

PRAZER E SAÚDE À MESA

Essa tendência foi identificada baseada em dois movimentos consistentes do mercado envolvendo a alimentação: a busca pela saúde e a experiência da alimentação trazendo prazer aos consumidores.



► Oportunidades

• JANTARES HARMONIZADOS EM DOMICÍLIO

- um atrativo interessante para restaurantes de alto padrão gastronômico ou eventos promovidos por empresas de vinho
- levar o serviço para a casa do cliente



• PRODUTOS ORGÂNICOS

- público está cada vez mais exigente
- o que está consumindo, a procedência e a forma de cultivo
- evitar a ingestão de pesticidas, hormônios de crescimento, fertilizantes sintéticos ou produtos irradiados e geneticamente modificados

• ALIMENTOS SEM GLÚTEN OU LACTOSE

- produtos específicos para atender àqueles que possuem restrições alimentares
- seu desafio é aliar sabor às características dessa alimentação

• VALORIZE A SUA REGIÃO

- culinária vista como expressão da cultura e representação da identidade de uma localidade



• A EXPERIÊNCIA COMO FOCO

- empreendedores amam a cozinha e entendem que a gastronomia proporciona bem mais do que comida
- experiência diferenciada e divertida saindo dos padrões tradicionais

• LANCHES MAIS SAUDÁVEIS PARA AS CRIANÇAS

- empreendedor pode preparar lanches balanceados por nutricionistas
- cardápio pode incluir opções para crianças que têm restrições alimentares
- lanches individuais ou coletivos
- demanda pequeno investimento



• ALIMENTOS PARA DIETAS ESPECIAIS

- devido a um problema de saúde é necessário que se mude totalmente a dieta alimentar
- personal diet, presta um atendimento personalizado
- criar um serviço de assinatura mensal de refeições prontas ou semiprontas e criar cardápios de acordo com as suas restrições
- parcerias com clínicas, hospitais e outros profissionais de saúde