



Além do Prato: Um Ensaio de Viabilidade Econômico-Financeira Focado em Receitas Sustentáveis Para o Público Vegano e Vegetariano

Área Temática: Temas Livres em Gestão, Atuária e Contabilidade Geral – TEM

DOI: <https://doi.org/10.29327/1680956.11-86>

Sheila Mirian Barbosa Israel

Faculdade Senac Pernambuco

sheila.israel@pe.senac.br

Ângela Regina Souza Santos

Faculdade Senac Pernambuco

angela.santos@pe.senac.br

Over Manuel Montes Causil

Faculdade Senac Pernambuco

overcausil@pe.senac.br

Paulo Tavares Guimarães

Faculdade Senac Pernambuco

pauloguimaraes@pe.senac.br

Resumo

A crescente demanda por alternativas alimentares sustentáveis impulsionou o desenvolvimento de produtos voltados ao público vegano e vegetariano, fomentando oportunidades de negócio no setor gastronômico. Este artigo tem como objetivo analisar a viabilidade econômico-financeira de três produtos alimentares *plant-based* — hambúrguer de batata-doce, risoto de macaxeira e nhoque de inhame — desenvolvidos por estudantes do curso de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco. A pesquisa caracteriza-se como um estudo de caso aplicado, com abordagem exploratória e quantitativa. Foram utilizadas fichas técnicas dos produtos, projeções de fluxo de caixa e indicadores financeiros, como Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR) e *Payback*. Os resultados demonstraram que todos os produtos são economicamente viáveis, apresentando VPL positivo, TIR superior à Taxa Mínima de Atratividade (TMA) e *payback* inferior a três anos. A análise também incluiu a formação de preços via *mark-up*, adequada à realidade de microempreendedores. O hambúrguer de batata-doce destacou-se com a maior rentabilidade (TIR de 88,75%) e VPL de R\$ 4.263,04. A projeção de fluxo de caixa revelou-se fundamental para antecipar sazonalidades e necessidades de capital de giro. Conclui-se que o investimento em produtos *plant-based* pode ser lucrativo quando fundamentado em planejamento técnico-operacional e gestão financeira eficiente. A pesquisa contribui para o debate entre alimentação sustentável e finanças, promovendo a interdisciplinaridade entre gastronomia e gestão.

Palavras-chave: Veganismo. Vegetarianismo. Viabilidade Econômico-financeira

1 INTRODUÇÃO

A crescente preocupação com saúde, ética animal e sustentabilidade tem impulsionado mudanças significativas nos padrões alimentares da população global. Nesse cenário, o vegetarianismo e o veganismo emergem não apenas como alternativas alimentares, mas como manifestações de um movimento sociocultural mais amplo, com impactos relevantes nos setores da saúde pública, meio ambiente e economia (Melina; Craig; Levin, 2016). No Brasil, dados da pesquisa IBOPE (2018) revelavam que aproximadamente 30 milhões de brasileiros se identificavam como vegetarianos, e estimativas sugerem que entre 7 e 9 milhões são veganos (Zandonadi *et al.*, 2019).

O mercado de alimentos à base de plantas apresenta crescimento exponencial. Projeções indicam que o setor global de carnes vegetais deve movimentar US\$ 17,1 bilhões até 2028 (BCC Research, 2024), enquanto no Brasil espera-se que o segmento atinja US\$ 1,015 bilhão até 2030 (Newton *et al.*, 2024). Esse avanço é impulsionado pela maior adesão ao flexitarianismo, pela busca por uma alimentação mais saudável e pela preocupação com o impacto ambiental da pecuária, que é responsável por cerca de 15% das emissões de gases de efeito estufa (IPCC, 2023). Dietas baseadas em vegetais demonstram benefícios à saúde, como a redução de riscos cardiovasculares e metabólicos (Dubros *et al.*, 2019), embora exijam atenção especial quanto à ingestão de nutrientes específicos (Clemente-Suárez *et al.*, 2025).

Diante desse panorama, o setor de alimentação, especialmente os restaurantes veganos e vegetarianos, ganha espaço e relevância estratégica. Segundo o *Vegan Business* (2025), o Brasil lidera a América Latina em número de estabelecimentos veganos e *veg-friendly*. No entanto, a implantação de um restaurante com essa proposta demanda mais do que aderência às tendências de consumo: exige uma análise criteriosa de viabilidade econômica e financeira. Essa análise considera não apenas o retorno sobre o investimento, mas também a capacidade do empreendimento de se manter competitivo em um ambiente com custos elevados, sazonalidade e mudanças nos hábitos de consumo (Assaf Neto, 2022).

A análise de viabilidade econômico-financeira permite avaliar a sustentabilidade e a atratividade de um projeto, por meio de ferramentas como o Valor Presente Líquido (VPL), a Taxa Interna de Retorno (TIR) e o *Payback*. Esses indicadores são fundamentais para estimar riscos, planejar estratégias e tomar decisões embasadas. Estudos anteriores como os de Piccini (2014), Pestre (2017) e Amaral (2018) reforçam que, mesmo em modelos distintos — restaurantes fixos, *food trucks* ou operações sustentáveis —, é possível alcançar viabilidade quando se alia um bom planejamento técnico-operacional à compreensão do comportamento do consumidor.

Diante da complexidade que envolve a gestão de empreendimentos voltados à alimentação vegana e vegetariana, torna-se imprescindível aliar a criatividade gastronômica ao rigor da análise financeira. A elaboração de produtos que atendam às demandas do mercado, com apelo nutricional, sensorial e sustentável, deve ser acompanhada por avaliações que considerem custos, projeções de receita e retorno sobre o investimento. Assim, a pesquisa aqui apresentada propõe-se a contribuir com o campo da gastronomia e da gestão ao evidenciar, por meio de dados concretos e indicadores técnicos, o potencial de viabilidade de iniciativas alimentares alinhadas aos novos padrões de consumo ético e consciente. Este artigo tem como objetivo analisar a viabilidade econômico-financeiras de três produtos veganos/vegetarianos criados por alunos do curso de gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 Veganismo e Vegetarianismo: definições e contexto

O vegetarianismo é definido como um padrão alimentar que exclui o consumo de carnes, podendo ou não incluir laticínios e ovos. Já o veganismo, além de excluir todos os alimentos de origem animal, estende-se a uma filosofia de vida que busca eliminar qualquer forma de exploração animal, seja na alimentação, vestuário ou entretenimento (Melina; Craig; Levin, 2016).

Dados da pesquisa IBOPE (2018) apontaram que 14% da população brasileira se declarava vegetariana, o que equivale a aproximadamente 30 milhões de pessoas. Embora não haja dados precisos sobre o número de veganos, estima-se que representem entre 25% e 30% dos vegetarianos, ou seja, entre 7 e 9 milhões de brasileiros (Zandonadi *et al.*, 2019).

A nível global, o número de veganos tem crescido de forma significativa. O *The Good Food Institute* aponta que, em 2023, o mercado de carnes vegetais movimentou US\$ 8,8 bilhões e deve alcançar US\$ 17,1 bilhões até 2028, com uma taxa de crescimento anual composta (CAGR) de 14,1% (BCC Research, 2024). No Brasil, uma pesquisa conduzida por Newton *et al.* (2024) revelou que 26% da população consome produtos de origem vegetal ao menos uma vez por mês, e 34% possuem algum tipo de restrição ao consumo de produtos de origem animal, o que evidencia o avanço do flexitarianismo como comportamento de transição.

Do ponto de vista da saúde, revisões sistemáticas indicam que dietas vegetarianas e veganas estão associadas à redução de doenças cardiovasculares, diabetes tipo 2 e alguns tipos de câncer (Dubros *et al.*, 2019). No entanto, dietas veganas requerem atenção especial a nutrientes como vitamina B₁₂, ferro, cálcio e ácidos graxos ômega-3, sendo necessárias estratégias nutricionais adequadas (Clemente-Suárez *et al.*, 2025).

O impacto ambiental também é um dos principais motivadores do crescimento do veganismo. Segundo a FAO, a pecuária é responsável por aproximadamente 15% das emissões globais de gases de efeito estufa. Adotar dietas baseadas em vegetais poderia reduzir em até 30% essas emissões e contribuir para a conservação de recursos naturais como solo e água (IPCC, 2023).

Sob a ótica econômica, o mercado de alimentos à base de plantas tem se mostrado altamente promissor. Segundo Newton *et al.* (2024), no Brasil, o setor de carnes vegetais movimentou US\$ 279 milhões em 2023 e projeta-se que atinja US\$ 1,015 bilhão em 2030, com CAGR de 20,2%. Um estudo publicado na revista *Frontiers in Sustainable Food Systems* apontou que reduzir o preço dos produtos é a principal estratégia para ampliar sua adoção no país, seguido por ações regulatórias e investimentos em inovação tecnológica (Newton *et al.*, 2024).

Esse crescimento da demanda refletiu-se diretamente na expansão do setor de alimentação. Segundo dados da plataforma internacional *HappyCow* e da campanha global *Veganuary*, o Brasil contava, em 2025, com 2.953 restaurantes classificados como veganos ou *veg-friendly*, liderando o *ranking* da América Latina com 28,99% do total regional. Em 2023, esse número era de 3.141 estabelecimentos (Vegan Business, 2025).

Entre esses estabelecimentos, estima-se que o país conte atualmente com cerca de 609 restaurantes exclusivamente veganos (Terra, 2025). Além disso, o iFood registrou em 2021 um total de 27 mil restaurantes com opções vegetarianas cadastrados, com um crescimento de

10% em relação ao ano anterior e aumento de 40% nos pedidos desse tipo de refeição (Sebrae, 2022).

A distribuição geográfica desses estabelecimentos é bastante concentrada em capitais. São Paulo lidera com 671 locais com opções veganas, seguida pelo Rio de Janeiro (291), Brasília (212), Porto Alegre (168) e Curitiba. No Recife, dados da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB) estimam a presença de 15 restaurantes exclusivamente veganos, entre fixos e móveis (Alepe, 2024).

Além disso, os consumidores brasileiros estão cada vez mais abertos a produtos *plant-based*. O relatório do GFI Brasil (2024) revela que sabor e conhecimento sobre o produto são os dois principais fatores para a adoção, seguidos de preço e acessibilidade. Ainda segundo o relatório, produtos como bebidas vegetais e hambúrgueres à base de plantas já estão presentes em mais de 50% dos supermercados pesquisados.

Em termos estratégicos, a consolidação do mercado vegano e vegetariano depende de fatores como inovação em produtos, paridade de preços com proteínas convencionais, regulação clara e políticas públicas de fomento. A tendência aponta para um cenário onde produtos vegetais não substituirão totalmente os de origem animal, mas coexistirão como parte de um ecossistema alimentar mais sustentável e ético (GFI Brasil, 2024; Newton *et al.*, 2024;).

Assim, o veganismo e o vegetarianismo emergem não apenas como escolhas alimentares, mas como parte de um movimento global que une saúde, ética, meio ambiente e desenvolvimento econômico. O Brasil, com sua diversidade agrícola e potencial produtivo, tem a oportunidade de liderar esse processo de transição para um sistema alimentar mais sustentável.

2.2 Análise de viabilidade econômico-financeira

A análise de viabilidade econômica e financeira constitui uma etapa fundamental no processo de implantação de qualquer empreendimento, especialmente no setor de alimentação, que exige elevados investimentos iniciais, controle de custos e adaptação às preferências do consumidor. Essa análise tem como objetivo principal avaliar a sustentabilidade econômica do negócio, sua capacidade de gerar retorno sobre o capital investido e sua viabilidade operacional no curto, médio e longo prazo.

A viabilidade econômica refere-se à análise da relação entre os benefícios e os custos totais de um projeto, considerando o valor agregado à sociedade, geração de empregos e impactos socioambientais. Já a viabilidade financeira diz respeito à análise da capacidade do negócio em gerar caixa suficiente para honrar suas obrigações e proporcionar retorno aos investidores (Assaf Neto, 2022). No contexto de restaurantes, tais análises ganham complexidade devido à alta competitividade do setor, à sazonalidade da demanda e à influência de fatores externos como inflação, custos logísticos e comportamento alimentar dos consumidores.

No campo acadêmico, diferentes abordagens metodológicas têm sido utilizadas para avaliar a viabilidade de restaurantes com foco em alimentação saudável, vegetariana ou vegana. Piccini (2014), por exemplo, elaborou um plano de negócios para um restaurante vegetariano em Porto Alegre, utilizando estimativas de mercado, análise SWOT, projeções financeiras e indicadores como o Valor Presente Líquido (VPL), a Taxa Interna de Retorno (TIR) e o *Payback*. Os resultados apontaram um VPL positivo e TIR de 22%, com retorno do investimento previsto em 3,5 anos, evidenciando a viabilidade do projeto.

Outros estudos, como o de Pestre (2017), avaliaram a viabilidade de um *food truck* vegetariano em Florianópolis, adotando uma abordagem que combinou dados quantitativos (custos, receitas projetadas, margem de contribuição) com aspectos qualitativos (comportamento do consumidor, análise de fornecedores locais). O estudo concluiu que o modelo itinerante era viável financeiramente, com destaque para o uso de ingredientes orgânicos e de origem local, que agregavam valor à proposta de alimentação consciente.

Outra contribuição relevante é a dissertação de Amaral (2018), que investigou as motivações sociais e comportamentais dos consumidores veganos, reforçando a importância da análise de mercado no processo de viabilidade. O estudo evidenciou que o público vegano valoriza fatores como ética animal, saúde e sustentabilidade, o que deve ser considerado na proposta de valor dos empreendimentos do setor.

Adicionalmente, Paetzhold *et al.* (2017) realizaram um estudo de mercado em Cascavel (PR), avaliando a aceitação de um restaurante indiano vegetariano. Os resultados indicaram que mais de 90% dos entrevistados estavam dispostos a consumir refeições vegetarianas, sendo o ticket médio aceito entre R\$ 15,00 e R\$ 50,00. Esses dados reforçam a importância da análise de demanda local e segmentação do público como fatores críticos de sucesso.

A metodologia utilizada nas análises de viabilidade geralmente contempla as seguintes etapas: (i) estudo de mercado; (ii) planejamento técnico-operacional; (iii) orçamento de investimento inicial; (iv) projeções de receitas e despesas; e (v) aplicação de indicadores financeiros. Além disso, recomenda-se a elaboração de cenários alternativos (realista, otimista e pessimista), com análise de sensibilidade para avaliar os impactos de variações em preços, custos e demanda (Oliveira, 2020).

A análise de viabilidade econômica e financeira é estruturada a partir de um conjunto de etapas sequenciais, que visam fornecer subsídios técnicos para a tomada de decisão quanto à abertura, ampliação ou reformulação de um empreendimento. No setor de restaurantes, especialmente os voltados à alimentação vegetariana ou vegana, esse processo deve considerar as especificidades do público-alvo, a variabilidade de custos de insumos e o comportamento de consumo. A seguir, apresentam-se as principais etapas desta análise com base na literatura científica:

1. Estudo de Mercado

Essa etapa consiste na coleta e análise de informações sobre o ambiente externo e o público consumidor. Devem-se identificar as tendências de consumo alimentar, o perfil sociodemográfico do público-alvo, hábitos de compra, concorrentes diretos e indiretos, e lacunas de mercado. De acordo com Paetzhold *et al.* (2017), a análise de mercado em Cascavel (PR) para um restaurante vegetariano revelou alto índice de aceitação, com 90% de intenção de consumo e disposição de pagamento entre R\$ 15,00 e R\$ 50,00. A etapa de pesquisa de mercado fornece a base para as demais projeções financeiras.

2. Planejamento Técnico-Operacional

Inclui o detalhamento da estrutura física, *layout*, capacidade de atendimento, cardápio, fornecedores, processos de produção e logística de suprimentos. A definição desses elementos afeta diretamente os custos fixos e variáveis. Pestre (2017) ressalta que a adoção de insumos locais e orgânicos em um *food truck* vegetariano contribuiu para a valorização da marca e redução de custos logísticos, além de reforçar o apelo sustentável.

3. Orçamento de Investimento Inicial

Refere-se ao levantamento de todos os custos envolvidos na implantação do empreendimento, como aquisição de equipamentos, reformas, legalização, capital de giro e campanhas de *marketing* inicial. Segundo Piccini (2014), essa fase é crítica para evitar subestimativas que comprometem o início das operações. O investimento deve ser compatível com a capacidade de geração de caixa prevista.

Entende-se que o investimento inicial também denominado desembolso inicial, é um elemento crucial na análise de viabilidade, uma vez que é a partir desse valor que se realizarão as comparações com os fluxos de caixa projetados, por meio de indicadores como o Valor Presente Líquido (VPL), a Taxa Interna de Retorno (TIR) e o *Payback*.

4. Projeção de Fluxo de Caixa

A projeção do fluxo de caixa representa um instrumento fundamental na análise de viabilidade econômica e financeira, uma vez que possibilita prever as movimentações de entrada e saída de recursos ao longo do tempo. Essa estimativa contribui para identificar antecipadamente a necessidade de capital, bem como mensurar o potencial de retorno sobre o investimento. No segmento de restaurantes, caracterizado por flutuações na demanda e margens operacionais reduzidas, o fluxo de caixa projetado desempenha papel estratégico na administração do capital de giro e na manutenção da saúde financeira do empreendimento (Assaf Neto, 2022).

Com base no estudo de mercado e na definição da capacidade operacional, projetam-se as receitas mensais esperadas, considerando *ticket* médio, sazonalidade e taxa de ocupação. As despesas devem ser segregadas entre fixas e variáveis, possibilitando o cálculo do ponto de equilíbrio. Amaral (2018) aponta que restaurantes veganos tendem a apresentar margens mais elevadas, mas enfrentam maiores custos com insumos específicos. Ainda segundo o autor a elaboração de cenários (realista, otimista e pessimista) com base na sensibilidade das variáveis, como preço médio, número de refeições servidas por dia e custo dos insumos. Essa abordagem proporciona maior robustez à avaliação e reduz a margem de erro nas decisões estratégicas.

A elaboração do fluxo de caixa projetado deve levar em conta aspectos como a sazonalidade do negócio, a periodicidade na aquisição de insumos, a dinâmica de reposição de estoque e os padrões de consumo do público-alvo (Gitman; Zutter, 2018).

Pode-se afirmar que a projeção de fluxo de caixa constitui uma etapa essencial na análise de viabilidade de negócios no setor alimentício, sobretudo em segmentos especializados, como os direcionados ao público vegano e vegetariano. Essa ferramenta oferece suporte quantitativo para decisões relacionadas a investimentos, organização do capital e mitigação de riscos financeiros ao longo do tempo.

5. Cálculo de Indicadores Financeiros

Os principais indicadores são: Valor Presente Líquido (VPL), que expressa o retorno líquido descontado ao valor presente; Taxa Interna de Retorno (TIR), que representa a taxa de rentabilidade do investimento; e o *Payback*, que indica o tempo necessário para recuperar o capital investido. Piccini (2014) obteve um VPL positivo de R\$ 44.429, TIR de 22% e

payback de 3,5 anos, apontando a atratividade do projeto. A análise de sensibilidade também é recomendada para testar a resiliência do negócio frente a cenários adversos.

O VPL representa a diferença entre o valor presente das entradas de caixa futuras e o valor presente dos investimentos iniciais. Em outras palavras, é o retorno líquido descontado do projeto. Um VPL positivo indica que o investimento gera valor para o investidor, enquanto um VPL negativo sugere inviabilidade econômica. O VPL é calculado utilizando uma taxa mínima de atratividade (TMA), que representa o custo de oportunidade do capital (Assaf Neto, 2022).

Matematicamente, o VPL é expresso pela fórmula:

$$VPL = \sum (FC_t / (1 + i)^t) - I \quad (1)$$

Onde:

- FC_t = fluxo de caixa no período t
- i = taxa mínima de atratividade
- t = período
- I = investimento inicial

A TIR é a taxa que iguala o valor presente dos fluxos de caixa futuros ao valor do investimento inicial, ou seja, é a taxa que zera o VPL. Representa a rentabilidade percentual anual do projeto. Quando a TIR for superior à TMA, o projeto é considerado economicamente viável. A TIR é especialmente útil para comparar diferentes projetos ou alternativas de investimento (Gitman; Zutter, 2018).

O método do *payback* mede o tempo necessário para que o fluxo de caixa acumulado iguale o valor do investimento inicial. Apesar de sua simplicidade, não considera o valor do dinheiro no tempo, sendo mais útil como uma medida de risco do que de rentabilidade. O *payback* descontado, por sua vez, corrige essa limitação ao considerar o valor presente dos fluxos de caixa (Oliveira, 2020).

3 METODOLOGIA

Esta pesquisa caracteriza-se como um estudo de caso de natureza aplicada, cuja finalidade consistiu em analisar a viabilidade econômico-financeira de três produtos alimentícios veganos/vegetarianos desenvolvidos por discentes do curso de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco. Segundo Yin (2015), o estudo de caso é apropriado quando se busca investigar fenômenos contemporâneos dentro de seus contextos reais, especialmente quando os limites entre o fenômeno e o contexto não estão claramente definidos.

Quanto aos procedimentos metodológicos, trata-se de uma pesquisa exploratória com abordagem quantitativa. A pesquisa exploratória visa proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito (Gil, 2017). A abordagem quantitativa, por sua vez, permite mensurar dados e aplicar técnicas estatísticas e financeiras, sendo adequada para a análise de viabilidade por meio de indicadores objetivos e mensuráveis (Creswell, 2010).

Os dados primários utilizados na análise foram obtidos a partir de uma amostra não probabilística por conveniência, conforme definido por Gil (2017), em que os elementos são selecionados de acordo com a acessibilidade dos pesquisadores. Nesse sentido, foram

utilizadas as fichas técnicas dos produtos previamente desenvolvidos pelos estudantes: hambúrguer de batata-doce, risoto de macaxeira e nhoque de inhame.

A análise econômica e financeira foi conduzida por meio da elaboração das seguintes etapas: orçamento do investimento inicial, planejamento técnico-operacional, projeção de receitas e despesas, além da aplicação dos principais indicadores de viabilidade: Valor Presente Líquido (VPL), Taxa Interna de Retorno (TIR) e *Payback*. Segundo Assaf Neto (2022), esses indicadores são amplamente reconhecidos como instrumentos eficazes na mensuração do retorno e do risco associados a investimentos produtivos. Além disso, conforme Gitman e Zutter (2010), a aplicação dessas técnicas permite estimar a atratividade econômica de projetos com base em fluxos de caixa futuros esperados, sendo, portanto, ferramentas essenciais na tomada de decisão gerencial.

Assim, os dados coletados e analisados subsidiaram a avaliação da viabilidade econômica dos produtos sob uma perspectiva prática e aplicada, contribuindo para o fortalecimento da interdisciplinaridade entre os campos da gastronomia e da gestão financeira

4 DISCUSSÃO DE RESULTADOS

Para que as análises de viabilidade econômica e financeira fossem realizadas, previamente foram realizados estudos mercadológicos se utilizando de ferramentas de análise SWOT, onde se foram analisados os pontos fortes e fracos da idealização do negócio como também as ameaças e oportunidades pré-existentes, além da elaboração de planejamento estratégico utilizando-se do *Business Model Canvas*. Não obstante foram aplicadas pesquisas de aceitabilidade para cada produto, que trouxe como resultado a aceitação dos produtos por maior parte dos respondentes.

4.1 Investimento inicial

O investimento inicial (ou desembolso inicial) é essencial para fundamentar a análise de viabilidade, pois é esse montante que será comparado com os fluxos futuros por meio de indicadores como VPL, TIR e *payback*. As tabelas abaixo apresentam os investimentos iniciais para produção do hambúrguer de batata doce (Tabela 1), risoto de macaxeira (Tabela 2) e nhoque de inhame (Tabela 3). Parte-se do princípio de que os mesmos serão produzidos em ambiente residencial e comercializados no mesmo ambiente para entrega, sem que haja necessidade de estrutura física para atendimento ao cliente final (B2C).

Tabela 1 – Investimento inicial hambúrguer de batata doce

INVESTIMENTO INICIAL HAMBURGUER DE BATATA DOCE			
<u>Descrição</u>	<u>Qtde.</u>	<u>Valor</u>	<u>Total</u>
Amassador de batatas	1	R\$ 34,99	R\$ 34,99
Balança de cozinha digital	1	R\$ 56,90	R\$ 56,90
Conjunto de 5 tigelas inox	1	R\$ 67,99	R\$ 67,99
Conjunto de facas com 10 peças	1	R\$ 359,99	R\$ 359,99
Escorredor	2	R\$ 27,93	R\$ 55,86
Fogão industrial 2 bocas	1	R\$ 279,90	R\$ 279,90
Frigideira antiaderente	1	R\$ 123,31	R\$ 123,31
Gás de cozinha	1	R\$ 1,00	R\$ 120,00

Insumos para produção (produção inicial de 20 unidades)	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00
Jogo de panelas com fundo triplo	1	R\$ 754,72	R\$ 754,72
Kit 3 pinças culinárias	1	R\$ 39,15	R\$ 39,15
Kit 5 potes plásticos	1	R\$ 23,90	R\$ 23,90
Kit completo de peneira 7 peças	1	R\$ 14,99	R\$ 14,99
Kit de utensílios 10 Peças Silicone	1	R\$ 65,90	R\$ 65,90
Masseira profissional	1	R\$ 4.419,00	R\$ 4.419,00
Multiprocessador	1	R\$ 329,00	R\$ 329,00
Pegador multiuso	1	R\$ 48,49	R\$ 48,49
			R\$ 7.294,09

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Tabela 2 – Investimento inicial risoto de macaxeira

INVESTIMENTO INICIAL RISOTO DE MACAXEIRA

<u>Descrição</u>	<u>Qtde.</u>	<u>Valor</u>	<u>Total</u>
Amassador e espremedor Inox	1	R\$ 49,90	R\$ 49,90
Balança de cozinha digital	1	R\$ 51,21	R\$ 51,21
Bruxinha (infusor para sementes e especiarias - 0,7)	1	R\$ 69,90	R\$ 69,90
Caçarola inox - 3,1 L	2	R\$ 171,65	R\$ 343,30
Copo Medidor	2	R\$ 9,90	R\$ 19,80
Faca Chef 8"	1	R\$ 210,48	R\$ 210,48
Fogão industrial	1	R\$ 2.099,90	R\$ 2.099,90
Frigideira funda grande	1	R\$ 78,90	R\$ 78,90
Frigideira pequena	1	R\$ 25,22	R\$ 25,22
Garrafa de condimento 1000ml	1	R\$ 45,90	R\$ 45,90
Gás de cozinha	1	R\$ 1,00	R\$ 120,00
Jogo 5 Peças Bowl Inox	1	R\$ 106,60	R\$ 106,60
Kit 12 Colheres para café/chá	1	R\$ 20,24	R\$ 20,24
Kit espátula, concha, pegador, etc.	1	R\$ 73,70	R\$ 73,70
Liquidificador	1	R\$ 224,30	R\$ 224,30
Panela caçarola 1,9 Litros	1	R\$ 61,49	R\$ 61,49
Peneira inox	1	R\$ 10,20	R\$ 10,20
Placa tábua de corte industrial 60x40 cm	1	R\$ 135,70	R\$ 135,70
Ralador inox fino	1	R\$ 21,00	R\$ 21,00
Insumos para produção (produção inicial de 20 unidades)	1	R\$ 500,00	R\$ 500,00
			R\$ 4.267,74

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Tabela 3 – Investimento inicial nhoque de inhame

INVESTIMENTO INICIAL NHOQUE DE INHAME				
<u>Descrição</u>	<u>Qtde.</u>	<u>Valor</u>	<u>Total</u>	
Bowl	2	R\$ 54,99	R\$	109,98
Caçarola Grande	1	R\$ 149,90	R\$	149,90
Escumadeira	2	R\$ 9,90	R\$	19,80
Espremedor de Batata	2	R\$ 49,00	R\$	98,00
Faca do Chef 8pg	1	R\$ 210,48	R\$	210,48
Fogão industrial	1	R\$ 2099,90	R\$	2099,90
Frigideira Grande	1	R\$ 78,90	R\$	78,90
Fuê	1	R\$ 41,61	R\$	41,61
Gás de cozinha	1	R\$ 1,00	R\$	120,00
Insumos para produção (produção inicial de 20 unidades)	1	R\$ 350,00	R\$	350,00
Kit 3 peças frigideira	1	R\$ 179,90	R\$	179,90
Kit 5 peças tigela grande	1	R\$ 106,60	R\$	106,60
Kit espátula	1	R\$ 63,04	R\$	63,04
Placa de Corte	1	R\$ 135,70	R\$	135,70
			R\$	3.763,81

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Vale ressaltar que foram levantados os utensílios e equipamentos necessários para iniciar a produção dos produtos citados, os valores foram pesquisados nas principais redes de comércio eletrônico no período de maio a junho de 2025, trazendo valores reais.

4.2 Formação de preço via *Mark-up*

O *mark-up* é um índice multiplicador aplicado sobre o custo de um produto ou serviço, com o objetivo de incluir despesas operacionais e a margem de lucro desejada, resultando no preço de venda (Pizzolato, 2010). A fórmula utilizada para definição do preço final é a mesma citada por Assaf Neto (2022):

$$\text{Mark-up} = 1 / [1 - (\text{DF} + \text{DV} + \text{ML})] \quad (2)$$

Onde:

- DF: percentual de despesas fixas sobre o faturamento;
- DV: percentual de despesas variáveis sobre o faturamento;
- ML: margem de lucro desejada.

A seguir tem-se a formação de preço via *mark-up* dos produtos do hambúrguer de batata doce (Tabela 4), risoto de macaxeira (Tabela 5) e nhoque de inhame (Tabela 6).

Tabela 4 – Formação de preço *Mark-up* – hamburguer de batata de doce

<u>PRODUTO / SERVIÇO</u>	<u>CUSTO FT</u>	<u>MKUP</u>	<u>PREÇO</u>	<u>MARK UP</u>	
				<u>DF/DV</u>	<u>MARGEM LUCRO</u>
Hamburguer de batata doce	R\$ 5,33	3,75	R\$ 20,00	10	63,35

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Na formação de preço do hamburguer de batata doce chegou-se a um *mark-up* médio de 3,75, aplicando um percentual de despesas fixas e variáveis (DF/DV) de 10% e margem de lucro de 63,35%. O custo da ficha técnica (CUSTO FT) foi de R\$ 5,33, isto retrata o custo de produção de uma unidade do hamburguer de batata doce. Ao se multiplicar o CUSTO FT R\$ 5,33 pelo *mark-up* médio de 3,75, chega-se ao preço de venda aproximado de R\$ 20,00. O mesmo raciocínio aplica-se aos demais produtos.

Tabela 5 – Formação de preço *Mark-up* – risoto de macaxeira

<u>PRODUTO / SERVIÇO</u>	<u>CUSTO FT</u>	<u>MKUP</u>	<u>PREÇO</u>	<u>MARK UP</u>	
				<u>DF/DV</u>	<u>MARGEM LUCRO</u>
Risoto de macaxeira	R\$ 17,54	1,82	R\$ 31,89	10	35,00

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Tabela 6 – Formação de preço *Mark-up* – nhoque de inhame

<u>PRODUTO / SERVIÇO</u>	<u>CUSTO FT</u>	<u>MKUP</u>	<u>PREÇO</u>	<u>MARK UP</u>	
				<u>DF/DV</u>	<u>MARGEM LUCRO</u>
Nhoque de inhame	R\$ 7,61	2,63	R\$ 20,00	10	51,98

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Pestre (2017), ao analisar a viabilidade de um *food truck* vegetariano em Florianópolis, também adotou o *mark-up* como ferramenta central na definição dos preços. Seu estudo destacou a importância da revisão periódica do índice de *mark-up* em função da variação dos preços dos insumos, especialmente alimentos orgânicos e de origem local, que apresentam flutuações sazonais mais acentuadas.

No estudo de viabilidade conduzido por Piccini (2014), que elaborou um plano de negócios para um restaurante vegetariano em Porto Alegre, o método do *mark-up* foi empregado para calcular o preço de venda dos pratos com base no custo direto dos ingredientes, acrescentando percentuais de despesas operacionais e margem de lucro. A autora demonstrou que, ao aplicar um *mark-up* médio de 3,2 sobre os custos variáveis, o restaurante atingia um ponto de equilíbrio e mantinha a competitividade no mercado local. Segundo Oliveira (2020) a aplicação do *mark-up* permite estabelecer preços que garantam a cobertura dos custos e o alcance da lucratividade pretendida .

4.3 Projeção de fluxos de caixa

A projeção de fluxo de caixa é uma das ferramentas mais relevantes na análise de viabilidade econômica e financeira de empreendimentos, pois permite estimar a entrada e saída de recursos ao longo do tempo, antecipando a necessidade de capital e avaliando o potencial de retorno sobre o investimento. No setor de restaurantes, onde há alta volatilidade

de demanda e margens muitas vezes estreitas, o fluxo de caixa projetado auxilia na gestão do capital de giro e na sustentabilidade do negócio (Assaf Neto, 2022).

A seguir seguem os fluxos de caixas projetados dos produtos do hambúrguer de batata doce (Tabela 7), risoto de macaxeira (Tabela 8) e nhoque de inhame (Tabela 9).

Tabela 7 – Fluxo de caixa – hambúrguer de batata de doce

	FLUXO DE CAIXA 1	FLUXO DE CAIXA 2	FLUXO DE CAIXA 3
JAN	-R\$ 120,60	R\$ 806,85	R\$ 1.026,90
FEV	R\$ 366,75	R\$ 806,85	R\$ 1.026,90
MAR	-R\$ 47,25	R\$ 880,20	R\$ 1.100,25
ABR	R\$ 26,10	R\$ 880,20	R\$ 1.100,25
MAI	R\$ 26,10	R\$ 560,40	R\$ 1.100,25
JUN	R\$ 99,45	R\$ 853,55	R\$ 1.173,60
JUL	R\$ 99,45	R\$ 953,55	R\$ 1.173,60
AGO	R\$ 586,80	R\$ 926,90	R\$ 1.173,60
SET	R\$ 660,15	R\$ 1.026,90	R\$ 1.246,95
OUT	R\$ 733,50	R\$ 1.026,90	R\$ 1.320,30
NOV	R\$ 806,85	R\$ 1.026,90	R\$ 1.393,65
DEZ	R\$ 806,85	R\$ 1.026,90	R\$ 1.467,00
Total	R\$ 4.044,15	R\$ 10.776,10	R\$ 14.303,25

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Tabela 8 – Fluxo de caixa – risoto de macaxeira

	FLUXO DE CAIXA 1	FLUXO DE CAIXA 2	FLUXO DE CAIXA 3
JAN	R\$ 46,55	-R\$ 230,45	R\$ 916,85
FEV	R\$ 347,40	R\$ 183,55	R\$ 589,70
MAR	R\$ 347,40	R\$ 183,55	R\$ 1.003,70
ABR	R\$ 20,25	R\$ 183,55	R\$ 1.090,55
MAI	R\$ 107,10	R\$ 656,30	R\$ 1.090,55
JUN	R\$ 193,95	R\$ 656,30	R\$ 1.177,40
JUL	R\$ 193,95	R\$ 743,15	R\$ 1.177,40
AGO	R\$ 280,80	R\$ 743,15	R\$ 1.264,25
SET	R\$ 174,70	R\$ 830,00	R\$ 1.264,25
OUT	-R\$ 317,30	R\$ 830,00	R\$ 1.264,25
NOV	-R\$ 317,30	R\$ 916,85	R\$ 1.351,10
DEZ	-R\$ 317,30	R\$ 916,85	R\$ 1.351,10
Total	R\$ 760,20	R\$ 6.612,80	R\$ 13.541,10

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Observa-se que nas três projeções (Tabelas 7, 8 e 9) se há fluxos de caixas positivos ao final de cada ano projetado, o que demonstra que as receitas geradas anualmente são suficientes para cobrir os custos de produção de cada produto. Ressaltando que por se tratar de uma produção residencial as despesas projetadas incluem os custos diretos com insumos e custos indiretos voltados a energia, água, telefonia e reabastecimento de gás.

Tabela 9 – Fluxo de caixa – rnoque de inhame

	FLUXO DE CAIXA 1	FLUXO DE CAIXA 2	FLUXO DE CAIXA 3
JAN	R\$ 23,90	R\$ 219,50	R\$ 329,25
FEV	R\$ 185,85	R\$ 219,50	R\$ 391,20
MAR	R\$ 247,80	R\$ 281,45	R\$ 353,15
ABR	R\$ 271,70	R\$ 243,40	R\$ 253,15
MAI	R\$ 271,70	R\$ 243,40	R\$ 315,10
JUN	R\$ 333,65	R\$ 243,40	R\$ 315,10
JUL	R\$ 333,65	R\$ 305,35	R\$ 315,10
AGO	R\$ 295,60	R\$ 305,35	R\$ 477,05
SET	R\$ 295,60	R\$ 367,30	R\$ 177,05
OUT	R\$ 295,60	R\$ 367,30	R\$ 439,00
NOV	R\$ 319,50	R\$ 467,30	R\$ 439,00
DEZ	R\$ 319,50	R\$ 429,25	R\$ 439,00
Total	<u>R\$ 3.194,05</u>	<u>R\$ 3.692,50</u>	<u>R\$ 4.243,15</u>

Fonte: dados da pesquisa (2025)

No estudo desenvolvido por Piccini (2014), referente a um restaurante vegetariano em Porto Alegre, a autora elaborou um fluxo de caixa projetado para os primeiros cinco anos de operação, considerando um crescimento realista de 10% ao ano na receita. A análise revelou um VPL positivo e um *payback* inferior a 4 anos, confirmando a viabilidade do projeto. Da mesma forma, Pestre (2017), ao projetar o fluxo de caixa de um *food truck* vegetariano, incorporou variações sazonais e custos de reposição, evidenciando a importância do planejamento financeiro para pequenos empreendimentos sustentáveis.

Segundo Oliveira (2020), a projeção do fluxo de caixa deve ser realizada em horizontes mensais e anuais, com base em premissas realistas sobre preços, volumes de vendas, custos diretos e indiretos. Essa projeção é utilizada como base para o cálculo de indicadores como o Valor Presente Líquido (VPL), a Taxa Interna de Retorno (TIR) e o *Payback*.

Conclui-se que a projeção de fluxo de caixa é um elemento indispensável na análise de viabilidade de empreendimentos alimentares, especialmente os de nicho como os voltados ao público vegano e vegetariano. Ela fornece as bases quantitativas para decisões de investimento, estruturação do capital e gestão do risco financeiro ao longo do tempo.

4.4 Viabilidade econômica e financeira

A viabilidade econômica e financeira de produtos alimentares consiste na análise da capacidade desses produtos gerarem retorno financeiro suficiente para cobrir os custos de produção, além de proporcionar lucro ao empreendedor. Essa avaliação envolve estimativas de investimentos iniciais, receitas e despesas (fluxo de caixa), e aplicação de indicadores como *Payback*, Taxa Interna de Retorno (TIR) e Valor Presente Líquido (VPL). A seguir apresenta-se a análise de viabilidade do hambúrguer de batata doce (Tabela 10).

Tabela 10 – Análise de viabilidade – hamburguer de batata doce

	Fluxos de Caixa	Saldo de Caixa
INVESTIMENTO INICIAL	-R\$ 7.294,09	R\$ -
FLUXO DE CAIXA ANO 1	R\$ 4.044,15	-R\$ 3.249,94
FLUXO DE CAIXA ANO 2	R\$ 10.776,10	R\$ 7.526,16
FLUXO DE CAIXA ANO 3	R\$ 14.303,25	R\$ 21.829,41
<u>INDICADORES DE VIABILIDADE</u>		
PAYBACK	2,30	anos
TIR	88,75%	
TMA	51,01%	
VPL	R\$ 4.263,04	VIÁVEL

Fonte: dados da pesquisa (2025)

O *payback* é um método de análise de investimento que mede o tempo necessário para que os fluxos de caixa gerados por um projeto igualem o investimento inicial, ou seja, indica em quantos períodos o capital investido será recuperado (Assaf Neto, 2022). Para o hamburguer de batata doce estimasse um *payback* de 2,3 anos, isto é, como demonstrado na tabela 10, o saldo de caixa se torna positivo a partir do fluxo de caixa do ano dois.

A Taxa Interna de Retorno (TIR) representa a rentabilidade percentual do investimento, calculada com base no investimento inicial e o retorno dos fluxos de caixa, para tal esta resultou em um retorno de 88,75%, acima do esperado. Conforme Gitman e Zutter (2010), se a TIR for maior que a TMA ($TIR > TMA$) o projeto é viável economicamente, pois sua rentabilidade supera a taxa mínima exigida. Para tal estimou-se uma TMA de 51,01% acumulado para os três anos, a estimativa levou em consideração a atual taxa Selic em 14,75%, onde se pressupôs que a mesma se mantivesse estável pelos próximos três anos, corrigida a juros compostos. Segundo Hoji (2011) a TMA é a taxa de retorno exigida pelo investidor para aceitar um projeto, considerando o custo de oportunidade e o risco associado. Por fim, obtém-se um VPL de R\$ 4.263,04, entendendo-se que o VPL consiste na soma dos fluxos de caixa futuros descontados a valor presente, subtraído o investimento inicial. Um VPL positivo indica que o projeto agrega valor ao investidor. O mesmo raciocínio se aplica aos demais produtos expostos na tabelas 11 e 12.

Tabela 11 – Análise de viabilidade – risoto de macaxeira

	Fluxos de Caixa	Saldo de Caixa
INVESTIMENTO INICIAL	-R\$ 4.267,74	R\$ -
FLUXO DE CAIXA ANO 1	R\$ 760,20	-R\$ 3.507,54
FLUXO DE CAIXA ANO 2	R\$ 6.612,80	R\$ 3.105,26
FLUXO DE CAIXA ANO 3	R\$ 13.541,10	R\$ 16.646,36
<u>INDICADORES DE VIABILIDADE</u>		
PAYBACK	2,53	anos
TIR	88,84%	
TMA	51,01%	
VPL	R\$ 3.067,72	VIÁVEL

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Para o risoto de macaxeira estimasse um *payback* de 2,53 anos, isto é, o saldo de caixa se torna positivo a partir do fluxo de caixa do ano dois. TIR 88,84% > TMA 51,01% demonstrando que o projeto é viável economicamente, assim como VPL positivo de R\$ 3.067,72 indicando a agregação de valor ao investidor.

Tabela 12 – Análise de viabilidade – nhoque de inhame

	Fluxos de Caixa	Saldo de Caixa
INVESTIMENTO INICIAL	-R\$ 3.763,81	R\$ -
FLUXO DE CAIXA ANO 1	R\$ 3.194,05	-R\$ 569,76
FLUXO DE CAIXA ANO 2	R\$ 3.692,50	R\$ 3.122,74
FLUXO DE CAIXA ANO 3	R\$ 4.243,15	R\$ 7.365,89
<u>INDICADORES DE VIABILIDADE</u>		
PAYBACK	1,26	anos
TIR	76,58%	
TMA	51,01%	
VPL	R\$ 1.202,72	VIÁVEL

Fonte: dados da pesquisa (2025)

Para o nhoque de inhame estimasse um *payback* de 1,26 anos, isto é, o saldo de caixa se torna positivo a partir do fluxo de caixa do ano dois. TIR 76,58% > TMA 51,01% demonstrando que o projeto é viável economicamente, assim como VPL positivo de R\$ 1.202,72 indicando a agregação de valor ao investidor.

Diante da análise integrada dos resultados apresentados, observa-se que os três produtos estudados demonstraram viabilidade econômica e financeira, consolidando-se como alternativas promissoras dentro do mercado de alimentação sustentável. A aplicação de ferramentas como o *mark-up*, a projeção de fluxo de caixa e os indicadores VPL, TIR e *Payback* permitiu não apenas quantificar o potencial de retorno sobre o investimento, mas também evidenciar a importância do planejamento técnico-operacional na estruturação de empreendimentos alimentares voltados ao público vegano e vegetariano.

A convergência entre os resultados financeiros e a crescente demanda por produtos *plant-based* revela um cenário oportuno para a expansão de iniciativas gastronômicas alinhadas à saúde, sustentabilidade e inovação. Ademais, o desempenho positivo dos produtos, mesmo em condições de produção artesanal e comercialização direta, reforça o papel da educação empreendedora no desenvolvimento de projetos economicamente viáveis, demonstrando que a união entre criatividade culinária e gestão financeira pode gerar soluções sustentáveis com alto valor agregado.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A presente pesquisa teve como propósito analisar a viabilidade econômico-financeira de três produtos alimentícios veganos/vegetarianos desenvolvidos por discentes do curso de Gastronomia da Faculdade Senac Pernambuco. Ao utilizar uma abordagem aplicada e quantitativa, foi possível associar teoria e prática por meio de ferramentas amplamente consolidadas na literatura de finanças corporativas, como o Valor Presente Líquido (VPL), a Taxa Interna de Retorno (TIR) e o *Payback*.

Os resultados encontrados ao longo do estudo indicam a viabilidade financeira dos produtos analisados, uma vez que todos apresentaram VPL positivo, TIR superior à Taxa Mínima de Atratividade (TMA) estimada e tempo de retorno do investimento compatível com a realidade de pequenos empreendimentos gastronômicos. Esses dados corroboram estudos anteriores, como os de Piccini (2014), Pestre (2017) e Amaral (2018), os quais também identificaram a atratividade de negócios voltados ao público vegetariano e vegano, desde que bem estruturados técnica e financeiramente.

O hambúrguer de batata-doce obteve os melhores resultados em termos de retorno, com TIR de 88,75%, VPL de R\$ 4.263,04 e *payback* de apenas 2,3 anos, o que sinaliza uma performance bastante satisfatória para um projeto de pequeno porte. O risoto de macaxeira e o nhoque de inhame também apresentaram indicadores favoráveis, com TIRs de 88,84% e 76,58% respectivamente, e *paybacks* de 2,53 e 1,26 anos. Tais resultados revelam que mesmo receitas simples, quando bem planejadas e avaliadas financeiramente, podem ser convertidas em produtos com potencial competitivo e sustentável.

Outro ponto de destaque foi a utilização do método de formação de preços via *mark-up*, o qual permitiu mensurar com precisão a margem de contribuição de cada item, garantindo não apenas a cobertura dos custos, mas também a obtenção de lucro. Essa técnica mostrou-se adequada à realidade de micro e pequenos empreendedores, sobretudo por sua simplicidade operacional e eficácia na precificação em mercados com alta volatilidade de custos, como o alimentício.

A análise de viabilidade também demonstrou que a projeção de fluxo de caixa é um componente indispensável à gestão financeira, servindo como instrumento preditivo para identificar sazonalidades, calcular necessidades de capital de giro e antecipar possíveis desequilíbrios financeiros. No caso dos produtos analisados, os fluxos projetados foram elaborados com base em premissas realistas, respeitando a sazonalidade do consumo, os custos variáveis e a capacidade produtiva estimada, assegurando maior robustez à avaliação.

Além dos resultados financeiros, este estudo reafirma o potencial econômico do mercado *plant-based* no Brasil, impulsionado por tendências globais de saúde, sustentabilidade e ética de consumo. A crescente adesão ao vegetarianismo e ao veganismo, aliada à expansão dos canais de comercialização e à maior aceitação dos consumidores, cria um ambiente propício ao surgimento de novos empreendimentos nesse segmento. Dados apresentados ao longo do artigo demonstram que há demanda consistente por produtos veganos e vegetarianos, especialmente nas grandes cidades brasileiras, como Recife, onde há presença relevante de estabelecimentos voltados a esse público.

Contudo, é fundamental destacar que a viabilidade econômica e financeira, embora imprescindível, não deve ser analisada isoladamente. Fatores como identidade de marca, engajamento do consumidor, qualidade nutricional dos produtos e estratégias de *marketing* digital também desempenham papel central no sucesso de empreendimentos alimentares sustentáveis. Nesse sentido, sugere-se que futuras pesquisas integrem variáveis qualitativas à análise de viabilidade, como percepção de valor pelo cliente, fidelização e diferenciação competitiva.

Em síntese, os dados levantados e analisados permitem concluir que os três produtos estudados são economicamente viáveis e financeiramente sustentáveis em contextos de produção artesanal e comercialização direta. Tais evidências reforçam a importância de metodologias aplicadas no ensino da gastronomia e das finanças, proporcionando aos estudantes e futuros empreendedores as ferramentas necessárias para planejar, executar e avaliar negócios com base em critérios técnicos, éticos e sustentáveis.



Por fim, esta pesquisa contribui para o fortalecimento do diálogo entre os campos da alimentação e da gestão, promovendo uma visão sistêmica e multidisciplinar sobre o desenvolvimento de empreendimentos gastronômicos alinhados às demandas contemporâneas de mercado, saúde e meio ambiente.

REFERÊNCIAS

ALEPE. Assembleia Legislativa de Pernambuco. **Dados sobre restaurantes veganos em Recife**. Recife, 2024.

AMARAL, C. M. de M. **Consumo de alimentos veganos: uma pesquisa qualitativa**. 2018. Dissertação (Mestrado em Administração) – Universidade Federal de Pernambuco, Recife, 2018.

ASSAF NETO, A. **Finanças Corporativas e Valor**. 9. ed. São Paulo: Atlas, 2022.

BCC RESEARCH. *Global Plant-Based Meat Market: Forecast to 2028*. 2024.

CLEMENTE-SUÁREZ, V. J. et al. *Impact of Vegan and Vegetarian Diets on Neurological Health: A Critical Review*. *Nutrients*, v. 17, p. 884, 2025.

CRESWELL, J. W. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 3. ed. Porto Alegre: Artmed, 2010

DUBROS, F. B. et al. *Vegetarianism and cardiovascular health: systematic review*. *Advances in Nutrition*, 2019.

GFI BRASIL. **O consumidor brasileiro e o mercado plant-based 2023-2024**. São Paulo: *The Good Food Institute* Brasil, 2024.

GIL, A. C.. **Métodos e técnicas de pesquisa social**. 7. ed. São Paulo: Atlas, 2017.

GITMAN, L. J.; ZUTTER, C. J. **Princípios de Administração Financeira**. 14. ed. São Paulo: Pearson, 2018.

HOJI, M.. **Administração financeira: uma abordagem prática**. 8. ed. São Paulo: Atlas, 2011.

IBOPE. **Hábitos alimentares no Brasil**. São Paulo: IBOPE Inteligência, 2018.

IPCC. *Climate Change and Land: Summary for Policymakers*. Geneva: Intergovernmental Panel on Climate Change, 2023.

MELINA, V.; CRAIG, W.; LEVIN, S. *Position of the Academy of Nutrition and Dietetics: Vegetarian Diets*. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, v. 116, n. 12, p. 1970–1980, 2016.



NEWTON, P. et al. *Price above all else: an analysis of expert opinion on the priority actions to scale up production and consumption of plant-based meat in Brazil*. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, v. 8, 2024. DOI: 10.3389/fsufs.2024.1303448.

OLIVEIRA, D. P. R. **Planejamento estratégico: conceitos, metodologia e práticas**. 38. ed. São Paulo: Atlas, 2020.

PAETZOLD, T. P. S. et al. **Fatores determinantes do comportamento do consumidor em relação aos restaurantes vegetarianos: estudo em Cascavel/PR**. In: CONGRESSO NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO, 11., 2017, Ponta Grossa. Anais [...]. Ponta Grossa: Unopar, 2017.

PESTRE, A. C. **Análise da viabilidade de implementação de um food truck vegetariano em Florianópolis**. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Tecnologia em Gastronomia) – Instituto Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2017.

PICCINI, R. S. **Plano de negócios para abertura de um restaurante vegetariano**. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Bacharelado em Administração) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

PIZZOLATO, N. D.. **Formação de preços: estratégias e táticas para mercados competitivos**. 2. ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SEBRAE. **Aumenta a procura por comida vegetariana**. 2022. Disponível em: <https://sebrae.com.br>. Acesso em: 10 jun. 2025.

TERRA. **São Paulo é a cidade mais vegana do Brasil**. 2025. Disponível em: <https://www.terra.com.br>. Acesso em: 10 jun. 2025.

VEGAN BUSINESS. **América Latina registra aumento de 21,6% em restaurantes veganos**. 2025. Disponível em: <https://veganbusiness.com.br>. Acesso em: 10 jun. 2025.

YIN, R. K. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 5. ed. Porto Alegre: Bookman, 2015.

ZANDONADI, R. P. et al. *Quality of life of Brazilian vegetarians: Development and validation of VEGQOL*. *Food Quality and Preference*, v. 78, 2019.