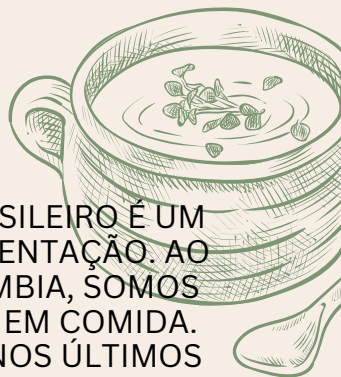




# 7 IDEIAS DE NEGÓCIOS NO RAMO DE ALIMENTAÇÃO



GASTOS COM COMIDA  
ESTÁ MAIS QUE PROVADO QUE O BRASILEIRO É UM  
POVO QUE ADORA GASTAR COM ALIMENTAÇÃO. AO  
LADO DE MALÁSIA, IRLANDA E COLÔMBIA, SOMOS  
UM DOS PAÍSES QUE MAIS INVESTEM EM COMIDA.  
OS NÚMEROS FORAM ACENTUADOS NOS ÚLTIMOS  
ANOS, QUANDO FICAR EM CASA DEIXOU DE SER  
PASSATEMPO E VIROU UMA MEDIDA DE  
SEGURANÇA.



PARA QUEM DECIDIU EMPREENDER NESSE MEIO, A  
BOA NOTÍCIA É QUE, APESAR DE A CONCORRÊNCIA  
SER GIGANTE, HÁ INÚMERAS OPORTUNIDADES DE  
SE DIFERENCIAR. AFINAL, AO PEDIR UM PRATO  
NOVO, O CONSUMIDOR NÃO CONSIDERA APENAS  
SEU PALADAR. ENTRAM NESSA CONTA O  
ATENDIMENTO, RAPIDEZ NA ENTREGA, CUIDADO NA  
EMBALAGEM E POR AÍ VAI. SEM MENCIONAR QUE,  
PERIODICAMENTE, SURGEM NOVAS TENDÊNCIAS  
GASTRONÔMICAS, AS QUAIS VALE A PENA  
CONHECER E ANALISAR SE É UMA BOA IDEIA DE  
INVESTIMENTO.





SE A PESSOA QUE VAI EMPREENDER JÁ TEM UMA BOA RESERVA FINANCEIRA E TEM IDEIA SOBRE QUAL RAMO DESEJA SE ASSOCIAR, EXISTE A OPÇÃO DE ABRIR UMA FRANQUIA. SEGUNDO A ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE FRANCHISING, A BUSCA POR ESSE MODELO DE NEGÓCIO CRESCEU 109,4%, DE 2020 PARA CÁ. SEM DÚVIDA, É UMA MANEIRA DE INGRESSAR NESSE SEGMENTO E, DEPENDENDO DA MARCA, PODE RENDER EXCELENTES FRUTOS JÁ A CURTO PRAZO. POR OUTRO LADO, SE A PESSOA NÃO ABRE MÃO DE VER UMA IDEIA ORIGINAL SAINDO DO PAPEL, E A DEFINIÇÃO PENDENTE É O RAMO ESPECÍFICO, VEJA ALGUMAS OPÇÕES A SEGUIR.



# 1. KITS DE REFEIÇÃO



- Nem todo mundo tem tempo para cozinhar e, mesmo quem tem, a afinidade pela cozinha pode não ser natural. É aí que entra a oportunidade para quem deseja empreender. Os kits de refeição, as famosas marmitas, são exatamente para esse público.
- As restrições alimentares, restrições de saúde (como nos casos de pessoas diabéticas ou hipertensas), bem como o crescimento do mercado de atividades físicas e alimentação específica para quem treina, também abrem novas portas dentro desse segmento. Isso significa que, caso você decida investir nele, opção não vai faltar!
-

## 2. BOLOS CASEIROS



- 
- No café da manhã e da tarde, esse item parece indispensável. Fáceis e rápidos de fazer, os bolos caseiros são uma boa alternativa para empreendedores que não abrem mão de um cardápio bem variado e contam com pouco capital para iniciar. Com o tempo e, conforme for adquirindo experiência, dá para ir inovando e propondo sabores diferentes.

### 3. CONFETARIA VEGANA



- 
- O mercado vegano trouxe novas oportunidades de fazer negócio não apenas na gastronomia, mas na cosmética, no vestuário etc. É por essa razão que inúmeros empresários têm adotado práticas que se relacionem com esse nicho, porque ele tem ganhado cada vez mais destaque e simpatizantes. Além de promissor financeiramente, esse nicho também é incrível quando pensamos em sustentabilidade.
  - A conscientização ajuda a compor a mesa, inclusive a de aniversário e outras comemorações. A confeitaria vegana — sem ovo, leite ou qualquer item derivado de animais — é a oportunidade de ingressar em um mercado restrito e exclusivo. Saiba que, geralmente, esse público está disposto a pagar mais pelas suas preferências. Vale a pena investir.
  -



## 4. DOCES ELABORADOS



- Foi-se o tempo em que o cento de docinho só era composto por brigadeiro e beijinho. Hoje você encontra opções como brigadeiro de crème brûlée, chocolate belga, pistache, entre outros. O novo cardápio com sabores exclusivos é de encher os olhos das crianças e dos adultos.
- Ao empreender você ainda pode caprichar na apresentação: além dos nomes e da variedade, dá para investir em cores que deem mais destaque e ingredientes diferentes, como nozes e paçoca, e garantir uma clientela fiel para seu empreendimento.
-

## 5. MASSAS ARTESANAIS



- 
- A culinária italiana é uma das preferidas dos brasileiros. Pizzas e massas fazem parte do nosso cardápio do dia a dia, inclusive em ocasiões especiais. Fazer uma boa massa, com um molho que a complemente bem é uma arte e pode fazer o maior sucesso.
  - Acompanhando os mais diversos tipos de macarrão, ao optar por investir nesse formato, a pessoa precisa se preparar para uma das premissas desse prato: ele deve ser farto e ser composto por ingredientes de primeira. Abrir mão da qualidade não é uma opção.



## 6. PALETERIA MEXICANA



- 
- Falando em culinária de outros países, eis um exemplo que deu certo no exterior e no Brasil: as paletas. Parecidas com os picolés e vendidas como tal, elas ganharam uma repaginada bem brasileira, com frutas tropicais e recheios generosos. No México, elas não têm nada de elaborado, mas por aqui, graças à febre da novidade, entraram para o cardápio definitivo de sobremesas.
  - 7. Poke
  -

## 7. POKE



- O poke é um prato essencialmente havaiano, que nos últimos anos ganhou bastante notoriedade no Brasil. Saudável e refrescante, ideal para dias mais quentes, carrega ingredientes como peixe, vegetais, frutas e um tipo de molho.
- Entre as opções destacadas, ele é um dos que mais tende a crescer, especialmente, nas cidades com clima mais quente. Sem dúvida, é uma ótima ideia de negócio no ramo de alimentação.
- Após decidir em qual ramo vai iniciar o investimento, pesquise meios de começar a divulgar sua empresa — de preferência, de forma certa e com custos razoáveis. Lembre-se de que a propaganda é a alma do negócio!
- Nossas ideias de negócio no ramo de alimentação ajudaram a tomar uma decisão? Agora, que tal saber como um aplicativo de delivery pode ajudar você nas vendas?
-