



# Alimentos e Bebidas

RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA

JULHO | 2019



## Culinária Étnica e Regional

Descubra sabores para inovar no seu empreendimento.

Alimentos e bebidas fazem parte da construção da identidade cultural de um país ou região. Diferentes características e etnias são visíveis e realçadas nos sabores e aromas da gastronomia remetendo a significados, símbolos, memórias, identidades e tradições de um povo. Com a era da globalização, a troca de experiências entre diferentes culturas vem se intensificando cada vez mais, inclusive no mercado de alimentos e bebidas. Logo, o intercâmbio cultural gastronômico por meio da culinária étnica e regional vem ganhando destaque nas cidades brasileiras cada vez mais cosmopolitas.

Além desse intercâmbio cultural, o mercado de foodservice atendeu em 2018 mais de 80 milhões de consumidores ao mês com um faturamento anual de 60 milhões de reais, segundo o Instituto de Foodservice Brasil (IFB). Ou seja, mesmo com o cenário de crise econômica, o segmento de alimentação fora do lar merece atenção daqueles que desejam empreender.

O objetivo deste Relatório de Inteligência é analisar como nichos de alimentos e bebidas étnicas e regionais vem se desenvolvendo, no Brasil e em Santa Catarina, como oportunidade para o empreendedor.

**Veja o que você vai encontrar nas próximas páginas:**



02

### Intercâmbio cultural.

O mercado gastronômico étnico e regional que virou tendência em 2019. [Página 2.](#)

### Mercado gastronômico.

Descubra alimentos e bebidas étnicas que se destacam no mercado brasileiro. [Páginas 3 e 4.](#)



03

### Influências da gastronomia regional catarinense.

Veja como o estado de Santa Catarina se destaca no nicho. [Páginas 5 e 6.](#)



05



07

### Negócios com sucesso.

Conheça estratégias para se diferenciar com o seu negócio de cozinha étnica e regional. [Páginas 7 e 8.](#)

### Veja quem está inovando.

Trouxemos casos de sucesso da culinária étnica regional para você se inspirar. [Página 9.](#)



09



10

### Ações recomendadas

Dicas de cursos, ações e a indicação de um passo a passo completo para você que quer empreender na área. [Página 10.](#)

## Intercâmbio cultural

### O mercado gastronômico étnico e regional que virou tendência

A diversidade cultural brasileira faz parte da construção da identidade nacional do país. Um dos elementos enraizados nessa identidade são as práticas alimentares, recheadas de significados e simbolismos. Assim, o mercado de alimentos e bebidas de diferentes etnias e regiões é apreciado no país. Confira a seguir como esse intercâmbio cultural pode virar uma oportunidade de negócio no setor de alimentos e bebidas.

### Afinal, como se caracteriza a culinária étnica e regional?

A culinária étnica e regional é definida a partir da origem derivada de algum patrimônio cultural de determinado grupo étnico ou de certa região. A utilização de conhecimentos, técnicas, recursos, ingredientes e utensílios para a produção de receitas é o que caracteriza a gastronomia como típica de certa cultura. Além de pertencer a costumes de uma região, a culinária típica pode ser referente a determinada religião, como comidas budistas, muçulmanas e judaicas. Além disso, a cozinha étnica e regional geralmente é aceita e consumida por outros grupos sociais, que se lembram da cultura ao apreciar o alimento ou bebida.

### Gastronomia étnica e regional que virou tendência

A culinária internacional, por produzir o intercâmbio cultural e gastronômico entre diferentes regiões, é consumida por aqueles que sentem curiosidade a respeito de novos sabores e texturas. Com a globalização e a troca de informações cada vez mais intensa e fácil, o público que aprecia o modo cosmopolita na culinária vem crescendo. A ascensão desse nicho de mercado e a [busca por produtos mais artesanais e saudáveis](#), com ingredientes naturais, fez com que em 2019, segundo a [Revista Forbes](#), a gastronomia étnica e regional se estabelecesse como uma das 20 tendências no segmento.

Fontes: Denise Purcell. [Trend Watch: Summer Fancy Food Show Trends](#). Specialty Food Association, 2018. [Tendências para o setor de foodservice em 2019](#). FoodBiz, 2019. [Comida étnica em ascensão](#). RG Nutri, 2019. Michel Machado. [4 tendências para o setor alimentício em 2019](#). Food Service News, 2019. Talita Prado Barbosa. [Antropologia e gastronomia: a identidade de ser brasileiro a partir da alimentação](#). FFC/UNESP, 2019. [Tendências de alimentação para 2019](#). Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria, 2019. Cristina Leonhardt. [A lista definitiva: 233 tendências em alimentos em 2019](#). Sra. Inovadeira, 2019. [What are this year's top food and beverage trends?](#) National Restaurant Association, 2019.

# Tendências do mercado gastronômico

## Descubra alimentos e bebidas étnicas que se destacam no mercado brasileiro

O mercado brasileiro segue, de certa forma, tendências globais no que concerne à culinária cosmopolita, e os consumidores cada vez mais procuram por estabelecimentos que servem os alimentos e bebidas típicos de uma cultura. Descubra alguns sabores do mercado étnico e regional que se consolidaram no Brasil e algumas tendências desse mercado intercultural.



### Cozinha étnica e regional no mercado brasileiro



#### Cozinha oriental:

A culinária oriental, caracterizada principalmente pelos alimentos japoneses, chineses e tailandeses, contém ingredientes leves, saudáveis e frescos, geralmente relacionados a frutos do mar. Com esses elementos, os pratos vêm agradando consumidores nas cidades brasileiras. Uma tendência para ficar de olho é o [katsu sando](#), o sanduiche popular das ruas de Tóquio que está conquistando espaço em outros lugares do planeta. Como essa gastronomia é constituída de ingredientes delicados, naturais e em grande maioria crus, recomenda-se que a preocupação com a higiene e as condições adequadas de armazenamento sejam prioridade para aqueles que desejam empreender no setor. Um exemplo de sucesso é o restaurante [Nipô Sushi](#), localizado na cidade de Florianópolis em Santa Catarina, que combina a tradicional cozinha japonesa com a inovação para preparo de novos pratos.



#### Cozinha árabe:

A culinária árabe é marcada por sabores e temperos únicos e pratos coloridos. Quibe cru, shawarma, kebab, esfirra e o falafel são exemplos de [receitas árabes](#) já conhecidas no mercado. O diferencial para quem deseja empreender nesse nicho de mercado é investir no material utilizado para produção dos pratos preparados com panelas e instrumentos diferentes, que dão ao alimento o sabor tradicional da cultura e oferecem uma boa apresentação do prato à mesa, como a tajine e a cafeteira árabe. Um caso de sucesso da cozinha árabe no Brasil é o restaurante [Kib's](#), com estabelecimentos em Balneário Camboriú e Joinville, pois conecta os pratos da cozinha árabe com a sua apresentação, tanto à mesa quanto no ambiente.



#### Cozinha mexicana:

Tequila, nachos e burritos adquiriram fama nos EUA com imigrantes mexicanos e logo conquistaram espaço no mercado brasileiro. Comidas apimentadas e coloridas são características da culinária mexicana. Para aqueles que desejam investir no setor, a conexão com o ambiente temático e as atrações mexicanas podem alavancar o seu negócio. Além disso, o investimento em franquias de comidas rápidas e [food trucks](#) também pode ser uma alternativa no mercado. O restaurante e franquia [Rosa Mexicano](#), com sede em Blumenau, é um exemplo de como aplicar as estratégias do setor.



## Tendências da culinária étnica e regional

O gosto pela gastronomia étnica e regional é tendência para o mercado de alimentos e bebidas. A busca por valores nutricionais ligados a produtos artesanais e clássicos vem chamando atenção dos empreendedores. Veja a seguir alguns dos segmentos que estão conquistando mais espaço dentro desse mercado.



### Sabores africanos:

A herança da [gastronomia africana](#) faz parte da culinária brasileira, com ingredientes e pratos, como feijão, quiabo, vatapá, caruru, mungunzá, acarajé, leite de coco e azeite de dendê. A tendência que está surgindo é a combinação dessa culinária e de seus temperos com apresentações de luxo, com uma mistura de ingredientes locais com pratos internacionais.



### Cafés da manhã com inspiração global:

O pãozinho com manteiga faz parte do tradicional café da manhã na mesa do brasileiro. No entanto, com agitação do dia a dia cada vez mais intensa, essa tradição vem sendo substituída por cafés fora de casa, e os empreendedores estão aproveitando o momento para incorporar diferentes culturas no seu negócio. Cafés da manhã estadunidenses, franceses e árabes conquistam cada vez mais espaço nas ruas dos centros urbanos ao redor do mundo.



### Temperos filipinos, persas, coreanos e gregos:

Embora também estejam dentro da culinária ocidental e árabe, os temperos azedos provenientes dessas etnias entraram na moda. Os pratos correspondentes contendo molhos, iogurtes e coalhadas com alta qualidade nutricional são saudáveis e misturam doce e azedo, oferecendo um toque especial à culinária internacional. A mistura desses elementos com a tradicional comida brasileira é sucesso nos restaurantes adeptos ao cosmopolitismo.



### Cozinha sul-americana:

Com raízes indígenas, astecas e incas, a culinária sul-americana oriunda principalmente do Peru e da Venezuela conquista adeptos no Brasil. Esse movimento traz pratos ricos em vitaminas, óleos saudáveis e ingredientes, como frutos do mar, milho, frutas e saladas. Duas das principais [receitas peruanas](#) são o ceviche peruano e a causa limeña. A Venezuela é conhecida pelas [receitas](#) de arepas, tequeños e doces de sobremesa.



## Influências da gastronomia regional catarinense

### Como Santa Catarina se destaca na cozinha étnica e regional?

O estado de Santa Catarina apresenta, na sua formação cultural, pelo menos [50 etnias](#) diferentes. Uma variedade que vai desde as heranças indígenas e africanas à colonização europeia. A culinária associada à cultura demonstra um grande potencial [gastronômico](#) e [turístico](#) no estado. **Confira algumas etnias e regionalidades que mais influenciam no estado e como o empreendedor pode participar do movimento.**

#### Litoral catarinense:

O litoral de Santa Catarina, além de ser conhecido pelas suas belas belezas naturais, é famoso também pela gastronomia associada à região. Com heranças açorianas, portuguesas e espanholas, a culinária local é marcada por frutos do mar, óleos mediterrâneos, sobremesas e doces, como o pudim, a ferradura e os pasteis doces. Restaurantes como o [Freguesia Oyster Bar](#), na cidade de Florianópolis, são sucesso na cozinha de frutos do mar, especialmente no consumo de ostras.



**Oportunidade:** Segundo a [Fecomércio](#), Santa Catarina produz 95% dos moluscos marítimos consumidos no Brasil e grande parte é consumida no próprio estado. Aqueles que desejam empreender nessa vertente podem aliar a refeição no restaurante com a visitação de fazendas marinhas, como faz o [Freguesia Oyster Bar](#) de Florianópolis, e os empreendimentos do Projeto Food Experience do Sebrae/SC, o que oferecem experiências gastronômicas no roteiro Ecogastronômico da região, como o restaurante Ostradamus e o Big Bamboo.



**Eventos gastronômicos:** O litoral catarinense possui diversos eventos que podem contribuir com empreendedores da culinária regional, como [Fenaostra](#) (Florianópolis), [Marejada](#) (Itajaí), [Festival Brasil Sabor](#) (Florianópolis) e [Festa Nacional da Tainha](#) (Balneário Rincão).

#### Oeste, Sul e Serra Catarinense:

A gastronomia das regiões mais frias de Santa Catarina está muito associada aos bandeirantes paulistas na época colonial. Sua culinária apresenta uma variedade de carnes (bovina, suína e de frango), de sementes como o [pinhão](#), e de pratos, como arroz carreteiro, barricado e churrasco, além da erva-mate como bebida tradicional.



**Oportunidade:** A gastronomia regional serrana e a do Oeste Catarinense podem ser fortalecidas pelo [turismo rural](#), o qual aquece os negócios no campo e tem nas propriedades rurais uma fonte de renda. Como na região em questão existem pequenas propriedades de agricultura familiar, o turismo aliado à gastronomia pode ser favorecido.



**Eventos gastronômicos:** Alguns [eventos](#) que ocorrem na região e que propiciam oportunidades para empreendimentos da culinária regional são [Festa Nacional do Pinhão](#) (Lages), [Ritorno Alle Origni](#) (Urussanga), [Agroponte](#) (Criciúma), [Festa do Produto Colonial](#) (São Martinho), [Festa da Cebola](#) (Ituporanga) e [Fenatruta](#) (Urubici e Bom Retiro).



## Vale do Itajaí:

Também conhecida como Vale Europeu, a região exibe a cultura provinda da colonização alemã, italiana, eslava e polonesa. As tradições gastronômicas europeias do Vale estão refletidas em pratos típicos, como marreco recheado, eisbein (joelho de porco), cucas e strudel de maçã, alimentos com base em farinha de milho, lasanhas, sopa de capelete, ravióli, queijos, salames e derivados de leite. Também são influências da cultura europeia que atraem clientes do país todo bebidas como chope, [cervejas artesanais](#) e [vinho](#).



**Oportunidade:** A fusão de sabores é um elemento muito marcante da culinária europeia. A mistura de doce com salgado é típica e pode diferenciar o empreendimento que escolhe investir nessa culinária. Além disso, a caracterização do ambiente temático pode ser um diferencial do restaurante e traz uma sensação aconchegante à experiência gastronômica.



**Eventos gastronômicos:** As festas são tradicionais na região e atraem milhares de turistas a Santa Catarina, principalmente no mês de outubro. Restaurantes com comidas típicas podem aproveitar o movimento de eventos, como [Oktoberfest](#), [Fenarreco](#), [Festa Pomerana](#), [Festival Brasileiro da Cerveja](#), [Festa Incanto Trentino](#) e [Festtália](#) para alavancar o seu negócio.



Em 2019 Florianópolis foi congratulada pela [UNESCO](#) como uma das [cidades criativas](#) brasileiras no setor de gastronomia. No total, o Brasil conta com oito cidades criativas: Belém, Paraty e Florianópolis (Gastronomia), João Pessoa (Arte e Artesanato), Salvador (Música) e Curitiba e Brasília (Design). O título é concedido às cidades que se destacam no desenvolvimento urbano sustentável e inovador que promova bem-estar e diálogo cultural com a população. Assim, o título concedido a Florianópolis atrai investimentos gastronômicos públicos e privados, que melhoram a qualidade dos serviços oferecidos no setor de alimentos e bebidas. Consulte [aqui](#) algumas medidas do programa Cidades Criativas na Ilha para engajar o seu empreendimento gastronômico.



## Veja também:

Relatório de Inteligência do SEBRAE/SC sobre diversidade cultural catarinense e o turismo gastronômico, para conferir tudo sobre festivais, atrativos regionais e rotas gastronômicas do estado.

Fontes: [Gastronomia](#): Culinária brasileira é uma grande mistura de tradições, ingredientes e alimentos que foram introduzidos população indígena e imigrantes. Governo do Brasil, 2009. [Gastronomia](#): potencial turístico para Santa Catarina. Fecomércio, 2018. Carlos Rabello, [Geografia humana de Santa Catarina](#). Prof. Carlos Rabello, 2019. [Cidades Criativas da Unesco estão reunidas em Florianópolis](#). Ministério do Turismo, 2019.

## Estratégias de Negócios

### Como se diferenciar com o seu negócio de cozinha étnica e regional?

A cozinha étnica e regional conectada à gastronomia internacional e à nacional é tendência no mercado brasileiro de alimentos e bebidas. No entanto, não basta apenas ser tendência para ter sucesso, pois empreendimentos precisam de um diferencial para chamar a atenção do consumidor. Esse diferencial, na grande maioria, ocorre graças à adoção do conceito de food experience, o qual propõe a conexão do cliente com a história do negócio, que este interaja com a filosofia proposta e que consiga criar experiências diferentes e personalizadas, que envolvam outros sentidos além do paladar e olfato, envolvam também os outros sentidos: tato, visão e audição.



Veja a seguir algumas estratégias que podem auxiliar na diferenciação do seu negócio.



#### Retorno às origens

A comercialização de produtos feitos no local, com utensílios artesanais, ingredientes naturais e louças características da região ou etnia podem conferir à culinária o selo de comida caseira, que remete às memórias familiares do consumidor. Nesse caso, os elementos tradicionais podem fazer parte da decoração do ambiente e proporcionar ao cliente histórias e culturas étnicas.



#### Sustentabilidade à mesa

Além da culinária étnica e regional, [experiências gastronômicas sustentáveis](#) também são tendência no setor de alimentos e bebidas, graças à maior preocupação com o meio ambiente, por meio do consumo de produtos orgânicos, veganos, sem agrotóxicos e com um modo de produção familiar, não atrelado ao agronegócio. Junto a isso, está a tendência de transparência na cadeia de produção, ou seja, informar ao cliente a procedência, a origem e os valores nutricionais dos alimentos no cardápio, o que seria uma forma inteligente de ampliar a conexão com o cliente. Assim, aliar essas três tendências pode trazer benefícios econômicos e ambientais diretos para o seu negócio e para o planeta.



#### Menos plástico é mais

Além da sustentabilidade nos ingredientes de alimentos e bebidas, há a preocupação dos consumidores com as embalagens que poluem o planeta, e assim as empresas estão se adequando a esse movimento. A culinária étnica e regional traz consigo materiais próprios da cultura servida, como o pano e o papel. Logo, abrem-se possibilidades de utilização de materiais recicláveis e reutilizáveis, canudos reutilizáveis ou biodegradáveis e louças decoradas de acordo com a cultura e que não são de plástico. Dessa forma, o negócio alcança um público preocupado com o meio ambiente e com a sustentabilidade.



### Restrições alimentares

A gastronomia étnica e regional é caracterizada pelos seus ingredientes típicos e tradicionais. No entanto, muitos pratos envolvem lactose e glúten, os quais inibem o consumo por parte de vários consumidores que são intolerantes ou alérgicos a esses elementos. Assim, ao disponibilizar pratos tradicionais étnicos e regionais com ingredientes alternativos para quem segue uma dieta com **restrições alimentares** é uma estratégia para se diferenciar no setor.



### Brincar de chef

Proporcionar ao cliente a experiência de consumir pratos gourmet, porém que não requerem técnicas avançadas e que são fáceis de serem replicadas em casa, faz com que o estabelecimento seja acolhedor e inclua o cliente na construção do prato. Nesse caso, o empreendedor pode optar por receitas regionais que relembram tradições familiares e dar um toque gourmet ao prato. Além disso, para fidelizar o cliente, o empreendedor pode disponibilizar receitas e kits de utensílios para cozinhar os pratos típicos, realizar cursos dentro do próprio estabelecimento e até a venda de ingredientes étnicos e regionais de difícil acesso no mercado.



### Delivery

O **mercado de delivery** no setor de alimentos e bebidas, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (**Abrasel**), cresceu 12% e faturou mais de 9 bilhões de reais em 2015. Com a **ascensão de aplicativos**, os números de estabelecimentos que fazem somente entregas cresceu ainda mais. Conectar os adeptos do delivery aos empreendimentos de alimentos e bebidas étnicas e regionais, que geralmente oferecem serviços presenciais, pode ser um diferencial para o seu negócio.



### Estabelecimentos colaborativos

O consumismo está dando lugar ao compartilhado, à troca de serviços e empréstimos, abrindo espaço para as **economias colaborativas**. Espaços de coworking são cada vez mais comuns nos grandes centros empresariais e muitos estabelecimentos estão aproveitando para unir serviços de alimentação a esse ambiente compartilhado. Assim, negócios de cozinha regional podem oferecer nesses espaços cafés coloniais, lanches rápidos e até mesmo almoços para clientes, diferenciando seu empreendimento dos demais ao variar a oferta de produtos.

Fontes: **Food experience**: a filosofia por trás da Chipotle e Starbucks. Endeavor, 2016. Sammy Eduardo. **19 franquias de alimentação com tendências de sucesso para abrir em 2019**. ABF Portal do Franchising, 2018. Michelle Achkar. **Veja 10 tendências que vão ganhar as mesas brasileiras**. Terra, 2019. **9 tendências gastronômicas que vão despertar o seu paladar em 2019**. Oba, 2019. Talita Boros Voitch. **10 tendências na gastronomia para ficar de olho em 2019**. Bom Gourmet, 2019. Tuka Pereira. **A incrível experiência sensorial deste restaurante no escuro em Bangkok onde todos os garçons são cegos**. Hypeness, 2019. **Restaurante italiano, Pasta Nostra, tem ambiente acolhedor e leva receita familiar nos pratos**. ExperienteSP, 2019. **4 tendências para setor alimentício em 2019**. FoodService Brasil, 2019. **Tendências de negócio para 2019**. SEBRAE, 2019.

## Confira negócios que se destacam na gastronomia étnica e regional



### Restaurante Wunderwald

O restaurante Wunderwald, localizado na cidade de Pomerode em Santa Catarina e participante do Projeto Food Experience do Sebrae-SC de colonização alemã, destaca-se no cenário nacional por cultivar as tradições germânicas. O estabelecimento oferece ao cliente um cardápio amplo da culinária internacional, com frutos do mar e cozinha italiana. Porém o enfoque principal são os pratos alemães, em conformidade com os costumes locais.

O restaurante possui como diferencial do mercado o ambiente temático que retrata as origens alemãs, atendimento personalizado com pessoas imersas na cultura e pratos servidos com ingredientes e técnicas tradicionais da região.



Site



Facebook

### Sítio Nona Lurdes

O Sítio Nona Lurdes, na cidade de Nova Trento em Santa Catarina, é um restaurante que se destaca no segmento por proporcionar aos clientes atrações da tradicional culinária italiana. O estabelecimento é conhecido pela comida típica em fogão a lenha, queijos e vinhos coloniais e sobremesas caseiras. Além disso, o restaurante dispõe de entretenimentos para os clientes, como o contato com a natureza, observação de animais, redes para descanso e parques para crianças. Outro diferencial do negócio é a oportunidade para que os clientes se hospedem em chalés da pousada que fica ao lado do restaurante, os quais completam a experiência da gastronomia étnica italiana.



Site



Facebook



Instagram





## AÇÕES RECOMENDADAS



Quer ficar por dentro de todos os eventos do setor de alimentos e bebidas, negócios e gestão? Acompanhe a [agenda de eventos](#) disponibilizada pelo SIS Sebrae/SC para não perder nenhuma atividade na sua região.



Capacitação é importante sempre e o SEBRAE dispõe de cursos online e presenciais que ajudam a potencializar o seu negócio. Confira alguns deles:

- [Como aumentar suas vendas com design](#)
- Cliente bem atendido volta sempre. Aprenda como [satisfazer e encantar sua clientela](#).
- Use o inbound marketing e aumente as vendas do seu negócio com o [curso de marketing digital](#).



Confira [10 dicas para redução de desperdício](#) que podem ser úteis para o seu negócio.



Inspire-se no Relatório de Inteligência [Alimentação fora do lar: o mercado de food service para abrir seu negócio](#).



Conte com o apoio do [SEBRAE/SC](#) para traçar estratégias para o seu negócio. Entre em contato com um de nossos atendentes pelo telefone 0800 570 0800 ou na [unidade](#) mais próxima.

 **Alimentos e Bebidas**  
RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA  
JULHO | 2019



**Coordenador:** Douglas Luís Três  
**Gestor do Projeto:** Adriano Oliveira Alves  
**Analista de informação:** Emili Willrich  
**Supervisor de Conteúdo:** Alan David Claumann e Simone Amorim Pereira Cabral

**SEBRAE Santa Catarina**  
Endereço: SC 401, KM 01, Lote 02  
Parque Tecnológico Alfa - João Paulo  
CEP: 88030000 - Florianópolis - SC  
Telefone: 0800 570 0800



Dúvidas ou sugestões sobre o conteúdo do relatório fale conosco pelo endereço:  
<https://atendimento.sebrae-sc.com.br/fale-conosco/>

Todos os direitos reservados. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610). Fotos: Banco de imagens.