



REUTILIZA EL CAFÉ SOBRANTE

El café es un compañero de vida. Nos despierta por la mañana, nos acompaña en largas jornadas de trabajo y en conversaciones con amigos. Sin embargo, detrás de cada sorbo hay una realidad que rara vez consideramos: ¿qué sucede con los residuos que deja nuestra bebida favorita?

De acuerdo con *Perfect Daily Grind*, solo el 5% del peso de la cereza del café se utiliza para preparar el café. Esto significa que el 95% restante se convierte en desechos, desde cáscaras y pulpas en las fincas hasta posos, filtros y cápsulas en cafeterías y hogares. Sin embargo, **el café que desechamos tiene muchas segundas oportunidades**. En lugar de verlo como un residuo, podemos aprovecharlo de distintas maneras para reducir su impacto y convertirlo en un recurso valioso.

En su origen, la cereza de café genera grandes cantidades de pulpa y cáscara, que en muchas fincas se dejan fermentar sin control o se queman. Sin embargo, este subproducto puede transformarse en composta o en alimento para ganado, reduciendo el desperdicio y beneficiando a los productores. Algunas iniciativas han comenzado a secar y tostar la cáscara del café para preparar una infusión conocida como cáscara de café, rica en antioxidantes y con un perfil de sabor único.

Ya en casa o cafeterías, los residuos del café toman otra forma. Dependiendo del método de preparación, podemos encontrarnos con posos de café, filtros de papel y cápsulas de aluminio o plástico. *Breville* advierte que hasta 75% del café molido usado termina en rellenos sanitarios, donde libera metano, un gas de efecto invernadero similar al dióxido de carbono.

Los posos de café, en lugar de desecharse, pueden compostarse, aunque se recomienda esperar al menos 100 días para reducir su acidez antes de incorporarlos al suelo. Más allá del jardín, los posos del café tienen usos sorprendentes. Funcionan como neutralizadores de olores, absorbiendo la humedad en refrigeradores o zapatos. También pueden ser un exfoliante natural para la piel, ayudando a eliminar células muertas y limpiar los poros sin productos químicos.

También son útiles como repelente natural de insectos, ya que su toxicidad afecta a mosquitos y babosas. Colocar un poco de café molido en ventanas o alrededor de las plantas puede ayudar a mantenerlas protegidas.

En la industria, los residuos de café están comenzando a utilizarse para fabricar biocombustibles, con empresas recolectando grandes cantidades de café molido para secarlo y prensarlo en pellets para calefacción. Otras iniciativas han desarrollado materiales a base de café reciclado para fabricar tazas, platos y otros objetos reutilizables.

El filtro de papel, que normalmente se desecha tras un solo uso, también tiene una segunda vida. Al ser absorbente y libre de pelusa, puede servir para limpiar vidrios y espejos, absorber el aceite de las frituras o incluso como toallita desmaquillante. Y luego están las cápsulas de café, que con su variedad de colores y su facilidad para manipularse, pueden reutilizarse en manualidades, macetas pequeñas o incluso como piezas decorativas.

La cantidad de café que consumimos no va a disminuir, pero sí podemos reducir su impacto ambiental. La próxima vez que prepares café, recuerda que sus restos aún tienen valor. Sé parte de la solución y aprovecha cada gramo de tu café. Si te interesa descubrir más sobre sostenibilidad en la industria del café y conocer las

tendencias clave para cafeterías y negocios, **Expo Café & Gourmet 2025** es el lugar perfecto para aprender y conectar con expertos.

Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara

Exposición con más de 14 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan 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 más.

Para más información visita la página: www.cafeygourmet.com

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco Relaciones

Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322