

Empresa exportadora que ha logrado la fusión de productos icónicos



El sabor inigualable del café cobanero cosechado con una altura de 1,200 a 1,350 metros sobre el nivel del mar, ha hecho que [Kapé Cobán](#) sea un producto que conquiste los paladares más exigentes, es así que aquí le presentamos la historia de esta empresa exportadora.

Al ver a su papá con la trayectoria de comercializar café pergamino, Mónica Chavarria tuvo la inquietud durante su carrera universitaria de innovar en la empresa familiar, fue así que surgió Tostaduría de Café Chicoyoj S.A. ubicado en el kilómetro 194.5 carretera a las Verapacez con el fin de ofrecer un café tostado, molino y empacado.

“En 2005 fundamos Kapé Cobán, este nombre hace alusión al dialecto maya keqchí en honor a los orígenes del café cobanero, considerado uno de los mejores a nivel mundial, con esta marca hemos creado cuatro líneas: Kapé Cobán puro tradicional, Kapé Cobán Mayan Gold, Kapé Cobán con cardamomo y Kapé Cobán de cereales, lo cual nos ha permitido exportar nuestra marca hacia Estados Unidos”, indicó Mónica Chavarría, Gerente General de Kapé Cobán.

Esta empresa trabaja con pequeños productores de la región de Alta Verapaz, principalmente en los municipios de Cobán, San Cristóbal Verapaz, San Pedro Carchá, Santa Cruz Verapaz, San Juan Chamelco y Tactic; quienes a través de Buenas Prácticas

Agrícolas producen un grano de café de alta calidad, el cual pasa por el proceso de secado y tostado a cargo de 18 personas que trabajan en Tostaduría de Café Chicoyoj S.A.

Cada grano de café es secado al sol para mantener su buena calidad, ayuda a preservar el medio ambiente y mantener atributos especiales del café Cobanero



“Nuestros granos son cuidadosamente escogidos, procesados y finalmente secados al sol para preservar el aroma y calidad que suele perderse en el común proceso de secado mediante secadoras de leña; así mismo como responsabilidad social ayudamos a preservar miles de metros de leña anualmente omitiendo este tipo de proceso y sustituyéndolo por secado en patios al sol”, detalló Chavarría



El ser socia del [Comité de Cafés Diferenciados de AGEXPORT](#) le ha permitido conocer más sobre cómo exportar un café con alto valor así como herramientas que fortalezcan la competitividad de la empresa.

“Uno de los productos favoritos de nuestros clientes es el café con cardamomo, esto porque hemos logrado la unión perfecta de dos productos icónicos de Alta Verapaz, logrando tener un producto para los gustos más gourmet”.

En tiempos de pandemia abrieron el primer coffee shop

Derivado de la situación que contrajo el Covid-19, esta empresa guatemalteca mantuvo su nivel de ventas a nivel local de café, sin embargo, las exportaciones de Kapé Cob’an tuvieron un ligero

decrecimiento.

A pesar de los retos de la pandemia, Mónica con el ímpetu de continuar generando empleo decidió abrir un Coffe Shop en Alta Verapaz.

“Para ofrecer un producto preparado decidimos abrir Kapé Cob’an , coffee shop bistro y así promover una cultura cafetera de alto nivel ofreciendo diferentes métodos de preparación de café, a la vez, tenemos la visión de extendernos a nivel nacional a través de franquicias, porque confiamos que si Dios pone los sueños EL proveerá para que se hagan realidad”, destacó Chavarría.

<https://www.youtube.com/watch?v=bcMJkvHrMLM>



El rol de ser mamá, empresaria y exportadora

Mónica, al ser mamá ha dividido su tiempo con sus tres hijos de 5, 11 y 13 años, “el tener una empresa propia me permitió llevarlos la oficina donde tenía la cuna o el cargador, conforme fueron creciendo tuve una persona que me apoyara e incluso recuerdo que uno de mis hijos tomaba su pachita en los cafetales son tantas anécdotas...”

El equilibrio, es una palabra que ha ayudado a esta mamá guatemalteca a lograr desenvolverse en los diferentes roles.

“Para que una mujer tenga éxito debe estar bien consigo misma, además de mantener un equilibrio y priorizar a sus hijos, porque nada es imposible si uno es diligente”.

La clave... es planificar

Entre el consejo que da Mónica para los emprendedores es planificar bien desde el principio hasta el final, “uno se

apasiona mucho y si no planificamos podemos cometer errores, también, deben acercarse y rodearse con personas que tienen más trayectoria y conocimiento, lo cual les permitirá tener metas claras”.

Al cierre de la entrevista, [Revista DataExport](#) le preguntó a la Gerente General de Kapé Cobán, sobre qué le diría a Mónica del 2005, luego de un momento en silencio respondió:

“Vale la pena correr el riesgo. Dios recompensa los esfuerzos pero deben ser pacientes”.



Si desea degustar del café de Cobán

Puede comunicarse en el [WhatsApp oficial 40824860](#) o visitar su sitio web:

[Kapé Cobán](#)