



## ALIMENTOS



### SORVETERIAS

#### Como oportunidade de negócio

O sorvete é um alimento muito tradicional no cardápio das famílias brasileiras. A iguaria doce, gelada, feita de uma receita que mistura suco de frutas e leite, existe há mais de 3 mil anos. A descoberta foi feita pelos chineses, mas rapidamente se popularizou pela Europa e pelos demais continentes. Hoje, o sorvete é um dos alimentos mais consumidos do mundo. Mas engana-se quem acredita que o sorvete é apenas uma sobremesa. Ele é ser considerado um alimento muito nutritivo e pouco calórico, fundamental para o fornecimento de energia e no funcionamento de diversos processos vitais do corpo. Diante do amplo mercado de sorvetes e das oportunidades que se diversificam, apresentamos informações estratégicas para empreender em sorveterias e investir em tendências.

#### Sorvete não é apenas sobremesa

Em países da Europa e nos Estados Unidos, o sorvete é consumido também como prato principal, e não apenas como sobremesa. No Brasil, esse costume está se disseminando, sendo adotado como acompanhamento em pratos sofisticados e até mesmo como entrada em pratos mais elaborados. Esse comportamento é totalmente aprovado, visto que o sorvete tem retorno nutricional, principalmente aqueles que são feitos com fruta ou legumes. Apenas 30% das propriedades nutricionais são perdidas durante o processo de fabricação. Os produtos à base de leite possuem as qualidades do leite, apontado como importante ingrediente funcional e fonte de cálcio.



#### Principais benefícios associados ao consumo

- Contém proteínas, vitaminas A, B1, B2, B6, C, D, K, cálcio, fósforo, açúcares, gordura vegetal e/ou animal, além de outros minerais fundamentais para garantir uma alimentação balanceada.
- É importante durante a fase de crescimento das crianças, pois é um alimento energético, ótimo para repor as energias.
- Auxilia na manutenção da saúde óssea de adultos e de idosos.
- É recomendado para pacientes em processo de recuperação pós-operatória, devido à sua ação anestésica local.
- Pode ser consumido em qualquer época do ano, pois não interfere no sistema imunológico, como dizem os mitos associados a gripes ou dores de garganta, por exemplo.
- Pode ser combinado no combate a problemas como cólicas, anemia e dores crônicas, pois possui inúmeras substâncias que auxiliam no sistema circulatório e imunológico, proporcionando o reforço dos anticorpos.
- Diante de tantos benefícios, podemos dizer que o sorvete associa prazer, conveniência, sabor, aspectos nutritivos e benefícios à saúde.

## MERCADO

### Oportunidades e tendências

O Brasil, mesmo sendo um país tropical, não está entre os líderes no consumo de sorvete. Os brasileiros consomem aproximadamente 4,7 litros por ano por pessoa. Na Suíça, por exemplo, a média de consumo anual é de 14,4 litros.

#### Consumo brasileiro em milhões de litros



- 2016 – 1.002
- 2015 – 1.146

#### Produção de massas, picolés e sorvetes em milhões de litros



- 2015: Massas (794) – Picolés (224) – Sorvetes (129)
- 2016: Massas (675) – Picolés (195) – Sorvetes (133)

O Sudeste consome 52% do sorvete produzido no Brasil. Em segundo lugar aparece o Nordeste, com 19%, seguido do Sul (15%), do Centro-Oeste (9%) e do Norte (5%).



Entre 2003 e 2014, o consumo de sorvetes teve um crescimento de mais de 90,5%, segundo dados da Associação Brasileira das Indústrias e do Setor de Sorvetes (Abis). Nos últimos anos, houve uma queda devido a problemas econômicos e políticos. No entanto, estima-se que até 2020 o setor cresça 81% e, com isso, atinja R\$ 13,9 bilhões, considerando todas as versões dos produtos e todos os canais de venda, segundo os dados da [pesquisa Mintel](#). A alta no mercado se explica principalmente pela entrada de produtos com maior valor agregado, como os sorvetes *premium*, *gourmet* e as linhas saudáveis.



## Tipos de sorvetes



- **Sourbets:** não possuem nada de gordura. A formulação utiliza, na essência, massa à base de água e polpa de frutas.
- **Sherbets:** possuem, no máximo, de 4 a 5% de gordura.
- **Sorvetes artesanais:** são mais caseiros e possuem menos incorporação de ar. Também são mais pesados e cremosos.
- **Sorvetes industriais:** têm alta incorporação de ar, são mais leves e com textura mais suave.
- **Sorvetes premium:** possuem um teor de gordura de aproximadamente 16%. Utilizam matérias-primas mais nobres e, por essa razão, são um pouco mais caros.
- **Frozen Yogurt:** são linhas mais saudáveis, com menor teor de gordura e adição de iogurte na sua base.
- **Sorvete com nitrogênio líquido:** com um toque futurístico, o sorvete com nitrogênio impede a formação de cristais de gelo, além de não alterar o sabor.

Os sorvetes com foco funcional são uma tendência em todo o mundo. Aqueles produzidos especialmente para o público intolerante à lactose, e também os sem adição de glúten e açúcar, continuam sendo apostas do mercado. Além disso, há os sorvetes premium, artesanais e de frutas, que são ótimas oportunidades.

## Franquias

Uma das formas mais facilitadas de iniciar no mercado de sorvetes é por meio de franquias. As redes oferecem diversos modelos de negócios aos empreendedores e investimento em um *mix* diversificado de produtos, como os *frozen*, de massa, paletas, artesanais e os tradicionais *soft*.



Ficou interessado? **Conheça 18 franquias de sorvete, com dados sobre investimento total, taxa de franquia, faturamento médio e prazo de retorno.**

Fontes: Dia Nacional do Sorvete, Gastronominho (2015); Mercado de sorvetes no Brasil crescerá 81% até 2020, SM (2015); Produção e consumo de sorvetes no Brasil, Abis (2016); Com crescimento no consumo de sorvetes, franquias seguem como boas opções de investimento, Milkpoint (2016); Confira tendências para o mercado de sorvetes, Pequenas Empresas & Grandes Negócios (2017); Atrás do Sudeste, Nordeste consome 18,5% do sorvete produzido por ano no País, Milkpoint (2017); Qual a diferença entre os tipos de sorvetes?, Finamac (2017).

## Como enfrentar a sazonalidade

Em muitos países, o consumo do sorvete acontece praticamente o ano inteiro, como no caso dos países nórdicos, que possuem clima frio na maior parte do ano. No Brasil, 70% do consumo acontece entre os meses de setembro e março. Esse comportamento ocorre porque a população brasileira ainda relaciona o sorvete ao verão, e muitas vezes associa o seu consumo aos resfriados e gripes. No entanto, essa compreensão é um mito, visto que alimentos gelados não influenciam na gravidade dos sintomas. Gripe e resfriado são causados por vírus, e não pela temperatura dos alimentos. O sorvete pode ser consumido em qualquer época do ano e também como um alimento nutritivo, não apenas como sobremesa.

### Sorvete no verão



### Como driblar a sazonalidade

Para vender sorvetes em outras estações do ano, é necessário criar um modelo mais estruturado. As principais estratégias incluem ampliar o portfólio e buscar novos mercados. É importante aumentar as opções do mercado, mas é preciso tomar cuidado para não fugir do produto principal. Dessa forma, é possível criar um cardápio novo com a oferta de opções quentes, como lanches e doces. Outra estratégia é incentivar o consumidor a tomar sorvete no inverno. Uma ideia é combinar o sorvete com pratos quentes, como *foundue*, sorvete assado, com calda, frutas, biscoitos, *petit gateau*, churros, *brownie*, entre outros.

Para conhecer mais estratégias e expandir a venda de produtos sazonais, como acontece com o sorvete no Brasil, [acesse o conteúdo produzido](#) pelo blog *InfoPrice*. A *Food Service* também [listou dicas](#) para ampliar a venda de sorvetes no inverno.



Fontes: O sorvete como alimento, Insumos: sorvetes & casquinhas (2017); Mercado de sorvetes cresce 56% no verão, Milkpoint (2017); 3 dicas extraordinárias de como vender sorvete no inverno, Lip's (2017).

# AÇÕES RECOMENDADAS



Inspire-se em cases do setor para investir no mercado de sorvetes ou diversificar o seu negócio. Conheça as empresas [Officina Del Gelato](#), [Momo Gelato](#) e [Gelato Mio](#), todas do Rio de Janeiro. Elas se destacam na oferta de produtos artesanais e no serviço personalizado e *delivery*.



Quer empreender no mercado de sorvetes? O Sebrae preparou um **passo a passo para abrir uma sorveteria**. [Conheça!](#)



Se você já atua no mercado, conheça estratégias para se destacar ainda mais. Para isso, é importante conhecer as oportunidades e os gargalos do setor, além de recomendações para se aperfeiçoar e ser mais competitivo. O Sebrae preparou o material **Como se destacar no mercado de sorveterias**. [Acesse!](#)



Fique atento às movimentações do mercado! Acompanhe a [Associação Brasileira das Indústrias do Setor de Sorvetes \(Abis\)](#).



Nem só de fabricantes de sorvete vive o setor. Por trás desse alimento popular está um negócio que reúne revendedores, fornecedores de equipamentos, embalagens, ingredientes e empreendedores, como os **fabricantes de palitos para picolé**. São empresários que querem aproveitar as oportunidades de geração de renda e trabalho num setor de números bastante quentes. [Saiba como montar uma fábrica de palitos de picolé](#).



Outra dica é sobre [Como montar uma fábrica de sorvete e picolé](#). Para alcançar bons resultados, é necessário conhecer o mercado e aliar bons ingredientes a equipamentos. Antes de montar a fábrica, é essencial aprofundar-se sobre as boas práticas de fabricação. Leia esse material, que conta com informações complementares e importantes sobre essa atividade.



Confira algumas dicas para lidar da melhor maneira com as vendas sazonais. Leia o artigo [Como lidar com vendas sazonais](#).



## Fispal Sorvetes 2018

Feira Internacional de Tecnologia para a Indústria de Sorveteria Profissional reúne, anualmente, milhares de profissionais em busca de novidades em equipamentos, embalagens, refrigeração, armazenagem, logística e áreas relacionadas ao setor sorveteiro, tornando-se palco para a realização de importantes contatos. A feira, que é a única do setor no País, recebe a visita de sorveterias, indústrias de sorvetes, padarias, restaurantes, distribuidores e lojistas, gerando negócios que movimentam o mercado na América Latina.

**Edição 2018: de 12 a 15 junho 2018 | Local: Expo Center Norte, em São Paulo**

### Gerência de Conhecimento e Competitividade

Gerente: Cezar Kirszenblatt

Gestor do Programa Sebrae Inteligência Setorial: Marcelo Aguiar

Analista de Inteligência Setorial e Temática: Mara Godoy

Articulação e Disseminação Empresarial: Poliana Valente

Conteudista: Luana Carla de Moura dos Santos

Especialista: Daniela da Silva Rabelo

Entre em contato com o Sebrae: **0800 570 0800**



## ALIMENTOS

BOLETIM DE TENDÊNCIA  
SETEMBRO-OUTUBRO/2017