

Café y tortita en el centro de Mendoza: dejó de ser un gusto por los aumentos



Tomarse un café a cualquier hora del día es un ritual que, por lo general, el argentino tiene bien incorporado. Solo o acompañado, el “cafecito” siempre viene bien. Sin embargo, en la actualidad **la situación inflacionaria ya no es una aliada para que ese gusto sea de todos.**

“Antes la gente me compraba todos los días su tradicional café con torta. Ahora la cosa cambió y si bien no dejó de tomar, la acción no se repite todos los días o, si lo hace, le va sacando la tortita para abaratar costos”, contó Fabián, un cafetero que desde hace más de 30 años transita la calle Las Heras con su bicicleta cargada de termos.



Cafeterías con historia

En Mendoza, son varias las cafeterías que aún permanecen abiertas y que han dejado su huella en la historia de la provincia. Una de ellas es la **Cafetería Mitre**, que ya transita sus 50 años de trayectoria y que se caracteriza no solo por vender café al público, sino que les provee tanto el café como las tortas a más de 20 trabajadores que, a diario, reparten el insumo en la vía pública.

Carlos Jara es su actual dueño y reconoce que **“la situación está dura para todos: para los que comercializan y para los que consumen”**.

“Recuerdo en el 2020, en plena pandemia, vendía el café con la tortita a \$50. Hoy, dos años después, el mismo café y la misma torta cuestan \$120. Los precios subieron porque los insumos se dispararon, sobre todo los panificados y el plástico”, contó.

Pese a ello, todos los días a las 4.30 de la mañana abre las puertas de su local y allí **recibe a unos 25 cafeteros** que cargan sus termos para patear la calle.



Carlos Jara, dueño de Cafetería Mitre.

“Para ellos **el precio por termo de café es de \$120; en tanto, el de la leche cuesta \$150**. Los vendedores compran entre 15 y 20 termos cada uno”, contó Carlos y agregó que, los clientes que deciden sentarse en su salón pagan el café más la torta a \$120.

Otra cafetería con historia en Mendoza es la del **Jockey Club** que, en el horario que sea, siempre luce con sus mesas llenas. El secreto, según sus propios dueños, es la buena atención y brindar un café de calidad. “No ofrecemos un producto cualquiera, sino un café colombiano que nos distingue del resto”, defendió.

Tomar un café en dicho lugar cuesta \$240 (chico) y \$270 (mediano); en tanto, las

promociones incluyen: **un café con leche más dos medialunas o tortita más un jugo, que tiene un costo de \$350; otra opción es un café con leche más tostadas con queso y dulce casero a \$420.**

“Soy de San Carlos y siempre que viajo a la Ciudad me gusta darme el gusto de tomarme un buen café con tortitas. **Hoy se encarece un poco la gustada porque realmente no es nada barato, pero si trabajo toda la semana y no puedo sentarme a tomar un café con mi hijo y su novia, algo grave pasa en este país**”, comentó un cliente del Jockey.

“El consumo sigue siendo igual, no vemos que haya bajado, la gente se sigue tomando el cafecito, el tema es que si uno suma el gasto es importante al mes”, refirió el encargado de uno de los bares visitados por *El Sol*.



Café al paso, una tendencia que no se detiene

Como en las grandes ciudades del mundo, los mendocinos están aceptando la idea de tomarse un café al paso, es decir, mientras caminan por el centro acceden al servicio de un cafetero y continúan su recorrido, pero con su vaso en mano.

“La gente me ve e inmediatamente se para y me compra. Ya me conoce y sabe el tipo de calidad que manejo en mis productos”, dijo Fabián, un cafetero que recorre las calles de la Ciudad. El hombre aseguró que, **en los últimos meses, ha observado una merma en el consumo que ronda el 10%, asimismo, advirtió que en los últimos 4 meses lo que más aumentó fueron los panificados y los plásticos.**

“Hace cuatro meses vendía un café más torta a \$100 y hoy pido \$120, es mucha la diferencia, pese a que intentamos soportar lo que más se pudo los precios”, expresó.



Desde hace más de 30 años, Fabián recorre la calle Las Heras ofreciendo café.

Otro que vende café al paso es Lautaro, pero a diferencia de una bicicleta con termos, el

joven, que hace un año emprendió su proyecto ubicado en la plaza España, se puso **un triciclo en el que no solo elabora diferentes variedades de café (italiano, australiano y demás) sino que también cocina sus propias tortas y facturas.**

“Estuve viviendo en el exterior y allí descubrí la moda del Café al paso, algo que en Europa es muy normal y que se está imponiendo en la provincia. De hecho a nosotros nos está yendo bien, la gente se adaptó rápidamente y le gusta experimentar las variedades”, contó Lautaro.



Rosario, una de las empleadas de El Triciclo, ubicado en la plaza España.

A la hora de hablar de precios, el emprendedor manifestó que oscilan de acuerdo a la variedad. **“Los precios van desde los \$120 hasta los \$190.** Realmente por la calidad del producto que ofrecemos están muy baratos y mucho absorbemos nosotros para poder conservar la clientela”, contó. Además, **los que lo deseen pueden llevar una torta o factura a \$40 cada una,** las mismas son cocinadas en el momento y a la vista de todos.



Lautaro barniza unas deliciosas facturas, recién salidas del horno.

Finalmente, está la opción de comprar la promo de **una torta y un café en un kiosco a \$120**. “La mayoría de los que vienen a cargar la tarjeta Sube se llevan un cafecito. Es una tentación que muchos compran, a pesar del precio”, contó Víctor, dueño de un comercio ubicado en el centro.

CUÁNTO SALE TOMAR UN CAFÉ EN MENDOZA



Café al paso (kiosco)

+ tortita \$120

Cafetero ambulante

**+ tortita \$120
café solo \$80**



Café al paso (de calidad)

Entre \$120 y \$190

*de acuerdo a la variedad

EN CAFETERÍAS



Promoción 2x1

\$550 2 infusiones grandes
2 medialunas
2 jugos

Café con leche
2 medialunas o tortita
jugo

\$350



\$420 Café con leche
tostadas con queso
y dulce

Sin promoción

\$390 1 Café grande
1 medialuna
1 jugo



Cortado

**Chico \$240
Mediano \$270**



Fuente y fotos: Gentileza El Sol