

COMUNICADO DE PRENSA

LA EMPRESA GALLEGA DE VENDING 'VERDADERO CAFÉ' LANZA UNA INICIATIVA PIONERA DE VASOS DE VIDRIO EN SUS MÁQUINAS PARA EVITAR RESIDUOS Y FOMENTAR LA SOSTENIBILIDAD

--La experiencia se pone en marcha en el nuevo edificio de Zara.com en Arteixo

A Coruña, 20 de marzo de 2021. La empresa gallega de café de especialidad y vending sostenible 'Verdadero Café' ha puesto en marcha una iniciativa pionera para utilizar vasos de vidrio reciclable en sus máquinas.

'Verdadero Café' es la empresa encargada del servicio de vending en el grupo Inditex. En el nuevo edificio de Zara.com que acaba de estrenar la multinacional en Arteixo instaló los vasos de vidrio reciclado.

Hace años que Verdadero Café eliminó el plástico y ahora retira sus vasos de bambú para ir todavía más allá en el campo de la sostenibilidad. El uso del vidrio reciclado permite mantener el sabor auténtico de la bebida, evita residuos y perjuicios al planeta, valores intrínsecos del café de especialidad que promueven.

Para este cambio de paradigma, los baristas necesitaron reajustar técnicamente sus máquinas para la adaptación de los vasos de cristal, modificando también las recetas para ofrecer una taza equilibrada con solo pulsar un botón.

Reinventar el vending

Innovar para ofrecer a las empresas un servicio de vending sostenible y como si fuesen atendidas por el mejor profesional de hostelería. Eso es lo que se ha propuesto Verdadero Café, una empresa gallega encabezada por baristas profesionales que pretende aportar valor a sus clientes y contribuir a transferir la cultura del café. Comprometidos con la sostenibilidad, están reinventando el vending con sus innovadoras propuestas, lo que no ha pasado desapercibido para la multinacional Inditex.

Los españoles somos muy cafeteros, consumimos el 80% del café de nuestra vida en el trabajo y tomamos una media de 14 cafés a la semana, según el estudio realizado por el Instituto Ipsos sobre los "Hábitos de consumo de café en España" (2019). Sin embargo, muchos desconocemos el origen de nuestro café. Verdadero Café se puso manos a la obra para romper un mito: que el café de vending es de mala calidad. Se formaron como baristas, brewing y tueste en la *Specialty Coffee Association*. Viajaron por medio mundo para elegir de primera mano a los productores con los que querían trabajar y reinventaron el vending tal y como lo conocíamos hasta ahora.

Vending de calidad excelente

Fue así como pasaron del café comercial a ser los primeros en Galicia en introducir en el vending el café de especialidad, que es como se conoce al café único, de alta gama y artesanal desde el árbol hasta la taza. Apostaron por el café 100% arábica, sin cápsulas, y molido al momento cuando el cliente pulsa el botón de sus máquinas. "Nuestro café respeta la temporada y los ciclos de la cosechas, con trazabilidad desde su origen, comprado a precio justo y directamente al productor, con un packaging sostenible y cero plástico", explica Gustavo Cascón, propietario de Verdadero Café. "Nuestro cliente puede conocer toda la trazabilidad de su café, es decir, el país de origen, el terruño, altura y tipo de procesamiento", añade.

Siguieron innovando hasta convertirse en pioneros en introducir leche fresca en sus *specialty coffee corner*, uno de sus grandes fuertes en empresas y oficinas. Y, con tales niveles de exigencia, el café que ofrecen ha alcanzado un sobresaliente en cata, presentando siempre puntuaciones de más de 80 puntos sobre 100.

Gracias y saludos. Más información: 626 551255
Comunicación Verdadero Café