

Microcervejarias preparadas para ocupar o mercado

Elas já são mais de 1.300 nos EUA e não mais que 30 no Brasil. Esse quadro pode mudar. Surgiu no país a primeira empresa especializada na montagem de microcervejarias

Nos EUA, Europa e Japão, a criação de microcervejarias é uma febre. Contribuiu para isso a ambientação agradável e charmosa que permite ao cliente a proximidade dos tanques de fabricação visíveis e provocadores.

A produção personalizada viabiliza a fabricação de produtos que satisfazem aos mais exigentes e aculturados paladares ou mesmo às delicadas papilas gustativas de moças não muito acostumadas a amargores.

Montar microcervejaria ficou fácil

O problema no Brasil sempre foi a aquisição de tecnologia e equipamentos. Estes últimos tinham que ser importados e seus muitos componentes vinham de não poucos fabricantes. Na chegada tinham que ser harmonizados.

Há que se acrescentar a necessidade de contatos no exterior, obtenção de crédito e mais os problemas com a liberação na alfândega.

Não bastasse tudo isso, vinham a seguir, os problemas técnicos de montagem, formulação das receitas das cervejas a serem fabricadas, aquisição de matéria prima, algumas importadas, formação de técnicos práticos que operassem as máquinas e produzissem a cerveja.

Essas dificuldades explicam porque uma opção tão atraente ainda não explodiu no mercado brasileiro.

Para fornecer todas as respostas e superar as dificuldades, dois empresários,

Joji Ishimoto, da Trexco Trading e Matthias Reinold, da M. Reinold, juntaram seus conhecimentos e criaram uma parceria que promete mudar esse mercado. Joji há muitos anos lida com comércio exterior, conhecendo, pois, todos os meandros que permitem trazer um produto importado até seu comprador.

Já Matthias é mestre cervejeiro, formado pela Universidade Técnica de Berlim. Exerceu a profissão por 15 anos na Brahma e escreveu livros e artigos sobre a atividade, ou seja, conhece tudo sobre a bebida.

Trata-se de um casamento perfeito e ambos estão prontos para fazer chover microcervejarias pelo país. São eles que garantem os resultados.

Micro e mini cervejarias doravante poderão ser adquiridas até pelo telefone, no sistema delivery, dizem bem-humorados Joji e Matthias

Sabíamos que o problema maior era a dificuldade em obter informações precisas e conseqüentemente tomar decisões seguras e corretas, diz Joji. Aí nos juntamos.

Como Matthias sabe tudo de cerveja e eu de importação, somamos conhecimento e vontade e levamos ao cliente todas as respostas.

De fato, completa Matthias, podemos dizer quanto vai custar determinada planta industrial, quanto tempo vai levar sua implantação e como fazer as melhores opções de cerveja para os clientes de determinada casa.



As microcervejarias tanto podem ser implantadas em estabelecimentos já existentes, como em outros que serão abertos.

Custo e tempo para montagem

Uma microcervejaria de pequeno porte, suficiente para produzir 6.000 litros/mês, cerca de 200 por dia, custa por volta de R\$ 300 mil. Uma vez tomada a decisão de partir para o empreendimento, o empresário poderá marcar para dali a cinco meses, se não houver imprevistos, a data em que abrirá as torneiras e servirá o primeiro copo aos amigos e clientes, garante a dupla.

Acrescente-se que trata-se de equipamento de aço inoxidável, extremamente robusto, que dura anos e pode ser transportado de um lugar para outro.

Joji e Matthias estudam os pedidos e locais de instalação, elaboram orçamentos e encarregam-se de todos os trâmites, da montagem, treinamento e até da elaboração de receitas. Entregam a máquina funcionando ao empreendedor, que só tem que sair pilotando.

Além dos equipamentos, o empresário, evidentemente, terá que comprar ingredientes e ter um técnico ou “cervejeiro prático, capaz de colocar tudo na quantidade certa e operar o maquinário. Este técnico também é ensinado pela dupla, que por sua vez se propõe a visitar o estabelecimento regularmente, tanto para supervisionar como para dar orientação ou formular uma nova receita.

A maioria dos ingredientes, especialmente malte, pode ser obtida no Brasil. Outros, como levedo e lúpulo têm que ser importados. Todos existem à vontade no mercado, mesmo para serem adquiridos em pequenas quantidades. Contabilizando-se todos os custos, inclusive ingredientes e água que deve ser de boa qualidade, o custo do litro numa planta pequena sai entre R\$ 0,80 e R\$ 1,50.

Uma planta tamanho Dado Bier, capaz de fabricar 40 mil litros/mês, pode custar cerca de R\$ 1 milhão.

A importação dos equipamentos pode ser feita com a Áustria, Eslováquia ou Alemanha. Há de todos os tipos e tamanhos, que fabricam sabores para todos os gostos.

O candidato a ter uma planta pequena precisa reservar 100 m2 do empreendimento para os equipamentos. Eles podem ficar escondidos, mas o charme está justamente em

deixá-los integrados ao ambiente e à vista do cliente.

Mais encorpada? Mais delicada? Mais frutada? Mais amarga? Um estabelecimento que fabrica a própria cerveja oferece variedade e qualidade que jamais poderá ser oferecida pelos que vendem cerveja fabricada industrialmente.

A personificação e individualização do produto se transfere para a casa e os gostos mais variados podem ser atendidos.

É importante que também os copos sejam individualizados, pois a relação custo-benefício compensa.



Joji e Matthias



Ambiente de microcervejaria

O charme, a bossa, a personificação...

Há dezenas de receitas disponíveis. Em geral o estabelecimento deve optar por uma mais encorpada, outra do tipo pilsen e ter pelo menos uma preta. Quem quiser esnobar pode ter outros tipos: stout, porter, premium, vermelha, frutada, de trigo etc.

Mesmo os equipamentos pequenos permitem até cinco opções ou mesmo a fabricação de produtos para determinada festa, estação do ano ou temporada.

Consumo interno e consumo externo

A produção e o estoque ficam conservados e são servidos diretamente do

equipamento, sendo de cinco dias a vida útil do líquido. No entanto, o que for fabricado acima da capacidade de consumo no interior do estabelecimento, pode ser envasado em barris e vendido em supermercados, outros bares ou usado para animar festas em outros ambientes ou mesmo para atender consumidores individuais.

O barril pode ter 10, 30 ou 50 litros. Nesse caso a cerveja terá a qualidade preservada por 20 dias.

O envasamento em garrafas também é possível, mas fica bem mais caro, pois o sistema de engarrafamento pode custar tanto como a própria planta industrial. O mesmo se pode dizer do envasamento em latas.

A notícia gratificante é que agora em vez de se encomendar uma caixa de cerveja, pode-se encomendar logo uma cervejaria. (11-5531 2688; utbras@terra.com.br)