

[imprimir](#)[enviar por e-mail](#)[comentar](#)[ver comentários](#)[matéria-prima](#)**DCI**[www.dci.com.br](http://www.dci.com.br)

14/05/09 - 00:00 &gt; AGRONEGÓCIOS

## Café especial minimiza efeito negativo de estoque elevado

SÃO PAULO - A desvalorização do dólar está atrapalhando as vendas de café justamente no momento em que se inicia a colheita da safra 2009/2010. A baixa liquidez do mercado já preocupa produtores e cooperativas que ainda mantêm os estoques da temporada passada em níveis elevados. A maior parte do volume que continua sendo escoado vem do segmento de cafés finos, que manteve a demanda aquecida por parte dos exportadores e continua atraindo investimentos no Brasil e no exterior.

De acordo com colaboradores do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea), na região noroeste do Paraná, entre 30% e 40% da safra 2008/2009 ainda encontra-se nos armazéns. Muitos cafeicultores aguardam o programa de leilões de opções de venda de café. "O ritmo lento da comercialização de arábica observado em abril também esteve atrelado à fraqueza do dólar em relação ao real, à retração de produtores e à disparidade dos patamares de preços de compra e de venda", explica Margarete Boteon, pesquisadora do Cepea.

A Confederação da Agricultura e Pecuária do Brasil (CNA) já manifesta preocupação com a volatilidade do câmbio, que poderá reduzir a rentabilidade das culturas de exportação. "O produtor ainda possui 40% da produção da safra 2008/2009 para ser comercializada, o que poderá ocorrer a preços mais baixos em função da queda do dólar", afirma a senadora Kátia Abreu, presidente da entidade.

Segundo informações do Cepea, em relação a cafeicultura, os poucos negócios efetivados envolveram sobretudo os cafés mais finos, demandados principalmente por exportadores.

### Cafés finos

Quanto à comercialização do café, os agentes desse segmento irão responder à crise mundial com novos investimentos. A Café do Centro, hoje a maior torrefadora do segmento de grãos gourmet e especiais do Brasil, pretende ampliar seu volume de vendas em cerca de 30% em 2009. No ano passado a empresa alcançou a marca de 840 toneladas. A marca aposta ainda em um aumento do preço médio de vendas da ordem de 15%.

A expansão irá ocorrer dentro e fora do País, incluindo a inauguração de novas lojas na Ásia. "Seguramente nós vamos abrir de três a seis lojas esse ano", garante Rafael Branco Peres, um dos diretores da Café do Centro.

De acordo com o executivo, a empresa já está em conversações avançadas com investidores da China, Taiwan, Filipinas, Coreia, além do Japão onde existem duas lojas da marca, em Aoyama e Marunouchi. O projeto de ampliação da rede prevê uma atuação semelhante a que já existe no Japão onde as lojas funcionam como plataforma da marca para depois se expandir para o varejo.

No mercado interno, a empresa aposta na região Sul como um mercado promissor para o segmento de café gourmet e recentemente entrou no segmento de food service de Curitiba.

Em resposta, a Baggio Coffees é mais uma das empresas do segmento que está investindo nas relações comerciais fora do Brasil. Recentemente, seus principais executivos passaram cerca de duas semanas nos Estados Unidos prospectando novos negócios. A expedição começou na Virgínia, em um depósito que armazena grãos verdes da marca, e seguiu para uma pequena torrefação na mesma cidade. A visita resultou nas parcerias com uma torrefadora em Atlanta e uma distribuidora em Nova York. "Esses parceiros poderão vender em pequenas quantidades. A ideia é suprir um nicho onde as grandes traders não atuam. O primeiro contêiner já foi enviado e devemos dobrar o volume no próximo mês", disse Liana Baggio Ometto, diretora comercial da Baggio.

A expansão no segmento não se limita apenas a comercialização do produto. A Octavio Café aposta também na formação de profissionais para atender a esse mercado. A Universidade do Café Octavio (UniOctavio) formou sua primeira turma de alunos. O curso nasce para suprir a necessidade de mão de obra especializada para o mercado de cafés especiais. Na parte da produção, para conseguir finalizar a colheita no seu período ideal de maturação, a empresa acaba de adquirir 3 novas máquinas colhedoras de café que, juntas, terão capacidade de colheita de 750 hectares por dia.

Priscila Machado