

Pesquisa de Redes Sociais

Consumo de café e seus tipos

Percepção nas redes sociais

Líder na produção mundial de café, o Brasil colheu 50,9 milhões de sacas¹ do grão em 2022, segundo [dados da Associação Brasileira da Indústria do Café \(ABIC\)](#), muito à frente de outros grandes produtores mundiais, como o Vietnã, com cerca de 29 milhões de sacas, e a Colômbia, com 14,3 milhões ([Statista](#), 2022). E as perspectivas são boas: a colheita nacional de café em 2023 deve ser de 54,9 milhões de sacas, o que representa uma alta de 7,9% com relação a 2022, segundo a [Companhia Nacional de Abastecimento \(Conab\)](#).

Além de maior produtor, **o Brasil é também o maior exportador de café**: em 2021, quase 17% do comércio exterior mundial desse produto foi de origem brasileira, seguido da Suíça (9,3%) e da Colômbia (8,9%).

Tudo isso com o café ocupando menos de 1% da área agrícola produtiva no país: ainda segundo a ABIC, em 2022 foram 1,84 milhão de hectares para lavouras de produção do café. Nesse cenário, a agricultura familiar ganha destaque, pois compõe cerca de 70% dos 300 mil estabelecimentos produtores da cafeicultura brasileira, [segundo o Mapa](#).

Consumo de café e seus tipos

O Brasil é o segundo maior mercado consumidor de café no mundo, atrás apenas dos Estados Unidos. [Dados da ABIC mostram](#) que o consumo interno foi de 21,3 milhões de sacas em 2022, cerca de 42% da produção nacional — é o terceiro maior consumo registrado na série histórica desde 1990. O consumo per capita/ano de café verde e café torrado no país é de 5,96 kg e 4,77 kg, respectivamente.

Ademais, o comportamento do consumidor brasileiro revela diversas oportunidades ao setor, conforme mais tipos de café ganham espaço, como os cafés especiais, gourmet, entre outros. Segundo a Associação Brasileira de Cafés Especiais, houve um crescimento de 21% no consumo desse tipo de café entre 2012 e 2018, movimentando R\$ 2,6 bilhões só em 2018.

Escopo desta pesquisa

Tendo em vista o potencial produtivo, exportador e consumidor da cafeicultura no país, além dos variados tipos de cafés que têm ganhado o gosto dos brasileiros, esta pesquisa buscará encontrar, a partir de comentários e relatos nas redes sociais, comportamentos de consumo e compra desse produto. Serão analisadas experiências, dúvidas, opiniões e desejos dos usuários sobre o café, possibilitando, assim, encontrar oportunidades, estratégias de venda ou outras oportunidades relevantes para o setor.

¹ Sacas de 60 kg.

METODOLOGIA

Etapas

1

Realização de pesquisa netnográfica, por meio de termos de busca e ferramentas de monitoramento. Com isso, é realizada a análise de como as pessoas se expressam espontaneamente nas redes sociais.

2

Levantamento do perfil de quem fala e o que as pessoas falam sobre o consumo de cafés no Brasil.

3

Identificação de insights, oportunidades e estratégias utilizadas.

Detalhamento do monitoramento nas redes sociais

Canais monitorados e períodos de coleta



de 22 de setembro de 2021 a 23 de maio de 2023.



de 13 de dezembro de 2022 a 23 de maio de 2023.



de 26 de fevereiro de 2021 a 23 de maio de 2023.

Total de ocorrências coletadas

2.038 publicações.

Amostra analisada



Twitter: 175 ocorrências.



YouTube: 180 ocorrências.



Instagram: 188 ocorrências.

Cálculo amostral

Em pesquisas qualitativas, dados homogêneos (que têm igual natureza ou são semelhantes) demandam amostras menores. Em contrapartida, dados heterogêneos (desiguais, diferentes, diversificados) exigem amostras maiores. Para estabelecer o tamanho da amostra desta pesquisa, foram utilizados dois fundamentos: **1) saturação de categorias**, quando avaliamos que, em dado momento da análise das menções, não apareceram categorias diferentes e os novos posts coletados se encaixavam nas categorias já existentes; e **2) aparecimento de regularidades**, semelhante à saturação de categorias, quando entendemos que a amostra já era relevante, ao identificar regularidades nas respostas – cenários e padrões já estabelecidos não se alteram.

De acordo com a análise inicial das publicações coletadas, observou-se que a população (total de publicações) foi mais homogênea de acordo com cada rede social, conforme apresentado a seguir.



Twitter

Para uma população de 598 ocorrências, nível de confiança em 95% e erro amostral de 5%, foi necessária uma amostra de ao menos 175 ocorrências, escolhidas aleatoriamente.



Youtube

Para uma população de 659 ocorrências, nível de confiança em 95% e erro amostral de 5%, foi necessária uma amostra de ao menos 180 ocorrências, escolhidas aleatoriamente.



Instagram

Para uma população de 781 ocorrências, nível de confiança em 95% e erro amostral de 5%, foi necessária uma amostra de ao menos 188 ocorrências, escolhidas aleatoriamente.

Termos de coleta

Esta investigação delimitou a pesquisa com termos relacionados à compra e ao consumo de cafés e seus tipos.

No Twitter, as expressões:

(comprar OR encontrar OR buscar) AND (“café especial” OR “cafés especiais” OR “café em grãos” OR “café em cápsula” OR “café espresso”) lang:pt

No Instagram, a hashtag:

#cafeespecial #cafezinho

No YouTube, foram coletados os comentários dos seguintes vídeos:

- Como escolher um bom café da maneira correta
- Entenda os tipos de café (qual é melhor?)
- Encontrei um café bom e barato no mercado!
- 3 motivos pra comprar café em grãos!
- 5 clubes de assinatura de café que eu recomendo!
- Tudo sobre cápsulas de café

Resultados da pesquisa

Publicação por canal (total coletado)

TWITTER: 29,8%

YOUTUBE: 32,3%

INSTAGRAM: 38,3%

Quem publica? (amostra analisada)

84,5% Usuários: publicações realizadas por pessoas comuns, ou seja, usuários que se identificam como compradores e consumidores de cafés e seus tipos, que relatam experiências, opiniões, dúvidas etc. sobre o tema.

15,5% Outros: publicações realizadas por outros perfis, como cafeterias (9,2%), marcas de cafés (2,4%), ou mesmo produtores (1,5%). As publicações desses perfis são basicamente para divulgação de seus produtos, destacando suas qualidades.



91,9% ■ Neutro



5% ■ Positivo



3,1% ■ Negativo

Hashtags mais utilizadas (do total coletado)

01 - #cafeespecial	06 - #coffeetime	11 - #cafezinho	16 - #food
02 - #cafe	07 - #coffeelover	12 - #espresso	17 - #cafes
03 - #coffee	08 - #coffeeshop	13 - #coffeeaddict	18 - #café
04 - #cafeteria	09 - #instacoffee	14 - #cafelife	19 - #cafestagram
05 - #coffeelovers	10 - #barista	15 - #foodie	20 - #cafesespeciais

O que os usuários comentam Onde os consumidores compram cafés

Em mercados de bairro, lojas especializadas, direto do produtor ou mesmo pela internet por meio do site da marca ou de marketplaces, os usuários de redes sociais relatam como compram seus cafés e suas impressões sobre isso.



Internet: “Eu tenho comprado na Amazon. Gostei muito do Orfeu e agora estou aguardando o Baggio. Como sou assinante prime, o frete é grátis... o que compensa muito” ²



Mercado: “O mais acessível deles é o tenor, me chamou a atenção o preço dele no mercado, sempre na média de R\$20 e a pontuação 83 pontos”



- **Torrefação:** “Ta compensando comprar em pequenas torrefações, shopee tb. café especial de qualidade com o mesmo preço do supermercado”
- **Loja especializada:** “Mm porto alegre tem uma das minhas lojas favoritas para comprar café - em grãos ou já moído - a williams&sons. ps: na verdade, eles são uma empresa de torrefação que abriu uma loja recentemente.”
- **Direto do produtor:** “Café moído geralmente não é só café. Em grãos é difícil de encontrar. Pra mim a solução foi comprar direto de um produtor”
- **Site da marca:** “Amiga, o Manifesto tem os cafés especiais mais baratos do mercado (essa é a proposta deles, ser acessível) e é sempre de pequenos produtores e agricultura familiar. Vc pode ir la comprar/tomar e eles vendem moído pra melita (é só pedir que eles moem na hora pra vc)”



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↕

Clubes de assinatura

Além disso, muitos também compram por clubes de assinatura, para recebimento contínuo de cafés. Os clubes são serviços que fornecem uma experiência personalizada de entrega de café aos consumidores.

² As publicações foram mantidas conforme o usuário as publicou, de forma a manter sua integridade.

- “Grão Gourmet é uma excelente assinatura, eu gostei muito tb. Porém, como moro em BH, o frete fica mto caro. Ai procurando uma aqui em BH, achei a Coffee and Joy, to curtindo dms os cafés deles!”
- “[...] estava buscando uma opção de assinatura então achei excelente conhecer novos lugares. Me interessei pelo Tavo [...] só ficou meio salgado o frete a R\$ 25,00 para 250g aqui pra SC [...] Estou considerando a do grao cafe, oferece envio grátis para as Regiões Sul, Sudeste e Centro Oeste; parece uma opção bem interessante.”
- “Assino Grão Gourmet. Curtindo, além do frete pelo menos para estado de SP é bem em conta.”



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↕

Preferência por tipos de cafés

Os usuários também comentam quais tipos de cafés preferem e quais as características que os fazem optar por determinado tipo. Aspectos como aroma, sabor, frescor e qualidade da bebida são os mais valorizados, inclusive por consumidores que estão dispostos a pagar mais caro por essas características, que não encontram no café solúvel tradicional.



Aroma e sabor: “Os cafés de marcas tradicionais perderam o aroma e o sabor. Vale a pena pagar um pouco a mais e ter qualidade. Eu comprei um café chamado Baobá gourmet e gostei.”

Sem aromatizantes: “Comprei o Café Baggio com aroma de chocolate com avelã para testar e não curti muito. [...] Curti mais o Café Sul de Minas Regiões Brasileiras da Melitta. Existe algum café gourmet sem esses aromatizantes? Queria sentir o gosto e o cheiro de café original e sem aromatizante. No mercado, só achei com aromatizantes”

Qualidade: “Moer na hora é a melhor opção, Ale. Além de ter um café mais fresco você consegue regular a moagem para o seu equipamento!”



- **Leveza e aroma:** “Eu nunca tinha comprado café especial para fazer em casa, agora que comprei 1 to viciada e quero comprar vários! É muito diferente dos cafés tradicionais, bem mais leve e consigo sentir os “aromas” que tanto falam.”
- **Saúde:** “Melhor coisa que fiz para minha SAÚDE foi passar a comprar café em grãos e moer na hora. Nunca mais eu soube o que é ter refluxo, azia e problemas de estômago. O custo? Pouca maior do que com cafés tradicionais e muito menor do que o descafeinado que eu tinha passado a consumir”.



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↕



- **Qualidade e aroma:** “Investir em café de qualidade muda muito o paladar. Quem tiver condições de investir vai por mim, invista. Recomendo comprar um moedor e começar a comprar café em grãos pra extrair ainda mais os aromas. Faz uma diferença ABSURDA”.



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↕

Onde encontrar cafés

Alguns consumidores expressam a dificuldade em encontrar cafés ou clubes de sua preferência, especialmente aqueles que buscam cafés em grão para a moagem caseira.

- “É impossível encontrar café em grãos nessa cidade”
- “Alô meus consagrados bebedores de café desse site. Me recomendem lugar pra comprar café em grãos aqui em BH?”
- “To viciado em café paguei 20 reais nesses café ‘especial’ mas o de mercado e ja é uma mudança gritante de um pra outro quero comprar cafe especial de bagulho de grao msm aqueles café café de fato, mas n sei onde vende no rio”
- “vc conhece algum clube que tenha o frete acessível para o nordeste?”



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↕

Crítica quanto ao preço do café

Entre os poucos comentários negativos, a maioria se refere aos preços. Embora muitos consumidores estejam cientes da razão do maior valor dos cafés especiais, outros ainda sentem dificuldade em entrar nesse nicho de consumo por encontrar produtos de valor agregado maior do que os cafés tradicionais.

- “Queria comprar café em grãos mas é caro pra uma c***”
- “Fui numa loja com minha colega, ela foi comprar um desses cafés especiais. Quase cai dura com o preço”
- “Eu comecei a comprar café especial em casa pq sempre dura muito só eu bebo né... Dessa vez não durou nada já preciso comprar mais mas tão caro”



💬 100 ↻ 1000 ❤️ 10000 ↕

Branding e embalagem

Para os cafés especiais, a imagem da marca e as características da embalagem contam muito. Usuários relatam seu desejo de encontrar certas informações na embalagem do produto, enquanto muitas marcas investem em um pacote de melhor qualidade para chamar o consumidor.



“Que legal, então parece uma boa opção sim. Ponto positivo é que tem bastante informação na embalagem. Vou procurar provar e te dou um feedback!”

“Verdade, Fred. A nota seria uma boa informação na embalagem!”



14 1 8



- “Criação de embalagem para Identidade Visual da marca [de cafés] Fazenda Santo Antônio (Guaçuí/ES) No post poderá ver também a versatilidade do logo para as diversas utilizações, veja o original com diversas cores e detalhes e as versões para impressão com cor única.”
- “A melhor maneira de armazenar seu café especial DOT COFFEE é na própria embalagem [...] Possuem uma laminação especial no seu interior para conter a temperatura, evitar luminosidade direta e a oxidação dos grãos.[...] As embalagens foram fabricadas pensando na logística, armazenagem e transporte para longas distâncias, como na exportação.”

O que outros perfis publicam

Marcas divulgam seus produtos e qualidades

Em suas páginas no Instagram, as marcas buscam divulgar seus produtos, reforçar a marca e criar engajamento com seus clientes e realçar as qualidades de seus cafés.

14 1 8



- “Buscamos o melhor café no Sul de Minas, para você experimentar um sabor equilibrado, forte e com muito aroma! Café do Sítio Verde, torrado e moído na hora! Sim, temos a máquina de moer na hora em todas as lojas, qualidade premium que você encontra aqui, venha conferir [...]”
- “Feito para apaixonados por sabores intensos e delicados. Conheça o frutado. 🍓 Frutas vermelhas
 😊 Doçura agradável 🍋 Acidez equilibrada ✅ Finalização prolongada”

Algumas marcas buscam valorizar o produtor que fornece o café, como forma de destacar um produto orgânico, fresco e de qualidade.

14 1 8



- ““Sim, isso mesmo, Pandora Café te serve esse café incrível de sabor único. O Jacu Bird Coffee é um blend de cafés 100% arábica, produzidos na fazenda Camocim, onde o cultivo é orgânico e biodinâmico, cujos melhores grãos são selecionados, no pé da árvore de café [...] A Fazenda Camocim produz há mais de duas décadas um café Biodinâmico de extrema qualidade, até hoje o melhor GrãoBio do mundo. Em 2017 ganhou o principal prêmio internacional da indústria do café, o Cup of Excellence, com 94 pontos.
- Olá, coffeelovers!!! Passando pra reforçar nosso compromisso com você, afinal só existimos pela missão que nos propomos a cumprir. [...] Aqui a gente ensina, ajuda, fortalece o setor cafeeiro, incentivamos e apoiamos pequenos produtores e profissionais em início de carreira, enfim, nascemos para ACOLHER!!! [...]”

Produtores mostram sua produção

Além das marcas, os próprios cafeicultores divulgam seus cafés, ao mostrarem seu processo produtivo. É uma maneira de se aproximar do consumidor final, apresentando a ele a qualidade do café desde a primeira etapa.

14 1 8



- “E nós da Cafeeira São Geraldo já começamos a colheita de nossos cafés especiais. Este ano tivemos um clima favorável para o desenvolvimento de nossos cafés, mas ao mesmo tempo nos deparamos com várias floradas do café, o que gerou uma grande variação na maturação de nossos cafés. [...] Teremos que colher com mais paciência e cuidado para que a nossa qualidade se mantenha e alcance níveis melhores.”
- “Hoje estamos na nossa fazendinha Novo Horizonte realizando mais uma colheita em família. Nossos cafés são colhidos manualmente e selecionados para você, um café artesanal e muito acolhedor. Café Ciribelli o Café que nasceu com legado.”

OPORTUNIDADES E INSIGHTS

Clubes de assinatura

Os clubes de café são serviços em que os consumidores se inscrevem para receber regularmente uma seleção de café em suas casas, escolhendo um plano que melhor atenda suas preferências, como a quantidade de café desejada, a frequência das entregas e o tipo de café. Eles oferecem vantagens a todos os envolvidos:

- **Para o consumidor**, a descoberta de novas experiências, a conveniência de receber em casa e a possibilidade de



personalizar suas preferências de acordo com o gosto, com diferentes perfis de sabor, origens, torrefações e métodos de preparo.

- **Para o vendedor**, a vantagem de um cliente fidelizado que compra regularmente e um relacionamento direto com os consumidores, podendo ajustar a oferta de acordo com suas preferências.
- **E para os produtores**, a possibilidade de acesso a novos mercados e clientes, além de maior previsibilidade da demanda, que ajuda na programação da produção e na gestão do estoque no campo.

Alguns clubes de assinatura se dedicam inclusive a vender cafés exclusivamente de pequenos produtores ou de suas cooperativas, como a [Veroo](#). Somente nos primeiros dois anos de atuação do serviço, mais de 20 mil caixinhas foram enviadas para todas as regiões do país. O produtor [Wagner Gonçalves e família](#), pequenos cafeicultores de Tomazina (PR), são fornecedores do clube. Outros exemplos de clubes de assinatura de café que destacam o pequeno produtor são [Moka Clube](#), [Have A Coffee](#) e [u.Coffee](#).

Destaque das qualidades do café e embalagem

O que difere os cafés especiais, gourmet, em grãos etc. dos cafés tradicionais são seus aspectos de aroma, sabor, frescor e qualidade superiores, que começa desde o plantio. As marcas que souberem expor e divulgar essas qualidades vão aproveitar a parcela do consumidor que está disposta a investir mais em um café de maior qualidade, bem como se tornarão mais chamativas àqueles que ainda não compram em razão dos preços.

Nesse sentido, ter uma embalagem visual e informativa é importante. Usuários comentaram seus desejos de encontrar mais informações do café na embalagem, como a nota do café, e algumas empresas vêm investindo em pacotes mais sofisticados, que preservam a qualidade do produto e divulgam suas características.

Grãos direto ao consumidor

Muitos usuários expressaram sua preferência por café em grãos, para a moagem em casa. Uns, no entanto, encontram dificuldade em achar café desse tipo, e outros afirmam comprar direto do produtor. Portanto, o cafeicultor pode gerar renda e ter um potencial consumidor naqueles que buscam o próprio grão do café torrado. Um exemplo são [os irmãos Gabriel e Lucas Lancha](#), da [Fazenda Labareda](#), em Franca (SP), que vendem grãos especiais direto ao consumidor por meio de plataforma online.

Fontes consultadas

Fontes: Por que fazer parte de um clube de assinatura de café? Mika Club. 2019. Coffee production worldwide in 2020, by leading country (in 1,000 60 kilogram bags). Statista. 2022. Conheça a história do café no mundo e como o Brasil se tornou o maior produtor e exportador da bebida. Mapa. 2022. Produtores (e sabores) de café ganham protagonismo neste clube de assinatura. 2022. Coffee - Historical Data. OEC. Acesso em 2023. Consumo de cafés gourmets e especiais cresce 21% ao ano. Anuga Select. Acesso em 2023. Indicadores da Indústria de Café. ABIC. Acesso em 2023. Produção Agrícola. ABIC. Acesso em 2023. Levantamento da Conab estima produção de café em 54,74 milhões de sacas na safra 2023. Conab. 2023.

PESQUISA DE REDES SOCIAIS /// VAREJO /// 26 A 31 DE MAIO DE 2023

Polo
Sebrae **agro** **SEBRAE**

Coordenação

Douglas Paranyha de Abreu - Sebrae GO
Víctor Rodrigues Ferreira - Sebrae NA

Analista de inteligência

Paulo Henrique

Consultor Polo Sebrae Agro

Klauber Carlos Ferreira

polosebraeagro.sebrae.com.br

