

PROJETO

# ADOTE UMA MICRO TORREFAÇÃO

Promova as ORIGENS e beba café de  
QUALIDADE.

# JUNTANDO OS ELOS

Projeto de integração da cadeia produtiva do café especial  
com origem controlada

# Proponentes



- Paula Dulgheroff; Mundo Café
- Georgia Franco; Lucca Cafés Especiais



# Curadoria

Juliano Tarabal

Superintendente Federação dos Cafeicultores  
da Região do Cerrado Mineiro

MUNDO  
CAFÉ 



- O café especial conecta, inspira e alimenta os profissionais da área.
- Não existe um pacote de café especial sem história.
- Sem o produtor de especial eu não tenho inspiração para traduzir a emoção de uma xícara de experiência.
- Sem meu trabalho o produtor não comunica sua jornada.

Contamos com você, Paula Dulgheroff

**LUCCA**  
cafés especiais



Nós os micro-torrefadores, estimulados pelo crescimento econômico de 2019, investimos o capital de giro em estoques de cafés, por acreditar que, finalmente, o mercado está reconhecendo o café como produto diferenciado.

Não precisamos dizer o que esta paralisação significa para o final da cadeia do café: as cafeterias, as escolas de café e as micro-torrefações.

Nós do Lucca fomos responsáveis pelo surgimento de muitos pequenos empreendimentos de cafés especiais - dentro e fora do Brasil - e nos sentimos na obrigação de pedir ajuda em nome de todos.

Uma corrente que trabalha unida - do produtor ao cliente final.

Georgia e Luiz Otávio,  
em nome de todos os micro-torrefadores.

# NOSSA MISSÃO

Desenvolver o mercado de consumo de cafés especiais de alta qualidade.

Comunicar a qualidade e ação das Regiões produtoras de café com origem controlada.

Elevar o nível de competitividade de consumo de Café Especial com valor agregado.

Gerar conhecimento e profissionalismo na finalização da cadeia.

Fortalecer os elos entre os integrantes da cadeia.

# OBJETIVO primário

- Ação colaborativa de doação, compra, venda e divulgação de cafés especiais com Origem Controlada.

Estamos surfando uma nova onda no café especial do Brasil e precisamos continuar esse movimento .

A 4ª Onda; Integração total da cadeia, envolvimento do produtor com consumo, interação da cafeteria com a produção.

Café especial acessível ao consumidor no maior país produtor e consumidor

## OBJETIVO secundário

- Potencializar a compra de microlotes de café especial para segundo semestre, safra 2020.
- União da cadeia na doação mútua de café, trabalho e desenvolvimento, fazendo girar a roda do café especial.
- Divulgação do trabalho do produtor e região dos cafés do projeto, através das cafeterias e baristas.

# AÇÃO

- Serão selecionadas Micro torrefações do Brasil, alinhadas com trabalho sustentável de venda de cafés especiais.
- Serão selecionados produtores de algumas regiões do Brasil, alinhados com trabalho de atendimento a micro torrefações e que tenham o trabalho alinhado com desenvolvimento da Origem Controlada.
- Os produtores, micro torrefações e cafeterias serão conectados para um trabalho de doação mútua. Que é o café cru, doado pelos produtores, gerando produto, através do trabalho de torra das micro torrefações, gerando comunicação e educação do consumidor através do serviço da cafeteria.

# Ciclo

O produtor, doa café cru.

A micro torrefação, torra e doa café torrado

A cafeteria serve o café e será a vitrine para o produtor e a região.

As Regiões produtoras com origem controlada estarão em foco nas prateleiras.

A renda gerada para micro torrefação será utilizada para compra de cafés especiais da safra 2020 junto aos produtores do projeto.

# Mecanismo



# Diretrizes

- Cada região terá uma pessoa encabeçando o movimento, um articulador. Que irá mobilizar os produtores daquela região. E entregar um laudo com, produtor, qualidade e história do lote.
- O produtor se compromete a entregar café de 85 pontos acima, da safra 2020, assim que estiver com o café pronto.
- Será feito sorteio de produtor por micro torrefação.
- A torrefação escolhe a cafeteria parceira.
- A partir do sorteio as combinações de entrega será direta, produtor com micro torrefação. O vínculo estará criado.
- As despesas de impostos e frete será combinado entre os dois.
- Os cafés devem ser apresentados com selo de origem e nome do produtor. comunicando a Região.

# Diretrizes

- As micro-torrefações serão credenciadas segundo critérios técnicos
- A micro torrefação irá comercializar o quilo do café doado por um valor pré-estabelecido pelo programa.
- O faturamento líquido correspondente deve ser destinado a compra de outras sacas de café cru da safra 2020.
- A micro torrefação se compromete a comprar pelo menos uma saca de café do produtor que o adotou. A mesma pode ser enviada junto a doação caso seja de acordo com a micro torrefação.
- A micro torrefação deverá comunicar na embalagem, o produtor, a Região de origem do café e o projeto.
- Junto a cafeteria se encarrega de desenvolver conhecimento e a história do produto a ser comercializado.
- A micro- torrefação irá bonificar uma cafeteria parceira com pelo menos 5 kg de café torrado. Trazendo renda para cafeteria, que irá servir o café do projeto.
- As quantidades de doação, compra e serviço podem ser estabelecidas entre os parceiros, de acordo com a realidade de cada um
- O marketing institucional do projeto será apoiado pelas regiões envolvidas.

# Colocações

- Esse projeto está sendo apresentado por duas micro torrefações que tem um único objetivo de integrar, conectar e girar a roda do mercado.
- Os articuladores de cada região facilitarão o acesso entre os elos.
- É de inteira responsabilidade do produtor e micro-torrefador a combinação, logística, compra e venda do café.
- Queremos envolvidos nesse projeto profissionais alinhados com esse objetivo.

# Obrigaçã da Micro torrefaçã

Café	Sacas	Sacas
nota	doadas	Compradas

85	2	1
----	---	---

86	1	1
----	---	---

87+	½	1
-----	---	---

Adotar 1 cafeteria vitrine

Doar 5 Kg de café para cafeteria servir

Consignar Kg de café para cafeteria vender conforme preço/pontuação ganhando percentual

Comprar café do produtor que o adotou e de outros envolvidos no projeto de outras regiões.

Nota	Preço verde	Preço atacado(1kg)	Preço varejo(250g)
------	-------------	--------------------	--------------------

85	1000,00	100,00/kg	35,00/ 250g
----	---------	-----------	-------------

86	1200,00	120,00/kg	38,00/250g
----	---------	-----------	------------

87	1300,00	130,00/kg	39,00/250g
----	---------	-----------	------------

88	1500,00	150,00/kg	42,00/250g
----	---------	-----------	------------

# SUGESTÃO DE KIT PARA PRATELEIRA



# Apresentação do produtor



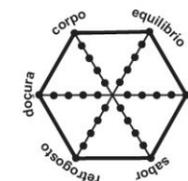
Fazenda Forquilha do Rio  
Serra do Caparaó

LUCCA  
café especiais

90  
PONTOS

**Aroma floral e cítrico, raspa de limão siciliano.  
Sabor de limão siciliano, com doçura de melado de cana.  
Acidez cítrica vibrante e corpo aveludado.**

<b>Município</b>	Espera Feliz - MG
<b>Produtor</b>	Afonso Lacerda
<b>Processo</b>	Cereja Descascado
<b>Variedade</b>	Catuai Vermelho
<b>Altitude</b>	1.200m



## Coffee Of The Year 2018 SIC - Semana Internacional do Café.

O lote Florada de Março ganhou esse nome pois é fruto de um fenômeno muito peculiar que ocorre na Serra do Caparaó, na divisa dos estados de Minas Gerais e Espírito Santo. Normalmente, os pés de café florescem em setembro e seus frutos amadurecem em julho, mas algumas árvores dão uma segunda florada em março e isso faz com que os frutos amadureçam tardiamente em Setembro. Esses poucos grãos são a melhor parte de toda a produção da Fazenda Forquilha do Rio. Todos os anos Afonso e Altalina Lacerda o preparam com muito cuidado e compartilham esse lote com o Lucca. A fazenda ganhou pela segunda vez o concurso Coffee Of The Year.

# Apresentação do produtor



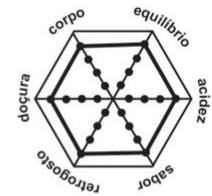
NaimeG - Fazenda Londrina  
Cerrado Mineiro



90  
PONTOS

**Aroma floral, mel, chocolate e caramelo.  
Sabor de flor de laranjeira, cítrico e caramelo.  
Acidez média alta e corpo alto.**

<b>Município</b>	Coromandel - MG
<b>Produtor</b>	Jorge Fernando Naimeg
<b>Processo</b>	Natural
<b>Variedade</b>	Paraíso
<b>Altitude</b>	1.150m



A história da família Naimeg com o café iniciou em 1965 quando Gerson Naimeg e sua esposa começaram a plantar café na região do Norte do Paraná. Após 20 anos, depois de ter as lavouras atingidas por três grandes geadas, foi preciso buscar novas fronteiras para continuar a atividade dos sonhos. Foi então que Gerson decidiu migrar para a região do Pântano, no Cerrado Mineiro. Hoje, através do trabalho de seus 6 filhos muito dedicados, continuam construindo sua história que já dura mais de 50 anos.

# Sugestões

que a micro torrefação e a cafeteria possa visitar o produtor.

que as micro torrefação possa fazer kits com cafés de todas regiões.

que os produtores possam mandar amostras para todas as micro torrefações.

que as regiões deem assistência com todas as informações.

que todas as formas de divulgação sejam bem utilizadas.

que as cafeterias façam um trabalho forte de educação do consumidor.