



VOLÚMEN DE MERCADO TOTAL*



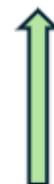
DINÁMICAS DE MERCADO



Los cafés de especialidad están aumentando su crecimiento en el mercado europeo.



El número de cafeterías de especialidad está en incremento desde los últimos 10 años.



ANÁLISIS GEOGRÁFICO



- Países del norte concentran el mayor volumen, pero no el crecimiento.

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

VALOR DEL MERCADO

2023



USD 20,647 Billones

PERSPECTIVA DE CRECIMIENTO

2023 **20,6 USD B**

2030 **54,8 USD B**

23% 
CRECIMIENTO ANUAL

Fuente: WhaTech



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS

CONCLUSIONES PRINCIPALES

VALOR



El mercado europeo representa la mayor oportunidad para el café de calidad y especialidad.

OPORTUNIDAD



Los países de norte lideran el volumen pero los países de centro y sur tienen los mayores crecimientos y oportunidades.

ACCIÓN



Es el mejor momento para el desarrollo de acciones de crecimiento de café de calidad y especialidad en Europa.

Fuente:



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

COFFEEFEST MADRID

- CoffeeFest es un evento vibrante y apasionante que celebra la cultura del café en todas sus formas.
- Reúne a amantes del café, baristas talentosos, importadores, tostadores, productores de café y entusiastas de la industria en un ambiente lleno de energía.
- **El festival más importante de EUROPA**



- La Asociación de Cafés Especiales (SCA) es una asociación con miles de profesionales y organizaciones del mundo del café en más de 100 países de todo el mundo.
- **DIFUSIÓN DEL CAFÉ DE ESPECIALIDAD**
- **FORMACIÓN A PROFESIONALES**
- **COMPETICIONES PARA PROFESIONALES**
- **EDUCACIÓN CONSUMIDOR**



- Las mejores cafeterías de cada país y las 100 mejores del mundo.
 - El lugar donde EMPIEZA TODO. La primera experiencia es clave y en estos lugares se garantiza la iniciación y fidelización del cliente de café de especialidad.
- LAS MEJORES CAFETERÍAS DEL MUNDO**



LISTADO "THE WORLD'S 100 BEST COFFEE SHOPS" & ROASTERS

16 DE FEBRERO 2026



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS

EUROPA ES...



27 países unidos con intereses y objetivos comunes



Ciudadanos con inquietudes similares y unidos por el estilo de vida europeo



Una legislación común



Una unidad económica y monetaria

RESULTADOS ESPERADOS

+ VALOR



Incrementar la tendencia y el crecimiento

+ ACCIÓN



Convertir España y el sur de Europa como referente de la tendencia del Café Especial.

AUMENTAREMOS CRECIMIENTO PREVISTO

COFFEESHOPS EN EUROPA	TOTAL	%	POB(MM Hab)	CS/10.000 hab	CREC PREVISTO	CREC PREVISTO
FRANCIA	2.700	12%	65,7	0,41	10%	11,0%
ESPAÑA	2.000	9%	47,6	0,42	10%	13,0%
ITALIA	1.000	4%	58,8	0,17	7%	8,0%
EUROPA DEL ESTE	1.500	7%	293,0	0,05	7%	7,5%

Cafés de especialidad

Mercado español:

Conclusión

La transformación del café en España está siendo profunda: de una cultura basada en el torrefacto y el consumo rápido, hemos llegado a una apreciación creciente por el café de especialidad. Hoy, se vive como un ritual social, gastronómico y consciente, apoyado en formación profesional, productores locales y un mercado cada vez más informado y exigente. Esta evolución posiciona a España como un referente en Europa dentro del panorama del café de especialidad



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



65
AÑOS

..... GRACIAS

SOMOS LO QUE SEMBRAMOS

SUPRACAFÉ[®]



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA



ANACAFÉ
GUATEMALA

65
AÑOS



CAFEX

34 CONGRESO DE LA CAFICULTURA
GUATEMALA

ricardo.otros@supracafe.com

Ricardo Oteros

ricardo.otros@supracafe.com

[@ricardooteros](#)



ANACAFÉ

GUATEMALA

