

# Professor transforma paixão por café em carrinho itinerante para eventos

**João Fernando Junior é docente da Universidade Feevale há 16 anos e encontrou no nicho das cafeterias móveis uma nova possibilidade de atuação**

## ➔ NOVIDADE

**GUSTAVO MARCHANT**  
gustavos@jcrs.com.br

Foi frequentando cafeterias e consumindo conteúdos no YouTube que um professor da Universidade Feevale encontrou uma nova ocupação além das salas de aula. Apostando no nicho das cafeterias móveis, João Fernando Junior criou a **Tchino Cafeteria (@tchinocafeteria)**, negócio que leva a festas, reuniões e ativações um carrinho de café com preparo na hora, reunindo equipamento profissional e atendimento de barista.

Em busca de novos aprendizados fora da publicidade — área em que é formado e atua há mais de 16 anos como professor dos cursos técnicos em Publicidade e Multimídia da Escola de Aplicação da Feevale, em Novo Hamburgo —, João conta que acabou se encantando pelo mercado de cafés especiais. “Comecei a buscar um negócio nesse segmento que, inicialmente, pudesse ser conciliado com a docência”, explica o professor, que, nesse espaço de tempo, aprimorou sua paixão pelo fruto do cafeeiro por meio de cursos. “Fiz formações de barista, preparo de cafés e empreendedorismo em cafeterias, além de mentorias com profissionais da área”, conta o empreendedor, sobre as valências que o ajudaram a compreender melhor o mercado e as possibilidades do setor.

Suas inspirações vieram de *coffee carts* que atuam nos Estados Unidos. O projeto do carrinho, inclusive, segue o modelo norte-americano e foi pensado para montagem rápida, ficando pronto em cerca de cinco minutos. Ele também buscou referências em cafeterias móveis do México e de Vitória da Conquista, na Bahia.

De acordo com João, as técnicas de preparo são o grande diferencial na hora de servir café



João Fernando Junior concilia a docência na Universidade Feevale com a operação da cafeteria móvel pensada para eventos

aos clientes. Entre elas, estão os métodos de espresso e filtrado, como V60, Koar — metodologia brasileira que valoriza o aroma e as notas naturais do café —, prensa francesa e Melitta, os quais permitem explorar diferentes perfis sensoriais da bebida. “Nos eventos, explicamos cada etapa do preparo, tornando o serviço mais interativo e educativo”, destaca.

Em paralelo ao preciosismo da operação, ele reforça que a ideia da Tchino não é somente levar o café ao evento, e sim proporcionar uma “experiência completa, preparada com cuidado e atenção aos detalhes”.

### Como funciona a cafeteria itinerante

Conforme explica o professor, tudo começa após a solicitação de orçamento por parte do cliente. Em seguida, a Tchino estuda o evento para ficar por dentro do perfil do público, o formato da ocasião e as necessidades do contratante.

Depois dessa etapa, chega a hora de indicar o menu ideal e a estrutura mais adequada. Segundo ele, a proposta é bem personalizável, o que possibilita um alinhamento inclusive com a estética da marca, que pode pedir sua identidade estampada no carrinho.

Elaborada a estratégia final, ocorre ainda uma reunião no dia anterior ao evento para alinhar o que é importante, como or-

ganização do espaço, horários de montagem e desmontagem e disponibilidade de pontos de energia no local.

“No dia do evento, fazemos a montagem com antecedência e realizamos o atendimento com baristas e insumos de qualidade, como cafés com torra recente e ingredientes selecionados. Após o evento, coletamos o feedback do cliente e realizamos uma avaliação interna, buscando sempre aprimorar o serviço”, afirma.

Os clássicos, como o espresso tradicional, e os cappuccinos italiano e brasileiro são os mais pedidos no carrinho. Segundo João, o sucesso deve-se ao fato dessas bebidas

funcionarem muito bem tanto em eventos noturnos quanto em eventos diurnos.

O *coffe cart* dispõe de uma estrutura completa, com máquina de espresso profissional, moinho para moagem na hora, equipamentos para vaporização do leite, métodos filtrados e utensílios específicos para cada preparo.

“Utilizamos insumos de qualidade, como cafés especiais e ingredientes selecionados, para garantir consistência e sabor em cada xícara”, aponta.

Os cafés gelados também compõem o menu da cafeteria móvel. Ideal para dias quentes, as combinações incluem

Espresso Tônica, Iced Caramel, Iced Vanilla, Orange Coffee e Iced Cappuccino.

Outra opção gelada, mas sem café, são as sodas italianas. Para quem busca se refrescar durante as ocasiões, a Tchino oferece as bebidas nos sabores de Limão Siciliano, Tangerina, Maçã Verde e Cranberry.

### Como contratar a Tchino Cafeteria

Para solicitar um orçamento, basta acessar o site da Tchino. Lá é possível encontrar mais informações sobre a cafeteria móvel, como os serviços e o cardápio, além das redes sociais do negócio.



O *coffe cart* tem uma estrutura completa, com maquinário profissional e utensílios para diferentes preparos