

O OURO VERDE AOS CAFÉS ESPECIAIS: A TRAJETÓRIA DO CAFÉ, SEU CONTEXTO HISTÓRICO E ATUAL CONSUMO EM MARÍLIA (SP)

FROM GREEN GOLD TO SPECIALTY COFFEES: THE JOURNEY OF COFFEE, ITS HISTORICAL CONTEXT AND CURRENT CONSUMPTION IN MARÍLIA (SP)

DEL ORO VERDE AL CAFÉ DE ESPECIALIDAD: LA TRAYECTORIA DEL CAFÉ, SU CONTEXTO HISTÓRICO Y EL CONSUMO ACTUAL EN MARÍLIA (SP)

Bruno Molla Martins¹

Marie Oshiiwa²

Pedro Henrique Silva de Rossi³

Claudia Dorta⁴

Bianca Megumi Mishima⁵

Priscila de Alencar dos Santos Miranda⁶

RESUMO: O estudo aborda o cenário do consumo de cafés especiais na cidade de Marília-SP, relacionando-a ao contexto histórico da cafeicultura na região e às movimentações econômicas recentes. A cidade, fundada durante o auge do ciclo do café, teve seu crescimento diretamente relacionado à expansão da cafeicultura no interior paulista. O café, elemento central em sua formação econômica e social, ainda se faz presente na cidade, agora na valorização dos cafés especiais. Com o objetivo de analisar o consumo desses cafés em Marília, através de uma pesquisa de campo nas cafeterias da cidade, após uma contextualização histórica e refletindo sobre o impacto das recentes elevações de preços no cenário local, foi possível observar de forma clara as oportunidades de desenvolvimento no mercado local, indicando caminhos promissores para a qualificação do setor e a consolidação do consumo de cafés especiais na região.

2528

Palavras-chave: Cafés especiais. Cafeicultura. Economia. Consumo.

ABSTRACT: The study explores the landscape of specialty coffee consumption in the city of Marília-SP, linking it to the historical context of coffee cultivation in the region and recent economic developments. Founded during the height of the coffee cycle, the city's growth was directly tied to the expansion of coffee farming in the interior of São Paulo. Coffee, a central element in Marília's economic and social formation, remains present today—now through the appreciation of specialty coffees. Aiming to analyze the consumption of these coffees in Marília, the study conducted field research in local coffee shops, following a historical contextualization and reflecting on the impact of recent price increases in the local market. The findings clearly reveal opportunities for development in the local coffee sector, pointing to promising paths for its professionalization and the consolidation of specialty coffee consumption in the region.

Keywords: Specialty coffees. Coffee cultivation. Economy. Consumption.

¹Graduando em Gestão Comercial, Faculdade de Tecnologia – FATEC Marília.

²Doutora em Agronomia, Universidade Estadual Paulista – UNESP Botucatu.

³Mestrando em Biotecnologia, Universidade Estadual Paulista – UNESP Botucatu.

⁴Doutora em Ciência Biológicas, Universidade Estadual Paulista – UNESP Rio Claro.

⁵Graduando em Tecnologia em Alimentos, Faculdade de Tecnologia – FATEC Marília.

⁶Pedagoga, Especialista em Educação Inclusiva, Uninorte.

RESUMEN: El estudio analiza el panorama del consumo de cafés de especialidad en la ciudad de Marília-SP, relacionándolo con el contexto histórico de la caficultura en la región y con los movimientos económicos recientes. La ciudad, fundada durante el auge del ciclo cafetalero, tuvo un crecimiento directamente vinculado a la expansión del cultivo de café en el interior de São Paulo. El café, elemento central en su formación económica y social, sigue presente en la ciudad, ahora a través de la valorización de los cafés de especialidad. Con el objetivo de analizar el consumo de estos cafés en Marília, se realizó una investigación de campo en las cafeterías locales, precedida por una contextualización histórica y una reflexión sobre el impacto de los recientes aumentos de precios en el escenario local. Los resultados permitieron observar claramente oportunidades de desarrollo en el mercado local, señalando caminos prometedores para la profesionalización del sector y la consolidación del consumo de cafés de especialidad en la región.

Palabras clave: Cafés de especialidade. Caficultura. Economía. Consumo.

1 INTRODUÇÃO

O café é mais do que uma bebida: é um elemento cultural profundamente enraizado no cotidiano brasileiro. Seja como motivo de encontro entre amigos, pausa no trabalho ou momento de contemplação, o tradicional “cafezinho” ocupa um papel simbólico e afetivo na vida social do país. Essa prática cotidiana evoluiu para um ritual sofisticado, impulsionando a abertura de cafeterias especializadas que oferecem experiências sensoriais únicas, com grãos selecionados e acompanhamentos variados.

Além de seu valor cultural, o café representa um fenômeno econômico de grande relevância. O Brasil é o maior produtor e exportador mundial de café, com destaque para os estados de Minas Gerais, Espírito Santo e São Paulo, cuja produção movimentada cadeias produtivas inteiras e influencia diretamente o desenvolvimento regional (USDA, 2025; Grand View Research, 2025). A cidade de Marília, localizada no interior paulista, tem suas raízes históricas ligadas à expansão da cafeicultura, sendo marcada pela presença do café como vetor de crescimento econômico e social.

Nos últimos anos, o mercado de cafés especiais tem ganhado protagonismo, impulsionado por consumidores que buscam qualidade, rastreabilidade, sustentabilidade e experiências personalizadas. Estima-se que o mercado global de cafés especiais alcance US\$ 20,95 bilhões até 2032, com crescimento anual de 10,8% (Coherent Market Insights, 2025). No Brasil, esse movimento é acompanhado por uma valorização crescente dos processos produtivos, certificações e práticas ambientalmente responsáveis (Tastewise, 2025; Spers et al., 2021).

Diante desse cenário, torna-se essencial compreender o comportamento do consumidor local, especialmente em regiões com tradição cafeeira como Marília. A análise da aceitação e demanda por cafés especiais pode revelar oportunidades estratégicas para empreendedores, além de orientar políticas de qualificação e expansão do setor.

Este estudo tem como objetivo investigar, com maior precisão, o consumo de cafés especiais na cidade de Marília-SP. A pesquisa de campo, de natureza exploratória e abordagem quantitativa, foi

realizada por meio de formulários aplicados a comerciantes locais. A coleta e análise dos dados permitiram identificar tendências de consumo, percepção de valor agregado, motivações de compra e os principais desafios enfrentados pelos empresários do setor.

Com base nos resultados obtidos, espera-se oferecer insights relevantes para o fortalecimento do mercado de cafés especiais em Marília, contribuindo para a tomada de decisões estratégicas, a profissionalização do segmento e a consolidação de uma cultura de consumo mais consciente e qualificada.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 História e cultura do café

A Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC, 2024) registrou um aumento no consumo da bebida no Brasil de 1,64% entre novembro de 2022 e outubro de 2023 em relação ao período anterior, considerando dados de novembro de 2021 a outubro de 2022. Este volume representa 39,4% da safra de 2023 (55,07 milhões de sacas), segundo a CONAB, mantendo o Brasil como o maior consumidor dos cafés nacionais.

O surgimento de cafeterias democratizou o acesso dos consumidores a cafés especiais, emergindo no mercado um novo nicho que ganha cada vez mais adeptos à experiência sensorial, social e fisiológicas proporcionadas pelo consumo de café especial, para atender aos consumidores cada vez mais exigentes por qualidade ou mesmo para obter um diferencial competitivo sobre a concorrência (Reis et. al., 2021).

2530

2.2 Histórico do café na cidade de Marília (SP)

A história do café no Brasil começa no século XVIII, onde as primeiras mudas de café foram plantadas no Pará em 1727. A cultura rapidamente se espalhou para o Rio de Janeiro e, posteriormente, para o Vale do Paraíba, onde encontrou condições ideais para o cultivo, impulsionando sua expansão.

O cultivo se expandiu para o Estado de São Paulo, especialmente no Oeste Paulista, e para Minas Gerais.

De acordo com informações disponibilizadas no site da Prefeitura de Marília e do Portal Marília Notícia, registros indicam que, a partir de 1915, já havia registros do início do cultivo de café na região que viria a se tornar Marília, impulsionando a ocupação e valorização das terras do Oeste Paulista. Em 1926, Bento de Abreu Sampaio Vidal — engenheiro, político e empreendedor — adquiriu uma extensa faixa de terras na região e promoveu o loteamento de sua propriedade. Esse processo de loteamento foi diretamente influenciado pela expansão da cafeicultura e a partir desse período, a região passou a receber grande fluxo de imigrantes, principalmente de origem japonesa, italiana, espanhola e síria que contribuíram para o desenvolvimento e crescimento da cidade. O reconhecimento oficial de Marília como município ocorreu em 4 de abril de 1929, consolidando sua importância regional. Outro marco

decisivo para seu progresso foi a implantação de ferrovias, essenciais para a infraestrutura logística e distribuição da produção cafeeira e para a integração da cidade aos principais centros econômicos do estado.

Dessa forma, a história de Marília está profundamente ligada ao ciclo do café, que não apenas criou as bases econômicas para sua fundação, como também impulsionou seu desenvolvimento, crescimento econômico e contribuiu para moldar sua identidade social e cultural.

2.3 Café Especial – Conceito e Características

Antes de falarmos sobre o café especial, é preciso entender os diferentes tipos de grãos de café. Dentre os cultivados no Brasil, destacam-se duas espécies mais comuns, por serem as mais produzidas e comercializadas: Arábica e Conilon (também conhecido como robusta). Há também espécies menos comuns como a Libérica e a Excelsa. As características descritas no texto a seguir foram baseadas em informações extraídas da Coleção SENAR - 193 - “Café: Cafés Especiais”, publicado pelo Senar, bem como de conteúdo disponível nos sites Café Cultura e site Gov.br.

As principais características entre elas são:

Arábica: Com uma coloração amarelo-esverdeado e formato oval, é mais leve, doce, aromático e ligeiramente mais ácido em comparação ao Conilon. É conhecido pelo sabor mais suave, aromático e complexo e por ser a espécie mais cultivada e apreciada no mundo.

Robusta ou Conilon: Planta mais resistente a pragas, doenças e ao calor. Seus grãos possuem coloração marrom-amarelada e formato mais arredondado. Resulta em um café mais encorpado, com sabor mais amargo, menos aromático e com maior teor de cafeína.

Libérica: Mais reconhecida pelo seu aroma frutado e floral.

Excelsa: Geralmente utilizada em blends para encorpar bebidas.

Outros fatores influenciam diretamente na qualidade do café, como os estágios de maturação dos grãos, as regiões produtoras e suas particularidades, bem como as práticas culturais e os sistemas de cultivo adotados.

As principais considerações que definem a qualidade do café e suas classificações envolvem, sobretudo, o ponto de torra — que influencia diretamente seu aroma e sabor — além dos diferentes métodos de preparo. No Brasil, os cafés são popularmente classificados em categorias como: Tradicional, Superior, Gourmet e Especial.

Tradicional: O mais comum, consumido e acessível no mercado brasileiro. Caracteriza-se por um sabor mais encorpado e forte, resultado de uma torra mais escura e acentuada, o que reduz sua complexidade aromática. Em geral, é composto por grãos da espécie Robusta.

Superior: Uma categoria intermediária entre o tradicional e os de qualidade mais alta como o gourmet e o especial. Costuma ser composto por uma mistura de grãos Arábica e Robusta, com seleção mais criteriosa. A torra, embora escura, é realizada de maneira mais controlada, preservando melhor as características originais dos grãos. Apesar de ser elaborado com grãos de boa qualidade, tem um perfil sensorial considerado menos requintado que o Gourmet e o Especial.

Gourmet: Produzido com grãos de alta qualidade, geralmente da espécie arábica, rigorosamente selecionados para garantir uniformidade. Apresenta uma torra mais suave, feita de forma artesanal e controlada, ajustado para realçar sabores mais complexos e aromas delicados, garantindo as melhores características dos grãos para proporcionar uma experiência mais refinada.

Especial: Caracteriza-se por sua alta qualidade e atributos sensoriais diferenciados, como sabores equilibrados, aromas complexos e ausência de defeitos. Produzido normalmente com grãos da espécie arábica mais maduros, passando por um processo rigoroso de seleção e análises. Exige cuidados extremos em cada etapa do processo, desde o plantio até a torra, que é ajustada para realçar nuances específicas de sabor e aroma. Apresenta notas frutadas e florais, além de aromas doces, achocolatados ou cítricos, dependendo da origem e do método de processamento.

Para ser classificado como especial, o café deve atender a critérios rigorosos definidos pela Specialty Coffee Association (SCA), uma organização internacional que estabelece padrões de qualidade para cafés em todo o mundo. Esses critérios incluem a análise sensorial dos grãos, que devem receber uma pontuação superior a 80 em uma escala de 0 a 100.

Figura 1 – Representação gráfica sobre os cafés especiais.



Fonte: Coleção SENAR – 193.

2.4 O consumo dos cafés especiais

O consumo do café no Brasil registrou um aumento de 1,11% entre novembro de 2023 e outubro de 2024, em relação ao período anterior. Quase 22 milhões de sacas foram consumidas nesse mesmo período, segundo a Conab – Companhia Nacional de Abastecimento.

Analisando os dados apresentados pela ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café - é percebido que o ritmo de consumo de café segue com tendência de crescimento, 1,11%. O Brasil segue na posição de segundo maior consumidor de café do mundo. A diferença para o primeiro lugar, ocupado pelos Estados Unidos, é de 4,1 milhões de sacas. Se compararmos o consumo per capita do Brasil com EUA (4,9 kg.hab/ano – café cru), o valor brasileiro é superior.

O café, por ser a bebida mais consumida pelos brasileiros, consolidou-se como um hábito enraizado no cotidiano e tem contribuído para a formação de um consumidor cada vez mais exigente, com um paladar apurado e criterioso. Nas últimas décadas, o mercado de cafés especiais no Brasil tem apresentado crescimento significativo, impulsionado pela expansão do consumo interno. Esse movimento é evidenciado pelo surgimento de cafeterias especializadas, micro torrefações e eventos voltados exclusivamente à cultura do café, como feiras e festivais em diversas regiões do país.

Com esse novo comportamento de apreciadores de qualidade, o produtor rural encontrou no café especial o produto com as qualidades sensoriais que agradam este público. Por ser um produto relativamente recente no mercado nacional, faltam dados precisos de seu consumo no país. Diante desse quadro, o objetivo do trabalho foi pesquisar o consumo do café especial na cidade de Marília-SP e acrescentar dados sobre seu consumo através de revisão de literatura, organizando informações atualizadas.

2533

2.5 O consumo de cafés especiais na cidade de Marília-SP

A região Sudeste responde por 41,7% do total nacional, enquanto a região Nordeste por 26,9%, a região Sul por 14,6%, a região Norte por 8,8% e a Centro-Oeste por 8,0%, segundo a Associação Brasileira da Indústria de Café (ABIC, 2024).

Embora não existam estudos específicos sobre o consumo de cafés especiais em Marília-SP, dados regionais e nacionais indicam uma tendência crescente nesse mercado, refletida também na cidade.

A região de Marília integra a Indicação Geográfica (IG) da Alta Paulista, reconhecida por sua produção de cafés especiais. Eventos como o Concurso de Cafés Especiais em Garça, município próximo, reforçam a importância da região como polo de produção de cafés de qualidade.

2.6 Perfil do Consumidor de Cafés Especiais na Cidade

Os consumidores locais demonstram interesse não apenas pelo sabor da bebida, mas também por sua origem, pelos métodos de preparo e pela qualidade sensorial envolvida.

Esse novo perfil de consumidor é composto majoritariamente por jovens, universitários, profissionais liberais e pequenos empreendedores, grupos que valorizam não apenas a bebida em si, mas toda a experiência associada ao ato de tomar café. As cafeterias tornaram-se, assim, espaços de convivência e expressão pessoal, funcionando como uma extensão da identidade do consumidor, que busca autenticidade, sofisticação e conexão com o produto.

2.7 Estabelecimentos e Iniciativas Locais

Empresas locais, como a Interooffee de Marília, têm investido na produção de cafés especiais com certificações internacionais, como o selo da Brazilian Specialty Coffee Association (BSCA).

A resposta do mercado a essa mudança de comportamento de consumo, pode ser observada no crescente número de cafeterias especializadas e microtorrefações em Marília nos últimos anos. Esses estabelecimentos vêm se dedicando à oferta de cafés de origem controlada, métodos de preparo variados — como coado, prensa francesa, expresso e extrações artesanais — e um atendimento mais personalizado.

2.8 Principais causas da alta no preço do café

Nos últimos anos, o preço do café tem passado por oscilações significativas, impulsionado por eventos climáticos e pelo aumento da demanda global. Em 2024 houve um aumento da demanda, o que impactou na oferta global do café. Em 12 de fevereiro de 2025, conforme a média CEPEA, o preço da saca de 60 kg de café arábica atingiu o maior valor já registrado em década, impactando toda cadeia produtiva e de consumo.

Outros fatores são responsáveis por essa alta nos preços, como:

Condições climáticas: O Brasil, que é o maior produtor de café do planeta, passou por uma das piores secas da história em 2024. Pouca chuva, muito calor e plantações sofrendo. Geadas, secas prolongadas e chuvas irregulares afetaram a produção de café também em outros grandes produtores como o Vietnã e a Indonésia, tornando o Brasil um dos maiores exportadores.

Crescente demanda mundial: O consumo de café continua crescendo, principalmente em mercados emergentes como China e Índia, ao mesmo tempo que os mercados tradicionais mantêm alta demanda. Com o crescimento da classe média nesses países asiáticos, mais gente está aderindo ao hábito da bebida, o que pressiona os preços globalmente.

Redução na produção e impacto dos seus custos: Vietnã, principal exportador mundial de café robusta, registrou uma queda de 17,2% na produção em razão da seca, o que impactou a oferta global e aumentou a demanda pelo café brasileiro. Esse cenário impulsionou as

exportações de robusta do Brasil, mas também provocou a redução dos estoques internos. Além disso, os custos com insumos agrícolas aumentaram, a mão de obra está mais cara e há uma demanda crescente por investimentos em tecnologias capazes de lidar com os efeitos das mudanças climáticas.

Logística: O transporte está mais caro, com fretes mais caros e falta de contêineres para exportação, gerando uma crise logística.

2.9 Impactos na Economia

A elevação do preço do café em 2025 tem gerado impactos significativos na economia, afetando diretamente produtores, consumidores e a indústria do setor. A alta do preço impacta diretamente a inflação, com o café sendo um dos principais responsáveis pelo aumento dos preços dos alimentos.

Embora os preços elevados possam estimular a produção, fatores como o ciclo de baixa produtividade e adversidades climáticas limitam a oferta. No comércio exterior, o encarecimento reduz a competitividade do produto brasileiro no mercado internacional. Para o consumidor, os aumentos dificultam o acesso à bebida, especialmente entre os mais sensíveis a variações de preço. Já para a indústria, os custos de produção sobem, impactando as margens de lucro e muitas vezes exigindo o repasse desses aumentos ao consumidor final.

2535

3 METODOLOGIA

Este estudo foi conduzido em duas etapas: inicialmente, realizou-se uma revisão de literatura sobre o consumo de café e suas classificações; em seguida, procedeu-se ao levantamento de dados primários por meio de um estudo transversal com amostragem por conveniência. Participaram voluntariamente da pesquisa gerentes e colaboradores de cafeterias e estabelecimentos que oferecem serviço de cafeteria na cidade de Marília, estado de São Paulo.

A coleta de dados foi realizada por meio de um questionário estruturado, aplicado presencialmente. As informações obtidas foram tabuladas e analisadas estatisticamente com o objetivo de traçar o perfil dos consumidores de café atendidos por esses estabelecimentos.

As variáveis investigadas incluíram: tempo de atuação no mercado; tipos de café comercializados (Tradicional, Superior, Gourmet e Especial); produto mais vendido; participação do café especial no faturamento total; principais desafios na comercialização de cafés especiais em relação aos demais tipos; atributos valorizados pelos consumidores na escolha do café; uso de redes sociais para divulgação do estabelecimento; e percepção sobre o impacto do aumento de preço no consumo de café.

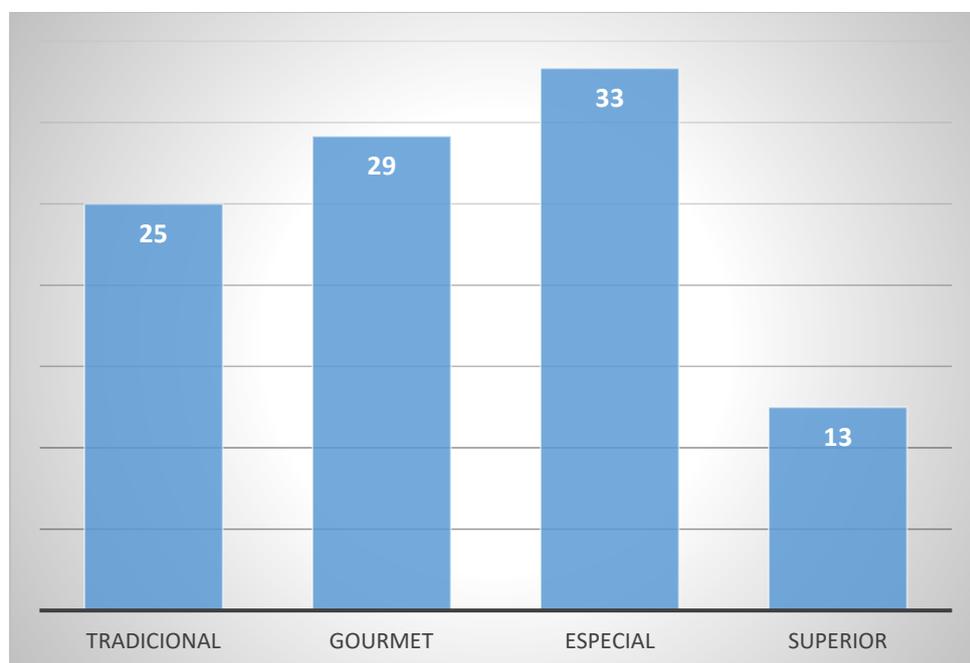
Todos os participantes foram previamente informados sobre os objetivos da pesquisa e assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, conforme exigido pelos princípios éticos da pesquisa com seres humanos.

4 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram mapeadas, para esta pesquisa, 17 cafeterias e estabelecimentos comerciais que oferecem cafés diferenciados na cidade de Marília – SP. No entanto, não foi possível determinar o número exato de cafeterias registradas no município em 2025, devido à ausência de dados atualizados nas fontes consultadas. Ao todo, 11 estabelecimentos participaram efetivamente da pesquisa, que estão atuando como cafeteria de 2 meses a 45 anos na cidade.

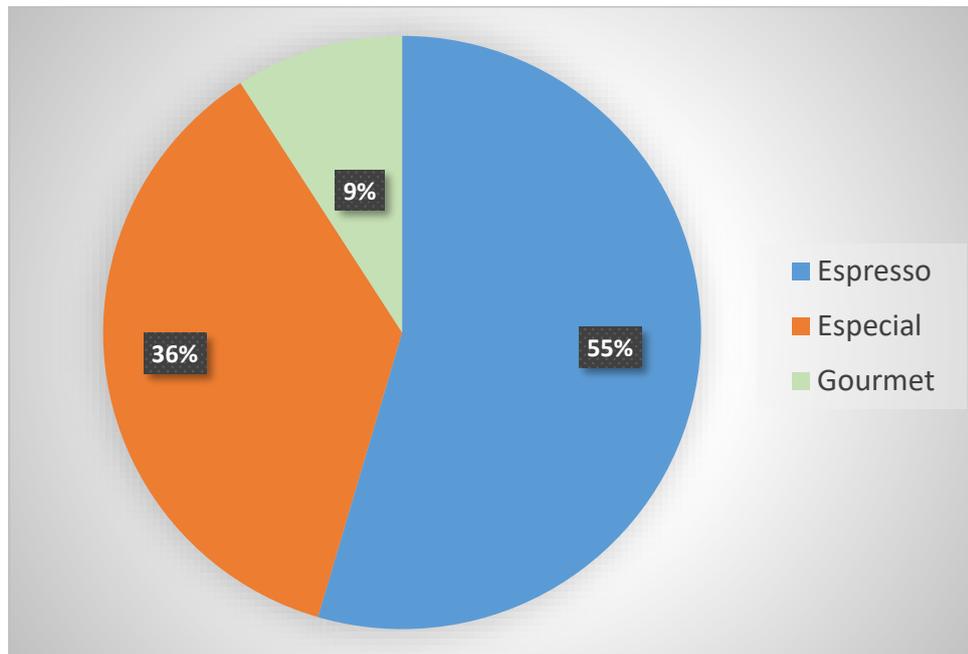
Um dos principais destaques dos resultados obtidos é que, embora os estabelecimentos ofereçam diversas categorias de café como Tradicional (25%), Superior (13%), Gourmet (29%) e Especial (33 %) (Figura 2), 55% deles apontam o café expresso como seu principal produto, sendo o mais consumido. Esse tipo de café, geralmente classificado como tradicional, lidera a preferência dos clientes, com exceção das cafeterias que trabalham exclusivamente com cafés especiais (Figura 3).

Figura 2 – Cafés (%) oferecidos nos estabelecimentos pesquisados.



Fonte: Autores.

Figura 3 – Tipo de café mais vendido nos estabelecimentos entrevistados.



Fonte: Autores

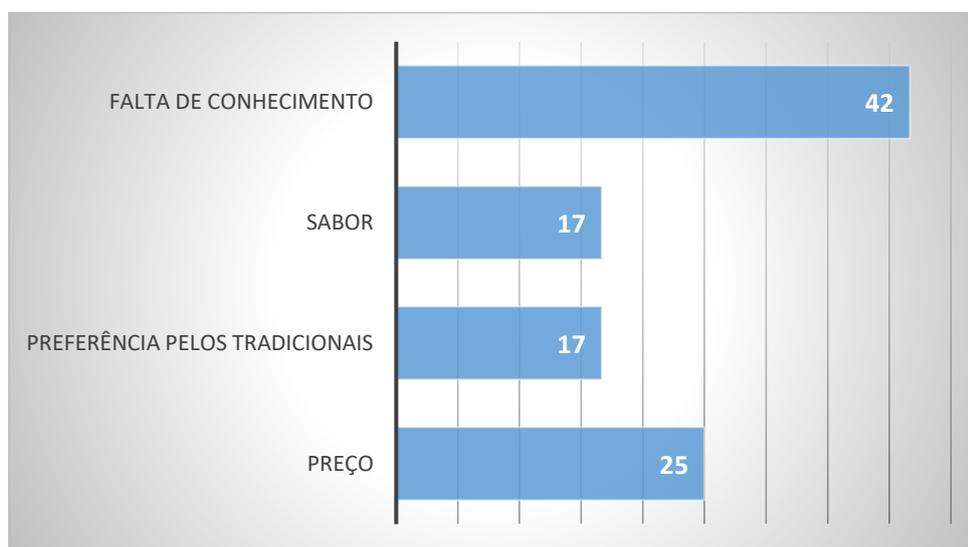
No estudo de Marinho; Almeida; Salazar (2016) sobre a importância dos atributos da cafeteria na decisão de consumo realizada na cafeteria São Braz do Shopping Center Recife com 165 consumidores, 63% dos clientes consideraram os cafés feitos à base de grãos especiais como um atributo muito atrativo, enquanto os entrevistados nos estudos responderam que 33% dos consumidores de Marília preferem o café especial.

2537

Com exceção das cafeterias especializadas somente em cafés especiais – cujo café é o carro-chefe - a participação do faturamento do café representa até 40% do total do estabelecimento. Dois locais não responderam ou não souberam a informação.

25% dos entrevistados apontam o preço como o principal desafio para a venda de cafés especiais, percentual equivalente ao dos que mencionaram o sabor (adaptação do paladar) e a preferência pelos cafés tradicionais como barreiras igualmente relevantes e 42% dos participantes acreditam que a falta de conhecimento do consumidor seja o grande obstáculo para o avanço desse mercado (Figura 4).

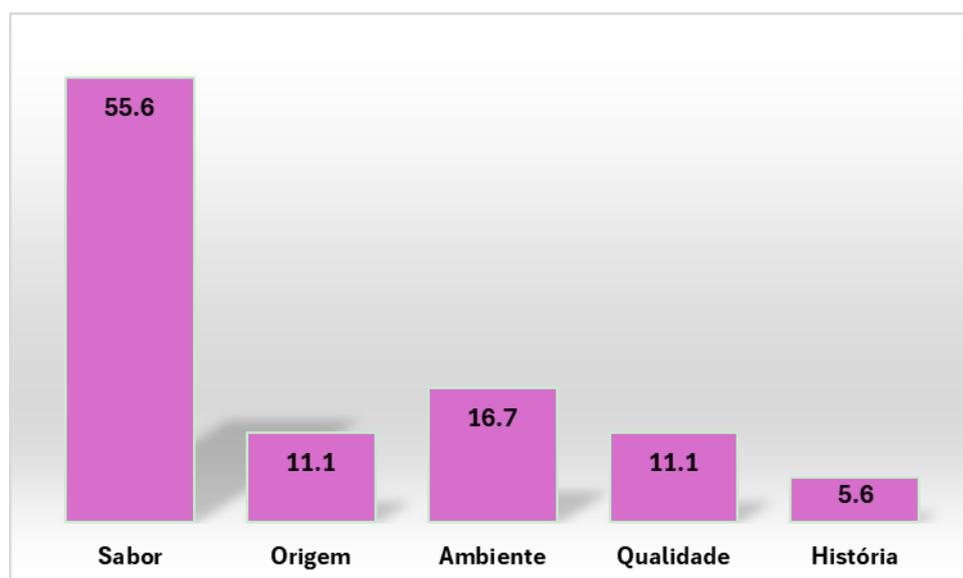
Figura 4 – Fatores (%) desafiadores na venda de cafés especiais em comparação aos demais tipos destacados nos estabelecimentos entrevistados.



Fonte: Autores.

Para os apreciadores de cafés especiais, o sabor é um dos aspectos mais valorizado nas cafeterias, sendo citado 55,6% dos entrevistados. Além do sabor, também foram mencionados outros fatores relevantes, como a qualidade do produto (11,1%), a origem dos grãos (11,1%), o ambiente do estabelecimento (16,7%) e a história (5,6%), elementos considerados importantes para atrair e fidelizar um público mais exigente.

Figura 5 – Elementos mais importantes para os clientes no consumo do café.



Fonte: Autores

Entre todos os entrevistados, apenas um era profissional qualificado como barista, o que evidencia a baixa presença de especialistas técnicos na preparação de cafés especiais nos estabelecimentos pesquisados. Esse dado reforça um dos principais desafios apontados pelos participantes: a falta de conhecimento por parte do público consumidor. No entanto, a ausência de formação técnica especializada no setor torna ainda mais difícil proporcionar uma experiência sensorial de qualidade, fidelizar o público e promover o avanço do mercado local. A presença de profissionais qualificados, como baristas, poderia amenizar essa limitação, assegurando a excelência na extração e no preparo dos cafés especiais, além de contribuir para a educação e conscientização do consumidor.

Nesse contexto, destaca-se que todos os estabelecimentos participantes utilizam de forma unânime a rede social Instagram para divulgar seus produtos e serviços — o que representa uma oportunidade estratégica para investir em conteúdos ricos em informação, conhecimento técnico e abordagens educativas. Essa prática pode fortalecer a conexão com o público, atrair novos consumidores e consolidar a fidelização do mercado local.

Apesar da crescente visibilidade dos cafés especiais, os dados levantados indicam que esse movimento ainda não é claramente percebido por parte dos estabelecimentos locais. Cerca de 45% dos entrevistados afirmaram não ter notado — ou não souberam informar — se houve um aumento na procura por cafés especiais nos últimos anos. Isso sugere uma possível estagnação na percepção da demanda ou uma carência de mecanismos de monitoramento de consumo por parte dos estabelecimentos.

2539

Quanto aos efeitos causados pela alta nos preços dos cafés, apenas um dos entrevistados relatou ter sentido impacto direto na demanda de seu negócio em função do repasse nos preços finais ao consumidor. Os demais participantes indicaram que, até o momento, os aumentos no custo do produto não afetaram significativamente a demanda da bebida. Esse dado pode refletir um perfil de clientes mais dispostos a pagar por qualidade, característica comum no nicho de cafés especiais.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os resultados obtidos nas entrevistas com gerentes dos 65,0%, aproximadamente, das cafeterias da cidade de Marília, foi possível identificar tendências de consumo, percepção de valor agregado, motivações de compra e desafios enfrentados pelo setor na região, sob a ótica dos empresários locais.

Apesar dos resultados obtidos, algumas limitações foram observadas, especialmente quanto à obtenção de dados mais precisos e aprofundados sobre a demanda dos últimos anos, a representatividade dos cafés especiais no faturamento das empresas e os principais desafios e estímulos que movem esse mercado. A participação dos respondentes, embora limitada em profundidade, foi suficiente para evidenciar lacunas relevantes no setor local — entre elas, destaca-se uma perceptível falta de profissionalismo e capacitação no barismo, que poderia ser aprimorado com maior conhecimento técnico

sobre métodos de preparo, estratégias de educação do consumidor e ações de fidelização. Além disso, foi possível observar de forma clara as oportunidades de desenvolvimento no mercado local, indicando caminhos promissores para a qualificação do setor e a consolidação do consumo de cafés especiais na região.

REFERÊNCIAS

AGROADVANCE. Alta no preço do café em 2025. [S. l.]: Agroadvance, 6 maio 2025. Disponível em: <https://agroadvance.com.br/blog-alta-no-preco-do-cafe-2025/>. Acesso em: 1 set. 2025.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DE CAFÉ (ABIC). (2024). Indicadores de Consumo e Tendências do Mercado de Café no Brasil. Retrieved from <https://www.abic.com.br>

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DA INDÚSTRIA DO CAFÉ (ABIC). Tendências do consumo de café no Brasil em 2024. [S. l.]: ABIC, 2024. Disponível em: <https://estatisticas.abic.com.br/estatisticas/indicadores-da-industria/indicadores-da-industria-de-cafe-2024/>. Acesso em: 1 set. 2025.

AYRES, M.; AYRES JUNIOR, M.; AYRES, D. L.; SANTOS, A. A. dos S. BioEstat: aplicações estatísticas nas áreas das ciências biológicas e médicas. Belém: Sociedade Civil Mamirauá; MCT-CNPq, 2007.

CAFÉ CULTURA BRASIL. Tipos de café. [S. l.: s. n.], [s. d.]. Disponível em: <https://cafeculturabrasil.com/tipos-de-cafe/>. Acesso em: 1 set. 2025.

COHERENT MARKET INSIGHTS. (2025). Specialty Coffee Market Analysis: Global Industry Insights, Trends, Outlook, and Forecast 2023-2032. Retrieved from <https://www.coherentmarketinsights.com>

CONFEDERAÇÃO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA DO BRASIL (CNA). A produção de café no Brasil. Brasília: CNA, 2017. Disponível em: <https://www.cnabrasil.org.br/assets/arquivos/193-CAF%C3%89.pdf>. Acesso em: 1 set. 2025.

EMBRAPA. Consumo interno dos cafés do Brasil atinge 21,7 milhões de sacas no período acumulado de doze meses. Brasília: EMBRAPA, 7 abr. 2023. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/86893403/artigo---consumo-interno-dos-cafes-do-brasil-atinge-217-milhoes-de-sacas-no-periodo-acumulado-de-doze-meses>. Acesso em: 1 set. 2025.

EMBRAPA. Consumo interno dos cafés do Brasil atinge aproximadamente 22 milhões de sacas de 60kg no acumulado de doze meses. Brasília: EMBRAPA, 18 out. 2023. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-noticias/-/noticia/98747273/artigo---consumo-interno-dos-cafes-do-brasil-atinge-aproximadamente-22-milhoes-de-sacas-de-60kg-no-acumulado-de-doze-meses>. Acesso em: 1 set. 2025.

GIRO MARÍLIA. Concurso de cafés especiais em Garça reforça região como polo de produção. Marília: Giro Marília, [2023]. Disponível em: https://www.giromarilia.com.br/cidades/marilia/concurso-de-cafes-especiais-em-garca-reforca-regiao-como-polo-de-producao/?utm_source=chatgpt.com. Acesso em: 1 set. 2025.

GRAND VIEW RESEARCH. (2025). Specialty Coffee Market Size, Share & Trends Analysis Report. Retrieved from <https://www.grandviewresearch.com>

MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento). Conheça os principais tipos de grãos de café cultivados no Brasil. Brasília: MAPA, [s. d.]. Disponível em: <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/assuntos/noticias/conheca-os-principais-tipos-de-graos-de-cafe-cultivado-no-brasil>. Acesso em: 1 set. 2025.

REIS, N. D. dos; et al. Percepção dos consumidores da Cafeteria Escola Cafesal-UFLA: uma análise sensorial de diferentes tipos de torra de café especial. *Revista Expectativa*, Toledo, v. 20, n. 1, p. 17-33, jan./mar. 2021.

REVISTA CAFEICULTURA. Saiba mais sobre Marília. [S. l.: s. n.], [s. d.]. Disponível em: <https://revistacafeicultura.com.br/saiba-mais-sobre-marilia/>. Acesso em: 1 set. 2025.

REVISTA CONTRIBUCIONES. Tipos de cafés e sua importância no mercado global. [S. l.: s. n.], [s. d.]. Disponível em: <https://ojs.revistacontribuciones.com/ojs/index.php/clcs/article/view/11780>. Acesso em: 1 set. 2025.

SENAR – Serviço Nacional de Aprendizagem Rural. *Café: cafés especiais*. Brasília: SENAR, 2017. 104 p. ISBN 978-85-7664-155-11.

SPERS, E. E., BATALHA, M. O., & MACHADO, J. G. C. F. (2021). Café especial: comportamento do consumidor e estratégias de marketing. *Revista de Administração e Inovação*, 18(2), 123–138. <https://doi.org/10.1016/j.rai.2021.01.004>

TASTEWISE. (2025). *Coffee Trends Report: Consumer Behavior and Market Insights*. Retrieved from <https://www.tastewise.io>

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA). (2025). *Coffee: World Markets and Trade*. Foreign Agricultural Service. Retrieved from <https://www.fas.usda.gov>