



Artigo 16 – Como montar uma Cafeteira

O consumo de café é um hábito entre os brasileiros, seja em casa, no trabalho ou na rua. Esse hábito vem crescendo e se modificando também. O interesse pelos cafés finos cresce acentuadamente e, o que antes era produto de exportação, agora é comercializado no país, atendendo uma demanda de consumidores exigentes. Devido a esse contexto, acontece uma expansão de cafeterias e casas especializadas no ramo.

As primeiras cafeterias surgiram em Meca. Eram casas onde se podiam passar a tarde conversando, lendo, ouvindo música e tomando café. No Oriente essas casas ficaram famosas devido ao luxo que apresentava e as reuniões e lazer de grandes comerciantes que abrigava. Na Europa, as cafeterias começaram a aparecer no século XVII, hábito que posteriormente começou a se espalhar também por suas colônias.

As cafeterias foram cenários de muitos movimentos históricos e ainda hoje fazem parte da tradição de muitas cidades, cativando pelo charme e romantismo – mesmo peso que continua a atrair clientes ainda hoje.

Planejamento e Mercado

Porém, mesmo com todo o charme e crescente público é fundamental que se planeje bem o empreendimento antes de abrir as portas. Um plano de negócios é o primeiro passo para a concretização do negócio. Por meio dele poderá ser possível determinar desde o investimento inicial com instalações, maquinários e operações até o investimento em marketing e tempo de retorno. Uma pesquisa de mercado é sempre bem

O conteúdo deste material foi reproduzido através de pesquisa da Internet com a citação do autor e da fonte de coleta. Não nos responsabilizamos pelo teor dos conteúdos. Se o autor sentir-se prejudicado basta nos avisar que faremos a retirada do conteúdo

vinda para conhecer a opinião dos futuros clientes e, por meio de questionários simples, você pode começar a analisar a possibilidade e o perfil do seu público alvo. Isso é importante, não somente para saber a viabilidade do negócio, como também para ter conhecimento de em que tipos de produtos investir e quais as estratégias de marketing a serem trabalhadas.

Conhecer seus possíveis clientes é primordial para o sucesso. Embora o mercado consumidor de cafeterias seja variado, é possível identificar um grupo predominante na região em que você planeja montar seu negócio. Outra estratégia para conhecer o mercado é visitar estabelecimentos semelhantes ao que deseja montar. Converse com outros proprietários, funcionários e clientes para, assim, descobrir mais sobre as dificuldades e os segredos de dar certo.

Não se esqueça: conhecendo os concorrentes, você pode criar um diferencial para sua empresa.

Algumas cafeterias oferecem refeições rápidas, caldos, diversos tipos de bebida com cafés e outras diversidades que são determinados de acordo com a demanda de seus clientes. É recomendável que o cardápio elaborado seja, inicialmente, pequeno e bem elaborado. As inovações devem ser inseridas aos poucos, com cautela e aprovação dos fregueses. É preferível ter menor variedade de produtos, mas que agradem a maioria dos clientes.

Localização

O primeiro passo é escolher um local próximo ao público alvo, com grande circulação de pedestres, shoppings, faculdades, consultórios, enfim, dê preferência a locais de movimentação sócio-cultural. O local deve ser de fácil acesso e, no caso de situar em edifícios ou shoppings opte pelos estabelecimentos de frente para a entrada, próximos a área de acesso. Se possível, evite lugares que haja concorrência. O tamanho da loja deve ser ideal para acomodar clientes, equipamentos e toda a estrutura necessária de um café, além de ser bem ventilada. Montar quiosques em shoppings, hipermercados, loja de conveniência ou

dentro de estabelecimentos, como livrarias e galerias de arte, permite reduzir os custos com o aluguel.

Instalações e Equipamentos

Definido o local, o próximo passo é elaborar uma planta técnica, ou seja, um projeto da instalação da cafeteria. O local ideal deve ser composto por algumas áreas fundamentais como um salão com mesas e balcão, uma área de atendimento, área para sanitários, outra de preparação dos produtos a serem servidos.

Para a montagem inicial, alguns equipamentos são indispensáveis. Confira no quadro abaixo, alguns deles.

Moinho de café

Filtro de água

Gaveta para borra

Estufa para salgados

Vitrine refrigerada

Máquina de café espresso

Fogão industrial

Espremedor de frutas

Forno de microondas

Freezer

Liquidificador

Coifa

A máquina de café expresso é a 'alma' da cafeteria. Existe uma grande variedade de máquinas de café expresso no mercado que você pode comprar ou alugar. Máquinas automáticas ou manuais com diversos tipos de acabamento.

Equipe

O processo de seleção de pessoal é muito importante para o sucesso do seu trabalho. É preciso definir quantas pessoas serão necessárias para o trabalho – isso varia de acordo com o porte da cafeteria.

Para uma pequena cafeteria, o quadro de funcionários pode ser enxuto bastando um cozinheiro, um auxiliar de cozinha, um encarregado geral, um gerente e um caixa. Privilegie a primazia no atendimento e nos produtos, pois são esses fatores uns dos grandes responsáveis pelo sucesso de um empreendimento.

Em alguns cafés já se faz presente a atuação de um barista, profissional especializado na preparação de café expresso. O barista é um profissional que precisa saber preparar um bom café e também criar ou decorar bebidas quentes ou frias com café.

Preparação do espresso

O café espresso deve ser preparado de acordo com algumas instruções.

- Ligue a máquina ao abrir o estabelecimento e deixe esquentar.
- Deixe o tudo de vapor aberto até que o vapor se forme, desligando-o em seguida.
- Enquanto a máquina esquenta, coloque os grãos na cúpula do moinho.
- Quando o ponteiro amarelo da temperatura estiver na região verde, a pressão estiver a 1 bar e o vapor começar a fazer barulho feche a saída do vapor e aqueça os grupos por onde sai o café.
- Para esse procedimento utilize o café moído que sobrou do dia anterior para extrair os primeiros cafés de cada grupo. Esses cafés não devem ser servidos, pois estão frios e oxidados. Após retirar esses primeiros cafés, os grupos estão aquecidos para começar o novo dia.
- Moa um pouco de grãos para os cafés.
- O café moído do dia anterior pode ser usado para o preparo em casa ou para o lanche no trabalho.

Legalização

Para abrir uma cafeteria é preciso seguir alguns procedimentos legais. Primeiramente, é preciso fazer um registro na Junta Comercial do Estado onde será montada a empresa.

Como se trata de um empreendimento que envolve a produção e comercialização de alimentos para o consumo humano é necessário consultar o órgão de Vigilância Sanitária do seu município. Por meio dele você obterá as regras, exigências e procedimentos necessários para a abertura da empresa.

Outro ponto a ser compreendido e tratado cuidadosamente é o Código de Defesa do Consumidor. As empresas que oferecem serviços e produtos no mercado de consumo devem observar as regras de proteção ao consumidor. Todo o processo de abertura de uma empresa é um pouco complexo, o que torna importante o acompanhamento de um contador. Esse processo exige análise e registro por parte de vários órgãos públicos.

A atividade de cafeteria, quando bem administrada, é gratificante e pode proporcionar bons lucros, pois lida com um produto que está inserido em nossa cultura, o café. Trata-se de mercado em plena expansão, com crescimento de cerca de 20% ao ano, na demanda de café expresso.

São abordados os seguintes assuntos:

- Planejamento da cafeteria;
- Instalações;
- Equipamentos e utensílios;
- Equipamentos indispensáveis para a execução do trabalho de um barista.
- Polvilhador
- Leiteira
- Tamper (compactador de café manual)
- Uniforme (avental e prendedor de cabelo)
- Pincéis para a limpeza da área de trabalho e do porta-filtro
- Equipe de trabalho;
- Higiene do pessoal, das instalações e dos equipamentos;

- Escolha do café;
- Cardápio;
- Preparo do café expresso;
- Receitas de bebidas com café;
- Aspectos da montagem e operação;
- Determinação do preço de venda dos produtos.

Fonte: http://www.cafexpresso.com.br/como_montar_sua_cafeteria.htm