



Pesquisa

Cafés Especiais

Perfil e Sabor

2021

SEBRAE

Pesquisa

Cafés Especiais

Perfil e Sabor

Realização:

Sebrae/NA

Carmen Sousa | *Unidade de Competitividade*
Alberto Vallim | *Unidade de Competitividade*
Kennyston Lago | *Unidade de Gestão Estratégica*

Sebrae/DF

Rodrigo Mascarenhas | *Gerência de Negócios em Rede*

Contribuição:

Carlos Coutinho | *Produtor Rural*
Fabrício Welge | *Consultor*
Felipe Brige | *Eng. Agrônomo*
Felipe Toé | *Produtor Rural*
Geórgia Franco | *Cafeteria e Torrefação*
Leonardo Moraes | *Produtor Rural*
Luli Figueirêdo | *Barista e Q-Grader*
Paula Dulgheroff | *Barista e Torrefação*
Pedro Anjos | *Torrefação*
Pedro Barriolo | *Cafeteria*
Priscila Lins e Equipe | *Sebrae/MG*
Priscila Pinho | *Barista*
Raquel Minas | *Sebrae/NA*
Vanússia Nogueira | *BSCA*
Verônica Belchior | *Q-Grader*



SEBRAE

O mercado de café especial no Brasil é relativamente novo, e por isso, ainda há poucas informações sobre ele. O objetivo da pesquisa, portanto, é conhecer a realidade dos pequenos negócios que fazem parte desse mercado. Os resultados servirão para orientar ações do Sebrae ou outras entidades de fomento.

Tipo de pesquisa: quantitativa por meio de formulário online (web survey).

Período de coleta: outubro a dezembro de 2020.

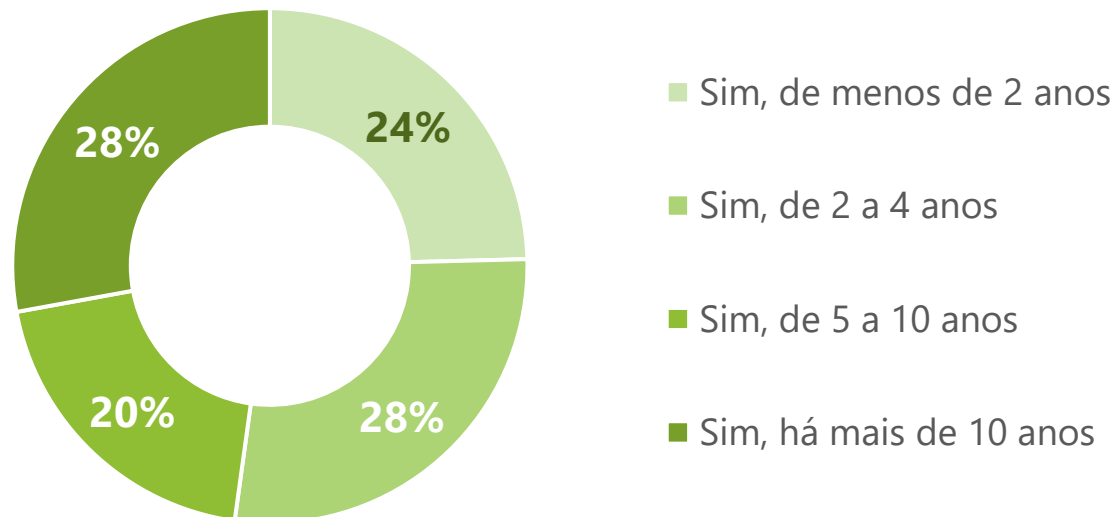
Universo: profissionais da cadeia produtiva de cafés especiais.

Amostra: 366 respondentes de 22 Unidades Federativas.



Você é profissional da cadeia produtiva do café especial?

Total de respondentes: **366**





PRODUTOR RURAL



TORREFADOR



PROVADOR /
CLASSIFICADOR



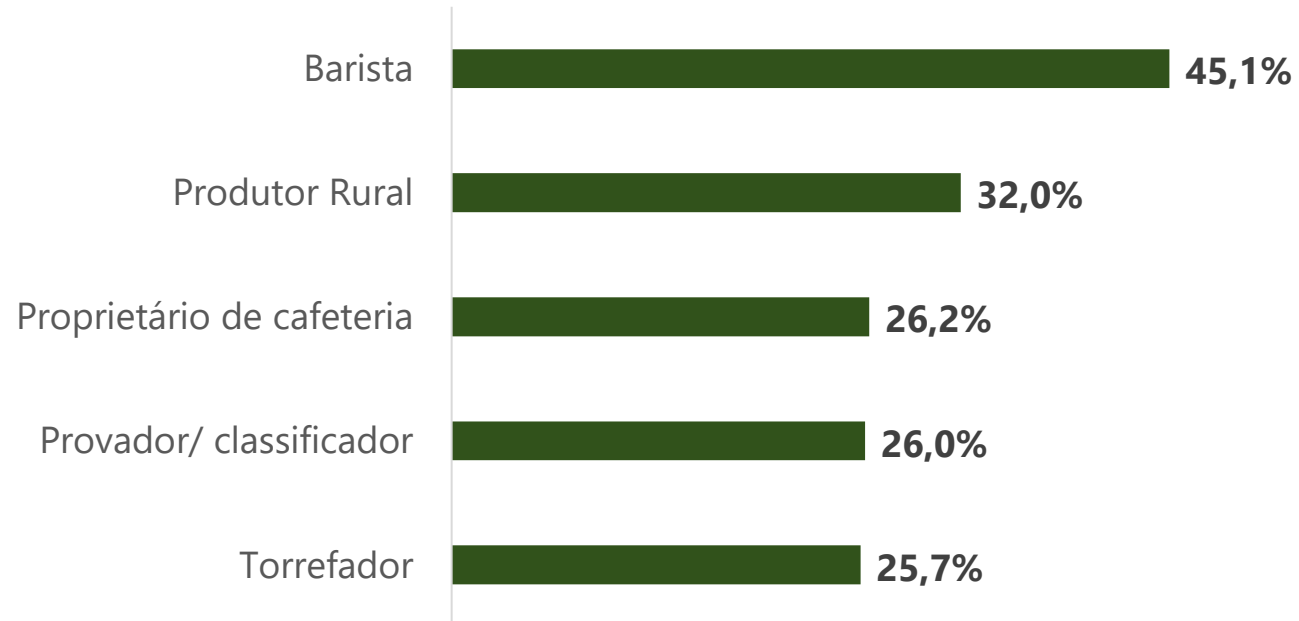
BARISTA



PROPRIETÁRIO DE
CAFETERIA



Qual sua atividade na cadeia produtiva de cafés especiais?



**PRODUTOR
RURAL**



SEBRAE

Qual o total de sacas (60kg) de café beneficiado é produzido por ano?

(pronto para comercialização)

Média geral:

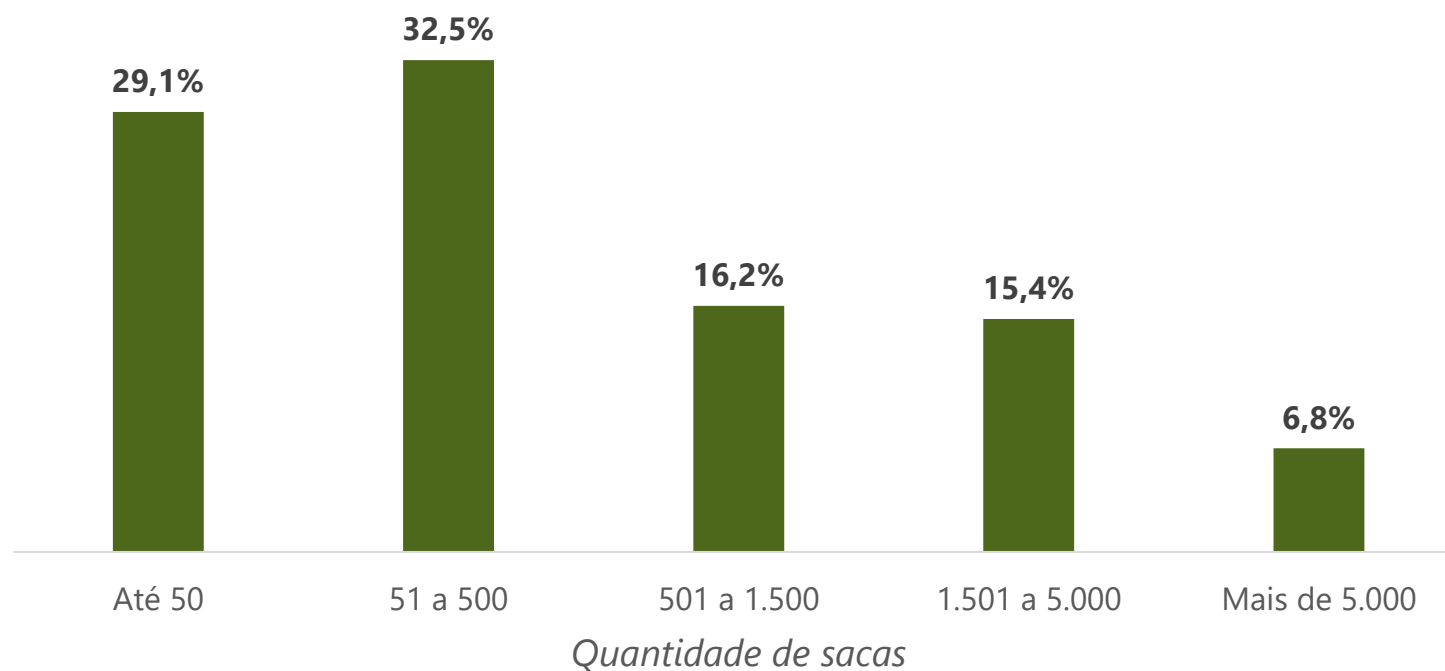
6.254 sacas

Média desconsiderando os 10% maiores*:

567 sacas

* Os 10% maiores produziram de 3,8 mil a 447 mil sacas.

Distribuição por faixas



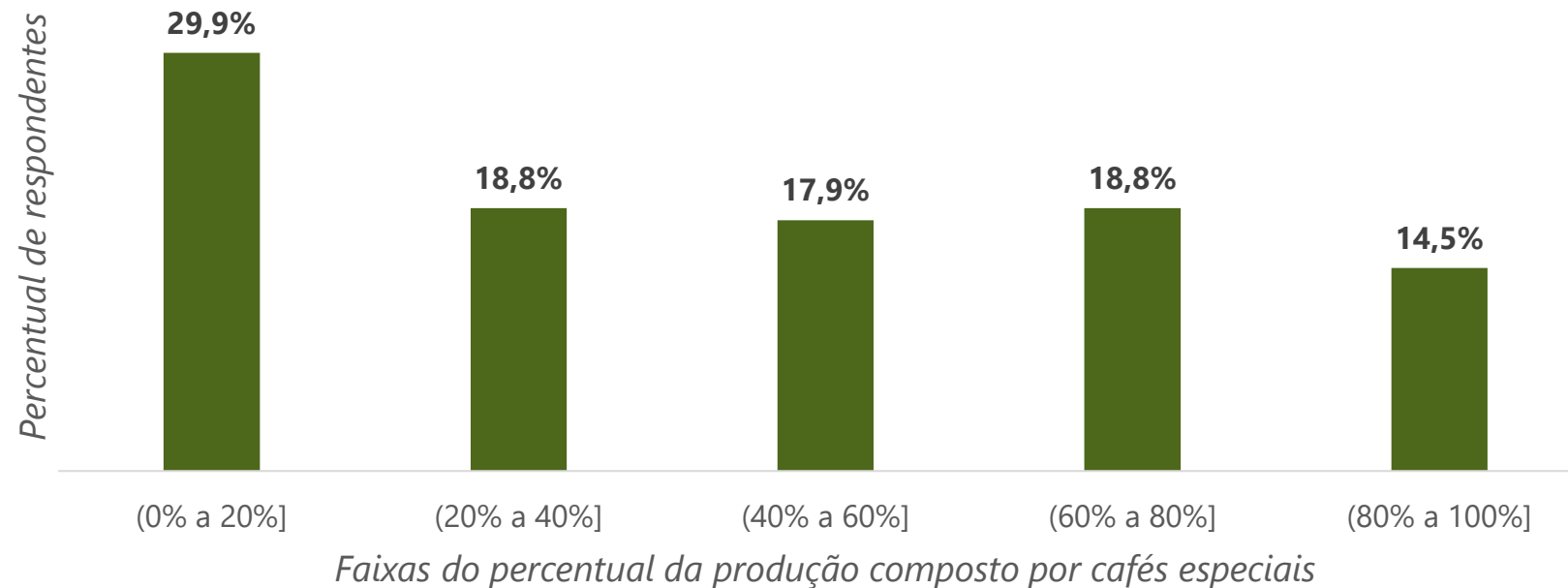
Na colheita 2019, qual percentual da produção foi de café especial?

(bebida mole acima / 80 pontos acima)

Média geral:

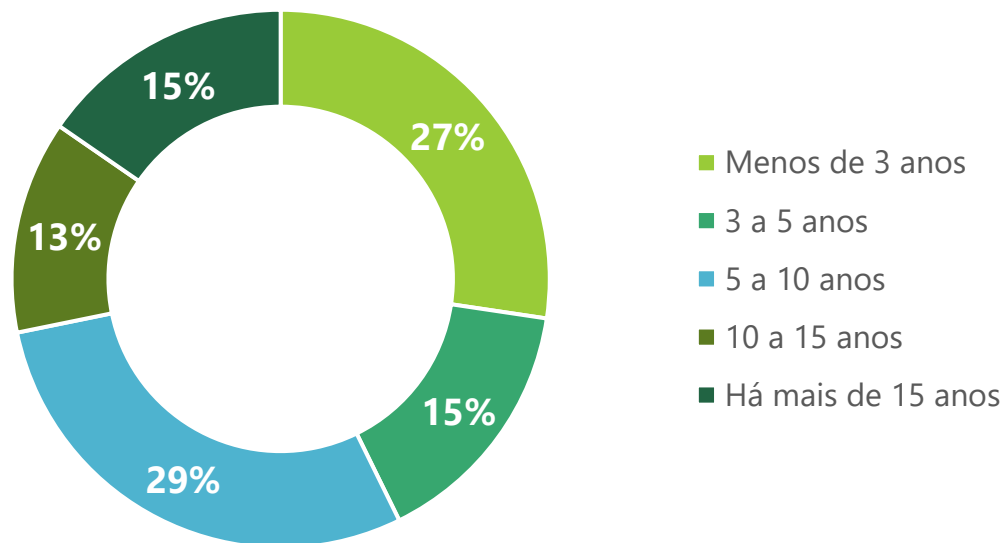
44%

Distribuição dos respondentes por faixas do percentual da produção composto por cafés especiais

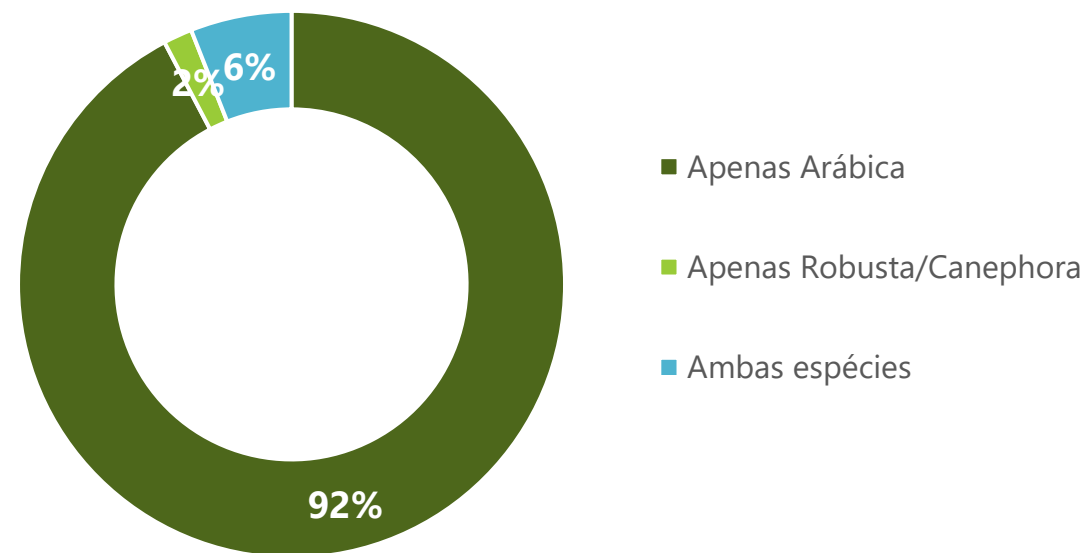


Há quanto tempo conduz manejo/processos para obtenção de café especial?

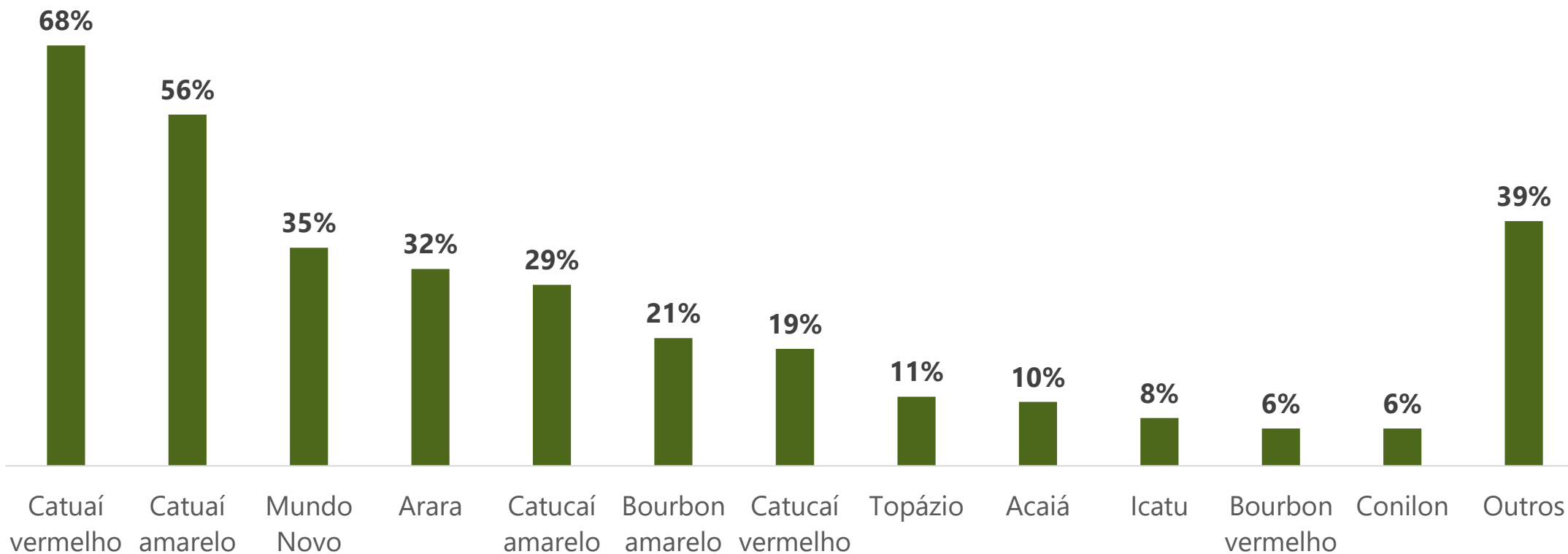
(bebida mole acima / 80 pontos acima)



Qual percentual de cada espécie de café é cultivado na(s) propriedade(s)?

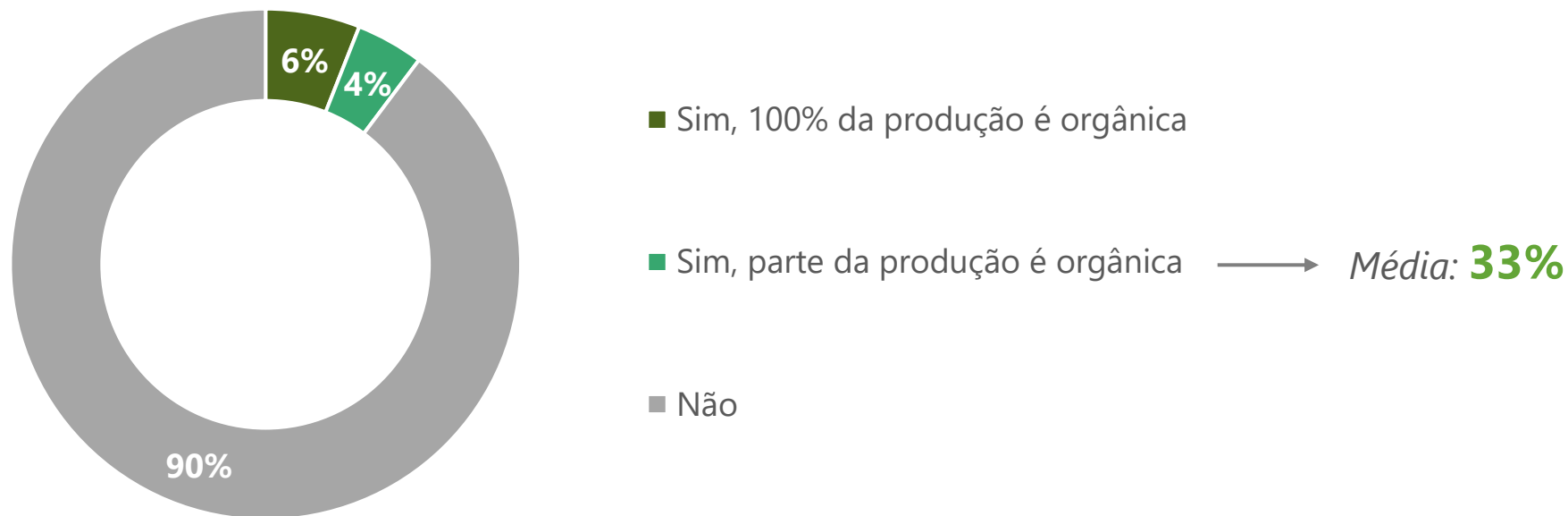


Das variedades presentes na sua produção, selecione as principais:

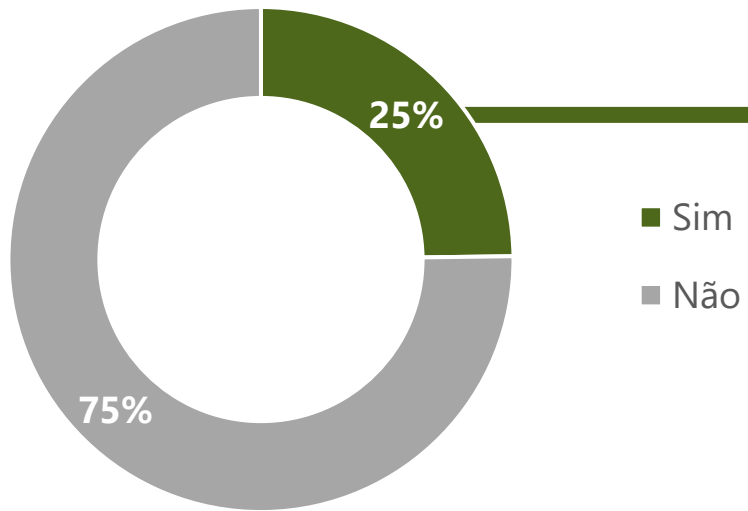


Você produz café orgânico?

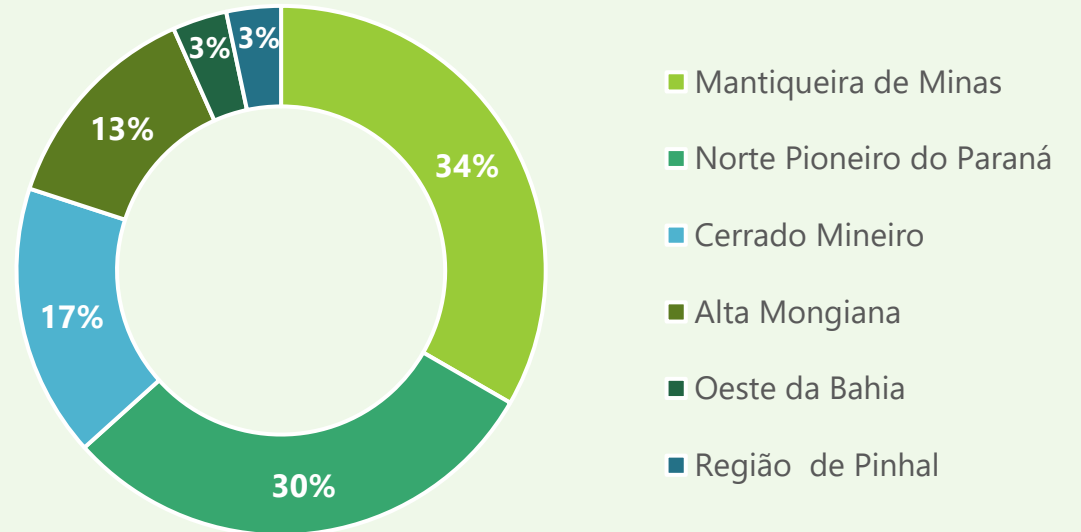
(Com certificação, conforme a Lei 10.831 de 23 de dezembro de 2003)



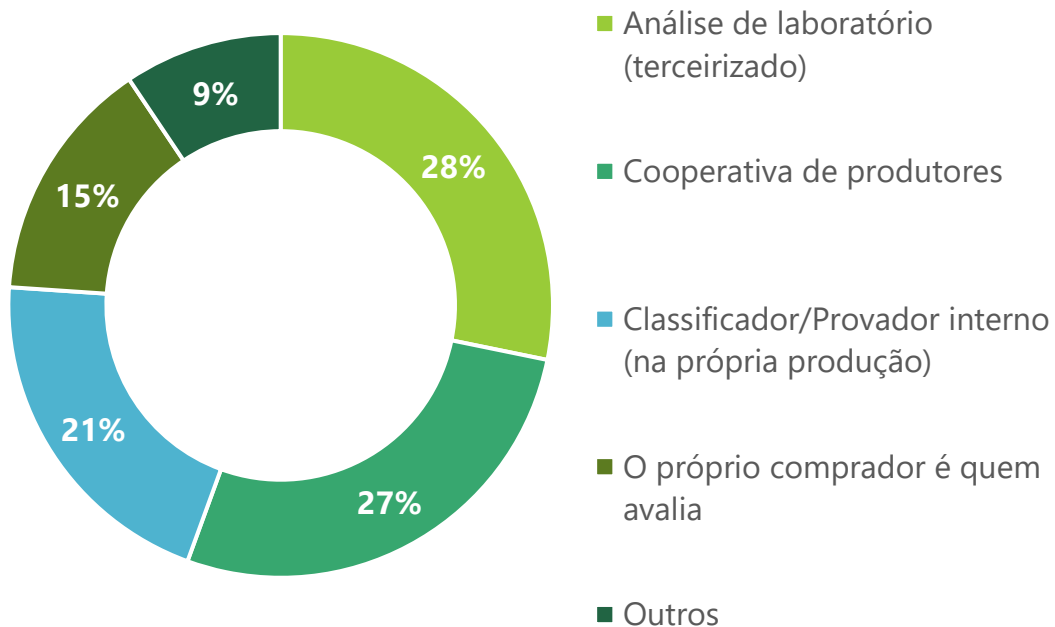
A sua propriedade tem registro de indicação geográfica (IG)?



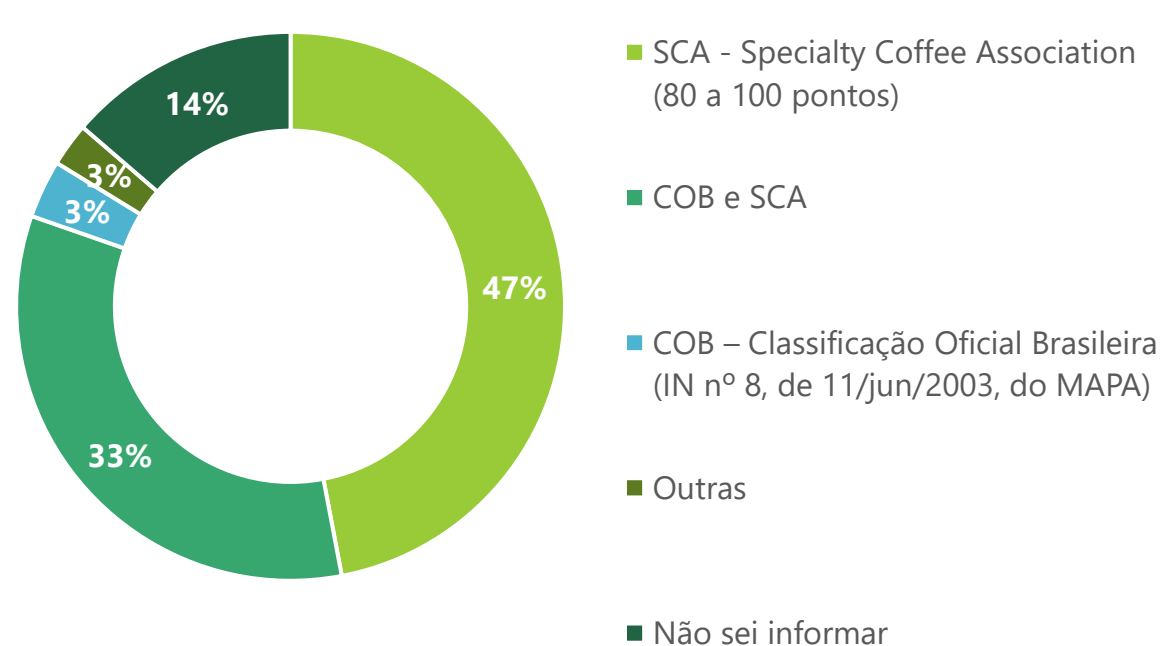
Em qual registro de indicação geográfica sua propriedade está inserida?



Quem faz a avaliação da sua produção?



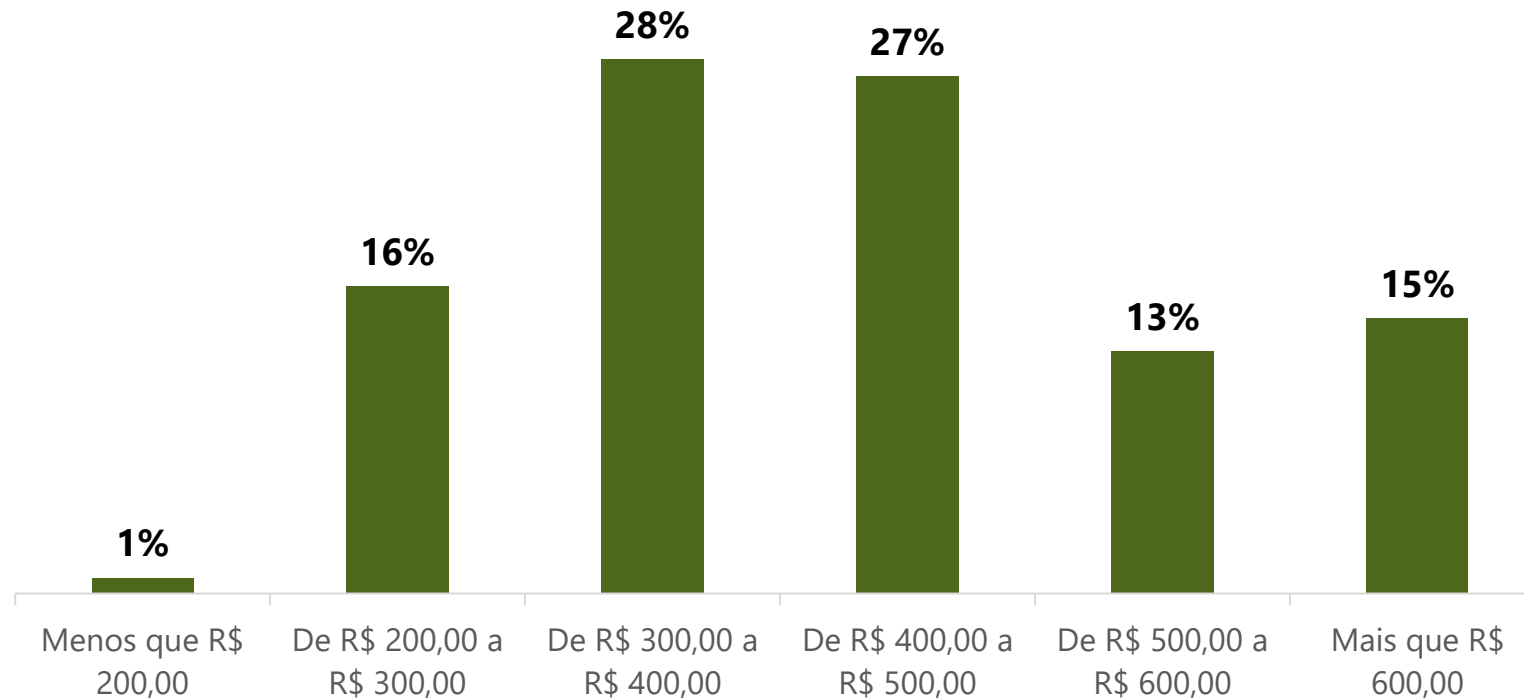
Qual metodologia de classificação de qualidade do café utiliza?



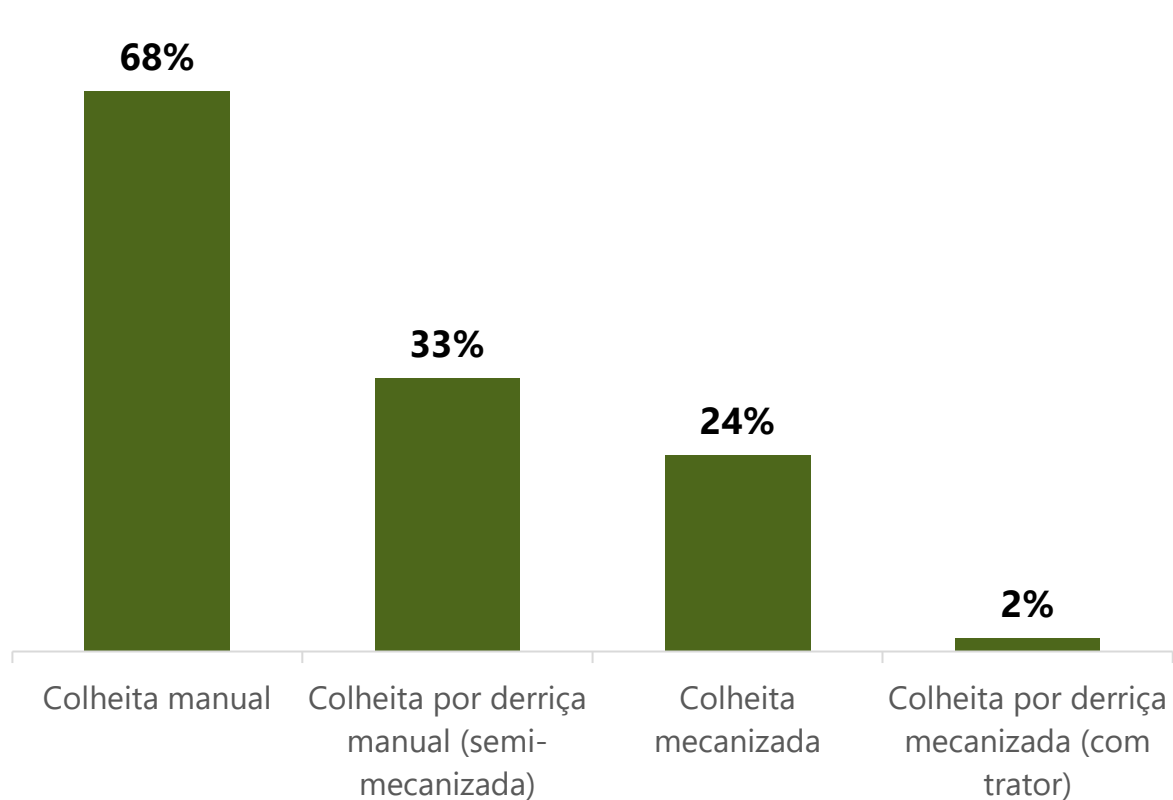
Qual é o custo médio para produção de uma saca (60kg) de café beneficiado?

(pronto para comercialização)

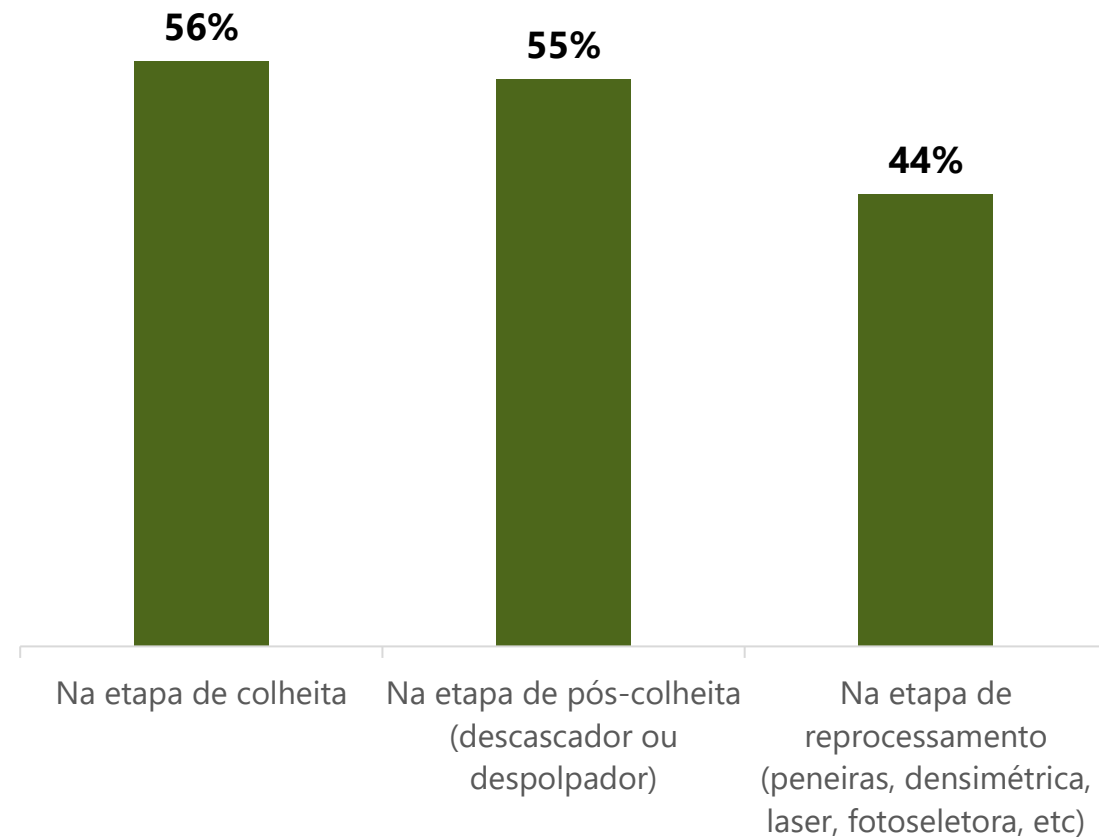
(bebida mole acima / 80 pontos acima)



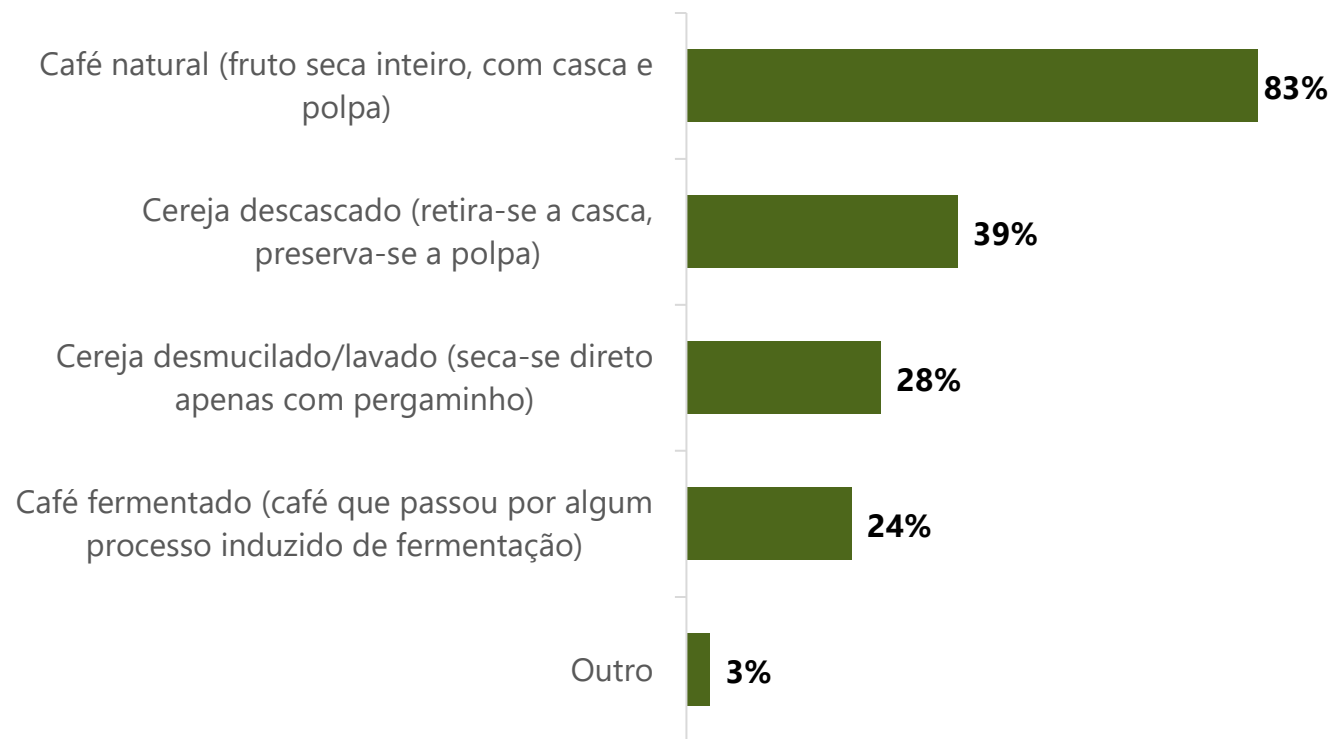
Qual(is) a(s) principal(is) forma(s) de colheita praticada(s) na sua produção?



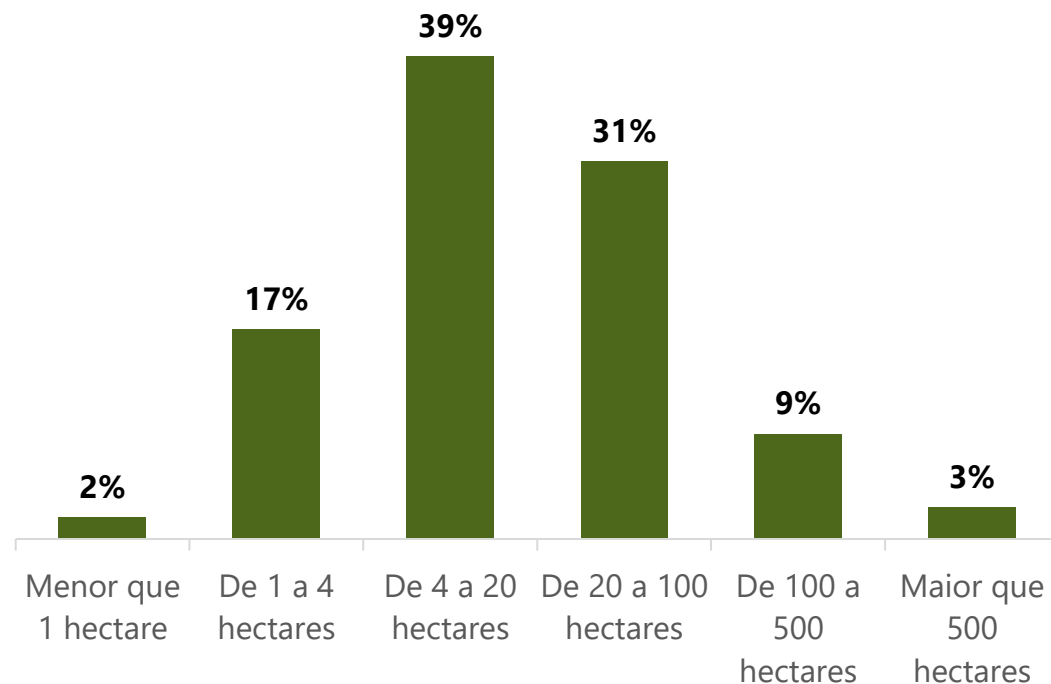
Em que etapa é realizada a seleção dos grãos?



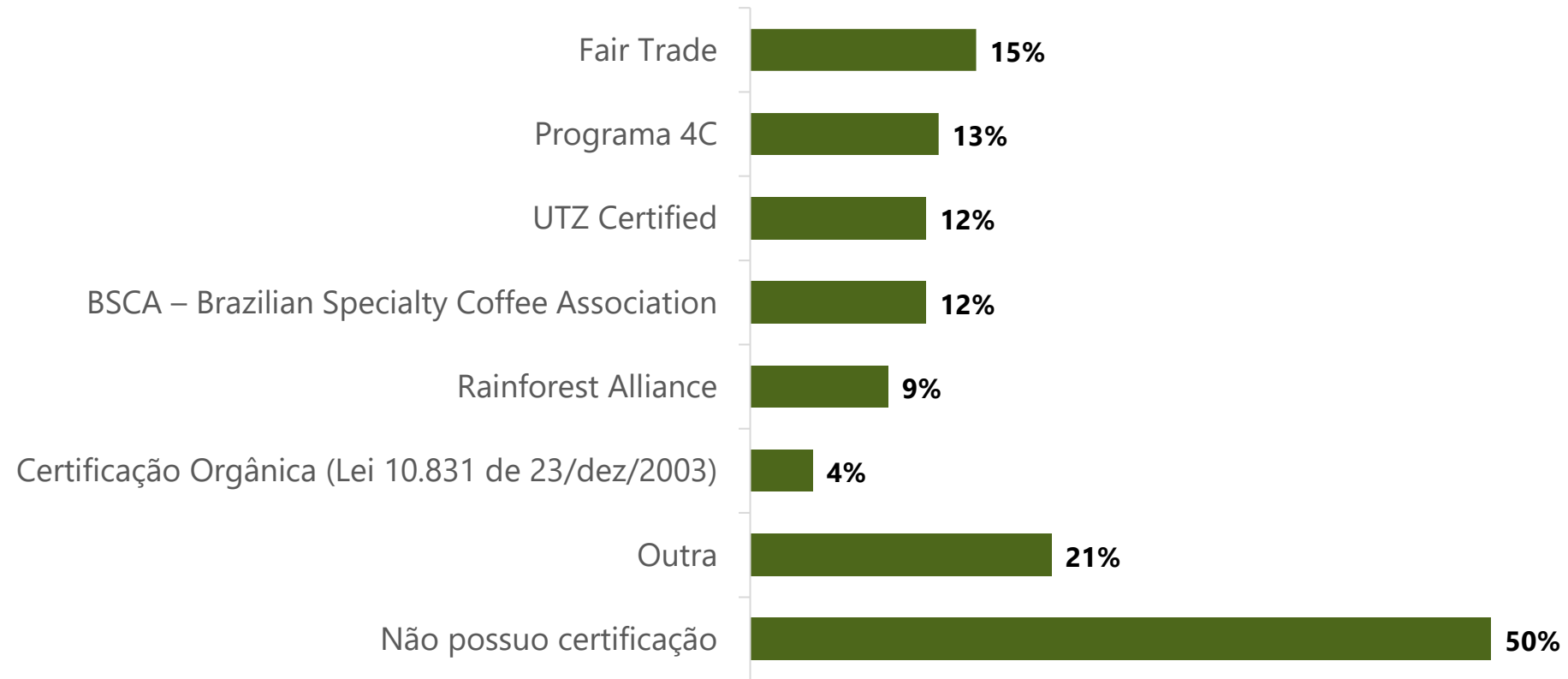
Das formas de processamento pós-colheita utilizados, selecione as principais praticada(s) na sua produção:



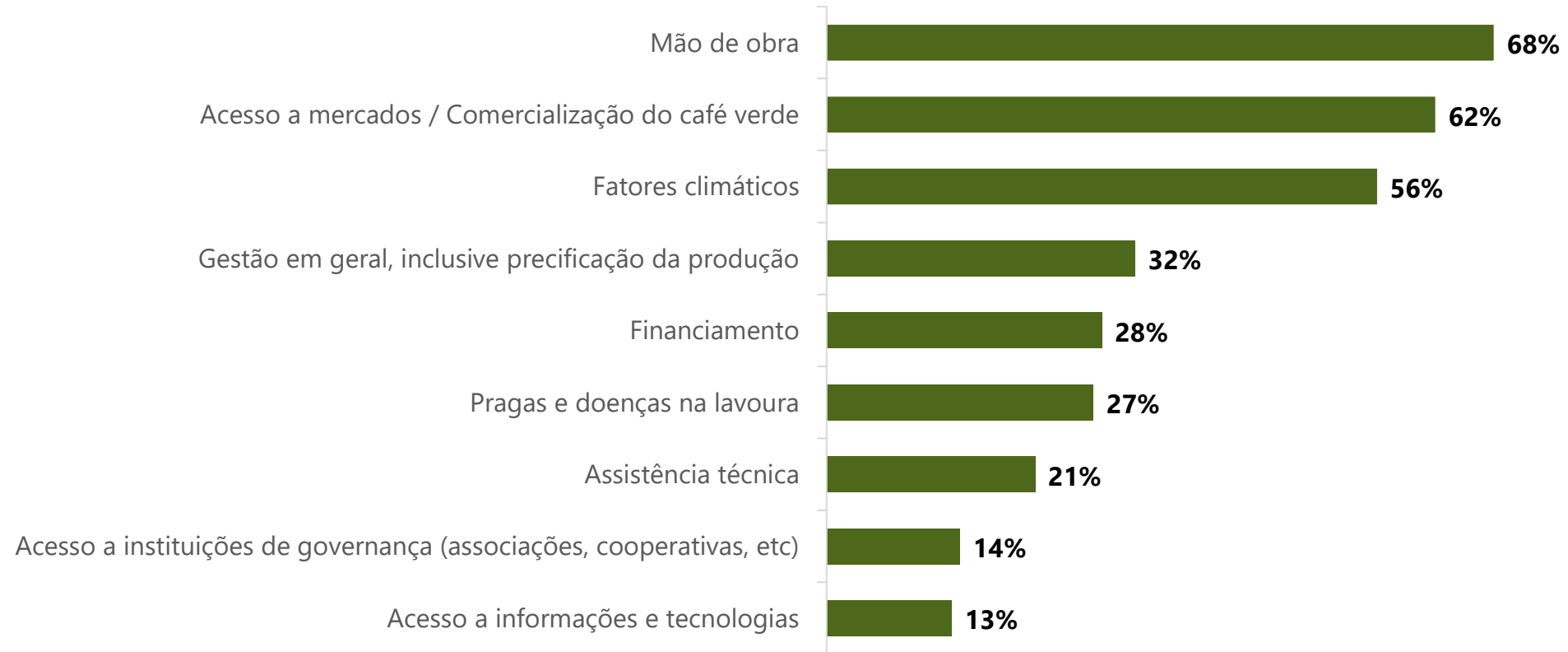
Qual o tamanho da área produtiva de café na(s) sua(s) propriedade(s), em hectares (10.000m²)?



Marque as certificações da sua produção:



Marque os 3 principais desafios que você enfrenta como produtor(a) de café

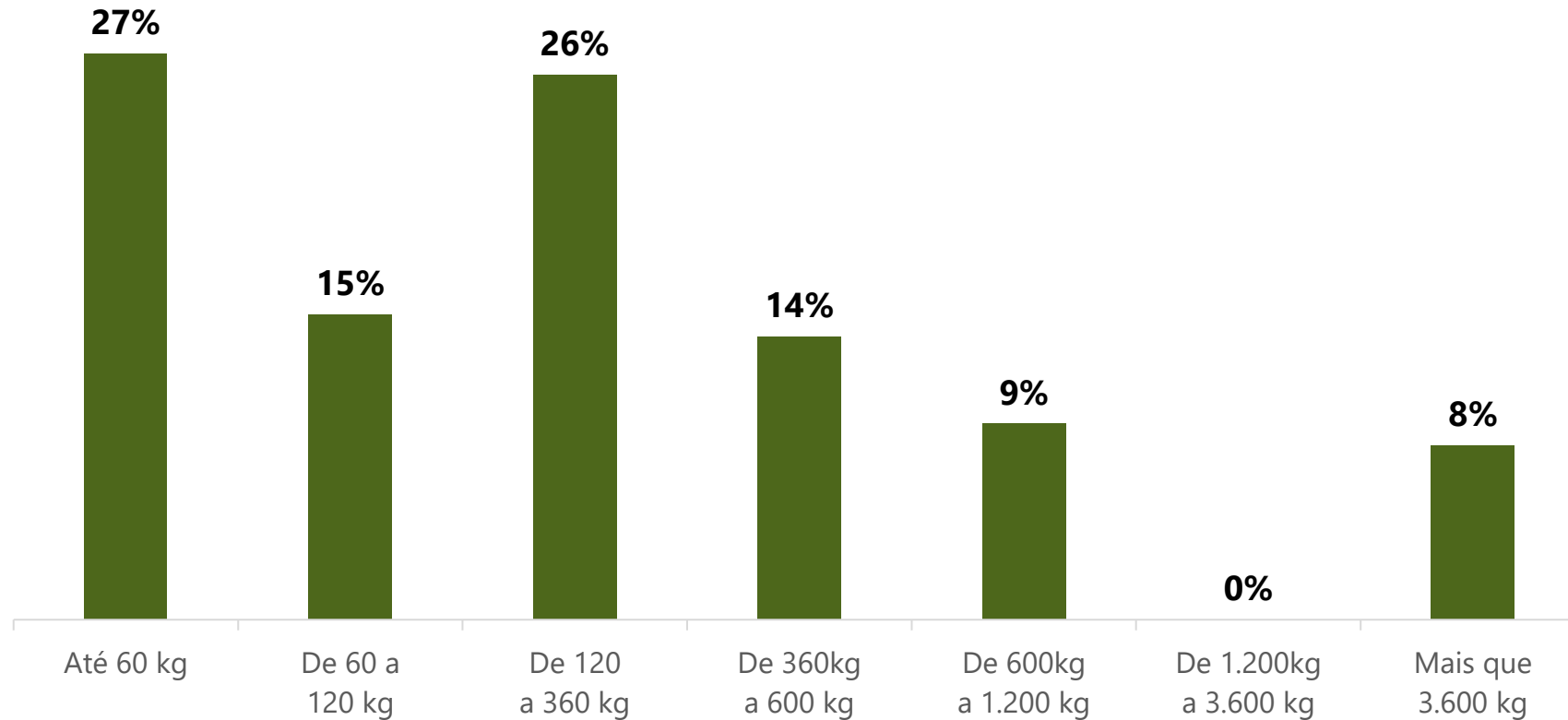


TORREFADOR

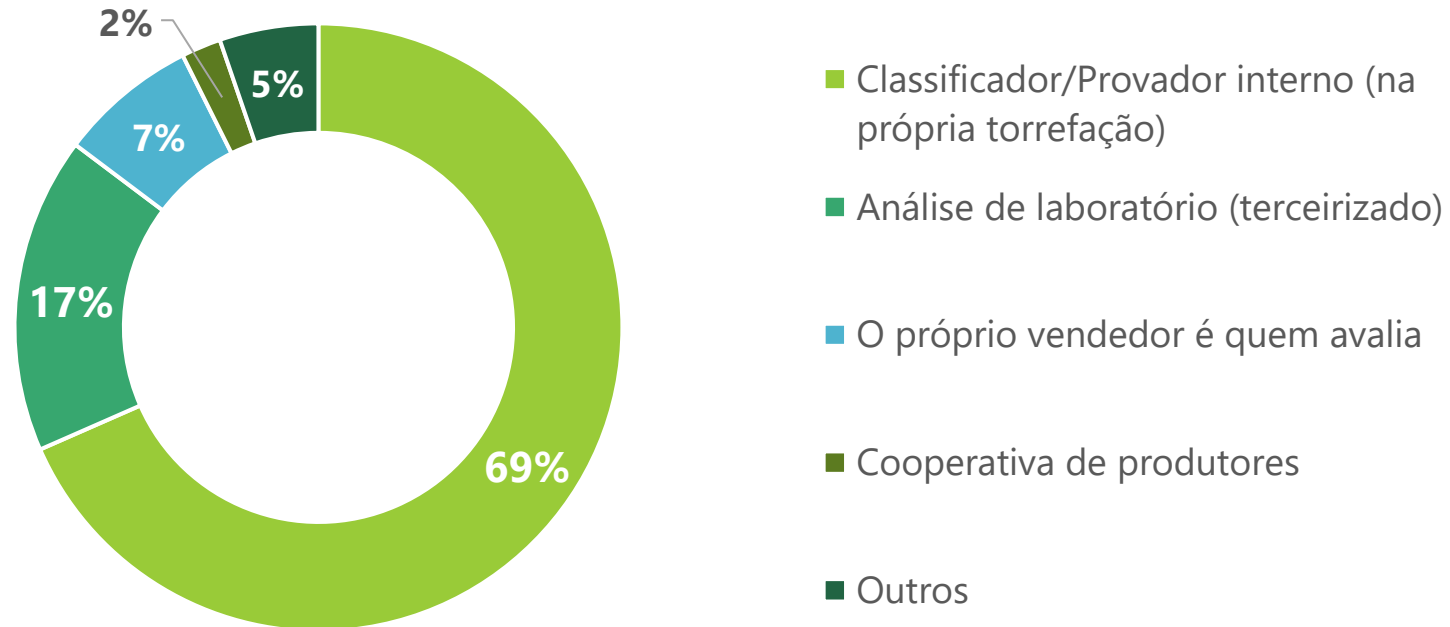


SEBRAE

Em média, qual volume de café (em kg) era torrado mensalmente, antes da pandemia?

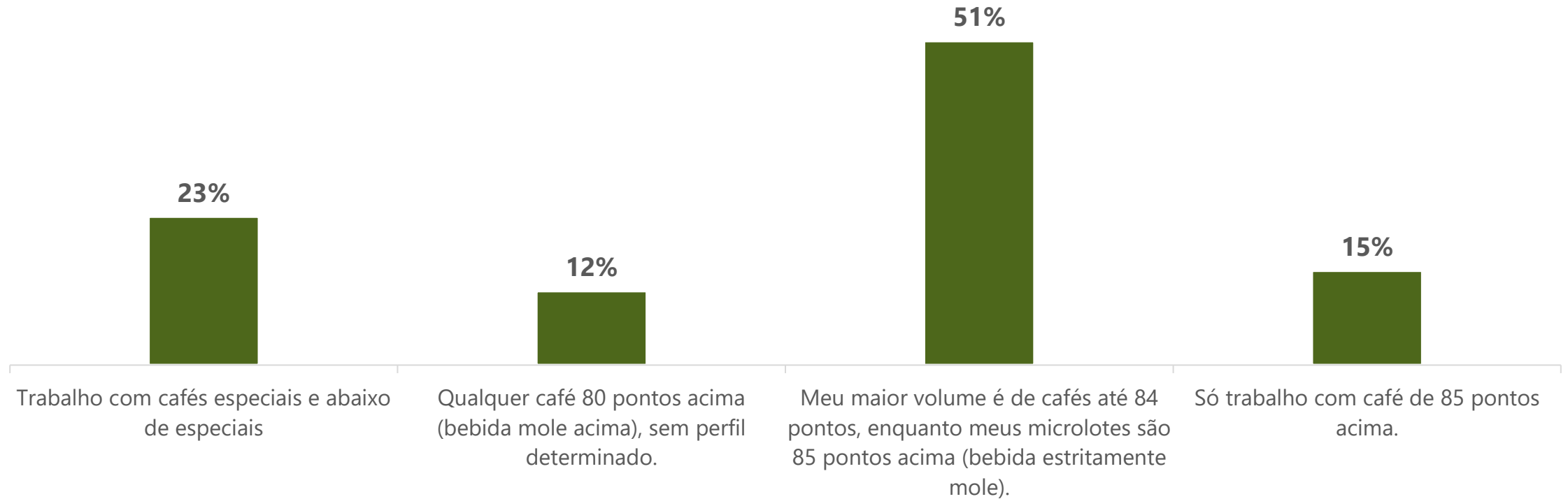


Quem faz a avaliação do café que você utiliza na torrefação?

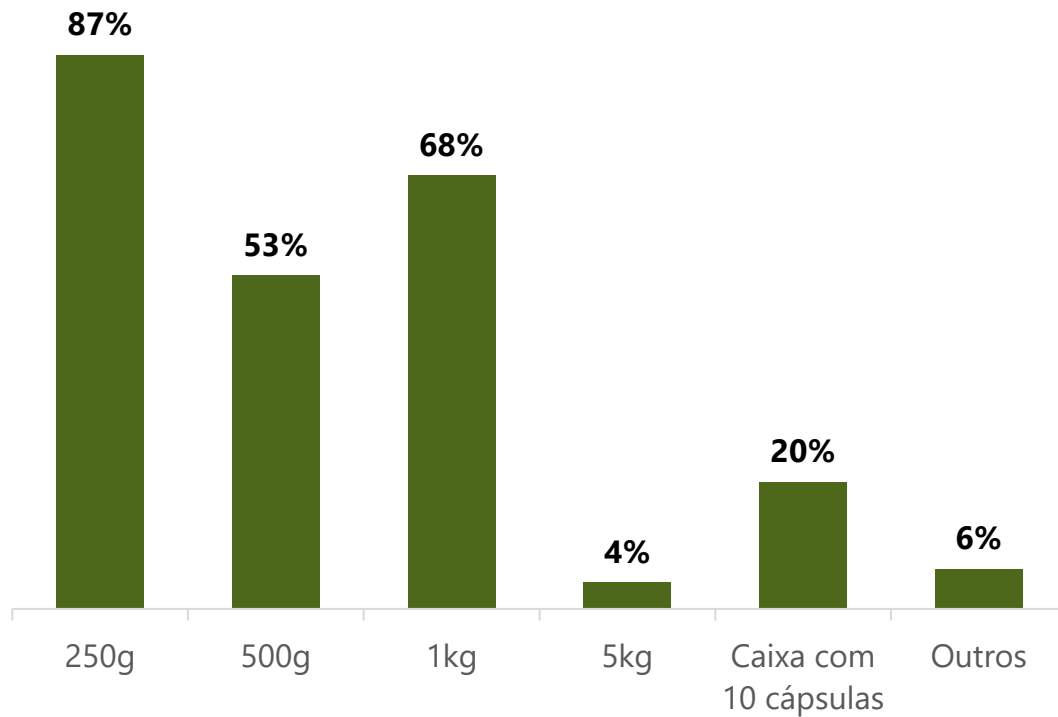


Considerando classificações de qualidade de café, em qual dessas alternativas a sua torrefação está enquadrada?

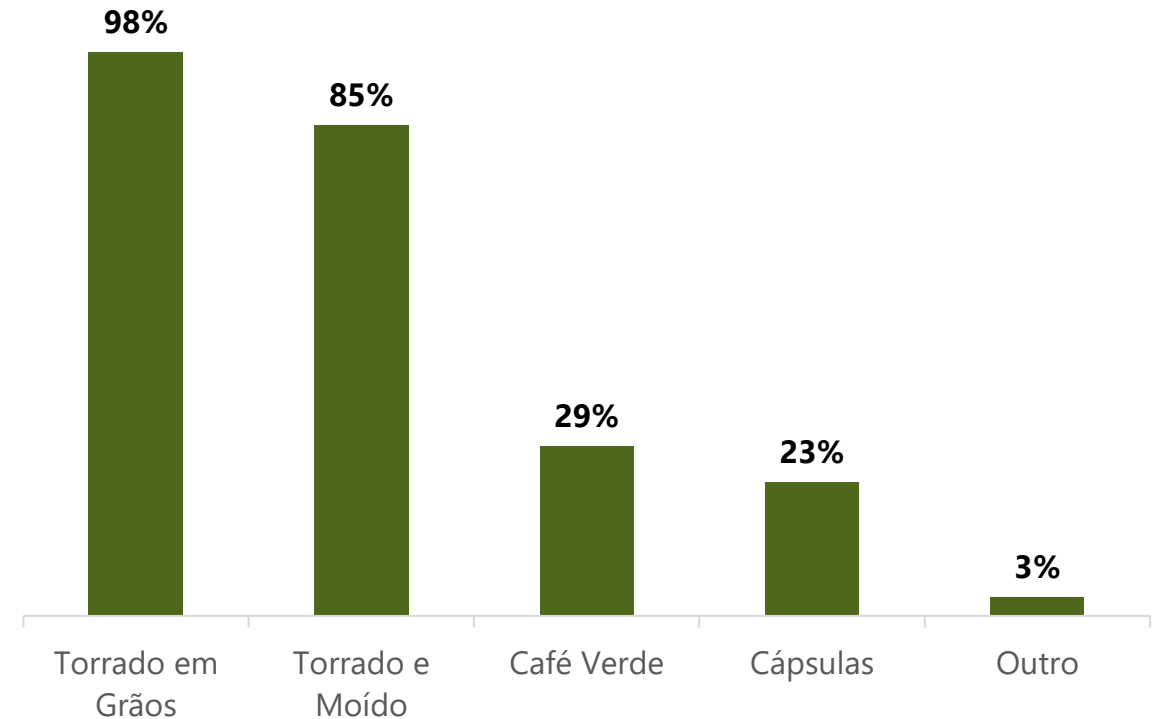
(Café especial: bebida mole acima / 80 pontos acima)



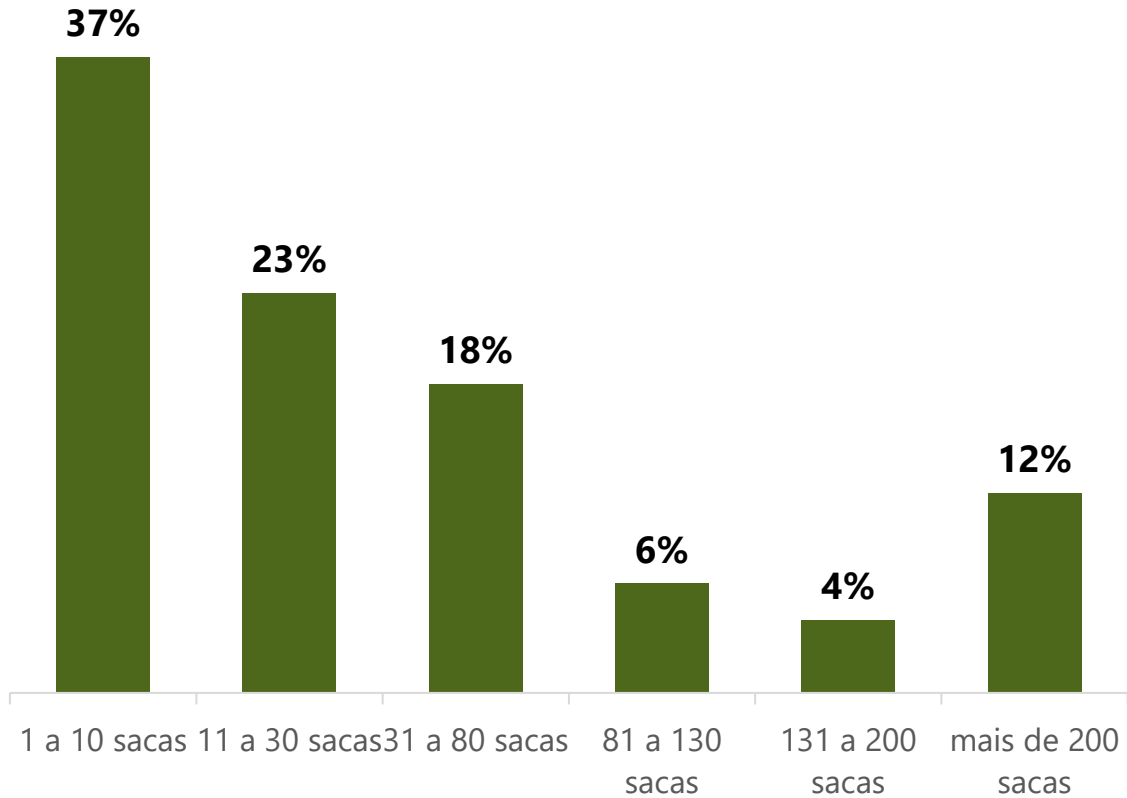
Dentre as opções, marque quais os tamanhos de embalagem você utiliza para comercializar o café torrado:



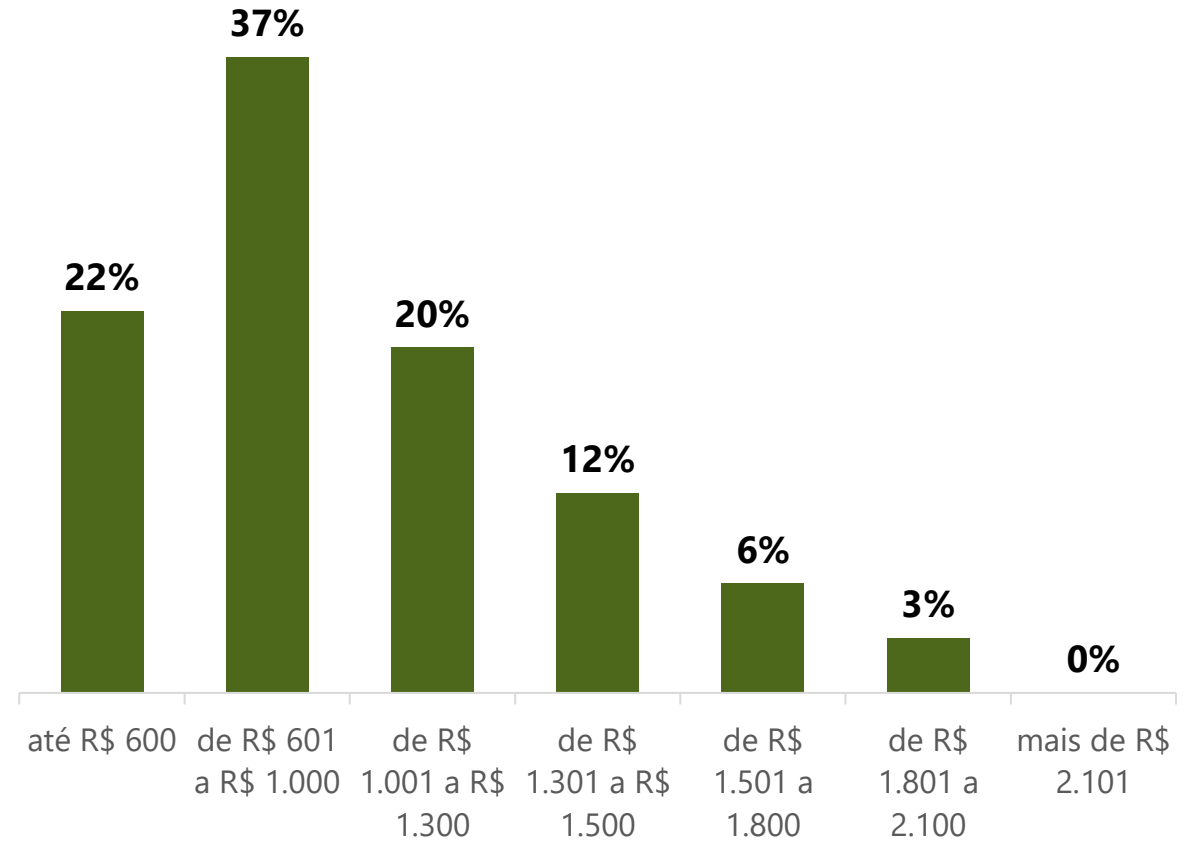
Dentre as opções abaixo, quais você comercializa?



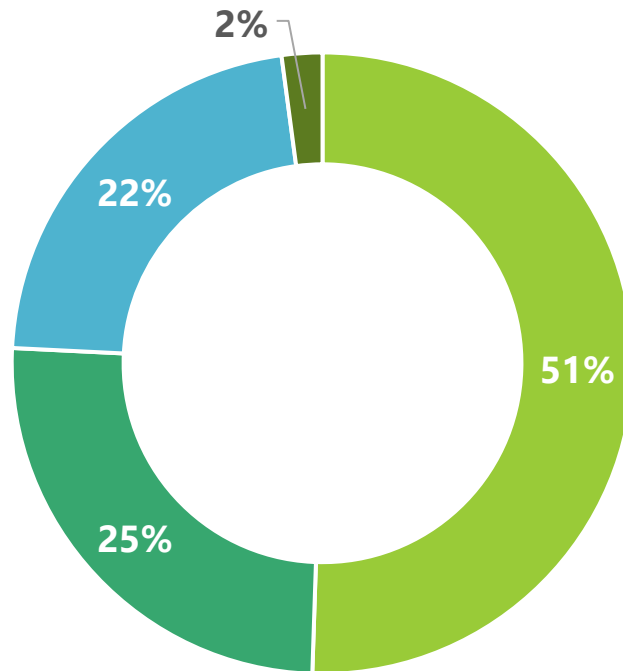
Quantas sacas (60kg) de café cru você comprou em 2019?



Qual o preço médio pago por saca de café verde/cru, na safra 2019?



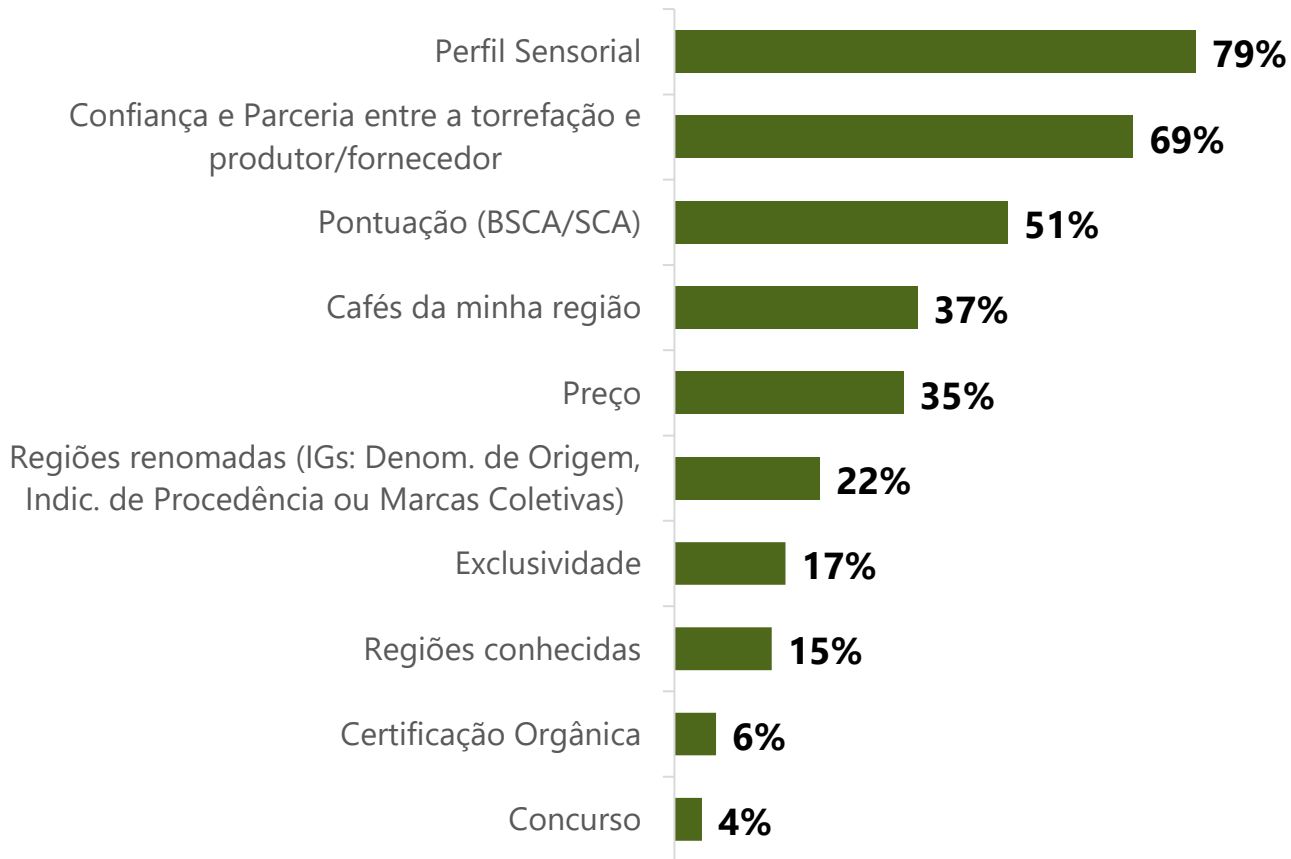
Como você costuma negociar a compra dos cafés?



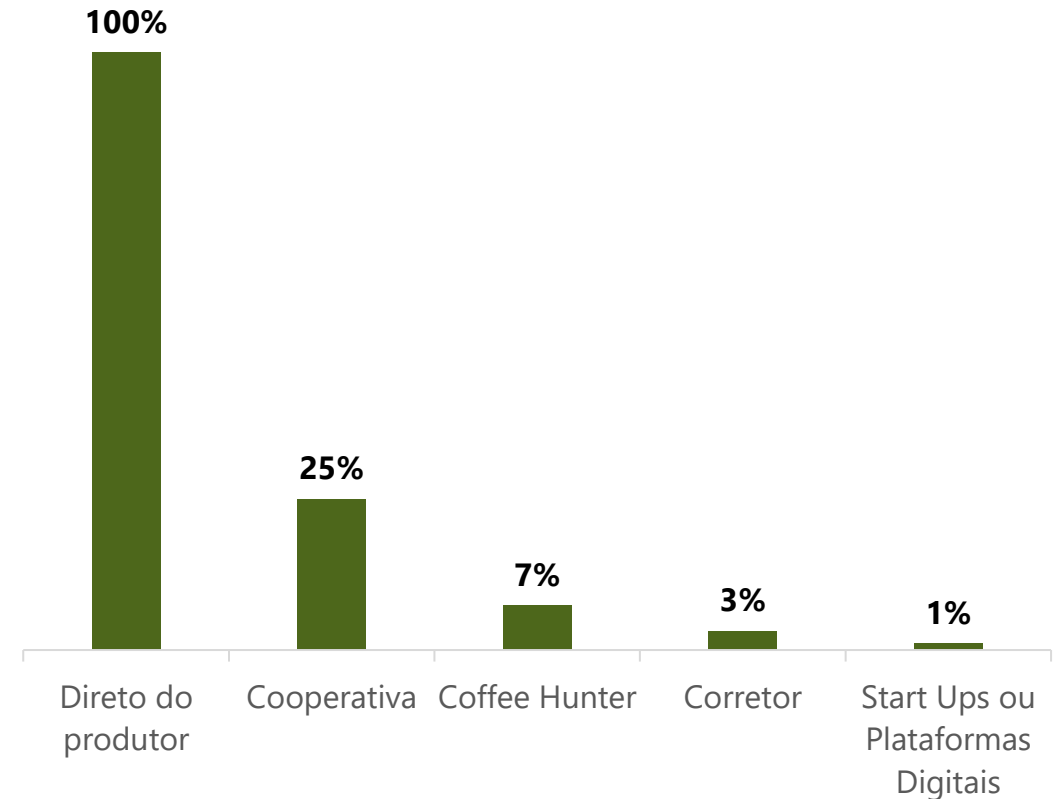
- Identifico o perfil do café e negocio o preço com o vendedor/produtor
- Confio nos vendedores/produtores e não negocio preços. O preço que o vendedor/produtor sugere eu pago.
- Negocio o preço com base em uma noção de mercado/pontuação (SCA)
- Negocio até conseguir o menor preço de custo



Marque os 3 principais critérios para a escolha do café:

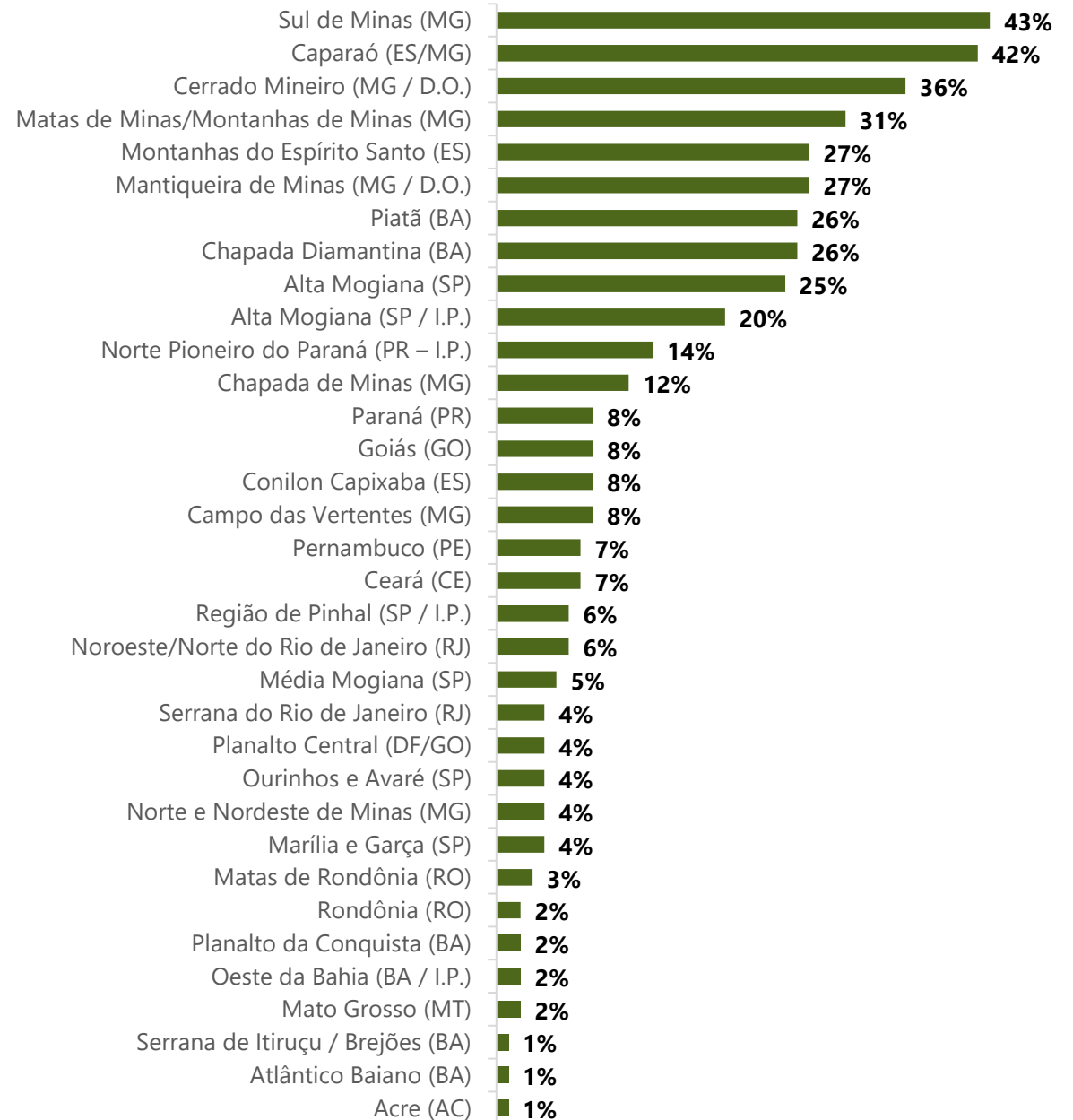
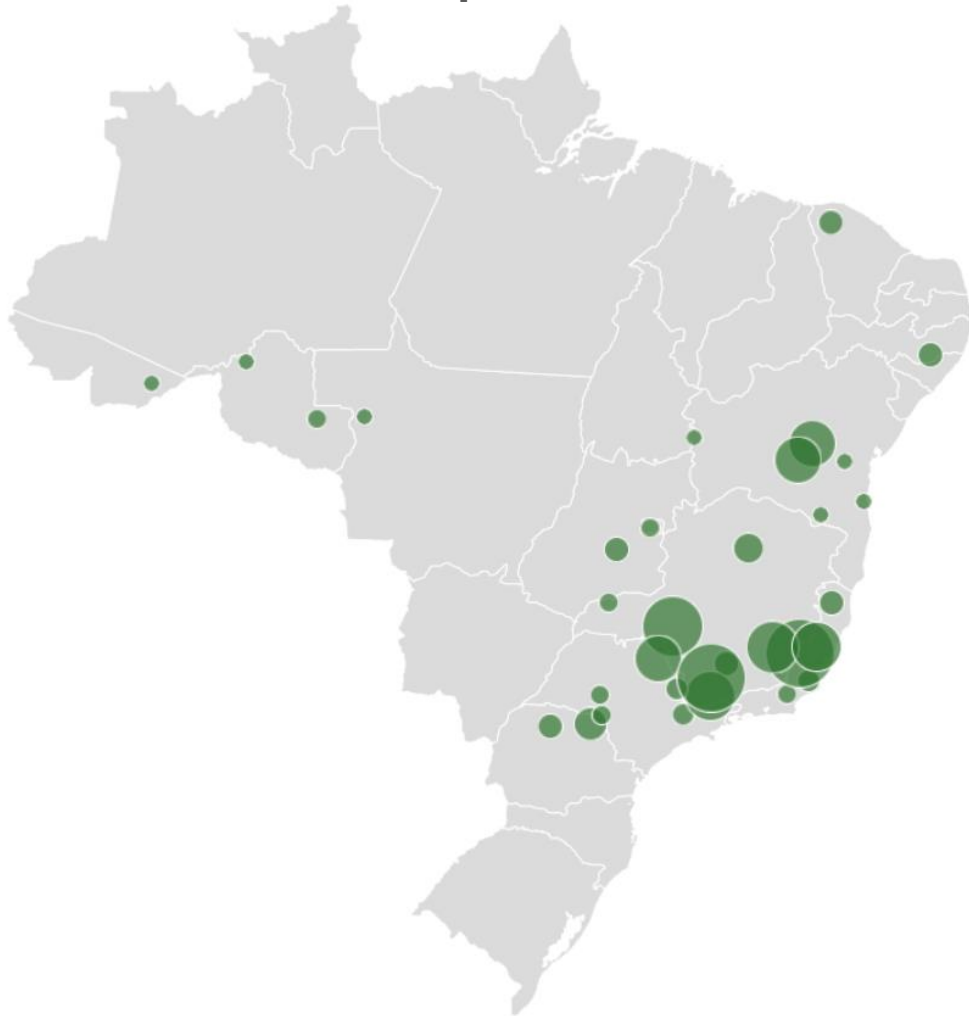


De quem você compra?

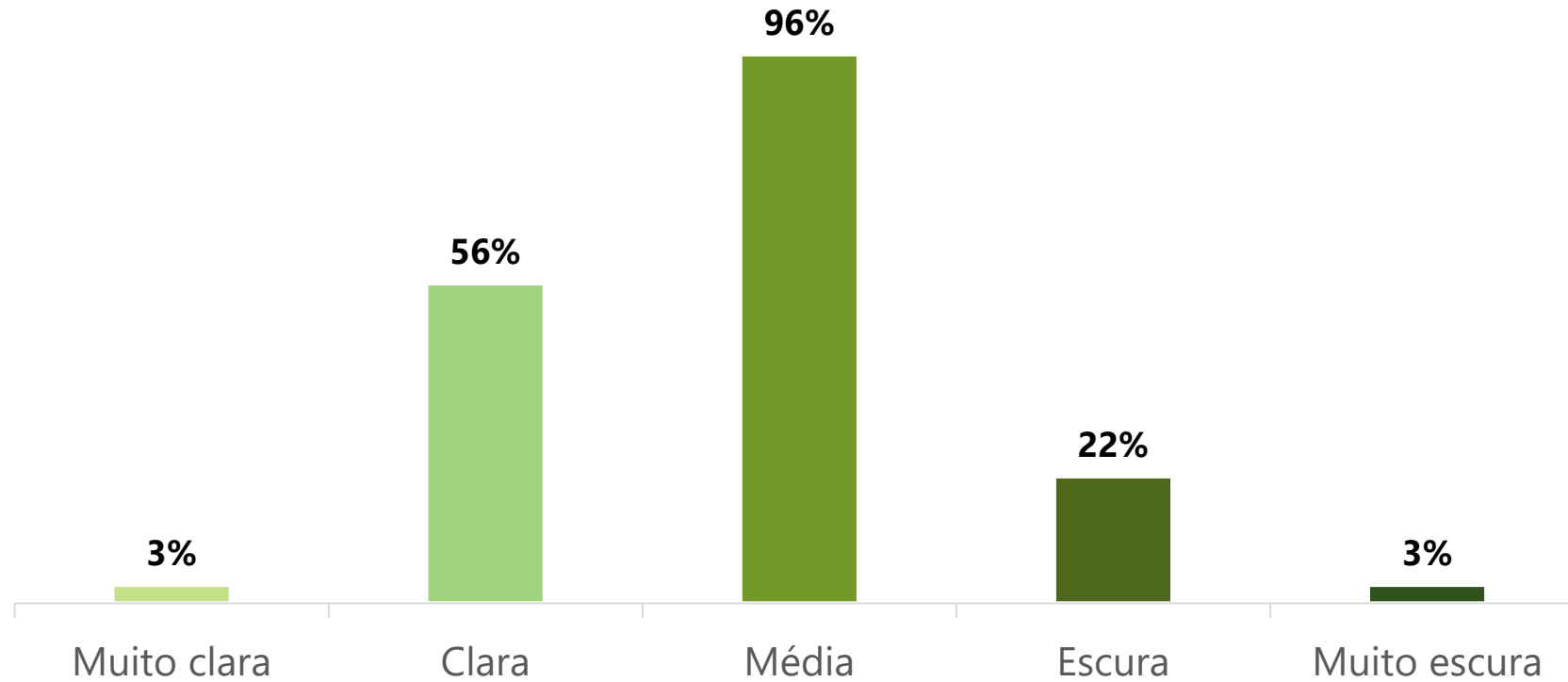


TORREFADOR

De quais regiões produtoras do Brasil você compra café cru?



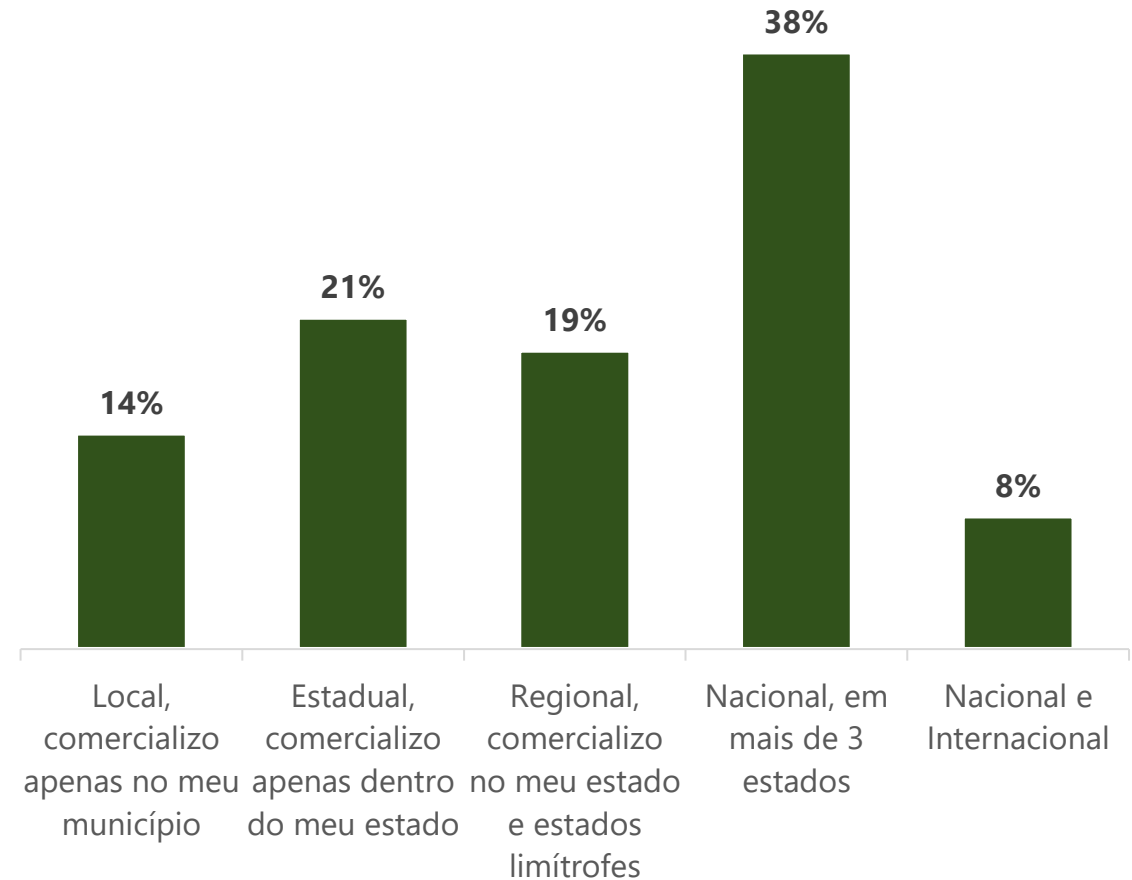
Selecione quais pontos de torra são praticados na torrefação:



Marque os seus 3 principais canais de venda:

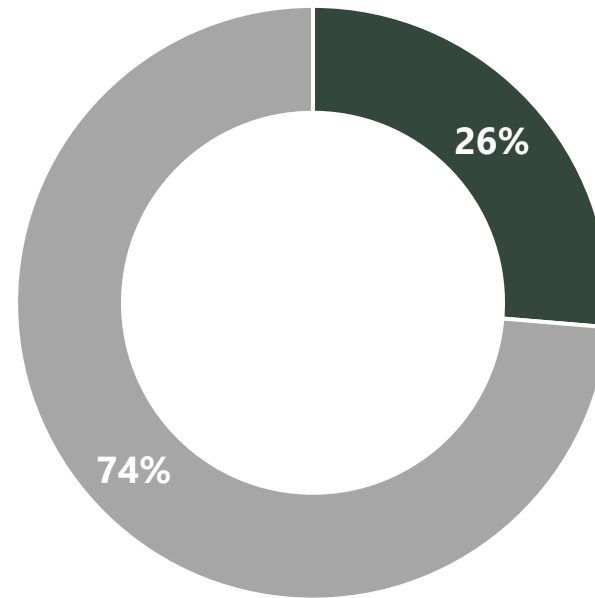


Qual a abrangência de mercado da sua torrefação?



Sua torrefação oferece serviços de treinamento/capacitação em torra?

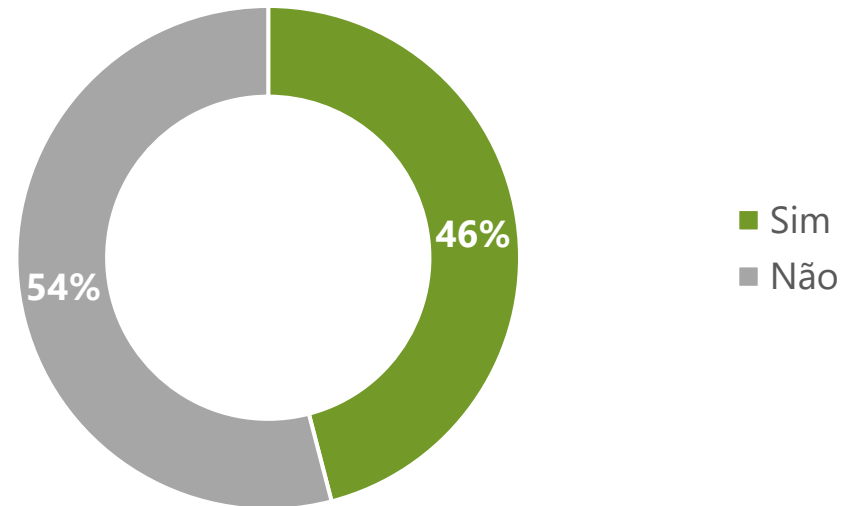
■ Sim ■ Não



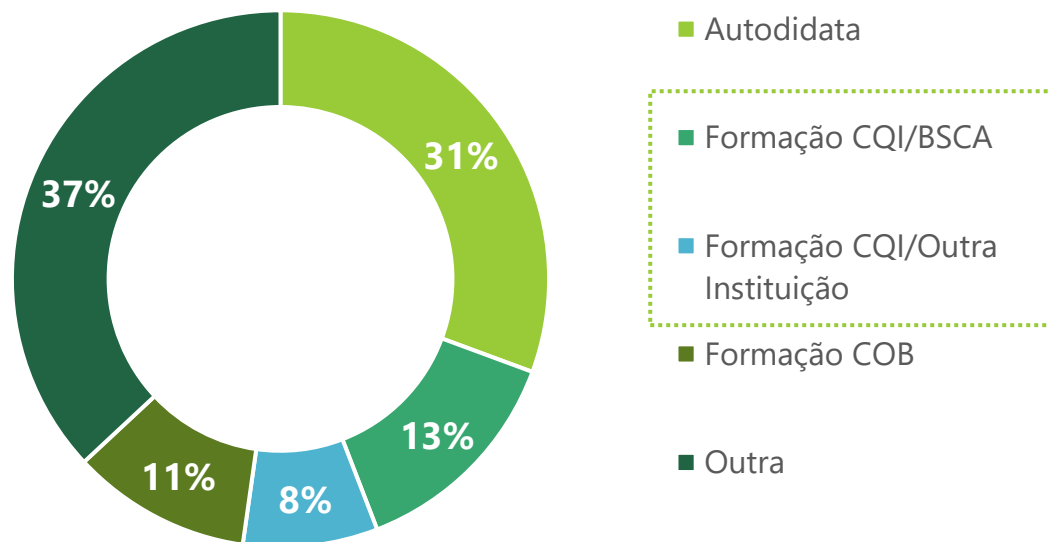
PROVADOR /
CLASSIFICADOR



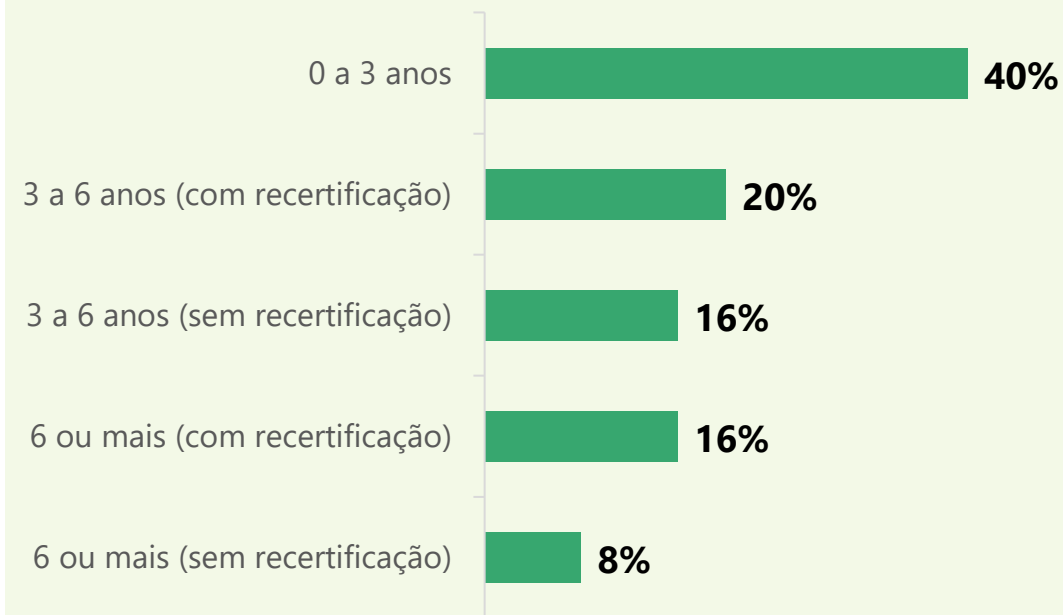
Você possui alguma certificação como provador?



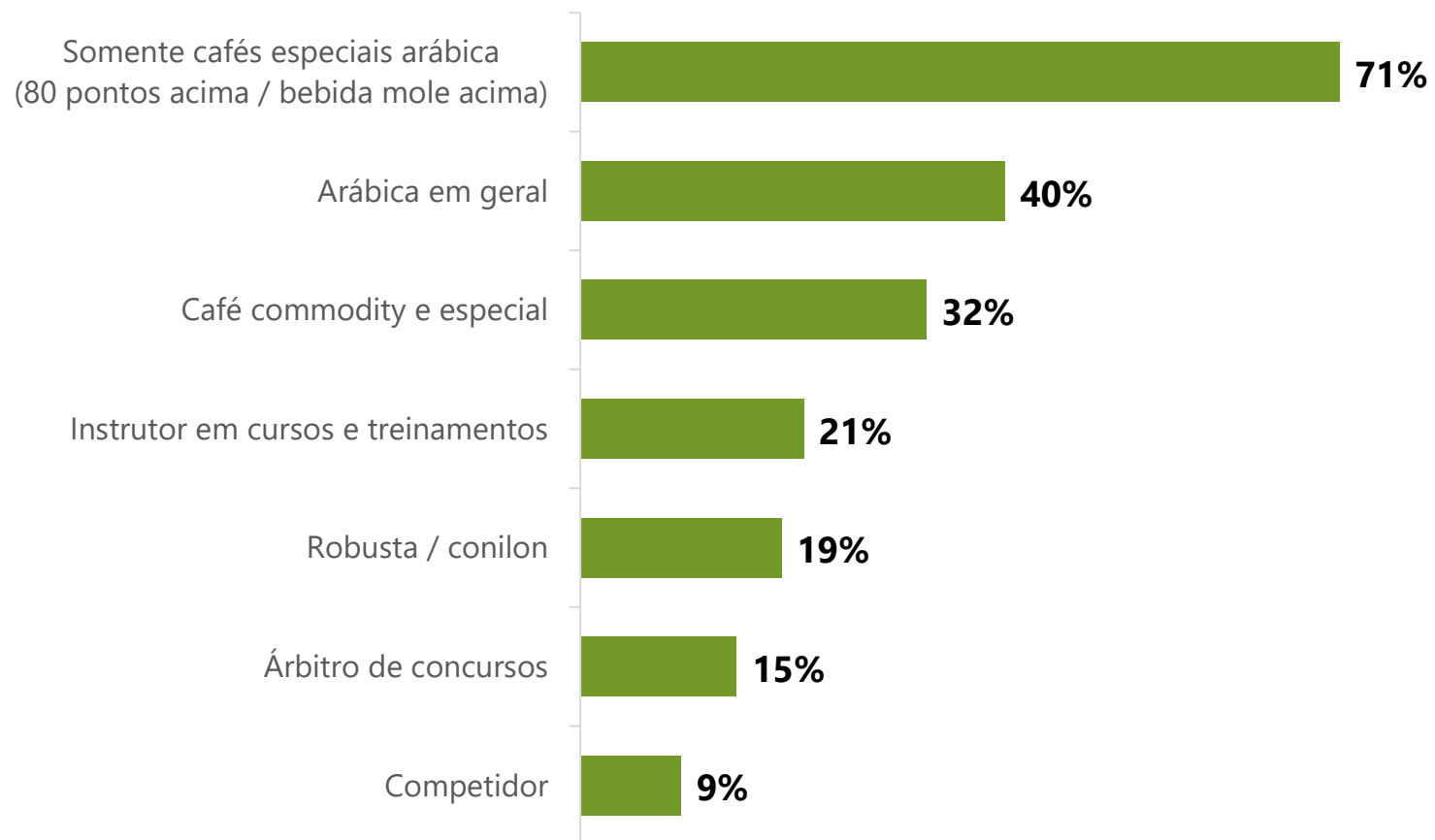
Qual a sua formação técnica?



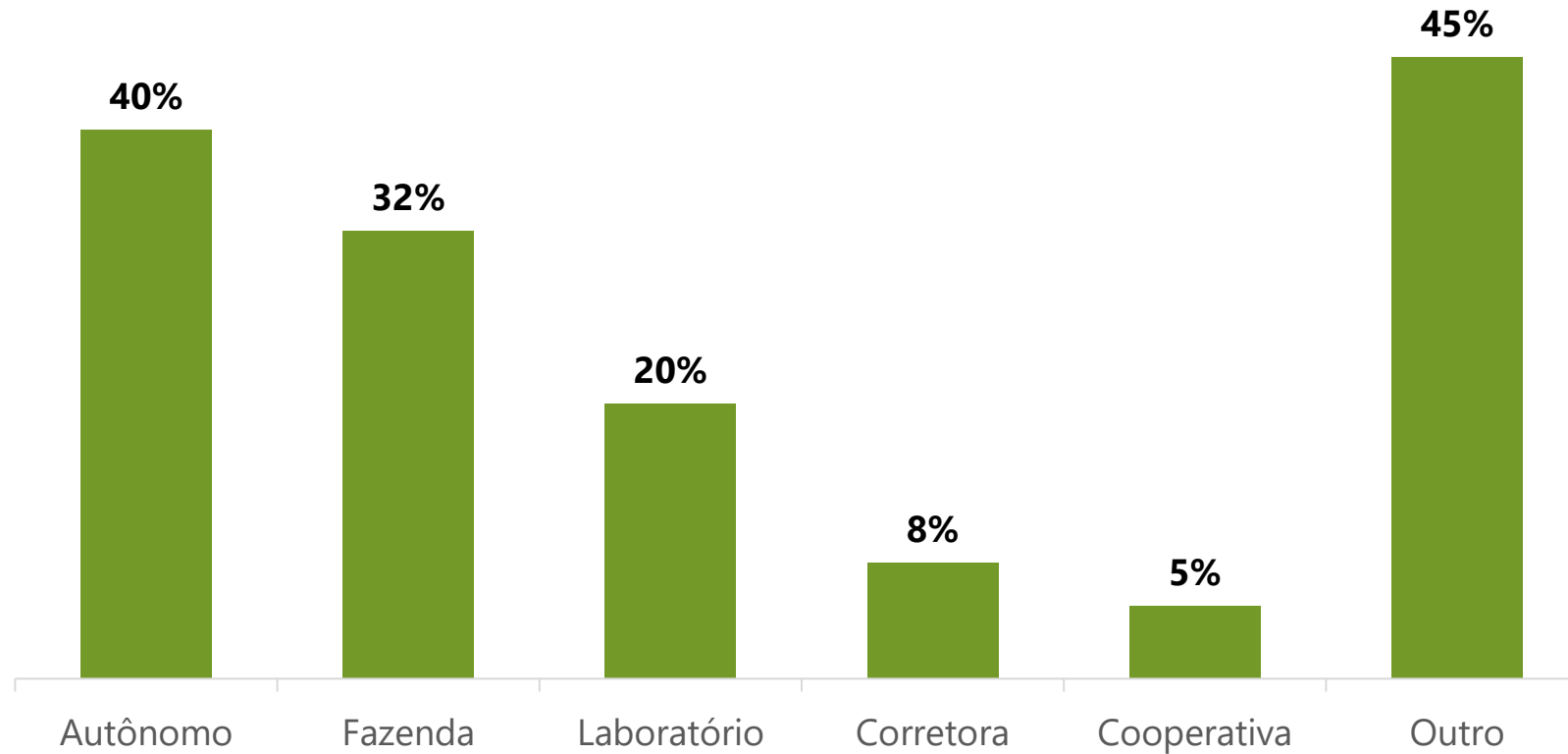
Há quanto tempo realizou sua formação técnica CQI?



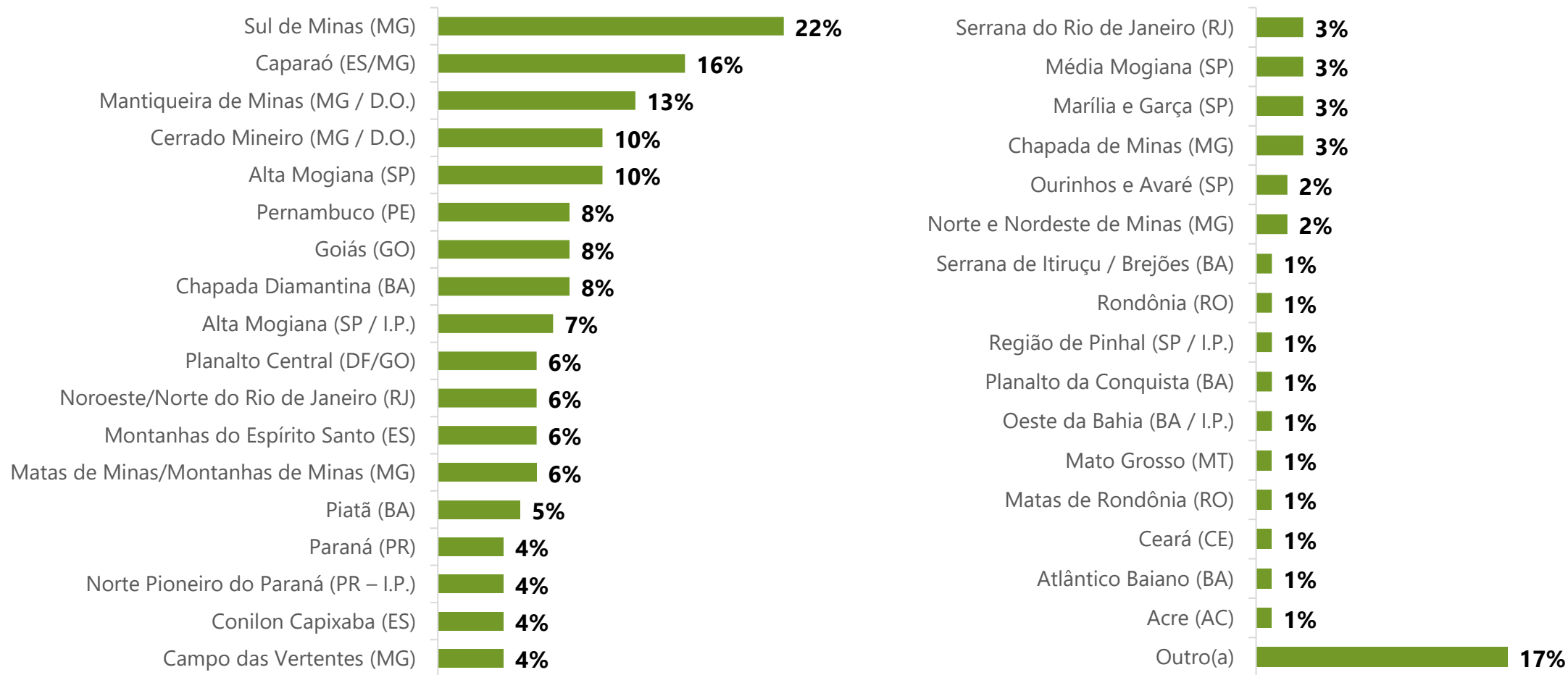
Marque as principais situações em que você desenvolve a atividade de classificador/degustador?



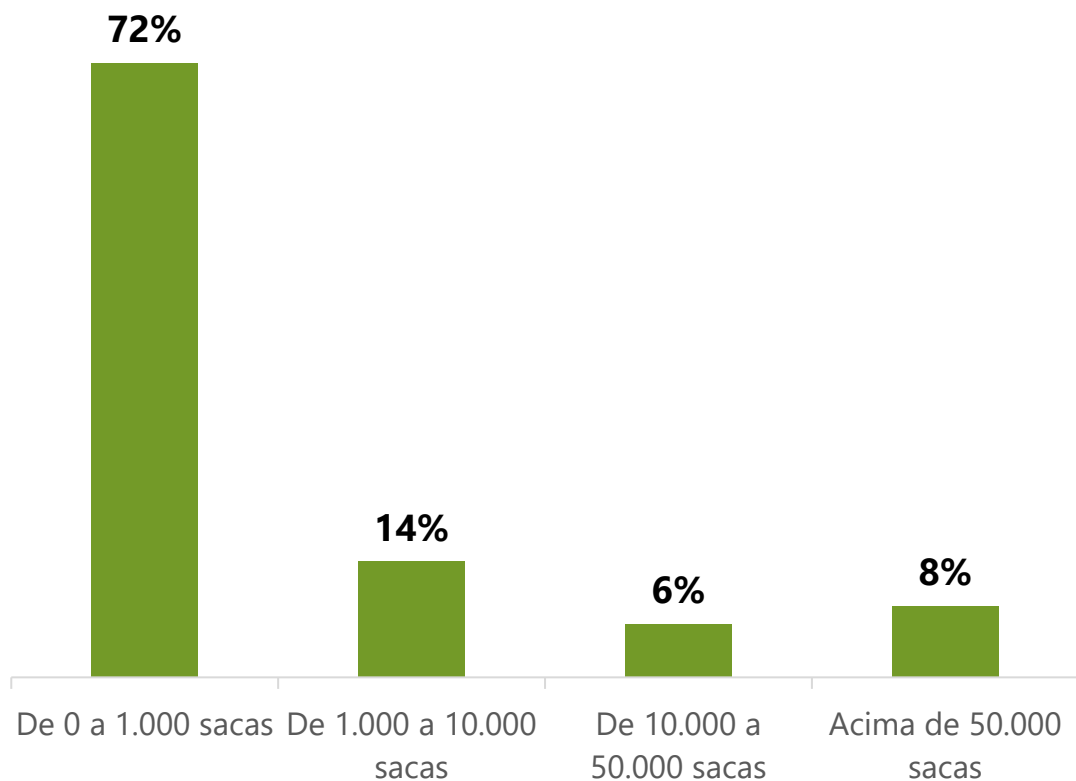
Trabalha em algum desses segmentos?
(Marque todos aplicáveis)



Em qual região produtora de café brasileiro você se insere?

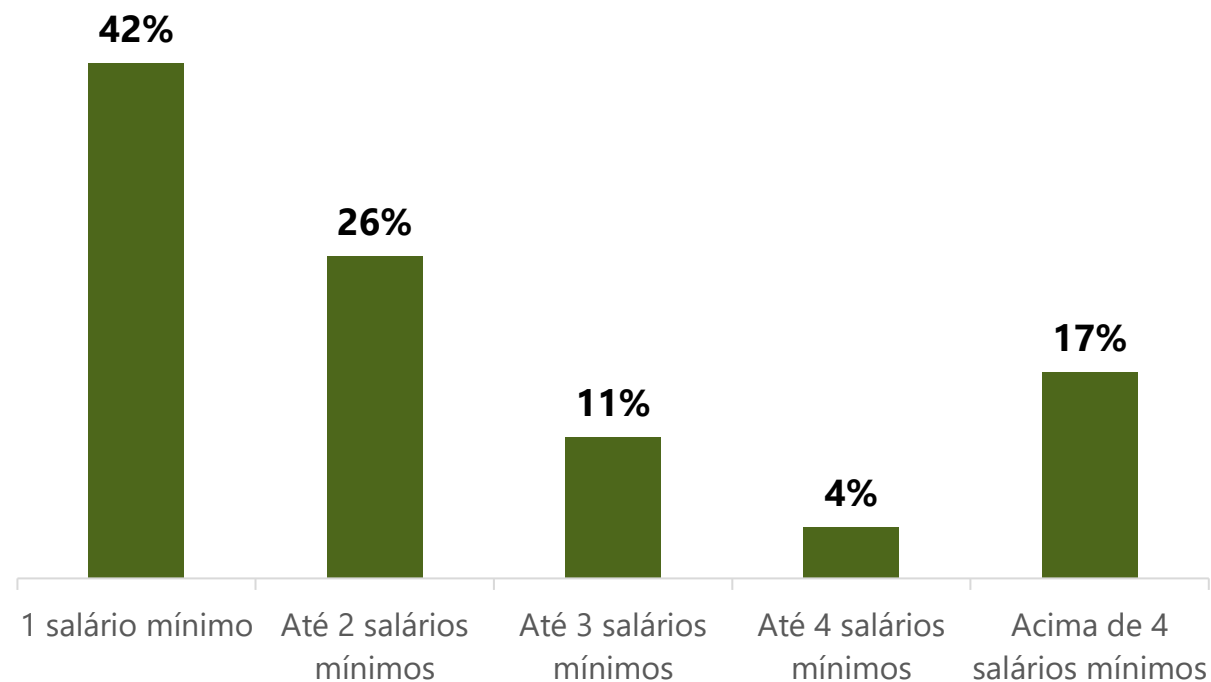


Qual a média do volume de sacas você gerencia (classifica e prova) na safra corrente?

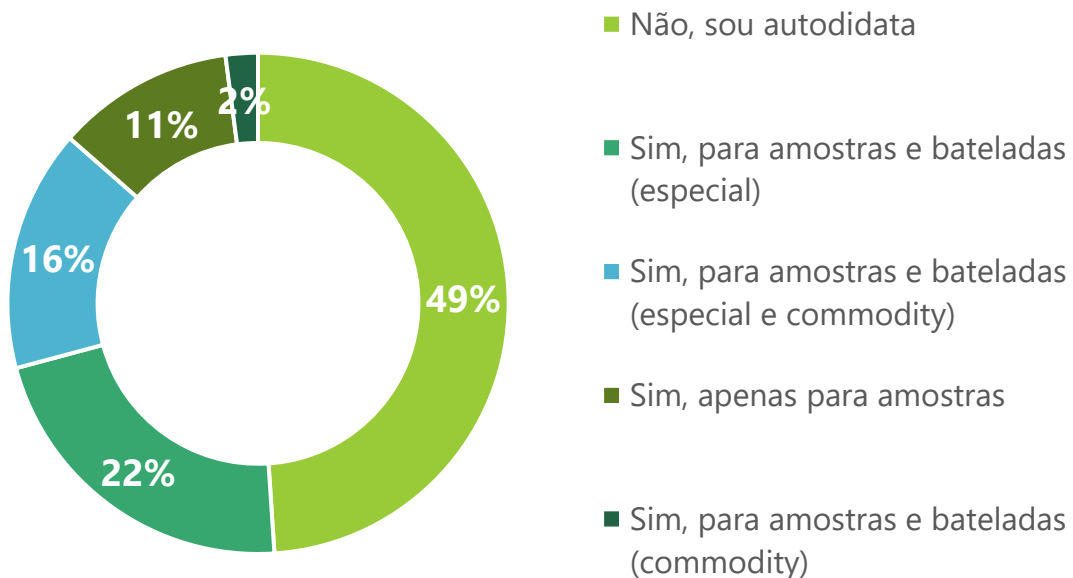


Incluindo comissões, gorjetas e/ou premiações, qual a sua remuneração mensal como classificador/degustador?

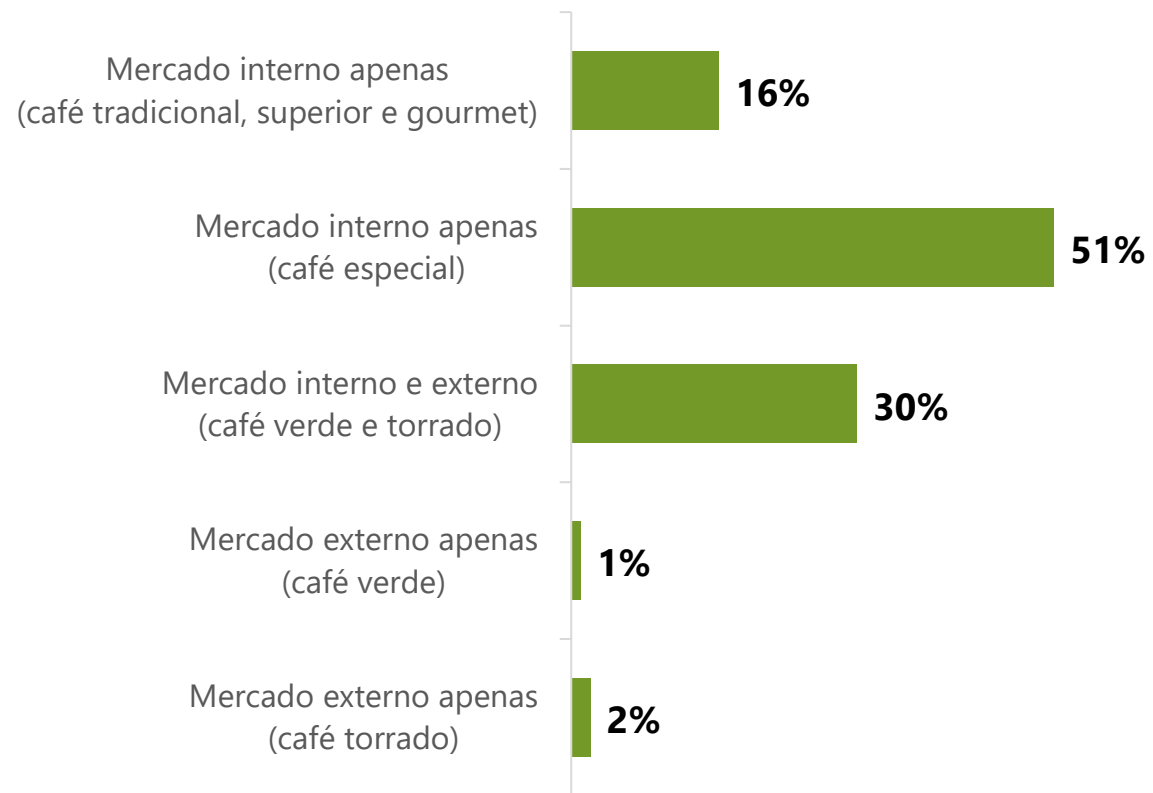
(Considere que o salário mínimo em 2020 é de R\$ 1.045,00)



Você tem certificação para a torra de cafés?



Quais mercados você atua?

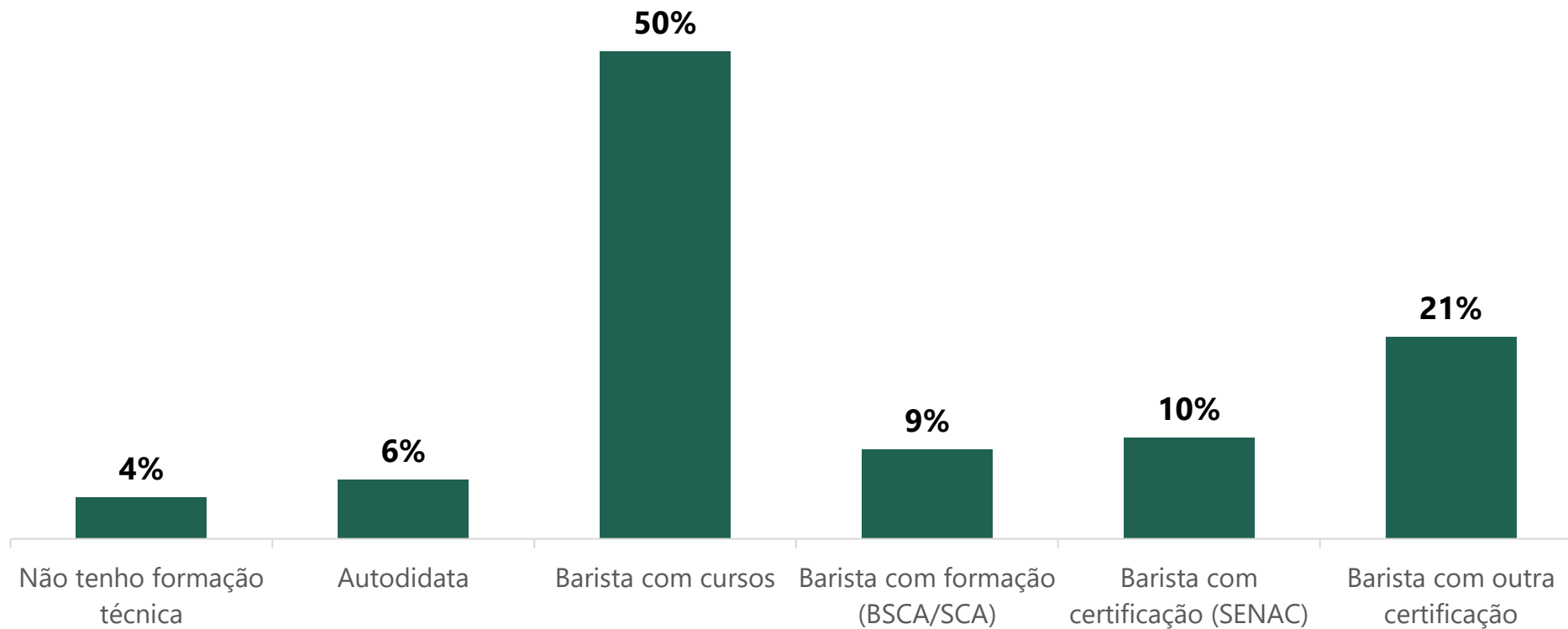


BARISTA

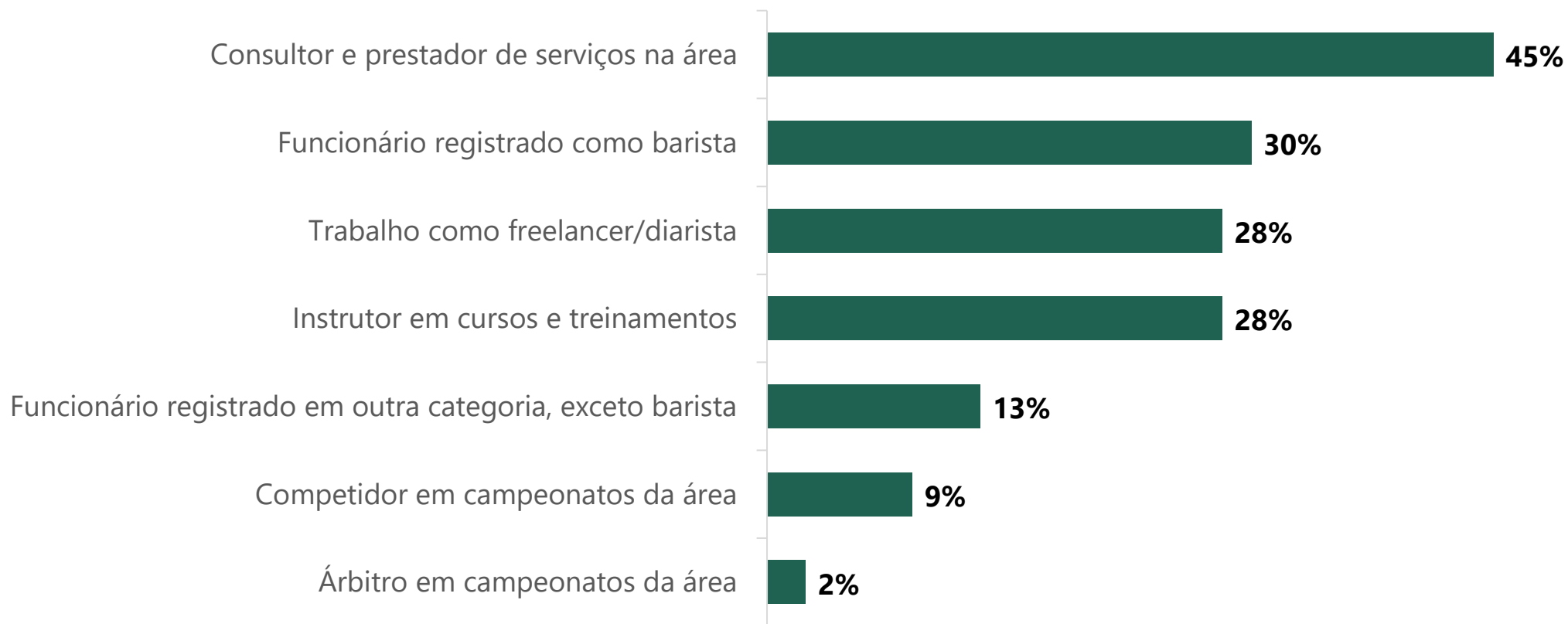


SEBRAE

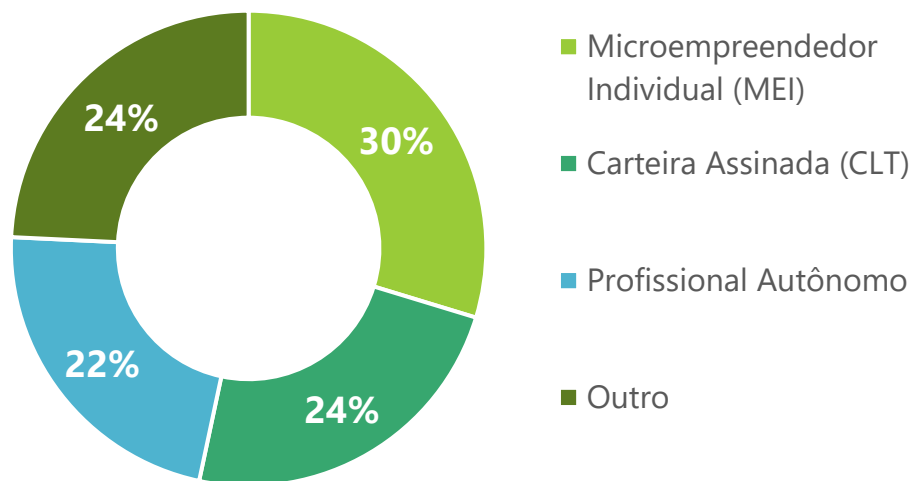
Qual a sua formação?



De que forma você desenvolve as atividades de barista?

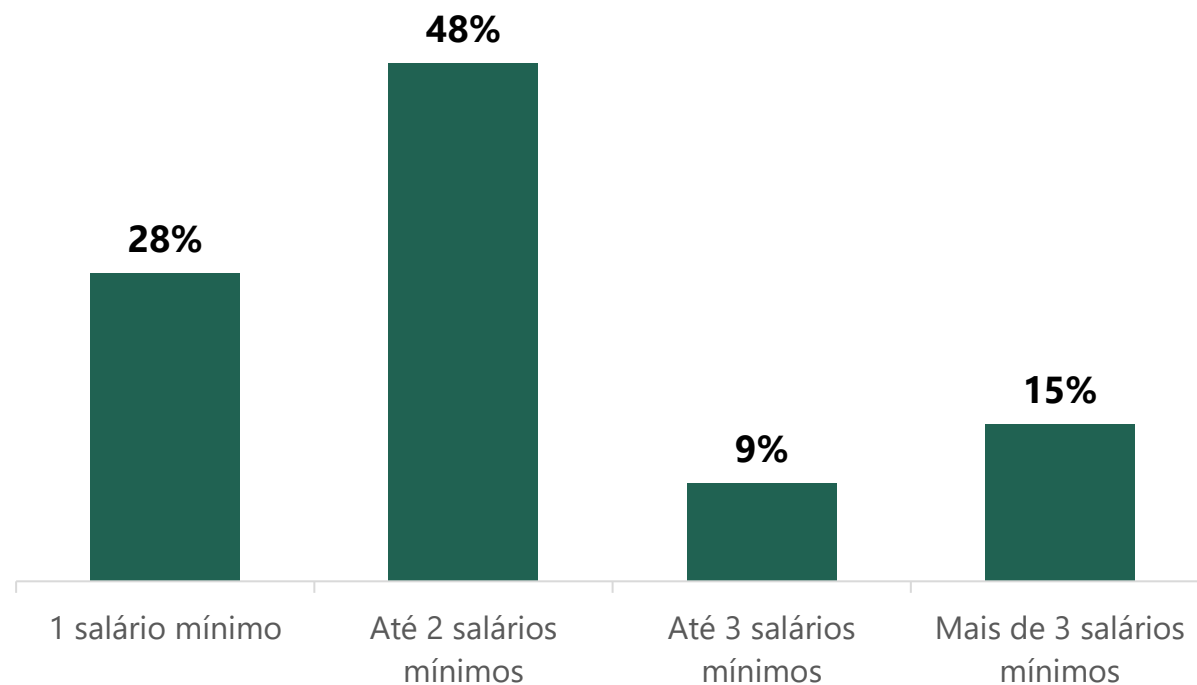


Qual seu contrato profissional?



Incluindo comissões, gorjetas e/ou premiações, qual a sua remuneração mensal como barista?

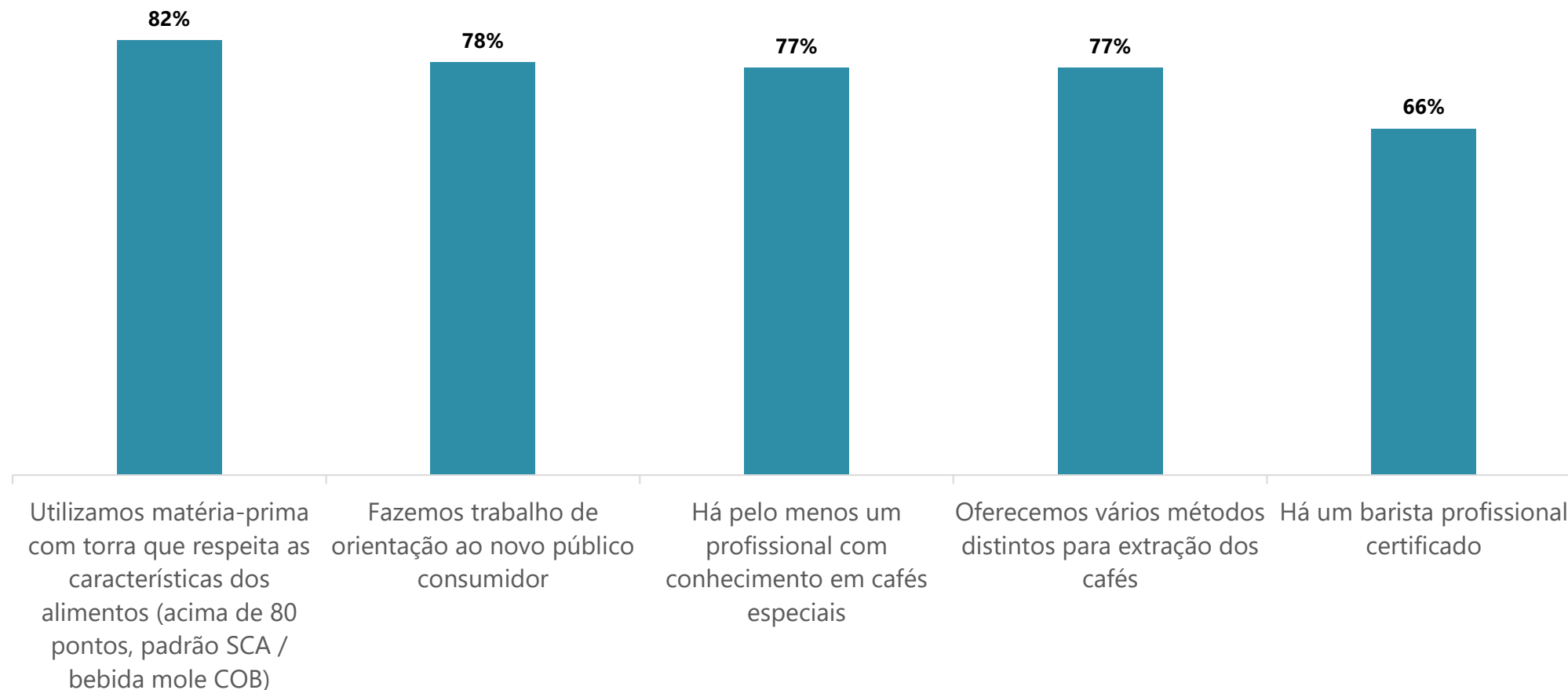
(Considere que o salário mínimo em 2020 é de R\$ 1.045,00)



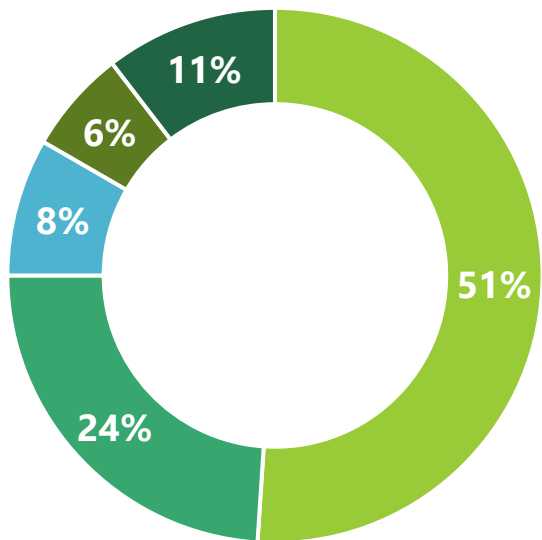
**PROPRIETÁRIO DE
CAFETERIA**



Quais das seguintes características o seu estabelecimento possui?

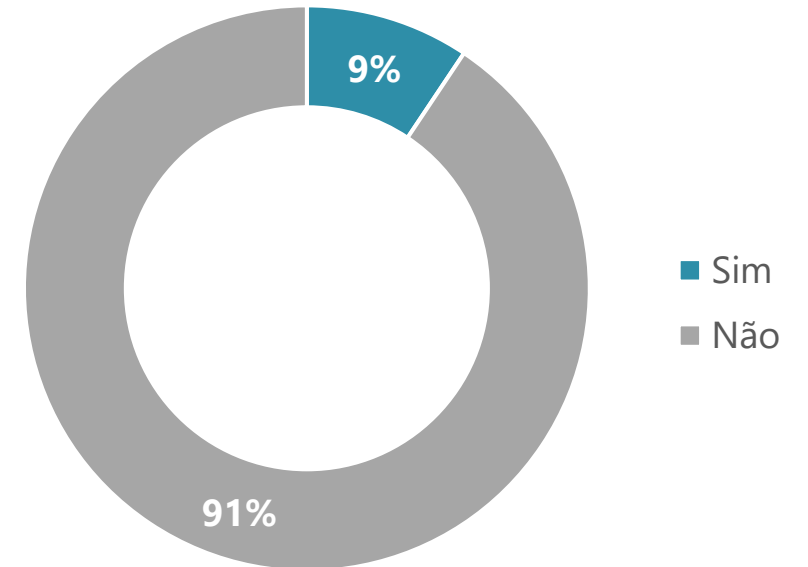


Que tipo de negócio é a sua cafeteria?



- Cafeteria com serviço de mesa/salão (garçom)
- Cafeteria com confeitaria/lanchonete
- Cafeteria apenas balcão (modelo "portinha" / to go)
- Cafeteria de autoatendimento
- Outro

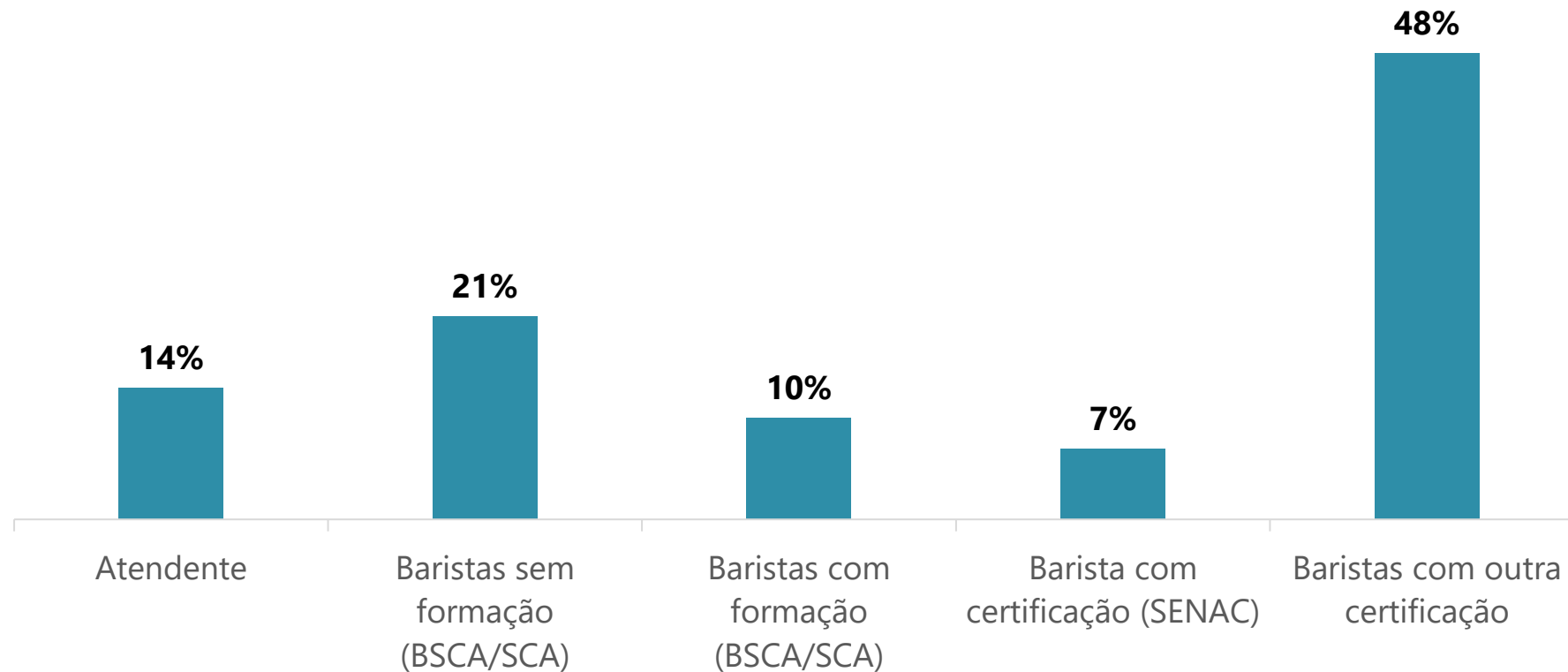
Sua cafeteria é uma franquía?



- Sim
- Não



Qual a qualificação do profissional que prepara o café?

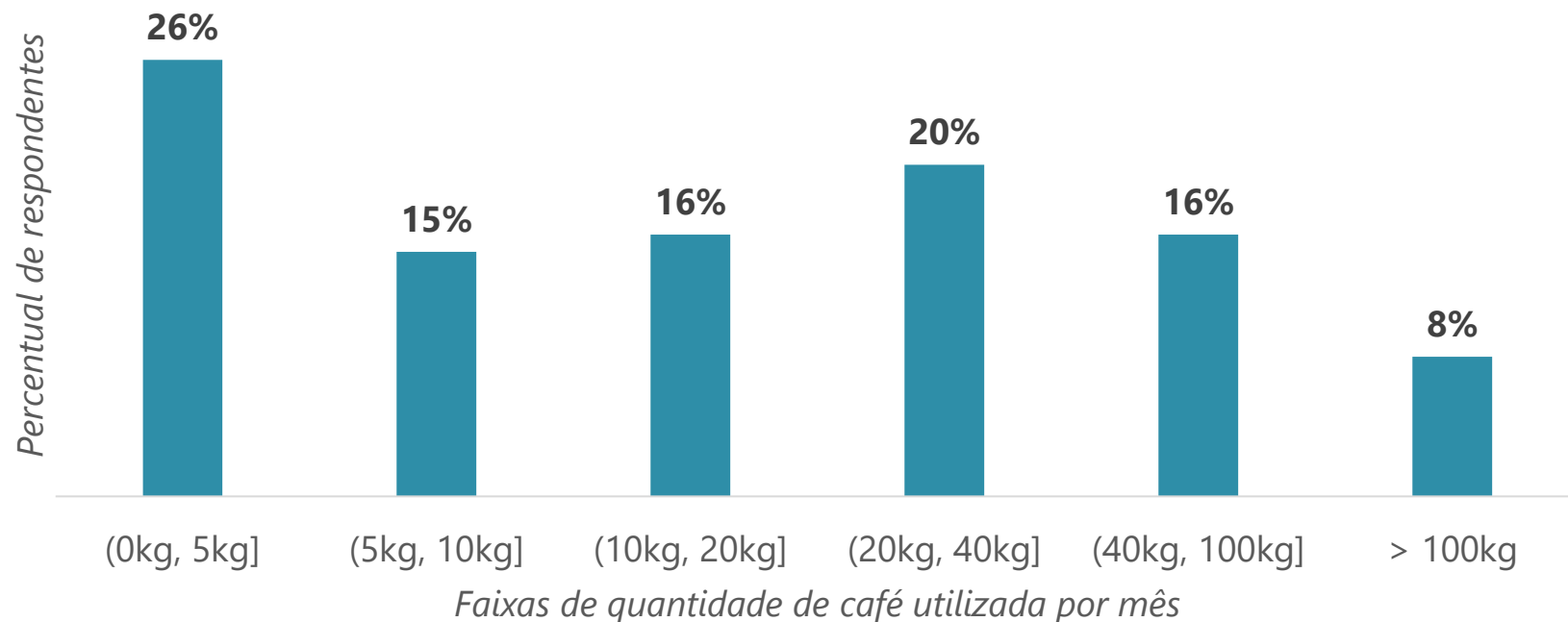


Qual a quantidade de café torrado era utilizada por mês, antes da pandemia?

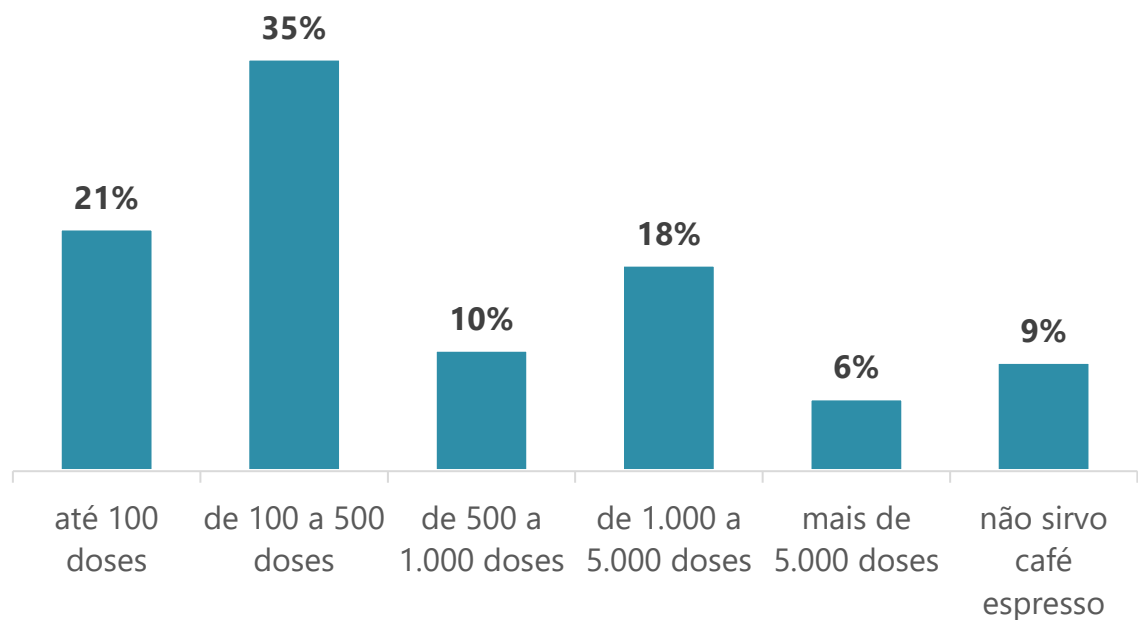
Média geral:

46 kg

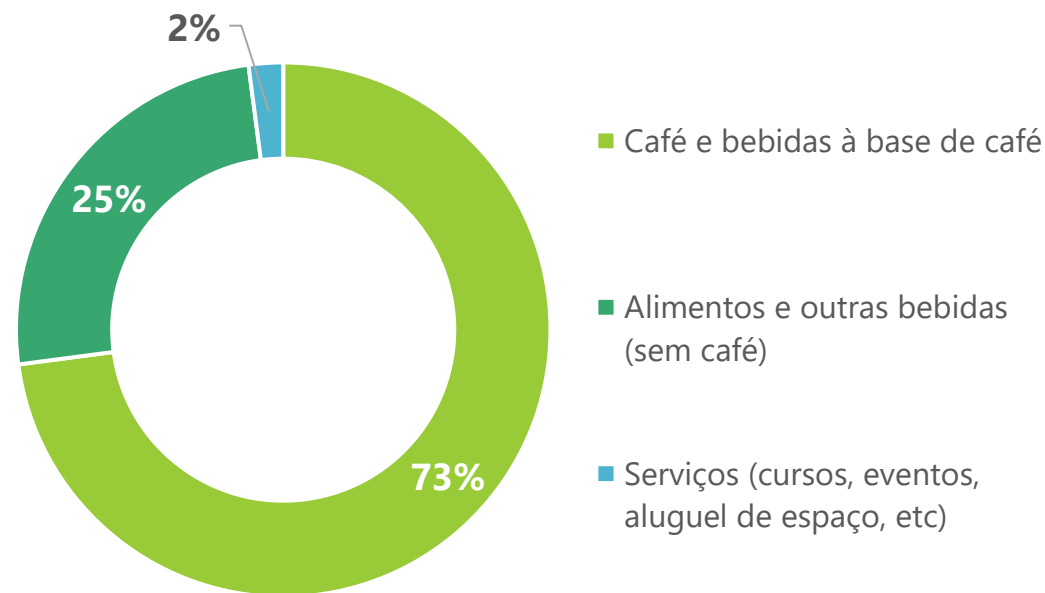
Distribuição dos respondentes por faixas de quantidade de café utilizada por mês



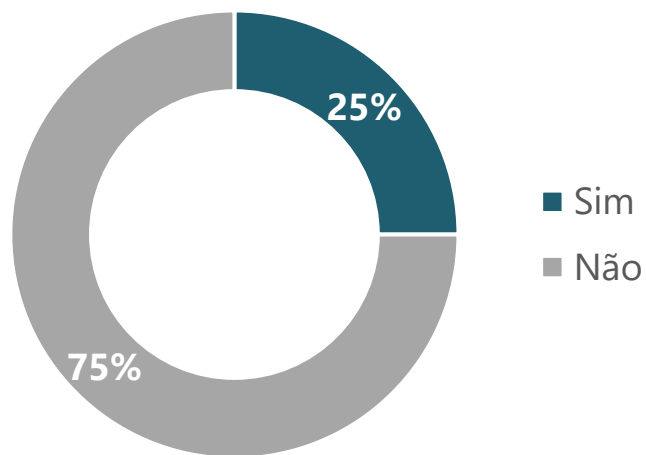
Quantas doses (aproximadamente) de café espresso eram vendidas por mês, antes da pandemia?



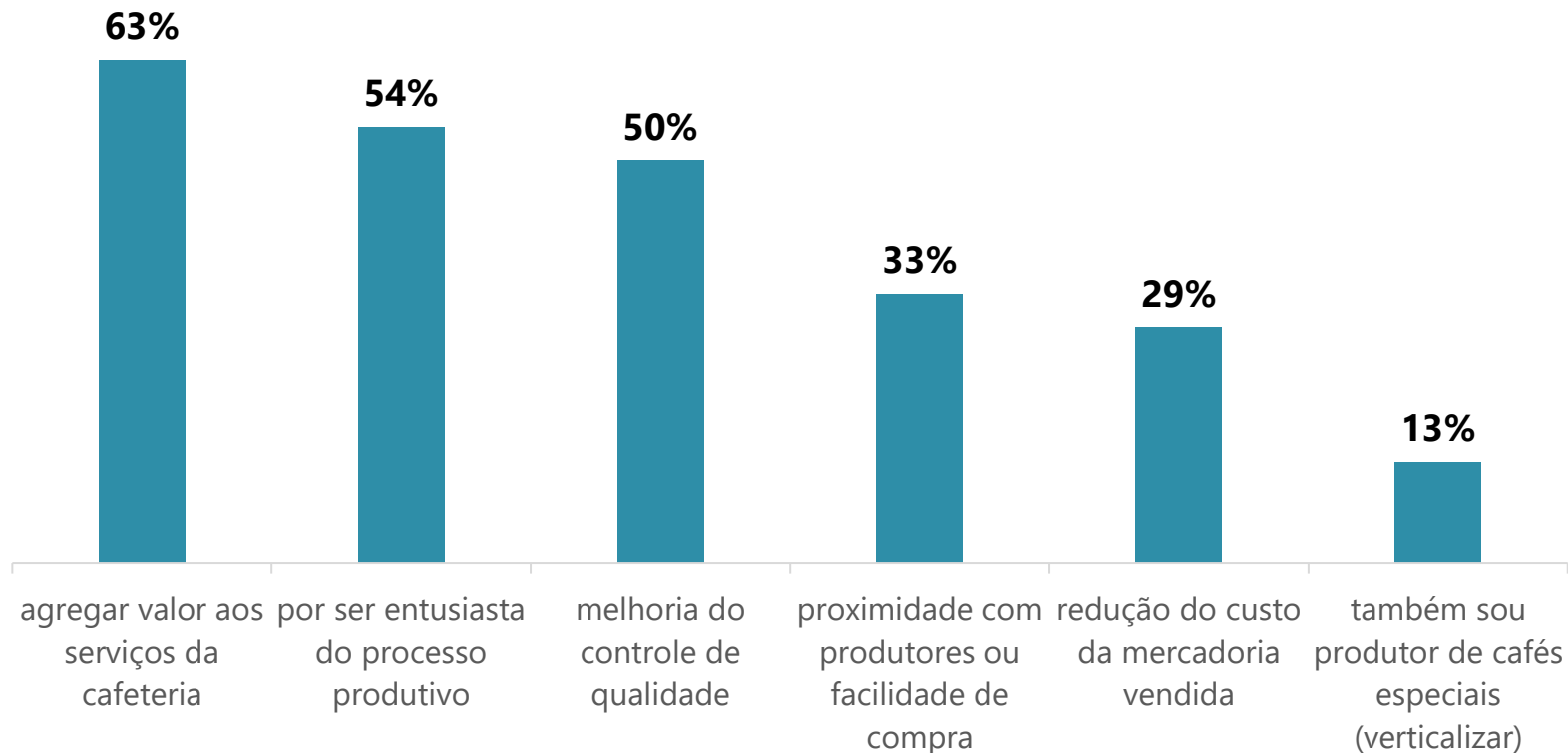
Qual é a principal fonte de faturamento na sua cafeteria?



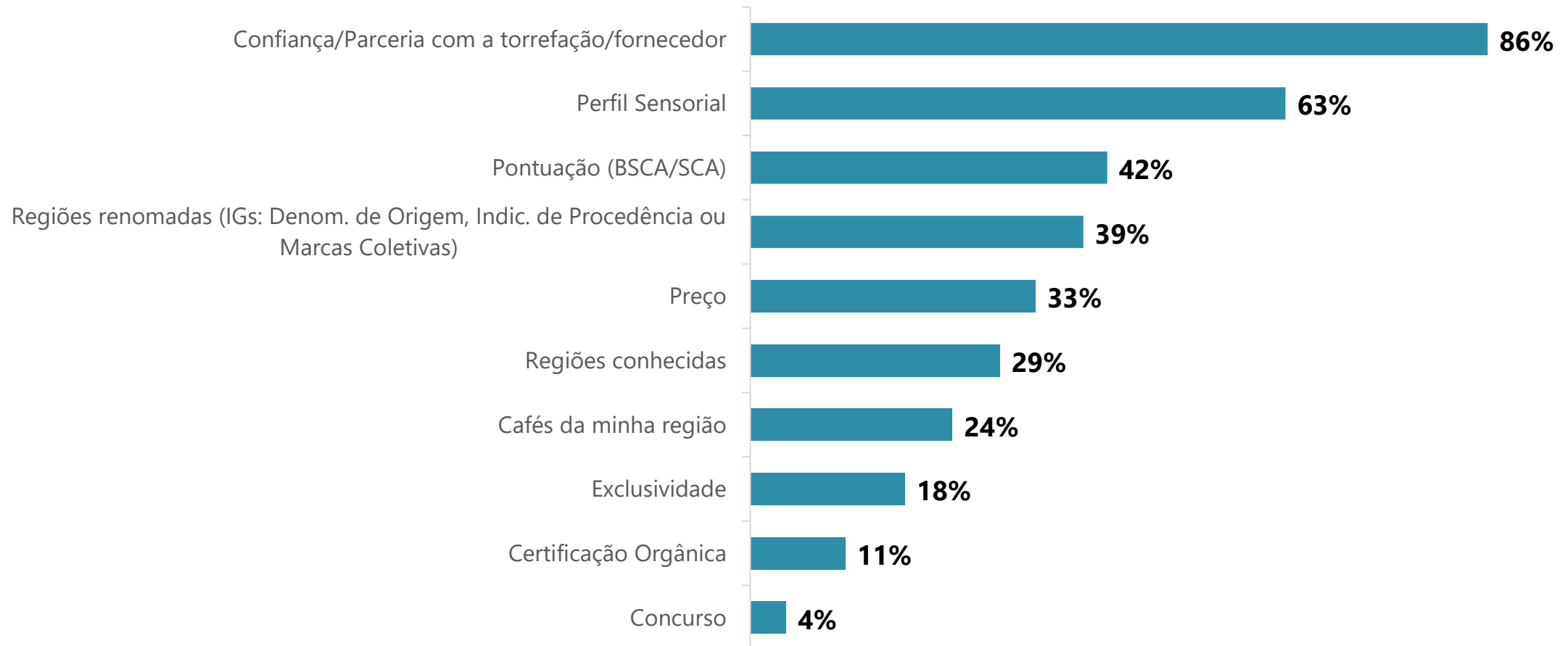
Na sua cafeteria há torrefação própria?



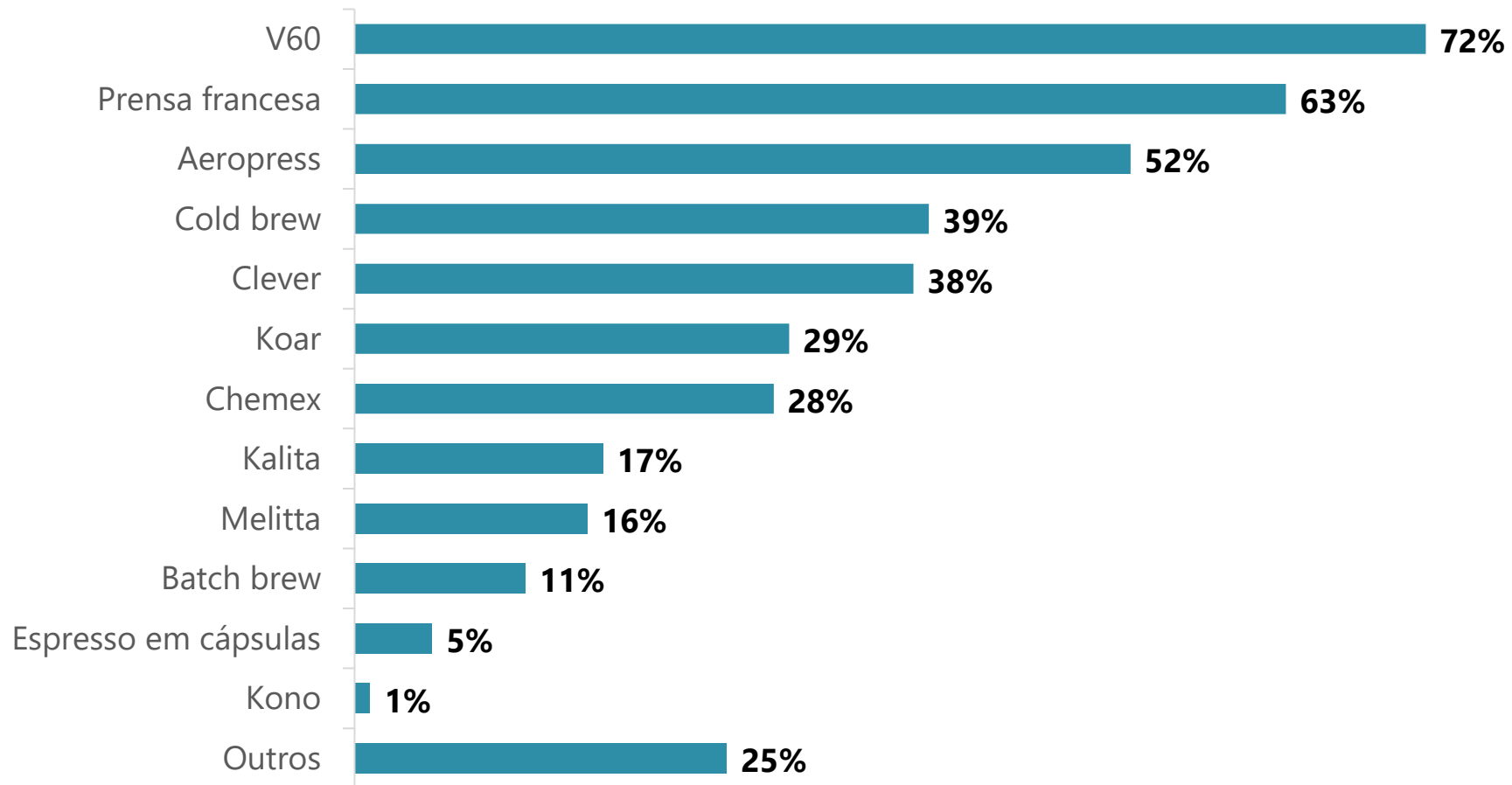
Marque as 2 principais razões que o levaram a implantar uma torrefação própria na cafeteria?



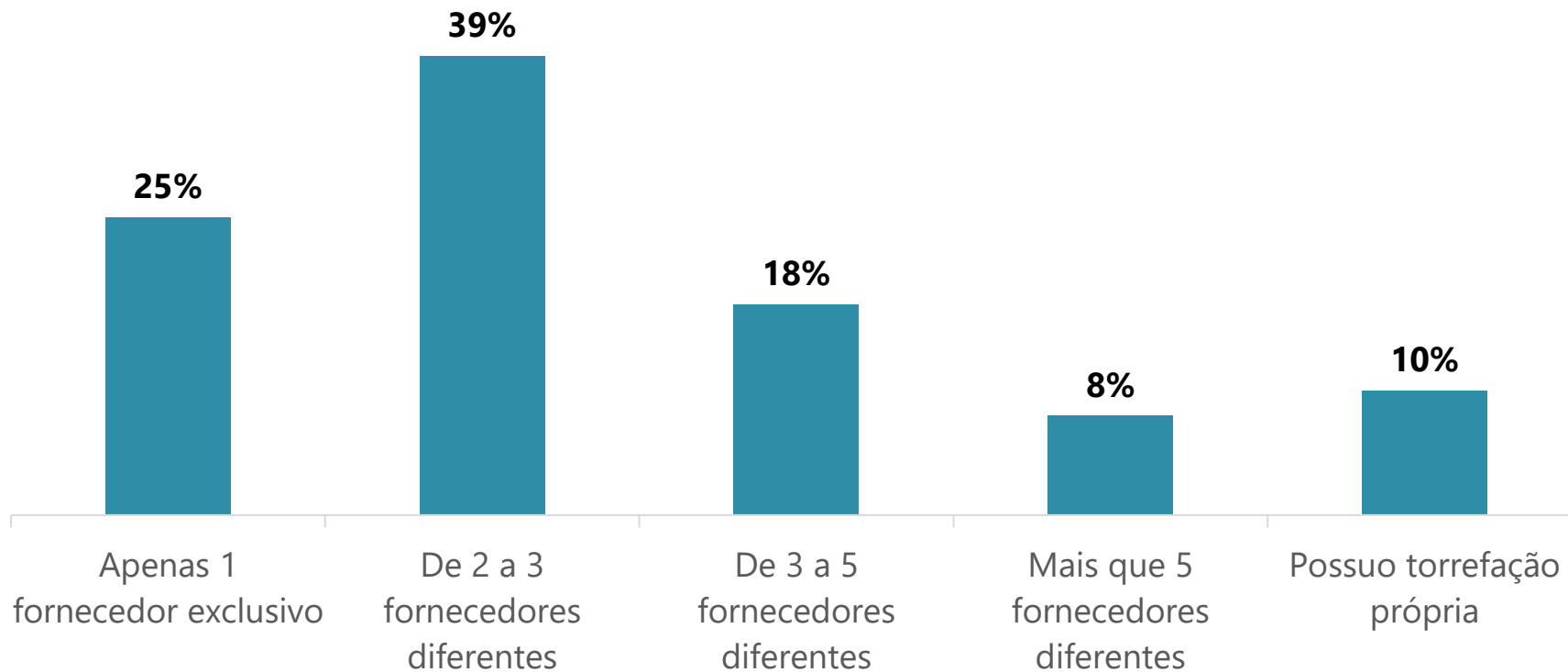
Marque os 3 principais critérios para a escolha do café:



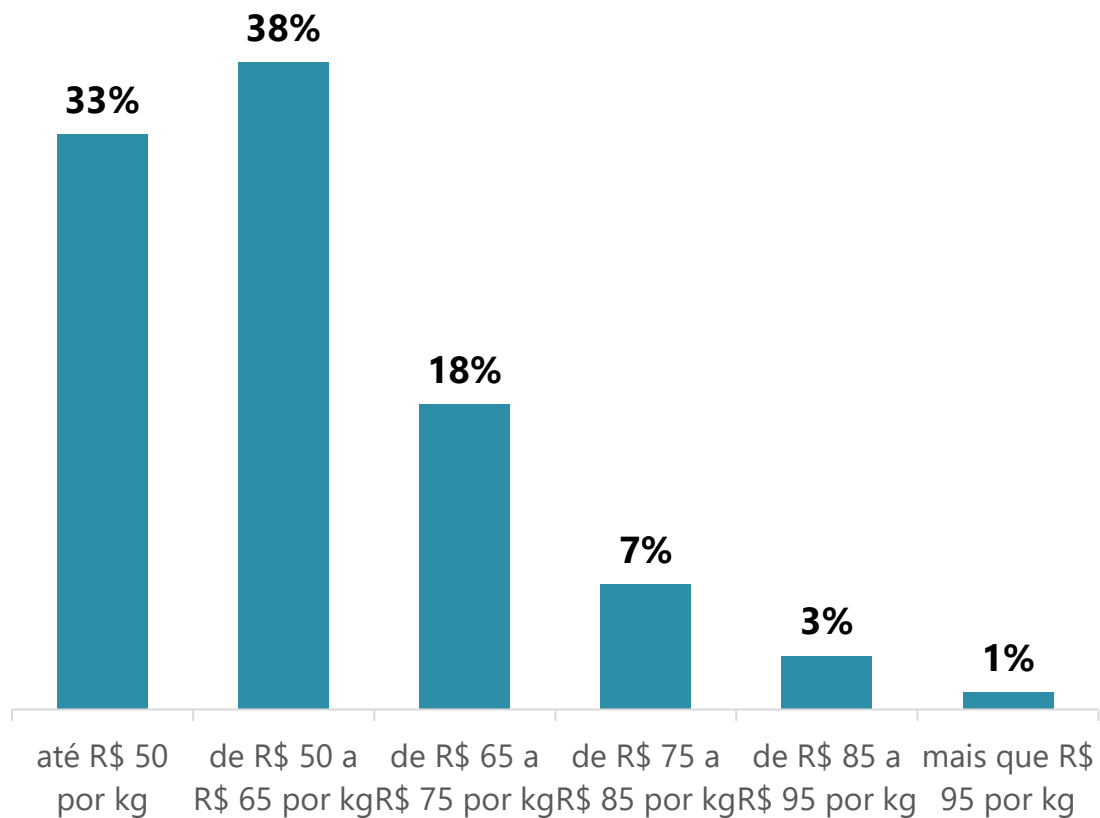
Quais são os principais métodos de preparo na sua cafeteria?



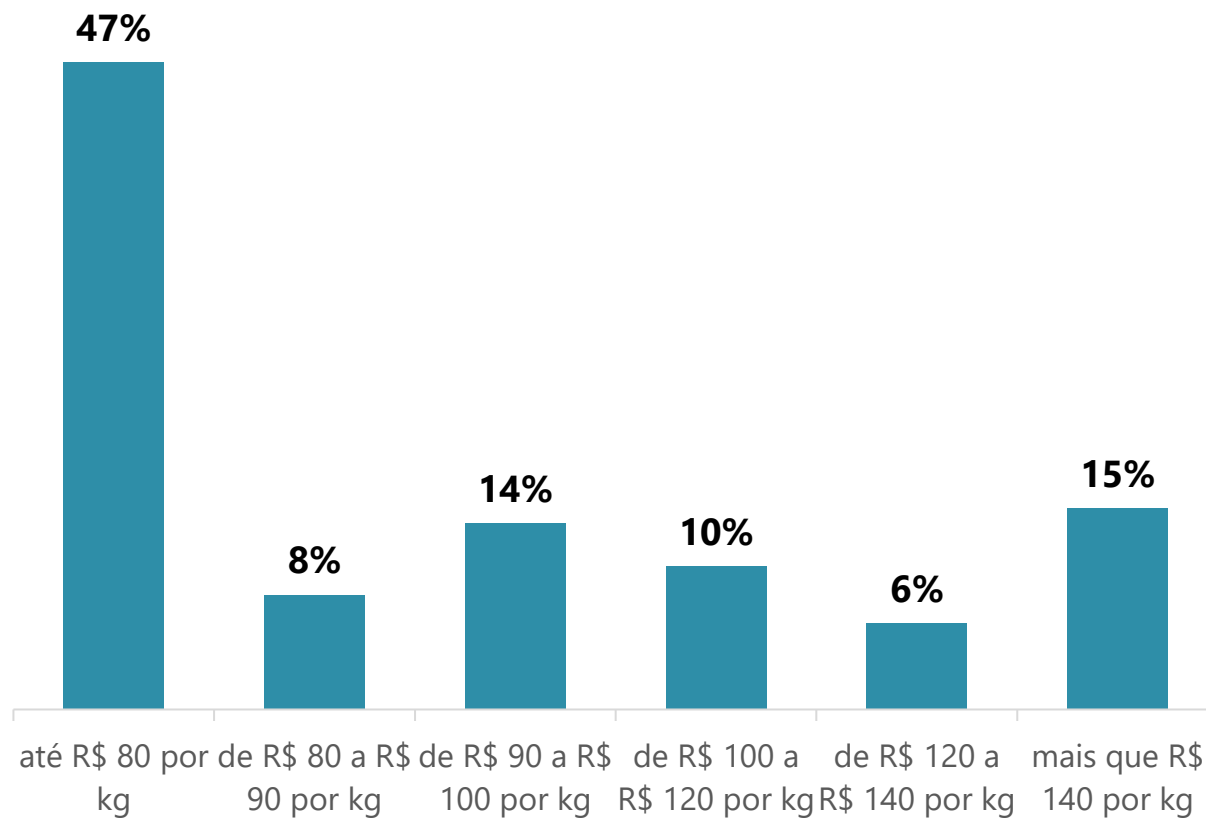
Com quantos fornecedores de café sua cafeteria mantém negócios frequentes?



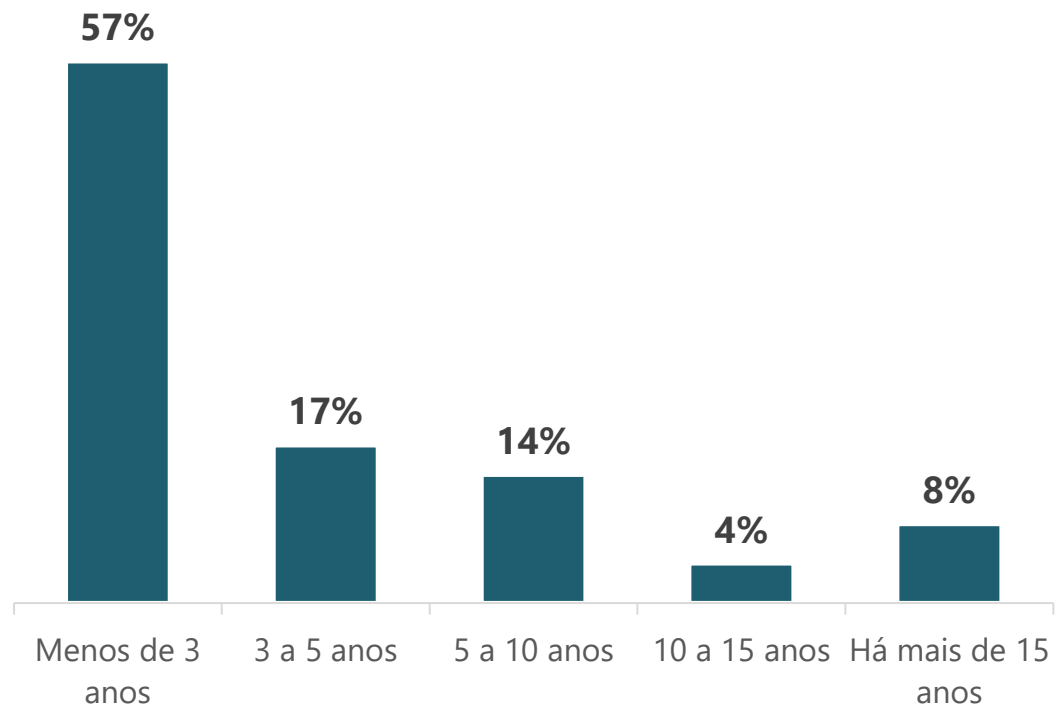
Em média, qual o custo por kg de café torrado utilizado na sua cafeteria?



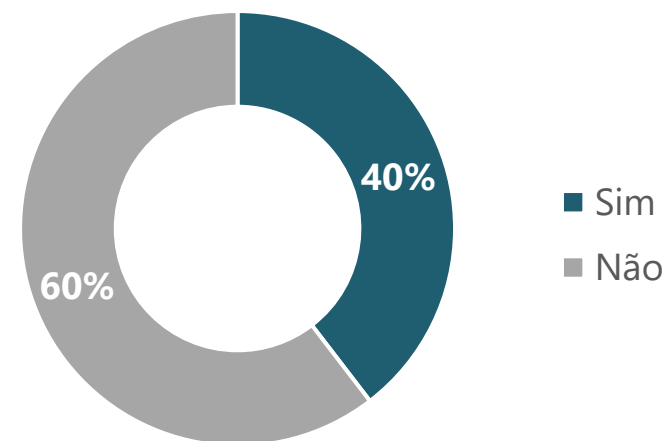
Qual foi o valor mais alto já pago em um microlote (café torrado)?



Há quantos anos sua cafeteria está em funcionamento?



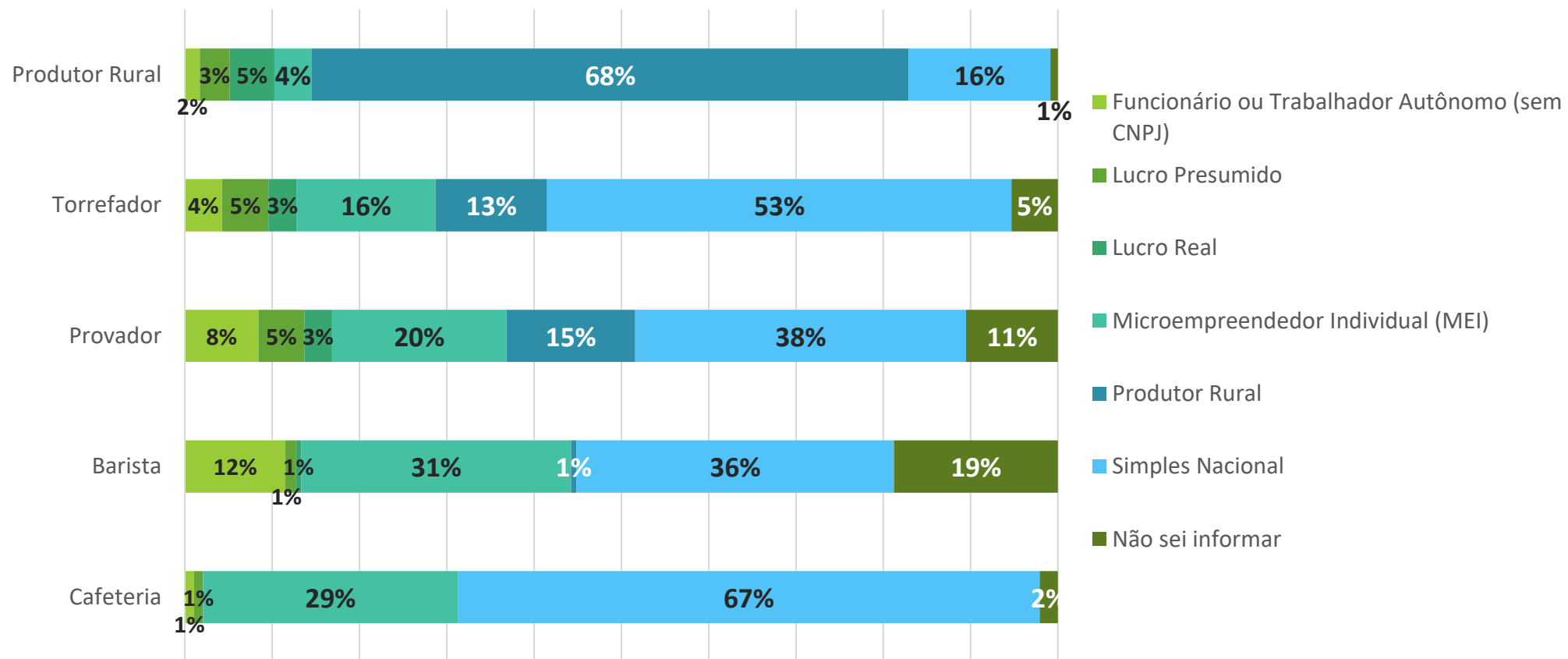
Você já teve outra empresa antes da cafeteria?



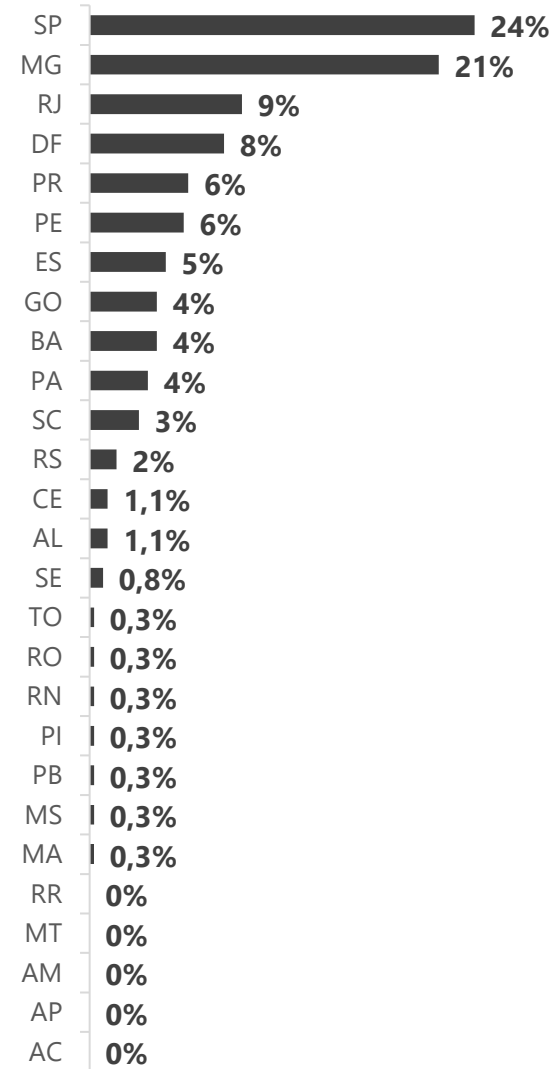
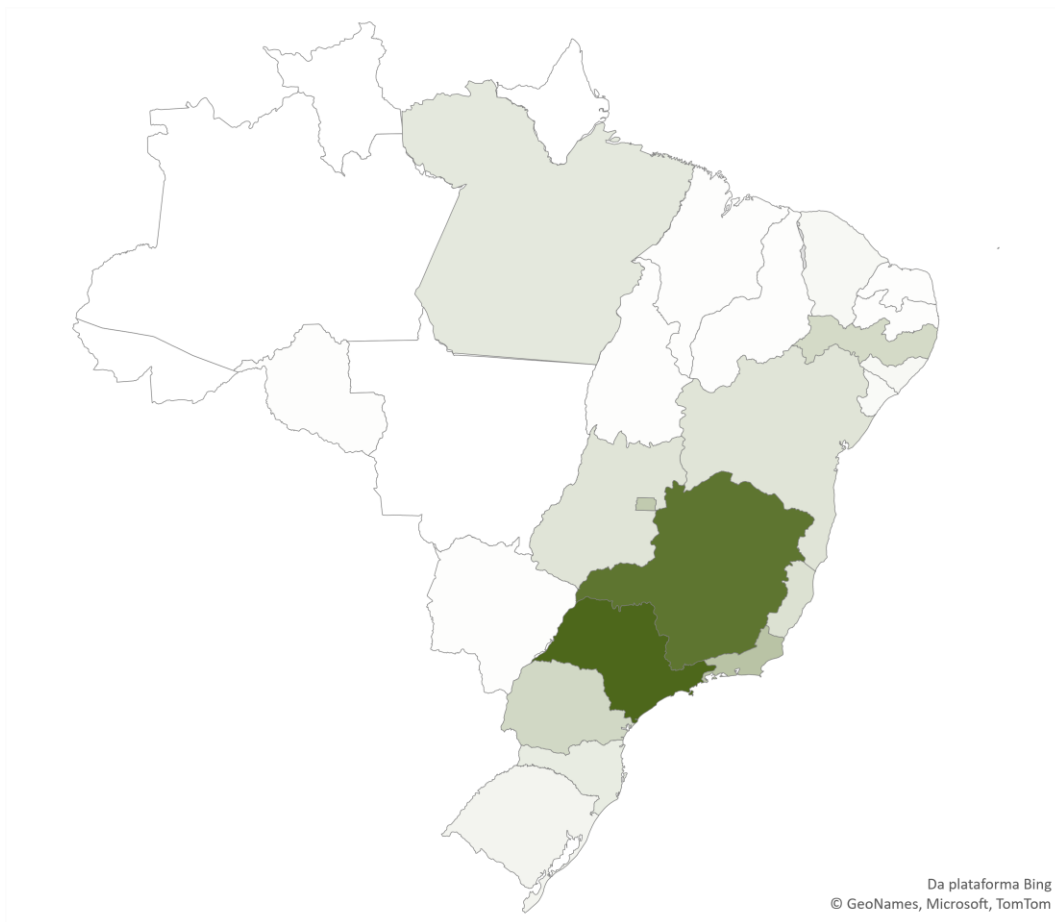
**DADOS
GERAIS**



Qual o enquadramento tributário da sua empresa?



Em qual UF você está?

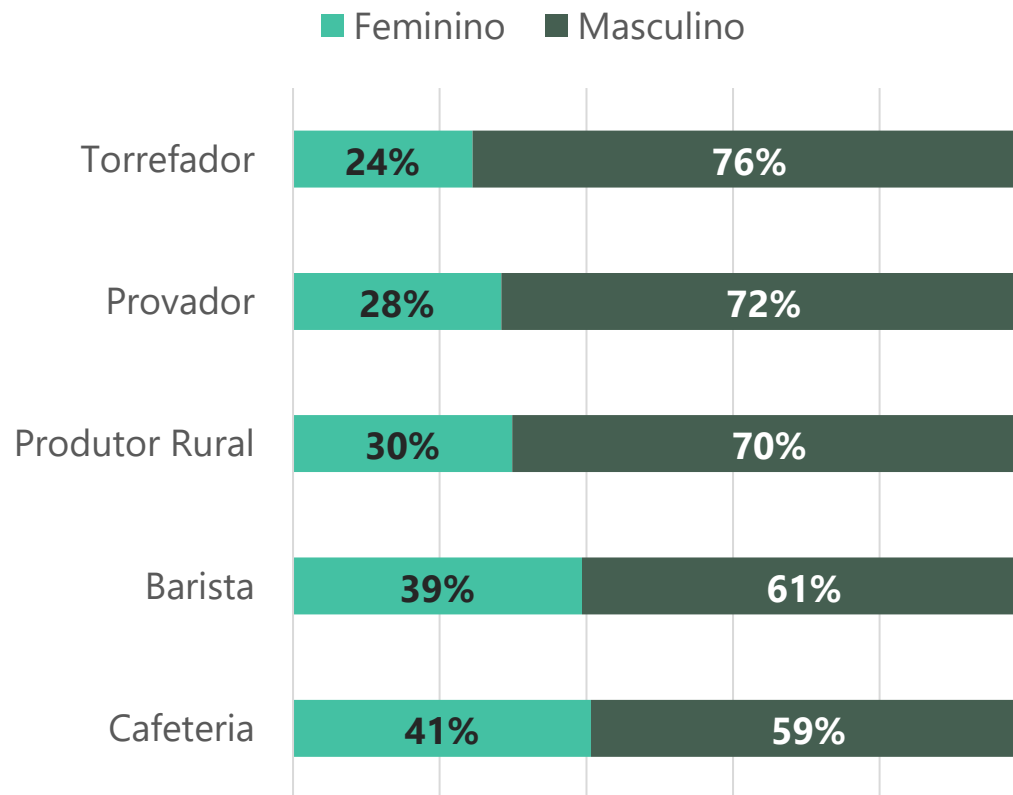


Quais as 3 principais ferramentas ou estratégias que você utiliza para divulgar produtos ou promoções com os clientes?

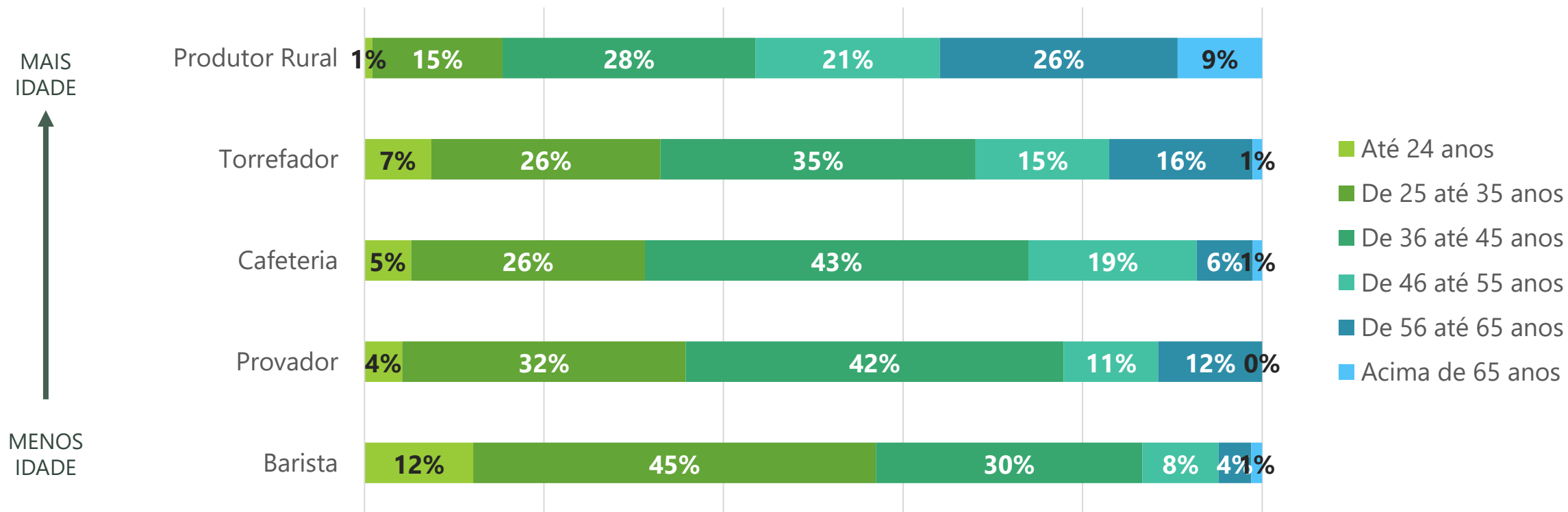
	Produtor Rural	Torrefador	Provedor	Barista	Cafeteria	Geral
Instagram	62%	87%	84%	93%	92%	80%
Whatsapp	50%	59%	55%	59%	71%	57%
Divulgação "boca-a-boca" (recomendação de clientes)	50%	62%	54%	64%	65%	56%
Facebook	32%	45%	41%	39%	47%	38%
Página própria na internet (website)	25%	51%	32%	27%	20%	27%
Feiras e eventos de exposição de produto / degustação	31%	33%	25%	18%	13%	22%
Email/Telefone	21%	19%	25%	14%	7%	18%
Ativação de marca em eventos	9%	14%	12%	8%	4%	8%
Anúncio em websites de terceiros / revistas / jornais	3%	5%	3%	4%	5%	5%
Twitter	1%	3%	4%	2%	1%	2%
Pinterest	1%	0%	1%	0%	0%	0%
Nenhuma das anteriores	15%	2%	3%	4%	1%	7%



Proporção por gênero



Proporção por faixa etária

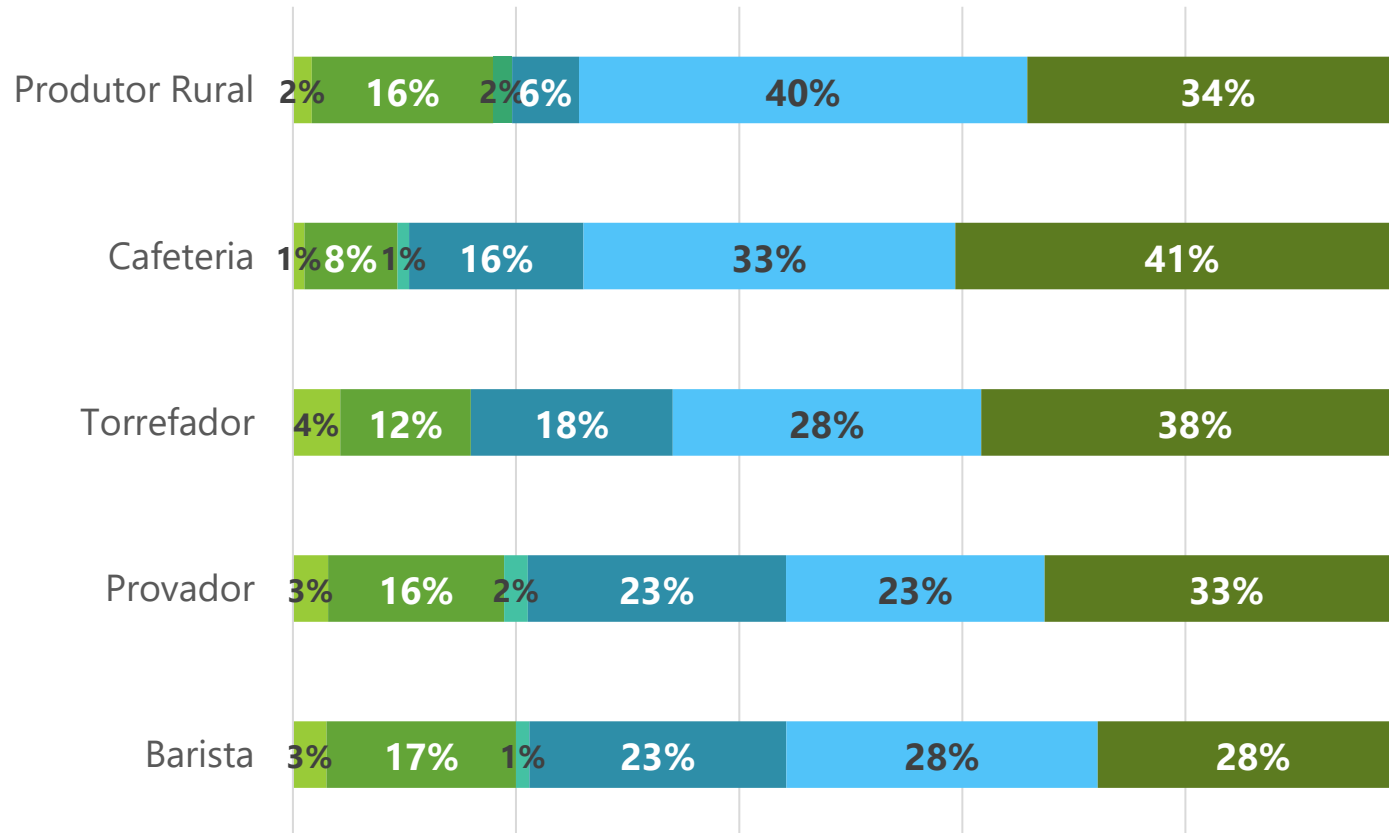


Proporção por escolaridade

MAIS
ENS. SUPERIOR
E PÓS



MENOS
ENS. SUPERIOR
E PÓS



- Médio incompleto
- Médio completo
- Fundamental incompleto
- Fundamental completo
- Superior incompleto
- Superior completo
- Pós graduação / Mestrado / Doutorado



Pesquisa

Cafés Especiais

Perfil e Sabor

Realização:

Sebrae/NA

Carmen Sousa | *Unidade de Competitividade*
Alberto Vallim | *Unidade de Competitividade*
Kennyston Lago | *Unidade de Gestão Estratégica*

Sebrae/DF

Rodrigo Mascarenhas | *Gerência de Negócios em Rede*

Contribuição:

Carlos Coutinho | *Produtor Rural*
Fabrício Welge | *Consultor*
Felipe Brige | *Eng. Agrônomo*
Felipe Toé | *Produtor Rural*
Geórgia Franco | *Cafeteria e Torrefação*
Leonardo Moraes | *Produtor Rural*
Luli Figueirêdo | *Barista e Q-Grader*
Paula Dulgheroff | *Barista e Torrefação*
Pedro Anjos | *Torrefação*
Pedro Barriolo | *Cafeteria*
Priscila Lins e Equipe | *Sebrae/MG*
Priscila Pinho | *Barista*
Raquel Minas | *Sebrae/NA*
Vanússia Nogueira | *BSCA*
Verônica Belchior | *Q-Grader*



SEBRAE