



UNIÓN EUROPEA



SIECA
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN
ECONÓMICA CENTROAMERICANA



CBI
Ministerio de Asuntos Exteriores

¿Le interesa exportar al mercado europeo?

**iEntonces el programa de entrenamiento para
exportación de CBI, es su oportunidad!**

Jeroen Kruft,
Amigos International
Experto externo, CBI

San José
7 de agosto de 2018





Agenda

- 1 Qué es el CBI?
- 2 CBI en América Central
- 3 Cómo exportar al mercado europeo?
- 4 Tendencias & oportunidades
- 5 Programa CBI: cómo aplicar?



Qué es el CBI?

- Centro para la Promoción de Importaciones de Países en Desarrollo
- Agencia del Gobierno de Holanda
- Hace 45 años: el experto en fomento y promoción de exportaciones de países en vías de desarrollo





La misión del CBI

Conectamos a las PyMEs de los países en desarrollo con el mercado europeo y, de esta manera, contribuimos al crecimiento económico sostenible e inclusivo.



Competencias centrales del CBI

Coaching para la exportación

Entrena-miento

Inteligencia del mercado europeo

Entrada al mercado europeo

Fortale-cimiento institucional

- Planificación de marketing de exportación
- Preparación del mercado
- Responsabilidad Social Empresarial
- Certificaciones

- Misiones de Orientación a la Exportación a la UE
- Investigación del mercado
- Participación efectiva en las ferias comerciales
- Promoción del sitio web/E-commerce

- 14 sectores
- Tendencias & Desarrollo del mercado
- Análisis de cadena de valor de exportaciones
- Conocimiento de importación & políticas/legislaciones

- Facilitación de ferias comerciales
- Misiones de compradores
- Establecimiento de contactos
- “Roadshows”

- OAE / Desarrollo de servicios
- Estrategias sectoriales de exportación
- Imagen & Promoción de Sector / País / Región
- Entorno regulatorio

CBI en América Central

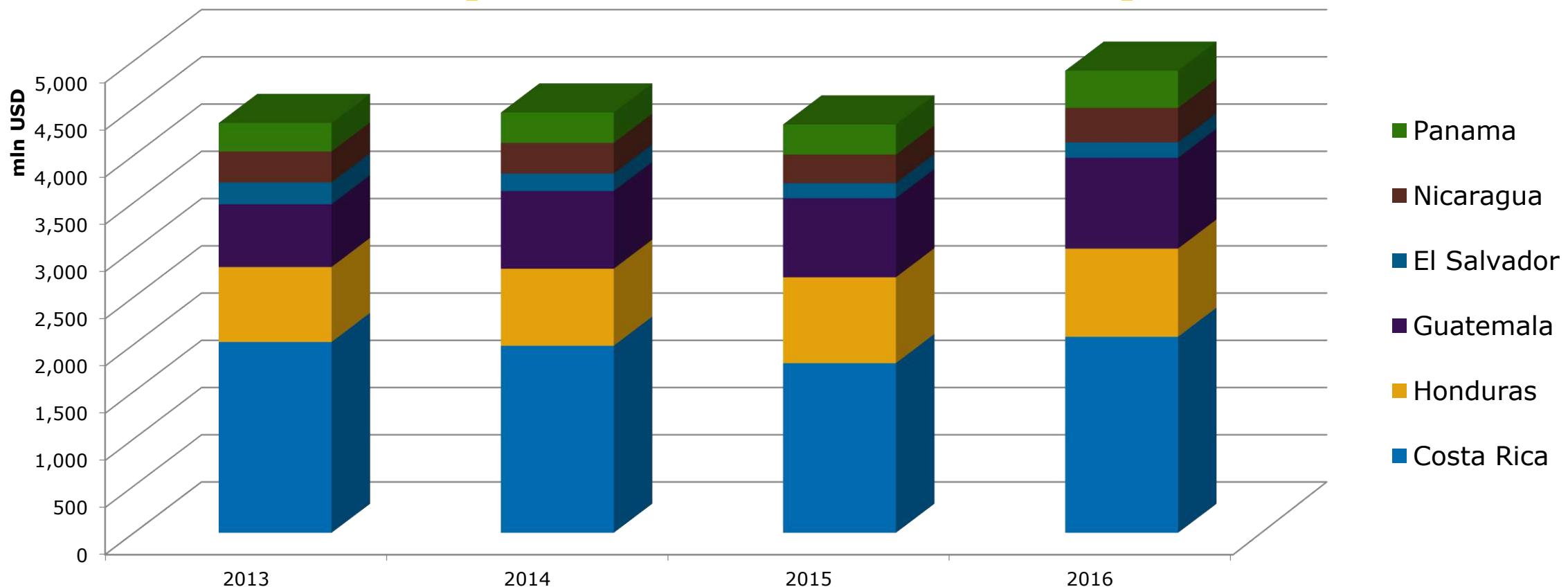


- Más de 20 años de experiencia en la región
- Programa 'Agro-Food Central America 2012-2017'
- Inicio del nuevo programa 'Connecting Central America'





Exportaciones de América Central a la UE (\$ mln, 2013 - 2016)





Retos 'Connecting Central America'

- ✓ Integración económica regional
- ✓ Maximizar los beneficios del Acuerdo de Asociación UE-CA
- ✓ Sobre todo para PYMEs
- ✓ Diversificación de las exportaciones
- ✓ Crear valor añadido



Objetivo general del proyecto

Fortalecer las **capacidades competitivas de exportación** y el desempeño de la **Responsabilidad Social Empresarial** (RSE) de las **Pequeñas y Medianas Empresas** (PyMEs) de América Central, a fin de aprovechar el Acuerdo de Asociación UE/CA

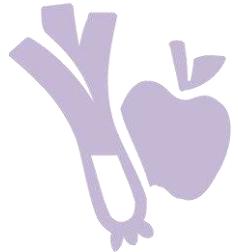


Algunos de nuestros objetivos

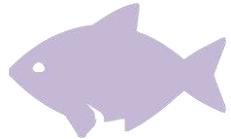
- ✓ PyMEs por apoyar: **60**
- ✓ Exportaciones adicionales: **€ 90 mln**
- ✓ Crecimiento del empleo: **10%**
- ✓ Países centroamericanos: **6**



Sectores



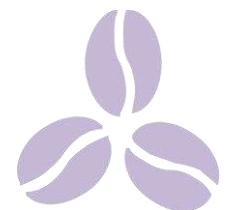
Frutas & verduras frescas



Pescado & mariscos



Cacao & derivados



Cafés especiales



Socios en Costa Rica / Centroamérica



SIECA
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN
ECONÓMICA CENTROAMERICANA



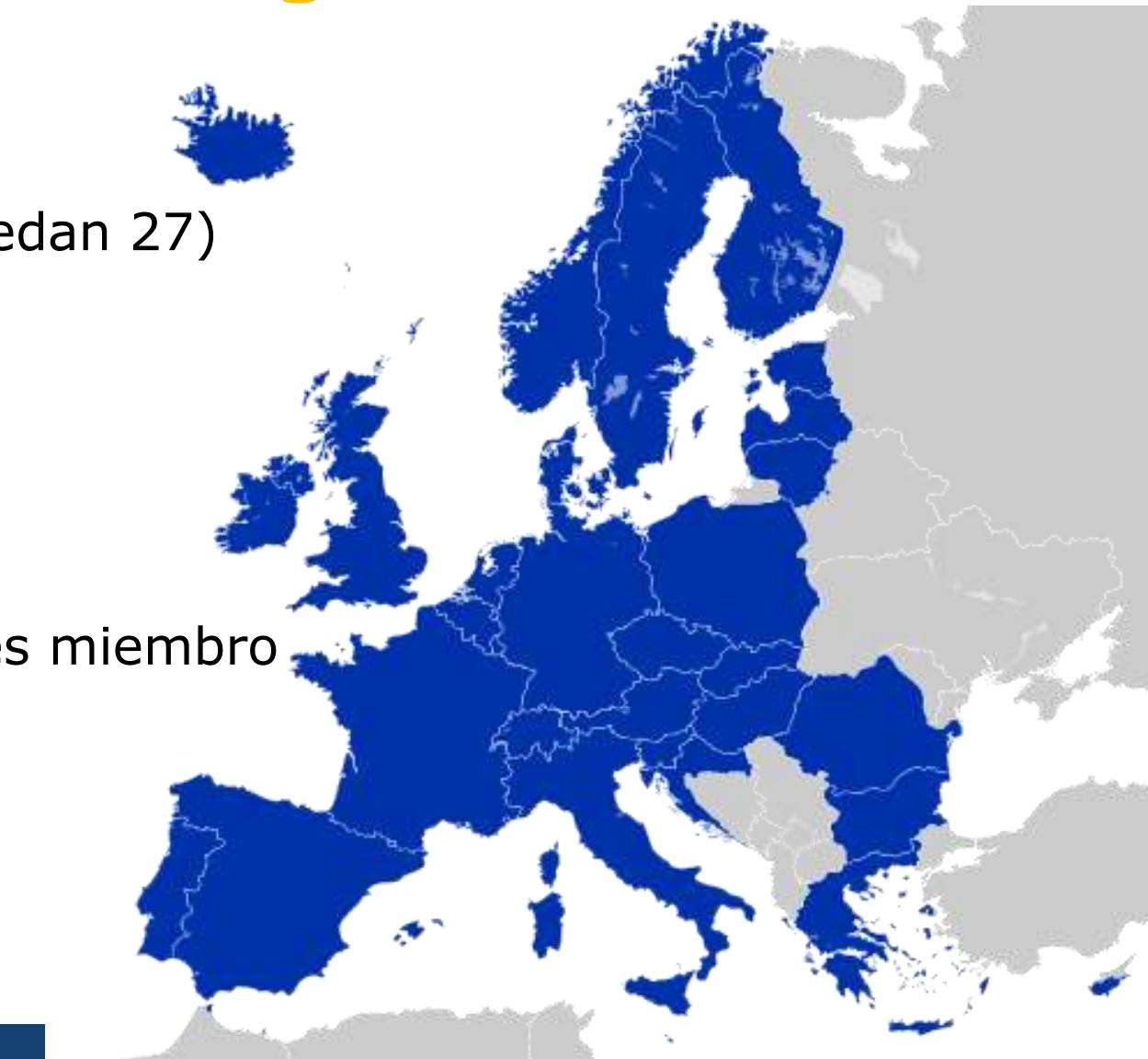
Cómo exportar al mercado europeo?





Unión Europea – datos generales

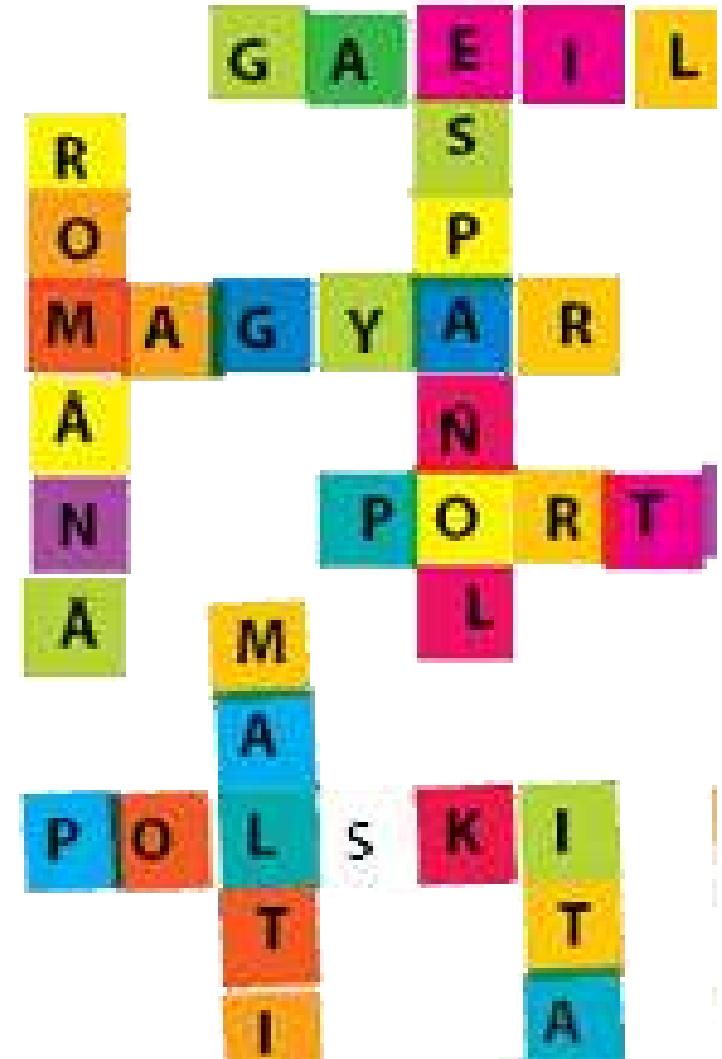
- 28 países miembro (con el Brexit quedan 27)
- 512 millón consumidores (2017)
- Euro (€) moneda oficial para 19 países miembro
- 24 lenguas oficiales





Unión Europea – datos generales

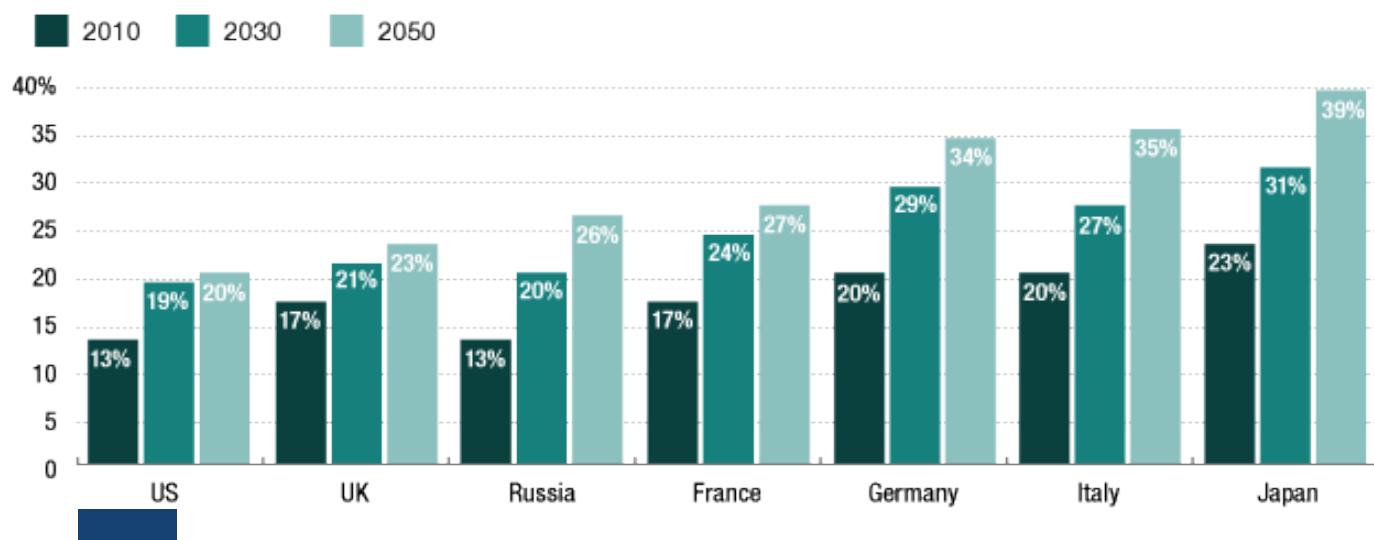
- El bloque comercial más grande en el mundo: US\$ 20 trillón en 2017 y un crecimiento de aproximadamente 2% por año
- Euro (€) segunda moneda comercial después del US Dólar (\$)
- Niveles de vida, hábitos de consumo y culturas muy diferentes entre y dentro de los países de la UE
- Ingresos por cápita desde \$28,000 hasta \$109,000
- Canales de distribución y de venta muy diferentes





Unión Europea – datos generales

- Mercado único con reglas armonizadas
- Libre circulación de mercancías
- Envejecimiento de la población ($2030 \pm 35\% > 65$ años de edad)
- Crecimiento de hogares de sólo 1 y 2 personas: singles, divorciados y 'DINK-ies' (2 sueldos – sin hijos)
- Crecimiento de población no-Europea



Tendencias & oportunidades en el mercado Europeo para cacao

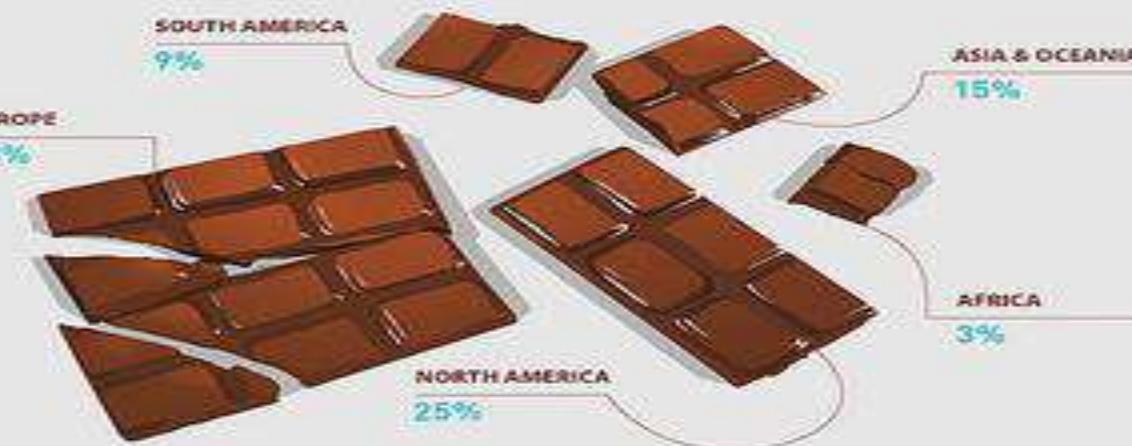


Cacao en la UE



CBI
Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

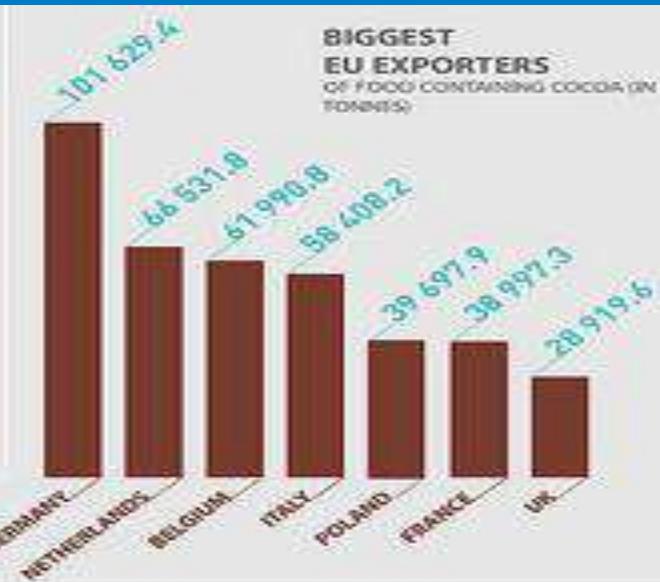
CONSUMPTION OF COCOA BEANS



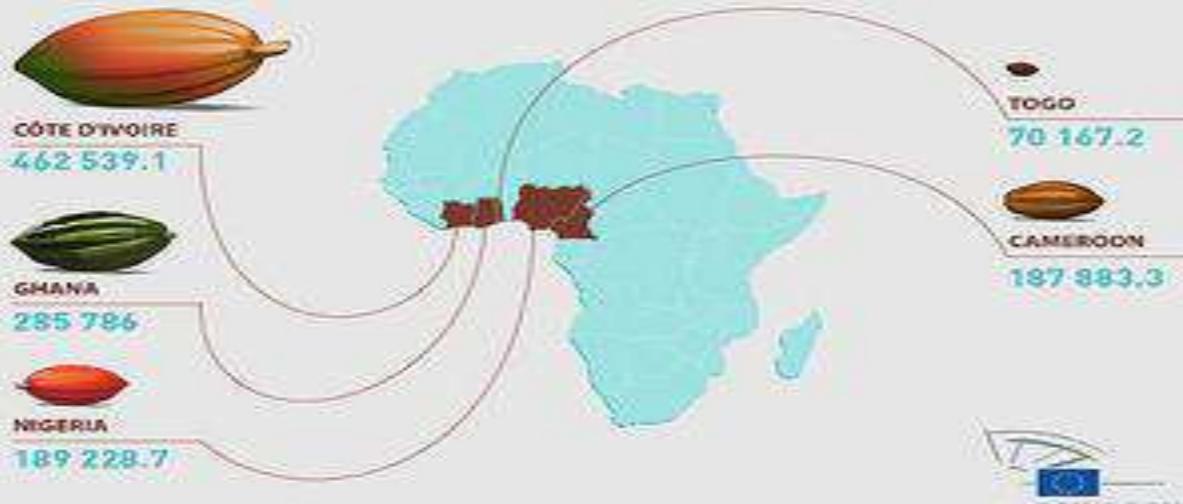
Archaeological evidence in Costa Rica indicates that cocoa was drunk by Mayan civilization in 400 BC.

14 MILLION

Total worldwide employment in primary cocoa production is estimated at 14 million workers.



TOP 5 EXPORTERS OF COCOA BEANS TO EU IN TONNES



BIGGEST EU IMPORTERS OF COCOA BEANS (IN MILLIONS €)

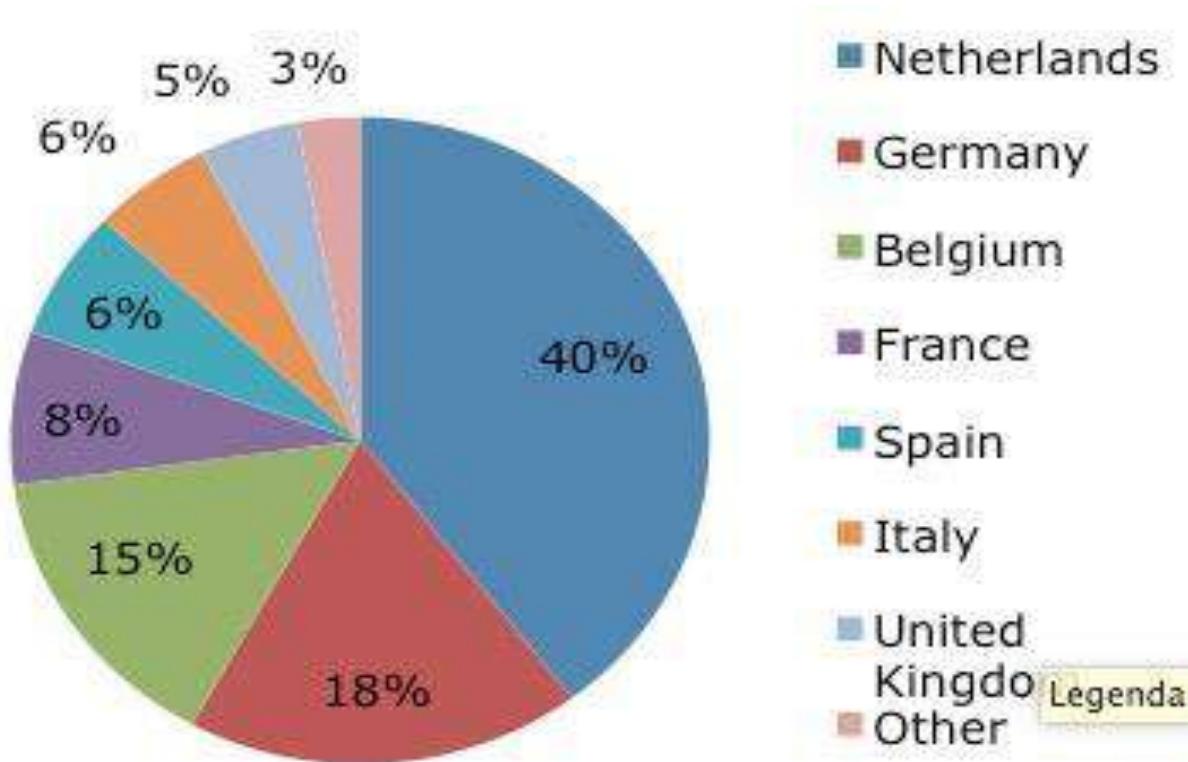




CBI

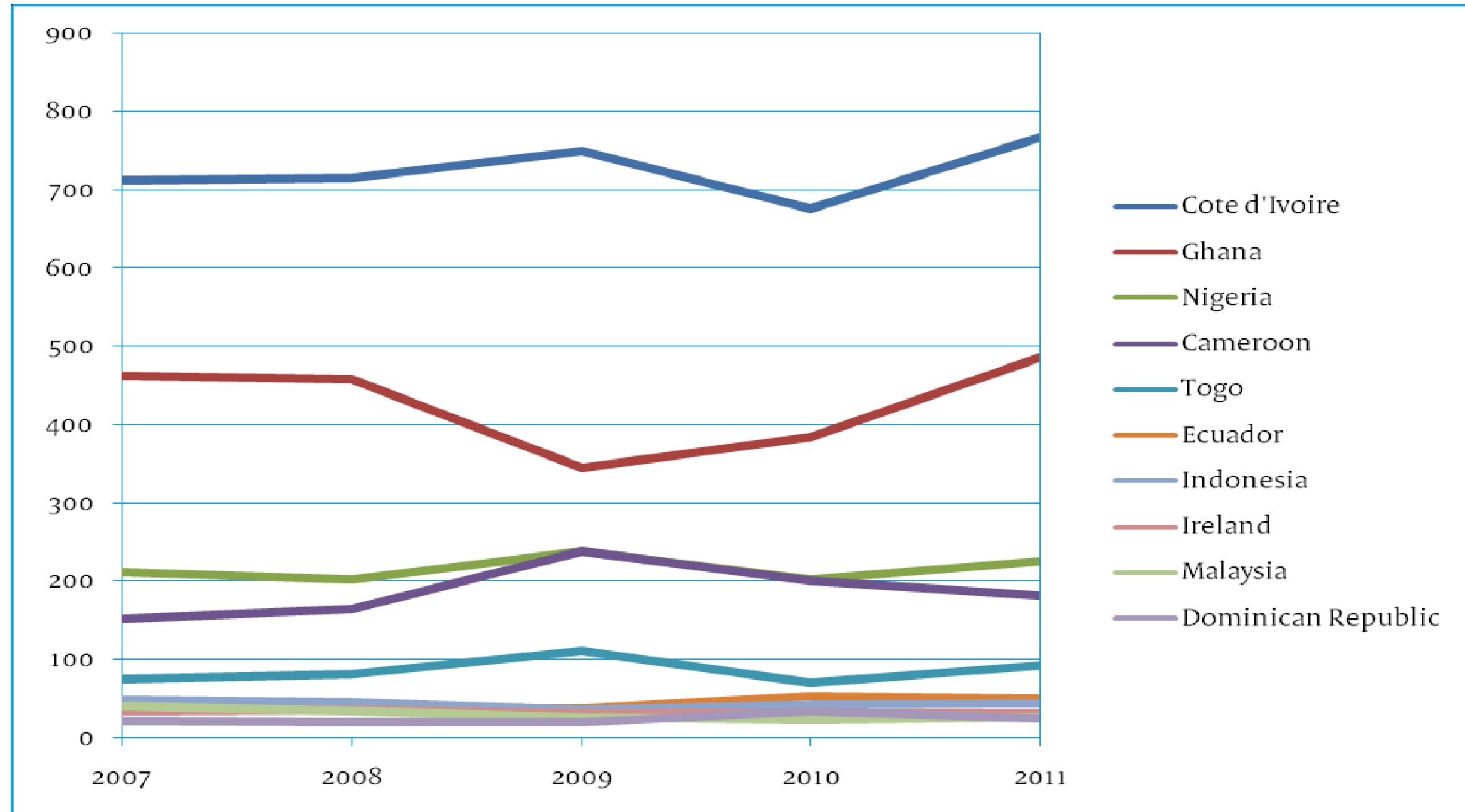
Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Importación de cacao en Europa



- Total European imports of cocoa beans in 2016: 2.0 million tonnes (€ 6.1 billion)
- Growing in both volume (at an annual rate of 5% since 2012) and value (12%).
- Most cocoa beans in Europe are supplied by West Africa (mostly bulk cocoa of *Forastero* variety).
- Main origins: Ivory Coast (35% of market share in 2016) and Ghana (17%), others are Liberia and Guinea.

Figure 5: Most important export countries of cocoa to Europe



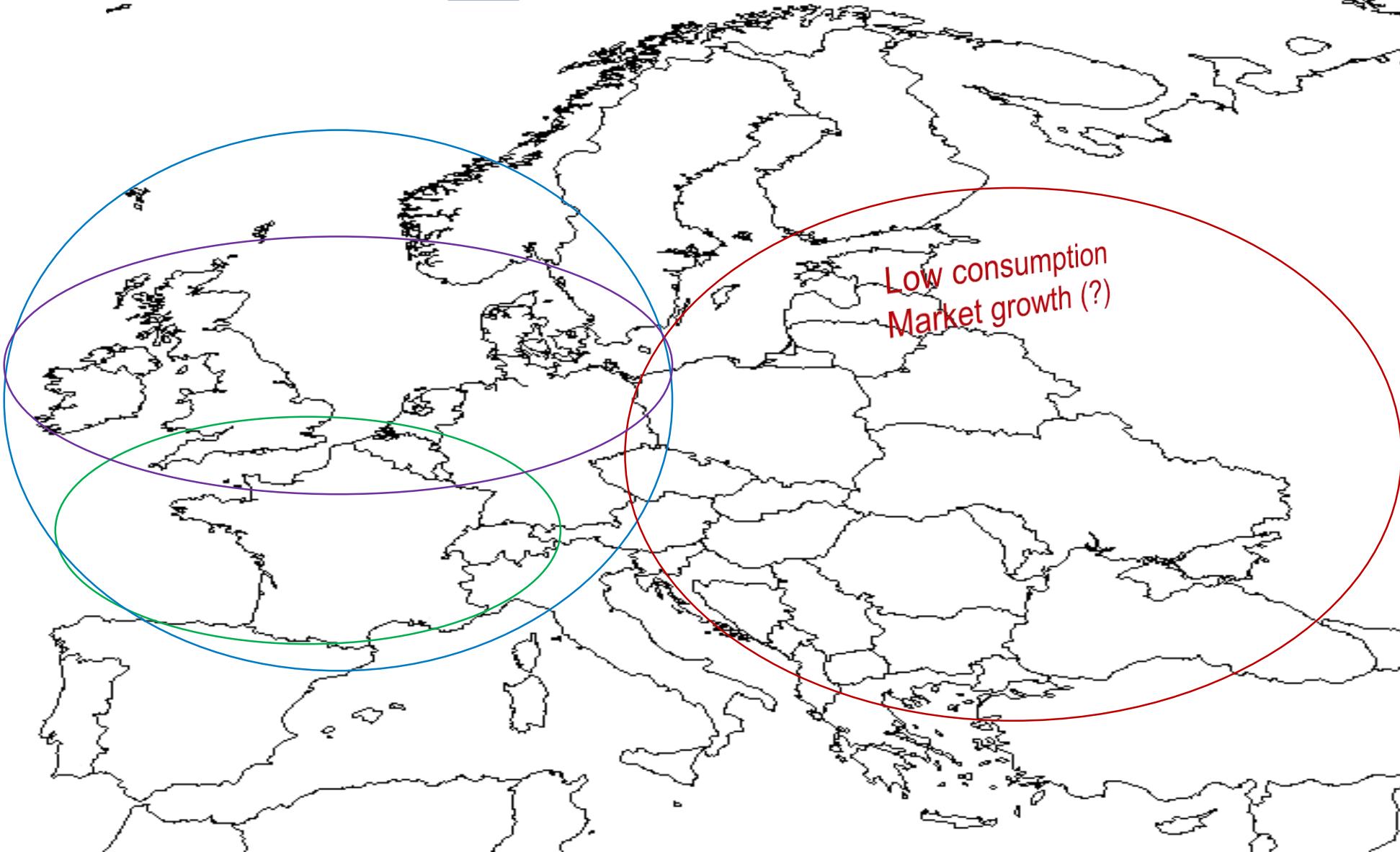


Perfiles de mercado

Highly consolidated
Strong position of
multinationals & private label
West African cocoa

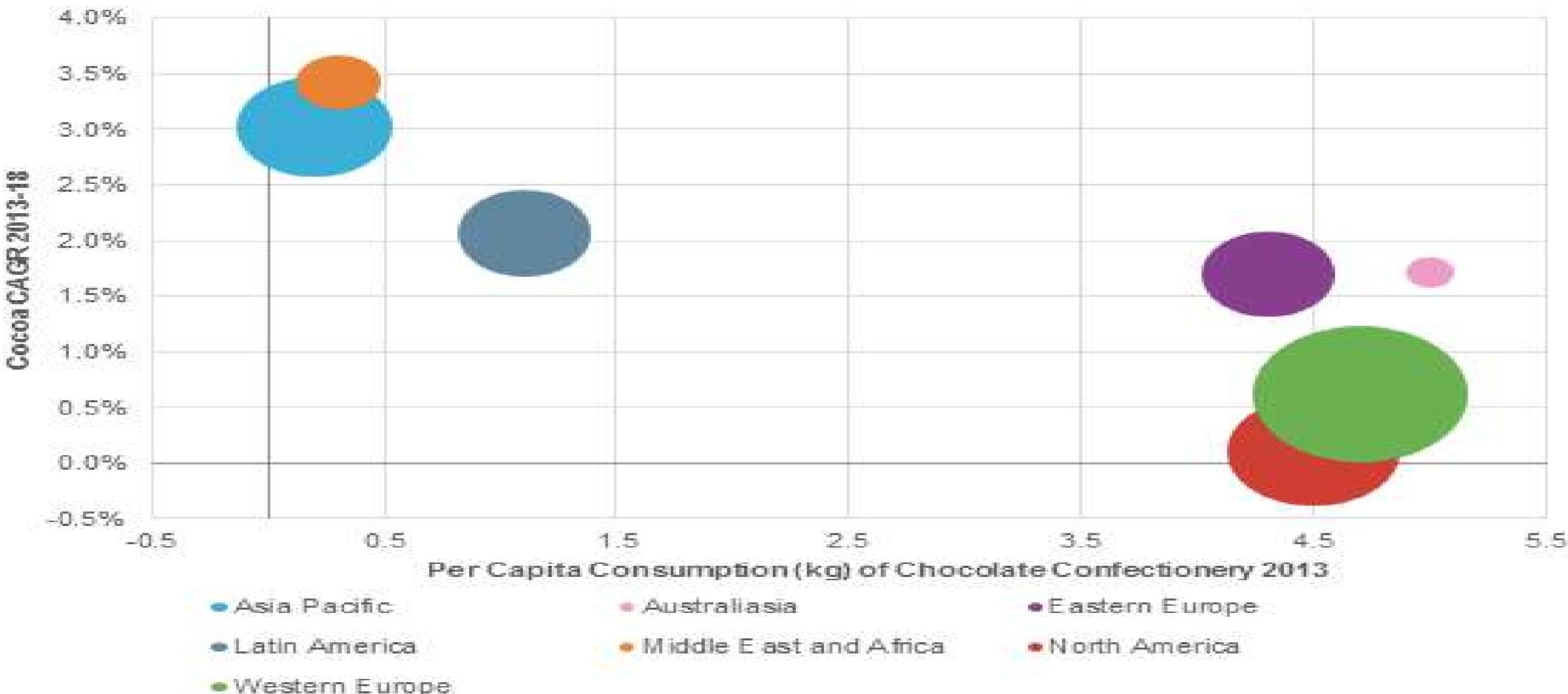
Saturated markets
Sustainability

Quality oriented
Wider origins





Consumption and growth of world-wide chocolate confectionery





Entorno centroamericano /Mercados de exportación





Cacao

- ✓ Importaciones europeas: 12% crecimiento per annum (valor)
- ✓ Demanda aumentando: cacao fino, calidad y origines ('evaluación sensorial')
- ✓ Single origins & story-telling (también por los grandes marcas y supermercados)



Cacao

- ✓ Trazabilidad
- ✓ Certificación = requisito
- ✓ Micro-lots
- ✓ Comercio directo / importador como 'proveedor de servicios' por chocolatiers
- ✓ Nuevas restricciones por cadmium



Producción de cacao en Centroamérica (según FAOSTAT)

Country	Production 2016 (MT)
Guatemala	11,567*
Nicaragua	5,185
Honduras	802
Costa Rica	650
Panama	532
El Salvador	341



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Producción Centroamérica (según AMACACAO)

Country	Production cocoa beans 2017 (MT)
Nicaragua	4,500- 5,500
Honduras	900-1,200
Guatemala	900-1,100
Costa Rica	650-700
Panama	200-300
El Salvador	25-35



Exportaciones de cacao CA según destino (ITC)

Country	Exports of cacao beans, 2016 (volume / value)		Growth/decline since 2014, annual (value)	Main export markets
Nicaragua	3,904 tonnes	USD 6.2 million	-29%	Germany (55%), El Salvador (17%), Guatemala (12%)
Panama	502 tonnes	USD 2.0 million	+21%	Germany (56%), Belgium (36%), South Africa (8%)
Honduras	577 tonnes	USD 1.4 million	+30%	Switzerland (47%), El Salvador (18%), USA (17%)
Costa Rica	410 tonnes	USD 1.3 million	+20%	Netherlands (36%), Honduras (33%), Panama (17%)
Guatemala	73 tonnes	USD 325,000	+120%	USA (62%), Netherlands (21%), France (11%)
El Salvador	9 tonnes	USD 38,000	+13%	USA (45%), Honduras (37%), Italy (16%)



Exportación de cacao centroamericano a Europa

Country	European imports from Central America 2016 (volume / value)		Growth or decline since 2012, annual (volume / value)		Share of total exports destined to Europe and main European markets
Nicaragua	1,100 tonnes	€ 4.0 million	-1%	8%	67% (Germany)
Panama	500 tonnes	€ 1.7 million	2%	14%	90% (Germany, Belgium)
Costa Rica	98 tonnes	€ 360,000	-17%	-13%	42% (Netherlands, Germany)
Honduras*	66 tonnes	€ 307,000	239%	284%	58% (Switzerland, Netherlands, Sweden)
Guatemala*	34 tonnes	€ 165,000	329%	292%	32% (Netherlands)
El Salvador	0.4 tonnes	€ 7,300	n/a	n/a	15% (Italy)



Competidores en Europa (de cacaos similares)

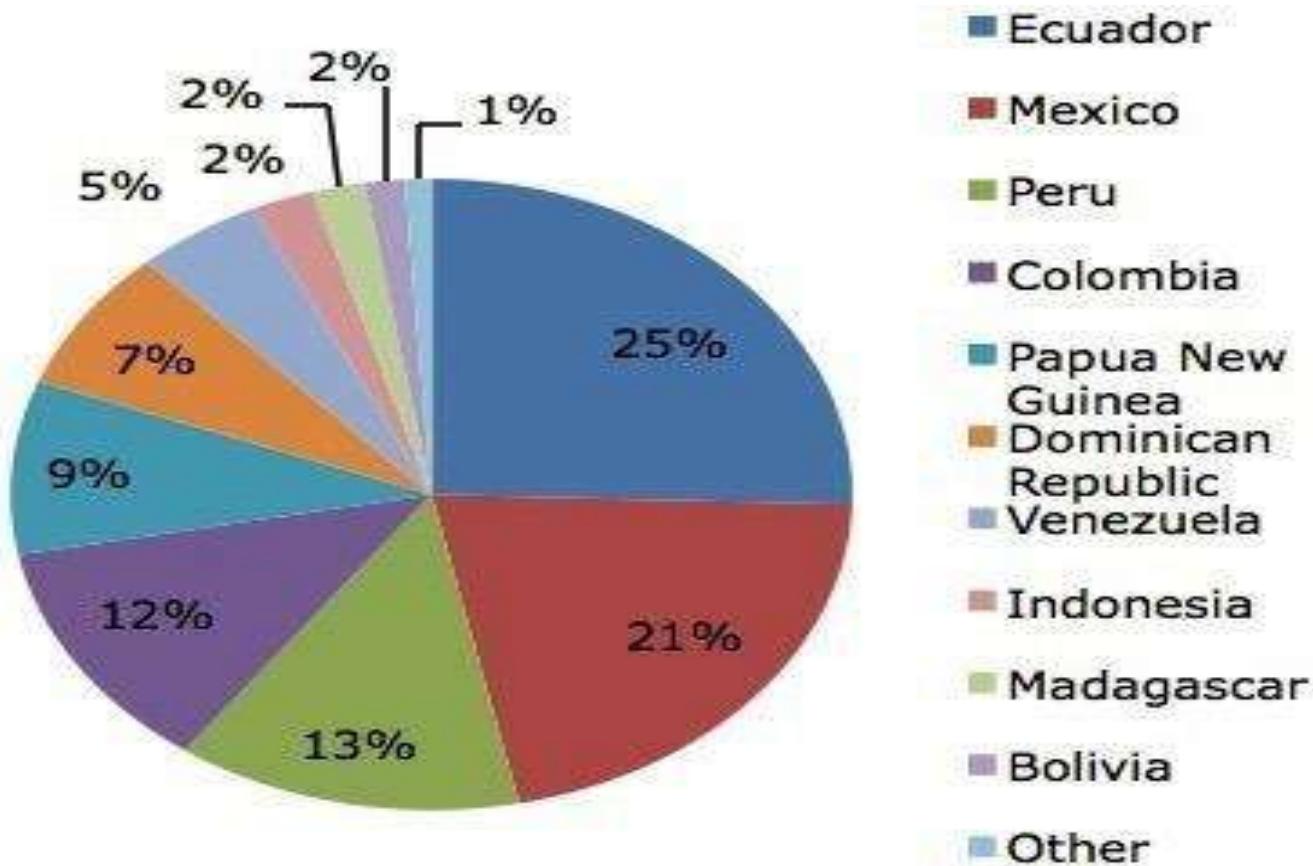
Supplier	European imports 2016 (volume / value)		Share of total European imports, 2016 (value)	Growth / decline since 2012 (volume / value)	
Ecuador	70,457 tonnes	€ 204 million	3%	+7%	+12%
Peru	52,267 tonnes	€ 156 million	3%	+27%	+37%
Dominican Republic	43,507 tonnes	€ 135 million	2%	+13%	+20%
Madagascar	9,184 tonnes	€ 28 million	0.5%	+18%	+25%
Papua New Guinea	6,014 tonnes	€ 21 million	0.3%	-5%	-1%
Colombia	6,965 tonnes	€ 20 million	0.3%	+54%	+63%



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Import Europe: Origins of Fine Flavour Cacao (2013)





Conclusión: hay oportunidad para cacao C.A. en Europa?

- La contribución de Centroamerica de cacao es pequeña: de los 2.1 millones TM de cacao importado en Europa (EUR 6 mil millones) C.A. proveó aprox 1,800 TM (€ 6.5 millón) = menos del 1% del total del cacao sumistrado a Europa (datos de 2016).
- Sin embargo, casi TODO el cacao de C.A. cae dentro del segmento de cacao especial / fino de aroma, que representa un 10% del sector, asociado principalmente con variedades de *Trinitario* y *Criollo*.
- Europa representa 45% del mercado para los chocolates negros, un mercado creciente a 8-9% globalmente.

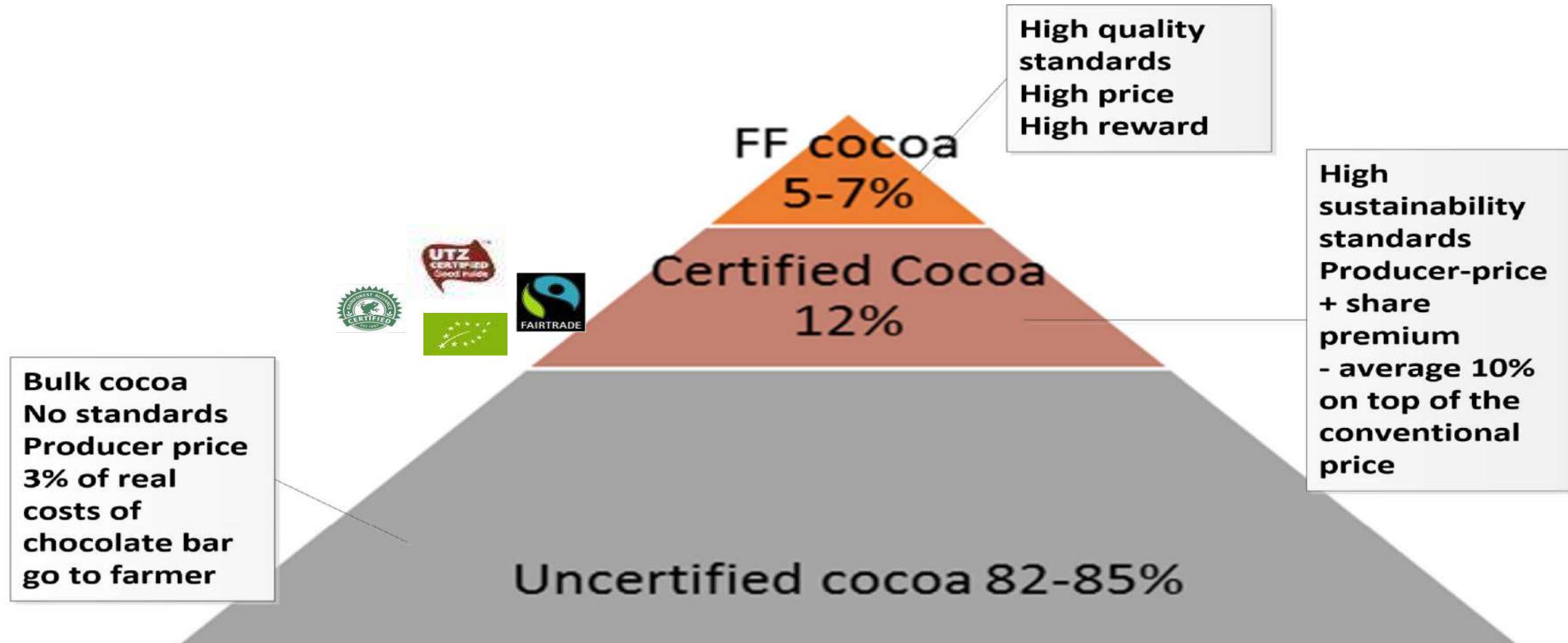




CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

General cacao categories





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Exportaciones de licor C.A.

Country	Exports 2016 (volume / value)	Growth/decline, annual, since 2014 (value)	Main export markets
Cacao paste			
Panama	92 tonnes	USD 312,000	+277% <i>Poland (87%), Argentina (13%)</i>
El Salvador	35 tonnes	USD 71,000	+42% <i>USA (100%)</i>
Costa Rica	2 tonnes	USD 8,000	-88% <i>Honduras (88%), Guatemala (12%)</i>
Honduras	5 tonnes	USD 1,000	n/a <i>El Salvador (100%)</i>



Exportación de licor de C.A. a Europa

	European imports from Central America 2016 (volume / value)		Share of total exports destined to Europe and main European markets
Honduras	70 tonnes	€ 421,801	n/a (Belgium)*
Panama	60 tonnes	€ 189,001	87% (Poland)
Guatemala	n/a	€ 210	n/a

For *cocoa paste*: 51% of European imports in 2016 were sourced directly from cocoa-producing countries.

The largest suppliers were: Ivory Coast: 30%; Ghana: 13%; Indonesia: 3.7%.



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Exportaciones CA manteca y polvo

Country	Exports 2016 (volume / value)		Growth/decline, annual, since 2014 (value)	Main export markets
Cocoa butter				
Panama	75 tonnes	USD 1.3 million	+18%	Poland (79%), Netherlands (15%), Argentina (6%)
Costa Rica	41 tonnes	USD 254,000	-12%	USA (98%), Guatemala (2%)
Honduras	3 tonnes	USD 17,000	-68%	Costa Rica (100%)
Cocoa powder				
Costa Rica	44 tonnes	USD 286,000		Australia (87%), Nicaragua (6%), Panama (2%)
Guatemala	61 tonnes	USD 163,000	-20%	Honduras (36%), Netherlands (31%), Costa Rica (21%), El Salvador (10%)
Panama	78 tonnes	USD 131,000	+12%	Poland (59%), Uruguay (34%), Dominican Republic (7%)
Honduras	19 tonnes	USD 55,000	-15%	El Salvador (74%), Costa Rica (26%)
El Salvador	10 tonnes	USD 34,000	-3%	Guatemala (62%), Nicaragua (32%), Honduras (6%)



Exportación de manteca de C.A. a Europa

Country	European imports from Central America 2016 (volume / value)	Share of total exports destined to Europe and main European markets
Honduras	216 tonnes € 1.4 million	n/a (UK, Netherlands)
Panama	40 tonnes € 177,309	94% (Netherlands, Poland*)

For *cocoa butter*: 32% of European imports in 2016 were sourced directly from cocoa-producing countries.

The largest suppliers were: Ghana: 3.5%; Indonesia: 3.2%



Exportación de polvo de C.A. a Europa

Country	European imports from Central America 2016 (volume / value)	Share of total exports destined to Europe and main European markets
Guatemala	19 tonnes	€ 49,364
Panama	25 tonnes	€ 38,085
Honduras	n/a	€ 245
Nicaragua	n/a	€ 220

For *cocoa powder*: 13% of European imports in 2016 were sourced directly from cocoa-producing countries.

The largest suppliers were: Ivory Coast: 5.4%; Ghana: 4.6%; Indonesia: 0.8%.



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Exportaciones chocolate CA

Country	Exports 2016 (volume / value)		Growth/decline, annual, since 2014 (value)	Main export markets
Chocolate, including industrial chocolate				
Panama	2,252 tonnes	USD 20 million	-2%	USA (43%), Colombia (12%), Panama* (12%), Cuba (10%), Dominican Republic (8%)
Guatemala	5,682 tonnes	USD 11 million	+10%	El Salvador (28%), Honduras (25%), Dominican Republic (15%)
Costa Rica	3,157 tonnes	USD 10 million	+10%	Nicaragua (19%), Mexico (17%), Guatemala (11%)
El Salvador	2,680 tonnes	USD 5 million	+3%	Honduras (26%), Guatemala (24%), USA (22%)
Honduras	37 tonnes	USD 199,000	+531%	Costa Rica (79%), USA (19%), Spain (25)
Nicaragua**	2 tonnes	USD 24,000	-55%	Germany (50%), USA (33%), Guatemala (12%)



Panamá - chocolate

Explicando la alta exportación de chocolates desde Panamá: dicho país importó USD 53 millones (8,698 TM) de chocolate en el 2016 (de USA, Belgium, the Netherlands, Colombia and Mexico): es re-exportación como trade hub en la región.



Exportación de chocolate de C.A. a Europa

Country	European imports from Central America 2016 (volume / value)		Share of total exports destined to Europe and main European markets
El Salvador	2 tonnes	€ 6,166	<1% (Spain)
Honduras	1 tonne	€ 4,520	2% (Spain, Portugal)
Guatemala	n/a	€ 2,686	<1% (Denmark, UK, Belgium)
Nicaragua	n/a	€ 597	50% (Germany)
Panama	n/a	€ 193	n/a (Spain)

For *chocolate, including industrial chocolate*: 2.0% of European imports in 2016 were sourced directly from cocoa-producing countries.

The largest supplier was Ivory Coast (1.0%).



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Importancia de negocios regionales para chocolate

Guatemala exporta fuertemente regionalmente (USD 11 million in 2016) por una industria de chocolates y la importancia tradicional de chocolates en dicho país.

Similarmente, las exportaciones de chocolate de Costa Rica y El Salvador son dirigidas hacia los mercados regionales.



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

¿Cuál es la segmentación del mercado europeo del cacao?

- 1 Exclusivos: importadores / chocolateros dedicados a la comercialización del cacao / chocolate de alta calidad en pequeñas cantidades (corto plazo);
- 2 Especiales: importadores / chocolateros dedicados a la comercialización de cacao de calidad con algún valor agregado / conceptos (mediano-largo plazo).

El perfil de cada empresa y oferta definirá el segmento en el cual actuar y las acciones / estrategias que llevar a cabo.



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

¿Cuál es la segmentación del mercado europeo del cacao?

- 1 Exclusivos: importadores / chocolateros dedicados a la comercialización del cacao / chocolate de alta calidad en pequeñas cantidades (corto plazo);**
- 2 Especiales: importadores / chocolateros dedicados a la comercialización de cacao de calidad con algún valor agregado / conceptos (mediano-largo plazo).**

El perfil de cada empresa y oferta definirá el segmento en el cual actuar y las acciones / estrategias que llevar a cabo.



Los grandes (traders y procesadores)

1. Cargill (MN, USA - 1865)

→ consiguió procesadoras de ADM / OLAM (2014)

(Archer Daniels Midland - IL, USA, 1902; OLAM Singapore)

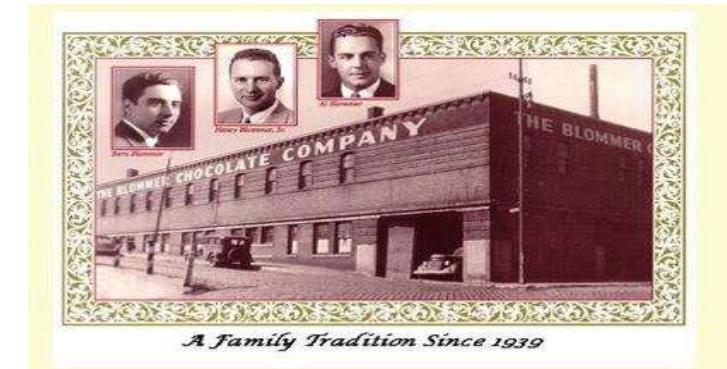
2. Barry Callebaut (Wieze, Bélgica, 1911)

→ consiguió Petra Foods (Indonesia, 1950)

3. Blommer (IL, USA, 1939)

4. ECOM (Spain, 1849)

5. Nestlé (Suisa)





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Medianos (compradores / procesadores)

- August Storck KG (Alemania)
- CEMOI (Francia)
- Cioccolato Peyrano S.r.l. (Italia)
- Euromar Commodities GmbH (Alemania)
- Feodora Chocolade GmbH & Co. KG/Bremer (Alemania)
- HACHEZ Chocolade GmbH & Co. KG (Alemania)
- Ferrero (Italia)
- ICAM S.p.A. (Italia)
- KESSKO Kessler & Comp. GmbH & Co. KG (Alemania)
- Ludwig Weinrich GmbH & Co. KG (Alemania)
- MAJANI 1976 S.p.A. (Italia)
- Meybona-Schokoladenfabrik Meyerkamp GmbH & Co. KG (Alemania)
- Natra (España)
- Stollwerk GmbH (Barone Group) (Alemania)
- TOMS Confectionery Group (Dinamarca)
- Mondelez International (Suiza)
- Frey



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Medium-size buyers / traders of cacao (e.g. France) :

- *Touton, trader of cocoa and coffee - <http://www.touton.fr>*
- Contango Trading, Orebi & CIE, y Touton
- Touton - <http://www.touton.fr> – uno de los mayores comerciantes de productos de cacao a nivel mundial.
- Bargues Agro-Industrie - <http://www.bargues.com> – importador y procesador de varios ingredientes alimenticios, incluyendo granos de cacao.
- Soeximex - <http://www.soeximex.com> – comerciante de numerosos productos, incluyendo los granos de cacao y productos de cacao. <mailto:m.fils@soeximex.com>
- Ethiquable-<http://www.ethiquable.com>–organización comercial alternativa
- LouisDreyfus-<http://www.louisdreyfus.com>
- AlterEco-<http://www.altereeco.com>



Medium-size buyers / processors (France) :

- OCG Cacao,
- *Valrhona SA, integrated premium chocolate producer - <http://www.valrhona.com>*
- *Cadiot Badie, manufacturer of chocolate - <http://cadiot-badie.com>*
- *Chocoduc SARL, chocolate producer - <http://www.chocoduc.com>*
- *Chocolat Weiss, manufacturer of chocolate - <http://www.weiss.fr>*
- *Kaoka, Chocolatier Bio - <http://www.kaoka.fr/cadre256.php>*
- Cémoi es un productor de chocolate (orgánico) integrado, que abarca todo, desde importacion del grano hasta la comercialización con los minoristas.
<http://www.cemoi.fr>
- Chocolat Bonnat
- Jean-Paul Hévin
- La Maison du Chocolat



Smaller processors: E.g. Dutch Cocoa – grinds 70,000 MT





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Tadin: Holanda (8,5 TM/batch, 9,000/año) – especializada en cacao certificado

bespoke cocoa processing

Part of SunOpta International Foods Group in Canada, Tadin Organic has a 25-year history in cocoa, primarily as a trader rather than a processor. However, in 2011 the company reached a decision to bring cocoa processing, which it had outsourced, in-house, to another SunOpta group company, Crown of Holland.

The company's decision to bring cocoa processing in house saw Crown of Holland unveil a purpose-built processing facility for organic cocoa at the end of 2013. The facility at Crown of Holland uses

Late 2013 saw Tadin Organic in The Netherlands initiate production at a brand new cocoa processing facility dedicated to meeting the needs of clients requiring organic, certified cocoa





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Opportunidades para C.A.

- Europa está subiendo sus importaciones de **cacao fino** / remplazando cacao regular;
- Alta demanda para **cacao certificado**;
- **Declinación de la economía venezolana**;
- **Declinación de la calidad del cacao Ecuatoriano**;
- Cuenta con una **organización regional (AMACACAO)**, con experticia y experiencia del programa CBI 2012-2016
- ***Terroirs / single origin* interesantes y novedosos:** International Cocoa Awards (ICA) and Cocoa of Excellence (CoEx).
- **Como es pequeña la producción cuenta con alta trasabilidad;**

Requerimientos legales del mercado Europeo para cacao y chocolate





Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (HAP)

- Contact with fumes (e.g. diesel-generated drying)
- Total limit: 30 mg/kg of all Polycyclic Aromatic Hydrocarbons' since April 1 2015;
- Benzopyrene limit

Patógenos (por ej. Salmonella)

- Incorrect harvesting or drying techniques or contamination in the factory;
- Roasting will destroy it (from 15 minutes up to 2 hours at 105-150 °C) (More information: document of EFSA).
- Careful with cacao for “raw” chocolate!



Niveles de FFA, humedad, calidad del grano y tamaño

- High FFA (free fatty acid) content is a serious quality defect and reduces the technical and economic value of the cocoa beans;
- Chocolate manufacturers generally seek a limit on FFA of 1.25% of the fat content of the bean;
- Moisture: a limit of 7.5% moisture level on arrival at port of discharge,
- Absence of off-flavours and homogeneous bean size distribution (FCC).

Residuos de pesticida

- EU has limits; see documentation:
 - "Maximum Levels of Residues in Food Products - regulation CE 396/2005
 - "Contaminants in Food" – regulation CE 1881/2006



Micotoxinas

- (Aflatoxin)
- Ocratoxin A (sometimes found in cacao)
- No legislation yet in the EU
- Switzerland: Limit of 0.005 mg/kg for ocratoxins
- Need Certificate of Analysis

Cadmio

- Causes cancer, affects kidneys, blood pressure, bones, reproductive system
- Sources: soil, water, organisms → food, smoking
- Major food contributors: grains y subproducts (26.9%), vegetables (16.0%) potato (13.2%) chocolate (4.3%, 7,3% among children), moluscs (3.2%)
- EFSA: Legislation as of 2019, but Germany is using it already.



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands



Regulación de cadmio (EC) No 1881/2006

- Milk chocolate with < 30% total dry cocoa solids	0,10 as from 1 January 2019
- Chocolate with < 50% total dry cocoa solids; milk chocolate with ≥ 30% total dry cocoa solids	0,30 as from 1 January 2019
- Chocolate with ≥ 50% total dry cocoa solids	0,80 as from 1 January 2019
- Cocoa powder sold to the final consumer or as an ingredient in sweetened cocoa powder sold	0,60 as from 1 January 2019



Cadmio en cacao para chocolate:

- < 0.5 ppm : ok para < 0.3 en chocolate
- 0.5 < ... < 0.8 todavía permitido por importadores
- 0.8 < ... < 1.0 difícil, solo importado rara vez
- > 1.0 ppm sólo para mezclas; no común para cacao de origen.
- Polvo es más complicado: para consumidores un max de 0,3 ppm es permitido (no es posible para cacao de América Latina!)
- Polvo industrial (big-bags de 25 kg): no hay norma – hay que calcular el contenido en al producto final.

(FUENTE: DUTCH COCOA)



Fumigación

- Local legislation; for example Ecuador: Agrocalidad (MAGAP) – use of aluminum phosphor / Fotoxín, 72 hours before shipping to prevent insects;
- Montreal Protocol prohibits the use of methyl bromide to protect the ozone layer;
- Organic Cacao – No fumigation but use of traps and pheromones in the storage area and container;
- Treatment with CO₂ is an alternative (used in European storage facilities – but expensive)



HACCP

- What safety risks are known with cacao / chocolate? (documentation)
 - What are your critical control points?
 - What is the chance of your risks?
 - How do you manage and monitor them?
 - What do you do if things go wrong?
-
- Professional help is available from governments or private organisations to write a HACCP plan
 - For Europe, see riskplaza.nl

Requerimientos no-legislativos del mercado Europeo para cacao y chocolate





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Características físicas

- Well and light fermented > 85%
 - < 20 violets
 - Moulds < 2%
 - Defects < 1%
 - Humidity < 7%
-
- Size: 100 beans > 130 grams





Perfil organoléptico

Name of tation	Sample / Code	UNTEMPERED CHOCOLATE EVALUTION DESCRIPTORS - Please indicate a mark of 0-10											chocolate commens	Global Quality SINGLE SCORE 0- 10
		Cocoa	Acidity	Bitterness	Astringency	Sweet	Fresh Fruit	Browned Fruit	Nutty	Floral	Woody	Spicy		
	1	8	2	3	1	4	0	1	7	0	0	0	Very Mild	
	COA YOGOA	6	7	4	3	5	6	6	4	4	2	2	Good - perhaps better with less formulation	
	LA CAMPESINA	7	6/4	5	7/5	6	3	4	3	5	6	1	more complex long finish	
	MATAGALPA	5	8	3	7	3	8	5	6	4	-	5		



Normas nacionales, por ej. Ecuador

D A A R N H O U W E R & C O . B V

COCOA ♦ COCOA PRODUCTS ♦ TREE NUTS ♦ DRIED FRUIT ♦ COFFEE



TABLA 1. Requisitos de las calidades del cacao beneficiado.

Requisitos	Unidad	Cacao Arriba					CCN-51
		ASSPS	ASSS	ASS	ASN	ASE	
Cien granos pesan	g	135-140	130-135	120-125	110-115	105-110	135-140
Buena fermentación (mínimo)	%	75	65	60	44	26	65***
Ligera fermentación* (mínimo)	%	10	10	5	10	27	11
Total fermentado (mínimo)	%	85	75	65	54	53	76
Violeta (máximo)	%	10	15	21	25	25	18
Pizarroso/pastoso (máximo)	%	4	9	12	18	18	5



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands





GENERAL : ORIGEN+CALIDAD (GRANO DE CACAO, SUBPRODUCTOS Y CHOCOLATE)

A. Garantía de Origen de Region Maya:

- Guatemala / Honduras / Nicaragua / El Salvador
- Belize / México

B. Alta calidad





SELLO CUNAKakaw: normas para

- > 1. Grano
- > 2. Finca
- > 2. Procesador primario
- > 3. Procesador secundario (chocolatier)





CALIDAD: GRANO DE CACAO

- › Calidad garantizada / controlado por Amacacao por un Sistema de Control Interno:
 - Control por batch o finca
 - Parámetros de fermentación, secado, pizarros, ausencia de hongos/insectos
 - Análisis sensorial (hecho por expertos externos)
 - Mayormente trinitarios y criollos
 - Trazabilidad hasta la finca
 - Por supuesto cumple con los requerimientos de acceso al mercado (metales pesados, etc.)



Parámetros físicos (sólo A)

<u>FISICO QUIMICOS</u>	CALIDAD		
	Grado I	Grado II	
CARACTERISTICAS	A	B	C
Humedad	< 7%	< 7%	< 7%
Bien Fermentados	> 75%	> 60%	n/a
Parcialmente Fermentados	< 20%	< 30%	n/a
Violetas	< 10%	< 15%	n/a
Sobre fermentación	< 4%	< 5%	< 5%
Moho Interno	< 3%	< 4%	< 5%
Planos, dobles, quebrados	< 3%	< 3%	< 4%
Pizarrosos, Germinados	< 3%	< 4%	< 6%
Dañados por Insectos	< 3%	< 4%	< 4%
gramos/grano	Min 1.0 g	n/a	n/a



PARÁMETROS DE CALIDAD ORGANOLÉPTICA

CARACTERISTICAS	PRESENCIA
Sabor a Cacao	Fuerte
Aroma a Cacao	Fuerte
Sabores y Olores extraños	Ausencia
Amargura	Ligeramente
Acidez	Ligeramente



General

› **CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

- Se debe de almacenar en ambiente seco y limpio, libre de olores extraños que puedan alterar su aroma y sabor. Se debe colocar el producto en una zona que permita una circulación de aire apropiada.

› **METODO DE TRANSPORTE**

- Transporte en contenedor limpio y seco, libre de goteras, manchas de grasa o excesiva humedad.



CUNAKakaw: Compromisos de fincas

- › Social
- › Ambiental
- › Laboral
- › BPA
- › Trabajar un Reglamento de Responsabilidad Social



GENERAL: ASPECTOS SOCIALES

- › Compromiso de trabajar continuamente en la mejora de condiciones sociales
- › Cumpliendo con cargas sociales del ley
- › No trabajo infantil
- › Compromiso de desarrollar un reglamento de Responsabilidad Social más detallado
- › Valor agregado para artesanos chocolateros centroamericanos - 100% PICO (*Produced in Country of Origin*)



ASPECTOS AMBIENTALES - Compromisos hacia:

- › Manejo sostenible del suelo
- › Buenas Prácticas Agrícolas
- › Cultivo bajo sistema agroforestal
- › Transparencia de cada socio sobre el manejo



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Certificaciones B2C

- Business to Consumer (Fair trade, organic, Utz, etc.)
- Banana (23%) Coffee (15%) Cacao (10%)

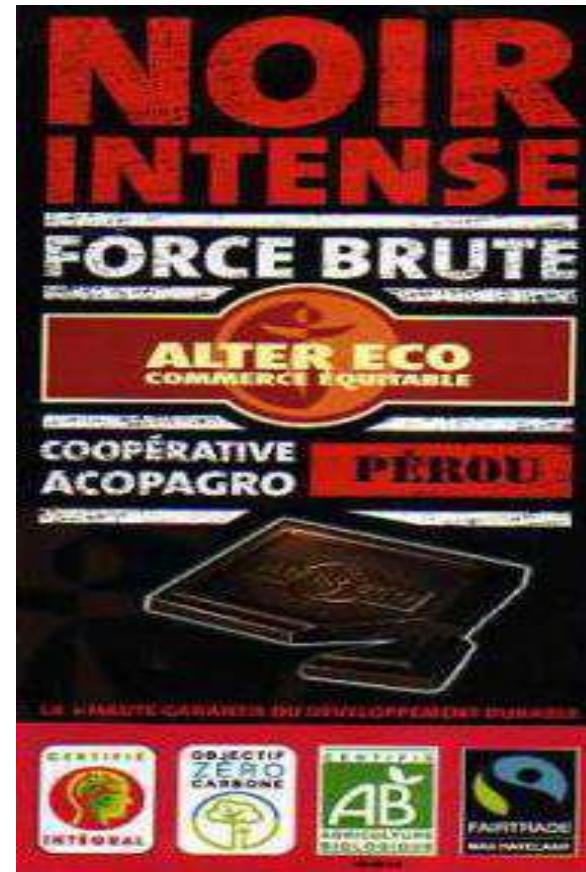




CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Example of double cert + origen





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Preocupación en el mercado por temas de envejecimiento de plantaciones, género y jóvenes

= oportunidad si usted tiene programas de rehabilitar plantaciones e involucrar mujeres y jóvenes!





Confianza – relación sostenible con el cliente

- Reliability: Consistent supply and logistics,
- Traceability: Where do the beans come from – which farmers / cooperation
- CSR policies in place?
- Consistency in quality: minimum standard product and process quality (beans, fermentation),
- Guarantee a Minimum Volume: To be sure that there is a yearly minimum supply
- Quality of certification: Be sure that you update the certification your buyer is used to

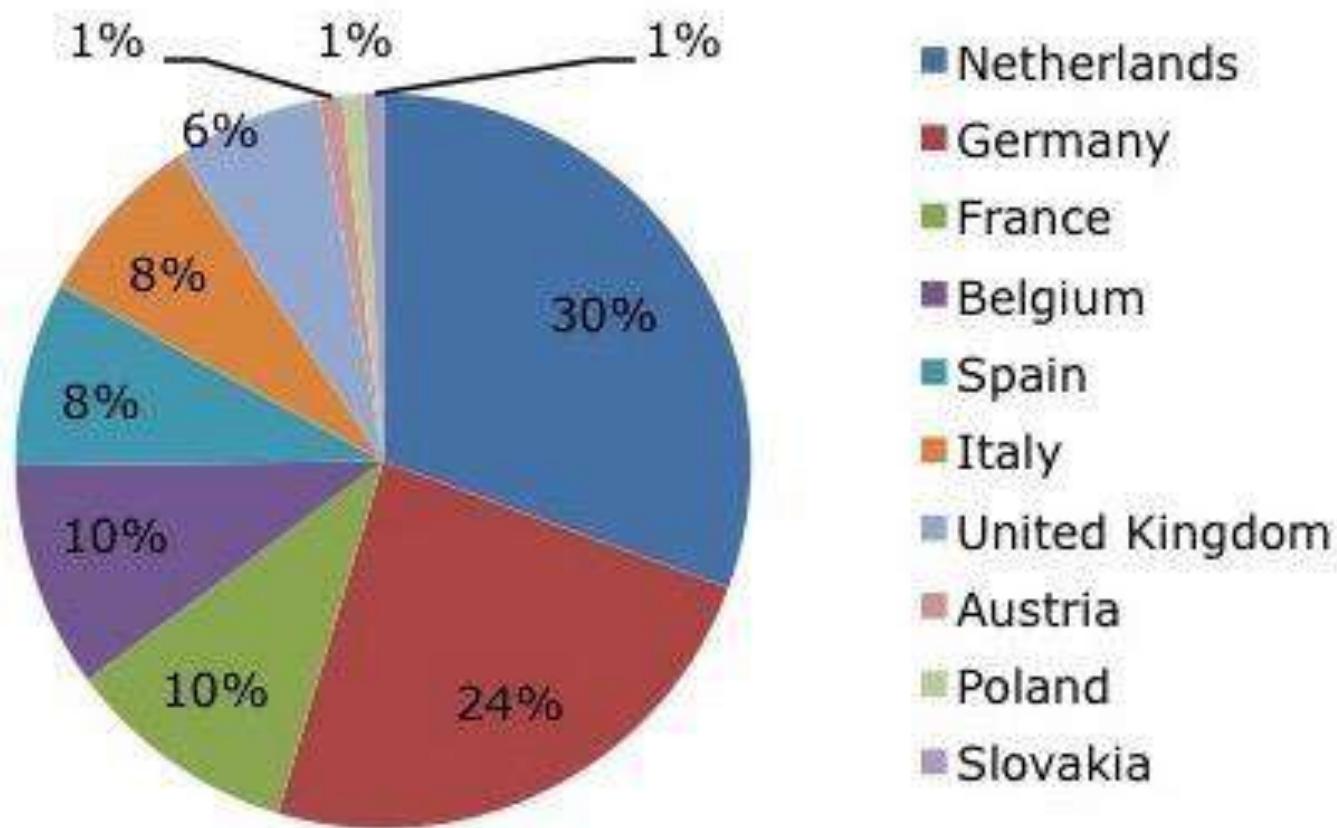


Tendencias con semi-elaborados





Molienda por país 2013 (Europa)





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Tendencias procesadores

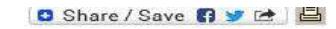
Concentración/Adquisiciones

- OLAM compra ADM en 2014 (Cargill took over ADM chocolate making activity)

Procesadores/Chocolateros

- Barry Callebaut (compra de macas) →
- Mars, Nestlé, Hersheys, Mondelez International, Ferrero
- Juntos controlan 60% del mercado de chocolate

También siguen la tendencia de orígenes



igh-quality beverage brands,





CHOCOLADE

Fijnste Belgische Donkere Chocolade
Fijnste Belgische Melkchocolade
Fijnste Belgische Witte Chocolade
Origine chocolade
Finest Selection
Zonder toegevoegde suiker
Gekleurde en gearomatiseerde Callets™
Biologische chocolade
Biologische Fairtrade chocolade
Fairtrade gecertificeerde chocolade
Chocolade voor fonteinen
IJschocolades

FINEST BELGIAN HOT CHOCOLATE
COATINGS
NOTENPRODUCTEN
BAKVAST
VULLINGEN
CACAOPRODUCTEN
DECORATIE
KLAAR OM TE SERVEREN
TECHNISCH MATERIAAL
VORMEN

ORIGINE CHOCOLADE

[« Productinfo bekijken](#)



ARRIBA | ECUADOR | GRENADE | SAO THOMÉ | MADAGASCAR | JAVA



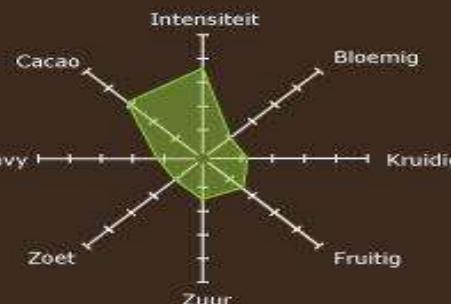
ECUADOR 70% cacao



Smaakprofiel

Een donkere chocolade met een zeer sterke aromatische geur, met impressies van engelwortel, zoethout en zwarte drop. Ook rijk aan specerijen. De eerste smaakindrukken zijn plantaardig en rijk aan specerijen, met opnieuw zoethoutimpressies en engelwortel. Daarna primeert de zoete, milde fruitsmaak van banaan, gevolgd door een vleugje frisheid.

[Bekijk alle smaakprofielen](#)



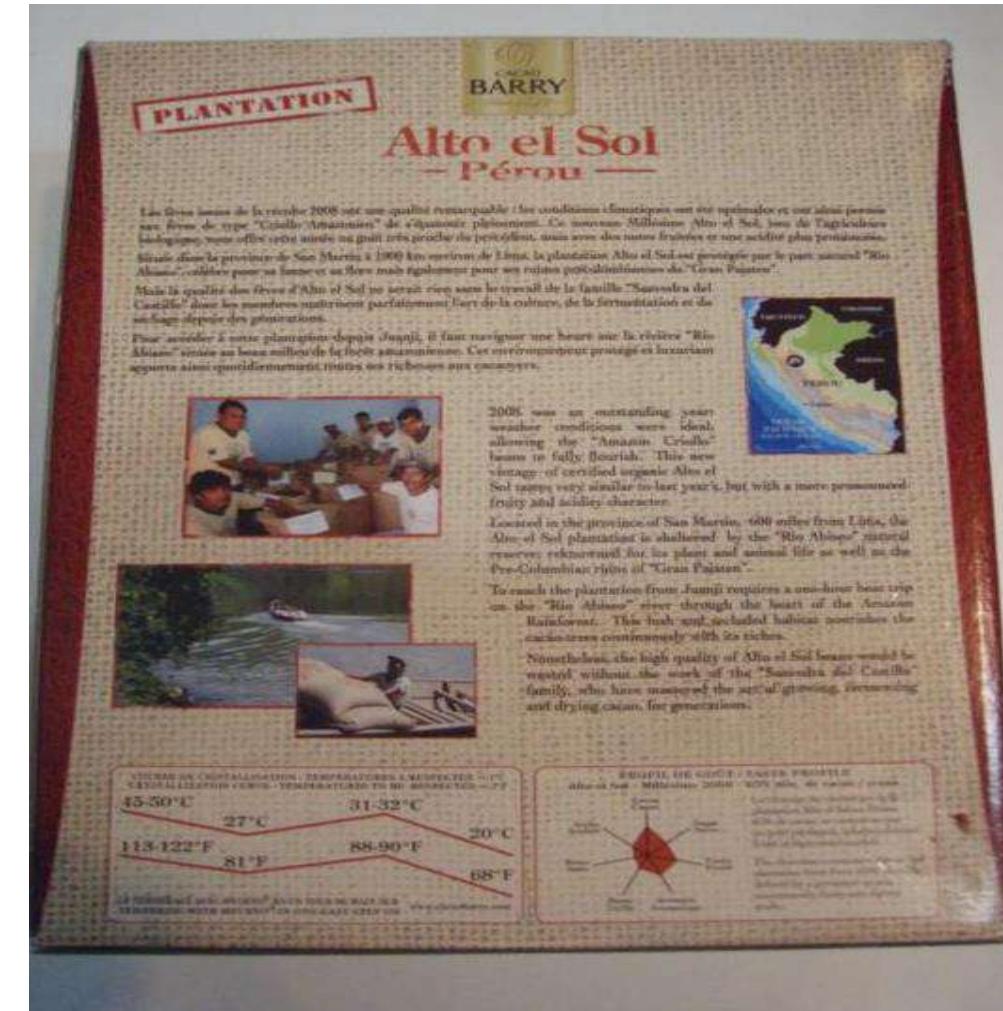


Example of couverture of origin by Barry

Alto el Sol:

- Origin (Peru)
- Social (cooperative)
- Double certification

→ Pronatec → semi-processed sold by Barry Callebaut for Pralinés and premium truffles





Inversiones recientes demuestran incrementos en capacidad

CARGILL (USA):

- Belgica (EUR 35M, >100% en Mouscron)
- Java, Indonesia (\$100M, 70K TM)
- Brasil (R\$10M, >25%, >eficiencia)

CEMOI (France):

- Increase in French capacity by 43%

VALRHONA (France):

- Ecuador (together with República del Cacao)

Tendencias chocolate industrial





Industrial Chocolate

Biscuits and bakery → trends towards indulgent, premium, fortification, low fat and anti-allergy.



- In France – focus on bakery
- UK and Netherlands – sweet biscuits and cookies





Industrial Chocolate

***Breakfast and snacks* → trends
towards health, convenience,
organic, fortified.**





Industrial Chocolate

***Chocolate dairy* → trends towards health, offering a wider range of flavours and taste combinations.**





Industrial Chocolate

Ice cream and desserts → trends towards sophisticated premium products using indulgent ingredients, healthier options, dairy-free and/or organic recipes.





Industrial Chocolate

Sugar confectionery → trends

towards healthy products, exotic
flavors, creamy textures.

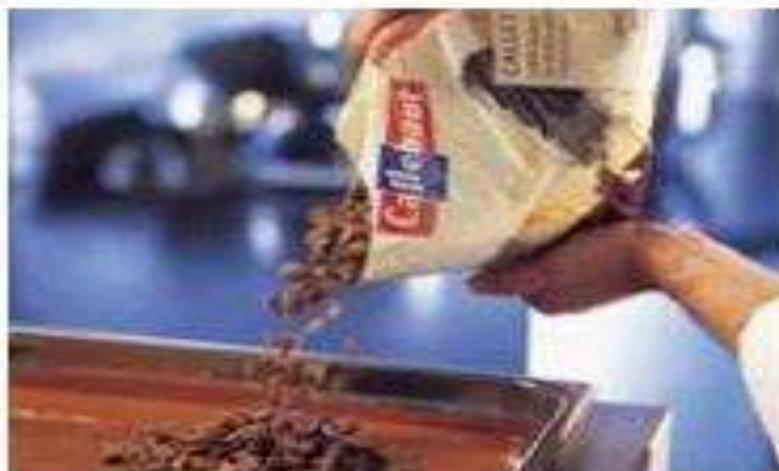




CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Obleas de chocolate ('callets') popular con chocolateros



Callebaut Belgian Chocolate, Dark
Chocolate Extra - Bitter "Chips",
Chocolate Chips, 70.4% Cocoa, 1 Pound,
Repackaged

1 Pound Bag \$ 10.97

Add to Cart

1kg/2.2lb. Bag \$ 19.95

Add to Cart

11kg/22lb Bag \$ 159.95

Add to Cart



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Blocks

(http://worldwidechocolate.com/shop_callebaut.html)

Callebaut Belgian Chocolate, Dark
Chocolate Semi - Sweet BLOCK, 52.3%
Cocoa, natural vanilla, 5kg/11.0lbs.



Single Block \$ 69.95

Add to Cart

5 Block Case \$ 329.75

Add to Cart



Reference prices: http://www.worldwidechocolate.com/shop_callebaut.htm

CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CHOCOLADE
FINEST BELGIAN HOT CHOCOLATE
COATINGS
NOTENPRODUCTEN
BAKVAST
VULLINGEN

CACAOPRODUCTEN ■■■
Cacaoboter
Cacaoboter in Callets™
Cacaoboter in poedervorm - Mycryo®
Cacaolikeur
Cacaopoeder
Nibs

DECORATIE
KLAAR OM TE SERVEREN
TECHNISCH MATERIAAL
VORMEN

GROWING GREAT CHOCOLATE CALLEBAUT TV PRODUCTEN RECEPten SERVICE

CACAOPRODUCTEN



CACAOBOTER

CACAOBOTER IN CALLETS™

CACAOBOTER IN POEDERVORM - MYCRYO®

CACAOLIKEUR

CACAOPOEDER

NIBS



Tendencias chocolate para el consumidor





Tendencias en el mercado europeo

High quality

Social media

Sustainable

Single origin

Health

Private label

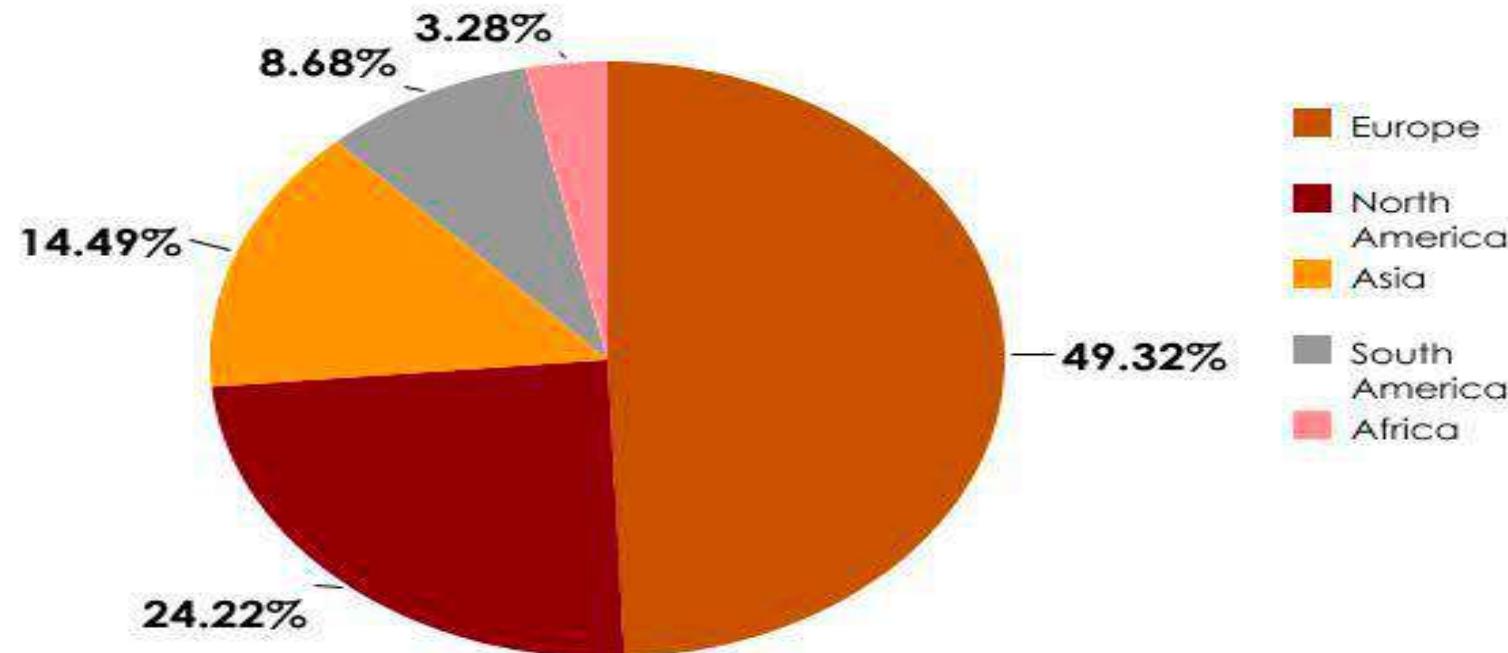


CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

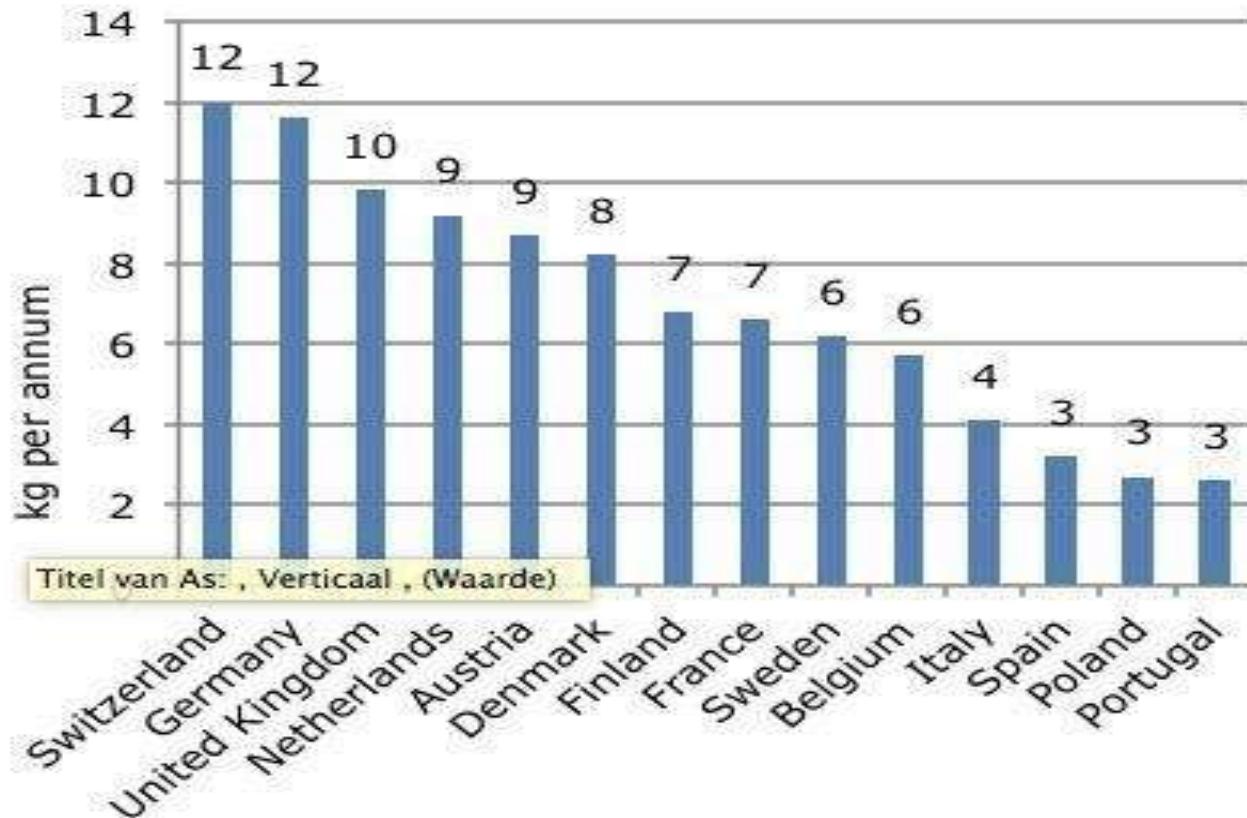
Europa es grande, pero estancado en su crecimiento

Chocolate Consumption





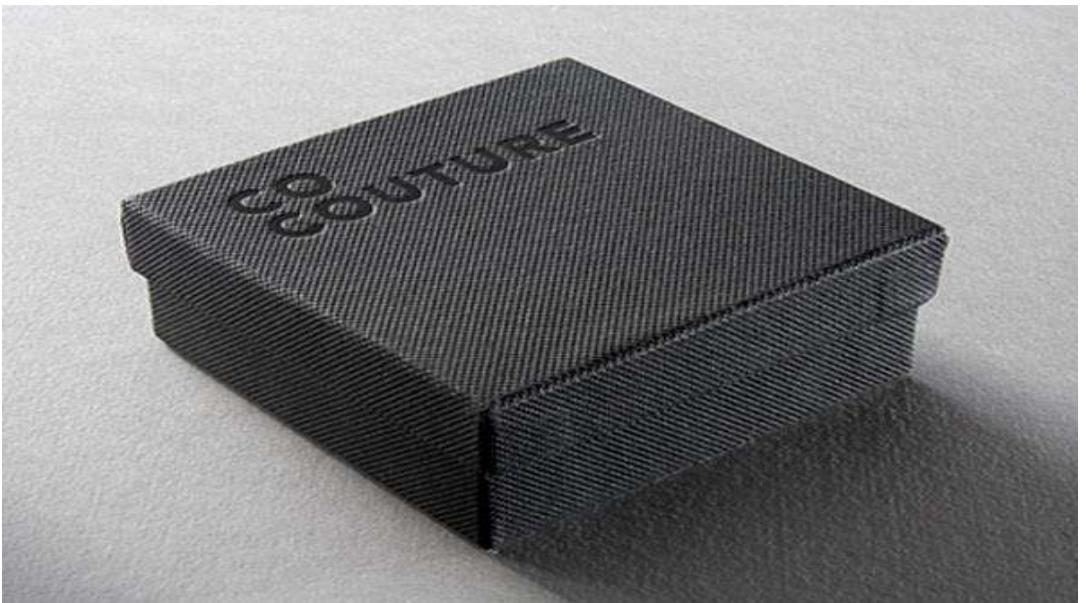
Consumo por persona



Source: INTRACEN 2014 (1A) and CAOBISCO Statistical Bulletin (1B)



Empaques



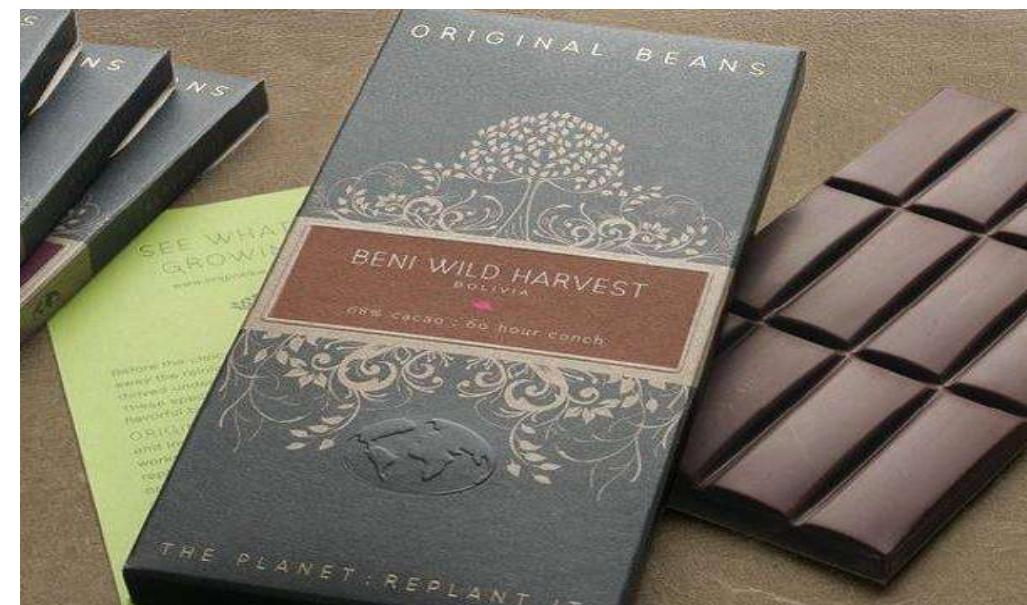


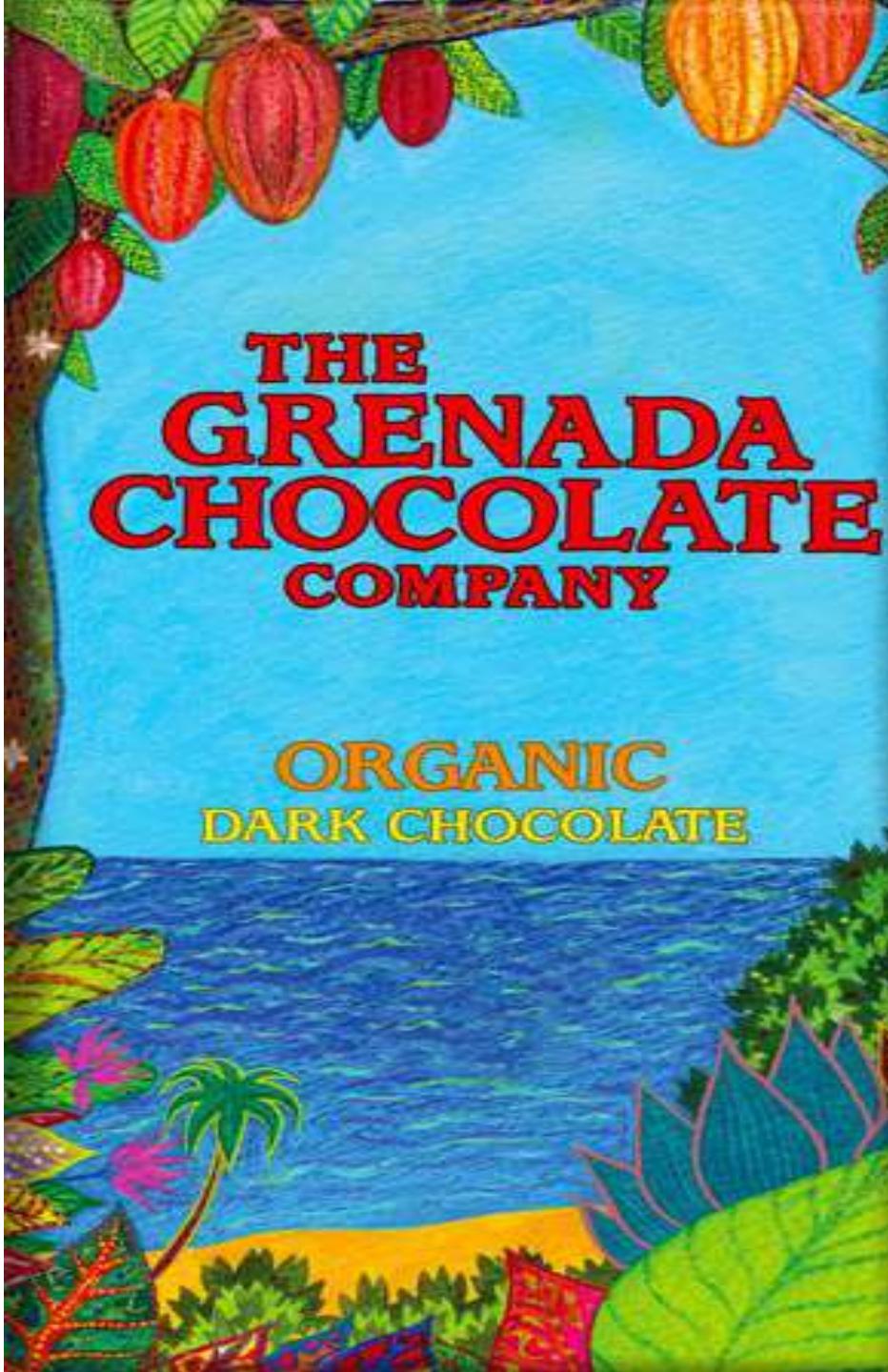
Empaques





Empaques





**THE
GRENAADA
CHOCOLATE
COMPANY**

**ORGANIC
DARK CHOCOLATE**



The image is a colorful, abstract graphic design. It features large, bold letters in various colors (pink, blue, yellow, red, purple) arranged in a grid-like pattern. The letters overlap each other, creating a sense of depth and movement. In the upper left corner, there is a circular logo with a stylized figure, possibly a person or a bird, in the center. The logo has text around its border, which appears to be in Spanish. The overall style is modern and dynamic, with a focus on color and typography.

LINDORO
single



Dominik. Republik
Milchschokolade

40%

e t t e r

LINDORO
single



Peru
Milchschokolade

40%







TOBLERONE®
NET WT 152g (50g)



Materiales ecológicos (láminas biodegradables)





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Salud

-RAW (antioxidantes)



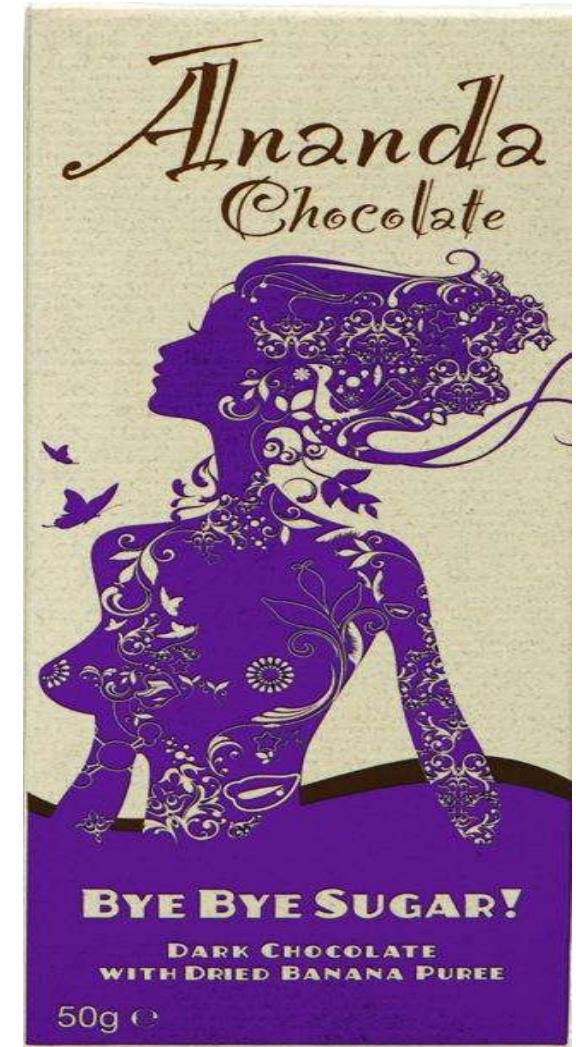


CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

Salud

- Low/no sugar (added)





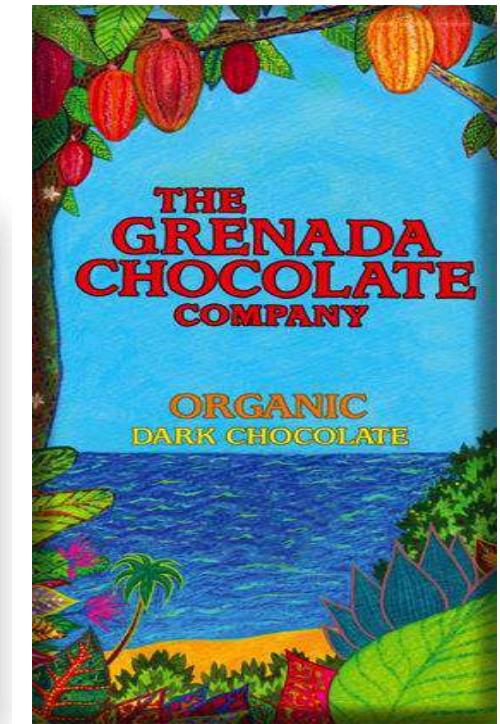
Nuevas texturas





Produced in Country of Origin (100%PICO)

100% PRODUCED
IN COUNTRY OF ORIGIN





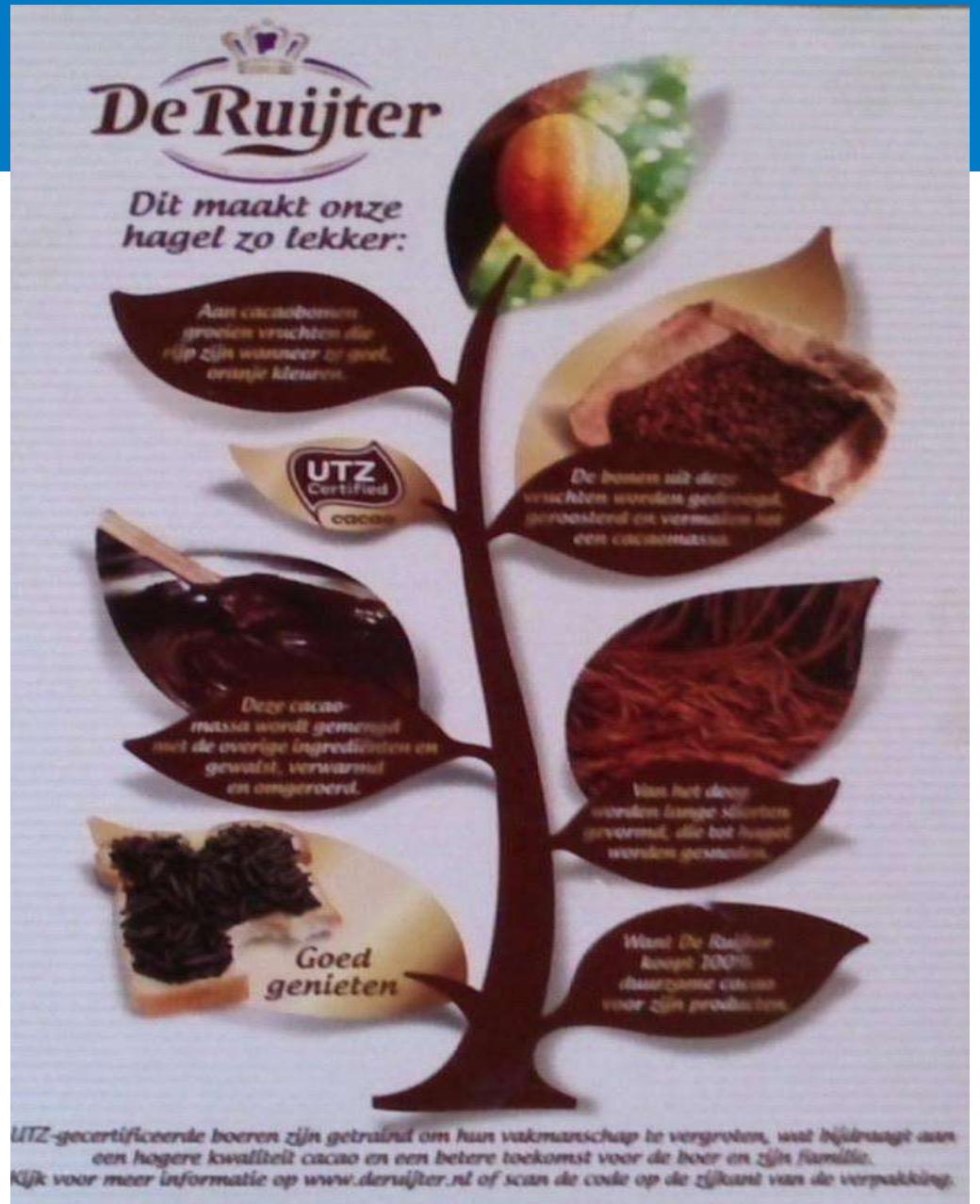
Recomendations for final consumer products Produced In Country of Origin (PICO) (another workshop!)

1. HIGH INTRINSIC QUALITY
2. ATTRACTIVE PACKAGING
3. CERTIFICATIONS
4. USP'S
5. DOMESTIC SALES
6. COMPETITIVE PRICE
7. LONG TERM COMMITMENT
8. STRATEGIC PARTNER
9. LOGISTICS
10. COMMUNICATION/ PROMOTION



Chocolate sostenible

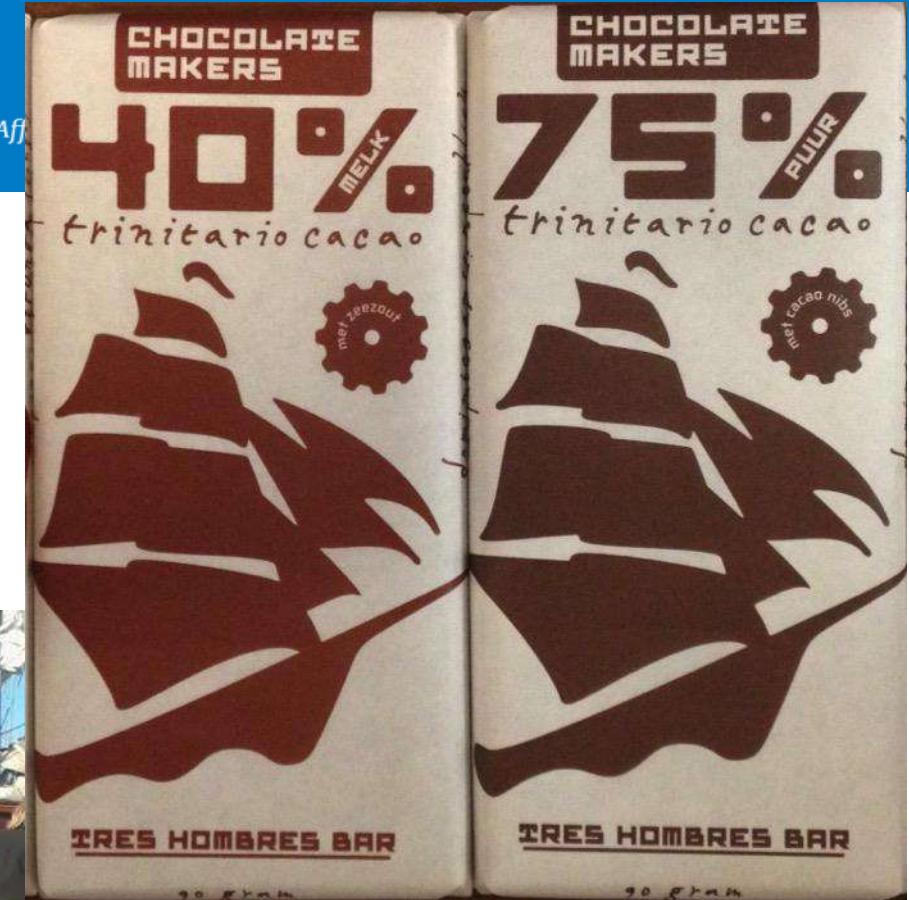








Transporte ecológico





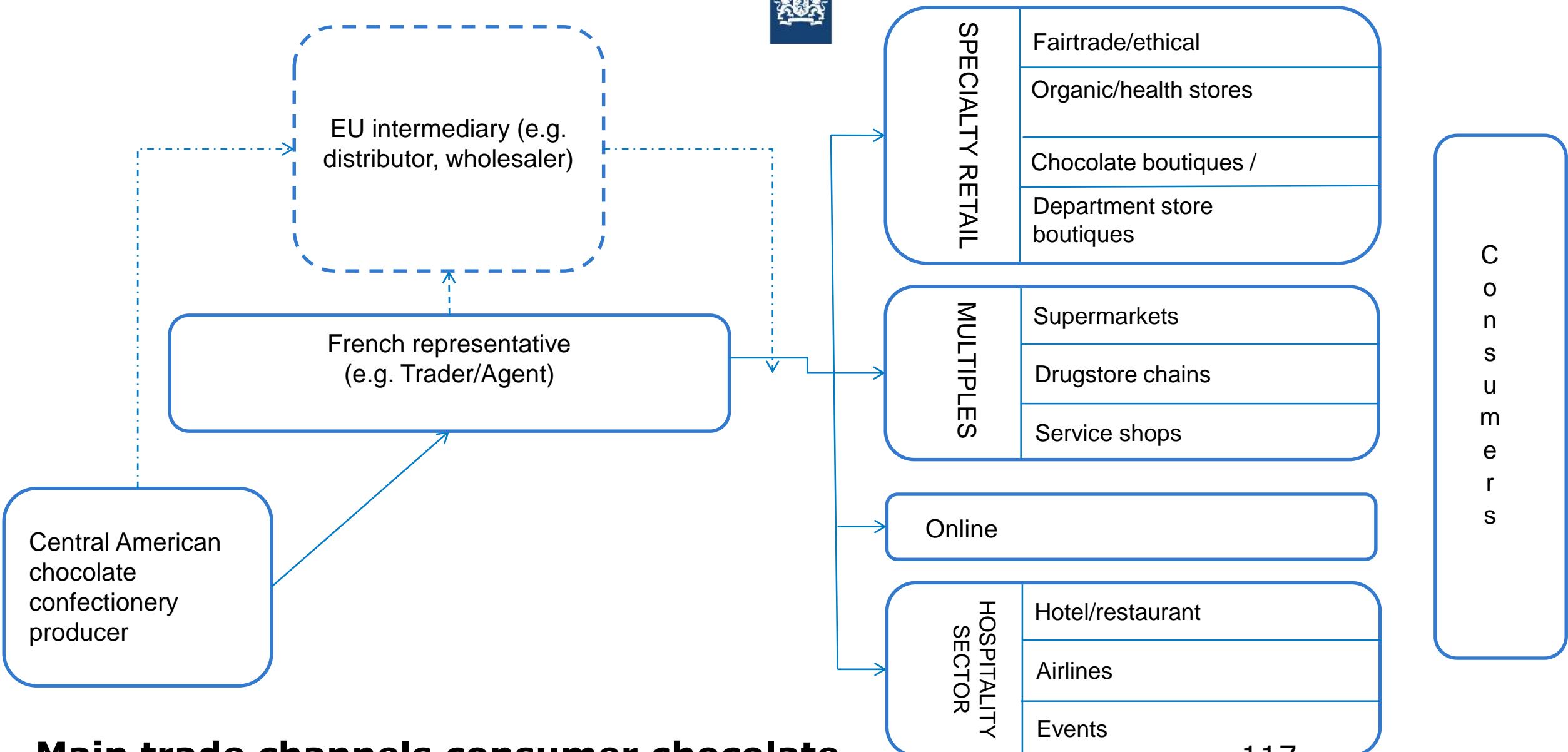
Personalización

The screenshot shows a web browser displaying the [mySwissChocolate website](http://www.myswisschocolate.ch/en-ch/create-chocolate/schokolade-selber-machen.html). The page is titled "Create your own chocolate". On the left, there is a grid of 12 items, each with an image, name, price, and a "Select" button:

- Cherry CHF3.00 Select
- Watermelon flavor CHF3.00 Select
- Malt-Chocolate-Crunch CHF3.00 Select
- Irish Coffee Cream taste CHF3.00 Select
- Banana CHF3.00 Select
- Blueberry CHF3.00 Select
- Lavender CHF3.00 Select
- Coffee CHF3.00 Select
- Blackcurrant CHF3.00 Select
- Iced coffee CHF3.00 Select
- Coconut CHF3.00 Select
- Rose flower CHF3.00 Select

On the right, there is a summary section with a "Proceed without flavour" button. It shows the selected items and their total cost (CHF4.50). There are buttons for "Create another chocolate" and "To shopping cart". Below this, there are sections for "Summary", "Flavour", "Ingredients", and options for "Your photo as an ingredient" and "Choose your wrapping".

<http://www.myswisschocolate.ch/en-ch/create-chocolate/schokolade-selber-machen.html>



Main trade channels consumer chocolate

2 additional channels ➔

117

- Coffee Shops
- Chocolatiers – own shop



Márgenes en la cadena

- **Importer:**

Forwarder: 3% to 5% on a container,
min. € 2,000 per container.

*Importer / distributor (incl.
warehousing, pre-payment, etc)*: 10%
- 30%

- **Wholesaler**: 20% - 35%

- **Representative**: 7% - 20%

- **Retailer**:

Large retailer: 40% -60%

Small retailer: 25% - 40%

Specialty stores: 30% - 50%

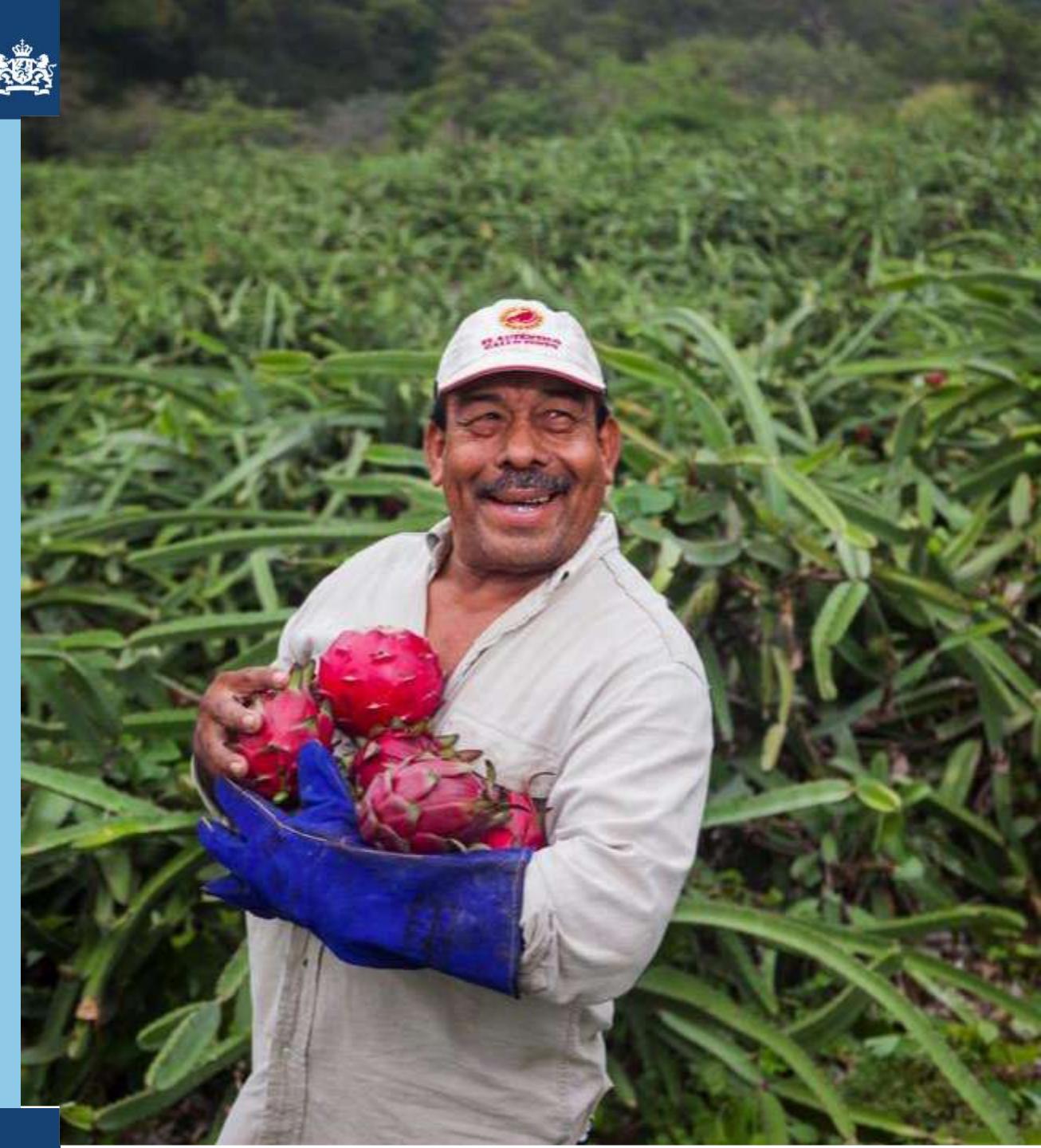


Precios referenciales

	The Netherlands	The UK	France
Conventional (private label)	€ 8.90/kg (Albert Heijn)	€ 9.63/kg (Waitrose)	€ 6.33/kg (Carrefour)
Conventional (brand)	€ 19.90/kg (Lindt)	€ 21.77/kg (Lindt)	€ 13.70/kg (Lindt)
Organic	€ 15.90/kg (Vivani)	€ 22.19/kg (Vivani)	€ 15.50/kg (Vivani)
Fairtrade	€ 19.99/kg (Divine)	€ 23.67/kg (Divine)	€ 13.80/kg (Monoprix, private label)
Organic + Fairtrade	€ 24.90/kg (Green & Black's)	€ 24.50/kg (Green & Black's)	€ 25.90/kg (Green and Black's)



Programa CBI: qué esperar y cómo aplicar?





Buscamos mejorar su...

- Productividad
- Rentabilidad
- Calidad
- Capacidad gerencial y financiera
- Su oferta atractiva
- Marketing
- Su red de contactos (relaciones de largo plazo)



Buscamos mejorar su...

- Control sobre su venta (diversificación de su portofolio de clientes)
- Diversificar de sus mercados metas
- Conocimiento de la cadena
- Valor agregado de la empresa y/o sus productos



Pero, no tengamos expectativas falsas...

- No es un proyecto de 'donaciones' sino un proyecto apoya a las estructuras internas existentes con su involucramiento;
- Nadie le hará su trabajo ni le financiará las implementaciones o acciones. Se busca un compromiso de invertir (en mejoras, viajes, etc);
- No hay receta mágica y mucho de los resultados dependerán de las propias empresas (recursos, servicios, oferta, voluntad de cambiar);
- El programa no resolverá problemas estructurales de su empresa;
- CBI, en breve, es una agencia FACILITADORA



Metodología general y valor agregado del proyecto

- Apoyo personalizado via 'coaching': cada empresa tendrá un **coach** 'a la medida', gracias a la presencia de un experto;
- Capacitación conjunta: un esquema de **talleres** se establece para responder a necesidades comunes de los participantes;





Export Coaching Programa: Cursos y Talleres

Cursos generales (2019-2021), por ejemplo:

- Market Access Requirements
- Export Marketing Plan: implementación de una política de promoción y mercadeo
- Responsabilidad Social Empresarial
- Certificación



Talleres técnicos específicos, dependiendo de necesidades, por ej:

- Financiamiento/ manejo de riesgo
- Agronomía: suelos, variedades,
- Procesos
- Catacion
- Mitigar cambio climático
- Ferias & Negociación
- Manejo Web, redes sociales,
- Imagen corporativa
- Industrial: beneficiado húmedo & seco
- Trade & Mercadeo: manejo de riesgos







¿Quién puede participar en el programa? (1)

- Rubros: (1) Cafés especiales, (2) Cacao & Derivados, (3) Frutas & Vegetales Frescos, (4) Pescado & Mariscos
- PYME / asociación / cooperativa < 250 empleados
- Participación capital centroamericana no menor al 51%
- No ser empresa subsidiaria o de inversión conjunta de una compañía con sede en un país con una clasificación de países de ingreso superior
- (estar dispuesto a) cumplir con los requisitos (legales y de compradores) del mercado
- Con precios competitivos y suficiente capacidad de producción



¿Quién puede participar en el programa? (2)

- Con personal administrativo que puede/esté dispuesto a comunicarse en inglés
- Tener disposición y capacidad para invertir en adaptaciones
- No estar en mora con el CBI u otro socio del proyecto
- No estar involucrado en la producción o el comercio de productos ilícitos o sujetos a prohibición
- No tener licencias que prohíban o limiten la posibilidad de exportación de productos al mercado europeo
- No haber participado en un programa anterior de coaching de exportación de CBI dentro de la misma categoría de producto



¿Qué empresas preferimos?

- PYMES o asociaciones/ cooperativas **dirigidas por mujeres**
- Empresas (esp. de cafés especiales y pescado y mariscos) que **aplican en conjunto con uno o más de sus pequeños proveedores**, con el fin de fortalecer los vínculos de la cadena de suministro y generar impacto en toda la cadena.
- *(A estas aplicaciones conjuntas se dan puntos adicionales en el proceso de selección. En el caso de una solicitud conjunta, tanto el solicitante principal como el/lo co-solicitante(s) deben completar el formulario de solicitud)*



¿Qué esperamos de usted?

- Un compromiso total de las empresas de invertir en sus negocios:
 - pasajes aéreos, hospedaje y alimentación para poder participar en ferias comerciales en Europa (sólo una misión de orientación de una semana a Europa será pagada por CBI: hotel y vuelo)
 - Implementación de prácticas de RSE
 - Participar en las capacitaciones y otras actividades del proyecto
- Firmar una carta de compromiso entre CBI y su empresa



Costos

- Mayoría de los gastos: cubiertos por la Comisión Europea y el Gobierno de los Países Bajos
- Costos por los participantes:
 - Una cuota de compromiso de €750
 - Vuelos y otros gastos de viaje en caso de participaciones en ferias europeas
 - Gastos de viaje doméstico en caso de capacitación fuera de su ciudad de residencia



Fases del Export Coaching Programme (ECP)



Aperturas de las aplicaciones (July/Aug 2018)

- Presentacion del proyecto
- Como aplicar?



Export Audits & Seleccion (Sept-Dec 2018)

- Con local partners
- Firma de la carta de compromiso
- Pago del fee (750 EUR)
- Analisis de la matriz (auditoria) y Diseno de los ejes principales del Plan de Accion



Export Capacity Building (Jan 2019 – Dec 2020)

- Analisis de mercado y enfoques geograficos-segmentos
- Diseno e implementacion del Plan de Exportacion y Mercadeo
- Plan RSE
- Capacitacion & Talleres
- Coaching (on-line /



EU Market Entry (Jan 2019 – Sept 2021)

- Coaching
- Participacion a ferias
- Mision de compradores & B2B





Trade fairs: Salon du Chocolat Paris 2015: Salon Professionnel (Cacao!)





Salon du Chocolat Zürich









Sample / Code	UNTEMPERED CHOCOLATE EVALUATION				
	Cocoa	Acidity	Bitterness	Astringency	Sweet
OMOA	5	1	3	5	0
COCOA YOCOA	6	4	5	5	1
MAVA MOUNTAIN	6	5	5	7	2
COCOA VERAPAZ	7	5	2	5	6
LA CAMPESINA	7	5	4	5	7
HONORIAS OOL CAC	7	5	3	3	6
MASICA ATLANTIDA	7	5	3	4	6



CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

FERIAS: CHOCOA Amsterdam

CHOCOA | GOOD COCOA BETTER CHOCOLATE

CHOCOA CONFERENCE
06.03.2015
BEURS VAN BERLAGE

PREV
PODCASTING THE VOLUME OF SUSTAINABLE COCOA
WITH FINE AND FLAVOUR COCOA AS AN INSTRUMENT
BE PART OF THE DISCUSSION AMONG INDUSTRY PROFESSIONALS

JOIN US >
SEE OUR CONFERENCE PROGRAM AND REGISTER

Like 973 us on facebook this page Tweet 125 G+1 11 nederland

HOME ABOUT EVENTS TICKETS PARTNERS GALLERY CONTACT



COAGROSA

Chocolates del Caribe

Chocolate jeans

Choco

Imagine & Imagine

Afghan Bf

Pococha

WinSys IT Solutions

Ranua (COSTA RICA)

VIN FINE GOODA

COCOATRAIT

Mashpi Chocolate

PLANTATION

Oscar ferreira
COMERCIALIZADORA
OSCAR FERREIRA S.A.S.

CHOCOLATE





CBI

Ministry of Foreign Affairs of the Netherlands

CHOCOA AMSTERDAM 27-30 MARCH 2014	Type of organisation	Country
Qrtrade	Importer / Distributor in Holland	Netherlands
Räusch	Confectionery producer	Germany
HB Ingredients	Ingredients / food service	UK
Crown of Holland	New Grinder	Netherlands
Zaans Gedaan - Cacaolab	Promotion / Store	Netherlands
Chocolaterie A. Morin	Chocolatier	France
FACTA	Trader	Netherlands
Tradin	Importer	Netherlands
Moetal	Chocolate company	UK
Kerstin's Chocolate	Chocolate company, to be established	USA/Canada
Raw Superfoods	Chocolatier	Netherlands
Souchet	Manufacturer/producer	Lebanon
Chocolatree	Export / Consultancy	France
BakeAire, LLC	Food consultancy / manufacturer	USA



Michel Vermeire	Importer to Canada	Belgium/Canada
Dutch Cocoa	Importer/grinder	Netherlands
The Chocolatelife.com	Publisher	USA
Pure Jute	Supplier of jute bags	Netherlands
Continaf BV	Importer	Netherlands
Xoco Lab	Chocolate maker	?
Producomex	Importer	Netherlands
Le Cercle du Cacao	Fondatrice	Belgium
Rabo Rural Fund	Finance	Netherlands
Chocolaterie Alexandre	Chocolatier	Netherlands
Original Beans	Chocolate maker	Germany/France
Papillon Au Chocolat		USA/BE
ADM de Zaan	Importer	Belgium
Salt's	Chocolate company	UK
Szántó Tibor	Chocolatier	Hungary



Export Coaching Programa: convocatoria

- Durante la fase de aplicación ('convocatoria') empresas interesadas pueden registrarse en www.cbi.eu/devco-ca
- Fecha límite: 31 de agosto 2018
- Los socios locales del CBI pueden ayudarle con responder sus preguntas
- Septiembre: fase de pre-selección por CBI, apoyado por expertos del CBI, y en consulta con los socios locales



Export Coaching Programme: La Auditoria

Seleccionar las empresas que harán parte del proyecto:

- **Análisis de competitividad** de la empresa
- **Plan de mejoras (basado en la auditoria) y actividades**
- *Las empresas serán seleccionados basándose en la evaluación de expertos del CBI sobre los criterios anteriores y la consulta con la organizaciones socias del CBI*
- *No es una vergüenza NO ser seleccionado...el programa no es relevante para todos!*



Export Coaching Programa: implementación

- Se firma una carta de compromiso y se paga un contraparte de 750 euros (enero 2019) (para Coaching & Capacitación/Talleres, Plan de Acción, Apoyo remoto y visitas del coach desde enero 2019)
- Misión de orientación de una semana a Europa (abril – noviembre 2019): SCAE (“Expro Seminar”)
- Participación en ferias comerciales y otras actividades B2B (2020-2021)
- E-Business portal
- Sourcing Event: promoción dentro de Europa para generar interés hacia las empresas / Misión de compradores a Centro America
- Plan Responsabilidad Social



UNIÓN EUROPEA



SIECA
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN
ECONÓMICA CENTROAMERICANA



CBI
Ministerio de Asuntos Exteriores

¿Interesado?

**Aplique a través del formulario de solicitud digital
antes del 31-08-2018**



www.cbi.eu/devco-ca



devco-ca@cbi.eu



CBI.EU / Connecting Central America



@cbi_nl