



Tarrazú Coffe Box es la microempresa emprendedora que asumió el proyecto

¿Se te antoja un buen café sin salir de la Rodrigo Facio? El Hangar de AUGE te lo sirve de nuevo

La reapertura de las minicafeterías de Hangar ha sido todo un éxito en este primer mes. La respuesta del público, entre visitantes, estudiantes y personal universitario, ha sido calificada como "mejor de lo esperada" por AUGE y por la microempresa Tarrazú Coffe Box.

Foto: [Anel Kenjekeeva](#).

Por ahora, hay tres estaciones abiertas: en las afueras de Microbiología, el Aula Magna y contiguo a la Junta de Ahorro y Préstamo, en la Sede Central de la UCR.

27 SEPT 2023 Vida UCR

Era noviembre de 2019 la última vez que [Hangar](#) cerró sus puertas. Esta red de **minicafeterías** que estaban dentro de la [Sede Rodrigo Facio](#) de la Universidad de Costa Rica (UCR), y que ha sido dirigida por la [Agencia Universitaria para la Gestión del Emprendimiento](#) (AUGE, adscrita a la [Vicerrectoría de Investigación](#)), nunca imaginó que vendría una pandemia en marzo del año siguiente y mucho menos que esta **tardaría dos años y medio más en desaparecer**.

Desde entonces, aquellos deliciosos cafés quedaron **cerrados al público**, pues no era rentable reabrirlos debido a la baja presencialidad que había en el campus y a que la economía de sus clientes (visitantes, estudiantes y personal universitario) de alguna forma u otra quedó golpeada por la crisis sanitaria.

Pero en este **2023**, al quedar atrás esos tiempos de incertidumbre y virtualidad total, **AUGE decidió volver con el proyecto** y, para ello, abrió una convocatoria para recibir propuestas para administrar Hangar. De ellas, **la mejor opción fue la de la microempresa [Tarrazú Coffe Box](#)**, que proviene de una zona mundialmente conocida por su buen café. Esta fue **toda una apuesta**, ya que ambas partes temían que la virtualidad tras la pandemia redujera eventualmente la cantidad potencial de consumidores.

Así, **desde el pasado 28 de agosto, AUGE volvió a abrir los Hangar** – algo que había sido muy solicitado por la comunidad universitaria – **en tres puntos**: las afueras de la [Facultad de Microbiología](#) (en dirección hacia la Facultad de Ciencias Agroalimentarias), **a un costado del Salón Multiusos** de la Plaza de la Autonomía, en Finca Dos; y **al lado de la Junta de Ahorro y Préstamo de la UCR** (contiguo a la línea del tren).

Un excelente mes de reinicio

El **éxito en las ventas** es descrito por [Ricardo Carvajal Alpírez](#), director ejecutivo de AUGE, como **mejor de lo imaginado**. Y pese a cumplirse ya un mes muy promisorio, Carvajal aún es cauto sobre la posibilidad de ocupar todas las minicafeterías que estaban abiertas antes del 2020 en la Sede Rodrigo Facio (como el puesto por Letras, Educación y por el edificio de Artes).

Según el realce que vaya teniendo esta reapertura, Carvajal valora **otras posibilidades**, como la de poner mesitas con sillas en los alrededores del Café del Aula Magna y convertirla en una especie de terraza. Incluso, tampoco descarta la posibilidad de tener un **servicio de repartición o de llevar este negocio a las sedes regionales** en el futuro, si las ventas siguen comportándose de esta forma tan prometedora.

Ricardo Carvajal, director de AUGE: Hangar está de vuelta

También para **Óscar Fallas Fallas, emprendedor y microproductor [de la firma](#)**, conformada por pequeños productores de la Zona de los Santos, las **primeras semanas** tras la reapertura de Hangar han **sobrepasado las expectativas más positivas**. Él se muestra esperanzado en que la respuesta de la comunidad universitaria y de sus visitantes se mantenga con esta buena marcha conforme pase el tiempo.

El microproductor indicó que el objetivo de su negocio es **democratizar el acceso a un café de calidad, mediante un precio justo**. Es por eso que se han puesto como objetivo competir contra productos comerciales en precio pero con una calidad superior, ya que su bebida tiene una **calificación de al menos 80 /100**, según las evaluaciones de baristas expertos (con una promedio de 83 – 84).

Óscar Fallas Fallas, emprendedor de Tarrazú Coffe Box: la competitividad de su producto y sus expectativas en Hangar

Hangar: mucho más que una jarra de buen café

Pero con la apertura de estos espacios no solo salieron ganando los amantes del elixir que proviene del llamado “grano de oro” y que transitan por la Sede Rodrigo Facio. **Otros grandes beneficiados** son también los **emprendimientos que se acercan a AUGE** para

desarrollar una idea de negocio, cualquiera que esta sea. Esto es así porque Tarrazú Coffe Box da a la Agencia **un porcentaje de sus ganancias** por utilizar las minicafeterías y por ofrecer este servicio a lo interno de la UCR.

Luego, **estos recursos van a dar a un fondo de apoyo para emprendimientos** administrado por AUGE. Carvajal enfatizó que la idea de estos recursos es apoyar a las personas emprendedoras en su objetivo de salir al mercado con el mayor éxito posible, mediante capacitaciones y transferencia de conocimiento.

A este momento, **AUGE colabora con 150 emprendimientos** de una gran variedad de productos y servicios. **Muchos de ellos también pertenecen al sector alimentario** y es ahí donde Hangar también funciona desde ya como vitrina **para la venta de una oferta comestible**, elaborada por estos mismos emprendedores.

Ricardo Carvajal, director de AUGE: así funciona el financiamiento para el apoyo a los emprendimientos con Hangar

Otra posibilidad es **que Hangar sirva como una vitrina** para el prototipado de los productos, es decir, como **espacio piloto de lanzamiento para medir la respuesta de los consumidores**, para lo cual están desarrollando en este momento una estrategia. Según el director de AUGE, como las minicafeterías son pequeñas y la oferta puede ser mucha, la idea es alternar la venta de estos productos mes a mes.

Un producto con espacio para el ambiente, el empleo y la exportación

Como si fuera poco, aún quedan **más beneficios** por contar en la reapertura de Hangar. Entre otras cosas, AUGE eligió a **Tarrazú Coffe Box** no solo por su calidad, sino también por contar con un **proceso de producción cafetalero totalmente sostenible**: se produce en armonía con el ambiente y se preocupa en utilizar solo materiales orgánicos para el sembradío y la protección de las plantas.

Un detalle que no pasa desapercibido es su inquietud por la **reforestación en las fincas** cafetaleras de las que extraen el grano, donde **han sembrado más de 100 árboles autóctonos** para reducir el impacto del monocultivo. Y como dato adicional, también suelen subsidiar el alimento de mascotas de organizaciones que tienen albergues para su cuidado.

Óscar Fallas Fallas, microempresario de Tarrazú Coffe Box: la sostenibilidad de su producto y la exportación a grandes mercados

Otro punto importante es la **manutención** de la familia que lo produce. De hecho, la **microempresa está conformada por cinco personas**, todas baristas, quienes además son las responsables de gestionar la venta de su café en Hangar.

Todo lo anterior le ha abierto las puertas no solo de la UCR, sino también del exterior, pues esta firma **exporta** su café a grandes mercados como **Japón, Estados Unidos, Finlandia y Emiratos Árabes Unidos**, entre otros.



De acuerdo con Ricardo Carvajal Alpírez, director ejecutivo de AUGE, el Hangar que está en las afueras de Microbiología es el que más afluencia de público recibe.

Además, Tarrazú Coffe Box también **distribuye su producto** - con marcas propias - en **algunos supermercados comerciales**, lo que habla bien de la expansión del café que ofrecen en el mercado nacional.

Y si después de leer toda esta información quedaste con ganas de una buena taza de café, a continuación te presentamos el menú que ofrece Hangar en este momento:

BARRA TRADICIONAL

| | 8 oz | 12 oz |
|--------------------|------|-------|
| ESPRESSO | 900 | - |
| ESPRESSO DOBLE | 1200 | - |
| CORTADO | 950 | - |
| AMERICANO | 900 | 1150 |
| CAPUCCINO | 1300 | 1550 |
| MOKA | 1500 | 1750 |
| LATTE | 1500 | 1650 |
| CHOCOLATE | 1300 | 1550 |
| AGUA DULCE | 1200 | 1450 |
| TÉ JENGIBRE Y MIEL | 1100 | 1350 |
| TÉ DE MANZANILLA | 1100 | 1350 |



BARRA FRIA

| | JUMBO |
|------------------|-------|
| MATCHA FROZEN | 2550 |
| CHOCOLATE FROZEN | 2000 |
| FROZEN CHAI | 2350 |

FRAPPUCCINO

- CAMELO
- CHOCOLATE
- FRESA

ESPECIALIDADES HANGAR

| | 8 oz | 12 oz |
|-----------------|------|-------|
| MACHIATO CAMELO | 1300 | - |
| MOKA MENTA | 2100 | 2350 |
| GOLDEN MILK | 2100 | 2350 |
| TÉ CHAI | 1850 | 2100 |
| CHOCO CHAI | 1950 | 2200 |
| MATCHA ALMENDRA | 2500 | 2750 |

EXTRAS

| | |
|---------------------|-----|
| CHANTILLY | 500 |
| LECHE DESLACTOSADA | 300 |
| LECHE DE ALMENDRAS | 600 |
| SABORES ADICIONALES | 300 |



[Pablo Mora Vargas](#)

Periodista Oficina de Comunicación Institucional

pablo.moravargas@ucr.ac.cr

Etiquetas: [cafe](#), [cafeterias](#), [hangar](#), [auge](#), [emprendimiento](#), [microempresa](#), [cafetalero](#), [microproductor](#), [emprendedores](#).