CoffeeTrend magazine

www.newscai.com

Périodique d'informations sur le monde du café
Informationen und Neuheiten aus der Kaffeewelt

N. 38 Octobre | Oktober 2009

CoffeeTrend - Spedizione in A.P. - 45%, D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) Art. 1, comma 2/DCB "TS" - Tassa Pagata/Taxe Parçue/Economy/Compatto -Ottobre 2009

LAVORAZIONI MIRATE PER IL CAFFE' ESPRESSO ITALIANO

Specialized in Espresso Coffee Productions

We produce: our trademarks, private labels, fantasy labels. Always interested in buying/selling new and used coffee machineries.

Produzioni: proprie, per terzi, private labels, marchi di fantasia. Compra-vendita di macchinari industriali nuovi e usati.

I.L.CAFFÈ

GENERAL COFFEE
PRIVATE LABELS DIVISION

Industria Ligure Caffè s.r.l. Via Leonardo da Vinci, 25/A - 16030 Avegno (GE) ITALY
Tel.: +39 0185 79090 / +39 0185 727280 - Fax.: +39 0185 79280 www.ilcaffe.it email:info.caffe@ilcaffe.it

LE FOTOGRAFIE di Maurizio Liberale www.maurizioliberale.it

Farei di tutto per averti!

CAPSULA CIALDA Ø 44 CIALDA Ø 38

Soddisfa i tuoi desideri ed esalta il tuo espresso!

Se desideri una macchina affidabile, capace di erogare sempre un espresso perfetto, decalcificabile in pochi minuti, longeva esteticamente e meccanicamente, che si ponga come un vero "BENE STRUMENTALE" alla tua attività: **Didiesse** è la soluzione.
Con *Frog* perfetta per le piccole utenze e per la famiglia.
Con *AuraBar* interamente in metallo per carichi di lavoro importanti.
Con *AuraTwin* la doppio-gruppo con rapporto qualità/prezzo imbattibile.
Con l'*Elettronic system*, per avere il tuo business protetto con soli 6 Euro!

Didiesse, nata per soddisfare i tuoi desideri.

MADE IN ITALY QUALITA' ITALIANA

macchine per caffè didiesse

Via Luigi Volpicella, 43 - 80147 Napoli (Italy) - tel. +39 081 19566349 - fax +39 081 0605866
www.didiessesrl.eu info@didiessesrl.eu

The secret to successful coffee

GRINDER MACHINE CLEANER

FOR CONIC
AND FLAT BURRS

Born in Italy since 2002 first in the world

Tested and certified by

NSF

NSF Protocol
P152 Health Effects
and Corrosivity of
Commercial
Espresso Machine
Chemical Cleaners

Since 1890
Group
ASACHIMICI
food industry Cleaners

Manufactured by:
ASACHIMICI 26039 Vescovato (Cr) Italy
infoline +39.0372.830494 > **faxline** +39.0372.830029
e-mail: info@asachimici.com > **www.pulycaff.com**

USA West Coast Distributor:
Espresso Part Source
infoline +1.818.786.7179
e-mail: info@espressopartsource.com

MAD ABOUT COFFEE AROMA?

Just preserve it perfectly!

GA 420 + DPCV 4

Automatic Form Fill Seal machine
for square bottom bags.
Complete with weighing system.

For more then 50 years Gandus Saldatrici has been the point of reference in the packaging market with a wide and technologically advanced range of sealers. As for the coffee market, in particular, Gandus offers a range of customized machines with the aim of a long lasting perfect preservation of those perfume and aroma that since ever represents the success of this product. Gandus sealers and packaging machines are studied and manufactured in order to be highly flexible, with the objective of always meeting all packaging requirements.

DPCV 2

Manual
weighing system

RO 2001 C

High capacity
continuous sealer

DD 100

Constant table top heat sealer

gandus®
SALDATRICI
PACKAGING MACHINES

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
=ISO 9001:2000=

20010 Cornaredo (MI) - Italy • Via Milano, 5
Tel. +39 02 93.19.41 • Fax +39 02 93.56.88.03 • info@gandus.it
www.gandus.it

Sommaire

Inhaltsangabe

7 EDITORIAL
LEITARTIKEL

8 PAYS PRODUCTEURS
ERZEUGERLÄNDERN
Entre public et privé
Zwischen öffentlich und privat

28 ACTUALITÉ
AKTUELL
Ein Sektor verändert sich
Un secteur qui se transforme

38 AU PREMIER PLAN
IM BLICKPUNKT
LF: der ersatzteillieferant für kaffeemaschinen und mehr
LF: profession revendeur de pieces detachees pour machines a cafe et pas seulement

42 ANZEIGENINDEX
INDEX DES ANNOUCEURS

Editorial

"Le pire est passé." C'est ce que répètent depuis des semaines gouvernements, institutions monétaires et analystes, reflétant la conviction de plus en plus forte que l'apogée de la crise est désormais derrière nous. Ce qui ne nous autorise pas pour autant à nous déclarer hors de danger : l'économie mondiale est un malade dont l'état de santé s'améliore, qui répond aux traitements, mais qui va avoir besoin d'une longue convalescence pour se requinquer. Il faut donc le garder en observation car des complications et des rechutes sont encore possibles.

En tout cas, les signes d'une récupération sont là. La reprise du Dow Jones Industrial Average le prouve, qui remonte de 50% depuis mars 2009. Même le marché des matières premières s'est redressé, après les minimums historiques de l'autonome dernier, marquant une hausse de 10% depuis le début de 2009 jusqu'à aujourd'hui, avec le pétrole (+55%) qui stimule le secteur dans sa globalité.

Et le café ?

Depuis le début de l'année, New York s'est presque toujours maintenue dans une fourchette comprise entre 110 et 140 cents, forcée, à la baisse entre février et mars et à la hausse au tout début du mois de juin. En attendant, les opérateurs suivent avec une grande attention les développements du débat en cours au Congrès américain sur les nouvelles mesures visant à limiter la spéculation financière sur les matières premières, à commencer par les matières énergétiques. Le 30 septembre sera une date importante, lorsque la Cftc (Commodity Futures Trading Commission) et la Nfa (National Futures Association) monteront au Capitol Hill pour exposer leurs premières propositions.

Londres s'est redressée après les niveaux très bas de la fin du mois de juin, mais elle est encore bien loin des niveaux de l'année dernière. Son cours, en cette fin d'année 2009, dépendra principalement de la façon dont se précisera la réelle entité de la récolte vietnamienne, face à des estimations encore fortement divergentes.

Leitartikel

„Das Schlimmste ist vorbei". Seit Wochen wiederholen Regierungen, Geldinstitute und Börsenfachleute diesen Satz und geben damit der wachsenden Überzeugung Ausdruck, dass die schlimmste Phase der Krise mittlerweile hinter uns liegt. Das reicht jedoch nicht, um zu einer positiven Prognose zu gelangen: Die kranke Weltwirtschaft ist zwar auf dem Weg der Besserung und spricht auf die Therapie an, aber der Weg bis zur vollen Genesung ist lang. Sie muss also unter Beobachtung gehalten werden, denn Komplikationen und Rückfälle sind jederzeit möglich.

Erste Anzeichen für Besserung gibt es allerdings. Das beweist der Aufschwung des Dow Jones Industrial Average, der seit März 2009 um 50% gestiegen ist. Auch der Rohstoffmarkt kommt wieder in Schwung. Die historischen Tiefstwerte im Herbst letzten Jahres gehören der Vergangenheit an, und von Januar 2009 bis heute konnte ein Anstieg von 10% verzeichnet werden. Wachstumsmotor des gesamten Sektors ist hierbei das Erdöl (+55%).

Und der Kaffee?

Seit Anfang des Jahres schwankt New York fast ständig zwischen 110 und 140 Cent, mit einem Rückgang im Februar und März und einem Anstieg in den ersten Tagen im Juni.

Mit großem Interesse verfolgen die Fachleute zu guter Letzt die Entwicklung der aktuellen Debatte auf dem amerikanischen Kongress über neue Maßnahmen zur Einschränkung der Finanzspekulation bei Commodities, vor allem bei den Energie-Commodities. Ein wichtiges Datum ist dabei der 30. September, wenn CFTC (Commodity Futures Trading Commission) und NFA (National Futures Association) auf dem Capitol Hill zusammenkommen, um ihre Vorschläge vorzustellen. London hat sich zwar von den Minimalwerten Ende Juni erholt, bleibt jedoch noch weit unter dem Preisniveau letzten Jahres. Die Entwicklung in den letzten Monaten 2009 wird hauptsächlich von der eigentlichen Höhe der Ernteerträge in Vietnam abhängen, deren Schätzungen noch weit auseinander gehen.

ICOPERFEX HIGH TECHNOLOGY
PREPARE YOURSELF TO MILL NEW SUCCESSES.
Absolute constant results of the milled product, total reliability in production, high settings precision.
If you are looking for high performance, you can rely on the high technology of Icoperfex Colombini automatic industrial grinders. Capable of offering you, thanks to the high settings precision, the most vast range of constant grain size during grinding. Because the quality of a good coffee derives also from the quality of its processing.
ICOPERFEX s.n.c. via De Francisco, 130/16 10036 Settimo T.se (TO) Italy tel +390118211407 fax +390118958221 www.icoperfex.it
COLOMBINI

Entre public et privé

Petite histoire du café mexicain

Les historiens distinguent trois grandes routes commerciales par lesquelles la plante du café fut introduite au Mexique. La première partit de Cuba en 1796 pour rejoindre la région de Córdoba, dans le Veracruz. La seconde, qui provenait de Moka, arriva dans la zone de Morelia, dans le Michoacán, autour de 1823. La troisième démarra en 1847 au Guatemala, avec comme destination Tapachula, dans le Chiapas.

C'est à partir de ces trois noyaux originels que la culture se répandit dans de nombreux territoires, principalement dans les états de Veracruz, du Chiapas, de Puebla et de l'Oaxaca.

D'autres sources témoignent, déjà vers la fin du XVIIIe siècle, d'une présence sporadique du café dans le Chiapas et le Tehuantepec, pas au point d'entraîner des trafics significatifs.

Zwischen öffentlich und privat

Kurze Geschichte des mexikanischen Kaffees

Die Historiker unterscheiden drei große Handelslinien, auf denen die Kaffeepflanze nach Mexiko gelangte. Die Erste wird auf das Jahr 1796 datiert und lief von Kuba in das Gebiet Córdoba in Veracruz. Die Zweite kam um das Jahr 1823 aus Moskau und endete im Gebiet Morelia in Mochoacán. Im Jahre 1847 kam es dann zur dritten Linie, die von Guatemala ausging und deren Ziel Tapachula in Chiapas war.

Von diesen drei Kerngebieten breitete sich der Kaffeeanbau in zahlreichen Gegenden aus, hauptsächlich in den heutigen Staaten Veracruz, Chiapas, Puebla und Oaxaca.

Andere Quellen belegen schon Ende des 18. Jahrhunderts eine sporadische Präsenz von Kaffe in Chiapas

Café sans café

Les premiers cafés ouvrirent leurs portes à Mexico dès 1785. Les annales font remonter à 1789 l'acte de naissance du célèbre Café de Manrique, dans la calle de Tacuba, qui restera ouvert jusqu'en 1911. Au tout début, les nouveaux cafés furent des lieux de réunion, de discussion, de conspiration politique, fréquentés par l'intelligentsia culturelle de l'époque. Artistes et écrivains en firent le siège de leurs cercles et cénacles. Comme en Europe, les clients étaient libres d'y consulter gratuitement gazettes, journaux et heb-

und in Tehuantepec, allerdings nicht in dem Ausmaß, dass es zu einem bedeutenden Handelsverkehr gekommen wäre.

Cafés ohne Kaffee

Die ersten Cafés wurden schon 1785 in Mexico City eröffnet. Laut Archiv geht die Eröffnung des berühmten Café de Manrique in der Straße „calle de Tacuba" auf das Jahr 1789 zurück. Das Café blieb bis 1911 geöffnet. Schon von Beginn an waren die neuen Lokale Orte, in denen man sich traf, diskutierte und politische Verschwörungen anzettelte. Besucht wurden sie vor allem von der kulturellen Intelligenz der Zeit. Künstler und Literaten machten sie zum Sitz für ihre Kreise und für ihre abendlichen Gelage. Wie in Europa konnten die Gäste kostenlos Zeitungen, Zeitschriften und ausländische Blätter konsultieren. Und für die etwas Frivoleren gab es die Möglichkeit, sich im Billard, Schach oder Domino zu versuchen.

World tastes, Italian technology.

Crafo - Ace&Flanaghan

BRAMBATI TECHNOLOGY MARKS THE QUALITY OF THE WORLD'S GREAT COFFEES: TURNKEY SYSTEMS, TOTAL CONTROL AUTOMATISED PROCESSES, ROASTING PROFILES ABLE TO SATISFY THE DIFFERENT CONSUMER CULTURES, ADVANCED DEGASSING SYSTEMS, STATE-OF-THE-ART SENSORING AND REPORTING TECHNOLOGY AND A DRASTIC REDUCTION IN ENVIRONMENTAL EMISSIONS.

BRAMBATI S.p.A.

Coffee processing plants

27050 Codevilla (Pavia) Italy - Via Strada Nuova 37
Tel. +39.0383.373100 (8 linee r.a.) Fax +39.0383.373078 Fax Tecnico +39.0383.373114
Agencies: USA - CANADA - CENTRAL AMERICA - SOUTH AMERICA
AUSTRALIA - OCEANIA - JAPAN - ASIA - NORTH AFRICA - EUROPE
www.brambati.it info@brambati.it

domadaires étrangers. Et les habitués les plus frivoles pouvaient se mesurer au billard, aux échecs et aux dominos.
Il est dommage que dans les cafés mexicains de l'époque, le café fût une rareté - il était encore très peu répandu - et que les boissons les plus en vogue fussent par contre le chocolat chaud et l'atole (une boisson chaude à base d'amidon de maïs, N.d.R).

Dans le sac à commissions

Avant de prendre pied dans les villes, la consommation de café devint commune dans les zones de production. A Veracruz, par exemple, déjà au milieu du XVIIIe siècle, il faisait partie des courses quotidiennes, au même titre que le pain, le chocolat et le sucre. De même figurait-il dans les foires au village du dimanche parmi les produits communément exposés, à côté du maïs, des pois et de la viande. Beaucoup de paysans le cultivaient pour leur consommation.
Dans « Mexico About 1850 », œuvre qui offre une tranche de la vie de tous les jours dans le Mexique du XIXe siècle, l'auteur, artiste et botaniste d'origine allemande, Carl Christian Sartorius, écrit, entre autres choses : « Dans les environs de Córdova, la plupart des habitations des indigènes sont entourées de plantes de café, que surplombent de hauts arbres d'orangers, de bananiers et de manguiers. »

Café à la cour

Chez les peuples des campagnes, la consommation n'était pas associée à des moments de convivialité. « La coutume de s'asseoir et de boire en compagnie est totalement inconnue », fait encore observer Sartorius qui rapporte comment il était d'usage, au contraire, pour les hommes et les femmes, de se réunir, généralement en plein air, pour siroter le pulque, une liqueur légèrement alcoolisée, obtenue à partir de la fermentation du jus d'agave et de cactus et considérée avec la tequila (qui en est le distillat) comme la boisson nationale mexicaine.
La situation dans les centres ruraux

Schade nur, dass der damals noch wenig verbreitete Kaffee in den mexikanischen Cafés eine Rarität darstellte und die gängigen Getränke hauptsächlich heiße Schokolade und Atole (ein Heißgetränk aus Maisstärke, Anm. d. Red.) waren.

Fester Bestandteil des Einkaufs

Bevor der Kaffeekonsum in den Städten Fuß fassen konnte, verbreitet er sich in den Produktionsgebieten. In Veracruz, zum Beispiel, war der Kaffee schon Mitte des 18. Jahrhunderts fester Bestandteil des täglichen Einkaufs, genauso wie Brot, Schokolade und Zucker. Auch auf den sonntäglichen Dorfmärkten wurde er neben allgemein ausgestellten Produkten zusammen mit Mais, Bohnen und Fleisch feil geboten. Viele Landwirte bauten ihn auch für den Eigenverbrauch an.

In „Mexico About 1850", einem Werk, das einen detaillierten Einblick in das Alltagsleben Mexikos im 18. Jahrhundert gibt, schreibt der Autor, der Künstler und Botaniker deutscher Herkunft Carl Christian Sartorius, unter anderem: „in der Gegend um Cordova ist der Großteil der Häuser der Eingeborenen von Kaffeepflanzen umgeben, die von hohen Orangen-, Bananen- und Mangobäumen überragt werden."

coffee buyer

solutions for coffee business

Vendita di impianti per torrefazione nuovi o usati revisionati completi

Vendita di tazzine da caffè e da the per torrefattori

Vendita di sacchetti e/o bobine per confezionamento

Consulenza professionale su composizioni miscele

Consulenza per progettazione avviamento impianti

Consulenza e scuola tostatura e miscelazione caffè

LAPICCOLA
GRANDE ITALY

esclusivisti sicilia

We live Modica

www.gruppogiannone.it

www.coffeebuyer.it

Eureka cogeco ditting SWISS MAHLKÖNIG GOGLIO fres-co SYSTEM

est différente, où le café, parfois arrosé de liqueur, était servi dans les bars publics, même si cela se faisait moins fréquemment que pour l'atole, le pulque ou l'aguardiente.
Mais quelle était la qualité de l'infusion consommée ? Résolument mauvaise, à en croire du moins le jugement des courtisans arrivés au Mexique en 1864, à la suite de Ferdinand Maximilien d'Autriche. Et la comtesse Paula Kollonitz d'écrire: « Le meilleur café qui pousse ici est tellement mal préparé qu'il en est presque imbuvable. » Elle apprécia davantage le chocolat « épicé et avec de la cannelle », qu'elle définit comme excellent et dont elle était une consommatrice assidue. Il s'avère en tout cas que le café était régulièrement servi à la cour, ce qui induit à penser que tout le monde ne partageait pas le jugement drastique de la dame de compagnie de l'impératrice Charlotte.

Le Porfiriat

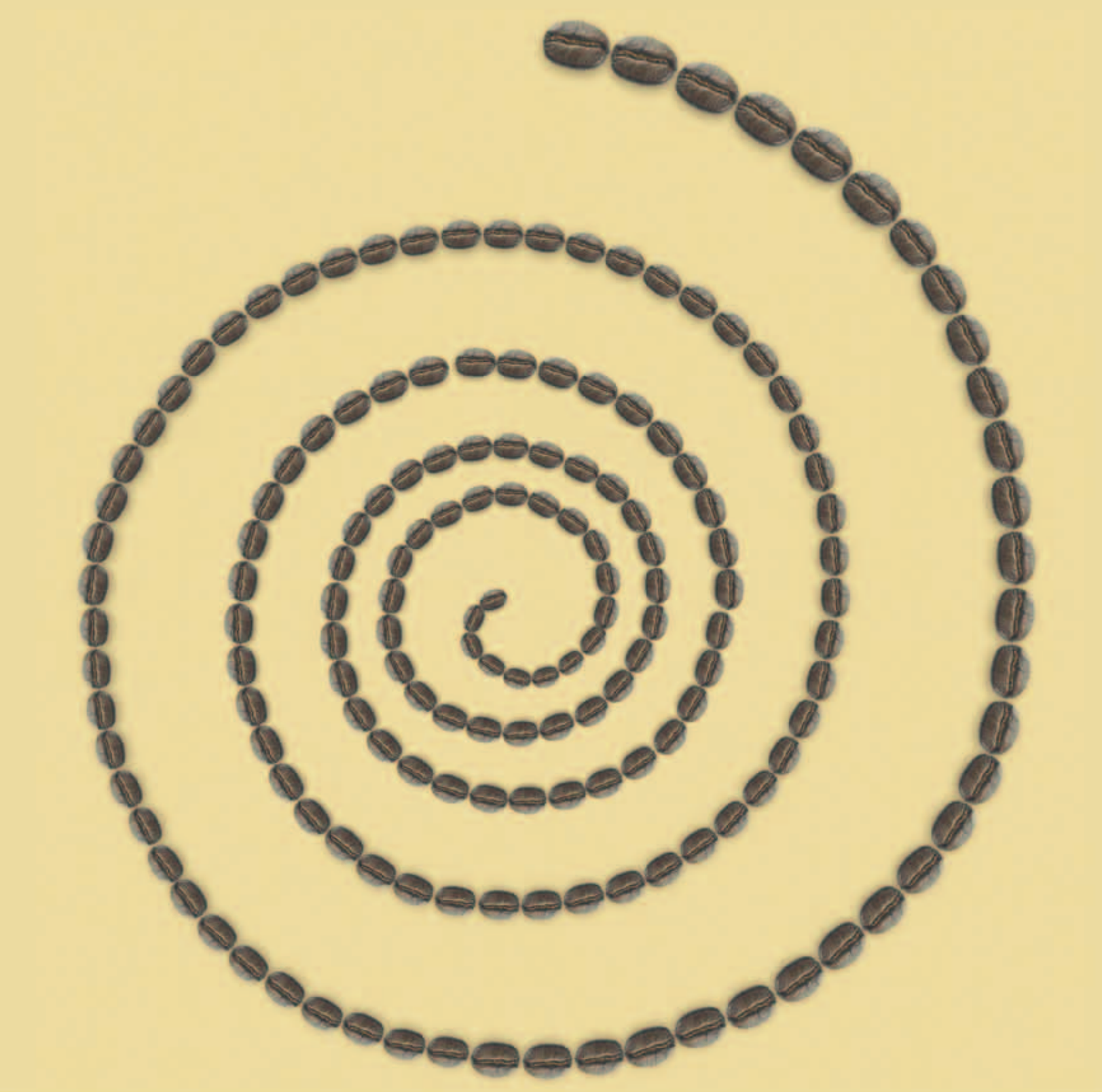
Les consommations augmentèrent considérablement à l'époque du Porfiriat, le gouvernement dictatorial de Porfirio Díaz, qui dirigea le Mexique pendant plus de trente ans, jusqu'à la Révolution de 1911. Déjà en 1882, on comptait dans la capitale pas moins de 44 cafés.

Der Kaffee zu Hofe

Unter der Landbevölkerung war der Kaffeekonsum nicht mit gemeinsamen Gelagen verbunden. „Die Gewohnheit, sich zu setzen und zusammen Kaffee zu trinken, ist gänzlich unbekannt", bemerkt Sartorius und berichtet hingegen, dass Frauen und Männer gewöhnlich unter freiem Himmel zusammenkämen, um Pluque, einen leichtprozentigen Likör, zu trinken, der aus der Gärung von Agaven- und Kaktussaft gewonnen wurde und der zusammen mit Tequilla (der nicht destilliert ist) das mexikanische Nationalgetränk darstellte.
Anders war die Situation in den städtischen Zentren, wo der Kaffee, womöglich mit Schuss, an den Tischen der öffentlichen Lokale serviert wurde, wenngleich nicht so oft wie Atole, Pulque oder Aguardiente.
Doch wie war die Qualität dieses Getränks? - Eindeutig minderwertig, so das Urteil der Hofleute, die 1864 im Gefolge von Ferdinand Maximilian von Österreich nach Mexiko kamen. Die Gräfin Paula Kollonitz schrieb folgendermaßen: „der beste Kaffee, der hier wächst, wird so schlecht zubereitet, dass er beinahe ungenießbar ist". Sie schätzte eher die Schokolade „mit Gewürzen und Zimt", die sie als exzellent bezeichnete und bevorzugt zu sich nahm. Es ist allerdings anzunehmen, dass der Kaffee am Hof regulär serviert wurde, was zur Annahme verleitet, dass nicht Alle das drastische Urteil der Gesellschaftsdame der Kaiserin Charlotte teilten.

Das Porfiriat

Der Kaffeekonsum wuchs während der Epoche des Porfiriats, der Diktatur des bis zur Revolution im Jahre 1911 über dreißig Jahre lang regierenden Staatsoberhaupts von Mexico, Porfirio Díaz, bedeutend an. Schon 1882 zählte man in der Hauptstadt ganze 44 Cafés. Laut damaliger Beobachtungen von Matias Romero, einem Kaffeehersteller aus Chiapas, „war der Kaffee in der Republik bis vor kurzem kaum bekannt, während er



1919 -2009. L'EVOLUZIONE CONTINUA

90 anni di attività in continua evoluzione.
Una storia che testimonia la qualità del prodotto industriale made in Italy.
Gli impianti per la tostatura del caffè realizzati da Petroncini sono apprezzati in tutto il mondo.
Nuove mete e nuovi successi ci aspettano.
Petroncini. Innovative coffee processing.

Petroncini Impianti SpA
Via del Fantino, 2/a 44047 Sant'Agostino Ferrara Italia
Tel. +39 0532 350076 Fax +39 0532 846721
info@petroncini.com
www.petroncini.com

petroncini impianti 1919~2009 90

VISIT US AT SIC FIERA MILANO PAV. 9P G24-H15 OCTOBER 23-27, 2009

Comme Matias Romero, un producteur du Chiapas, le fit observer ces années-là, « jusqu'à il n'y a pas si longtemps, le café avait du mal à se faire connaître dans la République, alors qu'aujourd'hui il commence à concurrencer le cacao et même l'atole. »
Le développement de la culture attira des capitaux et des entrepreneurs étrangers qui recrutaient souvent de la main d'œuvre (parfois coercitivement) au sein des populations autochtones. Les exportations connurent une grande impulsion à cheval entre le XIXe et le XXe siècle, mais elles se stabilisèrent à partir du début du nouveau siècle, à cause de l'incidence croissante de la demande intérieure, mais aussi des graves retards dans le développement des communications. Malgré l'expansion des consommations, la filière de production, commerciale et de transformation restait arriérée.

La Révolution

La constitution de 1917 marqua la conclusion de la Révolution mexicaine (même si des émeutes et des conflits armés se prolongèrent tout au long de la décennie suivante) et créa les conditions juridico-institutionnelles pour le lancement de la réforme agraire, qui allait changer profondément le visage et la structure de la société rurale. Les latifundistes furent expropriés et des dizaines de millions d'hectares de terre furent distribués. Sur certains territoires traditionnellement indiens fut introduit l'ejido, un système de concessions de la terre aux communautés locales s'inspirant des usages ataviques précolombiens.
Le démembrement de nombreuses grandes haciendas et la prise de possession des plantations de la part des paysans, dans le Veracruz et dans l'Oaxaca, conduisit à l'émergence d'une nouvelle classe de petits producteurs dans le secteur du café.

Le rôle de l'Etat

À partir des années 40, l'Etat élargit et renforce sa présence dans le secteur. La

heutzutage Kakao und sogar Atole Konkurrenz zu machen beginnt".
Die Entwicklung des Kaffeeanbaus lockte ausländische Hauptstädte und Unternehmer, die oftmals (manchmal auch mit Zwangsmaßnahmen) Arbeitskräfte unter der autochthonen Bevölkerung rekrutierten. Der Export gewann zwischen dem 19. und 20. Jahrhundert mächtig an Schwung, stabilisierte sich allerdings zu Beginn des neuen Jahrhunderts, sowohl wegen der wachsenden Bedeutung der Binnennachfrage, als auch wegen der großen Verzögerung bei der Entwicklung der Kommunikationswege. Trotz der Expansion des Kaffeekonsums blieben die Produktions-, Handels- und Verarbeitungsketten rückständig.

Die Revolution

Die Verfassung von 1917 bedeutete das Ende der Mexikanischen Revolution (auch wenn sich Wahlsprüche und bewaffnete Zusammenstöße noch ein ganzes Jahrzehnt lang hinzogen) und schuf die juristisch-institutionellen Voraussetzungen für den Beschluss einer Agrarreform, die dazu bestimmt war, die Situation und die Struktur der Landbevölkerung entschieden zu verändern. Die Großgrundbesitze wurden enteignet und mehrere zehn Millionen Hektar Land neu aufgeteilt. In einigen traditionell indianischen Gebieten wurde der Ejido eingeführt, eine Form von Grundbesitzabtretungen an die lokalen Gemeinden, die sich an den atavistischen präkolumbischen Bräuchen orientierte. Das Zerreißen zahlreicher großer Haciendas und die Besitzergreifung der Plantagen von Seiten der Bauern in Veracruz und Oaxaca führte zum Entstehen einer neuen Klasse kleiner Erzeuger im Kaffeesektor.

Die Rolle des Staates

Seit den 40er Jahren vergrößert und verstärkt der Staat seine Präsenz im Sektor. Die 1937 von der Bundesregierung gegründete Compañia Exportadora e Importadora Mexicana schafft 1942 die Café Tapachula A.G., die drei Jahre

La qualité se voit mais ne s'entend pas.

Qualität sehen und nicht hören.

Ceado: la nouvelle gamme de moulin à café doseur, les plus silencieux du marché. Alliance parfaite de design et de technicité avec son système révolutionnaire qui garantit un réglage ultra précis de la finesse de la mouture en continu.

Die neue Kaffeedosiermühlen Serie von Ceado, die leisesten auf dem Markt. Eine einzigartige Kombination von Stil und Qualität und ein revolutionäres System zur stufenlosen Einstellung des Mahlgrades.

Ceado

info@ceado.com **www.ceado.com**

Ceado srl
via Pavanello 7 - 30030 Maerne/Venezia (Italy)
T. +39 041 5030767 - F. +39 041 5038413

host

Milan, Italy 23-27.10.2009
fieramilano
Hall 11 - Booth G40 - H47

www.bon.it

Compañia Exportadora e Importadora Mexicana, fondée par le gouvernement fédéral en 1937, crée en 1942 la Café Tapachula S.A. qui, trois années plus tard, change de nom et de statut en prenant la dénomination de Beneficios Mexicanos

del Café (Bemex), un nouvel organisme dont le rôle est d'acheter, transformer et exporter le café. 1949 voit naître la Commission nationale du café dont les objectifs institutionnels sont la recherche agronomique, le transfert de compétences et de technologies ainsi que la négociation avec le secteur bancaire de lignes de crédit en faveur des producteurs.
En 1957, face à une grave chute des prix mondiaux, un premier noyau de sept producteurs d'Amérique centrale et méridionale souscrit l'Accord Latino-américain du café (appelé aussi Accord du Mexique), fondateur des futurs Accords à clauses économiques, qui verront le jour, sous l'égide de l'OIC, à partir des années 60.

L'ère de l'Inmecafé

Pour mieux répondre aux obligations prisent au niveau international, des innovations importantes furent introduites, visant à coordonner le travail des diffé-

später Namen und Status wechselt und sodann Beneficios Mexicanos del Café (Bemex) heißt, ein neues Organ, das sich den Einkauf, die Nützung und den Export von Kaffee zur Aufgabe macht. 1949 kommt es zur Gründung der Nationalen Kaffeekommission, die als Institution die Agrarforschung, die Befugnis- und Technologieübertragung und den Kreditrahmenhandel mit dem Banksektor zu Gunsten der Erzeuger zum Ziel hat.
1957 unterzeichnet die erste Gruppe von sieben Herstellern aus Mittel- und Südamerika infolge eines weltweiten, schweren Preissturzes das Lateinamerikanische Kaffeeabkommen (auch Mexiko-Abkommen), Vorreiter der späteren Abkommen mit Wirtschaftsklauseln, die ab den 60er Jahren unter der Führung der ICO geschlossen werden.

Die Ära von Inmicafé

Um den im internationalen Geschäft übernommenen Verpflichtungen gerecht werden zu können, wurden wichtige Innovationen vorgenommen, die die Aufgaben der verschiedenen existierenden Organe koordinierten: Aus Bemex und der Nationalen Kommission wurde 1958 das neugegründete Mexikanische Kaffeeinstitut (Inmecafé), das vom Finanzministerium neben anderen Aufgabenbereichen und Sonderrechten die Zuständigkeit für die Vergabe der Export-Lizenzen zugesprochen bekam.
Die Rolle von Inmecafé wurde im Laufe der darauf folgenden, von der Gültigkeit des Quotensystems auf weltweiter Handelsebene gekennzeichneten Jahrzehnte immer zentraler. In den 70er Jahren wurde die Wirtschaftliche Vereinigung für Produktion und Vermarktung (UEPC), auf lokaler Ebene organisierte Genossenschaften, gegründet, die ihrerseits wiederum dem Nationalen Bauernverband (CNC) angehörte. Die kleinen, der UEPC angehörenden Erzeuger erhielten vom Institut Düngemittel, technische Hilfe und Finanzmittel, die von einem Teil der Ernte garantiert wurden. Das Institut förderte die Produktion des lukrativsten Perga-

cappellini

Un occhio di riguardo per il vostro caffè

Novità!

Caffè • Orzo • Infusi

Produzione cialde e capsule a marchio terzi
***Stampa personalizzata gratuita** anche per piccoli quantitativi*

www.cappellinicaffe.it • info@cappellinicaffe.it

CAPPELLINI snc • Via Redolone, 41 • 51034 Ponte Stella (PT) Italy • tel. +39 0573 929568 • fax +39 0573 929569

rents organismes existants : Bemex et Commission Nationale convergèrent, en 1958, vers l'Institut Mexicain du Café (Inmecafé) nouvellement constitué, qui obtint de la part du Ministère des Finances l'autorisation de délivrer des licences d'exportation et d'autres attributions et prérogatives.
Le rôle de l'Inmecafé se fit de plus en plus central au cours des trois décennies qui ont suivi caractérisées, au niveau des commerces mondiaux, par l'entrée en vigueur du système des quotas. Dans les années 70 ont créa les Unités économiques de Production et Commercialisation (Uepc), des structures coopératives organisées au niveau local, qui adhéraient à leur tour à la Confédération Nationale Paysanne (Cnc). Les petits producteurs appartenant aux Uepc recevaient de l'Institut des fertilisants, une assistance technique et des financements, qui étaient garantis avec une partie des récoltes. L'Institut encouragea la production du café le plus rémunérateur en parchemin favorisant ainsi l'émergence de bénéfices humides. Il promut en outre des méthodes de culture plus

mentkaffees, indem es den Bau von neuen Bewässerungsanlagen begünstigte. Außerdem unterstützte es rationalere und intensivere Anbaumethoden: Die Bauern erhielten Anweisungen, die Deckvegetation der Plantagen zu verringern und zu vereinfachen, und die dazugehörigen Pflanzenkulturen für den Lebensunterhalt wurden in vielen Fällen aufgegeben.

Starke Expansion

Die Präsenz und die Rolle des Staates wuchsen immer weiter. Zwischen 1970/71 und 1972/73 wurden aus den 17, vom Institut geleiteten Erntezentren 63. Inmecafé wurde der größte Käufer und Exporteur von Kaffee aus Mexiko: am Höhepunkt der Entwicklung schaffte es das Institut, bis zu 50% der nationalen Produktion zu kontrollieren.
Neben der Redimensionierung der Händler- und Vermittlerrolle bestimmte die Politik des mittlerweile unbestritten die Szene beherrschenden Inmecafé eine starke Expansion der Anbauflächen, was zur Zerstörung von mehreren zehntausend Hektar Primärwald führte.
Unter dem schützenden Mantel des Instituts genossen die Erzeuger stabile Preise und gesicherte Verdienste, wenn die Vorteile auch nicht immer für alle gleich waren (hauptsächlich in den Randgebieten). Doch die dominante Rolle dieses Organs und seine alles verschlingende Allgegenwärtigkeit schufen Formen wirtschaftlicher Unabhängigkeit, die den Bauern später teuer zu stehen kam.

Der Quotensturz

Schon in den ersten 80er Jahren war der große Betrieb wegen der hohen Kosten und der exzessiven Bürokratisierung, aber auch auf Grund der Wirtschaftskrise und der Hyperinflation gezwungen, seine Präsenz schrittweise zu verringern und Teile der Unterstützungen zu kürzen. Doch zum Gnadenschuss kam es 1989, als der Zusammenbruch des Quotensystems im internationalen Handel und die neoliberale Politik der von Salinas de Gortari geleiteten Regierung (zum Teil

rationnelles et intensives : les paysans reçurent des indications pour éclaircir et simplifier la végétation de couverture des plantations et les cultures de subsistance associées furent, dans la plupart des cas, abandonnées.

Forte expansion

La présence et le rôle de l'Etat ne cessèrent de croître. Entre 1970/71 et 1972/73, le nombre de centres de récolte gérés par l'Institut passèrent de 17 à 63. L'Inmecafé devint l'acheteur et l'exportateur de café le plus important du Mexique : selon certaines études, il arriva, au fait de sa parabole, à contrôler jusqu'à 50% de la production nationale.
Mis à part le fait qu'elles limitèrent le rôle des commerçants et des intermédiaires, les politiques de l'Inmecafé – devenu désormais le maître indiscuté de la situation – déterminèrent une forte expansion des surfaces cultivées, ce qui conduisit à la distribution de dizaines de milliers d'hectares de forêt primaire.
Sous son aile protectrice, les producteurs bénéficièrent de prix stables et de gains garantis, même si les avantages ne furent pas toujours égaux pour tout le monde (surtout dans les zones marginales). Mais le rôle dominant de cet organisme et son omniprésence phagocytante créèrent des formes de dépendance économique que les paysans allaient payer par la suite au prix fort.

L'effondrement des quotas

Déjà au début des années 80, crise économique et hyperinflation aidant, la grosse baraque de l'Inmecafé fut obligée – aussi à cause des coûts élevés et d'une bureaucratisation excessive – de réduire progressivement sa présence et de couper une partie des crédits. Mais le coup de grâce arriva à partir de 1989, quand l'effondrement du système des quotas, dans le commerce international, et les politiques néolibérales lancées par le gouvernement de Salinas de Gortari (imposées en partie par le Fonds monétaire international), sur le plan national, entraî-

vom Internationalen Währungsfond diktiert) im Inland das Institut zur Auflösung brachten.
Als Waisenkinder des bevormundenden Schutzes durch den Staat mussten die kleinen Erzeuger den internationalen Preissturz, dem die Auflösung der ICA aus wirtschaftlichen Gründen folgte, wehrlos hinnehmen. Viele verschuldeten sich und gingen bankrott. Die Verschlimmerung der Krise führte zu einer erhöhten Abwanderung in die Städte, während auf dem Land die schon vorher dagewesenen Spannungen wuchsen. Das Fehlen von finanziellen Mitteln und Anreizen lähmte die Investitionen, mit schwerwiegenden Folgen für die Produktivität, die sich von 1989 bis 1993 halbierte und somit von 12 auf 6,3 Sack zu 46 kg pro Hektar rutschte. Geringe Vorbeugung und mangelnde landwirtschaftliche Pflege erhöhten die Auswirkungen der Anbauwidrigkeiten.

Wirtschaftliche Bedeutung

Zur gleichen Zeit wurde die wirtschaftliche Bedeutung des Kaffee immer geringer. Wenn der Kaffee in den 80er Jahren

nèrent la suppression de l'Institut.
Orphelins de la couverture paternaliste de l'Etat, les petits producteurs subirent, presque sans défense, la chute des prix internationaux, tout de suite après la suppression des Ica à clauses économiques: beaucoup d'entre eux s'endettèrent et firent faillite. L'aggravation de la crise alimenta l'exode vers les villes, tandis que dans les campagnes, les tensions préexistantes s'accentuèrent. Le manque de financements et d'aides réduisit les investissements, avec de graves conséquences pour la productivité qui fut réduite de moitié entre 1989 et 1993, passant de 12 à 6,3 sacs de 46 kg par hectare. Une prophylaxie moindre et un manque de soins agricoles firent augmenter l'incidence des mauvaises conditions de culture.

Poids économique

Dans le même temps, le rôle économique du café s'en trouva réduit. S'il constituait encore, dans les années 80, la troisième source de revenus en devise (derrière le pétrole et l'automobile), ainsi que le premier article de l'export agricole, avec 42% du total, en 1993 déjà, son poids sur la balance commerciale s'était fortement réduit (à peine 14,55% des exportations agricoles et 0,55% de la totalité).

noch die dritte Einnahmequelle (nach Erdöl und Autos) und mit 42% den wichtigsten landwirtschaftlichen Exportartikel darstellte, so war sein Gewicht auf der Handelswaage schon 1993 bedeutend geschrumpft (gerade mal 14,55% des landwirtschaftlichen Exports und 0,55% des Gesamtexports).

Das Genossenschaftswesen

Die Auflösung von Inmecafé führte zunächst zum Modell eines Genossenschaftswesens, und zwar auf der Basis von schon weit vor 1989 ersichtlichen Strömungen. Unter den Pionieren war die Union UCIRI (Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo), die 1983 in Oaxaca gegründet wurde und später die erste mexikanische Exportorganisation für Kaffee auf der Basis des Fairen Handels werden sollte. Nach diesem Modell entstanden weitere Verbände wie Michiza, UCI (Oaxaca) und Isman (Chiapas). Genauso wie die Anderen wurden 1989 in Oaxaca auch die Vereinigung CEPCO (Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca) gegründet, der 23.000 Familien, d.h. 42% der Erzeuger Mexikos, beitraten und die die Kontrolle zahlreicher Produktionsstätten übernahm und auch auf politischer Ebene eine wichtige Rolle spielte.
Ende der 90er Jahre gehörten über 71.000 Erzeuger (etwa 25% der gesamten Nation) dem mexikanischen Verband der unabhängigen Erzeuger CNOC an. Weitere 31% waren Teil von Organisationen, die dem CNC angeschlossenen waren und die sich oftmals aus den Überresten der UEPC zusammensetzten.

Mexikanischer Kaffeerat

1993 kam es zur Gründung des Mexikanischen Kaffeerates, der einen Teil der Zuständigkeiten, die zuvor Inmecafé innehatte, übernahm, darunter die ICO-interne Repräsentation, die Kontrolle der internen Statistiken und des Exports, die Förderung und Ankurbelung von Produktion und Qualität.
Im Bereich der neuen Bündnispolitik, die

NUOVA RICAMBI

THE PROFESSIONAL CHOICE

NUOVA RICAMBI s.r.l. - Via Dei Mille, 20 - 20061 CARUGATE (MI) - ITALY
Tel. (+39) 02.9253205 r.a. Fax (+39) 02.9254286 - http://www.nuovaricambi.it - E-mail: info@nuovaricambi.it

www.marcopolastri.com

Le coopérativisme

Le démantèlement de l'Inmecafé mit au premier plan le modèle des coopératives, dans le sillage des agitations qui s'étaient produites, du reste, bien avant 1989. Parmi les pionniers, il y eut l'Uciri (Unión de Comunidades Indígenas de la Región del Istmo), fondée en 1983 dans l'Oaxaca, qui deviendra plus tard la première organisation exportatrice de café équitable du Mexique. Sur ce modèle firent leur apparition d'autres réalités comme Michiza, Uci (Oaxaca) et Isman (Chiapas). En 1989, c'est encore dans l'Oaxaca qu'est née la Cepco (Coordinadora Estatal de Productores de Café de Oaxaca) – à laquelle adhérèrent 23 mille familles, équivalant à 42% des producteurs de l'Etat – qui prit le contrôle de nombreuses structures de production et joua un rôle important au niveau politique aussi.
À la fin des années 90, plus de 70 mille producteurs (près de 25% sur l'ensemble national) appartenaient à la Cnoc, la Fédération mexicaine des producteurs indépendants. 31% en plus faisaient partie des organisations de base affiliées au Cnc, souvent nées des cendres des Uepc.

Conseil mexicain du Café

C'est en 1993 que vit le jour le Conseil mexicain du Café, qui prit une partie des compétences qui revenaient précédemment à l'Inmecafé, y compris la représentation au sein de l'OIC, le contrôle des statistiques nationales et d'exportation, les activités de promotion et d'aide à la production et à la qualité.
Dans le cadre des nouvelles politiques fédérales de soutien au secteur primaire (Alianza para el Campo), , en 1996, le gouvernement mexicain lança le Programme d'encouragement à la Production de Café (Ipc), dont le Cmc pris la coordination technique. Dans le sillage de la reprise des prix au niveau mondial, il fut décidé de redonner de l'impulsion à la production en soutenant, notamment, les hausses à la production unitaire et en fournissant des cotisations pour les

sich für die Unterstützung des primären Sektors (Alianza para el Campo) einsetzte, verabschiedete die mexikanische Regierung 1996 das Programm für die Produktionsförderung von Kaffee (IPC), bei dem der Kaffeerat die technische Koordination übernahm. Auf der Grundlage der internationalen Preiserholung entschied man, die Produktion anzukurbeln, indem man vor allem die einheitliche Produktivitätssteigerung unterstütze und Zuschüsse für die Zahlung der Saisonarbeiter gewährte (diese beiden Punkte machen etwa 80% der Summe aus). Der restliche Teil der Zuschüsse teilte sich auf unzählige kleine Bereiche auf, weil man verschiedene lokale Projekte finanzierte, von denen einige nicht klar auf den Kaf-

rémunérations de la main d'œuvre saisonnière (ces deux articles arriveront à absorber près de 80% des crédits). La partie restante des fonds alloués se dispersa en mille cannelures, allant financer divers projets locaux dont certains n'étaient pas nécessairement en rapport au sens strict avec le secteur du café. Le contrôle des résultats et la bonne destination des ressources s'avéraient d'ailleurs extrêmement difficiles vu qu'il manquait un recensement complet des réalités de production présentes sur le territoire.
Pour cette raison, le gouvernement décida en 2001, dernière année d'opérabilité de l'Ipc, de créer un chapitre appelé « Développement des Instruments d'Appui pour la Culture du Café » qui finança en premier lieu la création du futur Registre National des producteurs.

Crise des prix

Pour faire face à la crise des prix du début des années 2000, l'exécutif lança, courant 2001, des mesures urgentes visant à soutenir la production et financer la récolte 2001/02, qui dépassèrent le montant des transferts mis en place durant les cinq années précédentes.
Le Congreso Nacional Cafetalero, promu cette même année par le ministère de l'Agriculture (Sagarpa), réunit les représentants de toutes les catégories de la filière et définit les lignes directrices des futures politiques caféicoles. Le rôle du Cnc en tant qu'organe technique et de concertation fut confirmé.
Les mesures visèrent à la stabilisation des prix (à travers l'institution d'un Fonds prévu à cet effet) ainsi qu'à l'augmentation de la production et à l'amélioration des standards de qualité (qui fit l'objet d'un programme spécifique). Ces mesures, spécifiques au secteur du café, s'ajoutèrent à la gamme de mesures et subsides du Sagarpa en faveur du développement rural et contre la pauvreté.
Les gouvernements des différents états entrèrent à leur tour dans l'arène avec des programmes pour la rénovation intégrale des plantations (Puebla et Chiapas),

feesektor im engeren Sinn zurückzuführen waren. Die Überwachung der Ergebnisse und die richtige Bestimmung der Finanzmittel waren im Übrigen extrem schwierig, da eine komplette Zählung der gegenwärtigen Produktionsstätten auf dem Territorium fehlte.
Aus diesem Grund verordnete die Regierung 2001, im letzten Jahr der Gültigkeit des IPC, ein Kapitel mit dem Namen „Entwicklung der Hilfsmittel für den Kaffeeanbau" zu schaffen, das in erster Linie die Gründung des zukünftigen Nationalen Registers der Erzeuger finanzierte.

Preiskrise

Um der Preiskrise der ersten Jahre des 21. Jahrhunderts entgegentreten zu können, verabschiedete die Regierung 2001 dringliche Maßnahmen zur Unterstützung der Produktion und um die Ernte 2001/2002 finanzieren zu können. Die Maßnahmen waren dabei höher als die Summe Zahlungen der vorhergehenden 15 Jahre. Beim im selben Jahr vom Landwirtschaftsministerium (Sagarpa) geförderten Congreso Nacional Cafetalero versammelten sich die Vertreter aller Kategorien der Produktionskette und definierten die Leitlinien der zukünftigen Kaffeepolitik. Dabei wurde die Rolle des CNC als technisches und einführendes Organ betont. Die Maßnahmen wurden zur Stabilisierung der Preise getroffen (mittels Schaffung eines dazu bestimmten Fonds). Außerdem sollte die Produktion angekurbelt und der Qualitätsstandard verbessert werden (gesonderter Punkt in einem spezifischen Programm). Neben diesen kaffeespezifischen Maßnahmen bestand zusätzlich eine ganze Palette von Versicherungen und Zuschüssen des Sigarpa zu Gunsten der landwirtschaftlichen Entwicklung und gegen die Armut.
Die Regierungen der einzelnen Staaten gingen ihrerseits mit Programmen für die gesamte Erneuerung der Plantagen ins Gefecht, außerdem mit der Übernahme der Herkunftsbezeichnungen, der Produktionsaufspaltung, mit Kampagnen zur Vorbeugung von Pflanzenkrankheiten,

l'adoption d'appellations d'origine, la diversification de la production, et avec des campagnes de prévention phytosanitaire, de distribution de fertilisants, d'activités de promotion des consommations.

Développements récents

Grâce à un déploiement important de moyens, tous les producteurs ont été recensés dans un registre géoréférencé (Padrón Nacional Cafetero) – réalisé avec l'aide des organes ministériels spécialisés, des institutions locales et des associations – qui récolte d'importantes données techniques et socio-économiques, fondamentales pour l'élaboration de politiques transparentes et ciblées.
Depuis 2002/03, on a institué en outre le Système Informatique de la Culture du Café National qui permet la traçabilité intégrale du café le long de toute la chaîne de production et de commercialisation.
En 2005, les développements les plus récents ont conduit la Cnc à converger dans le Sistema Producto Café, la nouvelle entité de promotion et de coordination du secteur instituée en décembre 2004. Enfin, en 2006, est née l'Amecafé (Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café), l'association du secteur privé qui rassemble et représente tous les segments de la chaîne de production du café.

Perspectives

Le nouvel aménagement du secteur réussira-t-il à créer les bases pour une relance ? Indépendamment des jugements et des prévisions, il reste une constatation de fond : la structure même du secteur – fortement parcellisé et avec une multitude de producteurs, concentrés souvent dans des zones impraticables et marginales – rend difficile le développement de modèles de cultures intensives. Pour être compétitifs les cafeteros mexicains devront donc emprunter de plus en plus des chemins alternatifs, en misant, avant tout, sur la haute qualité, sur les cafés spéciaux et sur les productions standardisées. ■

mit dem Verteilen von Düngemitteln und mit Kampagnen zur Konsumsteigerung.

Jüngste Entwicklung

Mit einem beachtlichen Aufgebot an Mitteln wurden alle Erzeuger bei einer Zählung in einem geo-referenziellen Register (Padrón Nacional Cafetero) erfasst, das mit dem Beitrag der spezialisierten Ministerialorgane, der lokalen Institutionen und der Verbände realisiert wurde und wichtige technische und sozioökonomische Koordinaten enthält, die für die Ausarbeitung transparenter und zielgerichteter Politikprogramme grundlegend sind.
Seit 2002/03 gibt es außerdem das Informatiksystem für den nationalen Kaffeeanbau, das die genaue Auffindbarkeit des Kaffees während der gesamten Produktions- und Vermarktungskette garantiert. Die jüngsten Entwicklungen haben 2005 zur Vereinigung des CNC mit Sistema Producto Café geführt, ein im Dezember 2004 neu gegründetes Organ zur Förderung und Koordination des Sektors. 2006 entstand hingegen Amecafé (Asociación Mexicana de la Cadena Productiva del Café), ein Verein des Privatsektors, der alle Segmente der Produktionskette des Kaffees in sich vereinigt und repräsentiert.

Aussichten

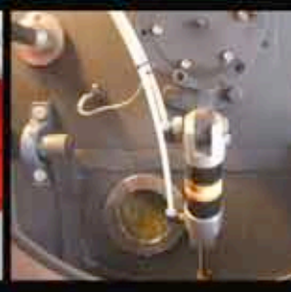
Wird das erneuerte Profil der Branche die Voraussetzungen für den Aufschwung schaffen können? Fernab aller Urteile und Vorhersagen bleibt eine grundlegende Feststellung bestehen: gerade die Struktur des Sektors – stark zerrieben und mit einer Menge Erzeugern, die sich oft in unwegsamen und abgelegenen Gegenden konzentrieren – macht die Entwicklung von intensiven Anbaumodellen so schwierig. Um wettbewerbsfähig zu sein, werden die mexikanischen Cafeteros also immer mehr alternative Wege suchen müssen, wobei sie vor allem die hohe Qualität, die besonderen Kaffeesorten und die typisierten Produktionen nicht aus den Augen verlieren sollten. ■

VITTORIA means machines and plants of all sizes operating thanks to Technological solutions which have leading position as to productivity. Quality and reliability.

Vittoria

- ROASTING MACHINES FOR COFFEE with a production from 45 to 3500 Kgs and until 4500 per hour in double drum heavy duty system.
- COMPLETE PLANTS OR INSTALLATION FOR COFEE (Silos for green coffee,Silos for toasted coffee, Silos for ground coffee).
- Cleaner Machine for Green Coffe.
- Bucket elevators, Screw elevators, blowers elevators.
- Installations for Coffee dust.
- Roasting machines for coffee with a production from 45 to 3500 Kgs and until 4500 per hour in double drum heavy duty system.
- Industrial Coffee grinders with a production from 60 to 500 Kgs. Refrigerated by water system or air cooling system.
- Solutions for the environment.
- Service,renwal overhaul and technical assistance of existing plants.

the coffee bean, never will be black



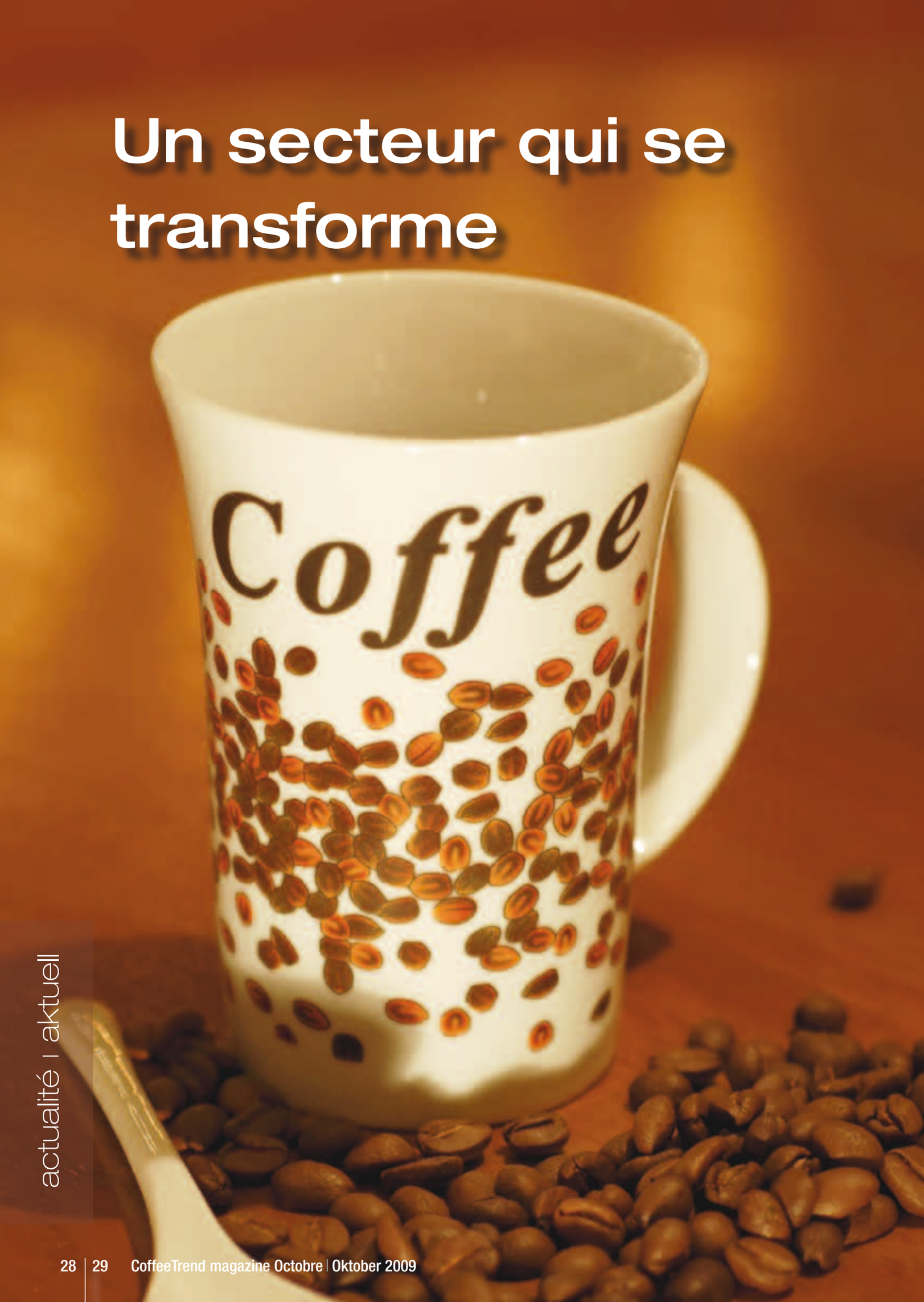
Vittoria es una marca registrada de Jusbustec.

JUBUSTEC

MALSERVISI ENGINEERING
COMMERCIALE: Stefano Malservisi +39 335 6534731
stefano.malservisi@fastwebnet.it
ASSISTENZA : Costruzioni Meccaniche Bottoni

JUBUSTEC
Crra. de Alcolea 6. 43206 REUS Tarragona (Spain)
T +34 977 310 016 F+34 977 323 928
e-mail:info@jubustec.com www.jubustec.com

Un secteur qui se transforme



Ein Sektorverändert sich

Haute qualité et bio pour l'avenir du café mexicain

Après un pic historique de 6,219 millions de sacs en 1999/00, le Mexique a enregistré cinq années de suite de déclin, jusqu'à un minimum de 3,867 millions de sacs en 2004/05. Au cours des trois années suivantes, les récoltes se sont stabilisées autour de 4,2 millions de sacs. La production 2008/09 est actuellement estimée par l'OIC à 4,65 millions. Les plans gouvernementaux ont pour objectif une remontée stable au-dessus des 5 millions de sacs, grâce à un grand rajeunissement des plantations. Rien que pour la saison dernière, 10 millions de nouveaux arbustes ont été distribués aux cultivateurs du Chiapas, dans le cadre d'un programme de renouvellement des cultures dont les interventions seront amenées demain à s'intensifier et à se développer.

L'export

L'export a lui aussi atteint son maximum à cheval sur le nouveau millénaire, dépassant pour la première fois le seuil des cinq millions au cours de l'année solaire 1999, lorsque les expéditions ont atteint 5,164 millions de sacs. Un pas en avant supplémentaire fut enregistré en 2000, avec un chiffre record de 5,304 millions. La baisse de la production, associée à une augmentation graduelle de la demande intérieure, conduisit, dès l'année suivante, à une chute de près de 2 millions de sacs (3.333.166 sacs). La tendance négative s'est poursuivie, atteignant son niveau le plus bas en 2005, avec 1.962.590 sacs. Les trois dernières années ont témoigné

Mexiko zielt beim Kaffee in Zukunft auf hohe Qualität und Bioprodukte

Nach dem historischen Rekordhoch von 6,219 Millionen Sack im Jahr 1999/2000 musste Mexiko fünf Jahre lang in Folge einen Rückgang hinnehmen, bis im Jahr 2004/05 ein Minimum von 3,867 Millionen Sack erreicht wurde. In den drei Folgejahren haben sich die Ernteerträge bei 4,2 Millionen Sack eingependelt. Die Produktion 2008/09 wird von der ICO aktuell auf 4,65 Millionen geschätzt. Die Regierungspläne rechnen auf Grund der konsistenten Erneuerung der Plantagen mit einem stabilen Anstieg von über 5 Millionen Sack. Allein in der vergangenen Saison wurden unter den Kaffeeanbauern in Chiapas im Rahmen eines Programms zur Erneuerung des Kaffeeanbaus 10 Millionen neue Kaffeesträucher verteilt, was in Zukunft noch weiter ausgebaut und gesteigert werden soll.

Der Export

Auch der Export erreichte während des Übergangs vom alten zum neuen Jahrhundert einen Höchstwert und sprengte 1999 zum ersten Mal die 5-Millionen-Grenze. Die Verladungen erreichten damals 5,164 Millionen Sack. Zusammen mit dem schrittweisen Anstieg der Binnennachfrage führte die Abnahme der Produktion schon im Folgejahr zu einem Rückgang von fast 2 Millionen (3.333.166 Sack). Der Negativtrend hielt an und erreichte 2005 mit 1.962.590 Sack seinen tiefsten Stand. Die letzten drei Jahre bezeugten teilweise eine Erholung: nach den 2.728.516 Sack im Jahr 2007 sank der Export 2008 allerdings

d'une reprise partielle : après avoir atteint 2.728.516 sacs en 2007, les exportations ont baissé à nouveau en 2008, s'arrêtant à 2.386.455 sacs.
Selon les plus récentes statistiques du Ministère mexicain de l'Agriculture (Sagarpa), l'export était attesté, pour l'année caféière 2007/08, à 2.555.366 sacs, pour une valeur de 480,89 millions de dollars. Les 10 premiers mois de 2008/09 ont montré une tendance à la hausse modérée, avec 2.379.412 sacs exportés au 31 juillet 2009, pour un chiffre d'affaires de 425,323 millions de dollars, en hausse de 9,94% en volume et de 5,06% en valeur, par rapport à la même période de l'année précédente (voir tab. 1).
Si l'on regarde les marchés de destination du café vert mexicain, les Etats-Unis conservent leur prédominance historique, ce qui est bien mis en évidence par les données Sagarpa relatives à juillet 2009, que nous reportons dans le tab. 2.

Données essentielles

D'après le Padrón Nacional Cafetalero, la culture du café est répandue dans 12 des 32 états mexicains (398 communes intéressées). 85% des surfaces, 94% de la production et 83% des producteurs se

wieder und betrug 2.386.455 Sack.
Laut neusten Statistiken vom mexikanischen Landwirtschaftsministerium (Sagarpa) verzeichnete der Export im Kaffeejahr 2007/08 eine Quote von 2.555.366 Sack mit einem Wert von 480,89 Millionen Dollar. Die ersten zehn Monate im Jahr 2008/09 lassen eine moderate Wachstumstendenz erkennen, mit 2.379.412 exportierten Säcken zum 31. Juli 2009 und mit einem Umsatz von 425,323 Millionen Dollar, was gegenüber der gleichen Zeitspanne des Vorjahres einen Anstieg von 9,94% im Volumen und von 5,06% im Wert bedeutet (siehe Tab. 1).
Was die Zielmärkte des mexikanischen Grünkaffees betrifft, so sieht man, dass die USA ihre historische Führungsposition halten, was die Sagarpa-Daten für Juli 2009 in Tab. 2 deutlich zeigen.

Wichtige Daten

Laut Padrón Nacional Cafetalero ist der Kaffeeanbau in zwölf der 32 mexikanischen Staaten (398 betroffene Gemeinden) verbreitet. 85% der Fläche, 94% der Produktion und 83% der Erzeuger ballen sich in den Staaten Chiapas, Veracruz, Puebla und Oaxaca. Dabei handelt es sich zum Großteil um schwer zugängliche Gebiete mit schweren infrastrukturellen Problemen und einer hohen Armutsquote. 66% der Bauern sprechen zumindest eine einheimische Sprache. In den letzten dreißig Jahren kam es zu einer wachsenden Verarmung: Die Durchschnittsgröße der Produktionsflächen sank von anfänglich 3,48 Hektar im Jahr 1978 auf 1,38 Hektar im Jahr 2004.

Produktionsgebiete

Die Ernte besteht durchschnittlich aus 85% Arabica gewaschen, 12% Arabica natural und 3% Robusta. 35% der Anbauflächen befinden sich auf einer Höhe von über 900 m ü. d. M., 43% auf einer Höhe von 600 bis 900 m, die restlichen 21,5% unter 600 m. In den letztgenannten Gebieten befinden sich die Anbaugebiete der qualitativ niedrigeren Kaffeesorten.

NEW

bontà alle origini

decaffeinato d.

orzo o.

caffé c.

bontà alle origini

Da ottobre
anche servizio
di confezionamento
capsule

**Particolarmente interessante è il servizio che DOC s.r.l.
fornisce ai torrefattori ed ai noleggiatori
di macchine a cialde e distributori automatici del settore del vending,
dando loro la possibilità di avere un proprio prodotto personalizzato dalla A alla Z**

DOC s.r.l.
Via Emilia Ponente 380/c 40024 Castel San Pietro Terme Bologna - Italia
Tel. 0039 051 948555 - Fax 0039 051 6949454 - Sito: www.doc-caffe.it - Email: info@doc-caffe.it

Tab. 1– Exportations de café toutes formes confondues / *Tab. 1 – Kaffeeexport (alle Arten)*

	ANNÉE CAFÉICOLE / KAFFEEJAHR 2007 / 2008		ANNÉE CAFÉICOLE / KAFFEEJAHR 2008 / 2009	
MOIS	**VOLUME (sacs de 60 kg)**	**VALEUR (milliers de dollars)**	**VOLUME (sacs de 60 kg)**	**VALEUR (milliers de dollars)**
MONAT	***VOLUMEN (Sack zu 60 kg)***	***WERT (Tausend Dollar)***	***VOLUMEN (Sack zu 60 kg)***	***WERT (Tausend Dollar)***
Octobre / *Oktober*	173,716	30,225.62	134,089	26,091.96
Novembre / *November*	139,368	23,955.29	80,933	15,225.53
Décembre / *Dezember*	136,388	22,329.38	127,137	22,217.05
Janvier / *Januar*	224,458	39,662.64	230,585	37,029.97
Février / *Februar*	218,281	40,885.41	285,894	46,572.34
Mars / *März*	217,563	42,031.91	359,773	63,508.26
Avril / *April*	300,804	58,712.67	327,874	55,313.49
Mai / *Mai*	266,352	52,003.97	307,281	52,582.58
Juin / *Juni*	250,692	48,543.73	292,112	65,763.65
Juillet / *Juli*	237,301	46,487.42	233,734	41,018.31
PARTIEL / *ZWISCHENSUMME*	**2,164,923**	**404,838.04**	**2,379,412**	**425,323.14**
Août / August	205,429	40,438.26		
Septembre / September	185,014	35,616.56		
TOTAL / *GESAMTSUMME*	**2,555,366**	**480,892.86**	**2,379,412**	

concentrent dans les états du Chiapas, de Veracruz, de Puebla et de l'Oaxaca. Il s'agit pour la plupart de zones difficilement accessibles, présentant de graves retards infrastructurels et des indices de pauvreté très élevés. 66% des paysans parlent au moins une langue indigène. Au cours des trente dernières années, on a assisté à un processus de parcellisation de la propriété toujours plus important : les dimensions moyennes des unités de production sont passées de 3,48 hectares en 1978 à 1,38 hectares en 2004.

Zones de production

La récolte est en moyenne constituée à 85% d'Arabicas lavés, à 12% d'Arabicas naturels et à 3% de Robustas. 35% des surfaces cultivées se trouvent à une altitude supérieure à 900 m ASL, 43,5% entre 600 et 900 mètres, les 21,5% restants au-dessous de 600 mètres. C'est sur cette bande que se concentrent les productions de qualité inférieure.

De nouveaux créneaux

Les systèmes de culture prédominants se caractérisent par un bas niveau technologique et par un vaste recours à la main d'œuvre, qui peut absorber jusqu'à plus de 90% des coûts globaux. La faible compétitivité dans la production conven-

Neue Nischen

Die überwiegenden Anbausysteme weisen ein niedriges technisches Niveau auf, mit einem großen Aufgebot an Arbeitskräften, die über 90% der Gesamtkosten ausmachen können. Die niedrige Wettbewerbsfähigkeit der konventionellen Produktion, die sich mit der Preiskrise der ersten Jahre nach der Jahrhundertwende noch verschärft hat, hat dazu geführt, dass eine wachsenden Anzahl von Erzeugern jetzt auf hohe Qualität setzt. Grundlegende Vereinigungen und Organisationen haben den biologischen Anbau dank der Beiträge der internationalen Kooperation, vor allem in Chiapas und Oaxaca, mit gutem Erfolg gefördert, indem sie sich auf die günstigen Umweltbedingungen und das Wissen und die Erfahrung der autochthonen Bevöl-

Tab. 2 – Principaux pays destinataires (juillet 2009) / *Tab. 2 – Wichtigste Bestimmungsländer (Juli 2009)*

PAYS / *LAND*	**KG.**	**POURCENTAGE / *PROZENTSATZ***
États-Unis / *Vereinigte Staaten*	7,617,011.00	62.43
Canada / *Kanada*	731,930.00	6.00
Allemagne / *Deutschland*	587,880.00	4.82
Porto Rico / *Puerto Rico*	538,434.00	4.41
Belgique / *Belgien*	505,149.00	4.14
Japon / *Japan*	449,020.00	3.68
Finlande / *Finnland*	331,200.00	2.71
Suède / *Schweden*	234,600.00	1.92
Italie / *Italien*	233,689.00	1.92
Norvège / *Norwegen*	155,250.00	1.27
Autre / *Andere*	816,258.00	6.70
TOTAL / *GESAMT*	**12.200.421.00**	**100.00**

Buone origini, buon lavoro...

... tutto questo ...

...per una buona riuscita!

Alessandro Garbin S.a.s.

Rohe bohnen von allen regionen. Anlagen für kleine und grosse rösterein. Kaffee und tee tassen. Verpackungen in spulen und tüten. Beratung für anlagen und mischungen seit 1922.

Café matières de toutes origines. Les usines de petites et grandes café torréfacteurs. Tasses de café et thé. Conditionnement bobines et des sacs. Conseils pour les plantes et de mélange de 1922.

Il caffè ... il nostro mondo!

Via 1° Maggio, 34 - 40011 ANZOLA DELL'EMILIA (BOLOGNA)
Tel. +39 051 734967 - Fax +39 051 6504587
e-mail:info@garbincoffeetrade.it - www.garbincoffeetrade.it

tionnelle, qui s'est accentuée avec la crise des prix du début des années 2000, a poussé un nombre croissant de producteurs à se requalifier en misant sur la haute qualité. Les associations et les organisations de base, grâce entre autres à l'apport de la coopération internationale, notamment dans les états du Chiapas et de l'Oaxaca, ont encouragé la culture biologique -avec de bons résultats-, jouant sur des conditions environnementales favorables et sur la connaissance et l'enracinement des méthodes de culture traditionnelles chez les populations indigènes. Cela a permis au Mexique de devenir un pays leader dans ce segment de marché.

Les productions différenciées de haute qualité offrent de grosses opportunités et un fort potentiel de croissance, globalement encore à explorer. Pour exploiter au mieux ce dernier, il faudra un engagement fort de la part de tout le secteur, qui devra s'inscrire dans une stratégie plus vaste de développement rural.

Consommations

Le chiffre par habitant est passé de 0,86 kg en 2004 à 1,22 kg en 2008, grâce entre autres aux importantes campagnes promotionnelles mises en place au cours des dix dernières années. C'est clairement la consommation domestique qui prévaut. D'après une enquête réalisée par Nestlé il y a quelques années, seuls 13% du marché sont attribuables au « hors foyer ». Le café soluble reste de loin le produit le plus répandu : d'après cette même source, le café torréfié (moulu ou en grains) représente à peine 14% des

kerung mit den traditionellen Anbaumethoden stützten. Dies hat dazu geführt, dass Mexiko in diesem Marktsegment eine Führungsposition übernommen hat. Die differenzierten Produktionen hoher Qualität verbergen große Chancen und weisen ein großes Wachstumspotenzial auf, das zum Großteil noch erkundet werden muss. Um dies aufs Beste nützen zu können, ist großer Einsatz des gesamten Sektors vonnöten, der sich in Zukunft einer weitsichtigeren Strategie für landwirtschaftliche Entwicklung verschreiben muss.

Verbrauch

Der Pro-Kopf-Konsum ist dank der in den letzten zehn Jahren durchgeführten, wichtigen Werbekampagnen von 0,86 kg im Jahr 2004 auf 1,22 kg im Jahr 2008 gestiegen. Klarer Tabellenführer ist dabei der Verbrauch in den Haushalten. Laut einer Nestlé-Untersuchung, die vor einigen Jahre durchgeführt wurde, sind nur 13% des Markts auf den außerhäuslichen Konsum zurückzuführen. Löslicher Kaffee bleibt mit großem Vorsprung das am meisten verbreitete Produkt. Laut derselben Quelle stellt der geröstete Kaf-

SIAMO PRESENTI AL SIC
23-27 OTTOBRE 2009
PAD. 9P - STAND P28 Q27

Provema high-tech

Linee di confezionamento in ambiente protettivo

Oltre 20.000.000 di caffè
gustati ogni giorno nel mondo
sono prodotti con chicchi
confezionati in atmosfera protettiva
con impianti high-tech Provema.

Aggraffatrici automatiche
per barattoli da 1, 2, 3 e 4 kg.
e barattoli da 250 g.
tipo standard o slim.
Adattatore universale
brevettato Provema,
utilizzabile con qualsiasi
marca e modello
di macinino.

PRO.VE.MA. srl
Machines for food Industry

PRO.VE.MA. srl Via Lungargine, 35 • 27050 Bastida Pancarana • Pavia
Tel. +39.0383.855010 Fax +39.0383.895729
www.provema.it • e-mail: info@provema.it

volumes absorbés par le créneau alimentaire.
Dans le segment du café soluble, le numéro un sur le marché est la marque Nescafé avec plus de 40% du marché.

Perspectives

Pour continuer à faire augmenter la demande intérieure et l'amener, comme dans les plans gouvernementaux et de l'industrie, à des niveaux par habitant plus proches de ceux des grands pays consommateurs, la requalification de l'offre et la promotion de la haute qualité seront fondamentales. Elles auront un rôle de plus en plus moteur.
Des signes prometteurs proviennent de la catégorie des consommateurs les plus jeunes, où l'on relève les éléments d'un grand dynamisme grâce entre autres à la forte poussée de la mode des cafétérias à l'américaine. ■

fee (gemahlen oder als Bohnen) gerade mal 14% des Volumens bei den Lebensmitteln dar.
Marktführer beim löslichen Kaffee ist mit über 40% des Marktes die Marke Nescafé.

Aussichten

Um die Binnennachfrage weiterhin zu schüren und sie – wie von den Regierungs- und Industrieplänen vorgesehen – auf ein Pro-Kopf-Niveau zu bringen, das dem der großen Verbraucherländer gleichkommt, ist eine Veränderung im Angebot und die Förderung von Produkten hoher Qualität vonnöten, der eine immer wichtigere Rolle zukommt.
Positive Anzeichen kommen von Seiten der jüngeren Verbraucher, wo dank des Auftriebs durch die Cafés im amerikanischen Stil große Dynamik zu erkennen ist. ■

I.G.V. srl

Strada Padana Superiore 1 - 20060 Cassina De' Pecchi (Mi) - Italy

Tel. +39 0295344502 - Fax +39 0295344504 - www.igv.it - igv@igv.it

LF: profession revendeur de pièces détachées pour machines a café et pas seulement

LF: der Ersatzteillieferant für Kaffeemaschinen und mehr

au premier plan | im blickpunkt

Ayant atteint le leadership du secteur pièces détachées pour cuisines professionnelles (Cuisson, Préparation cuisson, Lavage, Buanderie, Réfrigération commerciale), auquel on doit rajouter l'offre introduite récemment des pièces pour équipements Fast food, équipements pour Distributeurs de boissons, **LF est considérée le leader de la distribution de pièces detachées aussi pour les secteurs café, moulins à café et équipement bar.**
En plus, en raison de la constante évolution du marché, LF vient de diffuser un catalogue complémentaire présentant toutes les nouveautés pour machines et

Da LF die Marktführung im Bereich der Ersatzteile für Großküchen (Kochtechnik, Lebensmittelvorbereitung, Waschmaschinen, Spültechnik, Kältetechnik) erreicht hat und seit kurzem auch Ersatzteile für Fast Food Ausstattung, Beverage und Zapfanlagen zu Ihrem Angebot hinzugefügt hat, **ist LF auch Marktführer im Vertrieb von Ersatzteilen der Bereiche Kaffeemaschinen, Mahlwerke und Bar Ausstattung!**
Darüberhinaus - und just weil der Markt in ständiger Entwicklung ist - hat LF einen zusätzlichen Katalog mit allen Neuigkeiten für Kaffeemaschinen und Mahl-

Sigep

31ème Salon International
du Gelato, Pâtisserie et Boulangerie Artisanales

ufi Approved Event

31. Internationale Fachmesse
für Gelato, Konditoren- und Bäckerhandwerk

23·27 Janvier / Januar 2010
Rimini Italie - Rimini, Italien

Professional only!

Événement spécial / Special event

ESPRESSO AND HOT DRINKS

www.sigep.it

Organisé par / Organisiert von

RiminiFiera business space

RIMINI FIERA SpA Via Emilia, 155 · 47921 RIMINI
Tel. +39 0541 744111 · Fax +39 0541 744772
Visiteurs / Besucher: infovisitatori@riminifiera.it
Exposants / Aussteller: s.mariani@riminifiera.it

rscadv.it

moulins à café. Rédigé en quatre langues (italien, anglais, allemand et espagnol), le catalogue présente 894 articles des fabricants les plus prestigieux (parmi eux Aristarco, Brasilia, La San Marco et Rancilio).

La spécialisation de LF s'étend à tous les équipements qu'on trouve dans les cafétéries (lave-verres, lave-tasses, machines à granita, machines à glaçons, etc.) afin d'offrir une gamme toujours plus complète, puisque les réparateurs de machines à café sont souvent appelés aussi pour s'occuper d'autres équipements. Et l'ampleur du catalogue des pièces détachées LF est l'une des raisons pour lesquelles beaucoup de torréfacteurs choisissent LF.

Le haut standard de qualité du service pièces détachées LF, avec des livraisons dans les 24 heures, est supporté et réalisable grâce à un niveau très élevé d'automation de la logistique (4 stocks automatisés) et à un système de gestion totalement informatisé.

De plus, LF met à disposition de ses clients les outils de travail les plus avancés, tels que le puissant portail **Internet Shop** pour la recherche des pièces détachées et les achats en ligne (**www.lfspareparts724.com - www.lfersatzteile724.ch - www.lfersatzeteile724.de**) et le premier **Mobil Shop** du secteur en Europe (**www.lfspareparts724.mobi - www.lfersatzteilech724.mobi - www.lfersatzteile724.mobi**), tout en garantissant à ses clients et un service excellent et précis, et l'opportunité de bénéficier des avantages économiques et de temps apportés par les technologies les plus modernes.

Pour rencontrer les clients, les visitateurs et les partenaires, la société LF confirme sa participation au Salon International de l'Hospitalité professionnelle HOST, qui aura lieu à Milan en Italie du 23 au 27 Octobre 2009, **Stand H40-L47 Pavillon 3**, pendant lequel elle présentera le programme complet des ventes et de nombreuses et intéressantes nouveautés pour le secteur du Café. ■

werke veröffentlicht. Der Band ist in vier Sprachen verfasst (Italienisch, Englisch, Deutsch und Spanisch) und stellt 894 Artikel der wichtigsten Hersteller vor (darunter: Aristarco, Brasilia, La San Marco und Rancilio).

Die Spezialisierung von LF beinhaltet auch die komplette Bar Ausstattung: Gläserspüler, Tassenspüler, Granitaeismaschinen, Eiswürfelerzeuger, usw. So wird die Produktpalette von LF durchgehend vollständiger. Im Übrigen auch weil es nicht selten vorkommt, dass von einem Techniker, der Kaffeemaschinen repariert, erwartet wird, dass er sich auch um weitere Geräte kümmert. Und die Prägnanz vom LF Ersatzteilkatalog ist eine der Gründe warum viele Kaffeehersteller LF als Ersatzteillieferanten empfehlen.

Der hohe Qualitätsstandard vom Ersatzteildienst der Firma LF, mit Lieferungen innerhalb 24 Stunden, wird von einem sehr hohen Automatisierungsniveau der Logistik (4 automatische Hochregallager) und von einer komplett integrierten Verwaltung ermöglicht. Darüberhinaus stellt LF Ihren Kunden die modernsten Arbeitsmittel zur Verfügung, wie das hocheffiziente **Internet Shopportal** für die Ersatzteilsuche und für das Online Shopping (**www.lfersatzteile724.de – www.lfersatzteile724.ch – www.lfspareparts724.com**) und der erste **Mobile Shop** des Bereiches in ganz Europa (**www.lfersatzteile724.mobi – www.lfersatzteilech724.mobi - www.lfspareparts724.mobi**). Den Kunden wird so nicht nur eine exzellente und präzise Dienstleistung garantiert, sondern auch die Möglichkeit geboten, dank der modernsten Technologie, Geld und Zeit zu sparen.

Um Kunden, Besucher und Partner zu treffen wird die Firma LF an der Internationalen Ausstellung der Professionellen Gastlichkeit HOST, Mailand, Italien, vom 23. bis zum 27. Oktober 2009, **Stand H40-L47, Halle 3** teilnehmen. Bei dieser Gelegenheit werden wir das ganze Vertriebsprogramm und viele interessanten Neuigkeiten im Kaffeebereich vorstellen. ■

deviceSTYLE

PD-1

Pod Espresso Machine

The luxury coffee experience

Per ordini e informazioni: 3 Elle srl Tel. 0383 93231 Fax 0383 933084 info@3elle.com www.3elle.com

Distribuita da Phorma Corso Roma 64 28028 Pettenasco (NO) www.phorma.com

Index des Annouceurs I Anzeigenindex

3
3 ELLE pag. 41

A
ALESSANDRO GARBIN pag. 33
ASACHIMICI pag. 4

B
BRAMBATI pag. 11

C
CAPPELLINI pag. 19
CEADO pag. 17
COFFEE BUYER pag. 13

D
DIDIESSE pag. 3
DOC pag. 31

G
GANDUS pag. 5

H
HOST – SIC pag. 43

I
ICOPERFEX pag. 7
IGV pag. 37
INDUSTRIA LIGURE CAFFÈ pag. 2

J
JUBUSTEC pag. 27

L
LE PORCELLANE D'ANCAP pag.9

N
NUOVA POINT pag. 1, 44
NUOVA RICAMBI pag. 23

P
PETRONCINI IMPIANTI pag. 15
PLASTIMAR pag. 36
PROVEMA pag. 35

S
SIGEP pag. 39

Z
ZICAFFè pag. 10

Rédaction - Herausgeber
NEWSCAI di Elena Girolli & C. s.a.s.
Aut. Trib. Di verona n. 1708 del 04/04/2006

Siège - Rechtssitz
Via Locchi 26, 37124 Verona

Redacción - Redaktion
Vicolo del Castagneto 6, 34127 Trieste, Tel.: +39 040 366692, Fax: +39 040 632669, E-mail info@newscai.come, http://www.newscai.com

Collaborateurs - Mitarbeiter
Michele Cremon, Pascale Janot, Matthias Probst, Marco Zennaro

La reproduction, même partielle, des textes et des photos est formellement interdite sans l'autorisation écrite de NEWSCAI
Jede Art von Wiedergabe, auch parziell, dieser Ausgabe ohne Genehmigung von Seiten des Herausgebers ist nicht gestattet.

AGENZIA

In HOST

il caffè si mette in mostra.

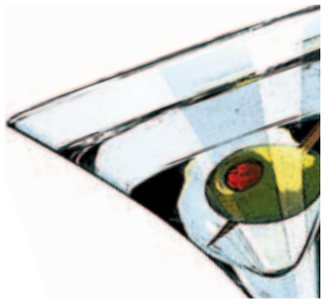
fieramilano 23 - 27 ottobre 2009

SIC - Salone Internazionale del Caffè

Leader nel mondo con 9.000 mq espositivi netti e 176 espositori, SIC è in un'area dedicata all'interno di Host - Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale - numero uno al mondo con 1.865 espositori, di cui 350 esteri e oltre 135.000 visitatori professionali, di cui 35.000 provenienti da 134 paesi.

RISTORAZIONE PROFESSIONALE
Attrezzature,
impianti e accessori

GELATERIA E PASTICCERIA
Attrezzature, arredamenti,
macchine, accessori e prodotti



BAR - MACCHINE CAFFE'
Macchine caffè, attrezzature
e accessori per bar

MIPPP
Milano - Salone Pane Pizza Pasta

HOTEL EMOTION
Salone dell'Industria Alberghiera

FIERA MILANO EXPOCTS

ufi The Global Association of the Exhibition Industry

host
SALONE INTERNAZIONALE
DELL'OSPITALITÀ PROFESSIONALE

www.host.fieramilanoexpocts.it

FIERA MILANO

EXPO 2015 BIE
1 MAGGIO • 31 OTTOBRE 2015 MILANO-ITALIA
FEEDING THE PLANET, ENERGY FOR LIFE
NOURRIR LA PLANÈTE, ENERGIE POUR LA VIE
NUTRIRE IL PIANETA, ENERGIA PER LA VITA

PRE-REGISTRATI SUBITO!

Scopri tutti i vantaggi su
www.host.fieramilanoexpocts.it

SIC 2009 - Milano
23 - 27 Ottobre
Pad. 9 Stand R35

Da 30 anni solo tazze da caffè.

30 1979 2009

nuova POINT

Loc. Prataroni Zona Industriale -01033- Civita Castellana (VT)
Tel. 0039(0)761540618
Fax 0039(0)761540628
www.nuovapoint.it