

SÃO
PAULO
**COFFEE
HUB**

PESQUISA

PERFIL DO CONSUMIDOR DE CAFÉ QUE BUSCA QUALIDADE

DE JULHO A SETEMBRO DE 2021

Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café

CONTEXTO

EXPLICANDO O PORQUÊ
DA PESQUISA



Na última edição da São Paulo Coffee Fest (em 2020) foi realizada uma pesquisa online, com 1.070 pessoas, para analisar os hábitos de consumo dos apaixonados por cafés na pandemia.

O que encontramos foi a existência de 3 tipos de consumidores que se dizem apaixonados por café. São: Público Geral | Entusiastas e Especialistas.

A partir dessa descoberta, foi criada uma nova pesquisa, agora em parceria com a ABIC, para aprofundar o entendimento do consumo de cafés pelo público que busca qualidade.

A pureza e qualidade do café são prioridades para a ABIC. Por isso, anualmente, a instituição mapeia o consumo e a produção do café para que a indústria se aperfeiçoe e se adeque às novas dinâmicas do mercado.

A PESQUISA

DADOS GERAIS



OBJETIVOS GERAIS:

- Identificar o comportamento de consumo de café detalhadamente nos três grupos (especialistas, entusiastas e público geral).
- Detectar o que um grupo estimula no outro para a compra de cafés. Principalmente os cafés de qualidade.



DADOS GERAIS:

- Pesquisa inédita, a maior já realizada sobre consumo de café no Brasil
- Total de 5.460 apreciadores e apreciadoras de café do Brasil, divididos por perfil de consumo
- Mais de 180 mil respostas
- Quantitativa e qualitativa, com grupos de discussão
- 14 municípios brasileiros
- Cidades participantes: São Paulo (SP), Rio de Janeiro (RJ), Belo Horizonte (MG), Recife (PE), Brasília (DF), Curitiba (PR), Belém (PA), Uberaba (MG), Petrolina (PE), Feira de Santana (BA), Novo Hamburgo (RS), Caxias do Sul (RS), Maringá (PR), Blumenau (SC).



NOTAS METODOLÓGICAS



PESQUISA QUALITATIVA

- Entrevistas online, via Zoom ou Google Meet. Entrevistas gravadas e com transcrição.
- Grupos com 4 a 5 participantes.
- Foi trabalhado um grupo de entusiastas e um grupo de público geral, para cada capital. Totalizando 12 grupos (vide tabela no próximo slide).
- Foram trabalhados dois grupos de especialistas nas capitais São Paulo e Belo Horizonte. Totalizando 4 grupos (vide tabela no próximo slide).
- A duração de cada grupo de discussão foi de 2 horas (em alguns casos acabou se estendendo).
- Os dados foram coletados entre 09 de agosto a 07 de setembro de 2021.



PESQUISA QUANTITATIVA

- Criação de 14 questionários online, na plataforma Survey Monkey.
- Média de 24 perguntas por questionário.
- Foi estipulado um limite de 390 respondentes por cada município. Total de **5.460 entrevistados**, considerando um erro amostral de 2,5%.
- Nível de confiança: 97%.
- Os dados foram coletados entre 09 de agosto a 07 de setembro de 2021.
- Somado um total de **187.079 mil respostas, nos 14 municípios**. (algumas perguntas possuíam mais de uma resposta para análise).
- Foram criados 42 posts (3 posts por capitais) e patrocinados nas páginas da São Paulo Coffee Fest (Facebook e Instagram) direcionando para os questionários online.



O RECORTE

Identificando especialistas, entusiastas e público geral.

EXISTEM, AO MENOS, TRÊS GRUPOS DE APAIXONADOS POR CAFÉS



PÚBLICO GERAL

Tomam café comum, não entendem sobre cafés diferenciados, o assunto não é prioridade.



ENTUSIASTAS

Entendem um pouco mais de café, compram cafés diferenciados, são curiosos com o assunto.



ESPECIALISTAS

Entendem muito de café, já fizeram cursos, podendo ou não trabalhar na área, verbalizam sobre o assunto de maneira técnica.

D I V I S Ã O D A A M O S T R A



PÚBLICO GERAL

4514 respondentes

83%

Renda mensal de 2k a 5k.



ENTUSIASTAS

698 respondentes

12%

Renda mensal de 2k a 5k.



ESPECIALISTAS

248 respondentes

5%

Renda mensal de 5k a 10k.

5460 RESPONDENTES

O B S E R V A Ç Õ E S

Entusiastas e Público Geral possuem uma média de 2K a 5K de renda mensal. Isso mostra que o fator renda mensal não necessariamente leva à escolha por cafés superiores ou gourmet, tornando essa escolha não representativa entre os dois públicos.

Esse fator não acontece com os especialistas. A escolha por cafés superiores e gourmet são compatíveis com uma renda mensal elevada. Porém, os especialistas não são os targets para os cafés superiores e gourmet.



CONSUMO

CATEGORIAS
DOS CAFÉS



Quando perguntado aos entrevistados:

Perg.17 - Quais as categorias de cafés que fazem parte do seu dia a dia?

Opções de múltipla escolha: Café Tradicional | Café Extra Forte | Café Superior | Café Gourmet | Café Especial

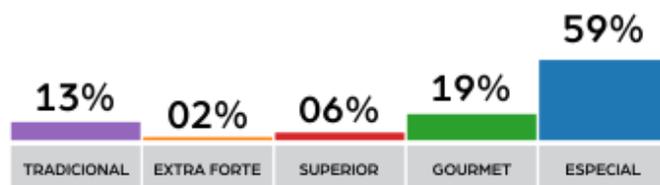
Abaixo as respostas segmentadas frente as classificações ESPECIALISTAS, ENTUSIASTAS e PÚBLICO GERAL.

Obs: Entusiastas são que mais consomem cafés superiores e gourmet.

Como ler o gráfico abaixo:

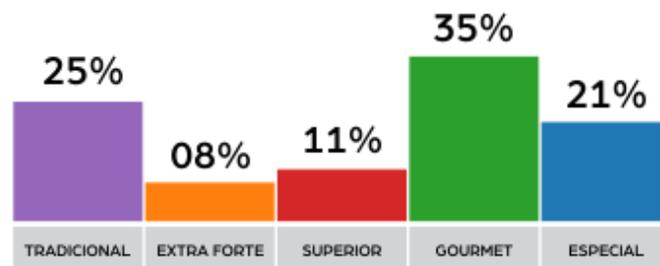
■ Café Tradicional ■ Café Extra Forte ■ Café Superior ■ Café Gourmet ■ Café Especial

TOTAL DAS RESPOSTAS | 409



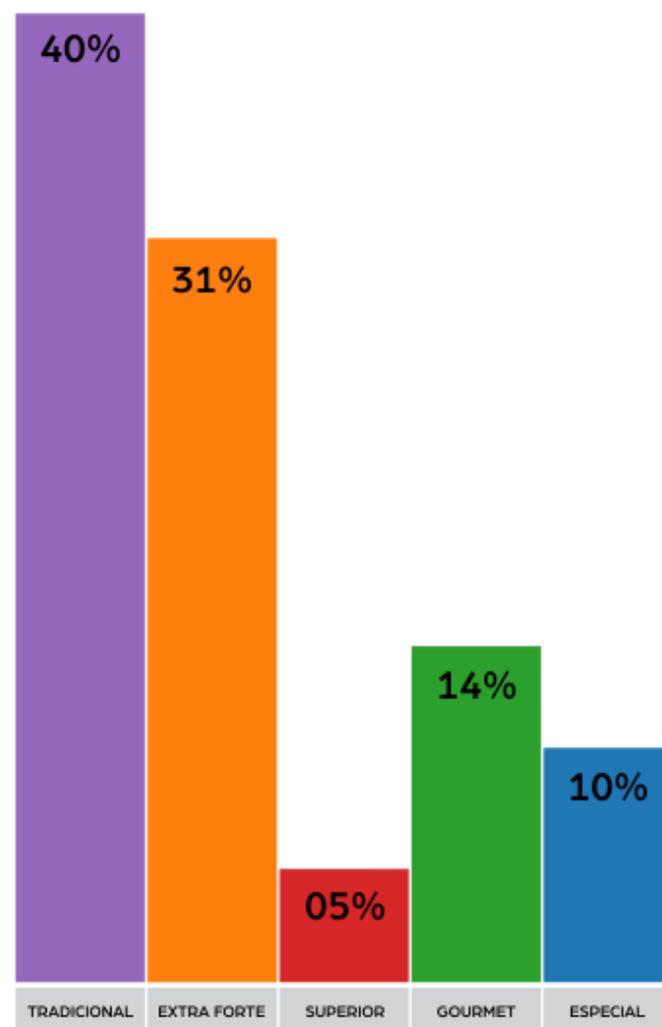
ESPECIALISTAS

TOTAL DAS RESPOSTAS | 1435



ENTUSIASTAS

TOTAL DAS RESPOSTAS | 7260



PÚBLICO GERAL

FREQUÊNCIA
DE CONSUMO



Quando perguntado aos entrevistados:

Perg.18 - Quantas vezes ao dia você prepara seu café?

Opções de única escolha: Só no café da manhã | Uma vez durante a manhã e outra à tarde | Preparo e bebo 3 vezes ao dia | Mais de 3 vezes ao dia

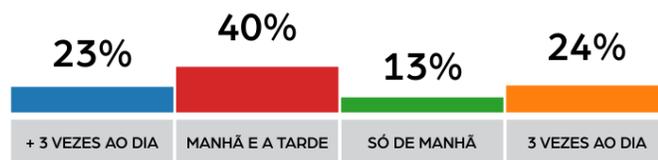
Abaixo as respostas segmentadas frente as classificações ESPECIALISTAS, ENTUSIASTAS e PÚBLICO GERAL.

Obs: Não existe diferença na frequência de consumo, entre os três grupos.

Como ler o gráfico abaixo:

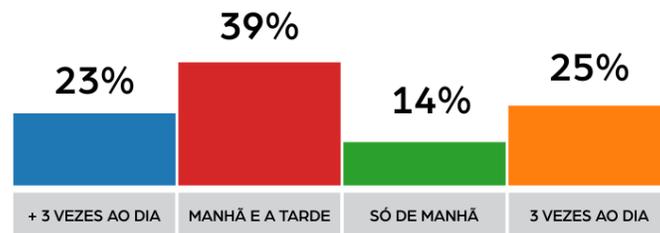
■ Mais de 3 vezes ao dia ■ Uma vez durante a manhã e outra à tarde ■ Só no café da manhã ■ Preparo e bebo 3 vezes ao dia

TOTAL DAS RESPOSTAS | 248



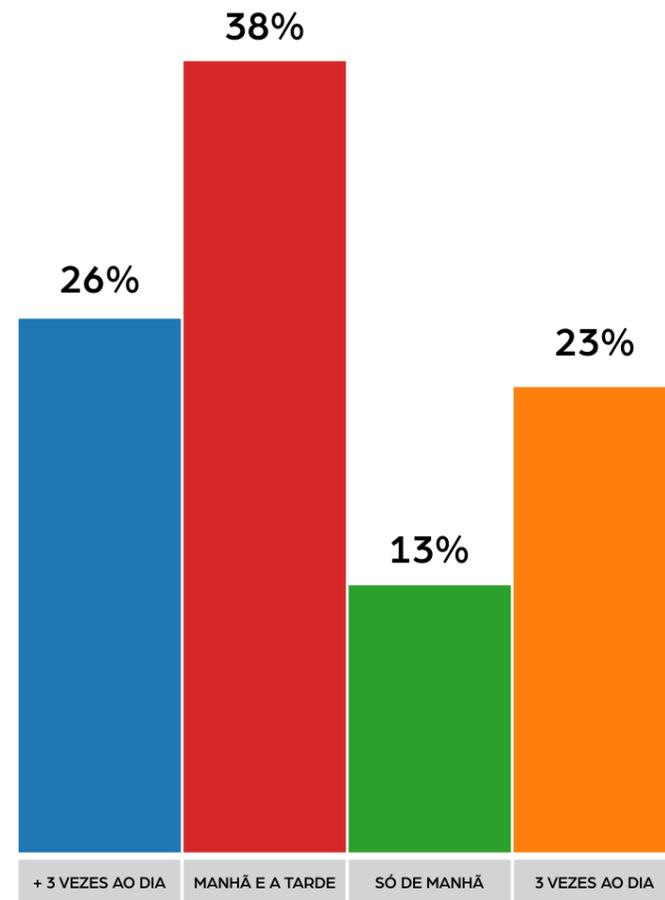
ESPECIALISTAS

TOTAL DAS RESPOSTAS | 698



ENTUSIASTAS

TOTAL DAS RESPOSTAS | 4514



PÚBLICO GERAL

FORMA DE
CONSUMO



Quando perguntado aos entrevistados:

Perg.19 - Como você costuma tomar seu café?

Opções de múltipla escolha: Puro e sem açúcar | Puro com açúcar | Com leite e sem açúcar | Com leite e com açúcar

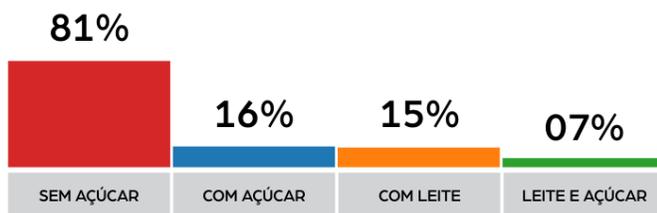
Abaixo as respostas segmentadas frente as classificações ESPECIALISTAS, ENTUSIASTAS e PÚBLICO GERAL.

Obs: Entusiastas e Especialistas consomem mais cafés puro e sem açúcar.

Como ler o gráfico abaixo:

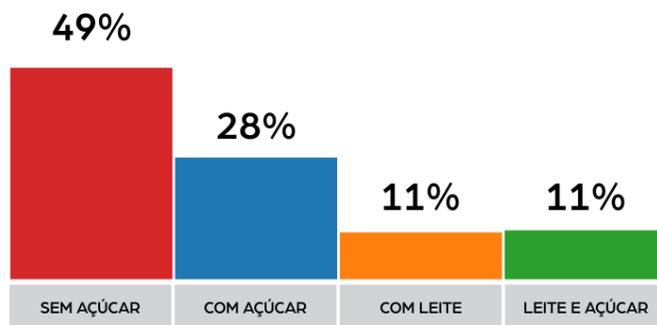
■ Sem Açúcar ■ Com Açúcar ■ Com Leite ■ Com Leite e Açúcar

TOTAL DAS RESPOSTAS | 293



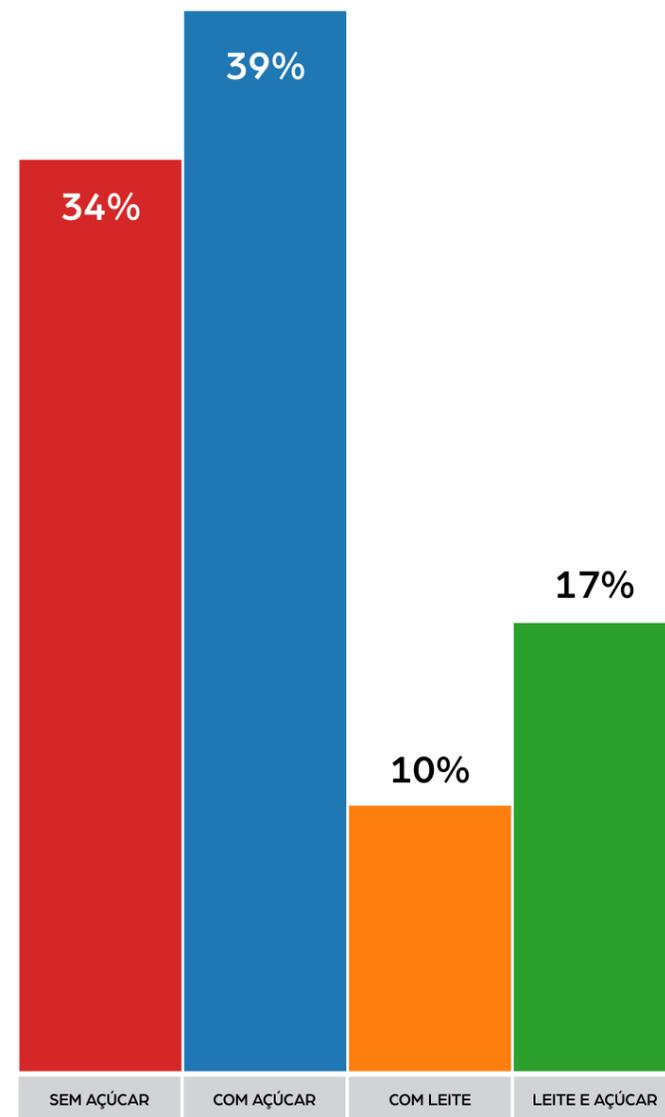
ESPECIALISTAS

TOTAL DAS RESPOSTAS | 807



ENTUSIASTAS

TOTAL DAS RESPOSTAS | 5056



PÚBLICO GERAL



O CAFÉ

QUALIDADE



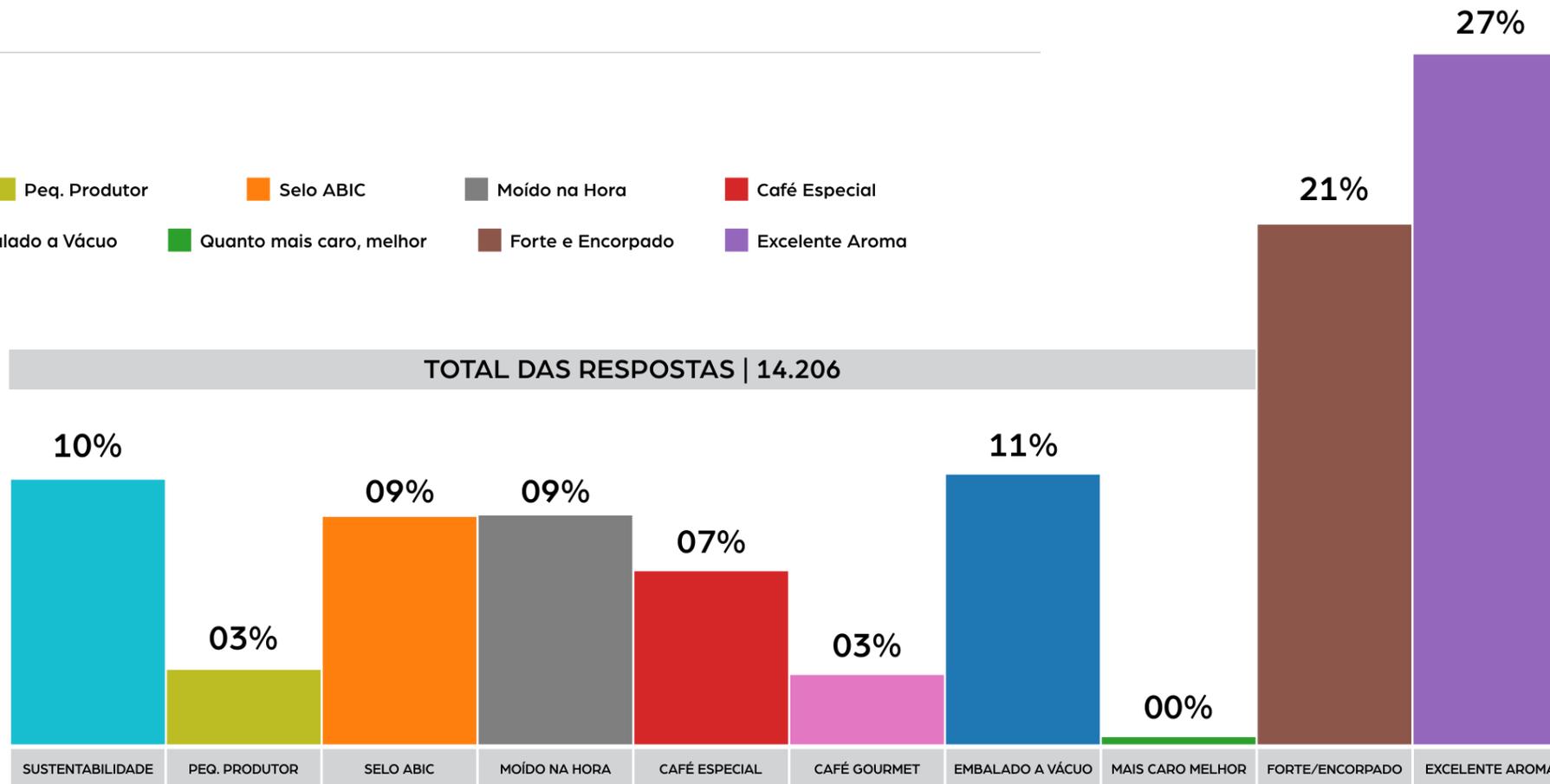
Quando perguntado aos entrevistados:

Perg.23 - Um café com mais qualidade precisa:

Opções de múltipla escolha: Ter um excelente aroma | Ser forte e encorpado | Quanto mais caro, melhor é o café | Ser embalado a vácuo | Ser gourmet | Ser um café especial | Ser moído na hora | Ter o selo da ABIC | Ser de um pequeno produtor | Ter a preocupação com sustentabilidade

Abaixo as respostas segmentadas frente as classificações do PÚBLICO GERAL.

Como ler o gráfico abaixo:



PÚBLICO GERAL

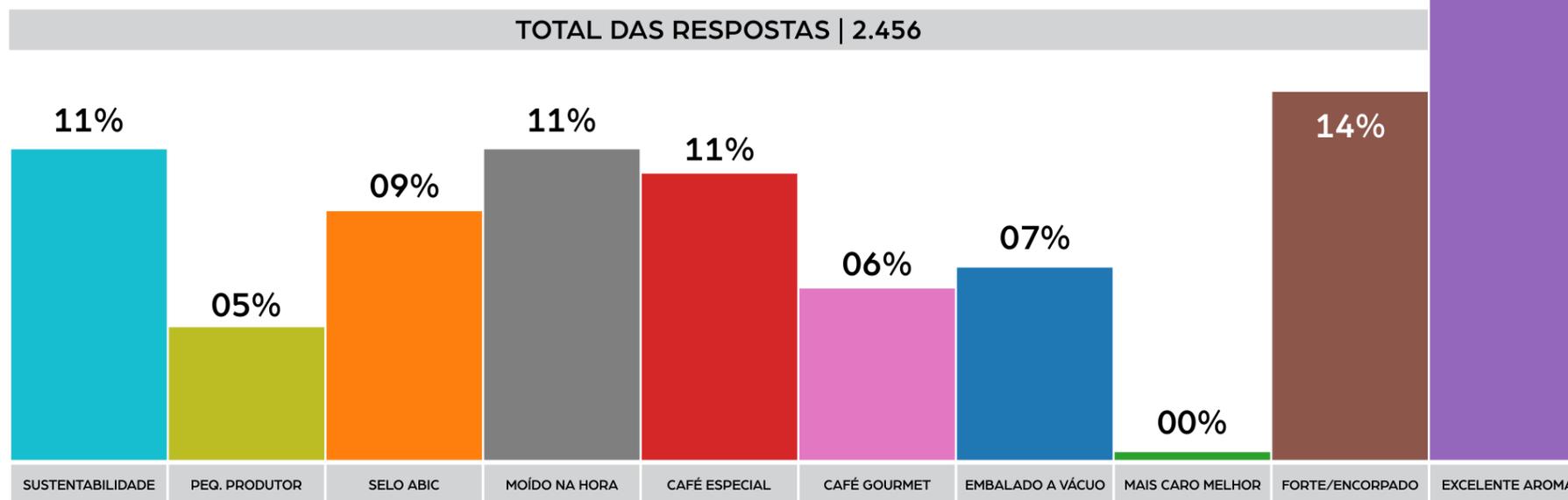
Quando perguntado aos entrevistados:

Perg.23 - Um café com mais qualidade precisa:

Opções de múltipla escolha: Ter um excelente aroma | Ser forte e encorpado | Quanto mais caro, melhor é o café | Ser embalado a vácuo | Ser gourmet | Ser um café especial | Ser moído na hora | Ter o selo da ABIC | Ser de um pequeno produtor | Ter a preocupação com sustentabilidade

Abaixo as respostas segmentadas frente as classificações dos ENTUSIASTAS.

Como ler o gráfico abaixo:



ENTUSIASTAS

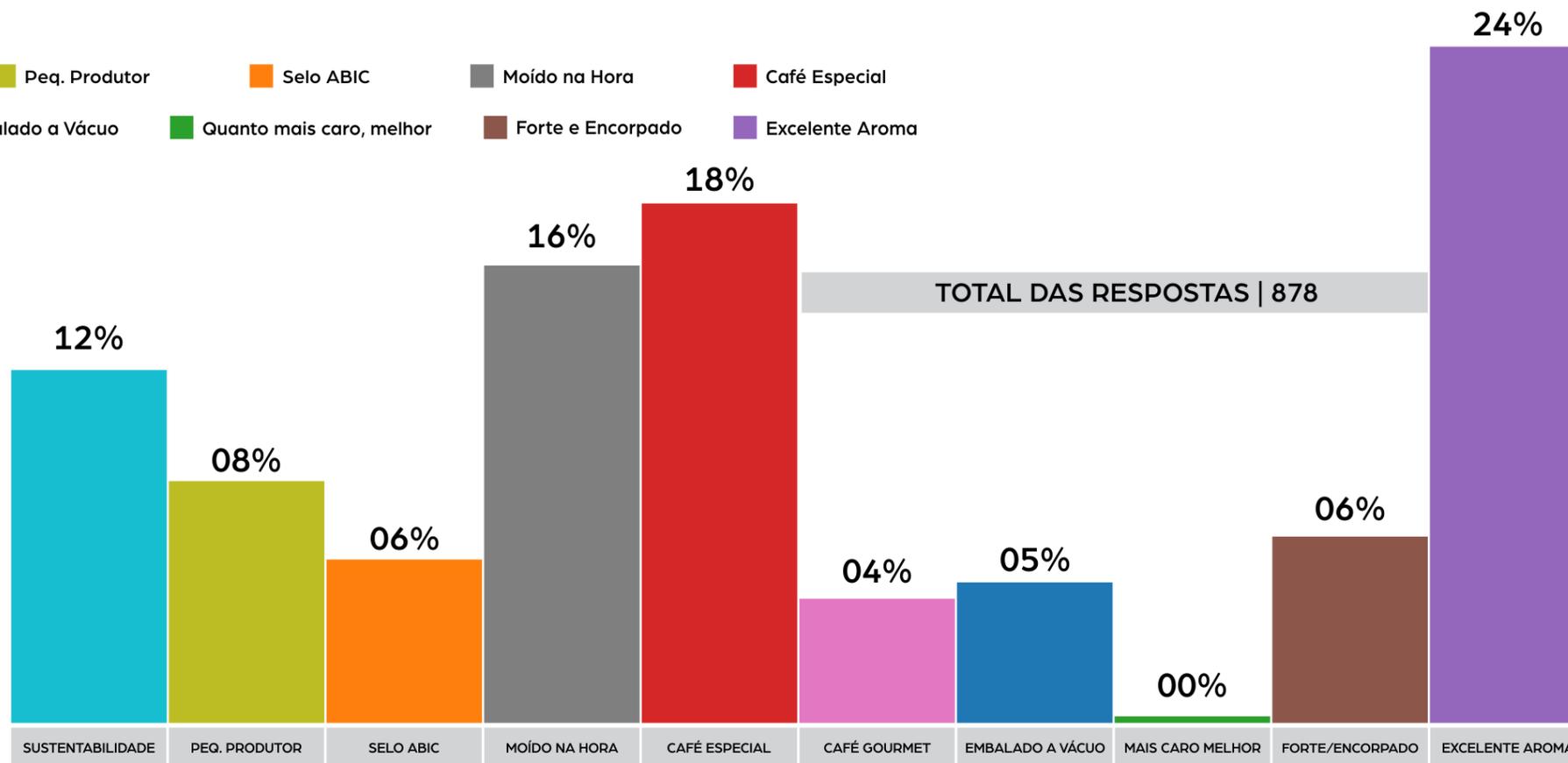
Quando perguntado aos entrevistados:

Perg.23 - Um café com mais qualidade precisa:

Opções de múltipla escolha: Ter um excelente aroma | Ser forte e encorpado | Quanto mais caro, melhor é o café | Ser embalado a vácuo | Ser gourmet | Ser um café especial | Ser moído na hora | Ter o selo da ABIC | Ser de um pequeno produtor | Ter a preocupação com sustentabilidade

Abaixo as respostas segmentadas frente as classificações dos ESPECIALISTAS.

Como ler o gráfico abaixo:



ESPECIALISTAS

O B S E R V A Ç Õ E S

Existem 2 pontos importantes que foram descritos nos 3 targets: "um excelente aroma" e "preocupação com sustentabilidade". O restante das opções possui variações entre os públicos.

Para o Público Geral, os tópicos "ser forte/encorpado", "embalado a vácuo", "moído na hora" e "selo da ABIC" são opções importantes para um café de qualidade.

Para os Entusiastas, "ser forte/encorpado" e "moído na hora" são opções importantes.

E para os Especialistas, "café especial", "moído na hora" e "pequeno produtor" são pontos importantes.

O fator "sabor forte e encorpado" tem relevância bem diferente para os três públicos.

PERCEPÇÃO SOBRE
EXCELENTE CAFÉ



SENTIMENTOS



P A R A C O L E T A R O S S E N T I M E N T O S

Foi proposto um exercício para as perguntas 11 a 14. O exercício foi:

Crie a cena abaixo em sua cabeça.

1. Feche os olhos.
2. Pense no preparo de um excelente café. (Pode ser você preparando ou outra pessoa).
3. Puxe da memória o aroma deste café.
5. Puxe da memória o sabor e a qualidade deste café.
6. Agora escolha algum lugar do mundo para apreciar este excelente café. Pode ser qualquer lugar do mundo, inclusive a sua casa.
7. Fique livre para escolher uma pessoa especial para estar com você neste momento.

Agora, abra os olhos e responda as 6 perguntas a seguir. Lembre-se não existe certo ou errado. Responda com suas memórias e sentimentos.

O B S E R V A Ç Õ E S

Especialistas possuem o mesmo comportamento do Público Geral e Entusiastas frente aos sentimentos de um excelente café. Precisa ser compartilhado com a pessoa que se ama. A maioria das respostas menciona os maridos, esposas e namorados. Um excelente café traz prazer, satisfação e felicidade.

A casa também é o ambiente mais acolhedor para se degustar um excelente café. Porém, um ponto se distingue entre os outros 2 targets. O desejo de degustar um excelente café em São Paulo mostra que existe um imaginário coletivo em relação à cidade. Os Especialistas de outros municípios declaram que a cidade de São Paulo é um local importante para degustar um excelente café.

Quando perguntado aos entrevistados:

Perg.14 - Ao experimentar um excelente café, quais foram as 5 primeiras coisas que vieram em sua mente? Organize as respostas em grau de importância, sendo 1 o mais importante 5 menos importante.

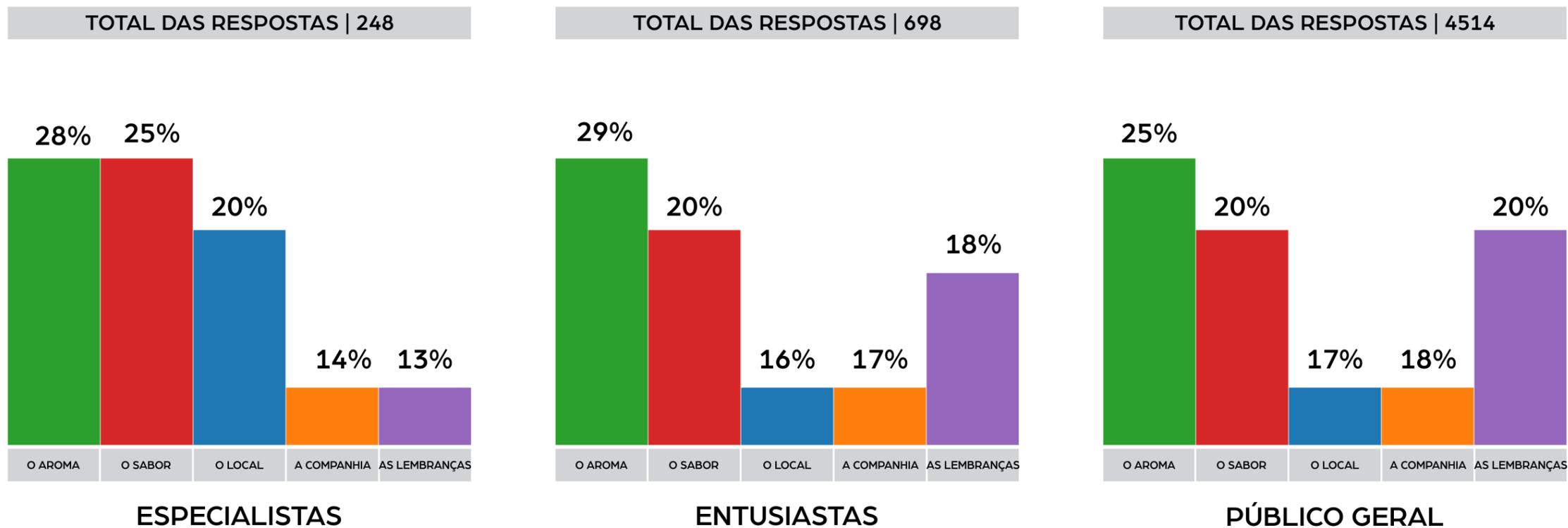
O aroma | O sabor | O local | A companhia | As lembranças do passado

Abaixo as respostas segmentadas frente as classificações ESPECIALISTAS, ENTUSIASTAS e PÚBLICO GERAL.

Obs: Existe uma tendência dos Entusiastas e Público Geral traduzirem um excelente café com alguma lembrança do passado.

Como ler o gráfico abaixo:

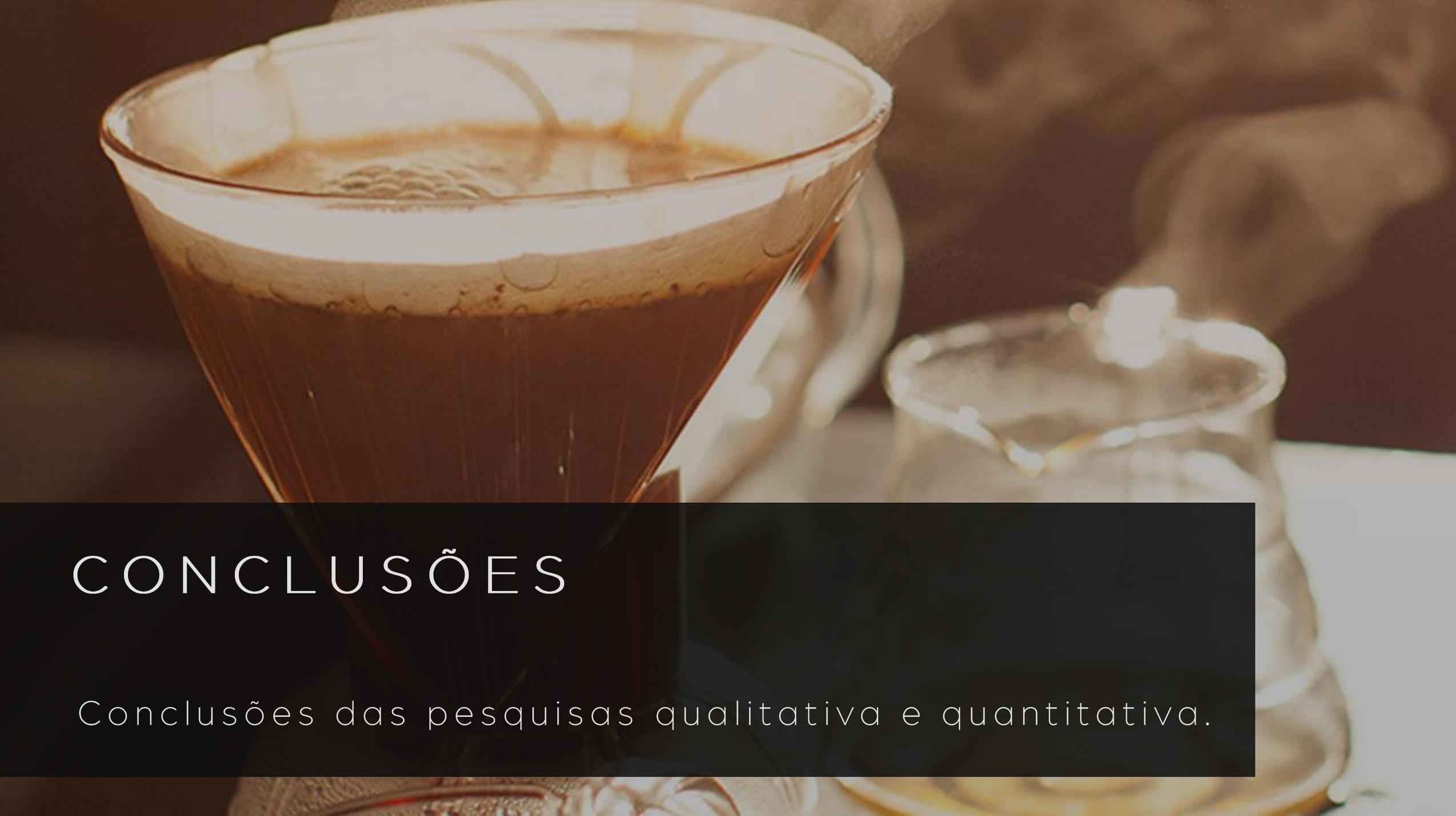
■ O Aroma ■ O Sabor ■ O Local ■ A Companhia ■ As Lembranças



O B S E R V A Ç Õ E S

Quando foram estimulados a lembrar quais foram as cinco primeiras sensações ao experimentar um excelente café o “aroma”, o “sabor” e as “lembranças” foram as mais mencionadas entre o Público Geral e os Entusiastas. Já para os Especialistas, o “local” é mais importante do que as “lembranças”.

Para os Entusiastas e o Público Geral existe um saudosismo ao desenhar esta cena degustando um excelente café. Os Especialistas já entendem que um excelente café faz parte do ambiente em que se encontram hoje.

A close-up photograph of a glass filled with coffee. The coffee has a thick, light-colored foam on top with a delicate latte art design. The glass is clear and has some condensation or water droplets on its surface. The background is softly blurred, showing what appears to be a coffee machine or other kitchen items, creating a warm and inviting atmosphere.

CONCLUSÕES

Conclusões das pesquisas qualitativa e quantitativa.



O CAFÉ COMO INSTRUMENTO DE PRAZER.

- Para todos os grupos o café está relacionado a algo que vai além do produto, pois está associado a uma variedade de situações que pode ser degustado. Porém, os sentimentos que permanecem ao provar um “excelente café” são sentimentos de prazer e felicidade.
- O “tomar um café” pode representar muitas coisas, como fechar um negócio, fazer uma reunião, uma pausa no dia, chamado para um encontro, entre outros. Porém, a primeira escolha é sempre relacionada a algo prazeroso que pode ser compartilhado com uma pessoa querida. (principalmente entre os entusiastas e público geral).
- Para os apreciadores de café é muito difícil atribuir momentos ruins ao “tomar café”.
- O momento do café está relacionado sempre a alguma lembrança de algum momento de bem-estar, que pode ser em uma casa no campo, sozinho na sala, ou mesmo em um imaginário coletivo como Itália ou Paris.



COM AÇÚCAR OU SEM AÇÚCAR

- A tendência em consumir cafés sem açúcar surpreendeu. No imaginário coletivo é comum achar que, no dia a dia, aqueles que não sabem apreciar a bebida coloquem açúcar para melhorar o gosto. Porém, essa informação não é totalmente correta. Entusiastas e especialistas preferem café sem açúcar e cerca de 34% do público geral também prefere assim.
- Ao mesmo tempo que existe um hábito, principalmente no café da manhã, em consumir café com açúcar, quando estimulados a responder sobre o “apreciar a bebida” muitos preferem sem açúcar. Confirmando que o sabor do café é presente no momento de prazer.

APRENDIZADO

3

SUSTENTABILIDADE IMPORTA.

- Existe uma preocupação com a sustentabilidade, pois no imaginário coletivo o tema de sustentabilidade permeia produtos sem agrotóxicos. E entre o público geral e entusiastas vale a pena comprar produtos que tenham um selo sustentável pois “deve ser mais saudável”.

CAFÉ EXERCE DE FATO MULTIFUNÇÕES



É para despertar

Pela própria cafeína



Mas também relaxar

Por ser um momento
gostoso



É início

Para começar o dia, ou um
novo período



Mas também é pausa

Para dar um tempo

“Eu acho que café é tudo né, eu só começo a trabalhar ou qualquer coisa depois do café, antes disso não dá, café acalma, tira dor de cabeça, é a vida.” (Público geral, AB, Curitiba)

CAFÉ EXERCE DE FATO MULTIFUNÇÕES



É para o dia a dia...

Hábito, rotina



E momentos especiais

Para apreciar os elementos do café



É para ter energia

Para dar um 'up'



Mas também aconchego

Como um abraço gostoso

“Para mim, café dá um bem estar e energia, isso é um fato, ele me dá um bem estar incrível quando eu tomo uma xícara de café, uma energia que revigora todo meu corpo.” (Entusiasta, AB, Recife)

CAFÉ EXERCE DE FATO MULTIFUNÇÕES



É para virar a noite

Estudando ou trabalhando



Mas também para manter
tudo em ordem

Por exemplo, para passar a dor
de cabeça



É para um convite
animado

“vamos tomar um café”



Mas também para
desabafar

“vamos tomar um café” , dizer
que vai ficar tudo bem

“As horas de estudos no curso de engenharia foi um negócio bem puxado então a gente usava o café como uma forma de se manter acordado.” (Entusiasta, AB, SP)

CAFÉ EXERCE DE FATO MULTIFUNÇÕES



É para tomar sozinho

Contemplando
seu momento



Mas também para compartilhar

Com família, amigos,
colegas de trabalho

“Todos os dias a gente têm o costume de se reunir e tomar nosso café em família, então para gente o café faz parte da família.” (Entusiasta, AB, Curitiba)

SÃO
PAULO
**COFFEE
HUB**

MUITO OBRIGADA!

GIU@SPCOFFEEHUB.COM.BR

Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café