

# 16 Erros Mais Comuns em um Coffee Break

Andréa Potsch

[coffee.sugarpots.com.br](http://coffee.sugarpots.com.br)

## Para que este ebook existe

---

Depois de mais de 20 anos trabalhando com buffet no Rio de Janeiro, aprendi que um coffee break mal executado não é esquecido. As pessoas continuam o evento, voltam para suas cadeiras, mas aquela sensação de descuido fica.

Este ebook reúne os erros mais comuns que acontecem em um coffee break: tanto na operação de quem serve quanto na experiência de quem come. São dois lados do mesmo problema. Um coffee break que decepciona o convidado também decepciona o cliente que contratou o serviço.

Se você já faz coffee break informalmente ou está pensando em começar, use este material como um espelho. Cada erro aqui é evitável com planejamento e conhecimento.

## O que o convidado percebe

---

Quem come em um coffee break não avalia a operação. Avalia a experiência. E pequenos detalhes definem se essa experiência foi boa ou ruim.

### 01

#### Café que acaba antes do tempo

O convidado que chega em um segundo momento e encontra a garrafa vazia. Sem café, sem reposição, sem ninguém cuidando. A sensação é de que o serviço foi abandonado. Isso acontece quando a quantidade não foi calculada corretamente, quando as térmicas são pequenas demais para o número de convidados, quando não há um responsável pela reposição durante o evento ou quando há alguma demora em fazer o café da reposição.

---

### 02

#### Comida fria ou ressecada

Salgados montados cedo demais, sem controle de temperatura e sem cuidado com o tempo de exposição. Sanduichinhos abertos sob o ar-condicionado. Para o convidado, comida ressecada em um buffet é sinal de falta de atenção. Deixe os alimentos que ressecam cobertos até a hora de servir, ofereça os quentes em réchauds ou coloque-os na mesa na hora de servir.

---

### 03

#### Alimentos industrializados

Se todos os alimentos forem retirados de um pacote os convidados não vão lembrar de você e o cliente vai pensar "isso eu mesma poderia ter feito". O coffee break é sua oportunidade de mostrar seu diferencial, seja um bolo caseiro, um mini sanduíche bem-preparado ou um suco fresco. Inclua pelo menos um item especial.

---

# 04

## **Alimentos sem identificação**

Quem tem alguma alergia grave, intolerância à lactose, ou outra restrição precisa de identificação nos itens. Sem plaquinha, a pessoa fica na dúvida e muitas vezes prefere não comer. É um detalhe simples que evita constrangimento para o convidado e para o contratante. Caso não tenha placas, um colaborador perto da mesa respondendo dúvidas dos convidados é uma boa opção. Trabalhei muito assim, ficando disponível para explicar os itens.

---

# 05

## **Fila e congestionamento na mesa**

Mesa mal posicionada ou sem espaço para circulação cria aglomeração. O convidado fica espremido, sem conseguir pegar o que quer, e desiste ou fica irritado. Eu sou do tipo que fica irritada, mas jamais desisto! A disposição da mesa em formato de ilha ou com acesso pelos dois lados pode resolver esse problema. Se possível evite mesas em corredores ou locais de passagem.

---

# 06

## **Cardápio que não conversa com o público**

Um coffee break para um seminário de educação física não precisa ser igual ao de um lançamento de produto médico. Quando o cardápio ignora o perfil dos convidados, o resultado é uma mesa que não agrada ninguém de forma especial. Conhecer o evento e o público antes de definir o cardápio faz toda a diferença.

---

# 07

## **Mesa bagunçada e suja**

Ninguém gosta de se servir de uma mesa cheia de copos sujos ou guardanapos usados. Mantenha a mesa organizada e limpa durante todo o tempo. Reorganize os pratos de comida deixando-os sempre com visual agradável e limpo.

---

## O que o convidado não percebe, mas reflete o serviço

---

Esses erros acontecem antes de o primeiro convidado chegar. São decisões, ou falta delas, na operação, no planejamento e no negócio. E cada um deles tem custo: financeiro, de reputação ou os dois.

# 08

### Não visitar o local antes do evento

Chegar num local desconhecido sem saber se tem copa, tomada disponível, elevador com horário restrito ou espaço para montagem é uma aposta desnecessária. Visitar antes, ou fazer uma lista de perguntas objetivas ao cliente, ou ainda pedir um vídeo do local, evita surpresas no dia.

---

# 09

### Chegar tarde para montar

Para um evento de 50 pessoas, o ideal é chegar pelo menos duas horas antes, mesmo que você consiga montar o serviço em menos tempo. Sair de casa em cima da hora não deixa tempo para o trânsito ou imprevistos e o resultado aparece na apresentação final.

---

# 10

### Transportar perecíveis sem caixa térmica

Contar com a geladeira do local é um erro comum e arriscado. O buffet precisa transportar tudo em caixas térmicas próprias e não depender da infraestrutura do cliente para conservar os alimentos. Segurança alimentar começa no transporte.

---

# 11

## **Trabalhar sozinho em qualquer evento**

Mesmo num evento pequeno, ter pelo menos um ajudante é fundamental. Sem apoio, não é possível repor itens, manter a mesa organizada e ainda atender o cliente ao mesmo tempo. Para cada 50 pessoas, um ajudante extra garante a qualidade do serviço.

---

# 12

## **Enviar orçamento sem calcular os custos**

Fechar um evento com preço de cabeça é caminho certo para o prejuízo. O orçamento precisa cobrir ingredientes, transporte, mão de obra, material e ainda gerar lucro. Sem uma planilha de custos real, qualquer preço é um chute.

---

# 13

## **Trabalhar sem proposta ou contrato**

O contrato ou uma proposta bem detalhada protege os dois lados. Ele precisa discriminar o que será servido, a quantidade, o tempo de serviço e o valor. Sem isso, qualquer mudança de última hora vira conflito.

---

# 14

## **Mesa sem altura, sem composição visual**

Uma mesa plana, sem variação de altura, parece pouco profissional independente do que está sendo servido. Taças com pé, boleiras, banquinhos de diferentes níveis criam visual bonito sem custo alto.

Escolha sua decoração com cuidado e planeje o que vai fazer antes do evento.

---

# 15

## **Louça de cores fortes ou decoração pesada e exótica**

A escolha da louça e dos elementos decorativos diz muito sobre o nível do serviço antes de o primeiro item ser provado. Muitas peças de cores fortes, brilhosas ou com estampas marcantes podem funcionar num evento específico, mas limitam muito o portfólio: dificilmente vão combinar com o ambiente e gosto do próximo cliente.

Louça branca lisa ou de cores mais neutras, inox para a térmica, peças de madeira, vidro transparente ou cestas de vime é o padrão mais inteligente para quem está começando e quer atender públicos variados.

---

# 16

## **Gastar com detalhes que somem debaixo da comida**

Investir numa peça pequena e cara que vai ficar completamente encoberta pelos alimentos é dinheiro mal alocado. O impacto visual de uma mesa de buffet vem da altura, do volume e da composição geral, não dos detalhes que ninguém vai notar.

Antes de comprar qualquer peça decorativa, vale se perguntar: isso vai aparecer quando a mesa estiver montada e servida? Arranjos mais altos, boleiras, peças grandes ou com formatos diferentes causam impacto real porque ficam visíveis mesmo com a mesa cheia. Uma tigelinha delicada no centro da mesa não.

---

---

## Quer ir além deste ebook?

O Coffee Break Lucrativo é um curso completo para quem quer montar, precificar e fechar contratos de coffee break com segurança.

São 11 aulas gravadas em vídeo, 4 e-books e um kit completo de ferramentas prontas para usar: planilha de custos, modelo de proposta, checklist de evento e muito mais.

Saiba mais sobre o curso no link:

[coffee.sugarpots.com.br](https://coffee.sugarpots.com.br)

---

Andréa Potsch