

ES+CRIATIVO



#ijsn45anos
Instituto Jones
dos Santos Neves

**PROGRAMA ES+CRIATIVO
SEGMENTO:
Gastronomia**

SUMÁRIO EXECUTIVO

Dezembro | 2020

APRESENTAÇÃO

O ES+CRIATIVO é um programa estadual de desenvolvimento da economia criativa no Espírito Santo. A missão é posicionar a cultura e a criatividade como eixos centrais do desenvolvimento socioeconômico sustentável no Estado do Espírito Santo, por meio do apoio às atividades empreendedoras que têm a criatividade, o capital intelectual e o valor simbólico-cultural como os seus principais insumos. Estes produzem valor econômico e são reconhecidos mundialmente como estratégia para a redução da desigualdade social, pois geram trabalho, emprego e renda, e também aparecem como um importante eixo para promover atividades em rede.

Neste sentido, a pesquisa aplicada ao Programa “ES+Criativo” tem por objetivo realizar o diagnóstico setorial para quatro segmentos criativos, a saber: artesanato, alimentação e gastronomia, audiovisual e tecnologias da informação e comunicação do Espírito Santo.

Este documento, soma-se a diversas iniciativas que buscaram entender a integração da cadeia produtiva do setor agroalimentar. A Federação das Indústrias do Espírito Santo (FINDES), por meio do Instituto de Desenvolvimento Educacional e Industrial do Espírito Santo (IDEIES), produziu em 2019 o planejamento do setor agroalimentar do Estado para o ano 2035, congregando as tendências e ações necessárias para o desenvolvimento do setor agropecuário ao setor industrial. Este sumário apresentará informações sobre uma parte à qual aquele documento não avançou, analisando os serviços que dependem dos produtos alimentares produzidos nas fazendas e indústrias alimentícias. São restaurantes, lanchonetes e bares que fecham o ciclo da cadeia produtiva e o fazem, muitas vezes, com criatividade e inovação. As informações contidas neste sumário são de fontes oficiais e por este motivo, podem ser defasadas ao momento em que vivemos, entretanto, nos impulsionam a refletir qual realidade queremos para este setor.

A GASTRONOMIA COMO DIFERENCIAL CULTURAL DO ESPÍRITO SANTO

Um gastrônomo (gourmet em francês) pode ser um(a) cozinheiro(a), mas pode igualmente ser uma pessoa que se preocupa com o refinamento da alimentação, incluindo não só a forma como os alimentos são preparados, mas também como são produzidos e apresentados. Por exemplo, pode-se preocupar com a origem de seus produtos, bem como com o vestuário, a música ou a dança que acompanham as refeições.

Na formação da cozinha capixaba, observou-se que esta se apropriou de técnicas e ingredientes provenientes de distintas culturas. Uma miscelânea de povos como os indígenas, africanos, portugueses, italianos e alemães, deram os primeiros formatos essenciais ao que se designa hoje como gastronomia capixaba. Pratos oriundos de uma riqueza étnica e cultural que inventa uma mesa ampla, de povos locais ou trazidos por diversos migrantes e imigrantes, encontram-se em um processo permanente de adaptação e readaptação da dinâmica dos processos históricos.

No Espírito Santo, estado banhado pelo mar, alguns pratos se convertem na própria aliança que une os produtos da terra em torno de uma cultura compartilhada. Por isso, tratar dos ingredientes da cozinha tradicional implica dimensionar a sua importância histórica na trajetória da gastronomia local. Assim, abarca-se a culinária típica como elemento cultural significativo, utilitário e de uso cotidiano que transmite às gerações futuras por meios informais a perpetuação de uma configuração sócio-cultural que se constitui como identidade cultural.

A cadeia gastronômica capixaba pode ser compreendida na aquisição do sentimento de pertencimento social e cultural, aquilo que possibilita a identidade, o compartilhar, estar atrelado a uma comunidade e suas tradições e costumes. Pertencer é sentir-se inserido no espaço em que se encontra, unido a uma coletividade que representa a essência da existência e proporciona o autorreconhecimento. Não por acaso, o primeiro registro de

A top-down view of various baking ingredients and tools on a blue surface. The ingredients include butter, sugar, flour, eggs, oil, and spices. The tools include a rolling pin, a whisk, and a sifter.

A COMIDA LOCAL E O POTENCIAL PARA O TURISMO DE EXPERIÊNCIA OU GASTRONÔMICO

As cidades turísticas do estado que concentram o maior número de estabelecimentos gastronômicos por mil habitantes, Vitória; Guarapari; Domingos Martins e Santa Teresa, possuem estrutura para uma experiência alimentar que num mundo cada vez mais competitivo, cada região ou destino procura constantemente um produto único para se diferenciar de outros destinos. As tradições alimentares, técnicas culinárias e gastronomia única em um determinado local, são dos recursos mais distintos e que podem ser utilizados como ferramenta de *marketing* para obter mais visitantes.

A gastronomia tem assumido uma importância inegável para os turistas. Como tal, o turismo gastronômico ganhou um enorme potencial nos últimos anos. Segundo o Manual Prático de Turismo de Culinária (2014, p. 10), da APTECE (Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia), no contexto português, “uma elevada porcentagem de turistas considera a experiência alimentar como atividade relevante durante as suas viagens, no entanto, o papel da alimentação na comerci-

alização dos destinos, recebeu até recentemente pouca atenção global e localmente.”

Todas as indicações, no entanto, são de que a comida local tem muito potencial para aumentar a sustentabilidade do turismo; contribuir para a autenticidade do destino e fortalecer a economia local. O turismo gastronômico pode ser, em grande parte, uma atividade de turismo interno, com os consumidores a viajarem para lugares específicos para comer e beber produtos produzidos localmente.

O turismo associado à gastronomia é um segmento de mercado em rápida expansão, que no Espírito Santo dá os seus primeiros passos. É contudo, uma área com enorme potencial de crescimento, sobretudo se combinado com outros segmentos turísticos: aventura, saúde, eventos, cultura, entre muitos outros. Por isso, propõe a criação de produtos experienciais singulares que permitam contar histórias, revelar segredos e dar a conhecer técnicas da culinária e gastronomia capixaba.

INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS

O cacau em amêndoas de Linhares, a panela de barro de Goiabeiras, o inhame da Região de São Bento de Urânia e o socol de Venda Nova do Imigrante são delícias da gastronomia capixaba que têm em comum uma qualificação especial, suas regiões produtoras detêm o selo de Indicações Geográficas (IG), do Instituto Nacional da Propriedade Industrial (INPI). São localidades reconhecidas pela fama de algum produto ou serviço ou pelas características exclusivas proporcionadas pela cultura local e pelo meio ambiente.

Ao longo dos anos, algumas cidades ou regiões ganham fama por causa de seus produtos ou serviços. Quando qualidade e tradição se encontram num espaço físico, a Indicação Geográfica surge como fator decisivo para garantir a diferenciação do produto.

As IG's são mecanismos coletivos de valorização de produtos tradicionais vinculados a determinados territó-

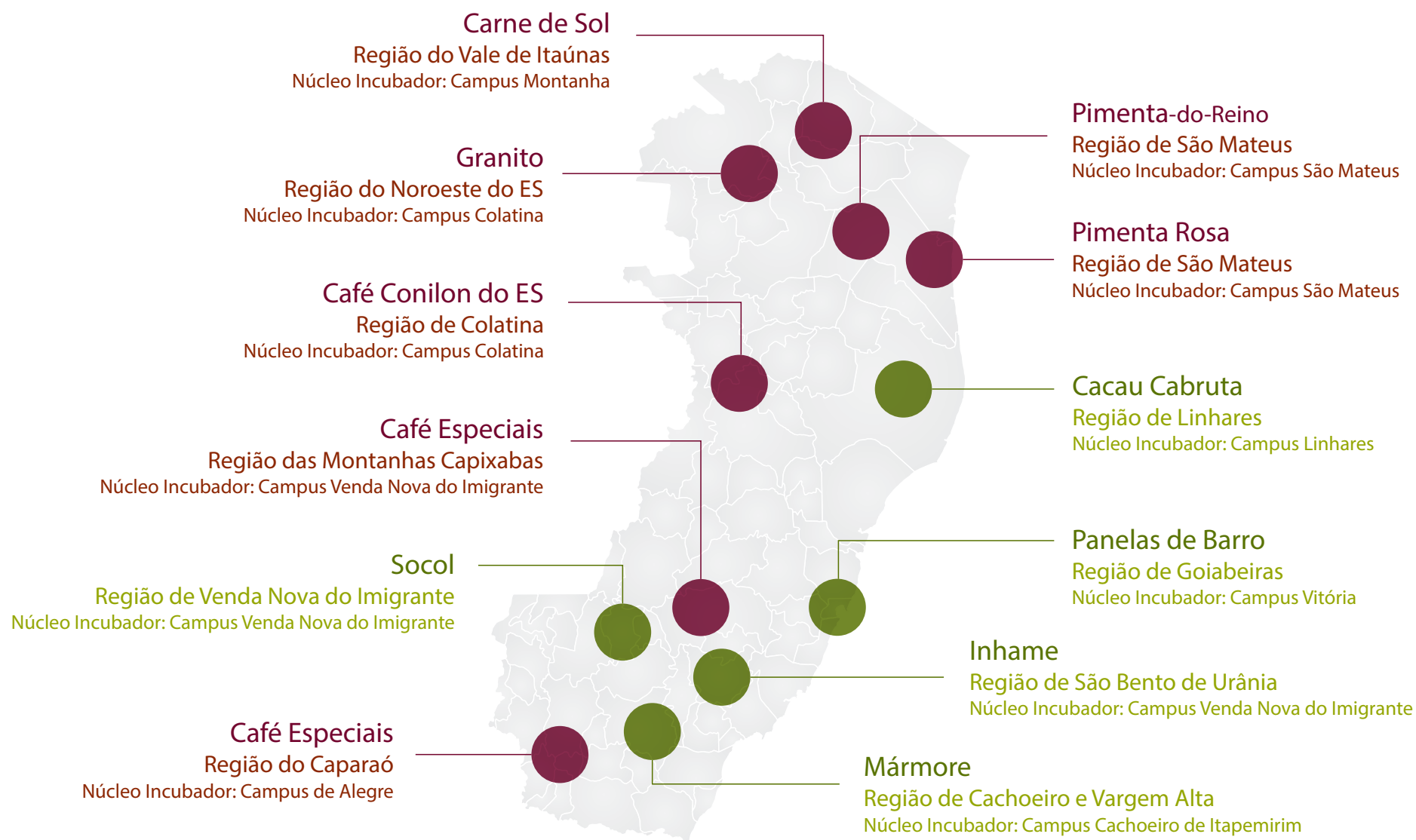
rios. Elas agregam valor e protegem regiões vinculadas a produtos e serviços com diferenciais de qualidade e sustentabilidade. Como resultado, elas comunicam ao mundo que uma certa região se especializou e tem capacidade de produzir um artigo diferenciado e de excelência.

A obtenção desse registro de IG garante aos produtores o direito de usar um selo e impedir que terceiros o utilizem. O Instituto Federal do Espírito Santo (IFES) é um grande parceiro dos produtores para a obtenção das IGs no estado, pois entende que esta iniciativa contribui para a preservação da biodiversidade, do conhecimento e dos recursos naturais, além de dinamizar as economias locais com criação de valor sobre o que é produzido no local.

O Ifes assessora as associações regionais no reconhecimento destas Indicações Geográficas junto ao INPI

● Reconhecidas

● Reconhecimento em andamento



RELAÇÃO DAS INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS DE PRODUTOS GASTRONÔMICOS DO ESPÍRITO SANTO



Panela de barro de goiabeiras

O processo de produção das panelas de Goiabeiras conserva todas as características essenciais que a identificam com a mesma prática dos grupos indígenas das Américas, antes da chegada de europeus e africanos.

Os produtos autorizados para a Indicação de Procedência Goiabeiras são compostos pelas panelas dos tipos: moquequeira ou frigideira, a panela de arroz ou pirão, o caldeirão, a assadeira onde é assada e servida a típica torta capixaba, e as panelas de caldo, com bastante demanda entre os restaurantes. Foram estes tipos de panelas que deram a notoriedade nacional às panelas de Goiabeiras.

Registro em 04/10/2011



Cacau em amêndoas de Linhares

O processo de beneficiamento do cacau em amêndoas engloba diversas fases, da colheita ao armazenamento. O objetivo é oferecer amêndoas secas, livre de impurezas, com boa apresentação externa e de qualidade superior.

Registro em 31/07/2012



Inhame Região São Bento de Urânia

Originário do sudeste asiático, o inhame é plantado desde a antiguidade. Este tubérculo possui elevado valor nutritivo e energético, contendo vitaminas e sais minerais. Somente podem utilizar o selo da Indicação Geográfica São Bento de Urânia os inhames da variedade São Bento. Essa variedade foi registrada como cultivar no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), em 2008, pelo Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (Incaper).

Registro em 20/09/2016



Socol de Venda Nova do Imigrante

O Socol é um tipo de presunto cru, ou seja, um embutido, envolto numa capa protetora. Inicialmente, ele era feito a partir da carne do pescoço de suínos. Atualmente, utiliza-se o lombo do porco para deixar o produto menos gorduroso. O clima frio é essencial para produção do socol por possibilitar a proliferação de fungos que curam a carne.

Registro em 12/06/2018

O ALIMENTO E A ECONOMIA CRIATIVA

A alimentação faz parte da nossa rotina e é uma necessidade humana básica. O alimento faz parte de nossa cultura, nos ajuda na definição como povo e está entranhada nos nossos hábitos. Logo, a forma como nos alimentamos reflete nossas características enquanto pessoas. O processo de transformação dos alimentos pode ser feito de inúmeras maneiras e leva em consideração toda a cadeia de produção, com o cuidado de sua origem até o prato que nos é servido. O guia alimentar para a população brasileira, atualizado em 2014, entende que a “alimentação diz respeito à ingestão de nutrientes, mas também aos alimentos que contêm e fornecem os nutrientes, a como alimentos são combinados entre si e preparados, as características do modo de comer e às dimensões culturais e sociais das práticas alimentares. Todos esses aspectos influenciam a saúde e o bem-estar”. Nessa perspectiva, a criatividade está imbricada na alimentação, cujas combinações de diversos produtos e matérias primas, produzem alimentos característicos à nossa cultura. Não está no escopo deste documento definir se uma lanchonete, bar ou fábrica de alimentos constitui parte, ou não, dos setores criativos, e

sim possibilitar, a partir dos dados apresentados, reflexões futuras sobre como a criatividade está inserida no processo de transformação dos ingredientes em pratos, refeições e alimentos para a população. Assim, apesar de muitas instituições não reconhecerem o setor de alimentação como setor criativo, *stricto sensu*, este sumário executivo busca apresentar as informações sobre um segmento para ajudar a compreender sua importância, do ponto de vista socioeconômico, para o desenvolvimento do Espírito Santo e que, através da criatividade, pode abrir novas possibilidades de negócios e geração de renda para a população. Nas páginas seguintes apresentaremos a cadeia produtiva e localizaremos o objeto deste sumário. Apresentamos com base no Censo Agropecuário o potencial de produção agropecuária do Espírito Santo, seguido de uma análise do Valor Adicionado Bruto do setor de Alojamento e Alimentação e finalizamos com os dados da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS), com a análise do perfil dos estabelecimentos e vínculos formais do setor de serviços de alimentação.

DO CAMPO À MESA



Produção

Produtores rurais que fornecem alimentos e matérias primas para a toda a cadeia produtiva. Podem se organizar de diversas formas, desde agricultura familiar a grandes lavouras.



Transformação

Indústrias que transformam os produtos do setor primário dando origem a vários outros produtos derivados. Podem se organizar tanto dentro da propriedade rural, como é o caso das Agroindústrias, quanto em grandes plantas industriais.



Comercialização

A comercialização pode ser realizada por diversos meios. O mais comum é através dos supermercados ou mercados que compram produtos alimentares, *in natura* ou industrializados, e disponibilizam para o consumidor. A feiras livres também são uma forma comum de acesso nos centros urbanos.

Escopo deste sumário



Consumo

O consumo e o acesso aos alimentos pode ser dividido em duas categorias: alimentação em domicílio e **fora do domicílio**. No primeiro caso, adquire-se os alimentos dos diversos fornecedores e a preparação é domiciliar. No segundo caso, são os **restaurantes, bares e demais estabelecimentos** que preparam os alimentos para o consumo final.

RECORTE SETORIAL

Classificação Nacional de Atividades Econômicas (CNAE 2.0) - Classe e subclasse de atividade



56.11-2

Restaurantes e outros
Estabelecimentos de Serviços
de Alimentação e Bebidas

O segmento compreende:

- as atividades de vender e servir comida preparada, com ou sem bebidas alcoólicas, ao público em geral, com serviço completo
- as atividades de servir bebidas alcoólicas, com ou sem serviço de alimentação, com ou sem entretenimento, ao público em geral, com serviço completo, tais como choperias, whiskerias e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas



56.12-1

Serviços Ambulantes
de Alimentação

O segmento compreende:

- o serviço de alimentação de comida preparada, para o público em geral, em locais abertos, permanentes ou não, tais como:
- trailers, carrocinhas e outros tipos de ambulantes de alimentação preparada para consumo imediato.



56.2

Serviços de Catering, Bufê e
Outros Serviços de Comida
Preparada

O segmento compreende:

- os serviços de bufê para banquetes, coquetéis, recepções, etc.
- a preparação de refeições em cozinha central por conta de terceiros (*catering*) para fornecimento a empresas de linhas aéreas e outras empresas de transporte
- as cantinas, restaurantes de empresas e outros serviços de alimentação
- a preparação de refeições ou pratos cozidos, inclusive congelados, entregues ou servidos em domicílios

PRODUTORES AGROPECUÁRIOS

Produção agropecuária no Espírito Santo - 2017

Onde estão os produtores?

Com aproximadamente 108 mil estabelecimentos agropecuários em todo Estado, o setor possui importância econômica e social na maior parte dos municípios do interior. Com concentração de estabelecimentos nas regiões norte e central serrana, a produção agropecuária emprega 357 mil pessoas, entre empregos temporários e permanentes.

São 3,25 milhões de hectares ocupados por estabelecimentos agropecuários, que equivalem aproximadamente a 3 milhões de campos de futebol.

Um terço ($\frac{1}{3}$) dessas propriedades são formadas por agricultores familiares, responsáveis pelo fornecimento de alimentos para os centros urbanos do Espírito Santo,

sendo fornecedores importantes para muitos estabelecimentos nas principais cidades polo do estado, impulsionando e diversificando nossa matriz alimentar.

Área

3,25
milhões de ha

É a área total dos **108 mil estabelecimentos agropecuários** do estado



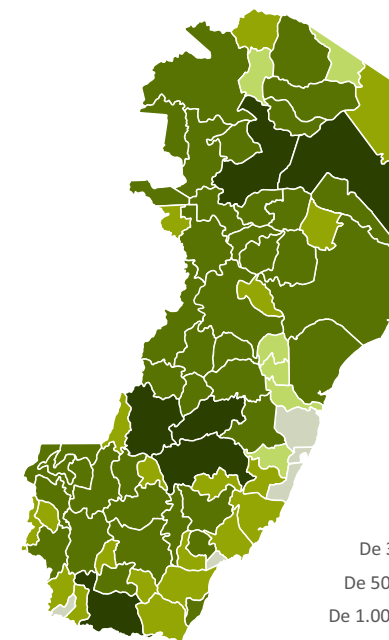
Pessoal Ocupado

357 mil

Número de pessoas ocupadas em atividades agropecuárias



Número de estabelecimentos agropecuários, por município



Legenda:

- Até 350
- De 351 a 500
- De 501 a 1.000
- De 1.001 a 3.000
- Acima de 3.000

Principais produtos agropecuários

O que produzimos?

A produção e disponibilidade de produtos alimentícios de qualidade refletem diretamente sobre a qualidade da alimentação de uma localidade. Nesse sentido, seja na produção de mandioca, ingrediente que é base para diversas receitas típicas, como na produção de café que atende tanto o mercado nacional, quanto o internacional, os produtos capixabas estão presentes tanto como fonte de renda, quanto nas panelas e mesas da população.

Apesar de não ser considerado como um setor criativo, as formas de produção aplicadas nas fazendas interferem na qualidade do produto e na sua forma de apresentação. Incentivando atividades que aproveitam as melhores características da produção agropecuária podem ampliar as possibilidades de negócios, aproveitando produtos de qualidade em restaurantes, cervejarias e cafeterias e outros tipos de estabelecimentos que são foco deste estudo. Além dessa prática, certificados Indicações Geográficas de produtos ou de localidade também agregam valor à produção.

Lavoura temporária

1,5 mil



Estabelecimentos agropecuários que produziram a cana-de-açúcar.

A produção estadual foi de 2 milhões de toneladas.

72 mil toneladas



Mandioca produzida em 7,5 mil estabelecimentos agropecuários

Lavoura permanente (1)

222 mil toneladas

Produção de mamão em 392 estabelecimentos.



801 milhões

Pés de café colhidos nos estabelecimentos agropecuários.



Em 75 mil estabelecimentos foram produzidas:



113,5 mil toneladas de café arábica

354 mil toneladas de café canephora ou conilon

Pecuária

1,6 milhão



Efetivo de bovinos.

400 milhões de litros

Produção de leite de vaca.



35 milhões



Cabeças de aves (galinhas, galos, frangas e frangos).

A produção de ovos atingiu 389 milhões de dúzias.

CONTAS REGIONAIS

O setor de alojamento e alimentação

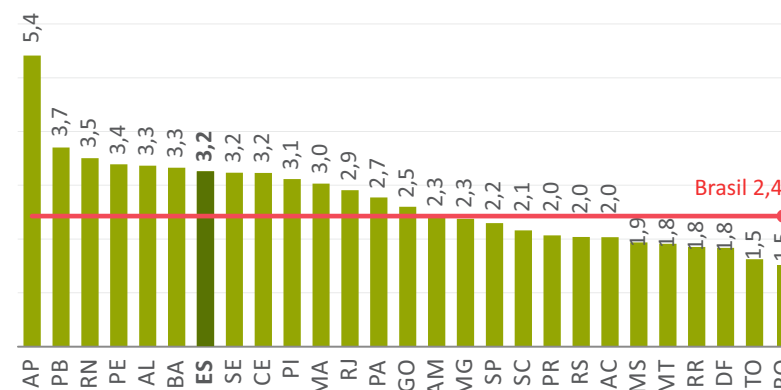
Distribuição do Valor Adicionado Bruto (VAB) - 2017

O foco deste sumário é o entendimento dos segmentos de serviços de alimentação e seu potencial criativo. No entanto, o Sistema de Contas Regionais (SCR), apresenta a atividade alimentação em conjunto com serviços de alojamento*.

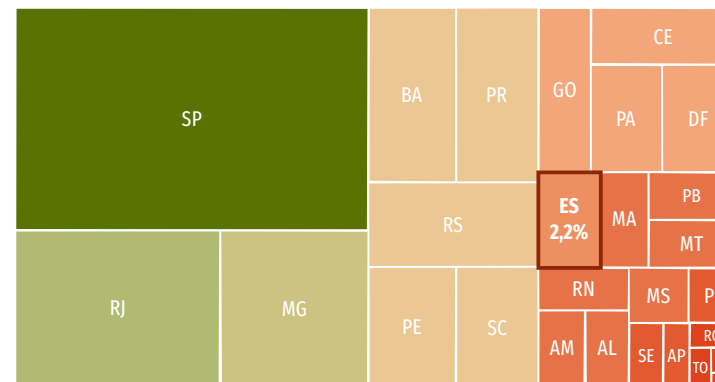
Em 2017, o VAB nacional de alojamento e alimentação representou 2,4% da economia, com maior concentração em São Paulo, acompanhando a distribuição populacional do país. Apesar da concentração, o setor mostra-se mais importante em estados de Norte e Nordeste do país, liderando o ranking os estados do Amapá (5,4%), Paraíba (3,7%) e Rio Grande do Norte (3,5%). Nessa comparação, o Espírito Santo (3,2%), encontra-se na 7ª colocação e acima da média nacional.

* Para efeitos desta análise, adotaremos o Valor Adicionado Bruto (VAB) do setor de alojamento e alimentação como um proxy do desempenho dos serviços de alimentação, explicitando a forte relação entre estas atividades econômicas.

Participação relativa VAB do setor de Alojamento e Alimentação no total do VAB das economias estaduais – 2017



Distribuição do VAB de Alojamento e Alimentação segundo Unidades da Federação – 2017



O setor de alojamento e alimentação

Evolução do Valor Adicionado Bruto – 2010 a 2017

A atividade de Alojamento e Alimentação foi responsável por aproximadamente R\$ 3,0 bilhões da geração de renda no Brasil, ao passo que o Espírito Santo o valor adicionado foi de R\$ 137,5 milhões, o que representa 2,2% da atividade no país.

Observando o comportamento do setor no Espírito Santo, nota-se uma trajetória bastante instável entre 2010 e 2017, com forte oscilação acompanhando os movimentos do setor no Brasil e na região Sudeste, especialmente durante período da crise econômica brasileira. Observa-se também uma breve recuperação em 2017 na esteira da melhora do desempenho nacional, com um salto na participação do setor no Espírito Santo, 2,4% em 2016 para 3,4% em 2017, reflexo do crescimento de 1,9% neste período.

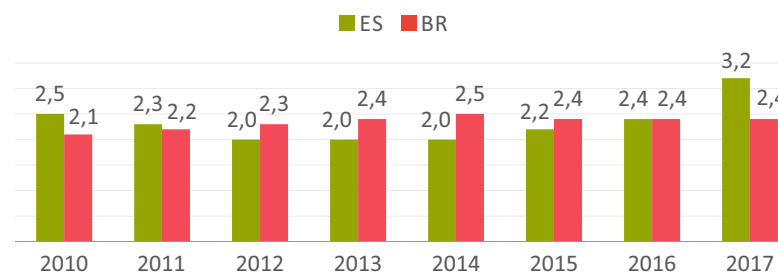


R\$ 137,5 bilhões
Valor Adicionado Bruto
no **Brasil**

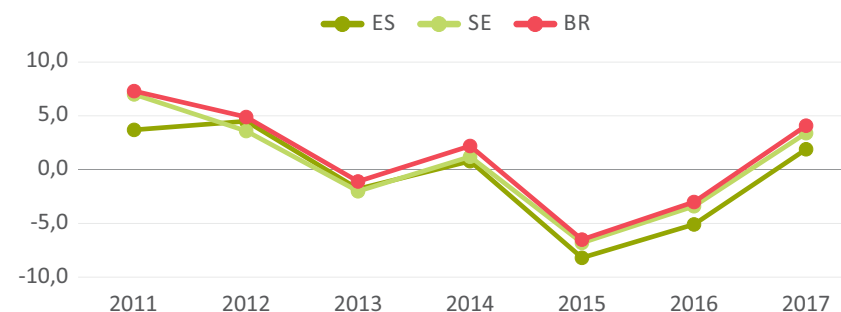


R\$ 3,0 bilhões
Valor Adicionado Bruto
no **Espírito Santo**

Participação % do VAB do setor de alojamento e alimentação no Espírito Santo e no Brasil



Variação % do VAB do setor de Alojamento e Alimentação - Espírito Santo, Região Sudeste e Brasil



ESTABELECIMENTOS E VÍNCULOS FORMAIS

Estabelecimentos formais

Estrutura do setor em 2018

Segundo os dados da Relação Anual de Informações Sociais (RAIS) do ano de 2018, 236 mil estabelecimentos estavam registrados em atividades de Alimentação, enquanto no Espírito Santo esse valor foi de 5.361 o que representa aproximadamente 2,3% do total do país.

A distribuição desses estabelecimentos segue um padrão muito semelhante, com quase a totalidade dos estabelecimentos (87,6% no Brasil e 88,3% no Espírito Santo) registrados na atividade de Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas, seguido dos Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada, com aproximadamente 10% dos estabelecimentos registrados. Os Serviços ambulantes de alimentação possuem a menor parcela, provavelmente formalizados sob outro regime ou mesmo informais.



236.022

Estabelecimentos
no **Brasil**

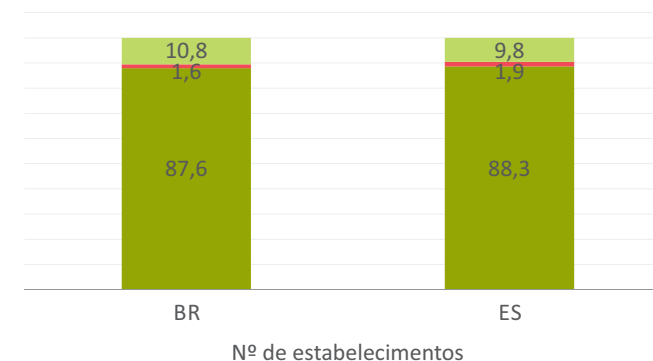


5.361

Estabelecimento
no **Espírito Santo**

Distribuição dos estabelecimentos de Alimentação por sub-atividade, Brasil e Espírito Santo – 2018

- Serviços de *Catering*, Bufê e Outros Serviços de Comida Preparada
- Serviços Ambulantes de Alimentação
- Restaurantes e Outros Estab. de Serviços de Alimentação e Bebidas



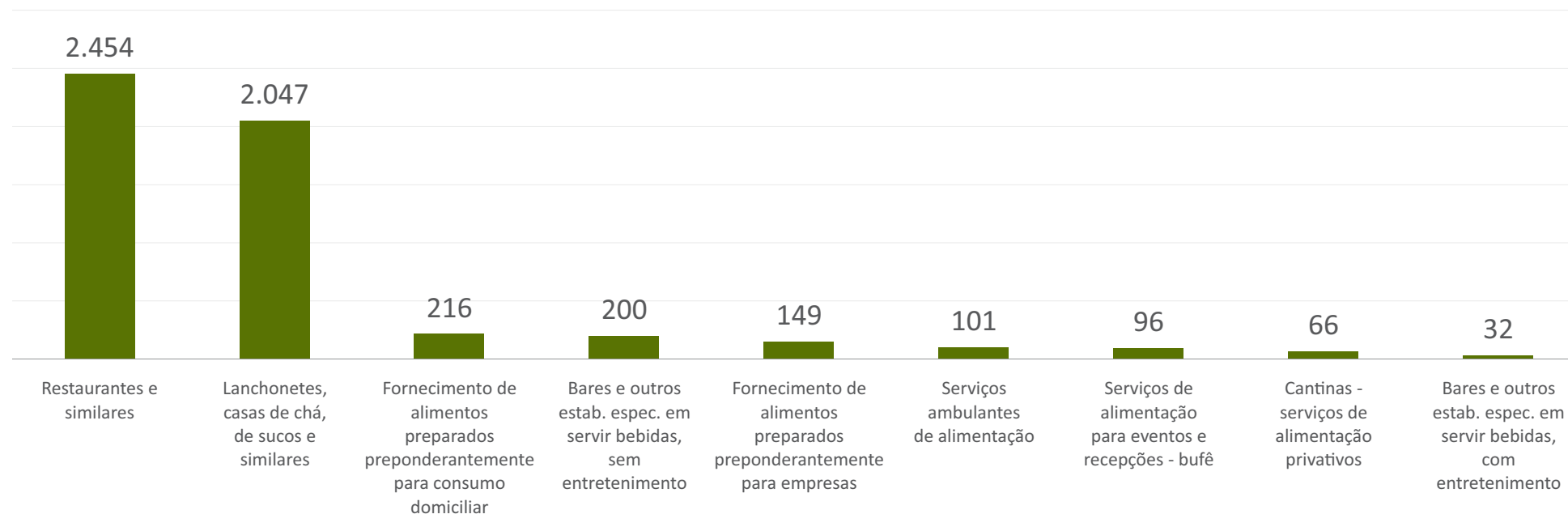
Estabelecimentos formais

Estrutura do setor em 2018



Restaurantes, lanchonetes de forma geral, representaram a maior parte dos estabelecimentos formais do setor. Juntas, estas empresas somaram mais 4.500 unidades e representaram mais de 80% do total do setor no Estado. Com 216 unidades, a atividade de fornecimento de alimentos preparados para consumo familiar aparece na terceira posição, seguido de bares, sem entretenimento, com 200 empresas formais.

Nº de estabelecimentos versus Subclasse

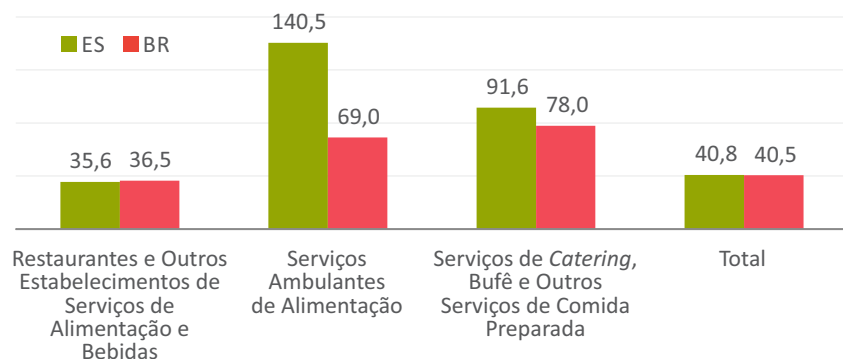


Estabelecimentos formais

Evolução do setor entre 2010 e 2018

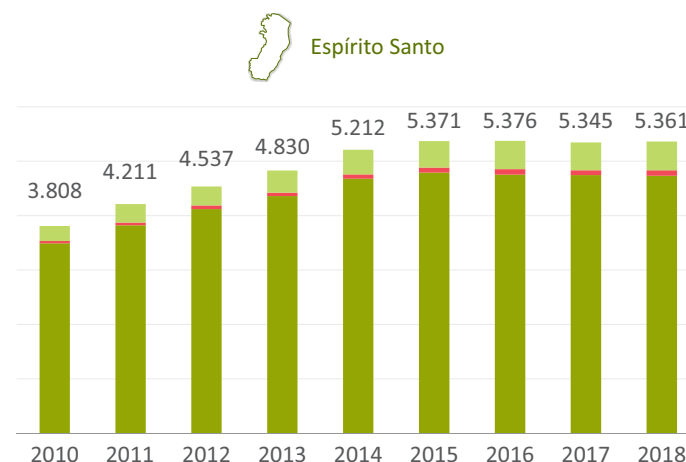
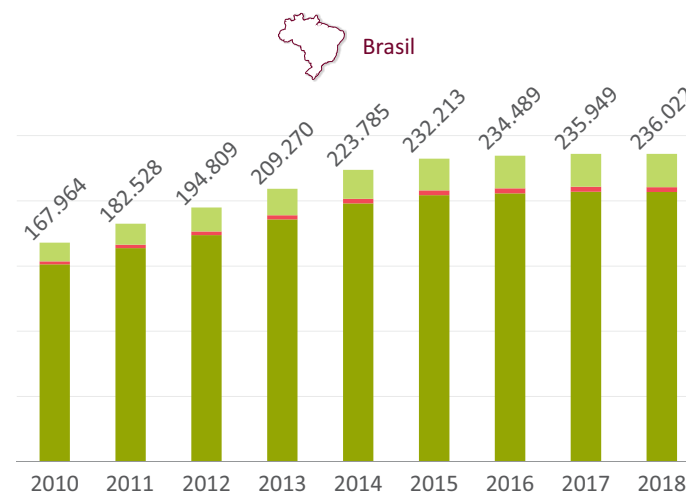
O número de estabelecimentos de alimentação cresceu de 2010 a 2018, tanto no Brasil quanto no Espírito Santo, com aumento aproximado de 40% em ambos os casos. No Espírito Santo, observou-se que os Serviços ambulantes de alimentação e Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada apresentaram crescimento mais expressivo. Por representarem um número menor de estabelecimentos, esse desempenho superior pouco afetou a média da atividade.

Crescimento % do nº de estabelecimentos formais no setor de Alimentação, Brasil e Espírito Santo - Variação acumulada de 2010 a 2018



Evolução do número de estabelecimentos de serviços de alimentação - Brasil e Espírito Santo

- Serviços de *Catering*, Bufê e Outros Serviços de Comida Preparada
- Serviços Ambulantes de Alimentação
- Restaurantes e Outros Estab. de Serviços de Alimentação e Bebidas



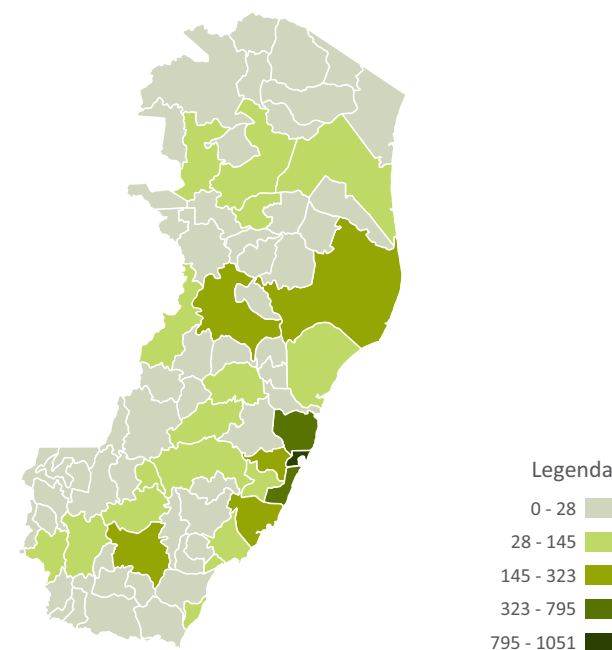
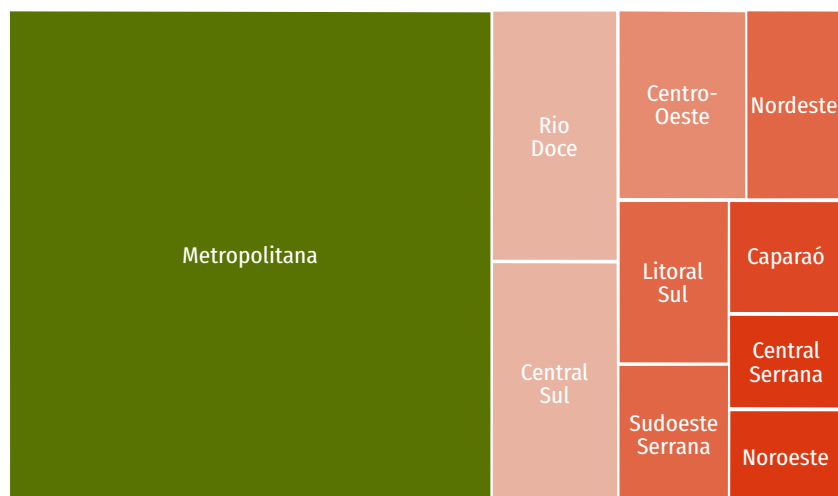


Estabelecimentos formais

Tamanho do estabelecimento - 2018

Os 5.361 estabelecimentos de alimentação localizados no Espírito Santo, como esperado, concentram-se principalmente na Região Metropolitana, resultado tanto da concentração populacional quanto econômica. No entanto, também verifica-se alguns eixos aos quais há uma dispersão pelo interior: ao norte pelos municípios de maior porte, como Linhares e Colatina e ao Sul em Cachoeiro de Itapemirim. Outros eixos que chamam atenção encontram-se na região das montanhas capixabas, abrangendo os municípios da região serrana de Santa Teresa até Guaçuí, e na região Norte, de São Mateus a Barra de São Francisco.

Distribuição dos estabelecimentos de Alimentação
segundo microrregiões do Espírito Santo - 2018



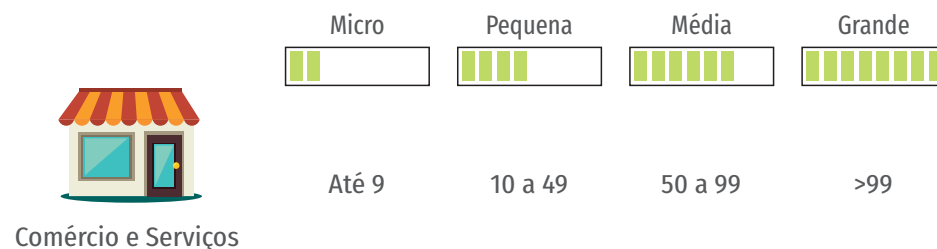
Estabelecimentos formais

Tamanho do estabelecimento - 2018

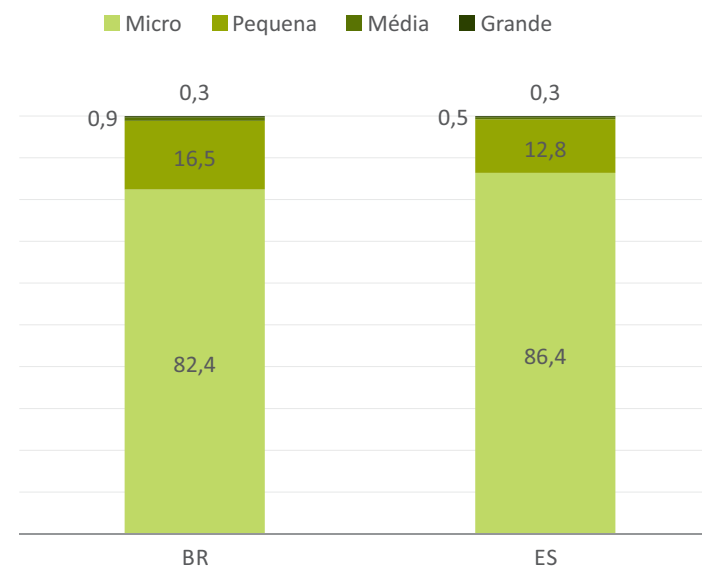
Em relação ao tamanho dos estabelecimentos, em 2018, a maior parte foi composta por microempresas (86,4% no Espírito Santo), ou seja, possuíam até 9 funcionários. Destas, 14,6% do Estado não possuem empregados e são formadas apenas por sócios. Este percentual é superior à média brasileira para o setor, cuja participação foi de 12,7%. Nota-se também uma participação quase nula de grandes empresas no segmento, tanto no Brasil quanto no Espírito Santo.



Classificação dos estabelecimentos segundo o número de vínculos



Composição do número de estabelecimentos de acordo com o tamanho, Brasil e Espírito Santo - 2018



Estabelecimentos formais

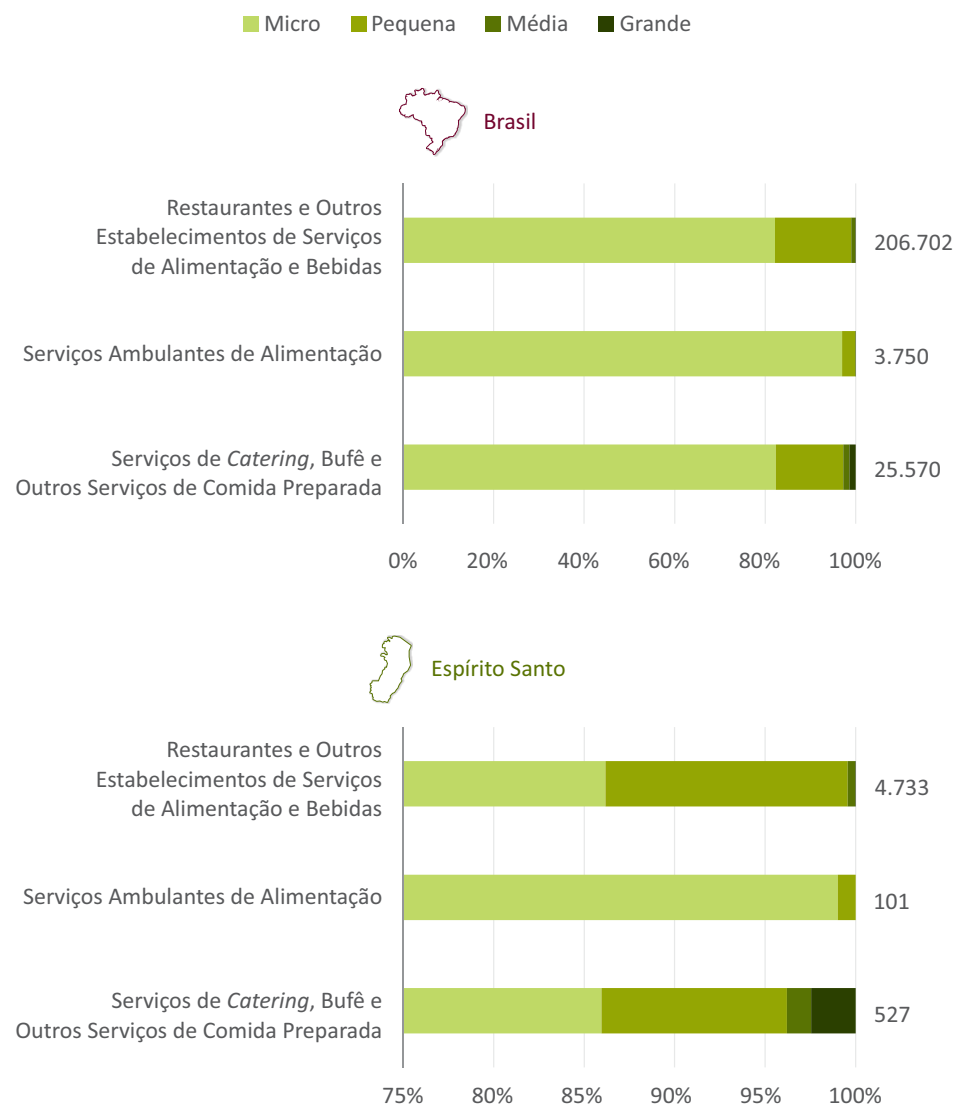
Análise sobre o tamanho dos estabelecimentos - 2018

Em relação às atividades específicas do setor de Alimentação, a distribuição entre os tamanhos é muito semelhante. No Brasil, a participação das microempresas no segmento de restaurantes, lanchonetes e similares é de quase 80% ao passo que no Espírito Santo a participação aproxima-se de 85%. Também nota-se a quase ausência de empresas médias e grandes.

O segmento Serviços ambulantes de alimentação, é o que apresenta o menor número de estabelecimentos alcançados pelos dados públicos, com participação de microempresas acima de 95% tanto no Brasil quanto no Espírito Santo.

Por fim, no caso de empresas de Serviços de *catering*, bufê e comida preparada, apesar da predominância de micro e pequenas empresas, é possível notar a presença de poucas empresas médias e grandes, que juntas somam quase 5% do total de estabelecimentos.

Distribuição do nº de estabelecimentos por segmento e porte da empresa, Brasil e Espírito Santo - 2018



Microempreendedores individuais (MEIs)

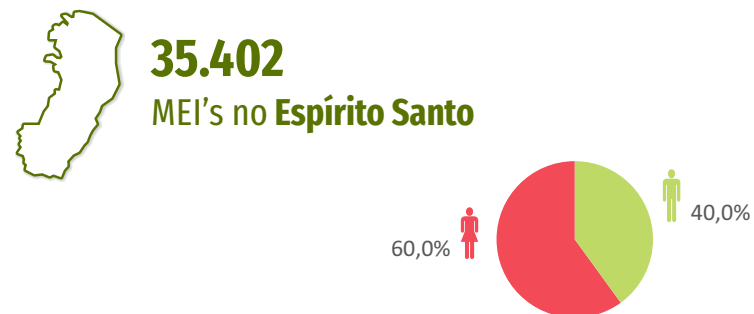
Levantamento de junho de 2020*

Os Microempreendedores Individuais (MEIs) têm ganhado destaque no momento e com os efeitos da pandemia, muitas pessoas se registraram neste regime com o objetivo de reforçar a renda pessoal.

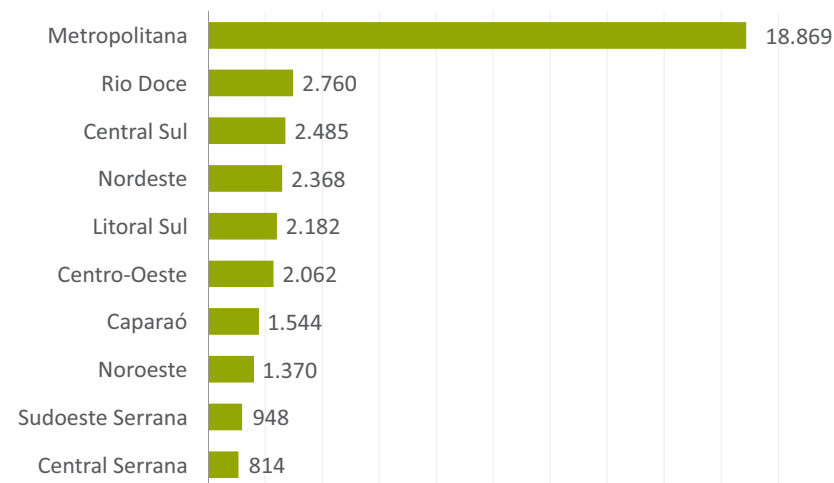
Os dados do portal do empreendedor são os que apresentam os dados mais atualizados e que permitem verificar algum impacto da pandemia, ao contrário dos dados da RAIS.

Hoje, mais de 35 mil pessoas estão cadastradas como MEI na atividade alimentação no Espírito Santo, sendo que 60% são mulheres, concentradas na Região Metropolitana, com número absoluto de 18.869, representando 53% dos registros do Espírito Santo.

Distribuição dos MEIs registrados no setor de Alimentação, Espírito Santo - Junho de 2020



Nº de MEIs segundo microrregião do Espírito Santo - Junho de 2020



*Por uma limitação na disponibilização das informações do portal do empreendedor, não é possível ter informações retroativas nestes termos pesquisados.

Fonte: Portal do Empreendedor



Microempreendedores individuais (MEIs)

Levantamento de junho de 2020*

As atividades com maior número de MEIs, são a de Lanchonetes e similares, Bares e fornecimento de alimentos para consumo familiar, esta última com grande importância relativa, especialmente, em comparação aos dados registrados na RAIS de 2018. Destaca-se a quantidade de MEIs em serviços ambulantes de alimentação, que somaram 6.420 registros.

Nº de MEIs por Classe e Subclasse da CNAE, Espírito Santo - Junho de 2020

Atividade e sub-atividades - CNAE	Total de MEIs	Part. %
Serviços de <i>catering</i> , bufê e outros serviços de comida preparada	8.942	25,3
Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para empresas	455	1,3
Serviços de alimentação para eventos e recepções - bufê	862	2,4
Cantinas - serviços de alimentação privativos	149	0,4
Fornecimento de alimentos preparados preponderantemente para consumo domiciliar	7.476	21,1
Serviços ambulantes de alimentação	6.420	18,1
Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas	20.040	56,6
Restaurantes e similares	3.710	10,5
Lanchonetes, casas de chá, de sucos e similares	8.064	22,8
Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, sem entretenimento	7.550	21,3
Bares e outros estabelecimentos especializados em servir bebidas, com entretenimento	716	2,0
Total Geral	35.402	100,0

*Por uma limitação na disponibilização das informações do portal do empreendedor, não é possível ter informações retroativas nestes termos pesquisados.

Fonte: Portal do Empreendedor

Vínculos formais

Estrutura de 2018

No Brasil, a atividade de Alimentação registrou cerca de 1,6 milhões de vínculos ativos em 2018, ao passo que no Espírito Santo esse número alcançou pouco mais de 29 mil vínculos, representando quase 2,0% do total de vínculos formais na atividade do país.

Em termos de estrutura, assim como em relação ao número de estabelecimentos, a distribuição setorial do Espírito Santo é muito semelhante à média brasileira, com aproximadamente 80% de participação dos vínculos alocados na atividade de Restaurantes e outros estabelecimentos de alimentação e bebidas. No caso de Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada, há uma participação próxima de 18%, evidenciando que estes serviços possuem uma importância relativa maior em termos de vínculos em comparação ao número de estabelecimentos.



1,6 milhão
de vínculos
no **Brasil**



29.099
de vínculos
no **Espírito Santo**

Distribuição dos vínculos de Alimentação
por sub-atividade, Brasil e Espírito Santo - 2018

- Serviços de *Catering*, Bufê e Outros Serviços de Comida Preparada
- Serviços Ambulantes de Alimentação
- Restaurantes e Outros Estab. de Serviços de Alimentação e Bebidas

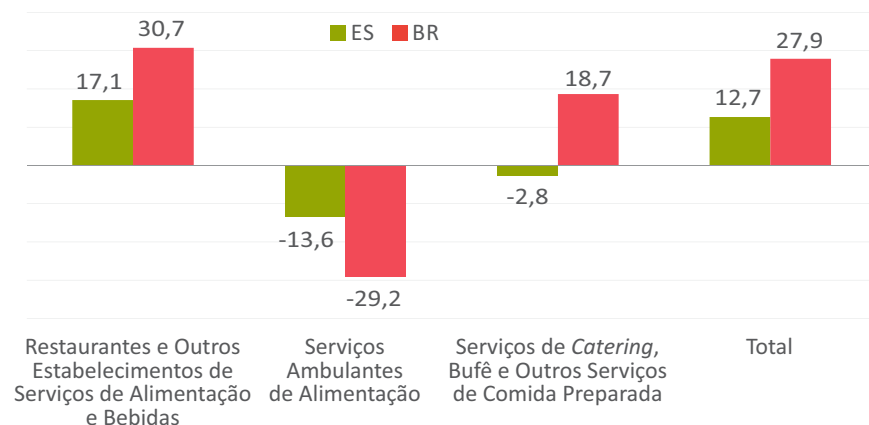


Vínculos formais

Evolução de 2010 a 2018

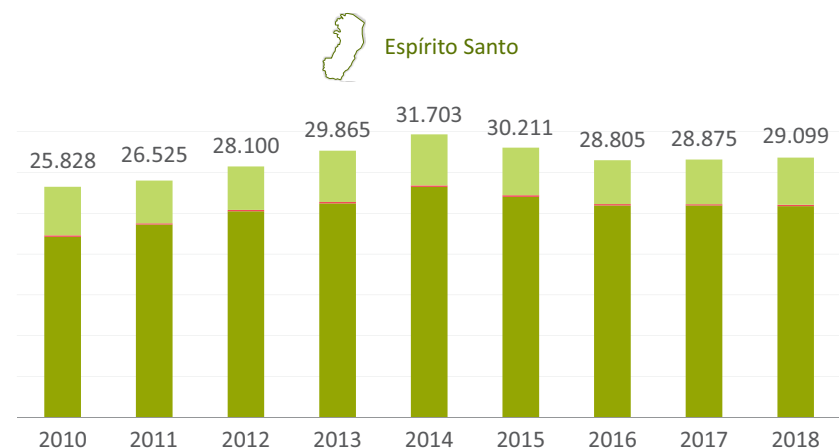
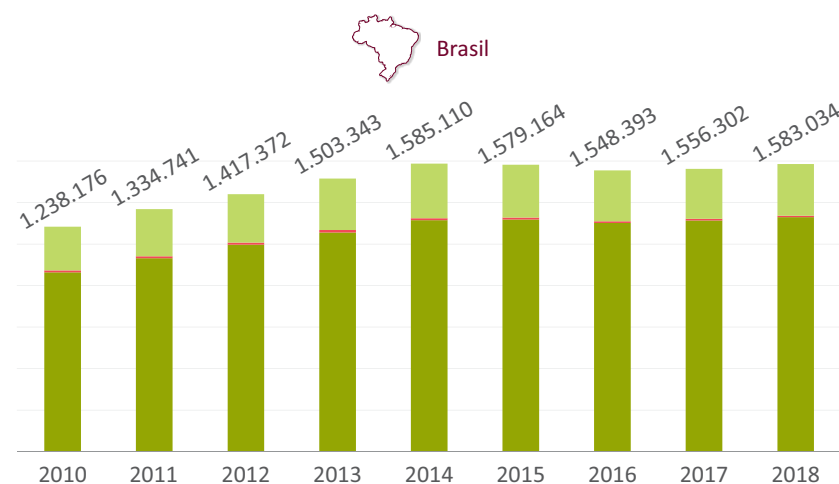
O número de vínculos na atividade de alimentação cresceu de 2010 a 2018, tanto no Brasil quanto no Espírito Santo. Entretanto, os desempenhos foram diferentes em relação às atividades específicas. Em geral, o Espírito Santo apresentou crescimento inferior à média brasileira, com queda em duas atividades, explicando o desempenho do crescimento acumulado de apenas 12,7% em 8 anos.

Crescimento % do nº de vínculos formais no setor de Alimentação, Brasil e Espírito Santo - Variação acumulada de 2010 a 2018



Evolução do número de vínculos de serviços de alimentação - Brasil e Espírito Santo

- Serviços de *Catering*, Bufê e Outros Serviços de Comida Preparada
- Serviços Ambulantes de Alimentação
- Restaurantes e Outros Estab. de Serviços de Alimentação e Bebidas



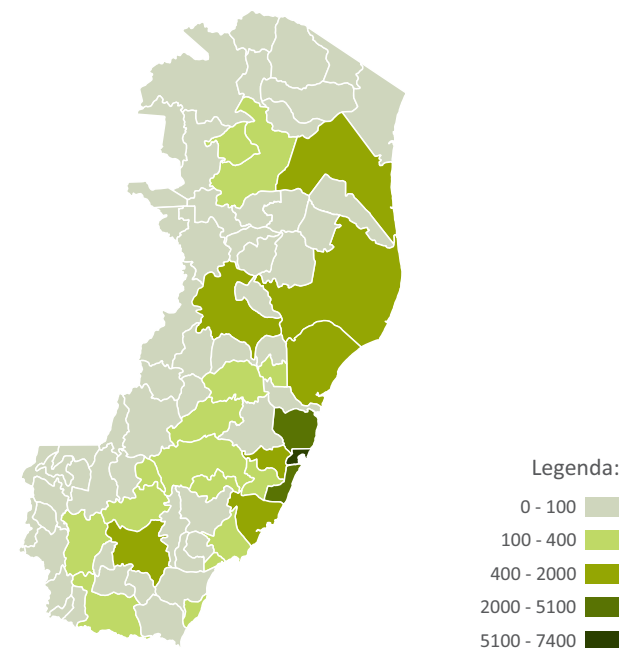
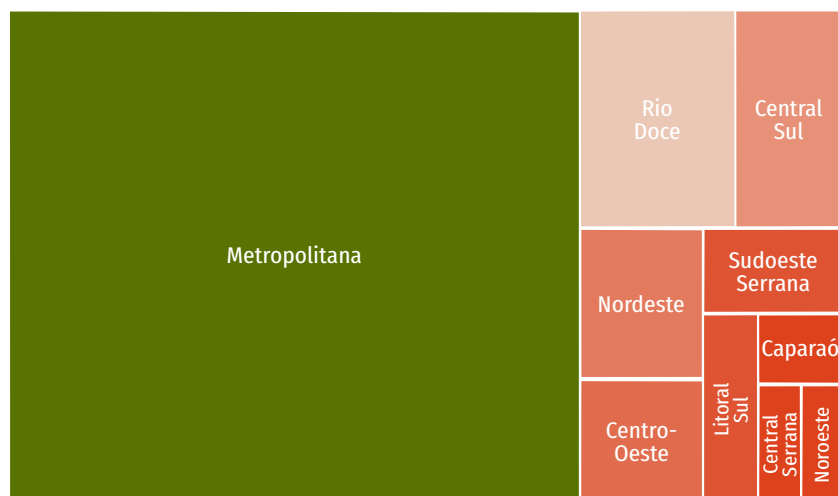
Vínculos formais

Distribuição regional - 2018

Dos 29.099 vínculos formais ligados ao segmento de Alimentação no Espírito Santo, quase 70% estão concentrados na Região Metropolitana, acompanhando os números de estabelecimentos. No entanto, é possível notar que os municípios do litoral possuem maior quantidade de vínculos ativos, com exceção de Cachoeiro de Itapemirim e Colatina em que ambas as cidades registraram mais de 2.045 vínculos contratados e não se encontram no litoral do estado.



Distribuição dos vínculos de Alimentação
segundo microrregiões do Espírito Santo - 2018

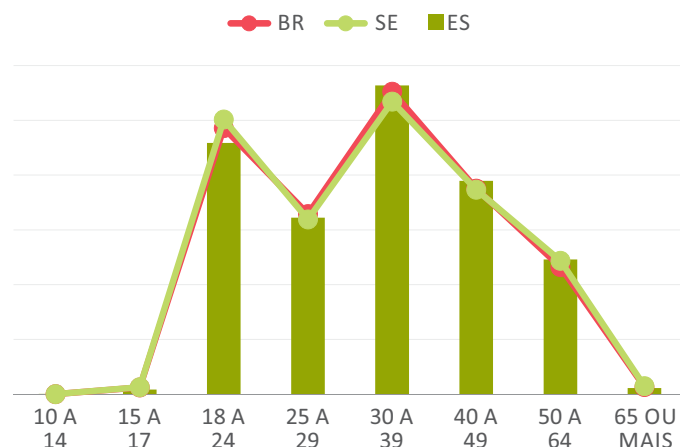


Vínculos formais

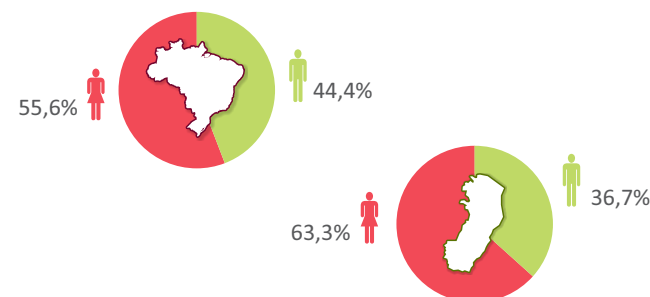
Características pessoais - 2018

Em 2018, a maioria dos profissionais que trabalharam no setor de alimentação são do sexo feminino, representando mais de 60% dos vínculos no setor, participação acima da média nacional (55,6%). A distribuição etária mostra um predomínio de pessoas entre 30 e 39 anos (quase 30%), apesar de haver uma participação relevante de pessoas mais jovens e de pessoas acima de 40 anos de idade.

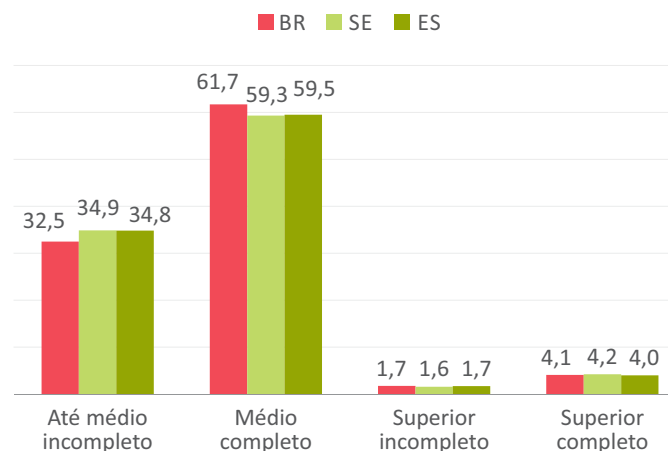
Distribuição etária dos vínculos do setor de Alimentação, Espírito Santo, Brasil e Sudeste - 2018



Em termos de escolaridade, no Espírito Santo a maioria dos profissionais possuíam Ensino Médio completo (61,7%), semelhante à média brasileira e da região Sudeste. Também nota-se a baixa participação de profissionais com Superior Completo.



Distribuição de vínculos no setor de serviços de alimentação segundo grau de escolaridade, Brasil, Sudeste e Espírito Santo - 2018



Vínculos formais

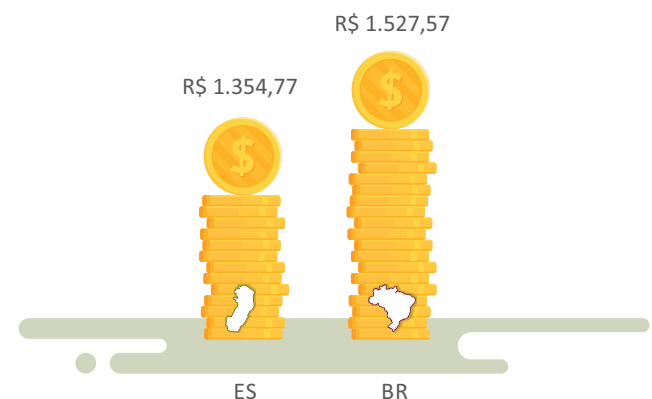
Remuneração do trabalho - 2018

A remuneração do segmento de Alimentação é inferior à média da economia. Enquanto no Espírito Santo, a média salarial dos vínculos formais é de quase R\$ 3 mil, o valor médio praticado no segmento é de R\$ 1.354,77. Em comparação com o Brasil, a média salarial do estado também é inferior, com uma diferença de quase R\$ 200,00.

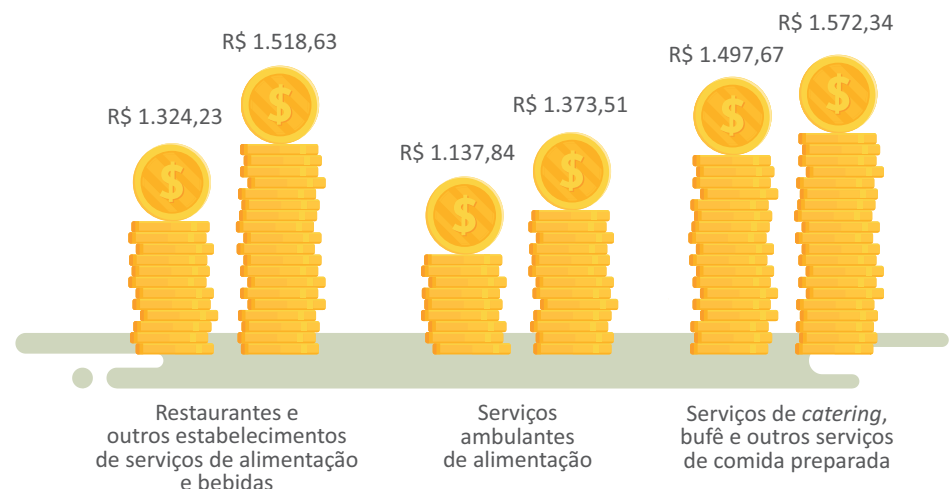
Também é possível observar diferenças salariais em relação ao país. O segmento que melhor remunera é de Serviços de catering, bufê e outros serviços de comida preparada. Tanto no Brasil quanto no Espírito Santo, em média, os salários variam entre R\$ 1.137,84 e R\$ 1.572,34.

Nas próximas páginas analisaremos o perfil dos profissionais contratados em cada segmento, utilizando como referência as 10 principais profissões de acordo com a Classificação Brasileira de Ocupações (CBO).

Salário médio do setor de Alimentação,
Espírito Santo e Brasil - 2018



Salário médio do setor de alimentação, segundo subclasse,
Espírito Santo e Brasil - 2018





Vínculos formais

Remuneração média em 2018

Segmento de Restaurantes e outros estabelecimentos de serviços de alimentação e bebidas

O segmento com maior importância relativa para o setor de alimentação, tanto em números de estabelecimentos quanto de vínculos, prioriza funções de atendimento de lanchonete, cozinheiro geral e auxiliar nos serviços de alimentação, com remunerações abaixo de R\$ 1.600,00. Em comparação com a média de salários praticada em nível nacional, o salário médio do profissional no estado é inferior em quase R\$ 200,00.

CBO Ocupação 2002	BR		ES	
	Frequência	Remuneração média	Frequência	Remuneração média
Atendente de lanchonete	243.783	R\$ 1.262,24	4.173	R\$ 1.110,61
Cozinheiro geral	204.778	R\$ 1.501,76	3.943	R\$ 1.321,28
Auxiliar nos serviços de alimentação	151.528	R\$ 1.349,79	3.324	R\$ 1.152,94
Garçom	145.874	R\$ 1.622,88	2.752	R\$ 1.350,52
Operador de caixa	57.775	R\$ 1.452,01	1.175	R\$ 1.349,74
Faxineiro	36.435	R\$ 1.291,42	659	R\$ 1.097,03
Vendedor de comércio varejista	30.989	R\$ 1.264,42	558	R\$ 1.055,09
Gerente de restaurante	31.939	R\$ 2.654,77	485	R\$ 2.160,93
Motociclista no transporte de documentos e pequenos volumes	17.751	R\$ 1.405,69	418	R\$ 1.274,00
Auxiliar de escritório, em geral	14.916	R\$ 1.431,35	362	R\$ 1.302,37
<i>Subtotal do segmento</i>	<i>1.290.671</i>	<i>R\$ 1.518,63</i>	<i>23658</i>	<i>R\$ 1.324,23</i>
Total do setor de serviços de alimentação	1.583.034	R\$ 1.527,57	29.099	R\$ 1.354,77

Vínculos formais

Remuneração média em 2018 Segmento de Serviços ambulantes de alimentação



Os serviços ambulantes de alimentação empregam um número muito menor de pessoas e estabelecimentos. São os menores salários praticados entre os segmentos e contratam cozinheiros, auxiliares e atendentes. A maior parte deste segmento é formado por MEIs, que somam mais de 6 mil registros, evidenciando o caráter autônomo ou mesmo familiar deste tipo de atividade.

CBO Ocupação 2002	BR		ES	
	Frequência	Remuneração média	Frequência	Remuneração média
Cozinheiro geral	746	R\$ 1.405,35	26	R\$ 1.262,70
Auxiliar nos serviços de alimentação	687	R\$ 1.283,99	21	R\$ 1.070,35
Atendente de lanchonete	1.809	R\$ 1.310,10	20	R\$ 1.032,13
Garçom	372	R\$ 1.376,06	17	R\$ 984,83
Vendedor de comércio varejista	713	R\$ 1.215,29	15	R\$ 1.110,39
Auxiliar de escritório, em geral	153	R\$ 1.253,59	7	R\$ 1.076,54
Motociclista no transporte de documentos e pequenos volumes	123	R\$ 1.304,57	6	R\$ 1.256,26
Gerente administrativo	101	R\$ 2.016,89	4	R\$ 1.578,21
Motorista de caminhão (rotas regionais e internacionais)	47	R\$ 1.595,50	3	R\$ 1.159,77
Faxineiro	157	R\$ 1.220,34	3	R\$ 1.059,06
Subtotal do segmento	7.749	R\$ 1.373,51	153	R\$ 1.137,84
Total do setor de serviços de alimentação	1.583.034	R\$ 1.527,57	29.099	R\$ 1.354,77

Vínculos formais

Remuneração média em 2018

Segmento de Serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada



No segmento de serviços de *catering*, bufê e outros serviços de comida preparada há uma incidência maior de empresas de médio porte, para atendimento de empresas e domicílios. Com essa característica, a única categoria profissional de nível superior que figura entre 5 maiores número de vínculos é a de nutricionista, cuja remuneração é quase duas vezes maior que característica dos estabelecimento formais, tanto em nível nacional quanto estadual, sendo que o salário é compatível com o do gerente de restaurante, ambos em torno de R\$ 3 mil.

CBO Ocupação 2002	BR		ES	
	Frequência	Remuneração média	Frequência	Remuneração média
Auxiliar nos serviços de alimentação	68.218	R\$ 1.242,32	1.600	R\$ 1.187,38
Cozinheiro geral	60.183	R\$ 1.359,66	963	R\$ 1.333,16
Copeiro	11.536	R\$ 1.280,18	299	R\$ 1.371,05
Faxineiro	17.836	R\$ 1.168,56	263	R\$ 1.174,80
Nutricionista	6.770	R\$ 3.152,92	212	R\$ 3.051,46
Copeiro de hospital	5.833	R\$ 1.476,54	147	R\$ 1.457,88
Atendente de lanchonete	9.316	R\$ 1.269,06	135	R\$ 1.101,92
Gerente de restaurante	7.751	R\$ 3.224,31	123	R\$ 3.217,97
Assistente administrativo	4.052	R\$ 1.688,11	96	R\$ 1.413,46
Cozinheiro industrial	9.250	R\$ 1.578,70	92	R\$ 1.604,22
Subtotal do segmento	284.614	R\$ 1.572,34	5288	R\$ 1.497,67
Total do setor de serviços de alimentação	1.583.034	R\$ 1.527,57	29.099	R\$ 1.354,77

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O segmento de serviços de Alimentação vem sofrendo com os efeitos da crise no Brasil e, mais recentemente, agravada pelos efeitos da pandemia do novo Coronavírus. No caso da pandemia, os efeitos ainda são incertos, dado que o segmento de serviços de serviços prestados às famílias (que inclui os serviços de alimentação), registrou queda -27,6% de janeiro à maio de 2020 em comparação com o mesmo período do ano anterior (IJSN, 2020). Muitos estabelecimentos foram obrigados a se adaptar a essa nova realidade para a manutenção do negócio, com forte dependência de serviços de *delivery*.

Antes desse cenário de distanciamento social, apesar do crescimento do número de estabelecimentos no Espírito Santo registrado de 2010 a 2018, o desempenho das atividades apresentaram forte oscilação. O comportamento instável provoca mudanças consideráveis na forma de atuação no segmento. Um dos sinais detectados é a alta participação de regimes de trabalho autônomos, com 14,6% dos estabelecimentos formais formados apenas por

sócios e um número crescente de Microempreendedores Individuais (MEIs) (35 mil), que sozinhos representam mais que todos os vínculos formais do setor em 2018 (29 mil). A este cenário também soma-se a baixa remuneração dos empregados no setor, com baixa presença de ocupações com maior qualificação. Por exemplo, nos três principais setores analisados neste sumário, apenas uma atividade, a de Serviços de *catering*, bufê e comida preparada, empregou nutricionistas entre as cinco principais ocupações, uma das únicas que exige nível superior. Além disso, não foi possível verificar, entre as 10 ocupações mais demandadas nestes segmentos, o registro da ocupação de chef de cozinha, por exemplo, cuja formação pode ser um diferencial na produção de alimentos.

As informações apresentadas não buscam esgotar o assunto sobre o desenvolvimento do setor de alimentação e gastronomia no Espírito Santo, mas iniciar os debates e discussões para que esta atividade prospere.

REFERÊNCIAS

APTECE. Manual Prático de Turismo de Culinária. Castelo Branco: Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia, 2014.

BRASIL, IBGE. Censo Agropecuário, 2017. Rio de Janeiro, 2016.

BRASIL, MINISTÉRIO DA ECONOMIA. Relação Anual de Informações Sociais. RAIS. Brasília, DF, 2018.

DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. MINISTÉRIO DA SAÚDE. Guia alimentar para a população brasileira. Brasília, DF, 2014.

IJSN, Resenha de Conjuntura - Serviços - Maio de 2020, Ano XIII, Número 54, Vitória-ES, Julho de 2020.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL E INDUSTRIAL DO ESPÍRITO SANTO-IDEIES. O setor agroalimentar no Espírito Santo. Espírito Santo, ES, 2019.

PORTAL, DO EMPREENDEDOR. Estatísticas. 2020.



GOVERNO DO ESTADO DO ESPÍRITO SANTO

José Renato Casagrande

VICE-GOVERNADORA

Jaqueline Moraes da Silva

SECRETARIA DA CULTURA DO ESPÍRITO SANTO

Fabício Noronha

SUBSECRETÁRIA DE ESTADO DE POLÍTICAS CULTURAIS

Carolina Ruas Palomares

SUBSECRETÁRIO DE ESTADO DE GESTÃO ADMINISTRATIVA

Pedro Sobrino Porto Virgolino

Gerência de Economia Criativa

Lorena Louzada Vervloet – Gerente

Agostino Lazzaro

Anna Saiter

Marcelo Ferreira Siqueira

Matheus Boni

SECRETARIA DE ECONOMIA E PLANEJAMENTO

Álvaro Rogério Duboc Fajardo

INSTITUTO JONES DOS SANTOS NEVES

DIRETOR PRESIDENTE

Daniel Cerqueira

DIRETORIA DE ESTUDOS E PESQUISAS

Latussa Laranja Monteiro

DIRETORIA DE INTEGRAÇÃO E PROJETOS ESPECIAIS

Pablo Lira

EQUIPE DO PROJETO

Coordenação Geral

Victor Nunes Toscano

Coordenação Técnica

Angela Maria Morandi

Elaboração

Marina Carvalho Cortês

Victor Nunes Toscano

Colaboração

Katler Dettmann Wandekoken

Lara dos Anjos Alves

Maria Grijó Simonetti

Nathalia Brunet Procópio da Silva

Roberto Rodrigues de Souza Júnior

Sílvia Borges Dondi Guido

Editoração e diagramação

Arthur Ceruti Quintanilha

João Vitor André

Fotos e vetores

freepik.com

ES+CRIATIVO

#ijsn45anos
Instituto Jones
dos Santos Neves

45
an
ijsn

GOVERNO DO ESTADO
DO ESPÍRITO SANTO
Secretaria da Cultura
Secretaria de
Economia e Planejamento

