

Un café más selecto y exclusivo

Cafés Toscaf completa la oferta gastronómica de los mejores cocineros del país

Tomarse una taza de café, siempre es un placer para los numerosos amantes de esta bebida. Un momento de descanso, de tranquilidad y de disfrute del aroma y el sabor de un producto indispensable hoy en día. Una bebida, que cuenta con muchos más beneficios de los que pensamos. De hecho, diversos estudios internacionales publicados en las revistas 'American Journal of Epidemiology', 'Public Health Nutrition' y 'Journal British of Cancer', aseguran que un consumo moderado de café, podría reducir el riesgo de padecer ciertos tipos de cáncer.

Es posible, que usted se esté tomando ahora mismo una taza de café, mientras lee este reportaje. Como sabe, existe una gran variedad de tipos de cafés alrededor del mundo y muchas formas de prepararlos. Hay a quienes les gusta con leche, están los aficionados al café cortado o los incondicionales del café solo. También conocemos diferentes marcas, pero sabemos que no todas ellas, ofrecen un café de calidad. ¿Quién no se ha tomado un mal café alguna vez? Supongo que todos.

Pues bien, ahora les hablaremos de una buena marca de cafés: Cafés Toscaf. Una marca que ofrece un producto de calidad y con valor añadido. Elaborado por una empresa asturiana que une tradición, experiencia, calidad y modernidad, representa uno de los mejores cafés del mercado, servido en los restaurantes de cocineros como Nacho Manzano, Quique Dacosta, Diego Guerrero o Mario Sandoval para los que tuesta café en exclusiva.

El éxito de un buen café

Cafés Toscaf comenzó su andadura empresarial en 1954 en Pravia (Asturias), de donde no se han movido. Los padres de José Luis García, el actual consejero delegado de la empresa, comenzaron con un pequeño tostadero y una tienda de venta al detalle. Poco a poco, empezaron a hacer clientes al amparo del crecimiento industrial del Principado en los años 60, lo que les ayudó en las ventas. El



café de Cafés Toscaf tenía un tueste muy suave al estilo centroeuropeo, por lo que muchos ingenieros que estaban trabajando en la zona, comenzaron a apreciarlo.

En aquel entonces, el café estaba muy regulado y era muy complicado comercializarlo por las continuas restricciones del Estado, sin embargo, a pesar de estas dificultades, la empresa fue creciendo, primero hacia las provincias limítrofes y después hacia todo el territorio nacional. Tal y como nos explica José Luis García, consejero delegado de Cafés Toscaf: "Somos la primera empresa de capital nacional en volumen de producción". Actualmente, tienen perspectivas de expansión a nivel europeo, principalmente en el mercado

inglés, donde se demandan cafés de calidad.

Lo que busca desde Cafés Toscaf y lo que marca la diferencia de sus productos respecto a los de su competencia, es la especialización. Apuestan por darle al café un valor añadido y de reconocimiento, tratarlo como un perfume. Por este motivo, como ya hemos comentado, trabajan con cocineros de renombre a nivel nacional: "Aquí tenemos un hándicap en la transmisión de nuestra imagen de marca, pero pensamos que es fundamental trabajar con estos cocineros que son referentes para el consumo", afirma José Luis García.

Calidad y constancia

Cualquier partida que se recibe en Cafés Toscaf, se prueba una muestra anteriormente por el equipo de calidad; cuando se recibe la partida se vuelve a probar y cuando se tuesta, se prueba por tercera vez, al igual que cuando va a salir una expedición. Además, se mantiene una muestra de cada café que ha sido comercializado, para poder llevar un control ante cualquier incidencia. "Para mí es fundamental poder garantizar la calidad del producto, a través de un buen sistema de trazabilidad", afirma José Luis García. La calidad es una seña de identidad clave en la compañía, pero también lo es la constancia en el producto. "Siempre decimos que tenemos que ser la 'Coca Cola' del café", añade.

A pesar de ser una empresa de gran tamaño, los procesos de trabajo son muy ágiles en cuanto a la toma de decisiones y mantienen un trato

¿Qué tiene que tener un buen café?

José Luis García, consejero delegado de Cafés Toscaf:

"Cuando me preguntan: ¿cuál es el mejor café para ti?, yo respondo: el que más te guste. Hay tal cantidad de calidades de café, que no puedes discriminar unos de otros. Lo que buscas en un café es que sea agradable y que te provoque una buena sensación; que te permita un disfrute. Pienso que la clave está en su preparación, porque los matices que te aporta según como esté preparado, son completamente diferentes aunque el café tenga el mismo origen. Estamos viviendo un cambio de tendencia con el café, como ocurrió con el vino; cada vez se aprecia más a nivel gastronómico; estamos viviendo un momento dulce de consumo".

Certificaciones:

ISO 9001:2008.11

IFS (International Food Standard)

cercano y familiar hacia sus clientes. También cuentan con una gran capacidad de adaptación, ya que pueden elaborar grandes volúmenes de producto para los principales distribuidores nacionales, así como tostar café en exclusiva para un cliente que, por ejemplo, solo vaya a consumir 30 kilos anuales. Son capaces tanto de hacer grandes volúmenes, como productos muy exclusivos, con una gran capacidad de respuesta en ambos niveles. Y no nos podemos olvidar del equipo de trabajo que forma Cafés Toscaf: una plantilla ilusionada y eficiente que completa la ecuación perfecta para conseguir un producto diferenciador.

Comprometidos con los países productores

Aunque, evidentemente, en Cafés Toscaf son grandes amantes del café, la cafeína no les quita el sueño. Pueden dormir muy tranquilos, ya que apuestan por la sostenibilidad y contribuyen a la construcción de un futuro mejor para los agricultores de las plantaciones en los países de origen. Lo consiguen a través de Certificado UTZ que establece una cadena de suministro sostenible a nivel social, medioambiental y económico. En este sentido, además, han creado la Fundación Café Mundi a través de la que desarrollan proyectos muy concretos, en el ámbito educativo y sanitario, en los países productores.

