



Grupo Melitta inaugura fábrica em Varginha/MG

O grupo alemão Melitta, especialista em café, e presente em mais de 100 países, inaugurou sua nova fábrica em Varginha, no Sul do estado de Minas Gerais. A quarta unidade fabril no País tem como principal objetivo suportar o crescimento das marcas do Grupo Melitta - Melitta, Café Barão e Café Bom Jesus - no mercado, reafirmando a estratégia da empresa de expandir cada vez mais sua presença nos lares brasileiros.

Com investimentos de mais de R\$ 40 milhões e 4.350 m2 de área construída em um parque fabril de 26 mil m2, a nova unidade conta com equipamentos modernos e de alta tecnologia. Com foco na produção de café torrado e moído, a unidade conta com mais de 50 colaboradores. Para Marcelo Del Nero Barbieri, presidente da Melitta para a América do Sul, Minas Gerais é uma região importante para a empresa. "Varginha foi uma escolha estratégica como local da nova fábrica, por estar localizada em uma das maiores regiões cafeeiras do país, possuir mão de obra qualificada e também pela posição geográfica que facilita a distribuição da produção para diversos mercados".



Starbucks chega à Itália



Antigo Palazzo Delle Poste

Depois de 47 anos, a Starbucks aterrissou em solo italiano. Com sua primeira Starbucks Reserve na Europa, cujo conceito só surpreendia até o momento aos consumidores de Seattle e Xangai, a empresa abriu caminhos no mercado na Itália.

Após anos de planejamento, a Starbucks prevendo as dificuldades de entrar num país tão cafeinado, trouxe para a Itália não uma Starbucks qualquer, mas uma Starbucks Reserve, que é por si mesma um ato de amor ao café. Trata-se de uma loja cuja proposta é oferecer uma experiência completa do café aos seus clientes. Para arrematar, toda a confeitaria e padaria é assinada pela Pasticceria Princi, original de Milão. Um bom começo para entrar no mercado italiano.



Apesar do ceticismo local, a Starbucks Reserve apostou num ambiente extremamente sofisticado para agradar aos milaneses na Piazza Cordusio. A empresa se assegurou de transformar o espaço do antigo Palazzo Delle Poste num local totalmente desenhado para honrar a cultura milanesa. O bar é talvez o ambiente mais importante da cafeteria, com mobiliário em madeira e mármore Calacatta Macchia Vecchia aquecido, trazido da Toscana. O piso, em mármore de Candoglia, foi elaborado usando técnicas tradicionais da Itália, criando um pavimento alla Palladiana de extremo bom gosto. As luzes de vidro colorido adornam as colunas e dão um efeito artístico na iluminação da casa. E o teto geométrico sugere que a modernidade pode ser extremamente bela na Itália.



Cresce a demanda de crédito rural

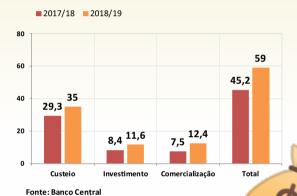
Estimulada pelas atraentes taxas de juros do Plano de Safra da Agricultura para o ano agrícola 2018/2019, em média 1,5% mais baixas do que o ano anterior, a demanda de crédito pelos agricultores e pecuaristas, nos três primeiros meses do ano-safra corrente (julho/setembro), exibe crescimentos da ordem de 30,5% em relação ao ano safra anterior. Segundo informações do BACEN, divulgadas pelo VALOR, quadro abaixo, neste ano os recursos tomados nos 3 primeiros meses aumentaram de R\$ 29,3 bilhões (ano-safra 2017/18) para R\$ 59 bilhões (2018/2019). Desses totais, as operações de custeio agropecuário, as de maior demanda, com taxas de juros de 7%, somaram R\$ 35 bilhões, resultado 20% maior do que aquele observado no mesmo trimestre do ciclo anterior.

É curioso observar que o grau de interesse dos cafeicultores na utilização dos

recursos oficiais, do FUN-CAFÉ, mostra uma realidade bastante diferente. Enquanto as alocações para o custeio de safra na cafeicultura atingem algo em torno de R\$ 800 milhões, os financiamentos concedidos aos produtores e suas cooperativas alcançam cerca de R\$ 2,4 bilhões, além de mais R\$ 750 milhões para as indústrias de torrefação e moagem e de solúvel, e para o comércio, para aquisição de matéria prima.

Crédito rural

Desembolsos totais de julho a setembro (R\$bilhões)



Coca-Cola Plus Café Espresso

O Brasil é um dos primeiros mercados a receber a nova versão do refrigerante, testada primeiramente no Japão, Austrália e Vietnã. A bebida continua sendo um refrigerante gaseificado e possui 40% mais cafeína e 50% menos açúcar, em comparação à versão original. Cheira e tem gosto de café.

Segundo Selman Careaga, Vice-presidente de Marketing da Coca-Cola Brasil, a empresa se dedicou a pesquisar a fundo sobre o desenvolvimento de um

produto que agradasse o gosto dos brasileiros e também fosse um aliado à demanda do mercado. Nas redes sociais o produto já virou ferve unindo duas paixões nacionais, café e refrigerante. Devido ao grande sucesso no mercado brasileiro, a Coca-Cola Plus sabor Café Espresso deve entrar para o portfólio fixo da marca.

A nova bebida está disponível em latas de 220 ml, mas a empresa já estuda ter embalagens menores e mais adaptáveis ao estilo de vida e à ocasião de consumo de cada pessoa.



Fundo de pensão do Canadá investe na expansão do café no Brasil

O Conselho de Investimentos da Previdência do Setor Público (PSP), um dos maiores fundos de pensão do Canadá, adquiriu uma participação minoritária no Grupo Montesanto Tavares. Como parte do acordo, a PSP concordou em injetar até R\$ 1,5 bilhão (US\$ 362,2 milhões) no grupo com o objetivo de torná-lo o maior produtor de café do Brasil. Parte do investimento já começou a ser desembolsada.

A GMT, como é conhecida a empresa brasileira, controla os exportadores Atlantica Coffee and Cafebras e a importadora Ally Coffee, que opera nos EUA e na Europa. Cerca de 40% de sua produção é dedicada aos grãos de alta qualidade.

A PSP, que investe recursos para os planos de previdência do serviço público canadense, forças armadas e Real Polícia Montada do Canadá, tinha US\$ 118 bilhões em ativos líquidos no final de março. A assessoria de imprensa do fundo disse que seu foco é "desenvolver parcerias sólidas com as melhores operadoras locais, como a GMT".

O investimento já permitiu à GMT o planejamento para quintuplicar a produção anual para 500.000 sacas nos próximos 10 anos.





Europa aumenta estoque de café

Conforme informação da Federação Europeia do Café (ECF), a cautela dos investidores em meio à valorização do dólar ante o real e a estimativa de uma safra recorde brasileira, que pressionam os preços globais, os estoques de café mantidos nos portos europeus aumentaram 2,3% no mês de agosto. No final de agosto alcançaram 705.483 toneladas, acima das 689.372 toneladas do mês anterior. Os dados são relativos aos principais portos de armazenamento de café: Antuérpia, Hamburgo, Gênova, Le Havre, Trieste e Barcelona.

Os estoques aumentaram em todos os portos, exceto em Barcelona, que registrou recuo de 4,73%, para 56.887 toneladas. Em Antuérpia, a alta foi de 3,1%, para 336.510 toneladas. Os estoques em Hamburgo avançaram 0,49%, para 122.343 toneladas. Já em Trieste, as reservas aumentaram 4,29%, para 47.843 toneladas. Em Gênova, o incremento nos estoques foi de 5,45%, para 94.303 toneladas. Em Le Havre, foi de 4,5%, para 31.231 toneladas.

Cecafé participa de debate sobre uso de defensivos na agropecuária brasileira

O CECAFÉ participou, ao lado de diversas entidades de representação do agronegócio nacional, de reunião promovida pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), em Brasília (DF), para discutir as estratégias jurídicas, políticas e de comunicação para a defesa do setor em relação ao uso correto e seguro dos agroquímicos frente às pressões internacionais.

"Foi debatida a importância da Lei do Alimento mais Seguro e a necessidade de aprovação de marco legal, como o Projeto de Lei 6299/02, para promover segurança jurídica ao Brasil, estados e municípios nas questões fitossanitárias", comenta Marcos Matos, diretor geral que representou o Cecafé no encontro.

De acordo com ele, o debate promovido pelo Mapa permitiu que as diversas entidades refletissem conjuntamente sobre as diversas iniciativas contrárias ao uso de produtos fitossanitários e a estratégia de defesa do setor. "Foi sugerida a criação do Fórum Permanente de Defesa da Agropecuária Sustentável, como canal de comunicação e de articulação de todo o agronegócio brasileiro, com diretrizes para os novos debates e ações proativas", conclui Matos.









Oficina de Cerâmica com Hideko Honma

Em agosto, o público do Museu da Imigração se aproximou da produção do chawan em duas oficinas gratuitas de cerâmica com a artesã Hideko Honma. As atividades compuseram o calendário da instituição em homenagens aos 110 anos da imigração japonesa no Brasil.

Brasileira de origem japonesa, dona de uma vasta obra reconhecida nacional e internacionalmente, Hideko Honma ministrou as aulas especiais, fora de seu atelier, no dia 18. No período da manhã, os profissionais da área, previamente selecionados com base na comprovação de atividades no segmento e habilidade com a técnica, compreenderam mais sobre esse processo; enquanto os iniciantes participaram da ação durante a tarde. No total, 50 pessoas participaram do evento e puderam levar para casa o resultado de uma experiência que uniu barro, história, técnica e criatividade.

Museu da Imigração inaugura exposição

Para comemora o Dia das Crianças, o Museu da Imigração inaugurou a exposição temporária "Infância Refugiada", composta por 28 registros da fotógrafa Karine Garcêz, que retrata a realidade de crianças e adolescentes palestinos refugiados em países do Oriente Médio - Beirute (Líbano), Gaziantep (Turquia) e Yarmouk (Síria). fotogra-Ouatro dessas

fias foram adaptadas para que as pessoas com deficiência v i s u a l possam tateá-las, tornando a experiência.

> mostra temporária, que fica em cartaz até o

dia 16 de dezembro, visa uma reflexão e discussão sobre o estado de refúgio de crianças e suas famílias em todo o mundo, e compreende a força da imagem enquanto fonte de estímulo e memória histórica neste assunto delicado, bem como na relevância de propagá-lo.

Karina Garcéz



Palestra "Rumo ao Brasil a bordo da terceira classe: as experiências dos imigrantes





Também como parte da programação pelos 110 anos da imigração japonesa no Brasil, o Museu da Imigração promoveu, no dia 1º de setembro, a palestra gratuita "Rumo ao Brasil a bordo da terceira classe: as experiências dos imigrantes japoneses" com o historiador especialista na área de estudos de migração, Sachio Negawa. A ação, em parceria com a Fundação Japão, proporcionou ao público a oportunidade de compreender detalhes sobre a viagem de navio com destino às terras brasileiras. Na ocasião, 80 pessoas estiveram presentes no auditório da instituição e conheceram mais essa trajetória.

Negawa, nascido no Japão, é o autor do livro Burajiru nikkey imin no kyoikushi (História da Educação de Imigrantes Japoneses no Brasil) e coordena, atualmente, o projeto "Pesquisa histórica da civilização vista através de navios da imigração como tempo e espaço transnacional".

fotográficas

"Fotografar é escrever com a luz. Que esse olhar sobre as crianças, expressões de amor, lance luz sobre a questão dos refugiados e a leve aonde merece ser discutida: no peito de cada um de nós", reflete Karen.



"O refúgio é uma crise humanitária em crescimento e a sociedade precisa entender os motivos desses deslocamentos e se solidarizar com a situação. Inaugurar a exposição 'Infância Refugiada', no Dia das Crianças, é uma oportunidade

de apresentar a temática aos visitantes e aproximá--los das condições vividas por esses jovens", comenta diretora executiva da instituição, Alessandra Almeida.

Encontro de baristas reuniu público no Museu do Café para bate-papo e degustações

Ação teve como objetivo enaltecer o

trabalho realizado pelas mulheres no setor

Em celebração ao Dia Internacional do Café, o Museu do Café realizou um evento especial na véspera da data oficial, instituída pela Organização Internacional do Café (OIC) em 2015, 1º de outubro, com o intuito de proporcionar um período de união mundial para os amantes da bebida.

Martha Grill e Juliana Alves

Este ano, o tema estabelecido para a festividade foi "Mulheres no Café".

Aderindo ao conceito, o Museu do Café proporcionou um encontro de baristas, que aconteceu no antigo restaurante da Bolsa Oficial de Café. Além de um bate-papo so-

bre os desafios da carreira, as profissionais convidadas realizaram demonstrações, prepararam degustações de drinks e responderam perguntas da audiência, que contou com mais de 70 participantes.

Dentre os nomes escalados para a ação, estiveram a sócia--proprietária da

> empresa de cursos Baristando, Franciele

Gomes; a barista chefe, res-

ponsável pela qualidade dos cafés e

instrutora de treinamentos da rede Santo Grão, Keiko Sato, e as colaboradoras da cafeteria Octávio Café, Martha Grill, Juliane Alves e Natalia Telles.

A lista de cafés diferenciados incluiu, respectivamente: o "Iced Coffee – café com soda limonada", o "Cold Brew – experiências da extração à frio", a "Soda Mademoiselle d'Orvilliers", o "Julli Frutti" e, por fim, o "Paçoca Latte".



As baristas convidadas

Campeonato Brasileiro de Torra de Café

O Museu do Café marcou presença no Campeonato Brasileiro de Torra de Café, que aconteceu no Mercado Municipal de Curitiba (PR). O evento, que chegou a sua segunda edição em 2018, faz parte do projeto setorial "Brazil. The Coffee Nation", desenvolvido em parceria pela Associação Brasileira de Cafés Especiais (BSCA) e a Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil).

Representando a instituição com apresentações relacionadas ao café, o barista do Centro de Preparação de Café (CPC), Hallyson Ramos, realizou demonstrações focadas no processo de torrefação, explicando técnicas, procedimentos e outras curiosidades aos interessados. A ação foi uma adaptação da iniciativa "Dica do Barista", realizada mensalmente no CPC.



Ficafé

Garantindo representação em mais um evento referência no setor, o Museu do Café participou, em outubro, do Ficafé (Feira Internacional de Cafés Especiais do Norte Pioneiro do Paraná). Realizada anualmente em Jacarezinho, o projeto reúne produtores e compradores de café para rodadas de negócios, exposições de máquinas e equipamentos para a cafeicultura, degustações de cafés especiais, workshops e palestras. Outro objetivo da ação é aproximação dos membros dessa cadeira produtiva, buscando criar relacionamentos duradouros e lucrativos.

Mais uma vez, a instituição foi representada pelo barista do Centro de Preparação de Café do Museu, Hallyson Ramos, que contribuiu com a apresentação de diferentes métodos de preparo da bebida.

Startup criada por alunos da UFLA ganha prêmio no Sul de Minas



No início de 2018, surgia no ecossistema de startups de Lavras a AgroRenda, iniciativa voltada à predição de tendências do mercado de commodities, utilizando ferramentas estatísticas e de inteligência artificial.

Criada por alunos da Universidade Federal de Lavras (Ufla), Lucas Strazza, graduando em Sistemas de Informação; Mateus Santos, graduando em Engenharia de Controle e Automação; e João Tavares, mestrando em Engenharia de Sistemas, com a ajuda do professor do Departamento de Gestão Agroindustrial (DGA), Luiz Gonzaga de Castro Júnior (foto). A iniciativa foi eleita a melhor proposta da 4ª edição do HackTown, festival de inovação e criatividade que aconteceu em Santa Rita do Sapucaí.

A nova startup fica no InovaHub, espaço de coworking localizado na Agência de Inovação do Café (InovaCafé/Ufla). A iniciativa é voltada para as tendências do mercado de commodities, utilizando ferramentas estatísticas e de inteligência artificial. O primeiro mercado escolhido para atuação do grupo foi o café commodity, por conta do seu maior volume de negociação. Segundo a pesquisa dos integrantes da AgroRenda, foi constatada uma deficiência no que se refere a ferramentas que auxiliem na melhor comercialização da produção. Pensando nisso, a startup pode ajudar a solucionar através de uma ferramenta baseada em inteligência computacional e aprendizado de máquina.



Louis Dreyfus investe em armazém de cafés na região de Matas de Minas

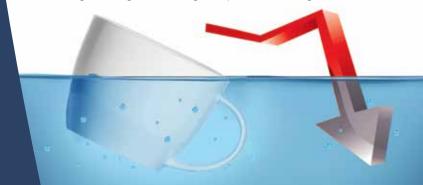
A Louis Dreyfus Company (LDC), uma das cinco maiores comercializadoras de café do País, acaba de iniciar a operação do novo armazém para recebimento do grão, na cidade de Matipó (MG), na região de Matas de Minas. Essa é a terceira unidade no Brasil e foi criada por conta do crescimento dos volumes de café recebidos pela empresa. Segundo o jornal Valor Econômico, o investimento da LDC na estrutura de armazenagem foi de US\$ 15 milhões. A empresa beneficiará e certificará o café que fornece aos clientes. O armazém de Matipó tem capacidade estática para 500 mil sacas de café. As outras duas unidades estão na Nova Venécia, no norte do Espírito Santo, e em Varginha, no sul de Minas.

Produção de café da Índia pode cair 20% devido a enchentes



De acordo com uma autoridade do *Coffee Board*, as fortes inundações em partes de Karnataka e Kerala, a produção de café da Índia deve cair 20% na nova campanha de comercialização, que começa em outubro de 2018. O país deve apresentar um total de 2,53 mil toneladas. Na campanha anterior (de outubro de 2017 a setembro de 2018), estima-se que a Índia tenha colhido 3,16 mil toneladas de café.

O governo indiano calcula que a safra foi danificada em 2,26 hectares por causa das fortes chuvas. As perdas são estimadas em cerca de 6,54 bilhões de rúpias (US\$ 90,98 milhões). A região atingida - Karnataka e Kerala - respondem por 90% da produção de café do país.



São Paulo International Wine & Cachaça Trade Fair

Em setembro foram realizadas duas importantes feiras, de forma simultânea, dedicadas ao segmento de bebidas adultas, uma sobre cachaça e outra de vinho: a São Paulo International Wine & Cachaça Trade Fair. A abertura oficial do evento contou com a presença de Aldo Rebelo, secretário da Casa Civil de São Paulo, Francisco Jardim, secretário da Agricultura e Abastecimento de São Paulo, Bianca Colepicolo, secretária adjunta de Turismo do Estado de São Paulo, Orlando Melo de Castro, coordenador da APTA (Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios), Múcio Carlos Lins Fernandes, presidente da Diretoria Executiva do IBRAC e Eduardo Viotti, diretor e presidente da Market Press (foto).

Além do comércio das bebidas, os eventos reservaram um espaço para que os profissionais reciclassem seus conhecimentos desde a forma correta de guardar o vinho até o debate da nova tendência de fornecer vinho em bags. Os Congressos foram organizados pela Agência Paulista de Tecnologia dos Agronegócios (APTA), vinculada ao governo estadual do Estado de São Paulo e pelo Instituto Brasileiro da Cachaça (IBRAC).

O evento contou com mais de 100 expositores e recebeu 2450 compradores qualificados das principais redes de supermercado, hotéis e restaurantes de São Paulo. De acordo com o relatório dos expositores de ambos segmentos, as transições realizadas nos três dias de São Paulo International Wine & Cachaça Trade Fair movimentaram um mercado de R\$5 milhões.



Roupa com saco de café brasileiro vence prêmio em Milão

Uma peça de vestuário criada a partir de um saco de café originário do Brasil foi premiada no concurso de moda sustentável *Green Carpet Fashion Awards*, em Milão, na Itália.

Criada pelo designer Gilberto Calzolari, o saco de material sustentável foi revestido com um tecido e embelezado com cristais Swarovski por Gilberto Calzolari.

Ele recebeu o prêmio "Franca Sozzani GCC Award for Best Emerging Designer", destinado aos designers mais notáveis do ano. Calzolari nasceu e cresceu em Milão, onde trabalhou para marcas globais de luxo, antes de criar sua própria linha em 2015, com a qual terá a oportunidade de desfilar na Semana da Moda de Milão na temporada de fevereiro de 2019.

O *Green Carpet Fashion Awards* é uma premiação para casas de moda sustentável e realizou sua cerimônia durante a *Milan Fashion Week*, no Teatro alla Scala. A organização ficou a cargo da Câmara Nacional da Moda Italiana (CNMI), em colaboração com a consultoria EcoAge.



Semana Internacional do Café recebe maior evento mundial de sustentabilidade do café

A Conferência Global de Sustentabilidade do Café 2018 ocorrerá em Belo Horizonte, nos dias 8 e 9 de novembro, como parte da Semana Internacional do Café. O evento reunirá especialistas mundiais em sustentabilidade do café, além de palestrantes, técnicos, produtores, exportadores, industriais e sociedade civil (ONGs) e especialistas internacionais, para debater temas como:



Mudança de paradigma: a sustentabilidade do produtor em primeiro lugar



O futuro da sustentabilidade



O papel dos países produtores e dos consumidores no processo



Regiões Cafeeiras sustentáveis



Investimentos de impacto para promover a sustentabilidade

A conferência, organizada anualmente pela Plataforma Global do Café (GCP), combinará apresentações e painéis - como três sobre "Inovação em Sustentabilidade" - para abrir espaço a um grupo amplo de palestrantes, entre técnicos, produtores, comercializadores, exportadores, indústrias, certificadoras, sociedade civil (ONGs) e especialistas do mundo todo.

"É multi-stakeholder e aborda a sustentabilidade de maneira consultiva. Isto é, parceiros de diferentes partes da cadeia, com repertórios diferentes, discutem perspectivas para o mesmo (grande) desafio: a sustentabilidade da cafeicultura", afirma Carlos Brando, presidente da Plataforma Global do Café (GCP).

No painel de abertura, presenças confirmadas de José Sette, diretor executivo da Organização Internacional do Café (OIC); Marcelo Burity, chefe de desenvolvimento de café verde na Nestlé; Han de Groot, CEO da Rainforest Alliance; e Kim Elena

Ionescu, diretora de Sustentabilidade da Specialty Coffee Association (SCA). Todos eles enfatizando uma das questões mais importantes e atuais para o setor: a sustentabilidade como única estratégia a longo prazo para o café.

Outro destaque será Steven Collet, diretor da Iniciativa para o Comércio Sustentável (IDH), que será o palestrante-chave de uma das três sessões de inovação. Mais um nome confirmado é Daniel Martz, diretor de assuntos corporativos e sustentabilidade na Jacobs Douwe Egberts (JDE), que vai explanar sobre investimentos em sustentabilidade de alto impacto no segmento.

A Conferência Global de Sustentabilidade do Café é aberta ao público: membros da GCP terão entrada gratuita, com direito a um ingresso grátis para acompanhante de sua organização. Produtores, ONGs e demais participantes brasileiros terão 50% de desconto no ingresso. Mais informações e inscrições para a conferência: https://www.gcsc.coffee