

Nombre del Proyecto:

Proyecto Industria Cafetera Dominicana (INDUCADO, S.A.)

Institucion Financiera:

Asociacion Nacional de Ahorros y Prestamos

Inversion del Proyecto:

Monto del financiamiento: RD\$5,000,000

Aporte de los socios: RD\$15,000,000

Condiciones del Financiamiento:

Periodo de Amortizacion: 5 años

Tasa de Interes: 22%

Descripcion del Proyecto:

La empresa proyectada de fundamentara en el procesamiento del grano de café para la obtencion de café molido de alta calidad, tipo arabiga, apto para ser comercializado en el mercado interno de la Republica Dominicana a partir de la compra de la materia prima en el mercado local. Este sera un proyecto intensivo en capital.

La procedencia de la materia prima, es decir, los granos de café, sera producto de la compra de la produccion cafetalera a los productores de la zona oriental de Ipais, ubicados en los predios de la Cordillera Oriental tales como Hato Mayor, El Seibo, Bani y San Cristobal, y seran granos de café brasileño seleccionados para los fines de la empresa.

Objetivos:

Nos convertiremos en el productor de café de alta calidad, mejor orientado y más eficiente con respecto a nuestros clientes, ofreciendoles una amplia selección de productos fabricados a través de diferentes procesos. El avance tecnológico aumentará nuestra productividad, permitiéndonos participar en el mercado con productos altamente competitivos.

La empresa pretende introducirse y participar en el monopolizado mercado del café molido a partir de su calidad superior debido a la mejor selección y tipo de granos, y a la diferencia de precios a partir de la reduccion de costos con economias de escala.

La introduccion del producto se basara en una fuerte campaña publicitaria que destaque la calidad y el menor precio que los competidores para captar la atencion y una porcion considerable del mercado a traves de la aceptacion de nastro producto con el transcurso del tiempo.

Metas a Lograr:

Nuestras dos principales metas: a) producción industrial con calidad de exportación como b) nuestra

promoción para alianzas con grupos foráneos, nos permitirá avanzar en la nueva dimensión del mundo de los negocios.

GRUPO INDUCADO creara un Departamento de Desarrollo e Investigación, lo cual hiza que procesos industriales del café mejoren y aumenten enormemente su productividad.

Actualmente, este departamento esta enfocando su investigación en nueva tecnología, que dará una mayor productividad al proceso de descafeinado y también esta en un intenso desarrollo de la tecnología que hara que nuestros productos sean sobresalientes.

Dado los resultados de los estudios realizados y al consumo promedio de los ultimos 10 años, la empresa pretende abarcar en un periodo de tiempo de 5 años, con un nivel de produccion inicial de un 15%, un 25% del mercado actual. Este, a nivel poblacional, puede constituir 2.5 millones de consumidores, si vemos el mercado como la poblacion completa o un 25% del consumo promedio, que seria cerca de 103,000 quintales de café molido.

ESTUDIO DE MERCADO:

		<i>Consumo</i>			<i>Tasa de Incremento</i>
	Produccion	Interno	Ventas	Por ciento	Consumo Interno
1990-1991	1,050.80	434.90	615.90	0.59	-
1991-1992	1,057.80	315.10	742.70	0.70	-0.28
1992-1993	900.00	302.90	597.10	0.66	-0.04
1993-1994	948.00	527.90	420.10	0.44	0.74
1994-1995	922.80	336.70	586.10	0.64	-0.36
1995-1996	721.20	359.10	362.10	0.50	0.07
1996-1997	934.90	360.20	574.70	0.61	0.00
1997-1998	1,055.90	364.90	691.00	0.65	0.01
1998-1999	749.50	355.60	393.90	0.53	-0.03
1999-2000	1,255.40	702.30	553.10	0.44	0.97
2000-2001	630.00	467.30	162.70	0.26	-0.33
Promedio	929.66	411.54	518.13	0.55	0.07

Proyeccion 2001-2006		
	Produccion	Consumo
2001-2002	845.82	496.98
2002-2003	831.84	511.22
2003-2004	817.87	525.46
2004-2005	803.89	539.70
2005-2006	789.92	553.94

El mercado esta compuesto por la poblacion dominicana estimada en 10 millones de posibles consumidores los cuales, con un consumo promedio en los ultimos 10 años de 411.5 miles de quintales o 20,575,000 de libras, tenemos que el consumo por persona es de 0.04115 quintales, o lo que es igual 2.06 libras anuales. Dado que de estos no todo el conjunto forma parte del mercado objetivo la demanda esta cubierta.

La produccion y el consumo de café esta regido por el monopolio ejercido por la empresa INDUBAN, quienes con sus productos Café Santo Domingo, Café Molino Dominicano e Induban Gourmet, cubren cerca de un

90% del mercado actual, además de los pocos cafés que son importados. Teniendo a estos como competidores consolidados en el mercado, siendo necesarias fuertes campañas publicitarias para la introducción, distinción y posicionamiento entre los productos, bajo la relación calidad/precio entre cada producto.

Mercado Interno

Producto Empresa

Café Santo Domingo INDUBAN

Café Molino Dominicano

Induban Gourmet

Café Mama Ines URECAF

Café Montaña Verde

Café Puro J. Paiewonsky e Hijos

Café Monte Real

Café La Tacita Cafeteria Dominicana

Los niveles de exportación de la materia prima están regidos por circunstancias externas debido a la dependencia directa con la bolsa de valores y su cotización en el exterior, además de que no todos los tipos de granos son aptos para ser vendidos en los mercados internacionales. El grano de café de exportación tiene una influencia a nivel de precios con el café de consumo interno, delimitando los precios del mismo con las alzas y bajas en la cotización de la bolsa del café de exportación, viéndose afectado el costo de la materia prima.

Debido al fuerte monopolio, y a la calidad de los productos criollos, la importación de los cafés extranjeros ha sido limitada a los de tipo gourmet, los cuales en el país, por salir costosa su producción, además de que el mercado objetivo es muy pequeño, no se han desarrollado tanto en producción como en la demanda del mismo, entre estos tenemos:

Mercado Extranjero: International Coffee General Food

Maxwell

Café Bustelo

Nescafé (en todas sus presentaciones–Nestlé)

Entre todos estos cafés, establecemos que la participación del mercado total de Oferentes es:

- Induban (85%)
- Urecaf y demás Cafés Criollos (10%)
- Cafés Importados (5%)

ESTUDIO TECNICO

El proceso de producción de nuestro café será en masa.

Estriba, esencialmente, en la torrefacción. Un tambor giratorio, lleno de granos de café, sobre la llama, mezcla éstos absorbiendo el aire caliente hasta una temperatura de 220° aproximadamente. El proceso viene a durar unos 12 minutos y es deliberadamente lento para asegurar la uniformidad y "redondez" del sabor. A medida que el proceso tiene lugar, el color de los granos va cambiando, desde el verde del grano inicial a un color canela primero, luego avellanado y, por fin, achocolatado. Algo más de temperatura (225°) en el proceso, determinará un café más amargo y menos agrio. Algo menos (215°) uno más agrio y menos amargo. El controlador del proceso lo gobernará según los gustos del mercado a que vaya destinada cada partida.

El tueste, por este procedimiento, se denomina "natural". Si se le adiciona azúcar, (en la proporción que la legislación de cada país autoriza) se denomina "torrefacto". Llega al consumidor, una vez tostado, en grano o molido (la legislación española lo consintió, por vez primera, en 1983). Su envasado es de enorme importancia para garantizar su buena conservación : el sistema denominado "al vacío" es el mejor de todos los conocidos y garantiza la prolongación de sus cualidades durante un año al protegerlo de la luz, del aire y de la humedad.

La mano de obra que se utilizara, dado que se operaran maquinarias muy costosas debiera estar calificada y especializada, y en algunos casos puede ser semi-calificada, para los empleados de planta u obreros, pero los demas tecnicos y supervisores de planta deberan tener grado profesional.

CARACTERISTICAS Y VARIEDADES

La planta del café es originaria de Africa. Pertenece a la familia de las rubiáceas, y al género "Coffea", que comprende unas 70 especies, de las que sólo 10 son interesantes para la producción de café. De ellas citaremos 3 :

Arabica – La más apreciada. Crece en alturas entre 900 y 2.000 metros. Su contenido en cafeína es relativamente bajo (entre un 0,9% y un 1,5%). Su cultivo es más delicado y requiere mayores cuidados.

Sus frutos son redondos, suaves, levemente agrios, color achocolatado , de corteza lisa, e intenso perfume.

Robusta o Canephora – Más precoz, más resistente y más productiva que la anterior. Se cultiva en terrenos bajos, con plantas de mayor envergadura, costes más bajos y precios, por tanto, más asequibles. Sus granos son menos perfumados, picantes y astringentes, y su contenido en cafeína muy superior (entre un 2% y un 4,5%). Se empezó a cultivar a principios del presente siglo.

Liberica – En regresión . Granos voluminosos y planta talluda y alta.

Todas las variedades son propias, en sentido agrícola, de climas tropicales : los que dominan las **zonas del mundo** sitas entre los trópicos de Cáncer y de Capricornio. En América : Méjico, Antillas, Guatemala, Honduras, El Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Panamá, Colombia, Venezuela, Ecuador, Paraguay, Perú, Guayanas y Brasil. En Africa : Kenya, Uganda, Tanzania, Zaire, Rwanda, Madagascar, Costa de Marfil, Angola y Etiopía. En Asia, India, Borneo, Indonesia y Vietnam.

PAISES PRODUCTORES Y TIPOS DE CAFE

- **Brasil–Variedad duro.** Arabica. Fuerte, cuerpo denso, carece completamente de acidez.
- **Camerun.** Robusta. No lavado, con mucha cafeina, fuerte, amargo, denso. Sin aroma.
- **Colombia natural.** Arabica. Suave,acido y muy aromatico
- **Costa Rica–Variedad Tarrazu.** Arabica Sabor gustoso entre Nicaragua y Brasil, neutro de acidez.
- **Cuba.** Arabica. Muy suave, sin acidez, cuerpo muy ligero.

- **Guatemala–Maragogipe.** Arabica. Sabor dulzon, mas aromatico que la clase antigua.
- **Guatemala–Variedad antigua.** Arabica. Cafe muy suave, sin acidez, muy neutro.
- **Guatemala–Volcan de oro.** Arabica. Es la clase mas gourmet de los guatemala. Sabor mas intenso y con mas cuerpo.
- **Hawai–Kona.** Arabica. Muy afrutado, fina acidez, aroma intenso, cuerpo ligero.
- **India–Mysore.** Arabica. Sabor seco y fuerte, cuerpo denso y ligero aroma, neutro.
- **Jamaica–Blue Mountain.** Arabica. El cafe mas apreciado del mundo, de produccion escasa. Muy suave, carece de acidez, cuerpo ligero y escaso contenido en cafeina.
- **Kenia Doble–A.** Arabica. Afrutado y sabor intermedio.
- **Nicaragua–Caracolillo.** Arabica. Es una mutacion de la clase anterior que solo da un grano por cereza en vez de dos. Mucho mas sabor, mas intenso.
- **Nicaragua–SHG.** Arabica. Recoleccion selectiva, a mano, sabor intermedio, poco acido, cuerpo medio.
- **Nueva Guinea–Papua.** Arabica. Fuerte, sabor exotico y gran cuerpo.
- **Puerto Rico–Yauco.** Arabica. Intenso sabor, cuerpo denso, achocolatado.
- **Tanzania.** Arabica. Muy suave. Sabor dulzon y afrutado. Gran aroma.
- **Uganda.** Robusta. Cafe lavado y secado al sol, sabor fuerte con alto grado de cafeina y sin aroma