



Mercado mundial del café

El mundo del café verde se rige por las fijaciones diarias de precios en las Bolsas de New York y Londres. La primera fija para los cafés producidos en América y Centroamérica (básicamente cafés Arábicas) y la segunda fija precios para los cafés Robustas producidos en África y Asia. Hace algún tiempo empezó a operar la Bolsa de Singapur, pero con resultados todavía escasos.

La Bolsa fija las cotizaciones diariamente, con un valor fijo de apertura para luego durante la sesión, los operadores de Bolsa, compradores, especuladores y las variaciones climáticas (lluvias, sequías, Niño...) hacen oscilar al alza y a la baja y al cierre se fija el nuevo valor del café en este día:

En **New York**: centavos por libra
En **Londres**: dólares por tonelada

Los precios oscilan diariamente por lo que no se puede hablar de un precio constante, creciente o decreciente, sino de un fenómeno de dientes de sierra que hace difícil una compra a largo plazo con garantías de éxito para el comprador.

Para prevenir cualquier oscilación importante existen dos figuras que actúan como seguro, que son los PUTS para asegurar caídas por debajo de un valor umbral fijado, o bien los CALLS para corregir valores al alza. En todos los casos la Bolsa garantiza la recuperación del salto efectuado pagando o cobrando la diferencia.

Hasta aquí una rápida explicación de la función de la Bolsa en el mercado de materias primas análogo al de las almendras, cacao o bien cobre.

El café por otra parte se cotiza en dólares en todo el mundo. Se dice, y es verdad, que después del petróleo es la materia prima que más divisas mueve. Quiere esto decir que las fluctuaciones de la moneda por razones políticas o económicas (PIB, inflación, paro...), influyen con la paridad de la peseta o el euro. Deben prevenirse estos movimientos asegurando la moneda americana. A título de ejemplo hemos pasado de un dólar USA de 142 pesetas en Enero de 1999 a un valor de 174 en Marzo del 2000. Este incremento de 32 ptas. debe sumarse al valor del café aunque no tenga nada que ver con el proceso productivo.

Hemos explicado rápidamente y por encima el proceso bursátil del café, pero veamos cuál es el proceso que sigue el café desde su origen hasta que nos lo tomamos tranquilamente sentados.

Los granos de café, preparados y ensacados en sacos de yute de 60-70 kilos están en el beneficio, que es el centro industrial en origen. Los sacos son llevados en camión (muchas veces con dificultad al ser países con inestabilidad política) a los puestos de embarque donde operan los mayoristas de café verde. Ellos liquidan el café a los campesinos y es con ellos que tratamos directamente estableciendo contratos de compra por períodos establecidos (meses o años) y con ellos también negociamos el transporte marítimo más conveniente (naviera), seguro de transporte y puerto de llegada a la península en nuestro caso. Con este mayorista se fija el diferencial de compra, que en principio es un descuento por el hecho de establecer un programa de compras continuado.



Antes del embarque debe pagarse la mercancía en origen, es decir debemos comprar el billete para que lo embarquen hacia nuestro destino.

El precio será la conjunción del precio de bolsa el día del cierre de la operación, menos el diferencial, más los seguros de bolsa (PUTS y CALLS) si los hubo, más transporte, más seguro y todo ello con el dólar a la cotización



de este día. Después, al cabo de 20-25 días llega el café al puerto de destino, se descarga, se despachan los documentos en Aduanas, y se recogen los sacos, que son entrados en la planta industrial tostadora. El café tostado, en varias presentaciones y calidades es ofrecido al sector hotelero que es quien se encarga de elaborar en cada caso atendiendo a la solicitud del cliente los distintos preparados conocidos como: el café sólo, cortado, con leche, descafeinado...

Si este proceso parece largo y complicado, con riesgos y demoras en las entregas, es posible a través de representantes españoles de los mayoristas en origen, comprar cafés en pesetas, en almacén de depósito, en el puerto de destino.

Sin ánimo de aburrir a nadie, este es el proceso de compra del preciado café que tanto nos gusta consumir.

Jordi Codina