



Mercado

El mercado del café tostado se caracteriza por ser estable y maduro. Con pocas oscilaciones, sigue sin embargo activo. El consumo de café tostado se desglosa en café natural y café mezcla, que combina café natural y café torrefacto y alcanza el 51% de las ventas. Hay que destacar sin embargo que éste porcentaje ha ido disminuyendo, entre un uno y un dos por ciento, durante los últimos años. El café natural presenta una participación estable del 33%, mientras que el descafeinado mantiene una tendencia al alza con un 14% de crecimiento en los últimos años.

Pero los amantes del buen café no abandonan este antiguo ritual por nada del mundo: una taza muy especial, un aroma inconfundible, un color sugerente y un exquisito sabor.

Logros

Desde sus orígenes, se atribuye a Saimaza la selección de los mejores granos de café. Ese expertise ha sido la base para difundir y transmitir a los consumidores cafeteros la extensa cultura y valores del buen café, desde sus orígenes en el grano hasta la taza.

Saimaza es reconocida como la marca de café con mejor publicidad para el 42% de los

consumidores. Asimismo destaca frente a sus competidores en los principales atributos de imagen – la mejor selección de granos (38%), la mejor marca de café (35%). (Fuentes: Nielsen TAM 01 e Inner Line Tracking café tostado envasado. Mayo/Abril 2002.)

Historia

La empresa cafetera Saimaza nace en Sevilla en 1908, de la mano de D. Joaquín Sainz de la Maza y Sainz de la Maza, la primera generación de toda una familia dedicada al café. Saimaza (1908) abre su primer establecimiento en pleno corazón de Sevilla, convirtiéndose, gracias a su gran calidad, referencia obligada para los amantes del café.

Ya en 1935, recién creada en España la Asociación de Importadores de Café, D. Joaquín Sainz de la Maza figuraba en las listas como el tercer importador nacional de este producto.

Dos años después, el negocio familiar se transforma en una sociedad anónima bajo la denominación de Saimaza, S.A., estableciendo su sede social en la sevillana calle

Goyeneta.

Con la muerte de D. Joaquín, el fundador de la dinastía cafetera, toma la dirección de la compañía su hijo D. Joaquín Sainz de la Maza y Tobía, que junto a su hermano D. José constituye la segunda generación de la empresa.

En 1982 Saimaza inaugura su fábrica de café, una de las más modernas y de más avanzada tecnología de Europa, en Dos Hermanas – Sevilla. Y en febrero de 1983, Saimaza y General Foods Corporation, integran sus recursos y operaciones y constituyen una sociedad conjunta que, al año siguiente superaba ya los 15.000 millones de pesetas de cifra de negocio.

Y hoy casi cien años después, se mantiene su espíritu original, uniendo la tradición, la experiencia y el saber artesano.

Saimaza sigue siendo nuestro café de siempre. Es parte de nosotros. Es el café más deseado del mundo.

Producto

Todos los tipos de café tienen un aroma y sabores determinados, aunque hay elementos comunes que nos permiten apreciar si estamos delante de un buen café.

Tipos de café

Los cafetos son arbustos perennes y forman parte de una familia que agrupa a más de sesenta especies, siendo la arábica y la robusta las más cultivadas. A continuación, les siguen por orden de importancia la excelsa y la libérica.

Café Arábica: Originario de Abisinia, este café fue el más conocido en la antigüedad y también el más extendido. Se cultiva en lugares que oscilan entre los 900 y los 2.000 metros de altitud y el arbusto mide de 2.5 a 3 metros de altura. Su grano, considerado de mayor calidad, se distingue por su corteza larga y lisa. Su sabor es agradable y delicado, y tiene un bajo contenido en cafeína. Se cultiva principalmente en América Latina, y en algunos casos en Asia, África y Oceanía.



Café Robusta: El café Robusta, como su nombre indica, procede de un árbol más robusto, que se planta a 200-300 metros de altitud y que puede soportar condiciones y climas más rigurosos, aunque es considerado menos aromático. Se cultiva en terrenos bajos y no fue descubierto hasta el siglo XIX. Llega a alcanzar los 8-15 metros de altura, su sabor es fuerte y amargo y tiene mayor porcentaje de cafeína. Se cultiva principalmente en África.



Características del café

El café se compone de más de setecientos compuestos orgánicos e inorgánicos que forman su sabor y su aroma. Solo determinados expertos son capaces de realizar una cata, distinguiendo todas las propiedades del café y apreciando las diferencias entre una variedad y otra.

El aroma: Los aromas del café son muchos y dependen de sus orígenes, del tueste, de la molienda, de la mezcla, etc. En líneas generales, podemos clasificar el aroma del café como rico, completo, afrutado y puro

El cuerpo: se trata de la sensación que el café deja en la boca. Un café con mucho cuerpo es aquel con mayor contenido graso, formado por los aceites orgánicos del mismo

El color: puede ir de muy oscuro a muy claro, dependiendo del grado de tueste

La cremosidad: Es la cantidad de crema que aparece en la superficie del café. La crema está formada de partículas, aceites y una mezcla de gas y aire que le confiere la extracción con presión.

El sabor: el sabor del café puede ser ácido, amargo, astringente, afrutado, a madera, fuerte, penetrante. En función de su origen y del proceso de elaboración. Considerada como una bebida poco ácida, la acidez del café es la primera sensación que se saborea y es muy apreciada por los muy cafeteros. Los mejores cafés del mundo, los arábica, tienen un alto grado de acidez.

Desarrollos recientes

Durante 2002, Saimaza ha llevado a cabo una actualización de su imagen, con un nuevo logotipo, más moderno y actual y un nuevo diseño de sus envases, con una estética que sugiere emotividad y encuentros cafeteros, al tiempo que facilita el reconocimiento de las distintas variedades.



En el segmento del café descafeinado, el de mayor crecimiento dentro del estable mercado del café, Saimaza ha renovado su gama Desca, ofreciendo tres variedades: Natural, Mezcla y Gran Selección. Es interesante destacar que Saimaza es la marca con mayor crecimiento en el mercado de descafeinado, con un 47,2% en el periodo 1999/2001.

En el segmento del café espresso, con un crecimiento del 15% en 2001, Saimaza ha ampliado su gama con el lanzamiento de Saimaza Espresso y Saimaza Espresso Descafeinado, ambos en un envase exclusivo: una lata hermética que conserva todo el aroma, sabor y frescura del café recién molido. Saimaza Espresso ofrece, gracias a una molienda especial, una crema y sabor inconfundibles que hacen que el 83% de los consumidores

manifiesten su intención de compra después de probarlo.

Además para satisfacer a todos los consumidores de café, Saimaza ha ampliado su portafolio al segmento de cafés solubles, en dos variedades soluble natural y descafeinado.

Promoción

Saimaza ha sido siempre una marca muy activa en los medios y sus campañas muy valoradas por el público que, en un 45,9% considera que la marca tiene la mejor publicidad del mercado del café (Fuente: Inner Line, Tracking café tostado envasado, Mayo/Abril 2002).

Durante varios años, Saimaza fue representada por el hombre experto en café dentro del "rudo" mundo de los cafetales. El saco y el sello de garantía

equivalían a la mejor selección de granos y la mejor calidad, características que se resumían en las frases "El café de los muy cafeteros" y "Mi café".

Ultimamente y dentro de la evolución de la comunicación hacia momentos más sociales y de disfrute del café, manteniendo los atributos fundamentales de la marca y los beneficios del producto, Saimaza se ha posicionado como "El Café más deseado del mundo". Una taza de café Saimaza consigue sacar todo lo bueno de las personas, su aroma es envolvente, su calor relajante y su sabor reconfortante.

Valores de Marca

La esencia de Saimaza es la experiencia de la marca en la selección del mejor café del mundo. Y debido a esa exigente selección Saimaza garantiza los mejores encuentros cafeteros. Dentro de la vida ajetreada de hoy todos buscamos el momento para compartir y disfrutar con los que más queremos y apreciamos. Con una taza de café Saimaza, equilibrada de sabor, aroma y cuerpo, se comparten los mejores momentos del día, se saborea la vida.

Lo que Usted no sabía sobre el Café y Saimaza

Existen dudas sobre el origen de la palabra café, aunque se barajan tres hipótesis: la primera es que deriva de la palabra turca Kahveh, que designa la fruta del cafeto. La segunda cuenta que procede de Kaboueh, palabra árabe que significa fuerza. Y la tercera es que el origen de la palabra está relacionado con Kaffa, el nombre de una ciudad etiope.

¿Sabías que el café tiene multitud de beneficios? Es muy digestivo, tiene un efecto tónico y además es diurético

Un proverbio árabe hacia esta descripción: "negro como el diablo, caliente como el infierno, dulce como el amor y puro como un ángel".

