

Los americanos también saben cuál es el mejor café para el Vending

HOSTELVENDING.com | 14/02/11

Un año más, la **asociación norteamericana de vending** (NAMA) pondrá en marcha su Programa de Certificación del Café de Calidad aprovechando la celebración de [la feria OneShow](#), los próximos días 27 a 29 de abril.

El *Quality Coffee Certification Programme* es uno de los eventos más esperados por los profesionales del sector dentro del programa de actividades que engloba la feria de Chicago. Al igual que ocurre en Europa, el café es uno de los principales negocios (si no el principal) para el operador de **máquinas expendedoras**, y contar con un programa formativo que dé unas directrices de negocio resulta de enorme interés para los asistentes. ¿Será [la misma filosofía de calidad y servicio que está en boga entre operadores europeos](#)? Para el visitante internacional también es un aliciente conocer cuáles son las aportaciones e ideas del mercado norteamericano al negocio del "café de máquina".

"Son ya once ediciones de este programa, en el que proporcionamos la formación más especializada y práctica del sector del café para oficinas. Desde que lo llevamos celebrando, siempre hemos recibido la visita de más de 1.000 personas durante los dos días de talleres", ha declarado **Roger Stewart**, director de la sección de Café y Agua de NAMA.

Según la programación aportada por los organizadores, el martes 26 de abril (de 8:00 a 15:00 horas) estará dedicado a los principios básicos de la producción del café, mientras que el día siguiente (27 de abril) estará dedicado a analizar el café en profundidad. Entre los temas más destacados: [el formato monodosis](#), los **filtros de agua**, [la elección de los blends de café](#) según la denominación de origen del grano, etc. Los que se apunten a esta serie de talleres podrán aprender de la experiencia de Mike Tompkins, veterano integrante de Coffee Products Associates. Además, tras las jornadas los interesados podrán solicitar el sello de calidad de la asociación.

Como nota de color, aparte de las vicisitudes del café, también se analizarán las posibilidades de mercado del té, desde siempre un producto de rango secundario en la distribución de bebidas calientes. "Y sin embargo, es un hecho que el té es la segunda bebida más consumida en el mundo, por detrás del agua", comenta Stewart. "Eso sí, en los Estados Unidos el 85 por ciento del té que se consume es helado, no caliente".

Para saber más sobre el mercado norteamericano, nada mejor que visitar OneShow. Por lo pronto, las empresas tienen la oportunidad de estar presentes a través de la revista especializada **HOSTEL VENDING**, que estará en Chicago con su propio stand.

<http://www.hostelvending.com/noticias/noticias.php?n=2149>