

TENDÊNCIAS

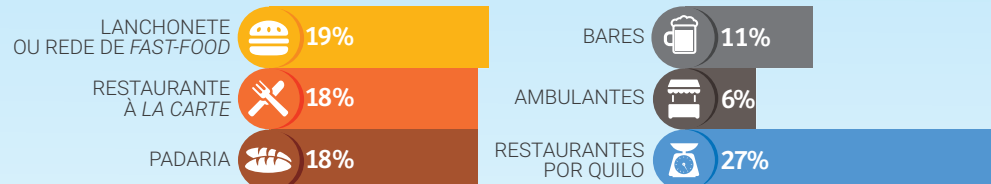
Alimentação fora do lar

Os hábitos alimentares dos brasileiros vêm registrando mudanças com o passar do tempo por causa do aumento da população urbana, do indicador de escolaridade, do poder de compra, das mulheres no mercado de trabalho, do envelhecimento da população, entre outros, modificando diretamente as percepções e, conseqüentemente, as preferências e as escolhas do que será consumido.

Conheça algumas tendências e dicas que podem ajudar seu negócio a ser mais competitivo.

Principais locais

onde os consumidores brasileiros costumam fazer refeições fora de casa



Fonte: Resultados da Pesquisa Fiesp/Ibope



SAÚDE E BEM-ESTAR

Segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 38% foi o crescimento da expectativa de vida da população brasileira e mais de um terço dos brasileiros terá mais de 60 anos em 2060 – atualmente, a parcela é de 11%.

Muitas descobertas científicas que relacionam doenças e o tipo de dieta das pessoas vêm possibilitando o surgimento e aumento de segmentos de consumo como alimentos funcionais, nova geração de produtos naturais e para dietas e controle de peso.

DICAS PARA O SETOR

- Adaptar seu estabelecimento e os cardápios para atender o público preocupado com a alimentação saudável.
- Estabelecimentos de nichos (vegetarianos, comida dietética, orgânica e outros).
- Contar com a presença de nutricionistas para auxiliar na criação dos cardápios.
- Criar um canal de relacionamento com o cliente, por exemplo, cardápios informativos, mídias sociais e outros.



EXPERIÊNCIAS GASTRONÔMICAS

A renda domiciliar *per capita* teve um crescimento real acumulado de 80% impulsionando o setor de refeições fora do lar.

DICAS PARA O SETOR

- Valorizar as experiências gastronômicas.
- Criar interesse pela combinação de alimentos e bebidas.
- Utilizar novas texturas nos alimentos.
- Aumentar a oferta de produtos e sabores regionais.
- Promover experiências gastronômicas, transformando pratos tradicionais em versões diferenciadas a exemplo do *gourmet*.
- Os polos gastronômicos são importantes formas de lazer e entretenimento.



CONVENIÊNCIA E PRATICIDADE

A estrutura das famílias brasileiras vem sofrendo mudanças significativas com o crescimento do número de domicílios de pessoas solteiras e de casais sem filhos, conforme dados disponibilizados pelo IBGE. Alguns aspectos valorizados são atendimentos rápidos, estabelecimentos com localização acessível e facilidade no pagamento.

DICAS PARA O SETOR

- Apostar em serviços de *delivery*.
- Criar opções de embalagens de produtos que possam ser consumidos no trânsito.
- Verificar a viabilidade de criar porções menores para atender famílias pequenas ou pessoas solteiras.
- Para cidades menores ou bairros, apostar em estabelecimentos com grande variedade de produtos de diversas marcas, com cardápios e serviços diferentes.



SUSTENTABILIDADE E ÉTICA

Cada vez mais os consumidores estão preocupados com o impacto ao meio ambiente. A atenção voltada para a economia de recursos, principalmente naturais, faz com que as empresas busquem engajamento na produção ou comercialização de produtos ou serviços sustentáveis.

Lembre-se: o apelo à sustentabilidade, sozinho, não faz um produto "verde" vender bem. Além de conquistar o consumidor com os benefícios ambientais é preciso atraí-lo com uma estética elaborada.

DICAS PARA O SETOR

- Evitar o desperdício usando 100% dos alimentos nas receitas.
- Contribuir para o desenvolvimento regional buscando fornecedores locais a exemplo da agricultura familiar.
- Ter coleta seletiva.
- Destinar corretamente os resíduos.



Trilha de Conhecimento

CONHEÇA ALGUMAS SOLUÇÕES DE CONSULTORIAS QUE O SEBRAE OFERECE:

1 **Plano de Marketing Avançado** do Sebrae/MS – o desafio é trabalhar os impulsos de compra pelos cinco sentidos do ser humano.

2 **Redução do Desperdício (MSRD) e Eficiência Energética** – com os seguintes focos: água, luz, matéria-prima, resíduos sólidos ou poluição.

3 **Gerenciamento de Resíduos Sólidos** – maneira correta de destinação, reaproveitamento, reutilização do "lixo" gerado pela empresa.

4 **Desenvolvimento de Material Gráfico** (cardápios e outros) e também **Produção de Fichas Técnicas do Cardápio**

Para mais informações entre em contato pelo **0800 570 0800** ou acesse o site **ms.sebrae.com.br**

SEBRAE

Serviço de Apoio às
Micro e Pequenas Empresas
Mato Grosso do Sul