

MERCADO DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD EN SINGAPUR

Con sus 730 km², Singapur se ha convertido en uno de los más extensos e importantes centros logísticos y navieros de Asia, permitiendo su conexión hacia más de setecientos puertos alrededor del mundo.

Posterior a su independencia y conformación como República, el objetivo claro de Singapur ha sido atraer la mayor cantidad de inversiones extranjeras y conseguir que las grandes multinacionales y transnacionales, se asienten en dicho país. Esto, dando como resultado que Singapur sea un país culturalmente diverso y con acceso a un mercado de consumo que cubre no solamente el país como tal, sino toda la región asiática.

El café por otro lado, se ha consolidado como un producto premium, de calidad y que se ha convertido en una bebida familiar, social y de negocios.



Asia se ha volcado a ser uno de los continentes con mayor consumo en el mundo. Factores como la extensa concentración de población, la creciente influencia de Occidente, han dado como resultado que países como: China, Corea del Sur y Singapur, adopten al café como una bebida de consumo diario; esto, sin dejar de lado la fuerte competencia frente a la tradicional bebida asiática: té.

Singapur cuenta con tradición de café, desde el siglo XIX, influenciada mayormente por su extensa historia como un centro marítimo de intercambio comercial. Su rápido crecimiento en términos económicos, ha contribuido a que su población tenga acceso a una mayor cantidad de productos importados y cuente con mayor apertura de consumo hacia estos. Actualmente, Singapur tiene un consumo de alrededor de 15.000 toneladas métricas de café al año, lo cual equivale a 2,6 kg per cápita.

La mayor parte de las nuevas tendencias adoptadas por los singapurenses, respecto al consumo de café, llegan desde Occidente y se han introducido a través de aquellos que tienen la posibilidad de realizar viajes regulares, o de aquellos expatriados que son parte de la población de la isla.

El *Kopi*, café tradicional preparado a base de granos tostados de café robusta con azúcar y/o margarina, es la bebida que, por tradición, ha sido la base del consumo interno de café; sin embargo, el aumento de la popularidad en torno a otros elementos como: orígenes, impacto medioambiental y social, preparación, calidad, han reforzado la presencia y demanda de granos de café de especialidad importados desde Sudamérica, África y varios países del Sudeste Asiático.

Es así que, durante los últimos diez años, se ha desarrollado una revolución en torno al surgimiento de pequeños y medianos emprendimientos enfocados a no sólo vender café como bebida, sino también a educar y transmitir el origen y el impacto de una taza de café y su consumo.

Al consumidor singapurense, especialmente aquellos jóvenes y adultos de entre 25 a 40 años, les interesa conocer de dónde proviene el producto, su trazabilidad. De igual manera, el “oficio” como tal, de preparación de café, desde su proceso de tostado a la taza, ha cobrado mayor atención en cafeterías donde el trabajo del barista se vuelve un espectáculo al ojo del consumidor. La educación al consumidor, es parte de las estrategias de venta y captación de clientes.

Marcas locales de cafés de especialidad pueden llegar a ser preferidas por parte de los consumidores, por encima de marcas reconocidas como Nestlé o Starbucks, quienes de igual manera han debido incorporar y adecuar sus productos a las nuevas tendencias.

Paralelamente, la pandemia trajo consigo una marcada búsqueda de “conveniencia” al momento de adquirir un producto; sin dejar de lado el auge de las cafeterías o “coffee shops”, el desarrollo de ciertos productos como: cápsulas de café, café listo para beber, café de filtro o “drip coffee”, de especialidad, han tenido una creciente demanda en este mercado.

¿Qué se puede esperar de Singapur para los productos ecuatorianos?

Singapur como centro logístico en Asia, se ha consolidado además como un país con una marcada apertura al comercio internacional, manteniendo acuerdos comerciales con más de 26 países y bloques regionales. Esto a su vez, es acompañado con los diferentes servicios bancarios, portuarios, aéreos y de conectividad que hacen de este pequeño país, el vínculo perfecto entre Asia y el mundo.

Las grandes marcas internacionales se han establecido en este país, debido a la solidez de sus sistemas financieros y bancarios, acompañados de interesantes perspectivas para el futuro. El Sudeste Asiático, se ha consolidado como una de las economías de más rápido crecimiento.

Al servir como un puente comercial entre Asia y el mundo, Singapur busca además dar cabida a regiones productoras de café como América Latina, cuyos países mantienen un alto potencial de abastecimiento y cuyas técnicas de producción, han permitido la diversificación de variedades de café con características premium y altos perfiles organolépticos.

El café de especialidad, tiene un gran potencial en este mercado. La historia detrás del producto, su impacto social y las características de sabor y aroma, harán la diferencia frente

a los ya tradicionales orígenes que se comercializan en esta región. Ecuador, paulatinamente se ha dado a conocer como un gran productor de café de especialidad, gracias a su excelente posición geográfica y los perfiles de altísima calidad que se cultivan a lo largo del país.

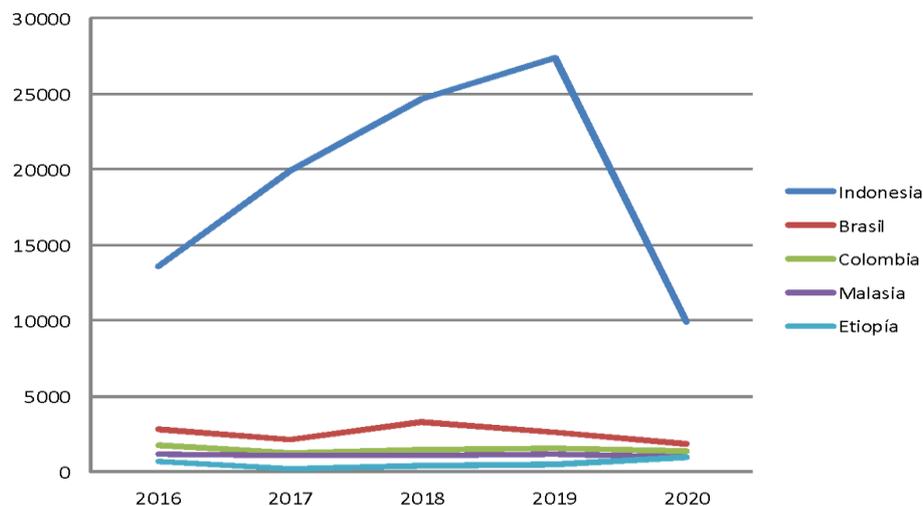
Como parte de esta proyección hacia países del Pacífico, son más frecuentes aquellos eventos o actividades de promoción en dónde se busca atraer la mirada de importadores y distribuidores de todo el mundo, así como de países productores, para exponer y dar visibilidad a sus productos.

Eventos como la reciente “Convención Internacional de Café” y “Subasta de Cafés Especiales de Singapur”, resultaron en un claro ejemplo del impacto que este sector tiene en comerciantes de todo el mundo. Tostadores, distribuidores, importadores y demás, se dieron cita durante la Convención y Subasta en dónde, además, el café ecuatoriano tuvo una destacable participación con una muestra de café robusta, compitiendo frente a más de 50 muestras de 15 diferentes países como: Indonesia, Vietnam, Brasil, México, Colombia, Perú, etc.

De la mano, instituciones como la Asociación de Café de Singapur, organizadores de la Convención de Cafés de Especialidad, son claves para el impulso y desarrollo de este sector dentro de un mercado que no sólo busca consumo per sé, sino también, transferencia de conocimientos y tecnología hacia un sector que se fortalece cada vez con más fuerza.

Principales países proveedores de café verde a Singapur.

Producto: 0900111



Fuente: Trade Map

Elaboración: Oficina Comercial del Ecuador en Cantón

Fuentes:

- Perfect Daily Grind: <https://perfectdailygrind.com/2021/08/understanding-the-singaporean-coffee-market/>
- Trading Economics: <https://tradingeconomics.com/singapore/consumer-spending>
- Forum del Café: <https://www.forumdelcafe.com/noticias/cafe-singapur>
- Panjiva: Información general de estadísticas y puertos comerciales
- Singapore Business: <https://sbr.com.sg/economy/news/singapore-eyes-becoming-key-trading-hub-specialty-coffee>
- The Business Time: <https://www.businesstimes.com.sg/consumer/singapore-gets-a-caffeine-boost-from-specialty-coffee-trading>
- Insumos en base a la experiencia de la Oficina Comercial del Ecuador en Cantón

Elaborado por: Oficina Comercial del Ecuador en Cantón

Fecha: Noviembre 2021