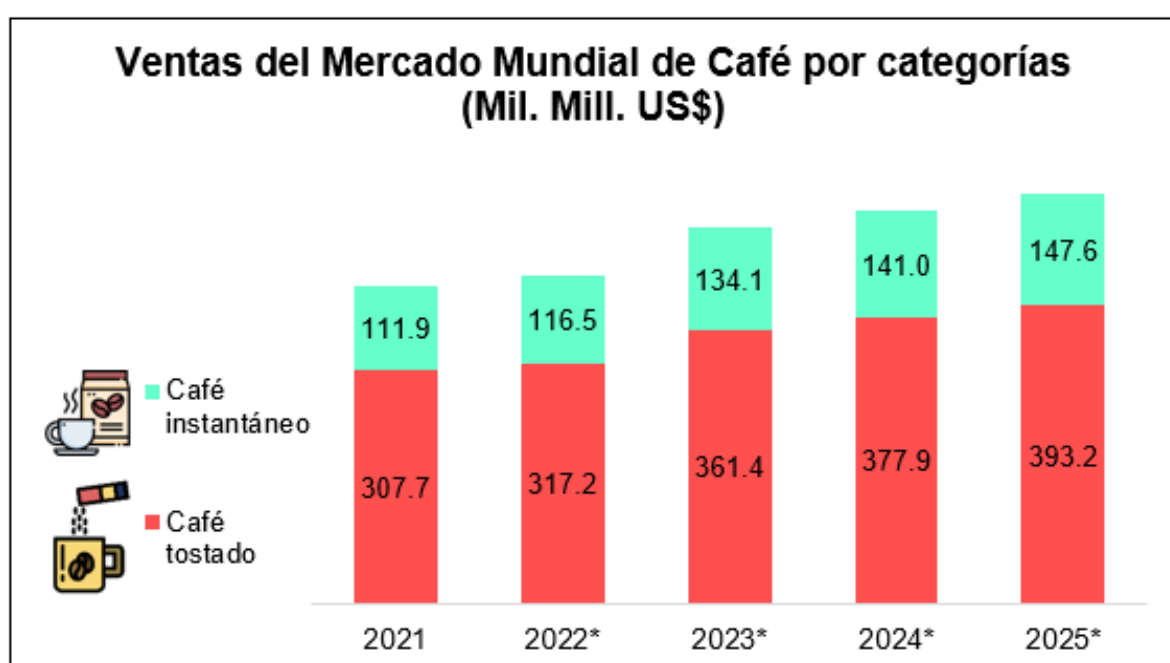
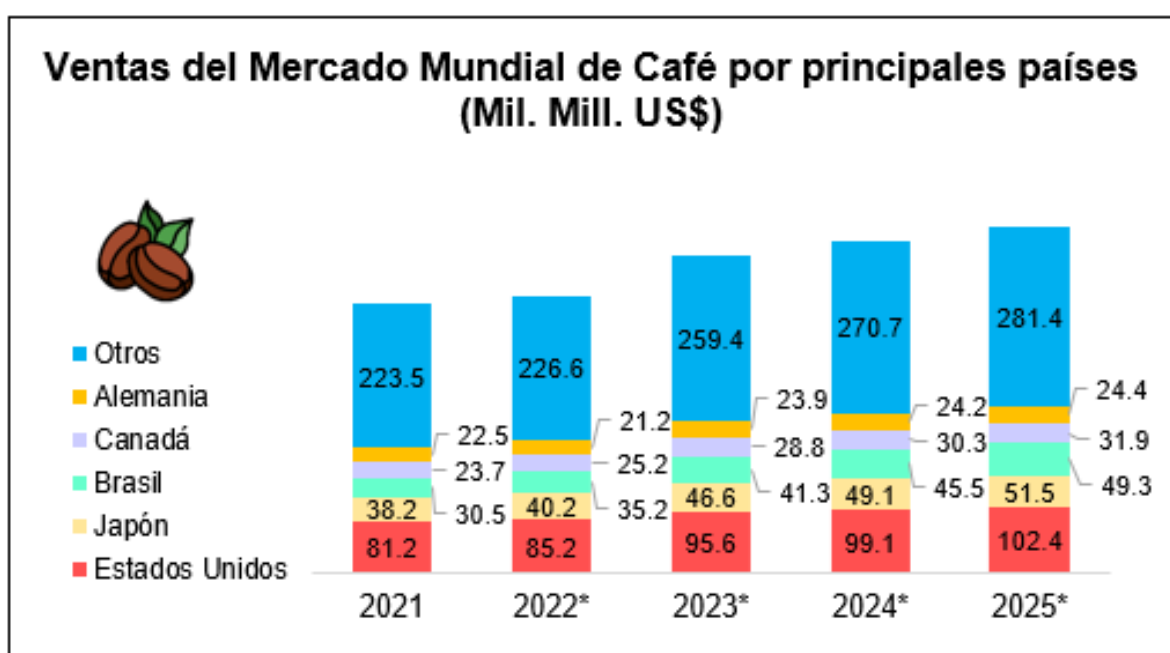


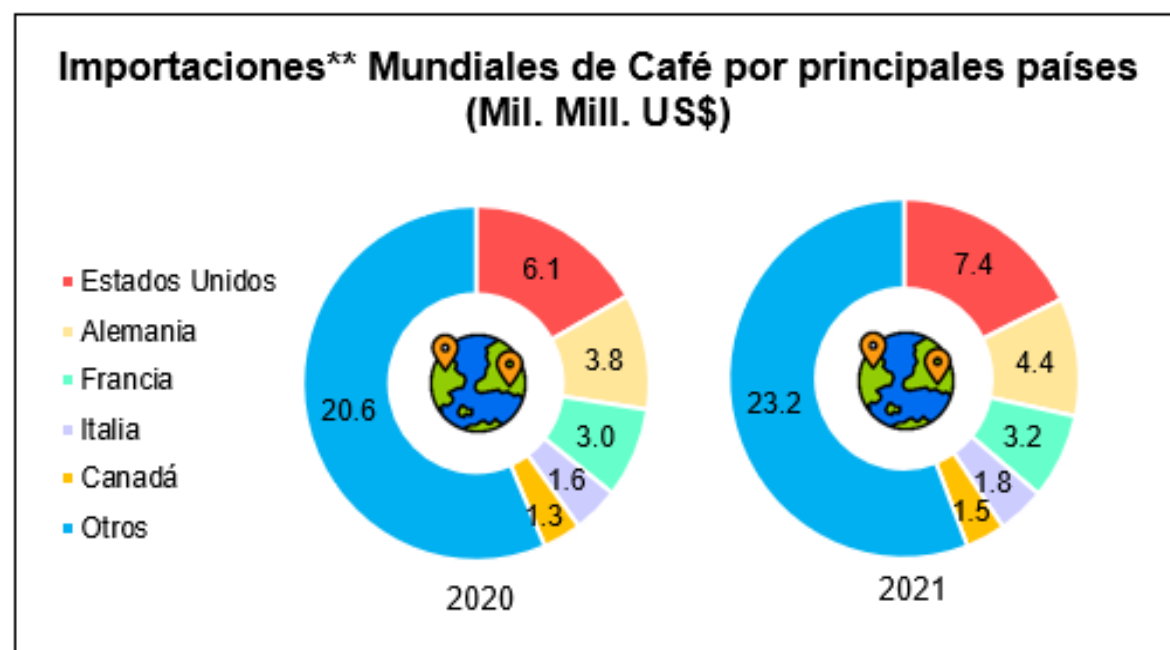
Fuente: Statista



Fuente: Statista



Fuente: Statista



**Las partidas consideradas fueron: 090111, 090112, 090121, 090122 y 210111.

Fuente: Trade Map

Mercado Mundial del Café

El mercado del café analizado abarca al café tostado y al café instantáneo. No incluye a las bebidas de café listas para beber.

En el 2023, las ventas mundiales de café alcanzarían los US\$ 495.5 mil millones. Se espera que al 2025, el sector logre ventas por US\$ 540.8 mil millones, lo que significaría un crecimiento promedio anual de 4.5% entre 2023 y 2025.

Las ventas de café estuvieron lideradas por la categoría de café tostado, que alcanzaría los US\$ 361.4 mil millones en 2023 (72.9% del total). Esta categoría abarca el café con cafeína y descafeinado, en forma de café molido y en granos enteros. Se estima que para 2025, las ventas de esta categoría se situarán en US\$ 393.2 mil millones, con un crecimiento promedio anual de 4.3% entre 2023 y 2025.

La categoría de café instantáneo concentraría el 27.1% de las ventas totales en 2023 (US\$ 134.1 mil millones). Se esperan ventas por US\$ 147.6 mil millones para el 2025 y un crecimiento promedio anual de 4.9% entre 2023 y 2025.

A nivel de ventas por países, los principales mercados para el café son Estados Unidos, Japón, Brasil, Canadá y Alemania, los cuales acumularían el 47.7% de las ventas mundiales en 2023.

Estados Unidos se mantiene como el país con mayores ventas internas de café. En 2023, este país facturaría US\$ 95.6 mil millones, monto que representaría el 19.3% de las ventas mundiales. Se estima que este indicador alcanzaría los US\$ 102.4 mil millones para el 2025, con una tasa de crecimiento promedio anual de 3.5% entre 2023 y 2025.

De igual forma, Japón permanecería como el segundo mercado con mayores ventas en 2023 (US\$ 46.6 mil millones). Se proyecta que crecería a una tasa promedio anual de 5.2% en el periodo 2023-2025 y alcanzaría ventas de US\$ 51.5 mil millones en 2025.

Importaciones de Café

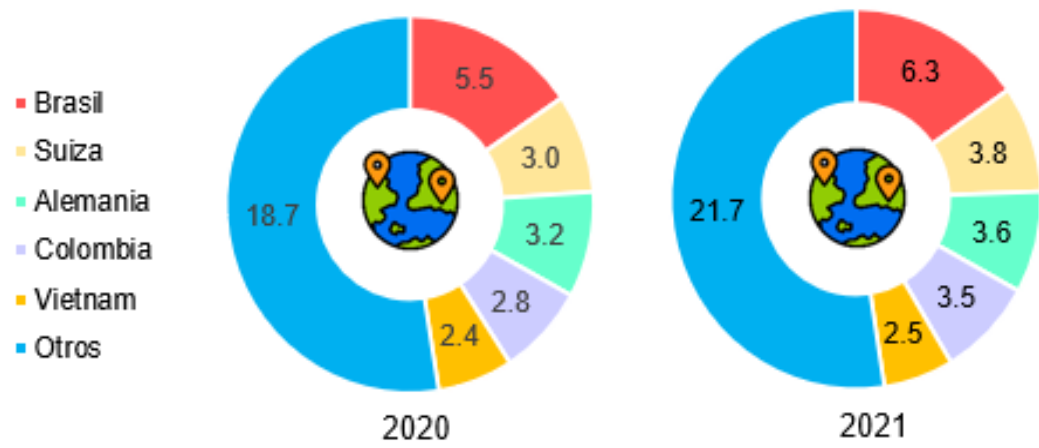
En el 2021, los principales países importadores fueron Estados Unidos, Alemania, Francia, Italia y Canadá, los cuales registraron compras acumuladas por US\$ 18.3 mil millones, que representó el 44.1% de las importaciones mundiales del sector.

Estados Unidos fue el principal país importador de café en 2021, el cual registró compras por US\$ 7.4 mil millones, lo cual significó un incremento de 20.3% frente al 2020. Al 2022⁽¹⁾ alcanzó importaciones por US\$ 10.5 mil millones.

En el caso de Alemania, se posicionó como el segundo país importador de café, por un valor de US\$ 4.4 mil millones en 2021, lo cual representó un aumento de 15.2% con respecto al año anterior. Al 2022⁽¹⁾ registró compras por US\$ 6.1 mil millones.

(1) La información del 2022 sólo está disponible para algunos países.

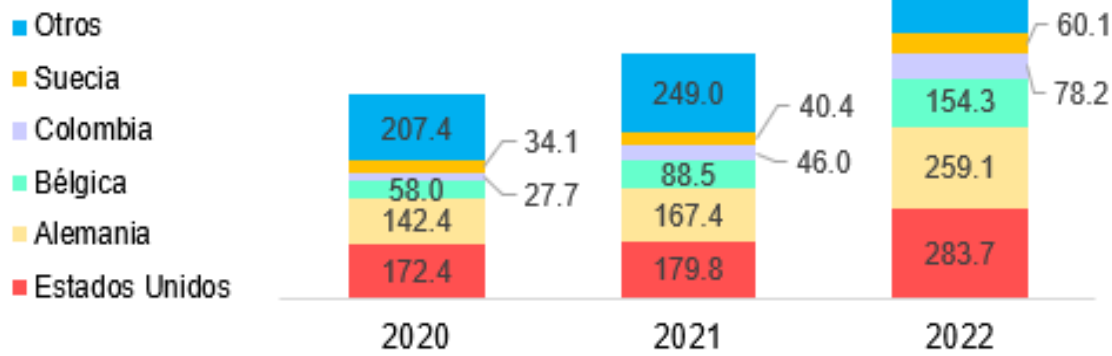
Exportaciones** Mundiales de Café por principales países (Mil. Mill. US\$)



*Las partidas consideradas fueron: 090111, 090112, 090121, 090122 y 210111.

Fuente: Trade Map

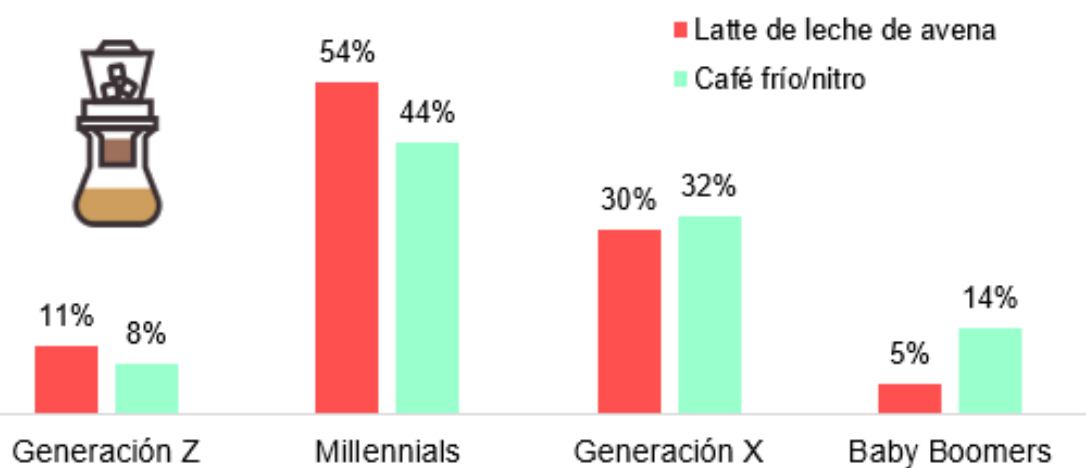
Exportaciones** Peruanas de Café por principales países (Mill. US\$)



*Las partidas consideradas fueron: 090111, 090112, 090121, 090122 y 210111.

Fuente: Aduanas Perú

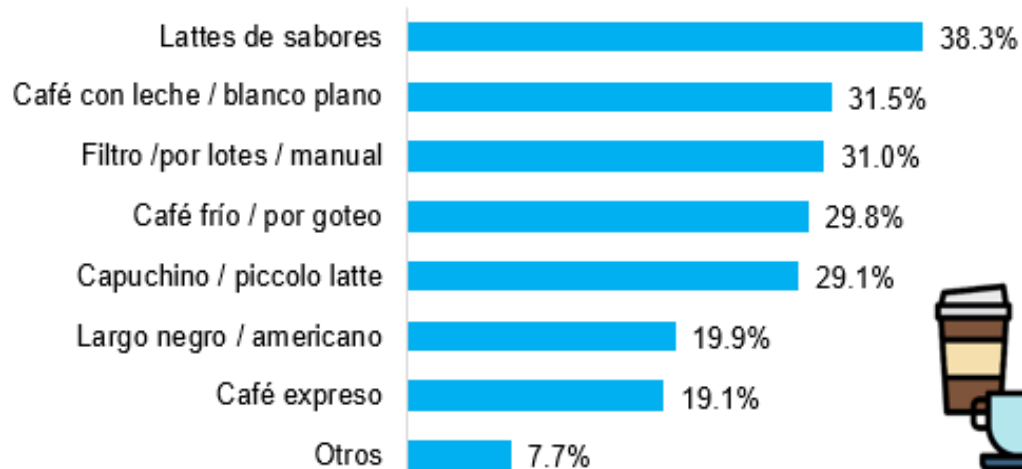
Participación de compradores de café con leche de avena y café frío/nitro en Estados Unidos por generación al 2021 (Part. % en encuestados)



Encuesta realizada en 2021

Fuente: Statista / Brightfield Group

Principales tipos de café que se consumen en cafeterías de Estados Unidos 2022 (% de consumo en encuestados)



Encuesta realizada en 2022

Fuente: Statista / Drive Research

Exportaciones de Café

En 2021, los principales países exportadores fueron Brasil, Suiza, Alemania, Colombia y Vietnam, los cuales registraron ventas acumuladas por US\$ 19.7 mil millones, que representaron el 47.6% de las exportaciones mundiales.

Brasil fue el principal exportador de café en 2021, por un valor de US\$ 6.3 mil millones, con un incremento de 15.1% frente al año anterior.

Exportaciones de Perú

Las exportaciones de café del Perú alcanzaron los US\$ 1,236.1 millones en 2022, lo que significó un crecimiento de 60.3% frente al año anterior.

Los 5 principales destinos de los envíos internacionales peruanos en 2022 fueron Estados Unidos, Alemania, Bélgica, Colombia y Suecia, los cuales acumularon el 67.6% del total exportado.

Destacó el crecimiento de Bélgica y Colombia en 2022, con tasas de crecimiento de 74.3% y 70.1% frente al 2021, respectivamente.

Tendencias (2)

1. Clientes de café más jóvenes

La Generación Z⁽³⁾ ama las bebidas derivadas del café. No beben café tradicional, pero consumen bebidas especiales casi a diario. Por ello, las cafeterías están aumentando la oferta de cremas, bebidas frías y otras opciones, que les permitan mantener a los consumidores más jóvenes.

2. Pedidos personalizados

Cada vez más personas se interesan por elegir sabores y complementos para el café, de tal manera que puedan ser parte de la elección de los diversos ingredientes y conseguir una bebida personalizada.

3. El café artesanal está en aumento

Otra tendencia es el uso de tostadores locales. Esto ayuda a los artesanos a elaborar bebidas especiales y exclusivas, así como a comercializar los métodos de preparación y los sabores de los granos proporcionados por la gente del área local.

4. Métodos de elaboración

Los métodos de preparación de café que están de moda son el café frío y café nitro. Es importante tener en cuenta que el café frío es diferente del café helado.

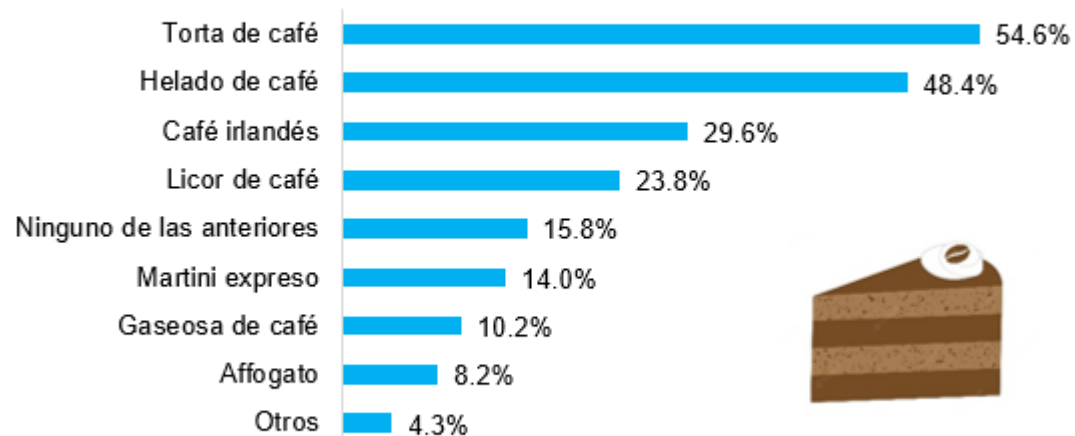
El café helado se prepara caliente y se enfría sobre hielo, mientras que el café frío se deja reposar en agua fría entre 12 y 24 horas. La temperatura más baja y el tiempo de infusión más prolongado permiten que el café desarrolle un sabor más suave y dulce y un mayor contenido de cafeína. El café frío puede personalizarse, agregando jarabes, leches y cremas con sabor. Incluso han aparecido cócteles y bebidas alcohólicas artesanales que contienen café frío.

En el caso del café nitro, utiliza una válvula presurizada para infundir gas nitrógeno en el café frío, lo que crea pequeñas burbujas que mejoran el sabor y la textura del café: menos amargo, más suave y cremoso.

(2) Basado en las tendencias publicadas por "Coffee Affection"

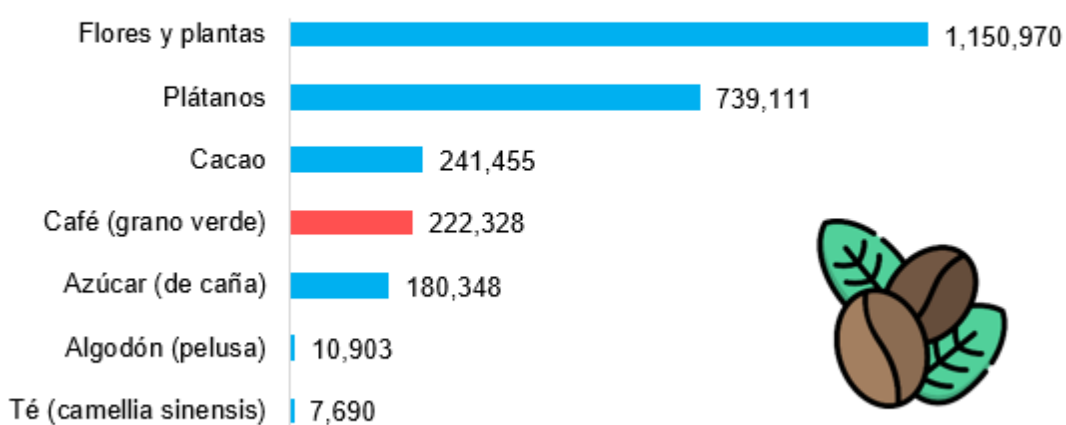
(3) La generación Z es el grupo de personas nacidas a finales de la década de 1990 e inicio de los 2000 (1995-2000), y que tienen la peculiaridad de estar familiarizadas con el uso de la tecnología digital, internet y los medios sociales desde una edad muy temprana.

Principales preferencias de bebidas y platos a base de café en Estados Unidos 2022 (% de preferencia de encuestados)



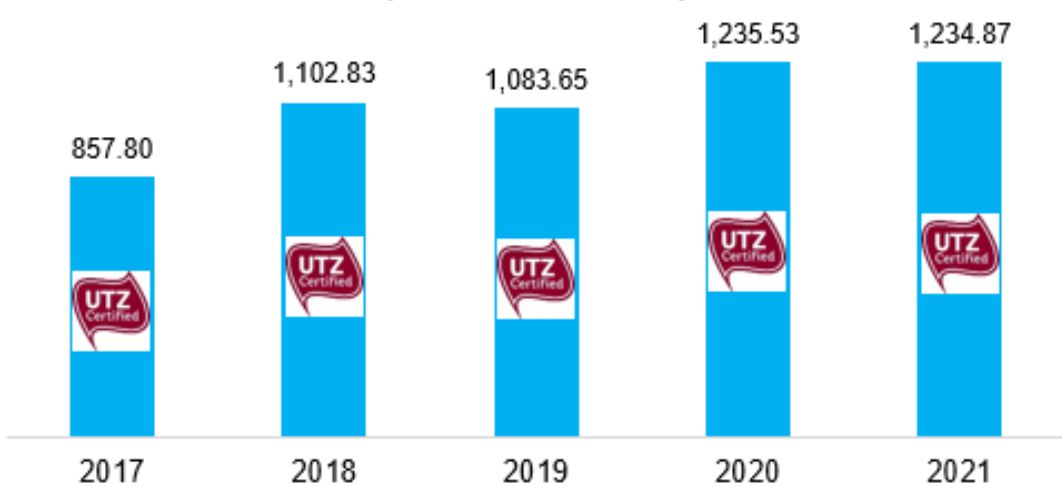
Encuesta realizada en 2022
Fuente: Statista / Drive Research

Volumen de Ventas Mundiales Estimadas de Comercio Justo por producto 2021 (Tn métricas)



Fuente: Statista / Fairtrade International

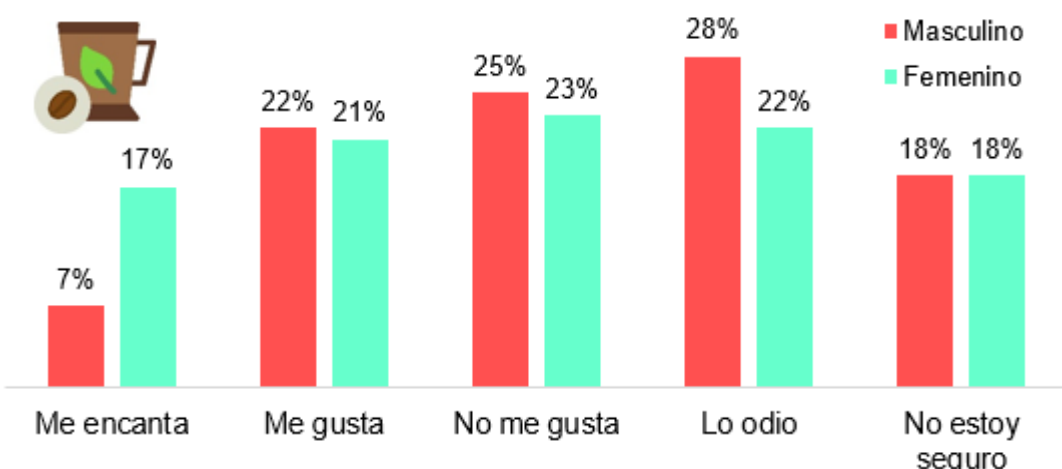
Volumen Mundial de Producción de Café Certificado UTZ (Mil. Tn métricas)



La certificación UTZ es ahora parte de Rainforest Alliance.

Fuente: Statista / UTZ

Preferencia del Café con Sabor a Menta en Estados Unidos 2022 por género (Part. % de preferencia en encuestados)



Encuesta realizada en 2022
Fuente: Statista / YouGov

5. Bebidas y platos a base de café

Ahora el café se encuentra en helados, dulces e incluso bebidas mezcladas. Las cafeterías que quieren capitalizar esa popularidad están incluyendo nuevos productos.

6. Café Sostenible

Las empresas están contribuyendo a la sostenibilidad, centrándose más en las personas involucradas en el proceso de elaboración del café. Trabajar con fincas certificadas por Fair Trade y Rainforest Alliance es una manera de cumplir con estos nuevos estándares, colaborando así con el cuidado del medio ambiente y con las personas asociadas al cultivo, la venta, el comercio y la elaboración del café. Esto es de suma importancia, ya que muchas personas consideran a la sostenibilidad como una necesidad.

La sostenibilidad puede abarcar muchas formas, como el uso de equipos con menos emisiones de carbono y productos de café de una sola porción que producen menos desechos. Además, cada vez más cápsulas de café regulares son reciclables y compostables.

Cumplir con los requisitos ambientales, sociales y de gobernanza también será crucial para vender en ciertos mercados. El Pacto Verde Europeo, por ejemplo, prohíbe todo lo producido en tierras deforestadas. Los productores de café deben demostrar que sus cultivos provienen de tierras libres de deforestación si quieren vender en la Unión Europea (UE).

7. Degustaciones de café

Si bien la mayoría de los bebedores de café no han asistido a una cata de café, muchas cafeterías están comenzando a organizar eventos en los que los clientes pueden pasar y saborear nuevas mezclas y bebidas. Para los bebedores de café, este es un evento cautivador y para los dueños de las tiendas es una muy buena manera de atraer y retener clientes.

8. Café con mantequilla

El café con mantequilla es una tendencia popular entre las celebridades y atletas profesionales. Se menciona que esta combinación fortalece la cafeína y actúa como un supresor secundario del apetito. Las empresas están sacando provecho de esta tendencia, al aumentar sus precios por el ingrediente extra.

9. Turismo cafetero

El café se ha vuelto más popular entre las generaciones más jóvenes, tanto por la cafeína como por la experiencia. En particular, los *millennials* han descubierto que el café es una experiencia que se disfruta mejor en un entorno auténtico. En otras palabras, viajar a diferentes lugares para encontrar los mejores cafés y fincas cafetaleras se ha convertido en la elección del mochilero europeo de hoy.

10. Café listo para beber

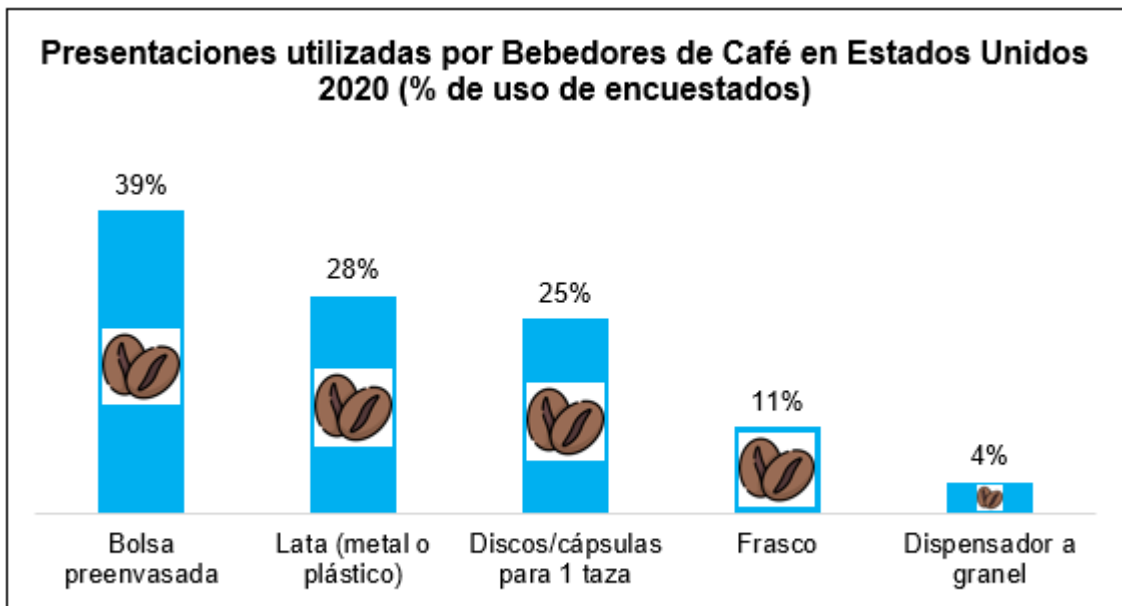
El café listo para beber es el café enlatado o embotellado, ya preparado, aromatizado y endulzado. Estas bebidas listas para beber se encuentran en cualquier lugar, desde las cajas de tiendas de alimentos hasta las tiendas de conveniencia e incluso en los refrigeradores de las cafeterías. Las marcas emergentes de café y los grandes fabricantes están ingresando a este segmento.

TE BRINDAMOS SOLUCIONES A MEDIDA

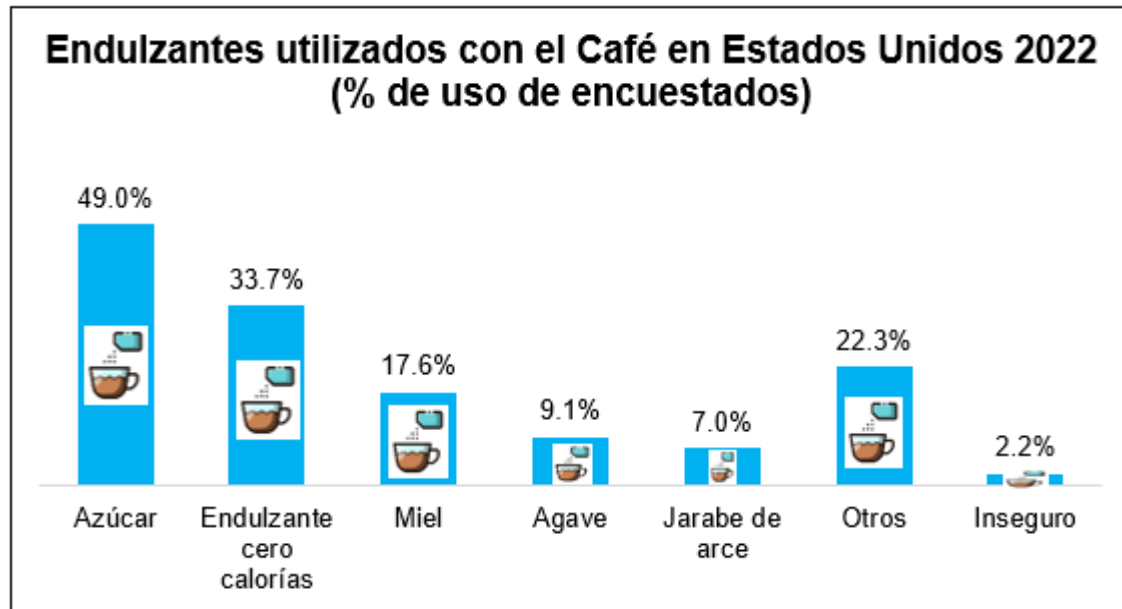
¡Asesórate con los expertos en comercio exterior!

Más información **AQUÍ**

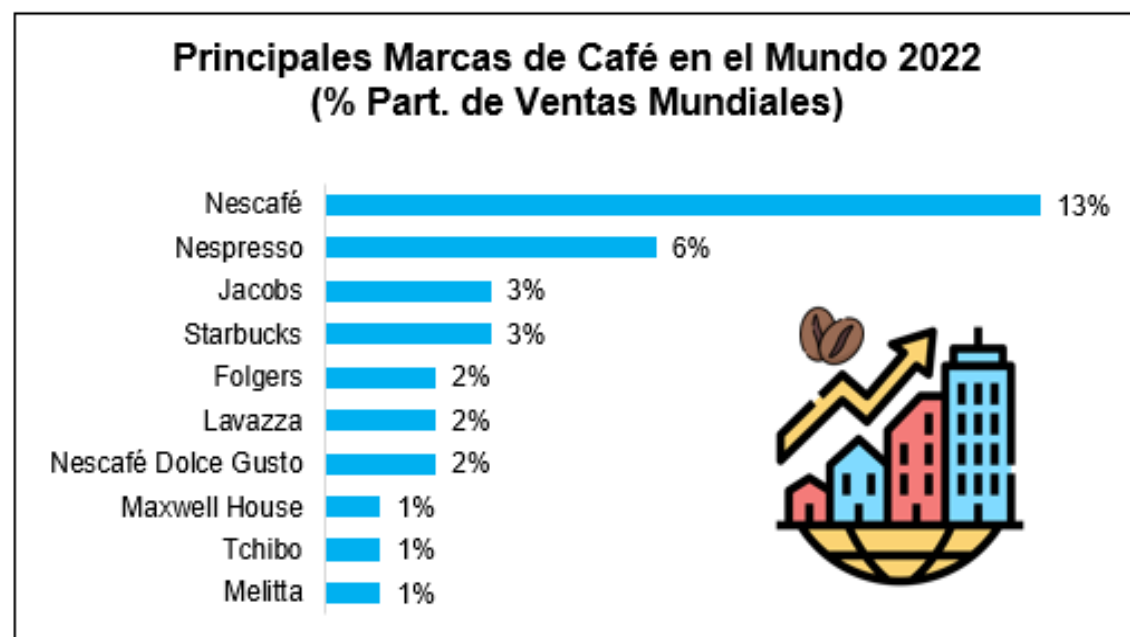
ADEX
CONSULTING



Encuesta realizada en 2020
Fuente: Statista / National Coffee Association



Encuesta realizada en 2022
Fuente: Statista



Fuente: Eurostat



Fuente: Euromonitor

*Estimaciones.
Todos los valores de venta mostrados se refieren al valor minorista e incluyen impuestos sobre las ventas.

11. Café fermentado Koji

El café fermentado Koji ha tenido gran aceptación. Introducido en 2019, este tipo particular de café incluye un paso adicional: agregar un tipo de moho japonés antiguo a los granos verdes antes de tostarlos. Acto seguido, los granos se dejan reposar durante varios días para permitir que el moho fermente. En ese sentido, el resultado es una taza de café con mayor cuerpo⁽⁴⁾, más dulzura y un retrogusto⁽⁵⁾ más prolongado.

12. Mezclas de calidad

Por muchos años, los expertos en café opinaron que el mejor café es el que proviene de granos de un solo origen. Sin embargo, recientemente, los granos mezclados de diferentes orígenes han comenzado a ser más valorados, ya que algunos de los mejores baristas del mundo han estado usando mezclas que han obtenido gran reconocimiento y aprecio. Con un futuro de la producción de café incierto, las mezclas se proyectan como una tendencia que va a perdurar.

13. Suscripciones de café

La popularidad de las suscripciones de café fue un resultado directo de la pandemia, en la que las personas no pudieron salir a sus cafeterías favoritas. Aunque hay un regreso a las cafeterías, las suscripciones de café aún se mantienen fuertes ya que permiten que los clientes tengan granos frescos en la puerta de su casa cuando los necesitan y es una manera de probar nuevas mezclas y granos. Además, pueden incluir bonificaciones como accesorios para el café, guías de preparación e información detallada sobre el origen.

14. Café Saludable

Los clientes muestran un interés creciente en mezclas y aditivos de café que apoyan la salud intestinal, mejoran el sistema inmunológico, estimulan el metabolismo y aumentan la energía, como son los suplementos, las vitaminas, los minerales, las hierbas, los nootrópicos, entre otros.

Los clientes interesados en mejorar la tez de la piel, aumentar la longitud del cabello y las uñas, y aliviar el dolor en las articulaciones están recurriendo a la tendencia creciente de las mezclas de café con péptidos de colágeno. Otro ejemplo es el café con cúrcuma, leche de almendras, miel, canela, jengibre y pimienta, bebida de tendencia por ser baja en calorías y llena de antioxidantes para reducir la inflamación y mejorar la función cerebral; o la combinación de hongos medicinales molidos y granos de café oscuros, que producen una infusión suave y con sabor a nuez, con la ventaja de mejorar la inmunidad y reducir la ansiedad.

Marcas como *Purity Coffee* están priorizando el uso de los antioxidantes y otros nutrientes que mejoran la salud.

15. Dalgona

El café dalgona es el batido de café instantáneo, azúcar y agua. Se volvió viral en 2020, como una de las principales tendencias de café de TikTok, con millones de videos compartidos en diferentes plataformas de redes sociales que muestran cómo preparar la bebida espumosa. Su textura única y el sabor dulce explotaron su popularidad, razón por la cual sigue siendo una de las tendencias de café favoritas.

(4) Café que tiene una consistencia sólida y es más denso y espeso que otros tipos de café. Suele tener un sabor más intenso y una sensación más "pesada" en la boca.

(5) Conjunto de expresiones y sensaciones aromáticas que nos deja el café tras haberlo bebido.

Contáctenos: cien@adexperu.org.pe

www.cien.adexperu.org.pe

Av. Javier Prado Este 2875 – San Borja

ADEX