

PEQUENOS NEGÓCIOS: CAFETERIAS E SUA HISTÓRIA

Angela Vilhoni¹

Gabriela Santos Lima

Joyce Maseti Takiguchi

Raquel Custódio Camargo

Vicctor Pardo Pedtrin

Introdução

Conta a lenda que foi no século VI que Kaldi, um velho pastor de cabras que vivia em Kaffa, na Abissínia (Etiópia) , descobriu o valor estimulante do café ao observar como seus animais se sentiam revigorados após mastigar as frutinhas vermelhas que cresciam próximas ao pasto onde ele as levava.

A partir de então, a frutinha exótica se disseminou e, utilizada como alimento cru, passou a ser cultivada em grandes quantidades. Durante os séculos seguintes, o café era consumido cru, macerado e misturado com banha pelos povos que viviam na Abissínia e no Yemen, mas após o século XI, ele passou a ser mergulhado em água fervida, com fins medicinais, e servido para idosos ou para pessoas que se convalesciam de doenças graves.

1. A disseminação dos Cafés no Oriente

Por volta de 1475, foi aberto em Meca (Moha) o primeiro Café do mundo, o Kiva Han, incorporando definitivamente o hábito de encontrar-se em lugares públicos para beber, conversar e fazer negócios aos costumes dos povos do Oriente e disseminando o negócio por toda a região.

¹ Os autores são formandos do curso de Administração de Empresas das Faculdades Integradas “Antonio Eufrásio de Toledo” e este artigo faz parte de um dos capítulos da monografia que deverão apresentar como Trabalho de Conclusão de Curso, intitulado “Cafeterias em Presidente Prudente: o segredo de motivar colaboradores e encantar clientes.”, orientada pela Profa. Ms. Andrea Pennacchi.

Para que se compreenda a importância dessa bebida entre os povos islâmicos, é preciso lembrar que o Alcorão, livro sagrado muçulmano, proíbe a ingestão de bebidas alcoólicas. Por ser uma bebida estimulante, mas sem nenhum teor alcoólico, o café foi tão bem aceito entre eles, que era utilizado até mesmo em cerimônias religiosas. Seu consumo em Cafeterias, onde as pessoas se encontravam para dançar, fumar *naguile* e ouvir música, impeliu esse pequeno negócio a se expandir para outras áreas urbanas, como Constantinopla, na Síria e para outras regiões do Oriente Próximo, onde, por causa de seu luxo, as cafeterias ficaram muito famosas.

2. A difusão do café e das Cafeterias na Europa

No entanto, apesar de todo o sucesso que o café fazia entre os muçulmanos e da excelente qualidade que lhe era atribuída, sua aceitação nos centros civilizados europeus do século XVI não foi muito fácil. Por ter origem em um país islâmico, a Abissínia, a exótica frutinha vinda do Oriente foi identificada como um alimento herege e, por ser provido de “qualidades estimulantes pecaminosas”, seu consumo foi muito condenado por membros da Igreja Católica e da Igreja Protestante européia.

Além disso, havia também a questão econômica: mercadores que vendiam vinho no Ocidente, consideravam o café uma ameaça aos seus negócios e se empenharam arduamente em desacreditá-lo.

Não houve jeito. Além de ser muito saborosa, a rubiácea era tão exótica que em pouco tempo, sua infusão em água e posteriormente, adoçada com açúcar, a tornou uma bebida rara, chique e cobiçada, uma coqueluche entre os elegantes da época.

Foram os venezianos que, em 1615, importaram as primeiras sacas de café para a Europa. Nessa época, Veneza era o grande mercado de especiarias e artigos de luxo vindos do Oriente e, disseminando a prática da torrefação e da moagem de café pelo continente, tornou-se um dos principais responsáveis por sua aceitação. Também em Veneza foi criada a primeira

cafeteria européia, a *Botteghe del Caffé*², inaugurada na *Piazza San Marco* e celebrizada em uma comédia escrita por Carlo Goldoni em 1736.

Em 1652, a inauguração do primeiro Café de Londres, o “*Pasquar Rose*” criou uma enorme polêmica entre seus freqüentadores e os puritanos da igreja anglicana, que consideravam a bebida impura por ter-se originado em países de prática islâmica. Nem por isso, no entanto, as *coffe-houses* deixaram de crescer. Ponto de encontro de altos comerciantes, banqueiros, políticos e intelectuais, dizia-se que, por volta de 1708, existiam cerca de 3000 *coffe-houses* na cidade, em cujas mesas eram discutidos assuntos importantes relacionados à política, à arte, à literatura e à economia inglesa

Na Áustria, quando o exército otomano cercava Viena em 1683, um jovem vienense chamado Franz Georg Kolschitzky conseguiu escapar do cerco turco e foi atrás de reforços na região vizinha. Sendo bem sucedido e obrigando os turcos recuarem, quando estes abandonaram na retirada várias sacas de café, Franz as reclamou como “recompensa” por seu papel na vitória. Encantados com o sabor do café, os vienenses inauguraram e passaram a freqüentar *coffe-houses* em Viena, inovando ao adaptar a bebida a seus gostos pessoais: passaram a coá-la e saboreá-la adoçada com leite (café vienense).

Poucos anos depois, em 1689, na França iluminista e pré-revolucionária, o italiano Francesco Procopio dei Coltelli inaugurou em Paris a *Le Procope*, a primeira cafeteria literária daquele país. Nesse local e em vários outros pequenos negócios similares, a *jeunesse dorée* francesa adquiriu o hábito de se reunir para tomar café e discutir ideais revolucionários, além de recitar poemas e ler livros. Seguindo a tradição oriental, aliás, a *Le Procope* era uma cafeteria sofisticada, com decoração luxuosa e com uma legítima cozinha francesa, variada para todos os gostos, que se encontra em funcionamento até os dias de hoje.

² Carlo GOLDONI (1707-1793) foi um dos maiores autores de teatro italiano, Nascido em Veneza, juntamente com Priandello, foi um dos maiores divulgadores da arte dramática italiana pelo mundo, principalmente pela *commedia dell'arte*. Ele imortalizará a *Botteghe del Caffé*, adotando-a como título de uma de suas peças, representada em Veneza em 1736.

No último ano do século XVII os holandeses foram bem sucedidos em produzir café em estufa em Amsterdam e, percebendo que a exótica plantinha do Oriente conseguia se adaptar bem em outras terras, iniciaram um plantio experimental em suas colônias de Java e Sumatra, na Ásia, e no Suriname, região nordeste da América do Sul, transformando-as em grandes centros produtores.

Na mesma época, na Alemanha, a moda do café tinha tamanha repercussão que o compositor Johan Sebastian Bach compôs em 1732, a *Cantata do Café*, exaltando as qualidades da bebida e acompanhando a tendência da época, pois as Cafeterias européias também haviam se tornado um local para a apreciação de música.

Ao longo de todo o século XVIII, mesmo sendo um produto francamente aceito e apreciado por todos, o café não se banalizou, guardando um forte apelo de bebida exótica, forte e cobiçada por todos. Suas sementes, por serem muito preciosas, eram presenteadas a pessoas de fino trato e foi por esse motivo que o “ouro verde” veio parar no Brasil.

3. A chegada do café ao Brasil

Ofertada clandestinamente em 1727 por Mme. Orvilliers, esposa do governador de Caiena ao sargento-mor Francisco de Melo Palheta, uma muda de café foi inicialmente plantada no Pará, onde o presenteado residia, em seu jardim, como ornamento raro e exótico.

Durante quase meio século, o café continuou sendo considerado uma planta exótica de jardim e quintal, cultivada no máximo para consumo doméstico, mas por volta de 1776, a plantinha da Abissínia chegou ao Rio de Janeiro e em pouco tempo, os morros que circundam a cidade se tornaram repletos de plantações da rubiácea.

Há registros de muitas plantações como a dos padres capuchinhos, a do cafezal do holandês Johan Hoppman na Estrada do Mata-Porcos, a do belga Molke na Tijuca, a do russo Langsdorff na Fazenda da Mandioca e a do Dr. Lessesne, antigo lavrador de São Domingos que plantou 60.000 pés de café em sua fazenda de Jacarepaguá. Como resultado disso tudo, a cidade do Rio de Janeiro transformou-se em um imenso cafezal, com pés de café cobrindo morros da Gávea, do Corcovado, da Tijuca e Jacarepaguá e dando um novo rumo à economia brasileira.

Em 1840, depois de avançar pelo Vale do Paraíba, o café se tornou uma commodity importante para os brasileiros e, ao atingir a região de Campinas, consagra a cidade como a capital da cafeicultura paulista. Nessa época, com 26 milhões de pés de café plantados, o Brasil já havia se tornado uma grande potência exportadora do produto.

4. As Cafeterias brasileiras

A exemplo das cidades européias os Cafés também se estabeleceram nas capitais brasileiras, trazidas para o Brasil pelos jovens estudantes que freqüentavam a vida universitária no Velho Continente. Como na Europa, os Cafés tornaram-se o ponto de encontro predileto da juventude brasileira para a discussão de questões políticas ou literárias. Uma das mais conhecidas na época, e que sobrevive até os dias de hoje, é a *Confeitaria Colombo*.

Fundada em 1894, na rua Gonçalves Dias, no coração do Rio de Janeiro, a *Confeitaria Colombo* faz parte do patrimônio cultural e artístico da cidade como um tradicional ponto de encontro de artistas, políticos e intelectuais. Seus salões ainda apresentam a mesma atmosfera sofisticada que tinham nos tempos em que eram freqüentados por Olavo Bilac, Rui Barbosa, Chiquinha Gonzaga, Villa Lobos, Virginia Lane e Getúlio Vargas, dentre outros.

Popularizado no mundo inteiro, o café tornou-se uma bebida obrigatória em todos os continentes e sua produção e demanda sofreu vários altos e baixos ao longo do século XX. Em 1991, num momento de refluxo da demanda, os Estados Unidos deram início à produção em grande escala de máquinas de café expresso, difundindo redes modernas de cafeteria por todo o mundo.

Cinco anos depois, o consumo mundial de café superou a barreira dos 100 milhões de sacas e em 1997, o Brasil atingiu o recorde de quase 3 milhões de dólares exportando esse produto, tendo a Alemanha superado os Estados Unidos como o maior importador dessa *commoditie* brasileira.

Atualmente, existem cerca de 1.500 cafeterias no país. Tomar café em um local agradável, seja para a leitura de jornais e revistas, seja para encontrar amigos, tornou-se hábito nacional e as cafeterias, buscando criar novas oportunidades e ocupar esse mercado de lazer, multiplicaram-se em grandes centros urbanos e em pequenas cidades do interior, reunindo pessoas para bater papo, fazer negócios, ler jornais e revistas, ou simplesmente, para espalhar-se.

5. Cafés em Presidente Prudente

Em Presidente Prudente, cidade escolhida para o desenvolvimento deste trabalho de motivação de colaboradores e encantamento de clientes, existem várias cafeterias freqüentadas pelos moradores da cidade e da região e, dentre as mais conhecidas, podemos citar o Fran's Café; o Scada Café da Cidade, o Scada Café do Shopping e o Café do Feirante.

O primeiro Fran's Café foi fundado em Bauru, interior de São Paulo em 27 de abril de 1972, pelos irmãos Francisco Antônio e José Roberto Conte e a franquia de Presidente Prudente foi aberta há doze anos, sob o comando de Sandra e Wladimir Lima. O objetivo comercial da rede é expandir-se por todo o Brasil, oferecendo a seus freqüentadores um café de qualidade excelente,

principalmente em regiões onde esse produto não é tão consumido quanto nas capitais.

A maioria de suas unidades funciona 24 horas, oferecendo aos clientes um cardápio diferenciado e tornando-se um local de encontro para pessoas de todas as idades, num ambiente descontraído e com estilo. Todas as franquias do Fran's Café são padronizadas com produtos exclusivos e saborosos.

O Scada Café se originou do sonho de um jovem empreendedor prudentino que aliou sua paixão por café a um negócio próprio, propondo-se a montar uma cafeteria com serviço diferenciado e produtos de qualidade num ambiente jovem, leve e agradável. Concretizou este sonho em 2004, ao criar no Prudenshopping de Presidente Prudente (SP), uma cafeteria aconchegante, cujo ambiente moderno logo lhe rendeu reconhecimento dos consumidores locais, tanto pela qualidade dos produtos, quanto pelo bom atendimento.

O sucesso do primeiro Scada Café levou à abertura de uma segunda unidade em 2006, numa esquina de grande movimento no centro da cidade, solidificando o reconhecimento da marca.

O sistema de franquias do Scada Café foi implantado no ano seguinte e desde então, não parou de crescer. Hoje conta com unidades em São Paulo (SP), Presidente Prudente (SP), São José do Rio Preto (SP), Londrina (PR) e Maringá (PR), e tem o objetivo de expandir mais dez novas unidades até o fim de 2009.

A primeira loja do Café do Feirante foi criada em 2002 pelo empresário Alex Siqueira, na cidade de Marília (SP). Em 2007, a publicitária Carolina Marini abriu Av. Manoel Goulart, local de grande movimento, a primeira franquia desse estabelecimento em Presidente Prudente. De aspecto rústico e natural, o Café do Feirante se caracteriza por brindar a seus freqüentadores com produtos caseiros e saudáveis, além de lhes oferecer cafés de qualidade, com sabores e tipos variados.

Pelo exposto acima, observa-se que, apesar de todas as transformações ocorridas ao longo do tempo, tomar café socialmente permanece como uma tradição muito bem aceita pelos freqüentadores dos Cafés. Por isso, o setor de cafeterias é considerado uma boa opção de investimento por pessoas

empreendedoras e a modernização nas máquinas, as várias maneiras de preparar do café e a imensa variedade de formas de servi-lo só enaltecem e multiplicam a profissão de barista, ou seja, dos especialistas em preparar cafés e cappuccinos e ampliam o interesse dos consumidores em freqüentar seus ambientes.

Referências Bibliográficas

ABIC. Disponível em <http://www.abic.com.br> . Acesso em 18/05/2009

ELLIS, Myriam. **O café, literatura e história**. São Paulo, Melhoramentos, 1977

INTRATEXT DIGITAL LIBRARY. Disponível em <http://www.intratext.com/Catalogo/Autori/Aut408.HTM> . Acesso em 03/07/2009

JOHNSON, Paul. **Intellectuals**. New York: Harper & Grow, 1988.

MAGALHÃES, Basílio de. **O café na história, no folclore e nas belas-artes**. São Paulo: Ed. Nacional, 1939.

MARTINS, Ana Luiza. **Império do Café: a grande lavoura no Brasil – 1850 a 1890**. São Paulo: Atual Editora, 1990. Coleção História em Documentos.

TSCHUDI, Johann Jacob Von. **Viagem às províncias do Rio de Janeiro e São Paulo**. São Paulo: EDUSP, 1980.

CAFFÈ FLORIAN. Disponível em <HTTP://www.caffeflorian.com> Acesso em 19/05/2009

CORREIO GOURMAND. Disponível em http://correiogourmand.com.br/info_gastronomiamundo_03.htm Acesso em 18/05/2009.

CONFEITARIA COLOMBO. Disponível em <http://www.confeitariacolombo.com.br> Acesso em 19/05/2009.