

- *Servir café de alta calidad y tener una persona experta preparando el café (Barista)*
- *Educación en el tema de calidad y consumo del café*
- *Si desea entrar en el negocio del café y el mundo gourmet asista a Expo Café & Gourmet Guadalajara 2012*

Ana Rosa Corral, Gerente de Expo Café & Gourmet Guadalajara 2012 dio a conocer algunas de las claves para lograr que una cafetería o una barra de café sea exitosa, "la clave del éxito -comentó la directiva- es siempre preparar y servir café de alta calidad."

Un buen café logra cautivar a la clientela y hacer del lugar un espacio único; el consumidor de café siempre vuelve al sitio donde ha disfrutado de una deliciosa taza.

Según Corral, es indispensable contar con buenos equipos, café de buena calidad y sobretodo contar con una persona experta detrás de la barra de café que conquiste los paladares de los clientes, paladares que en México con el paso de los años se han venido refinando cada vez más.

Para la Gerente de Expo Café & Gourmet Guadalajara, un aspecto primordial en el negocio del café es la educación y capacitación en el los temas de la calidad y del consumo del café. Los emprendedores que deseen incursionar en este mercado deben conocer el producto que venden y especializarse, tener un plan y así poder sacar el mejor provecho a un negocio que requiere una baja inversión y genera muchas satisfacciones.

Ana Rosa Corral añadió que todo aquel que esté pensando entrar en el negocio del café, de los restaurantes, panaderías, hoteles y cualquier negocio relacionado a la industria de retail y hospitalidad debería asistir a la Segunda Edición de Expo Café & Gourmet Guadalajara, del 23 al 25 de febrero de 2012 en las instalaciones de Expo Guadalajara. Igualmente invitó a los que les encanta el café a que visiten la exposición, lugar para degustar, beber y comprar cafés provenientes de toda la República Mexicana.

Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara

Es una exposición que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Estarán participando productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas.

Para mayor información visite la página: www.cafeygourmet.com