



Brevísima guía para abrir una barra de café

Tenemos el agrado de presentarles a ustedes una brevísima guía para la apertura de una barra de café y se enfoca exclusivamente a los productos y equipos elementales para abrir un negocio de café sencillo, así como a los trámites esenciales para arrancar con la empresa.

Para no hacer más extenso el documento se omite lo que concierne a la fijación de precio, a la búsqueda de local, a los recursos humanos y a los elementos de mercadotecnia que hay que tener en cuenta antes y después de la apertura. En cuanto al tema de preparación de café, se recomienda participar en los cursos que ofrece la Asociación.

Algunas razones para abrir una barra de café

- El interés de los consumidores se está enfocando a productos tipo gourmet como el café.
- Se requiere una inversión menor que otro tipo de empresas dedicadas al servicio de alimentos.
- Gran parte de la población puede consumir café.
- El café se puede tomar a cualquier hora y no existen restricciones en cuanto a su consumo.
- El café es reanimante y estimula a las personas a desarrollar sus capacidades.
- Puede ser atendida personalmente y existen muchas oportunidades de capacitación como las que ofrece la Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad A.C.
- Si todo va bien, el retorno de la inversión va de los 6 meses a un año.

Bebidas de un menú básico tipo.

Bebidas calientes	Bebidas Frías
Espresso sencillo	Café Frappe
Espresso doble	
Americano de espresso	Café Frappe con chocolate
Capuchino italiano	
Latte	Smoothies o granitas de frutas o jarabes
Capuchino o latte con chocolate o con jarabe de sabor	Te helado
Chocolate caliente	
Té	Bebidas tipo soda italiana

Productos principales

Café	Es recomendable el tueste para espresso y que compren únicamente la cantidad que se espera vender. Se debe guardar bien cerrado, en un lugar oscuro, seco y sin riesgo de contaminación.
Agua	El agua a utilizar debe provenir de los filtros que se adecuan a la máquina de espresso. El agua dura afecta el sabor de la bebida y llena de sarro la delicada estructura interior de la máquina. El agua se utiliza en forma de hielo para las bebidas frías y frappeadas. Ya sea que se preparen con hielo ya elaborado o bien, que se compre maquinaria especial para elaborar este tipo de bebidas.
Leche	Se recomienda la leche entera por el equilibrio que se logra entre grasa y proteína, sin embargo es necesario ofrecer alternativas al cliente como leche descremada o Light y leche deslactosada. Se debe mantener en refrigeración para conservarla y para lograr una mejor espuma para los capuchinos, macchiatos y lattes.
Chocolate	Ya sea que se mezcle con leche, con café o con ambos el chocolate es un elemento que combina bien con la mayoría de los productos del menú y es incluso un ingrediente que decora muy bien las bebidas.
Té, té saborizados e infusiones	Es importante incorporar a nuestro menú una alternativa al café para aquellas personas que por diferentes razones no desean consumir café. El té está ganando adeptos por sus cualidades antioxidantes. Sus variantes saborizadas con frutas y las infusiones amplían la oferta en el menú.



Productos de apoyo

Ingredientes decorativos	Se refiere a elementos que le dan cierta vista agradable a la bebida, se refiere a ingredientes tales como: crema batida, canela, nueces troceadas diversas, granillos de chocolate, figurillas de azúcar, azúcar de colores, entre otros.
Pulpas de fruta	Se utilizan para preparar smoothies o granitas de tipo frutal. Solo algunas combinan bien con el café.
Polvos para preparar bebidas frías	Existen bases en polvo que ya tienen todo lo necesario para elaborar una bebida sabrosa y con buena vista, lo único que hay que agregar será un ingrediente que lo disuelva tales como café, agua, leche o hielos. Son muy convenientes pues permiten ahorrar tiempo de preparación y espacio de almacenamiento, además de que son muy sencillos de elaborar.
Jarabes de sabor	Los hay de muchas variedades, tanto para bebidas calientes como frías. Son muy atractivos para las personas que aún no se convencen a tomar el café sin azúcar.
Guarniciones	Si nuestros costos lo permiten, se pueden servir las bebidas con alimentos pequeños que realcen el sabor de la bebida tales como galletas, chocolates, dulces, ralladuras de cítricos, hierbas aromáticas como la menta, etc..

Maquinaria principal y aditamentos

Maquina para espresso	Las hay de muchos diseños y capacidades. Se debe prever la fuente de electricidad a 110 o a 220 V para elegir la máquina. De acuerdo al flujo de gente que se espera se debe seleccionar la capacidad en su caldera y el número de grupos de la máquina. Pregunte a los proveedores por la disponibilidad de refacciones y tiempo de servicio en caso de que tenga algún desperfecto.
Molino dosificador	Es indispensable pues asegura que el café sea molido al momento de prepararlo. Los hay de varios modelos y precios y algunos están incluidos en la compra de la máquina de espresso.
Licuada de uso rudo	Permiten triturar el hielo sin que las aspas pierdan su filo, le dan a la bebida final una textura más uniforme y permiten preparar bebidas diferentes conforme la demanda de los clientes.
Refrigerador para leche	Se requiere si no un refrigerador, un recipiente con hielos para mantener la leche fría y evitar así que se desarrollen bacterias. Como se mencionó antes la temperatura de la leche es un factor que influye en la textura final de la bebida.
Compactador, dispensador de crema batida, brochas y trapos de limpieza, jarra para espumar, vasos medidores de espresso.	<p>El compactador nos permite aplicar las técnicas adecuadas de preparación de café, al comprarlos se debe conocer el diámetro del portafiltro de la máquina. Los ideales son de acero y con una superficie ligeramente convexa.</p> <p>El dispensador de crema batida tiene incluida boquillas intercambiables para dar una buena presentación a la bebida, además permiten trabajar con limpieza.</p> <p>La jarra para espumar debe ser de acero inoxidable, con las paredes ligeramente inclinadas y con un pico para servir.</p> <p>La limpieza del área de trabajo es una prioridad por lo que se debe de contar con una brocha para retirar café molido seco y con trapos para distintos usos: limpiar lanceta de vapor, secar y limpiar portafiltro, limpiar escurrimientos en tazas y para limpieza general.</p> <p>Al ser transparente, el vaso medidor de espresso nos indicará si se están aplicando todas las técnicas de manera adecuada pues permite ver el color y espesor de la crema con mayor claridad.</p>



Maquinaria de apoyo y otros accesorios

Maquina para fuente de sodas	Permite tener grandes cantidades de líquidos fríos. Son ideales cuando el flujo de clientes es tan continuo que no nos permite preparar bebidas una por una. Tiene la desventaja de que solo se puede preparar uno o dos tipos y si sobra líquido preparado puede contaminarse antes de que se pueda vender.
Máquina para granita	Por su sistema de refrigeración y su movimiento permite la cristalización de las preparaciones tipo frappe en grandes cantidades. Al igual que la anterior sirve para atender un gran número de clientes a la vez. Tiene las mismas desventajas pero además, si la bebida pasa mucho tiempo en la máquina comienza a crear una espuma insípida llamada rebosamiento.
Cafetera para americano	Nos permite tener una reserva de café ya preparado en el caso de que tengan termos. La preparación en esta máquina es más adecuada que si se hace un americano de espresso pero no se debe permitir que el café dure más de una hora sin ser consumido.
Cuchara para espuma, dispositivos para espumar leche, termómetros	

Elementos de servicio principales

Vasos desechables o de vidrio o juegos de tazas de porcelana con plato 3, 10 y 12 onzas aprox.	Los vasos o tazas de tres onzas se utilizan para servir los espressos sencillos, dobles, cortados o macchiatos. Los de 10oz y 12oz se utilizan para las demás bebidas. Si se preparan de 12 oz, se deberá poner una carga doble de café. Se recomienda la porcelana por su capacidad de guardar la temperatura por más tiempo y así preservar las características de la bebida.
Vasos de cristal para agua	Se sirve un vaso de agua como cortesía al cliente. El agua limpia la boca de otros sabores que interfieren con los del café, además de refrescar.
Popotes desechables, servilletas, tapas desechables, cucharas o agitadores desechables, portavasos desechables, charolas de servicio	

Trámites básicos

Estos trámites pueden variar según el lugar donde se establezca la barra de café. Se puede encontrar mayor información en la página de Primer Contacto de la Secretaría de Economía www.contactopyme.gob.mx o en la página de Nacional Financiera www.nafin.com.

- **Constitución de Sociedades y aviso de uso del permiso de constitución de sociedades.**

Se realizan ante la Secretaría de Relaciones Exteriores para obtener autorización del nombre de la sociedad y de la razón social. Su vigencia es indefinida.

- **Registro Público de la Propiedad y el Comercio.**

Es un trámite que se realiza a nivel local en el que se registra en acta constitutiva en el Registro Público de la Propiedad y el Comercio. Su costo es variable y su vigencia indefinida.

- **Inscripción en el Registro Federal de Causantes/Cédula Fiscal.**

Se inscribe la empresa ante las dependencias locales de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (Administración Fiscal de Recaudación, Módulos de Atención Fiscal y Buzón Fiscal) para efectuar el cumplimiento de sus obligaciones fiscales. Su vigencia es indefinida.



➤ **Certificación de zonificación para uso específico.**

Sirve para hacer constar que el inmueble puede hacer uso de suelo específico conforme a los programas de desarrollo urbano. Se realiza en la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda y en las ventanillas de las delegaciones. La vigencia del derecho de uso de suelo es hasta por dos años.

➤ **Dictamen de estudio de impacto urbano.**

Es un trámite para los establecimientos con más de 5mil m² de construcción y se tramita en la Dirección General de Desarrollo Urbano y Regulación Territorial. Su vigencia es de hasta 2 años.

➤ **Licencia de Uso de Suelo.**

Es un trámite local que autoriza el uso que se quiere dar a un predio. Se hace igualmente en la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda. Su vigencia es de dos años.

➤ **Visto Bueno de Seguridad y Operación.**

Es un trámite estatal que hace constar que el negocio reúne las condiciones de seguridad para su operación y funcionamiento en cuanto a su edificación e instalaciones. Su vigencia es de tres años.

➤ **Aviso de Funcionamiento ante el Instituto de Servicios de Salud Pública para el D.F.**

Autoriza la operación y funcionamiento de los establecimientos que demuestren menor riesgo para sus trabajadores y todas las personas que acuden allí. El trámite se hace en la Dirección General de Salud Pública o en la Dirección de Regulación Sanitaria. Su vigencia es indefinida y se realizan inspecciones periódicas por parte de dicha entidad.

➤ **Licencia de Funcionamiento.**

Se expide en las ventanillas únicas delegacionales para que los empresarios desarrollen en locales mercantiles alguno de los giros cuyo funcionamiento así lo requiera. Se revalidan cada 3 años.

➤ **Dictamen técnico para la colocación de anuncios y Licencia de anuncio.**

Se solicita primero para colocar anuncios permanentes o temporales y después se obtiene un dictamen técnico. Se solicita en la Dirección de Equipamiento y Mobiliario Urbano y Vivienda; posteriormente se tiene que promover una solicitud de licencia en la delegación correspondiente.

➤ **Registro Empresarial ante el IMSS e Infonavit.**

El trámite es obligatorio y tanto el patrón como los empleados se deben registrar de acuerdo con la Ley del Seguro Social. El trámite se hace en el Instituto Mexicano del Seguro Social y automáticamente se registra ante Infonavit y ante el Sistema de Ahorro para el Retiro (SAR). La vigencia es indefinida.

➤ **Constitución de la comisión mixta de capacitación y adiestramiento y acta de integración de la Comisión de Seguridad e Higiene en los centros de trabajo.**

Se realizan en la Dirección General de Capacitación y Productividad de la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Una vez terminados los trámites se tramita una aprobación de los planes y



programas de capacitación y adiestramiento. Su vigencia no será mayor a 4 años de conformidad con el programa presentado.

➤ **Registro de Fuentes fijas y descarga de aguas residuales.**

El trámite se realiza en la Dirección General de Gestión Ambiental del Distrito Federal, en la Dirección de Regulación y Gestión Ambiental de Aguas, Suelos y Residuos. Con este trámite se autoriza la descarga de aguas residuales al sistema de alcantarillado urbano.

➤ **Programa Interno de Protección Civil.**

Se tramita en la Dirección General de Protección Civil de la Secretaría de Desarrollo Urbano y Vivienda. En este trámite se definen las acciones destinadas a la salvaguarda de la integridad física de los empleados y de las personas que visitan el establecimiento.

➤ **Inscripción al Padrón de Impuestos sobre nóminas.**

La empresa se integra al padrón de contribuyentes del D.F. y el trámite se gestiona ante la Dirección de Registro de la Subtesorería de Administración Tributaria.

➤ **Alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano.**

Se realiza en la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. Su vigencia es anual y tiene un costo variable.

➤ **Aviso de Manifestación Estadística.**

Se tramita ante el INEGI y consiste en darles información relacionada con la actividad del negocio para fines estadísticos y no fiscales. Su vigencia es de un año.

Para conocer más visita los portales de nuestros Asociados Corporativos:



www.lapavoni.com.mx



www.cafeetrusca.com.mx



www.competenciamexicanadebaristas.com.mx



www.cafeterasnacional.com.mx



www.expo-cafe.com