

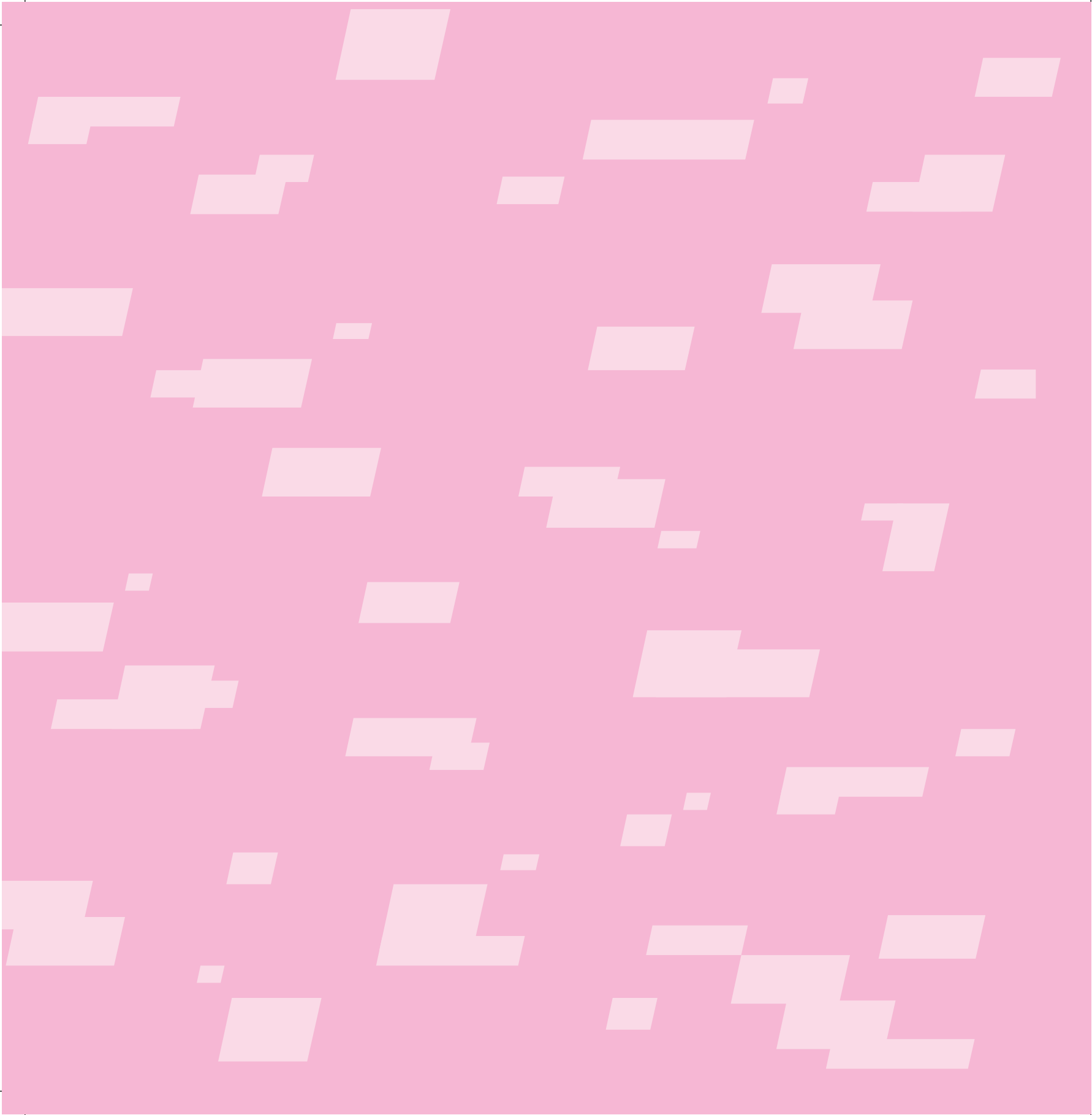
Panorama Setorial do **TURISMO** no Paraná

gastronomia



Fecomércio PR
Sesc Senac IFPD

SEBRAE
Turismo



Panorama Setorial do **TURISMO** no Paraná

gastronomia

Apresentação



A gastronomia começa muito antes do prato chegar à mesa. Ela envolve o ato de servir, o preparo cuidadoso, o transporte de insumos para as cozinhas e, principalmente, a produção desses ingredientes. Conhecer a origem de cada alimento, seu modo de produção e o impacto de seu cultivo na economia, no meio ambiente e nas comunidades locais é parte fundamental desse universo.

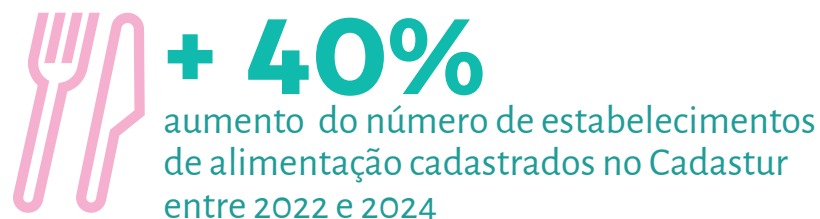
O Paraná se destaca como um grande celeiro produtor e distribuidor de alimentos. Além da produção em larga escala, os pequenos produtores, agricultores familiares e produtores orgânicos têm papel essencial no abastecimento interno, especialmente com hortaliças, frutas e outros alimentos frescos.

Com esse cenário rico em fornecedores locais, a **gastronomia sustentável encontra um terreno fértil para crescer**. Essa evolução responde à crescente demanda por produtos mais saudáveis, que promovam benefícios tanto para o organismo, com a redução de pesticidas, quanto para o meio ambiente.

Além disso, a gastronomia é composta por uma diversidade de espaços, como cafés, bares e restaurantes. Os restaurantes de hotéis, em particular, têm ganhado novamente destaque e se tornado uma opção cada vez mais procurada por turistas.

O presente caderno aborda os principais dados e informações sobre o setor de gastronomia no Paraná, apresentando tendências e expectativas

para os próximos anos, com foco em sua relevância econômica e social. Este caderno é parte da publicação do **Panorama Geral do Turismo no Paraná**, com cinco cadernos: o Panorama Geral, e os setores **agenciamento, hospedagem, gastronomia e eventos**. O material tem como objetivo apresentar o panorama atual do setor no estado, fornecer dados relevantes aos profissionais da área e contribuir para a viabilidade de um mercado promissor que ainda pode ser mais amplamente explorado.





Sumário

- 9 Panorama da gastronomia no Paraná**
- 15 Sustentabilidade e boas práticas na gastronomia**
- 19 Oferta e demanda em gastronomia**
- 25 Impacto econômico do setor da gastronomia**
- 30 Tecnologia e inovação na gastronomia**
- 34 Marketing e promoção da gastronomia paranaense**
- 37 Desafios e oportunidades no setor de gastronomia**



Panorama da gastronomia no Paraná

O Paraná é o estado brasileiro líder em número de produtores certificados no Cadastro Nacional de Produtores Orgânicos do Ministério da Agricultura e Pecuária:

Produção orgânica: ranking por número de produtores certificados

	Estado	Número de produtores certificados
1º	Paraná	1.187
2º	São Paulo	876
3º	Rio Grande do Sul	620

Fonte: Ministério da Agricultura e Pecuária, 2025

Indicação geográfica

O registro de Indicação Geográfica (IG), segundo o Ministério da Agricultura e Pecuária (MAPA, 2023), “é conferido a produtos ou serviços que são característicos do seu local de origem, o que lhes atribui reputação, valor intrínseco e identidade própria, além de os distinguir em relação aos seus similares disponíveis no mercado. São produtos que apresentam uma qualidade única em função de recursos naturais como solo, vegetação, clima e saber fazer”.

No Paraná, existem atualmente mais de 30 produtos reconhecidos com Indicação Geográfica e depositadas no Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). Essa lista está em constante atualização, refletindo o dinamismo da produção local e das certificações. O catálogo atualizado de produtos pode ser consultado em: <https://sebraepr.com.br/arquivo/catalogo-de-produtos-origens-parana/>.

O programa Origens, do Sebrae, é uma iniciativa nacional que acompanha, cataloga e promove todas as Indicações Geográficas brasileiras, oferecendo ferramentas estratégicas para produtores e empreendedores que desejam valorizar seus produtos e ampliar sua inserção no mercado. O portal nacional de IGs pode ser acessado em: <https://datasebrae.com.br/indicacoesgeograficas/>.

Dentro dessa iniciativa nacional, o Origens Paraná foca especificamente nos produtos do estado, promovendo a visibilidade de alimentos e bebidas autênticos, reconhecidos por suas características territoriais, métodos de produção e qualidade diferenciada. O programa é destinado a produtores, associações e cooperativas, mas também é uma referência para empreendedores de gastronomia que desejam agregar valor, autenticidade e identidade regional aos seus produtos e experiências que são ativos para o turismo.

Exemplos de produtos com IG no Paraná

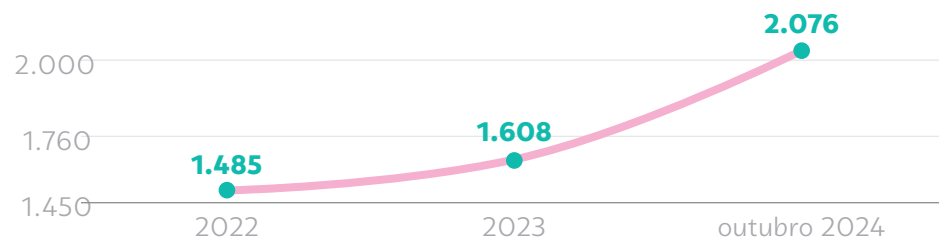
- Melado de Capanema
- Cafés Especiais do Norte Pioneiro
- Queijos do Sudoeste do Paraná
- Mel do Oeste do Paraná



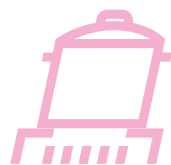
O setor de alimentação é o maior em número de estabelecimentos cadastrados nas Atividades Características do Turismo (ACTs), conforme dados da RAIS (Relação Anual de Informações Sociais).

No Cadastur, ocupa o terceiro lugar em quantidade de registros, ficando atrás apenas de agências e guias de turismo.

Cadastros por ano



Fonte: SiTU, 2025



Dark Kitchens (cozinhas fantasma):
modelo de negócio tem
previsão de movimentar
71 bilhões de dólares até 2027

Portal Sebrae, 2023

O crescimento de 40% nos cadastros do Cadastur entre 2022 e 2024, mesmo sem exigência para restaurantes, evidencia que a gastronomia é cada vez mais percebida como um item de valor na oferta turística. Em um segmento marcado por alta informalidade, o aumento de adesões ao registro opcional demonstra um interesse crescente dos empresários em se integrar ao mercado turístico e usufruir dos benefícios acessados por meio do cadastro.

O Cadastur possibilita o acesso ao **Fungetur (Fundo Geral do Turismo)**, que oferece créditos por meio de empréstimos e financiamentos para empreendimentos turísticos de qualquer porte. Esses recursos, **com taxas¹ de juros que podem chegar a 5% ao ano, das mais baixas do mercado**, podem ser aplicados na compra de bens e equipamentos ou para **capital de giro**. O fundo que em 2024, ultrapassou R\$1 bilhão de reais teve entre janeiro e novembro R\$814 milhões contratados em 1.868 operações em todo o Brasil.

As oportunidades de novos investimentos no mercado gastronômico incluem as *Dark Kitchens*², que vêm transformando o setor globalmente. Estima-se que até 2027, esse modelo de operação

1 as taxas variam na data de consulta e podem variar de acordo com o perfil da empresa

2 estabelecimentos de alimentação que funcionam exclusivamente para delivery, sem atendimento ao público diretamente no local

poderá movimentar cerca de 71 bilhões de dólares, demonstrando seu crescente potencial econômico e atratividade para investidores. O termo em inglês que se refere a estabelecimentos que funcionam apenas no formato de entrega, tem como vantagens a redução de custos fixos devido à ausência de salão e equipe reduzida. A operação em locais comerciais mais baratos permite maior flexibilidade, enquanto o modelo facilita entregas para diversas regiões. Além disso, cozinhas compartilhadas otimizam recursos, possibilitando a operação de multimarcas e a oferta de diferentes tipos de gastronomia em um único espaço.

Confira aqui as
dicas do Sebrae
para ter sucesso neste
modelo de negócio.





Sustentabilidade e boas práticas na gastronomia

A gastronomia sustentável reduz os impactos negativos que a atividade de um restaurante causa ao meio ambiente e à sociedade. Práticas como economizar água, preferir insumos e a compra de comércios locais, reaproveitar alimentos, minimizar o uso de papel, utilizar garrafas retornáveis e valorizar o artesanato local na decoração estão cada vez mais sendo adotadas pelos bares e restaurantes.

Além disso, observam-se também práticas como priorizar a mão de obra local, promover a qualidade de vida dos colaboradores com remuneração justa e um ambiente de trabalho saudável, e reduzir a produção de resíduos por meio de processos mais eficientes e conscientes. Essas ações contribuem para um setor mais responsável e alinhado com o desenvolvimento sustentável.

Boas práticas de sustentabilidade em gastronomia no Paraná

No Paraná, há inúmeros restaurantes com boas práticas em sustentabilidade, como: Quintana Gastronomia, Limoeiro - Casa de Comidas, Madá Pizza e Vinho, Pátio Pomare, Oficina do Sorvete, Cantina da Bea, Ponte Velha, entre outros. A seguir, dois exemplos para representar a importância da sustentabilidade na gastronomia e inspirar mais profissionais:

Ponte Velha – Morretes

O Restaurante Ponte Velha, em Morretes, é referência em Turismo Sustentável, com práticas que valorizam fornecedores locais, a cultura regional e a preservação ambiental. Entre suas iniciativas estão a separação de lixo reciclável, economia de água e energia, reaproveitamento da água da chuva, coleta de óleo de cozinha e o Programa Alimentos Seguros.

Totalmente adaptado para pessoas com baixa mobilidade e cadeirantes, o restaurante também é pet-friendly, proporcionando um ambiente acolhedor para todos os visitantes. Reconhecido com o **Selo Ouro no Prêmio Qualidade no Turismo Paraná**, o Ponte Velha reafirma seu compromisso com qualidade, hospitalidade e responsabilidade social.



Manu - Curitiba

Manoela Buffara Ramos, conhecida como Chef Manu, é uma referência internacional na gastronomia, colecionando prêmios e honrarias. Em 2021, alcançou a 21ª posição no The Best Chef Awards e a 49ª no Latin America 50 Best Restaurants. É jurada fixa do Basque Culinary Center desde 2019 e foi destaque em quatro edições do coletivo Gelinaz. Personalidades como Alex Atala e Andrea Petrini destacam que Manu colocou Curitiba no mapa gastronômico mundial.

No comando do Restaurante Manu, a chef conhece profundamente todos os ingredientes utilizados, sendo que 80% são produzidos num raio de 300 km do restaurante. Além de sua excelência na cozinha, Manu lidera iniciativas sustentáveis, como a preservação de abelhas nativas, o incentivo a jovens produtores no Paraná e o projeto Hortas Urbanas, que transforma terrenos desocupados de Curitiba em hortas comunitárias.

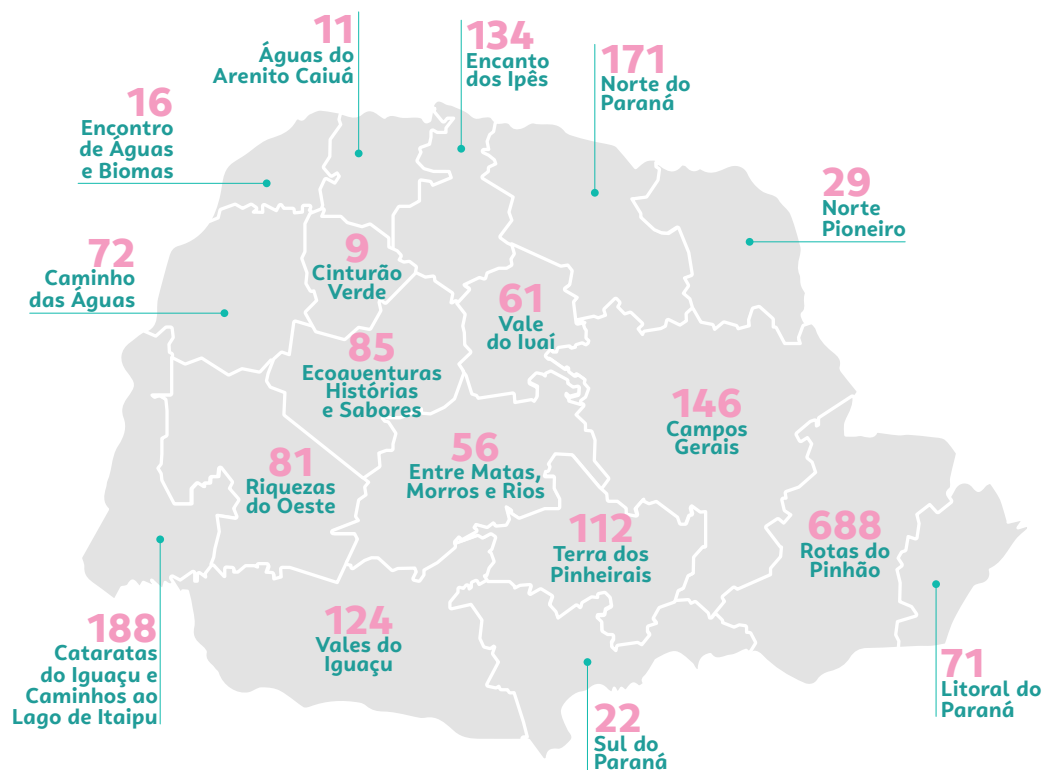




Oferta e demanda em gastronomia

Distribuição geográfica dos 2.076 restaurantes, cafeterias, bares e similares pelo estado cadastrados no CADASTUR

Cadastur (2024)



Empreendimentos de Gastronomia com o Selo Qualidade no Turismo do Paraná

Campos Gerais	Frederica's Koffiehuis Lanchonete Soledade II Restaurante Girassol
Cataratas do Iguaçu e Caminhos ao Lago de Itaipú	Bona Trattoria Capitão Bar Maki Sushi Sushi Hokkai Pátio Pomare
Rotas do Pinhão	Happy Burger Vinícola Fardo Restaurante Jeito Mineiro Tekoa Gastronomia Quintana Gastronomia O Jardineiro Cantina do Délio Cantina do Délio - Batel O Hamburgueiro Minas Dagua
Litoral	Ponte Velha Restaurante
Norte do Paraná	Jardim Gastronômico Mineirin JK
Vales do Iguaçu	Max Fit
Caminho das Águas	Recanto do Peixe Le Petit Chéri Alameda

Mais detalhes podem
ser conferidos aqui!



Produtos regionais e eventos gastronômicos

O Paraná possui pratos reconhecidos como **Patrimônio Cultural Imaterial**. Entre eles estão o **barreado**, considerado o prato típico paranaense; a **quirera com suã**; o **pão no bafo** e a **carne de onça**. Entre as bebidas mais comuns estão o café, o chimarrão, destilados (com destaque para a cachaça), o vinho e a cerveja.

A herança das culturas indígena, africana, asiática e europeia se mistura à influência de chefs de renome nacional e internacional, que valorizam os sabores locais e promovem seu resgate. Esses elementos, aliados à farta produção de alimentos no estado, formam a base para uma ampla variedade de eventos gastronômicos que destacam a identidade cultural paranaense.

Eventos Gastronômicos no Paraná

A gastronomia atua como elemento mobilizador de fluxos turísticos, sendo frequentemente o primeiro atrativo a atrair visitantes para os destinos paranaenses. Os eventos culinários, como festivais e feiras, criam experiências imersivas que evidenciam o valor e a autenticidade dos produtos locais, despertando interesse por outros atrativos da região. Ao fortalecer a percepção de qualidade e singularidade do que é produzido no estado, esses eventos contribuem para o desenvolvimento econômico, a valorização da cultura regional e a consolidação de destinos como referências gastronômicas.

Selo de Qualidade no Turismo do Paraná

Promovido pelo Sebrae e pela Fecomércio, o Selo Qualidade no Turismo do Paraná reconhece empresas que atingem altos padrões de gestão e prestação de serviços. São considerados:

Fatores internos: processos e gestão da empresa.

Fatores externos: qualidade do atendimento e experiência do cliente.

Ter a empresa chancelada indica excelência, confiabilidade e compromisso com a profissionalização do turismo. Atualmente, a categoria de gastronomia concentra o maior número de empresas certificadas, reforçando a qualidade e competitividade do setor.

A Assembleia Legislativa do Paraná aprovou a Lei nº 22205 de 29 de Novembro de 2024, que reconhece a Gengibirra como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado. Essa bebida não alcoólica, não fermentada e gaseificada é produzida a partir de extrato natural de gengibre. Produzida pela Cini desde 1904, com a mesma receita, a Gengibirra já havia recebido reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial no município de Palmeira, na região dos Campos Gerais.



Demanda

A demanda gastronômica vem se consolidando como um dos principais motores de decisão de viagem entre os brasileiros. De acordo com pesquisa global da Booking.com (2025), 69% dos viajantes do país consideram a culinária local um fator crucial na escolha do destino, enquanto 67% enxergam a experiência gastronômica como uma forma de vivenciar a cultura de maneira autêntica. Esse comportamento se traduz na prática: 59% buscam restaurantes pouco conhecidos, 56% exploram mercados locais, 53% experimentam a comida de rua, 46% participam de tours gastronômicos ou visitam vinícolas, e quase metade (43%) leva em conta a oferta de alimentação no próprio meio de hospedagem. Esse cenário mostra que gastronomia não é apenas complemento, mas protagonista no desenho das escolhas de consumo.

Observam-se tendências que estão redefinindo padrões de consumo e exigindo novas posturas estratégicas. O avanço de alimentos alternativos, como opções *plant-based* (a base de plantas), aponta para um público cada vez mais atento a

saúde, sustentabilidade e inovação, sinalizando que a adaptação do setor não é mais diferencial, mas condição para permanecer competitivo. Da mesma forma, a incorporação da inteligência artificial transforma a forma de gerir operações, otimizar cardápios e aprimorar experiências, elevando o patamar de eficiência e personalização na gastronomia.

Outro ponto de destaque é a valorização da brasilidade e do regionalismo, que não apenas resgata ingredientes e receitas típicas, mas também posiciona a diversidade cultural do país como ativo estratégico diante de um mercado em busca de autenticidade. Ao lado disso, ganham força as experiências gastronômicas imersivas, em que o consumidor busca vivências que ultrapassam o ato de se alimentar e integram narrativa, ambientação e interatividade. Esse movimento expande o conceito de hospitalidade e aproxima a gastronomia de áreas como entretenimento e turismo cultural, capazes de atrair turistas e residentes locais aos estabelecimentos.





Impacto econômico do setor da gastronomia

Empregabilidade: De acordo com os dados da RAIS (Relação Anual de Informações Sociais). O setor de alimentação teve 84.942 empregos formais em 2022, subiu para 92.211 (+8,5%) em 2023 e 95.600 (+3,7%)

em 2024. Em 2023, esses empregos representaram cerca de 66% do total de 139.181 vínculos formais nas Atividades Características do Turismo (ACTs). A remuneração real média registrada em 2024 foi de R\$ 2.265,78.



O setor de alimentação é responsável por cerca de **66% dos empregos** em todas as ACTs

(RAIS, 2025)

Diferentemente do padrão de comportamento das demais ACTs, as cinco regiões com maior número de empregos no setor são: Rotas do Pinhão, Norte do

Paraná, Encanto dos Ipês, Campos Gerais e Cataratas do Iguaçu e Caminhos ao Lago de Itaipu.

Região Turística	Empregos – RAIS (dados 2023)
Rotas do Pinhão	41.764
Norte do Paraná	9.275
Encanto dos Ipês	7.397
Campos Gerais	5.875
Cataratas do Iguaçu e Caminhos ao Lago de Itaipu	5.692
Riquezas do Oeste	4.466
Litoral do Paraná	3.282
Vales do Iguaçu	3.073
Terra dos Pinheirais	2.331
Norte Pioneiro	1.316
Ecoaventuras Histórias e Sabores	1.258
Vale do Ivaí	1.158
Caminho das Águas	1.008
Sul do Paraná	716
Cinturão Verde	671
Entre Matas, Morros e Rios	594
Águas do Arenito Caiuá	594
Encontro de Águas e Biomas	237

O setor de alimentação gera impacto significativo na distribuição de renda, especialmente em empregos temporários nas altas temporadas, muitas vezes oferecendo a primeira experiência profissional para jovens. As funções variam em exigência de escolaridade, desde posições que não requerem escolaridade específica até cargos que demandam formação superior e especialização. Iniciativas como as do Ministério do Turismo, Sebrae, Senac e outras, que oferecem capacitações atualizadas, algumas até de forma gratuita, ampliando oportunidades para

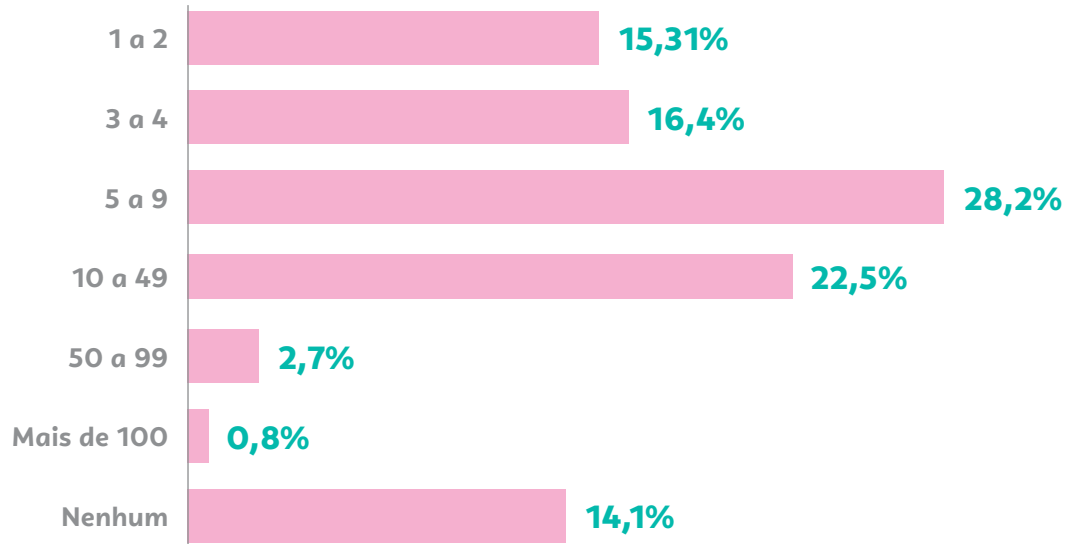
quem deseja ingressar ou se aperfeiçoar na área. Como o mercado é dinâmico e a oferta de cursos acompanha essas transformações, é importante acompanhar regularmente os sites oficiais destas iniciativas para se manter atualizado sobre os programas disponíveis.

Acesse aqui a lista de cursos oferecidos por diferentes instituições, inclusive na modalidade EAD:
www.turismo.pr.gov.br/Pagina/Qualificacao



Quantidade de colaboradores da empresa

SETU, 2023



De acordo com empreendedores da área que responderam à Pesquisa Empresarial da Setu 2023, **a maior necessidade de capacitação, com 22,7%, é em atendimento ao cliente, seguido de 16,4% marketing digital e 14,2% gestão e finanças.** Esses dados refletem bem as necessidades dos pequenos negócios do setor.

Essa concentração denota a característica empreendedora e descentralizada do setor, com oportunidades distribuídas. Contudo, também aponta desafios relacionados à gestão de recursos humanos e formalização, especialmente considerando o percentual de empresas sem funcionários contratados.

Assim como as capacitações de equipe já mencionadas, é essencial que gestores e profissionais em posições estratégicas participem de programas de atualização, com vistas à competitividade e a inovação de suas empresas. A Jornada de Formação do Produto Turístico de Experiência exemplifica essa abordagem, oferecendo oportunidades para aprimorar habilidades em marketing e inovação, alinhadas às demandas do mercado e às tendências do setor gastronômico e turístico. Essas iniciativas preparam líderes para tomar decisões mais estratégicas e aproveitar oportunidades de crescimento, servindo de base para outros programas que podem ser replicados em todo o estado, como:

MoviMENTE Curitiba Gastronômica

O **MoviMENTE Curitiba Gastronômica** é uma iniciativa que promove a valorização e o fortalecimento do setor gastronômico de Curitiba e Região Metropolitana. Criado em 2023, o movimento reúne o Sebrae/PR, a Abrasel-PR, o Senac PR, a Prefeitura de Curitiba e o Bom Gourmet, além de empresários, criadores de conteúdo e representantes do setor de *foodservice*. O programa conta com projetos que incluem capacitações, visitas técnicas a outros polos gastronômicos e ações que ajudam a identificar e promover a identidade gastronômica local. Essas iniciativas visam não apenas o reconhecimento cultural da gastronomia, mas também o fortalecimento de negócios e a geração de empregos na região. Entre as atividades, destacam-se workshops, desenvolvimento de produtos e posicionamento de Curitiba como destino gastronômico em nível nacional.

Missão Internacional – NRA (National Restaurant Association)

Em 2023, a Fecomércio PR e o Sebrae organizaram a **Missão Internacional para a Feira da Associação Nacional dos Restaurantes dos Estados Unidos** (NRA – National Restaurant Association), com o objetivo de capacitar empresários, apresentando as tendências mais recentes do setor. A iniciativa visou ampliar a competitividade e acesso a oportunidades geralmente restritas a grandes empresas.

O **Selo Viajantes Mais Seguras** é uma iniciativa da Secretaria de Turismo do Paraná, em parceria com a Secretaria da Mulher, Igualdade Racial e Pessoa Idosa e o Sebrae/PR, que reconhece empreendimentos turísticos comprometidos com boas práticas de segurança e acolhimento para mulheres. A adesão é gratuita e inclui capacitação, além de dar visibilidade aos participantes no site oficial do programa.



Tecnologia e inovação na gastronomia

A adoção de soluções tecnológicas é uma oportunidade para aprimorar a gestão, otimizar processos, reduzir custos e oferecer experiências diferenciadas aos clientes. Esse movimento abrange empreendimentos de todos os portes, de grandes redes a pequenos restaurantes.

Segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), 28% dos estabelecimentos brasileiros já utilizaram inteligência artificial (IA), e 13% adotam recursos digitais para capacitação de equipes, como chatbots (robôs de atendimento automatizado), assistentes virtuais e simulações interativas.

No Paraná, grandes grupos como Madero, Família Madalosso, Jun Sakamoto, Ninetto Trattoria, Roister e Frutaria São Paulo estruturaram suas operações em ecossistemas digitais. O Grupo Madalosso, por exemplo, passou de comandas em papel e poucos dispositivos para dezenas de equipamentos integrados em apenas dois anos, garantindo maior controle de dados, agilidade no atendimento e escalabilidade para atender até 5 mil clientes em um único domingo.



Estabelecimentos menores (lanchonetes, pubs e hamburguerias) como as cervejarias Schaf Bier e Cervejaria Formosa em Francisco Beltrão, também se beneficiam de softwares especializados para fichas técnicas, rótulos, cálculo de custos e sugestão de preços, profissionalizando a gestão e ampliando a rentabilidade. Sistemas de POS (Point of Sale, ou ponto de venda) integram pedidos online e presenciais, otimizam processos, reduzem falhas, gerenciam estoque em tempo real e fornecem dados estratégicos sobre pratos e comportamento dos clientes.

Nos grupos consolidados, sistemas de gestão mais robustos transformam o backoffice em ecossistemas digitais completos, com automatização de cotações, soluções de Business Intelligence (inteligência de negócios) e assistentes virtuais baseados em IA, apoiando gestores em tempo real. A inteligência artificial também expande a experiência do cliente, como no caso de sommelier virtual, que recomenda vinhos com base no prato escolhido e fornece informações detalhadas sobre rótulos, safras e harmonizações, suprimindo a escassez de profissionais especializados.

O autoatendimento, disponível em totens e aplicativos, permite reduzir filas, agilizar processos e dar mais autonomia ao cliente. Paralelamente, a hiperpersonalização, viabilizada pelo uso de IA para registrar preferências e restrições alimentares, possibilita recomendações e cardápios customizados, aprimorando a experiência do consumidor. Essas soluções já são adotadas tanto por redes de fast food quanto por restaurantes menores que buscam diferenciação e maior fidelização.

Essas práticas evidenciam que a digitalização beneficia todo o setor, oferecendo ganhos em gestão, operação e experiência do cliente, e se confirma como um importante elemento para a competitividade da gastronomia paranaense e brasileira.



Investir em cardápios acessíveis — como versões em braille, informações detalhadas sobre alérgenos e ingredientes utilizados — **é uma forma de tornar o estabelecimento mais inclusivo**. Soluções digitais, como tablets e totens de atendimento, ampliam a interatividade e permitem traduções para diferentes idiomas. No entanto, ferramentas como QR codes ainda apresentam limitações de acessibilidade, especialmente para públicos menos familiarizados com a tecnologia.

A conectividade à internet é fundamental para a operação eficiente das empresas de alimentação, especialmente com **a popularização do PIX como principal forma de pagamento no Brasil**. Segundo o Banco Central do Brasil (2024), o PIX é utilizado por 76,4% da população, seguido pelo cartão de débito, com 69,1%. Essas ferramentas, que oferecem

agilidade e praticidade nas transações, dependem de uma conexão estável. Em áreas rurais ou mais afastadas dos grandes centros urbanos, onde o sinal de telefonia móvel e a infraestrutura de conectividade são limitados, a disponibilidade de wi-fi para os clientes torna-se indispensável.

A falta de acesso compromete não apenas a experiência do cliente, mas também processos internos, como gestão, reservas online e integração com fornecedores. Além disso, o uso de pagamentos digitais, que cresceu 33% em 2023 segundo a Associação Brasileira das Empresas de Cartões de Crédito e Serviços (Abecs), e a adoção de QR Codes, com aumento de mais de 200% nos últimos dois anos, reforçam **a necessidade de conectividade para atender a essas demandas tecnológicas em expansão**.

Marketing e promoção da gastronomia paranaense

A promoção da gastronomia tem se tornado uma ferramenta essencial para destacar os sabores regionais, atrair turistas e fortalecer a economia local. A iniciativa do Viaje Paraná, de levar para alguns eventos de turismo, chefes de gastronomia paranaense,

desempenha um papel estratégico em feiras nacionais e internacionais. Essa ação não só valoriza a culinária local, também projeta a identidade gastronômica do estado no cenário global.

O Festival Tutano é um importante promotor da culinária e da cultura alimentar local. Realizado em Curitiba, reúne chefs, produtores, empreendedores e amantes da gastronomia em um ambiente de aprendizado, degustação e entretenimento. O evento é dividido em duas frentes: o Festival Tutano, aberto ao público, com feira gastronômica, aulas-show, atividades para crianças e apresentações musicais; e o Fórum Tutano, destinado a profissionais, com palestras, painéis, mentorias e debates voltados a conteúdo e negócios da gastronomia.

O Brasil Sabor, promovido pela Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), celebra a culinária brasileira, destacando pratos típicos e a diversidade de sabores do país. O festival ocorre em restaurantes participantes em todo o Brasil, que preparam menus



especiais para a ocasião, utilizando ingredientes locais e técnicas tradicionais ou inovadoras. A iniciativa oferece aos estabelecimentos uma plataforma para divulgação, atração de novos clientes e fortalecimento da marca, sendo descrita pela Abrasel como o “maior festival gastronômico do planeta”.

O Festival Bom Gourmet acontece em diversas cidades brasileiras, incluindo Curitiba, reunindo restaurantes com menus exclusivos a preços fixos. Realizado pelo canal Bom Gourmet, referência em gastronomia e cultura culinária, o evento integra uma série de iniciativas como o Prêmio Bom Gourmet e o Circuito Bom Gourmet de Inverno, contribuindo para a valorização de chefs, pratos e estabelecimentos locais. Essa oportunidade permite que chefs e restaurantes alcancem um público diverso, fortaleçam suas marcas e aumentem a visibilidade dos sabores paranaenses. Para diminuir a sazonalidade, eventos como o Restaurant Week são uma aposta eficaz. Atraindo clientes em períodos de menor movimento e oferecendo menus exclusivos a preços acessíveis, a estratégia cria uma oportunidade para que novos públicos conheçam os estabelecimentos, além de incentivar o retorno dos frequentadores habituais.

Outra tendência crescente é a adesão de restaurantes à Black Friday. Oferecendo promoções atrativas, os estabelecimentos conseguem movimentar o setor em um momento tradicionalmente mais voltado ao varejo, ampliando a base de clientes e gerando fluxo em períodos estratégicos.

Essas ações, combinadas com criatividade e planejamento, têm mostrado como a gastronomia pode ser promovida de forma integrada, unindo tradição e inovação para alcançar resultados expressivos.

Veja mais pontos
importantes aqui!





Desafios e oportunidades no setor de gastronomia

O setor de gastronomia é sensível a fatores externos que exigem constante adaptação e estratégia das empresas. A crise climática, que impacta a produção de insumos, e a instabilidade política e comercial global que pressiona custos e cadeias de suprimento, são exemplos de desafios que afetam diretamente os negócios. Ao mesmo tempo, o mercado abre espaço para oportunidades valiosas, sobretudo no movimento de valorização da autenticidade, das raízes culturais e das experiências sensoriais.

Crise comercial e climática global

Uma forma de mitigar riscos e criar diferenciais é fortalecer parcerias com agricultores locais, garantindo maior segurança no fornecimento, qualidade nos produtos e conexão com práticas sustentáveis. Essa aproximação, além de reduzir a dependência de insumos externos, contribui para o desenvolvimento regional e gera narrativas que enriquecem a proposta gastronômica de cada empreendimento.

Rotatividade da mão de obra

Outro ponto crítico é a alta rotatividade de funcionários, realidade que impõe às empresas a revisão de suas práticas de gestão de pessoas. Em um cenário de escassez de mão de obra qualificada, surge também a oportunidade de investir em capacitação inicial e contínua da equipe.

Mais do que benefícios formais, planos de carreira ou incentivos financeiros, a criação de um ambiente de trabalho saudável, respeitoso e motivador se mostra essencial para atrair e reter talentos. Afinal, o bem-estar dos colaboradores é diretamente refletido na qualidade do atendimento e na experiência oferecida aos clientes.

Conectividade

No campo da infraestrutura, a conectividade deixou de ser uma barreira estrutural. Com os avanços da internet via satélite e 5G e a boa cobertura do território paranaense, até localidades antes

desassistidas já podem acessar ferramentas digitais de gestão, divulgação e relacionamento com clientes. O desafio agora é a capacidade dos empresários de explorar ao máximo essa rede, transformando a conectividade em diferencial competitivo — seja para ampliar sua presença digital, seja para integrar soluções inovadoras em seus processos.

Busca por experiência

A demanda crescente por experiências imersivas e autênticas abre espaço para parcerias entre restaurantes e empreendimentos turísticos, como hotéis, agências de receptivo e guias. A valorização de insumos locais e a formatação de produtos que conectem os visitantes à identidade regional fortalecem a relação entre gastronomia, cultura e turismo de experiência.

No centro das tendências

A gastronomia ocupa posição privilegiada entre as tendências de consumo: conecta pessoas, desperta pertencimento, mobiliza memórias afetivas e integra-se facilmente a outros segmentos turísticos. Esse cenário favorece a inserção do Paraná como destino em que a culinária é protagonista e gera diferenciação competitiva.

Promoção em alta

A visibilidade conquistada por meio de festivais, participação em feiras e premiações nacionais e internacionais reforça a reputação da gastronomia paranaense. Esses reconhecimentos funcionam como âncoras de promoção, ampliando a projeção

do estado e permitindo que a imagem consolidada nos grandes centros também beneficie iniciativas em regiões do interior.

Capacitação e qualificação

A escassez de mão de obra qualificada no setor se transforma em oportunidade por meio de programas de formação em parceria com instituições de referência. Ao alinhar a gastronomia às estratégias de qualificação do turismo, cria-se um ativo de valor que fortalece negócios locais e promove maior profissionalização em todo o estado.

Inclusão, acessibilidade e design

A adequação da oferta para públicos ainda pouco contemplados — como pessoas com restrições alimentares, dietas específicas ou necessidades de acessibilidade — gera diferenciação e amplia o mercado consumidor. Além disso, a integração de conceitos de design estético e funcional eleva a experiência gastronômica e fortalece o posicionamento das marcas.

Ao conectar empreendimentos gastronômicos regionais às cadeias do turismo e da produção local, fortalece-se a valorização territorial, diversifica-se a oferta turística e amplia-se a competitividade do estado no cenário nacional.



Ficha técnica

© 2025. Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Paraná – SEBRAE/PR

TODOS OS DIREITOS RESERVADOS. A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei no 9.610).

INFORMAÇÕES E CONTATO

SEBRAE/PR

Rua Caeté, 150 – Prado Velho. CEP 80220-300 – Curitiba – PR

www.sebraepr.com.br

CONSELHO DELIBERATIVO

José Roberto Ricken - Presidente

DIRETORIA EXECUTIVA

Vitor Roberto Tioqueta

César Reinaldo Rissete

José Gava Neto

GERENTE DA UNIDADE DE COMPETITIVIDADE SETORIAL

Weliton Monteiro Perdomo

COORDENAÇÃO TURISMO

Patricia Albanez

CONSULTORIA DE DESENVOLVIMENTO

Coordenação: Gisele Raulik Murphy; pesquisa e conteúdo: Andriele Andreatta; produção e revisão: Julia Fontana; design gráfico: Suiane Cardoso

V. OUTUBRO 2025

FECOMÉRCIO PR

INFORMAÇÕES E CONTATO

Fecomércio PR – Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Paraná - Rua Visconde do Rio Branco 931, 6º Andar – Mercês. CEP 80410-001 – Curitiba – PR www.fecomerciopr.com.br

PRESIDENTE DA FECOMÉRCIO PR

Darci Piana

SUPERINTENDENTE DA FECOMÉRCIO PR

Alberto Samways

COORDENADOR DA CÂMARA EMPRESARIAL DE TURISMO DA FECOMÉRCIO PR

Giovanni Diego Cauduro Bagatini

ASSESSOR ECONÔMICO

Lucas Dezordi

Referências

ABRASEL. Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. Pagamentos por QR Code: agilidade e praticidade para o seu negócio.

ASN. Agência Sebrae de Notícias. Gastronomia ganha destaque com 20 novas experiências nos Campos Gerais.

ASN. Agência Sebrae de Notícias. Movimento promove a valorização do universo gastronômico de Curitiba.

BRASIL. Banco Central do Brasil. O brasileiro e sua relação com o dinheiro.

BRASIL. Embratur. Estados em números. Paraná: Principais ações 2023-2024.

BRASIL. Ministério da Agricultura e Pecuária. SIGORG-Painel de Indicadores

CINI. Gengibirra agora é Patrimônio Cultural e Imaterial do Estado do Paraná.

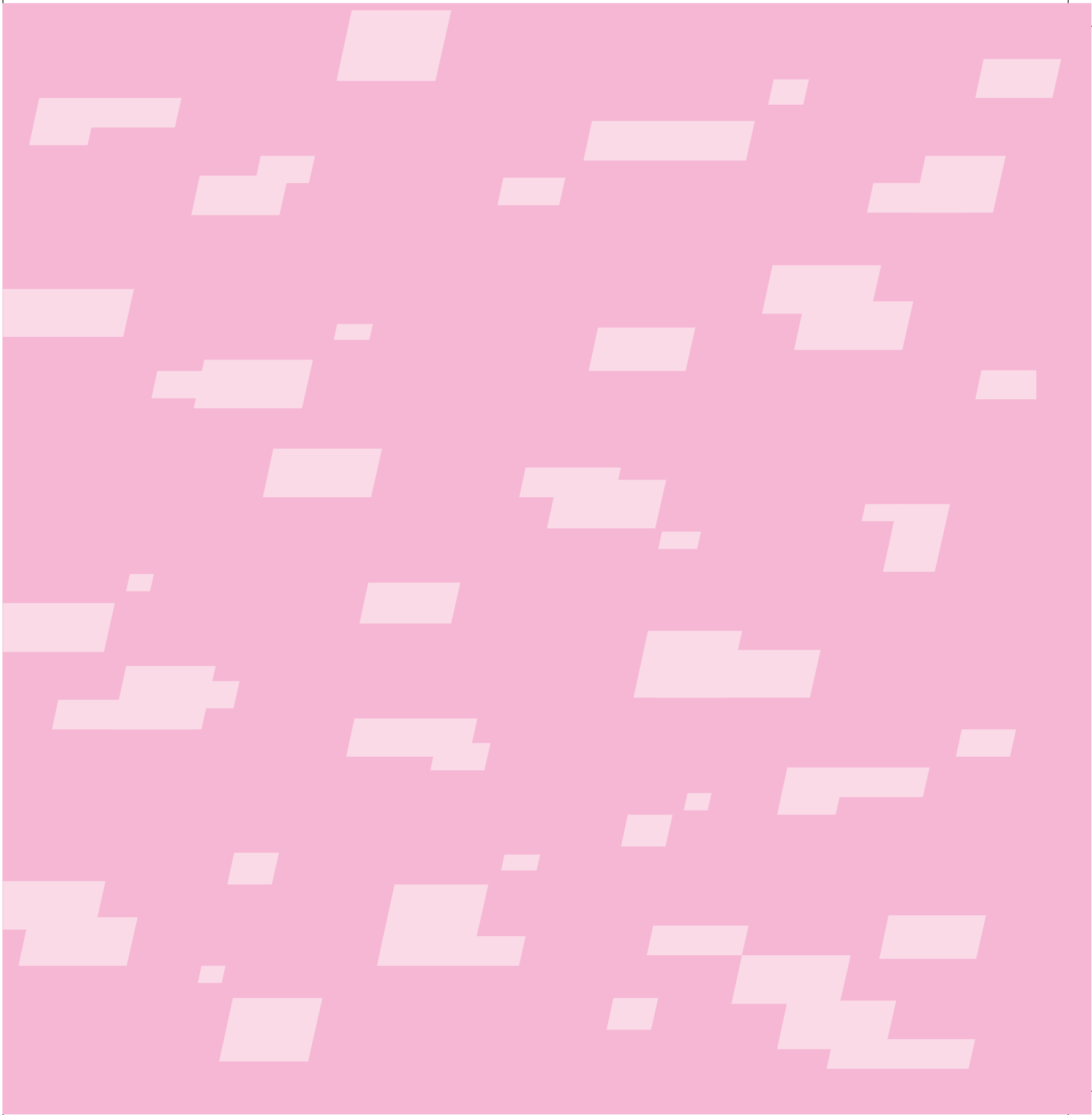
PARANÁ. Secretaria de Estado do Turismo. Boletim de dados turísticos. Março 2024.

PARANÁ. Secretaria de Estado do Turismo. Sistema de Inteligência Turística do Paraná – SITU.

SEBRAE. Experiências Turísticas do Paraná.

SEBRAE. Gastronomia Sustentável vem mudando o mercado da alimentação.

SEBRAE. Qualidade no Turismo do Paraná.



Fecomércio PR
Sesc Senac IFPD

 **SEBRAE**
Turismo