



Alimentos e Bebidas

RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA

AGOSTO | 2018



SEBRAE

SIS

Restrição alimentar

Consumidores aguardam mais opções no mercado para poder comer sem medo

Comer, além de ser uma necessidade, é um dos prazeres mais simples da vida. No entanto, para algumas pessoas com restrições alimentares, pode ser um desafio encontrar opções seguras fora de casa. A boa nova é que o mercado de alimentação para quem tem intolerância, alergia ou mesmo opta por não consumir alguns ingredientes está em expansão e oferece oportunidade para os pequenos e médios negócios.

Confira neste relatório quais as principais restrições alimentares; dados sobre o mercado de alimentação e ideias de negócios para atender a esse nicho.

Uma nova tendência para a alimentação

O Euromonitor Internacional fez um levantamento das tendências para o mercado de alimentação em 2018, e o "viver saudável" está no topo da lista. Os consumidores se preocupam cada vez mais em consumir alimentos *in natura* ou minimamente processados, sem aditivos químicos. Por sua vez, um estudo da Federação das Indústrias do Estado de São Paulo (Fiesp) mostrou que os brasileiros se preocupam em ter uma alimentação mais sadia: 81% responderam que se esforçam para isso e 71% disseram que, mesmo que seja mais caro, preferem comprar o alimento mais saudável.

Existe público para esse nicho de mercado?

A pesquisa "O que há em nossa comida e em nossa mente?", realizada pelo Nielsen em 63 países com 30 mil pessoas, mostrou que 36% dos consumidores têm alergia ou intolerância a um ou mais gêneros alimentícios. Da mesma forma, 64% responderam que seguem uma dieta que limita ou proíbe o consumo de alguns alimentos ou ingredientes. Entre os que têm restrições alimentares, 45% (menos da metade) dizem acreditar que suas necessidades estão sendo completamente supridas pelas ofertas. Na América Latina, esses consumidores estão em busca de produtos com baixo teor de gordura (39%), açúcar (32%) e sódio (24%).

Além disso, a busca por alimentos fit ou naturais, sem ingredientes industrializados, representa outra tendência: já foram R\$ 93,6 bilhões em vendas de alimentos e bebidas saudáveis em 2016, e a previsão é que esse número cresça 4,4% por ano, até 2021. Esses números representam o crescimento de um público que opta por uma alimentação saudável, ainda que não possua restrições por motivos de saúde.

Dados do mercado

De acordo com dados do Euromonitor Internacional, a categoria de alimentos chamada *free from*, na qual se enquadram produtos livres de glúten, lactose, alérgenos, lácteos ou carnes, cresceu 29% ao ano entre 2012 e 2017 no Brasil. A receita anual, que era de R\$ 519,4 milhões, passou a R\$ 1,86 bilhão. A estimativa é de que, nos próximos cinco anos, o aumento seja de 6,3% por ano, alcançando a receita de R\$ 2,52 bilhões em 2022.

Segundo a consultoria de alimentos Gepea, dos alunos da Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade de Campinas (Unicamp), além dos produtos *free from* também estão em alta a transparência e a simplicidade nos rótulos, com a descrição de ingredientes conhecidos e sem aditivos químicos, e os produtos naturais – termo, inclusive, que tem a preferência dos compradores ante o “sem conservantes”.

Por que restringir a alimentação?

De forma geral, existem três principais motivos para as pessoas optarem por uma alimentação com restrições.



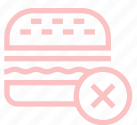
Alergia x intolerância

As alergias são reações do sistema imunológico que reconhece alguma proteína do alimento como “inimiga” e tenta eliminá-la. Já a intolerância é resultado da falta de alguma enzima que seria necessária para o organismo processar o nutriente, como no caso dos intolerantes à lactose, que não produzem enzima lactase suficiente para digerir o leite devidamente.



Doenças

Algumas pessoas com certos tipos de doenças também são obrigadas a restringir alimentos de suas dietas. É o caso dos celíacos, que precisam ficar longe do glúten, e dos diabéticos, que evitam os carboidratos simples presentes no açúcar refinado e na farinha branca.



Escolha própria

Outra causa que leva à restrição alimentar é a escolha por um novo estilo de vida. Há uma parcela da população que opta por não consumir alimentos gordurosos, com excesso de sal ou de origem animal, por exemplo. Segundo o Ibope, em 2018, 14% dos brasileiros se autodeclararam vegetarianos – um mercado consumidor de 30 milhões de pessoas.



Você sabia? Não há dados oficiais sobre a quantidade de celíacos no país, mas, de acordo com a Federação Nacional das Associações de Celíacos do Brasil (Fenacelbra), a estimativa mundial é de que 1% da população tenha a doença. No entanto, sabe-se que 6,2% da população brasileira é diabética – o que equivale a 9 milhões de pessoas, de acordo com a Pesquisa Nacional de Saúde (PNS) de 2013. Em Santa Catarina, esse número é um pouco abaixo da média nacional: 5,5%.

Fontes: Estudo global: o que há em nossa comida e em nossa mente? Nielsen. 2016. Alimentação saudável, tendência de consumo que movimentará bilhões. Saudáveis e Lucrativos, 2017. Julia Grippa. 3 tendências para o mercado de alimentos. Gepea. 2017. Semana de Conscientização da Alergia Alimentar: leite, ovo, soja e trigo são os principais desencadeadores de alergias em crianças de até dois anos de idade. ASBAI. 2018. A mesa dos brasileiros. Fiesp. 2018. Pinar Hoşafçı. Euromonitor unveils 8 Food Trends for 2018. MRX Blog. 2018. Pesquisa do IBOPE aponta crescimento histórico no número de vegetarianos no Brasil. Sociedade Vegetariana Brasileira. 2018. Pesquisa Nacional de Saúde 2013. IBGE. 2018.

Intolerância à lactose x alergia ao leite

Mesmo ingrediente, reações diferentes

A intolerância à lactose e a alergia à proteína do leite de vaca, conhecida pela sigla APLV, muitas vezes são confundidas, mas são reações completamente diferentes do organismo ao leite. De acordo com a Associação Brasileira de Alergia e Imunologia (Asbai), cerca de 8% da população infantil com até dois anos e 2% dos adultos possui algum tipo de alergia alimentar. Nesse universo, por volta de 350 mil crianças também têm alergia à proteína do leite.

O que é?

Alergia à proteína do leite de vaca (APLV)

Como se manifesta?

O organismo interpreta a proteína do leite de vaca como um "inimigo" e o sistema imunológico reage para eliminá-la.

Sintomas:

Alergias na pele, reações respiratórias, constipação, dores abdominais, diarreia, náusea, vômito e até reações anafiláticas.

Principais afetados:

Bebês de até um ano.



O que é?

Intolerância à lactose

Como se manifesta?

O organismo tem produção insuficiente da enzima lactase, que quebra a lactose, o açúcar do leite. Esse açúcar vai para o intestino, onde é fermentado por bactérias, causando o desconforto.

Sintomas:

Dores abdominais, gases, diarreia, náusea e inchaço.

Principais afetados:

Maiores de cinco anos.

Produtos

Evitar leite e derivados, como iogurte, manteiga e queijo, é a realidade de quem tem alguma restrição alimentar ao leite. Mas, para os intolerantes à lactose, a notícia é boa (e para as empresas que querem atendê-los também). O mercado de produtos sem lactose vem crescendo a cada ano (saiba mais no [Boletim de Tendências sobre o teor da lactose em produtos lácteos](#)). Nas gôndolas dos supermercados, já é possível ver uma gama de produtos derivados, além do próprio leite, especialmente para este público. Quem tem alergia ao leite também começa a ganhar espaço no mercado. Embora produtos que não causem alergias ainda sejam muito caros, a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) está investindo em uma pesquisa para o melhoramento genético das vacas e, assim, excluir a proteína animal que gera a alergia.



Quer saber mais sobre a tecnologia que permite a produção de leite que não causa alergia? Acesse o Boletim de Tendências sobre [Alergia à proteína do leite da vaca](#).

Alergia a glúten, ovo e soja

Para alguns consumidores, excluir alimentos não é questão de moda

No mundo todo, estima-se que 1% da população sofra com a doença celíaca. Há quem também não possa consumir ovos ou soja. É muita gente esperando por produtos e serviços que atendam às suas necessidades.

Doença celíaca

O que é?

Reação autoimune do organismo ao glúten.

Como se manifesta?

Nas crianças de um a três anos, na maioria das vezes, mas pode se manifestar em qualquer época da vida.

Sintomas:

A doença pode se apresentar de três maneiras diferentes: a clássica, com alterações gastrointestinais, anemia, desnutrição; a não clássica, que traz irritabilidade, fadiga e constipação intestinal; ou a assintomática, que não traz qualquer efeito no organismo.

Principais afetados:

A predisposição genética é muito importante na doença celíaca. A probabilidade de um familiar direto do celíaco também ter a doença é de um para dez.



Produtos alimentares envolvidos

O glúten é uma proteína presente no trigo, no centeio e na cevada e, por isso, esses grãos devem ser excluídos da dieta dos celíacos. Hoje, no mercado, já existem muitas opções de farinhas sem glúten, como a de linhaça, mas ainda não são tão comuns os restaurantes e lanchonetes especializados nesse público.



Você sabia? Há três principais reações adversas relacionadas ao glúten. São a doença celíaca, a intolerância ao glúten, também chamada de Sensibilidade ao Glúten Não Celíaca (SGNC), e a alergia ao trigo.

A doença celíaca é uma resposta autoimune do organismo ao glúten. Essa reação causa uma inflamação crônica no intestino delgado e, por consequência, a má absorção dos nutrientes. No caso da SGNC, a intolerância é sintomática e acontece uma má digestão do glúten. A reação não é necessariamente permanente. Já a alergia ao trigo é semelhante às alergias a demais alimentos, com reações nas vias respiratórias ou na pele.

Alergia a ovos

O que é?

Sensibilidade a alguma proteína presente no ovo, como albumina, por exemplo.

Como se manifesta?

A alergia ao ovo geralmente se manifesta nos bebês, entre os nove e 12 meses de idade, quando acontece a introdução alimentar.

Sintomas:

Assim como nas demais alergias alimentares, os sintomas podem aparecer na pele, por meio de urticária, coceiras e inchaço; no sistema respiratório, com tosse, espirro e dificuldade na respiração; e no trato gastrointestinal, com presença de dores abdominais, diarreias e náuseas.

Principais afetados:

Quem tem histórico familiar de alergia a ovos deve ficar mais atento aos sintomas.



Produtos alimentares envolvidos

Entre os alimentos que podem conter ovos estão pães, bolos, salgados, pudins, sorvetes, massas e maionese. A presença de ovos também pode estar em outros ingredientes especificados no rótulo, como coagulante, emulsionante, albumina ou globulina. Para quem é alérgico, é muito importante ficar atento às informações dos rótulos. Já para os empreendedores que querem atender esse público, é essencial oferecer opções.

Alergia a soja

O que é?

Reação a proteínas da soja.

Como se manifesta?

O sistema imunológico produz anticorpos por "entender" a soja como um "inimigo".

Sintomas:

Os sintomas da alergia à soja costumam ser leves. Os alérgicos podem sentir formigamento na boca, coceira, inchaço, dificuldade para respirar, náuseas ou vômitos e vermelhidão da pele.

Principais afetados:

A alergia à soja é mais comum em bebês e crianças e, geralmente, desaparece até os dez anos.



Produtos alimentares envolvidos

A soja é bastante presente na culinária oriental e está em ingredientes como missô, shoyu e tofu, por exemplo. Quem tem alergia ainda deve ficar atento a pães, biscoitos, massas, temperos prontos industrializados e barras de cereais, entre outros.

Fontes: A doença celíaca de hoje. Acelbra. 2008. Sílvia Hippert. Qual é a diferença entre doença celíaca, intolerância ao glúten e alergia ao trigo? Eu Posso Isso. 2015. Sílvia Hippert. Alergia a soja. Eu Posso Isso. 2015. Sílvia Hippert. Alergia a ovos. Eu Posso Isso. 2015. Doença celíaca, sensibilidade, alergia, síndrome do intestino irritável... Schar. 2018. Perguntas frequentes. Acelbra-SC. 2018.

A vez dos bichos

Abolir produtos de origem animal da mesa é cada vez mais comum

Por preocupação com o meio ambiente, por questão ética em relação aos animais ou por cuidado com a saúde, o número de pessoas que evitam comer alimentos de origem animal está crescendo. De acordo com pesquisa do Ibope, de 2012 a 2017, o crescimento foi de 75%, chegando a 30 milhões de brasileiros – o que equivale a 14% da população.

Vegano ou vegetariano?

Vegano é aquele que tem como filosofia de vida não consumir nenhum produto que gere exploração e/ou sofrimento animal. Além de ser adepto à alimentação vegetariana estrita, o vegano não usa vestimentas ou cosméticos com produtos de origem animal, nem que tenham sido testados em animais.



Vegetariano é quem não consome carne de nenhum tipo. De acordo com a alimentação, pode-se classificar como ovolactovegetariano quem consome ovos, leite e laticínios; lactovegetariano quem usa leite e laticínios; ovovegetariano quem utiliza ovos; e vegetariano estrito aquele que não se alimenta de nenhum produto de origem animal.

Interesse pelo assunto tem crescido

Assim como o número de autodeclarados, o interesse no tema também tem crescido. De acordo com a Sociedade Vegetariana Brasileira, as buscas no Google pelo termo “vegano”, de janeiro de 2012 a dezembro de 2017, aumentaram de duas a três vezes a cada ano.



Potencial do mercado

O mercado vegetariano e vegano tem imenso potencial de exploração. Mesmo aqueles que comem carne podem aderir a movimentos que evitam esse tipo de alimento em alguns momentos – como a **Segunda Sem Carne**. De acordo com a pesquisa “O que há em nossa comida e em nossa mente?”, realizada pelo Nielsen, na América Latina, 10% dos entrevistados têm uma alimentação *flexitarian* – consumidores que dão prioridade à comida vegetariana, mas ocasionalmente comem carne. A pesquisa mostrou também que 8% seguem uma dieta vegetariana e 4%, vegana. Entre os entrevistados do mundo todo, 20% responderam que evitam a carne bovina ou vermelha.

Tendência para o mercado

Um dos tópicos abordados no relatório “Tendências globais em alimentos e bebidas 2018”, da Mintel, diz respeito ao **uso da tecnologia para criar em laboratório soluções mais sustentáveis**. De acordo com a pesquisa, parte dos consumidores disse se sentir atraída pela carne sintética, cultivada em laboratório.

Fontes: Estudo global: o que há em nossa comida e em nossa mente? Nielsen. 2016. Tendências globais em alimentos e bebidas 2018. Mintel. 2018. Mercado vegetariano. SVB. 2018. Vegetarianismo. SVB. 2018.

Ideias de negócios

Transforme a necessidade em oportunidade

Existe uma série de oportunidades para atender às demandas de consumidores com restrição alimentar. Confira algumas ideias de negócios que têm tudo para ser promissores:

Loja especializada

O Brasil tem 21,4% da população com diagnóstico de hipertensão e 6,2% com diabetes – de acordo com a PNS realizada em 2013 pelo Ministério da Saúde em parceria com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Esse é um público considerável que precisa dar atenção especial aos produtos alimentícios que consome. Para atender a essa demanda, as lojas especializadas em produtos *free from* ou com teor reduzido de gordura e sódio são uma ótima opção. É importante investir no treinamento dos atendentes e na aproximação com a comunidade médica para oferecer um serviço de qualidade. Mais do que vender produto, a loja tem de entregar um estilo de vida. O empreendedor também deve se atentar ao local do ponto de venda: estar perto de clínicas de saúde e hospitais pode ser uma maneira de chamar a atenção do público-alvo.



Clube de assinaturas

Uma caixa cheia de produtos especialmente escolhidos para o cliente e que chega à porta de sua casa na data previamente acordada – só o conceito dos clubes de assinaturas já é encantador! Esse tipo de negócio tem ganhado cada vez mais adeptos que buscam por praticidade e economia. O volume de vendas permite que o varejista negocie um melhor preço e ofereça boas oportunidades para seu consumidor. Ideias do que oferecer não faltam: caixas de produtos sem lactose, produtos fitness, sem glúten, com baixo teor de sódio... Agora, para oferecer esse tipo de serviço, é importante ter uma logística bem estruturada e uma inteligência de dados para “adivinhar” o desejo do cliente. No caso dos clubes de assinatura, o principal produto oferecido é a experiência única do consumidor.



Restaurante vegano

O mercado vegano está em franca expansão. Além de o [número de adeptos crescer a cada ano em todo o mundo](#), há também muitos consumidores reduzindo o consumo da carne. De acordo com a Sociedade Vegana Brasileira, já são cerca de 240 restaurantes vegetarianos e veganos no país – ou seja, atualmente, já é muito mais comum encontrar opções de alimentação, principalmente nas grandes cidades, mas ainda existe bastante espaço para quem quer se aventurar nesse negócio, com destaque para as cidades menores. Como o veganismo se trata de uma [filosofia de vida](#), é importante que o empreendedor invista em conhecimento sobre o tema, pesquise sobre os diferentes tipos de vegetarianos e ofereça treinamento à equipe. Quem vai trabalhar com o mercado de restrição alimentar precisa saber que está lidando com uma questão de saúde.



● Lanchonete fitness

O Brasil está na vice-liderança mundial no número de academias, com **34.509 estabelecimentos**. E o interesse por um corpo esculpido acaba levando os frequentadores de academia a adotar algumas restrições alimentares, como consumir mais proteínas no lugar de carboidratos, por exemplo, além de fazer uso de suplementos nutricionais. Uma oportunidade ainda não muito explorada pelos empreendedores é realizar parcerias com academias para oferecer espaços onde os atletas possam repor suas energias, com opções saudáveis e que atendam suas demandas nutricionais.

● Cafeteria sem lactose

Nada mais gostoso do que uma boa xícara de café com leite no meio da tarde. Agora, é difícil encontrar um lugar onde sejam servidas opções de bebidas quentes sem lactose. O problema se estende a outros itens do cardápio, como pão de queijo, bolos, sorvetes e queijos. Essa é uma oportunidade para quem deseja abrir um negócio na área de alimentação, já que dados de 2013 apontam que 40% da população brasileira possui algum grau de intolerância à lactose. O espaço ainda pode oferecer opções para outros tipos de restrições alimentares, como pães sem glúten, doces diet ou salgados com menor teor de sódio.

● Pratos prontos

A rotina atribulada é algo que atinge uma grande parcela da população. Não à toa, é cada vez mais comum encontrar empreendedores que oferecem opções de marmitas congeladas. Embora esse já seja um negócio bastante popular, ainda são poucas as opções de comidas prontas para quem tem restrições alimentares. Dessa forma, as marmitas especiais para quem tem alergias ou intolerâncias se apresentam como uma opção rentável de negócio. O cuidado no preparo tem de ser redobrado, já que, no caso de alergias, uma contaminação cruzada (quando um ingrediente "contamina" outro) na cozinha pode causar grandes problemas de saúde.



Fontes: Loja de produtos para diabéticos, celíacos e hipertensos. Sebrae. 2018. Rafaella Finci. Conheça 5 vantagens de assinar um box sem lactose. OneMarket. 2018. Relatório Global IHRSA. 2018.

Pioneiros aproveitam demanda

Conheça alguns casos de sucesso de quem apostou na restrição alimentar

Quem já deu certo



Café vegano



O [Salvador Vegan Café](#) (Rua Henrique Meyer, 61, Centro, Joinville) foi o primeiro estabelecimento do tipo em Joinville. A ideia do fundador Bruno Isidoro era ter um espaço onde os clientes pudessem encontrar opções de alimentos sem ingredientes de origem animal. Quando foi inaugurada, em 2015, a cafeteria era o único lugar da cidade onde se podia tomar café e comer doces ou salgados veganos. A livraria com a qual compartilha o espaço serve para atrair mais clientes. O sucesso do negócio é tanto que hoje o empreendedor recebe convites de restaurantes convencionais para ajudar na elaboração e experimentação dos pratos especiais.



Padaria sem glúten



A padaria [Gluten Free](#) (Rua Laurindo Januário da Silveira, 5.501), na Lagoa da Conceição, em Florianópolis, pode ser considerada a realização do sonho de muitos celíacos. O espaço oferece pães variados, cucas, bolos e muffins para quem não pode chegar perto da proteína encontrada na farinha de trigo e outros cereais, mas não consegue ficar longe das delícias de uma padaria. Além de não ter glúten, o cardápio ainda é livre de lactose, transgênicos, conservantes químicos ou realçadores de sabor.



Empório saudável



O [Empório Döll](#) foi fundado em Florianópolis nos anos 1980, já com o então inovador conceito de oferecer uma alimentação natural, com o objetivo de dar atenção especial à saúde de seus clientes para garantir a qualidade de vida. Mais de três décadas depois, a empresa hoje comemora ter se tornado franqueadora, com lojas em Santa Catarina, Rio Grande do Sul e Rio Grande do Norte. No estoque, a mesma gama de produtos que fez a empresa crescer (atualmente com muito mais opções, à medida que o mercado cresceu e evoluiu): uma variedade de produtos diet, light, zero glúten, zero lactose, funcionais, orgânicos e fitoterápicos, além de suplementos alimentares.



AÇÕES RECOMENDADAS



No *site* do Sebrae, é possível encontrar várias ideias de negócios para quem tem restrições alimentares. Confira algumas opções:

- Segmento de alimentação saudável apresenta oportunidades de negócio
- Loja de alimentos funcionais
- Loja de produtos para diabéticos, celíacos e hipertensos



Ficou interessado pelo mercado de alimentação saudável? Leia o [Relatório de Inteligência - Como explorar o mercado de alimentação saudável](#).



As boas práticas de alimentação são essenciais para qualquer negócio na área de alimentos. Agora, quando se trata de produtos preparados para consumidores com restrição alimentar, a atenção deve ser redobrada. O Sebrae oferece um curso de boas práticas nos serviços de alimentação para quem quer estar bem preparado. [Matricule-se no site](#).



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



Se você precisa de uma consultoria, [entre em contato com o Sebrae/SC](#). A ferramenta para esclarecer dúvidas sobre o seu negócio é gratuita. Só é necessário vincular um CNPJ catarinense a seu cadastro.



Você sabia que, desde 2016, de acordo com a Resolução nº 26/2015 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), a indústria de alimentos é obrigada a colocar no rótulo dos alimentos a informação sobre a possível presença de alérgenos? No *site* da agência reguladora, é possível acessar [toda a legislação referente à rotulagem](#). Confira!

 **Alimentos e Bebidas**
RELATÓRIO DE INTELIGÊNCIA
AGOSTO | 2018



Coordenador: Fábio Burigo Zanuzzi
Gestor do Projeto: Leandro Silveira Kalbusch
Analista de Inteligência: Cristiane Marsola
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