

Alimentos e Bebidas

RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA

SETEMBRO | 2018



SEBRAE

•SIS•

As oportunidades relacionadas à comercialização de bebidas saudáveis

Hábitos mais saudáveis estão ganhando espaço entre a população e no segmento de alimentos e bebidas não é diferente. Mais do que um estilo de vida, optar por produtos naturais, com baixo teor de açúcar ou que apresentem características funcionais e termogênicas, tem feito parte da vida de muitas pessoas. Com isso, surge um nicho a ser explorado pelos empreendedores do segmento. Pensando nisso, o relatório de inteligência em questão abordará o potencial desse nicho no mercado, os benefícios relacionados à alimentação saudável, a popularização dos bons hábitos de alimentação entre a população e negócios que já perceberam essa oportunidade e conseguiram potencializar seu produto e marca no mercado.

A "queda" de uma bebida popular

O refrigerante viu a sua popularidade despencar nos últimos anos. É o que indica a [Pesquisa de Vigilância de Fatores de Risco e Proteção para Doenças Crônicas por Inquérito Telefônico \(Vigitel\)](#), divulgada pelo Ministério da Saúde em junho deste ano (2018). Segundo o estudo, em dez anos (de 2007 a 2017), o consumo de refrigerante e sucos artificiais reduziu 53%. Os dados também revelaram que os hábitos saudáveis ganharam espaço na vida da população, com um aumento de 24,1% na prática de atividades físicas (de 2009 a 2017) e 4,8% no consumo de frutas e hortaliças (de 2008 a 2017).

Na contramão dessa queda vem a ascensão do mercado de produtos naturais. Uma pesquisa realizada em 2017 pela Euromonitor International mostrou que nos cinco anos anteriores o setor de alimentos e bebidas com o viés natural cresceu anualmente, em média, 12,3%.

Bebidas que ganharam espaço no mercado

Entre as opções que o público busca no mercado, e que serão abordadas detalhadamente no decorrer do Relatório, estão:

- **Bebidas funcionais:** possuem nutrientes que atuam no organismo de maneira direta. No mercado, existem opções que contêm vitaminas, minerais, bebidas com enzimas que prometem desintoxicar o organismo, entre outras funções.
- **Água de coco:** bebida 100% natural de baixa caloria, rica em vitaminas e com carboidrato de fácil digestão.
- **Chás:** feitos a partir de ervas naturais, com propriedades medicinais, termogênicas, entre outras.
- **Kombucha:** bebida obtida a partir da fermentação do chá, que possui nutrientes e vitaminas.



Fontes: Erik Paulussi. Bebidas funcionais ajudam a complementar dieta no dia a dia. GQ. 2013. Consumo de refrigerante no Brasil caiu 53% em 10 anos, aponta estudo. Boa Forma. 2018. Busca por estilo de vida mais saudável pressiona indústria de alimentos no país. Revista Época. 2018. Anita Profirio. Kombucha: o que é, como fazer e quais seus benefícios. Vogue. 2018.

A expressividade das bebidas funcionais no mercado

Como já dito anteriormente, as bebidas funcionais são aquelas que apresentam nutrientes que atuam no organismo de maneira direta, fornecendo vitaminas, minerais e enzimas que prometem desintoxicar o organismo, diminuir a ansiedade e o estresse, fornecer mais energia, entre outros.



Tipos de bebidas funcionais

Relaxantes



O mercado disponibiliza bebidas que fornecem ao consumidor uma sensação de conforto e relaxamento. Com a junção de propriedades relaxantes fornecidas por chás e frutas, a bebida funcional (levemente gaseificada) é oferecida aos consumidores que desejam reduzir a irritação de maneira natural e sem comprometer a saúde.

Rejuvenescedoras



Existem também bebidas que contêm colágeno e vitaminas que potencializam a produção de colágeno no corpo e auxiliam a eliminação de toxinas no organismo.

Energizantes



Bebidas à base de cafeína e aminoácidos, que estimulam e equilibram as funções naturais do corpo, surgem como uma das mais procuradas bebidas funcionais – inclusive utilizadas por atletas de alto rendimento.

Sucos verdes e desintoxicantes



Entre os sucos de frutas já conhecidos, algumas combinações passaram a ser agregadas. Uma fruta junto a uma hortaliça pode dar um sabor e um efeito diferenciado e nutritivo – e originar o chamado suco verde. Já a combinação de duas ou mais frutas pode exercer um efeito desintoxicante e digestivo ao organismo, acelerando o metabolismo e auxiliando no processo de emagrecimento.

Leite fermentado



Considerado uma das mais antigas bebidas funcionais, o leite fermentado possui probióticos que beneficiam a saúde, a flora intestinal e fortalecem o sistema imunológico. Apresentam preços acessíveis, tornando-se uma bebida funcional, de certa forma, mais democrática.



Crescimento das bebidas funcionais

De acordo com o estudo da Euromonitor, o nicho de bebidas funcionais também promete ganhar espaço. Neste ano estima-se que o mercado movimente aproximadamente R\$ 63,5 bilhões – o que representa um acréscimo de 0,8% em relação a 2017.

O carinho e o cuidado que vão do preparo à embalagem

Muitos negócios buscam inovar na forma de envasar o produto para comercialização. O suco no copo de plástico dá lugar a uma embalagem diferenciada, lacrada e com a presença da marca. Mais do que o sabor da bebida, muitos empreendedores consideram também a experiência do consumidor, investindo no cuidado com o produto de ponta a ponta.

Fontes: Erik Paulussi. [Bebidas funcionais ajudam a complementar dieta no dia a dia](#). GQ. 2013. [Bebidas funcionais chegam à mídia](#). Blog do Adonis. 2018. Tatiana Zanin. [O que são e para que servem os probióticos](#). Tua Saúde. 2018.

Água de coco: benefícios para a saúde e para os negócios

Uma bebida saudável, 100% natural, rica em nutrientes e com baixo teor de açúcar. A água de coco, além de saborosa e refrescante, oferece muitos benefícios aos consumidores. Entre os principais estão:



Fortalecimento do sistema imunológico

Por apresentar muitas vitaminas e minerais, a água de coco contribui para a manutenção dos anticorpos e fortalecimento da imunidade.



Manutenção da hidratação

Pelo nível elevado de sais minerais, a água de coco é considerada um importante aliado para hidratação. Os sais também auxiliam para limpar o organismo.



Fonte de energia

Muitas das vitaminas encontradas na bebida potencializam o envio de energia aos músculos, reduzindo a ocorrência de cãibras e espasmos.



Efeito adstringente

As vitaminas e minerais contribuem com a eliminação das toxinas do corpo, melhorando a digestão e contribuindo para a perda de peso.

Mercado em ascensão

A comercialização da água de coco no mercado está cada vez maior, e pesquisas já indicam esse crescimento. Dados da consultoria Technavio estimam uma ascensão de **350%** em apenas cinco anos – **dos US\$ 2 bilhões (registrados em 2016) passará para aproximadamente US\$ 7 bilhões, até 2021**. Já um estudo divulgado pela Arizton Advisory & Intelligence projeta que até 2023 o mercado mundial de água de coco deve ultrapassar os US\$ 8,3 bilhões. O **Brasil** sai na frente neste cenário e é considerado o **maior produtor de água de coco do mundo**.

Como comercializar?

Por se tratar de um produto de fácil aderência no mercado e que desperta o interesse de públicos distintos, a água de coco pode ser comercializada em diferentes estabelecimentos. Em estruturas maiores ou mais modestas, há grandes chances de alta lucratividade.

Quiosque



Por se tratar de uma alternativa que demanda pouco investimento, os quiosques são uma ótima opção aos que pretendem comercializar água de coco. Se bem localizado, a lucratividade pode ser alta e o retorno do investimento ser rápido.



Carrinho

Uma opção prática e lucrativa que possibilita mais mobilidade ao empreendedor e que pode se deslocar para diferentes lugares para realizar a comercialização.



Estabelecimento

Contar com um estabelecimento fixo para promover as vendas é uma ótima oportunidade para armazenar uma grande quantidade de cocos e, com isso, oferecer produtos frescos aos clientes – além de fidelizá-los.



Dica! Se o seu estabelecimento não comercializa bebidas saudáveis, que tal destinar um espaço no seu estoque e no seu cardápio para oferecer esta opção aos consumidores? Dessa forma, é possível agregar valor ao seu negócio, ampliar a oferta e diversificar o seu público..

Fontes: Renata Pinheiro. [Conheça sete benefícios da água de coco para a saúde e a beleza](#). GNT. 2014. Água de coco: benefícios e malefícios explicados. Coco Legal. 2018. Tatiana Palermo. Na onda dos alimentos saudáveis, água de coco está se tornando um mercado bilionário. Gazeta do Povo. 2018. [Como vender água de coco: Dicas que vão te ajudar a ganhar dinheiro](#). Montar um Negócio. 2018.



Chás: aumento no consumo e crescimento do mercado

Relaxantes, revigorantes e saudáveis. Os chás têm ganhado espaço no dia a dia dos brasileiros, com sabores e formas de consumo variados. Para quem deseja se refrescar, há a opção da bebida gelada. Para quem prefere a infusão das ervas, saborear o chá quente é a melhor escolha. Uma bebida versátil, que tem conquistado consumidores em todo o mundo.

Benefícios trazidos a partir do consumo dos chás

Aumentam a concentração



Estudos mostram que o consumo de chá potencializa as funções cognitivas, aumentando a concentração e o nível de aprendizagem. Um dos exemplos consiste no chá verde, que apresenta substâncias que contribuem para esse resultado.

São calmantes



Os chás, em suas diferentes composições, podem contribuir para acalmar ou até mesmo estimular. O chá de camomila, por exemplo, é um grande aliado para tranquilizar, já que possui efeitos e substâncias que criam um efeito sedativo.

Considerados aliados contra ansiedade e TPM



Está com dores abdominais fortes ou ansioso(a)? Existem chás para diferentes finalidades. Eles minimizam os efeitos colaterais da Tensão Pré-Menstrual, além de aumentarem o fluxo. Alguns exemplos consistem nos chás de erva-doce e sálvia, além da própria camomila.

Aliados ao emagrecimento



Considerados um dos principais produtos associados às dietas, os chás ajudam na diminuição da retenção de líquidos, equilíbrio dos triglicérides e açúcar, além de potencializarem o ganho de força muscular.



Aumento no consumo e potencial de mercado

Conforme dados do estudo desenvolvido pela Euromonitor, o chá é considerado a bebida mais consumida em todo o mundo, ficando à frente de bebidas como água engarrafada e cerveja (considerando vendas de varejo e food service). Por se tratar de uma bebida versátil, que apresenta diferentes funções – desde uma fonte de hidratação e energia à finalidade medicinal –, agrada diferentes públicos. Em 2016 (ano em que a pesquisa foi realizada), foi registrado o consumo de **331 bilhões de litros de chá quente** e **41 bilhões de litros de chá gelado**. O chá verde surge como uma das preferências, sendo o mais procurado entre os consumidores, por apresentar benefícios à saúde, além de ser encontrado em diferentes sabores e formas (em pó, erva, com aromas, entre outros).



Chá para beber e confraternizar

Com o crescimento no consumo de chá no Brasil e no mundo, um novo nicho de mercado pôde ser explorado: o das casas de chá. Esses ambientes costumam ser agradáveis, charmosos, oferecer produtos que agregam ao famoso "chá da tarde" (tortas, sanduíches, entre outros) e, claro, uma variedade de chás difícil de ser encontrada em outros estabelecimentos. Muitos empreendedores já enxergaram o potencial desse nicho e buscaram investir na abertura de sua casa de chá. Você também deseja explorar este espaço no mercado? Confira a seguir algumas dicas!



Fique atento à localização

Certifique-se de que a sua casa de chá ficará localizada em um local de grande circulação e próxima de seu público-alvo.



Saiba quem é seu público

Realize uma pesquisa e identifique quem é o seu principal consumidor e como é possível conquistá-lo de maneira rápida e efetiva.



Ofereça conforto e pessoalidade

Quem frequenta casas de chá costuma ter um paladar aguçado e, de certa forma, mais exigente. Por isso, ofereça diferenciais nos produtos (tanto chás quanto comidas) e invista em uma decoração intimista e de bom gosto.

Novidades do mercado



Para tornar-se competitivo, é essencial estar atento às principais novidades. No mercado de chás, muitas tendências surgem e despertam a curiosidade (e a gula) dos consumidores. Além dos chás com sabores, aromas, temperaturas e embalagens diferenciadas, recentemente chegou ao Brasil o Bubble Tea (chá de bolhas). Trazido da Ásia – **detentora do maior consumidor de chá do mundo** – pelos empreendedores da **Bubble Mix**, a bebida é acompanhada de avelã, baunilha e pequenas bolinhas feitas com alga marinha. Um novo viés, no qual o chá assume o papel de drink. Para os que desejam optar por uma bebida saudável e incrementada, trata-se de uma nova alternativa.



Fontes: Mancini E. et al. *Green tea effects on cognition, mood and human brain function: A systematic review*. NCBI. 2017. Ranked: top 15 tea-drinking countries. Euromonitor International. 2017. Rennan A. Julio. Amigos investem em "Bubble Tea", o chá de bolhas, e faturam R\$ 3,2 milhões. Pequenas Empresas & Grandes Negócios. 2018. **10 benefícios do chá para sua vida**. Revista Galileu. 2018. Maria Cristina. **Como montar uma casa de chá**. Mulheres Empreendedoras. 2018.



Kombucha: a bebida natural do momento

O seu alto teor nutritivo e a ascensão (por ter “caído” no gosto dos famosos e tornado-se popular) fizeram com que a Kombucha surgisse como mais uma opção de bebida saudável. Apesar de ser considerada uma novidade no País, a bebida é milenar. Feita a partir da infusão de um chá, ela passa por uma fermentação controlada, que lhe proporciona um sabor doce natural. Nesse processo são geradas enzimas, vitaminas e probióticos que auxiliam na digestão. O processo de fermentação e a infusão resultam em uma bebida altamente refrescante e muito saudável.

A bebida se tornou popular entre os famosos

Por ser uma bebida altamente funcional e que contribui diretamente para o aumento da imunidade e funcionamento da flora intestinal, muitas pessoas descobriram os benefícios da Kombucha e os compartilharam. Consumida por estrelas do cinema e da música, despertou a curiosidade dos consumidores anônimos. Nutricionistas afirmam que a Kombucha pode ser considerada uma espécie de “refrigerante saudável”, já que seu sabor é adocicado e sua gaseificação (natural) proporciona uma acidez semelhante à de um espumante. De tão popular no mundo, chegou ao Brasil e agradou quem busca uma forma de vida mais saudável.

Kombucha como negócio

Ao perceber o movimento do mercado, algumas empresas já aproveitaram para potencializar os seus negócios e comercializar a bebida. Confira!



Biozen

Após conhecer e consumir a bebida na Austrália, a empreendedora Claudia Cardoso, sócia da empresa Biozen, trouxe a novidade para o Brasil, pois percebeu rapidamente os benefícios da Kombucha para a saúde. Após muitas pesquisas e testes, a empresa passou a comercializar o produto e percebeu nessa bebida um negócio altamente rentável. Hoje a marca é comercializada em empórios e supermercados considerados referência em todo o Brasil.



Strappa Live Kombucha

A empresa catarinense teve início a partir de uma experiência semelhante do sócio, o economista Rafael Strapazzon. Após conhecer a bebida nos Estados Unidos e perceber os benefícios, Rafael voltou para o Brasil com o objetivo de preencher um espaço identificado no mercado. Após pesquisas e testes, a comercialização foi iniciada – e foi um sucesso.



Como comercializar a bebida?

Assim como comercializar qualquer outro alimento, vários cuidados devem ser tomados para garantir a qualidade da Kombucha. Por isso, fique atento a alguns aspectos:



Teor alcoólico

Por causa do processo de fermentação enfrentado pela bebida, há uma conversão de açúcar para álcool. Segundo a Anvisa, a Kombucha é classificada como bebida fermentada não alcoólica. Por isso, o teor alcoólico deve ser inferior a 0,5%.



Análise da água

É preciso certificar a qualidade e a composição mineral da água. A partir dessa análise, é garantido que a água utilizada na produção da bebida está dentro dos parâmetros determinados por lei. Para saber mais, acesse a portaria da Anvisa.



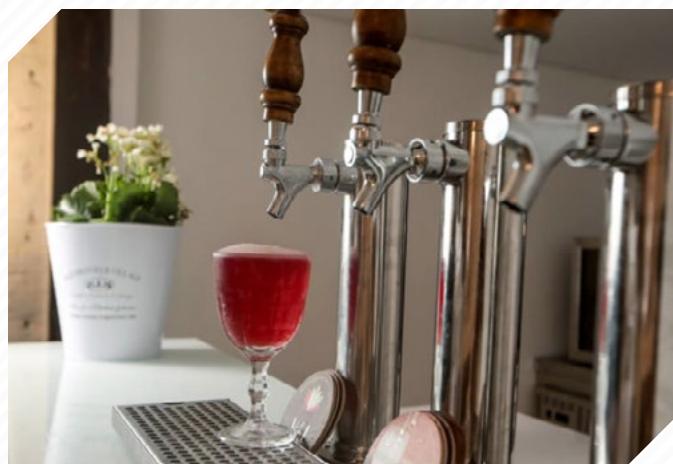
Tabela nutricional

Deve-se disponibilizar ao consumidor as informações nutricionais da bebida. É essencial que as informações apresentadas estejam completas, para que o cliente saiba o que está consumindo.

Inspiração



Kombucha saindo de torneiras de chope. Uma bebida 100% artesanal, natural e saborosa. Em São Paulo, foi criada a Vih!, uma marca que nasceu graças à paixão da psicóloga Angelica Moretti pela bebida. Assim como os exemplos citados anteriormente, a produção foi iniciada para consumo próprio e agradou o público. As vendas, que iniciaram pelas redes sociais, agora podem ser feitas no bar físico da marca, localizado em São Paulo. O resultado? Fidelização dos clientes e garantia de um produto com alto valor agregado, altamente saudável e diferenciado.



Fontes: Nicole Wey. Empresa brasileira investe em bebida milenar que ajuda na digestão. Pequenas Empresas & Grandes Negócios. 2016. Pricilla Back. Bebida milenar à base de chá vira oportunidade de negócio para empresário catarinense. Globo.com. 2017. Eliane Contreras. Conhecemos o primeiro bar especializado em kombucha de São Paulo. Boa Forma. 2017. Luisgé Martín. Kombucha, o fungo da moda para beber. El País. 2017. Michele Soldi. Você sabe o que é preciso para comercializar sua kombucha? Caltech Consultoria. 2018. Anita Profirio. Kombucha: o que é, como fazer e quais seus benefícios. Vogue. 2018. Helena Marques. Daniel Cady explica o que é kombucha e ensina receita: 'Refrigerante do futuro'. Purepeople. 2018.

Legislação relacionada à comercialização do produto

Para realizar a comercialização de produtos alimentícios, uma legislação específica norteia as ações dos empreendedores. A seguir, algumas questões para as quais se deve estar atento.

Rótulos



As informações dos rótulos são obrigatórias aos produtores alimentícios. Eles devem apresentar informações como:

- → a que o produto se destina;
- → lista de ingredientes que o compõe;
- → origem do produto, lote e prazo de validade;
- → conteúdo (indicado por gramas, quilos, litros...);
- → informações nutricionais.



Saiba mais sobre a importância da rotulagem conferindo o Relatório de Inteligência do SIS/SC que aborda o tema!

Informações nutricionais

Como já citado, as informações nutricionais devem estar presentes na rotulagem do produto. No caso da Kombucha, é essencial que haja a informação da característica não alcoólica da bebida, preservando o limite estipulado pela Anvisa de 0,5% de teor alcoólico – ocasionado pelo processo de fermentação.



Importante! Para comprovar a relação entre o consumo de alimentos e os benefícios à saúde, a Anvisa mantém uma lista de alegações de propriedades funcionais e de saúde. Para saber se o seu produto se enquadra, [acesse o portal da Agência!](#)

Para conhecer mais detalhes sobre a legislação específica do setor de bebidas, [acesse o site](#) da Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e Bebidas Não Alcoólicas (Abir).



Diferenciação: Contar com um profissional de nutrição no desenvolvimento das bebidas, além de ser muito importante para identificação de ingredientes e combinações mais benéficas ao organismo e saúde, também agregam valor ao produto e negócio.

Fontes: Anvisa atualiza lista de alegações de propriedades funcionais e de saúde. Anvisa. 2016. Leandro Jekimim Goulart. *Quais Informações são Obrigatórias no Rótulo de Alimentos?* Promtec. 2018.

Casos de sucesso

Greenpeople



Os produtos naturais também despertam o interesse de grandes empresários do País. Prova disso é o empreendimento de Bianca Laufer, que iniciou no mercado comercializando sucos naturais prensados. O negócio deu tão certo que em apenas quatro anos (a empresa foi fundada em 2014) conquistou mais de mil pontos de venda e chamou a atenção de investidores. Um deles, o apresentador e empresário Luciano Huck, investiu na empresa e tornou-se sócio, ficando com uma fatia equivalente a 9,5% da companhia. Seu objetivo é exportar os produtos (o carro-chefe consiste nos sucos naturais prensados). A expansão do mercado e das vendas também acarretou um aumento na produção e a construção de uma nova fábrica, feita a partir de um investimento milionário.



O crescimento da empresa se deu pela expansão do mercado, o avanço dos hábitos saudáveis entre os consumidores e, claro, o ganho de escala produtiva. Foi com esse ganho que Bianca conseguiu alcançar tantos pontos de venda. A Greenpeople oferece, além dos sucos naturais, biscoitos produzidos com beterraba desidratada, além de porções de granola. A empresa, que começou na cozinha de casa, hoje conta com 200 funcionários e uma produção diária de 20 mil sucos.

Frunáticos



O gosto pelo estilo de vida saudável que motivou a engenheira Priscila Valera a ingressar no mundo do empreendedorismo. Partindo do pressuposto de que queria comercializar algo que ela consumiria, teve a ideia de iniciar o seu negócio no ramo dos sucos naturais prensados. Largou a carreira de engenheira para se dedicar integralmente ao negócio.

Para se preparar como empreendedora, buscou o Sebrae para aprender mais sobre finanças e administração. O e-commerce Frunáticos teve início e o produto, com alto valor agregado, preserva grande parte dos nutrientes das frutas. Como investimento inicial do negócio, Priscila desembolsou R\$ 10 mil para adquirir uma máquina que prensa as frutas. O atendimento aos clientes é feito de forma personalizada, em que os produtos são entregues pessoalmente – o que possibilita um contato mais próximo. Nessa oportunidade, a empreendedora coleta a percepção dos consumidores e também as sugestões para desenvolver novos sabores. Priscila deseja cumprir uma missão muito maior que apenas aumentar o seu faturamento: proporcionar mais saúde aos clientes, por meio de um produto 100% natural.



Fontes: Rennan A. Julio. Ela criou uma empresa de sucos na cozinha de casa e conquistou o Brasil inteiro. Pequenas Empresas & Grandes Negócios. 2018. Carina Brito. Engenheira larga carreira para faturar com e-commerce de sucos. Pequenas Empresas & Grandes Negócios. 2018.



ACÕES RECOMENDADAS



Conheça mais possibilidades de aproveitar as oportunidades do mercado de alimentação saudável. Confira o Relatório de Inteligência produzido pelo SIS/SC.



Certifique-se de que o seu produto cumpre as exigências determinadas pela [Anvisa](#). Conheça também a legislação específica do setor de bebidas. [Acesse o site](#) da Associação Brasileira das Indústrias de Refrigerantes e Bebidas Não Alcoólicas (Abir).



Mantenha-se atualizado sobre os principais congressos e eventos da área. Acompanhe a página de eventos do SIS/SC destinada [ao setor de Alimentos e Bebidas](#).



Conte com o auxílio de especialistas para inovar no seu negócio e se tornar mais competitivo. Tenha acesso gratuito às consultorias oferecidas pelo Sebrae. [Clique aqui](#) e saiba mais!



Acompanhe as tendências relacionadas ao setor de Alimentos e Bebidas. Tenha acesso aos conteúdos exclusivos disponibilizados pelo [Sistema de Inteligência Setorial do Sebrae/SC](#).



Coordenador: Fábio Burigo Zanuzzi
Gestor do Projeto: Leandro Silveira Kalbusch
Analista de Inteligência: Francine Ribeiro
Supervisor de Conteúdo: Alan David Claumann

SEBRAE Santa Catarina

Endereço: SC 401, KM 01, Lote 02
Parque Tecnológico Alfa - João Paulo
CEP: 88030000 - Florianópolis - SC
Telefone: 48 3221 0800

Dúvidas ou sugestões sobre o conteúdo do relatório envie um e-mail para:
atendimento.sis@sc.sebrae.com.br

Faça também suas contribuições para o SEBRAE-SC enviando um e-mail para:
falecom.sis@sc.sebrae.com.br