

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
FARROUPILHA  
CAMPUS SÃO BORJA**

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**

**DAIANE FLORES MACHADO DIAS**

**VEGETARIANISMO E VEGANISMO EM SÃO BORJA: COMO ESSE NICHOS DE  
MERCADO É VISTO PELOS PRINCIPAIS RESTAURANTES DA CIDADE**

**Artigo apresentado como requisito parcial  
para aprovação na disciplina de TCC I, do  
Curso Superior de Tecnologia em  
Gastronomia, do Instituto Federal  
Farroupilha – Campus São Borja.**

**Orientador (a): Ma. Luiza Motta Klockner**

**SÃO BORJA  
2023**

**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E**  
**TECNOLOGIA FARROUPILHA – CAMPUS SÃO BORJA**

O (a) orientador (a), Professor (a) Ma. Luiza Motta Klöckner e o aluno (a) Daiane Flores Machado Dias, abaixo assinados, certificam-se do teor do Artigo produzido na disciplina de TCC I, do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, do Instituto Federal Farroupilha.

**Como requisito parcial para aprovação na disciplina de Trabalho de  
Conclusão de Curso I.**

---

**Daiane Flores Machado Dias**

---

**Professor (a): Ma. Luiza Motta Klockner**

**SÃO BORJA**  
**ANO**  
**2023**

## VEGETARIANISMO E VEGANISMO EM SÃO BORJA: COMO ESSE NICHOS DE MERCADO É VISTO PELOS PRINCIPAIS RESTAURANTES DA CIDADE

**RESUMO:** A alimentação inclusiva tem sido tema de vários estudos, visto que são muitos os tipos de restrições alimentares tanto por questões patológicas, religiosas ou de escolha pessoal como o caso dos vegetarianos e veganos. Para este estudo foram escolhidas as restrições dos vegetarianos e veganos com intuito de verificar se os principais restaurantes da cidade, oferecem pratos para este público, visto que, trata-se de uma tendência mundial e investir nesse segmento traz diversas vantagens pois existe muita demanda e pouca oferta. Para isso foram elencados com ajuda da plataforma *Tripadvisor* os três principais restaurantes da cidade de São Borja/RS (cidade onde ocorreu o estudo), logo após foram feitas análises dos cardápios destes estabelecimentos, visando identificar a oferta e a variedade de pratos veganos e vegetarianos nos cardápios *a la carte* dos mesmos, e posteriormente foi feito levantamento junto aos restaurantes para confirmar a existência dessa demanda na cidade. Ficou comprovado que não existe a demanda por alimentos veganos e vegetarianos na cidade e que mesmo não existindo demanda os restaurantes oferecem mesmo que em pouca variedade algumas opções veganas e vegetarianas, ficando assim uma reflexão para que novos estudos sejam feitos visando entender como mesmo sendo tendência mundial essa demanda não existe na cidade.

**Palavras-chave:** alimentação inclusiva, tendência, restaurante, vegetarianismo, veganismo.

### INTRODUÇÃO

A alimentação inclusiva é um assunto de grande relevância para a sociedade, tendo em vista que cada vez mais os indivíduos necessitam de alimentos que atendam suas necessidades, sejam estas por questões patológicas, religiosas ou de escolha pessoal, como a dos veganos e vegetarianos.

No caso dos veganos sua escolha busca o fim de toda exploração animal seja para fins de alimentação, vestuário, lazer e produtos de higiene e beleza. Essa escolha tem ganho cada vez mais adeptos, e as demandas desse grupo social são uma parcela do mercado que pode ser explorada pelos restaurantes da cidade de São Borja/RS, sendo assim esse estudo visou como objetivo identificar os pratos vegetarianos e veganos ofertados pelos principais restaurantes de São Borja/RS, sua diversidade e demanda.

Conforme estudos de Magalhães; Oliveira (2019) o veganismo é um movimento crescente no mundo que vem modificando os hábitos de consumo de alimento, vestuário, cosméticos, lazer entre outros.

O *Blog Limber* (2023) relata que a alimentação inclusiva tem grande notoriedade e relevância já que o assunto inclusão envolve grande parcela da população e que cada pessoa tem suas preferências, crenças e ideologias o que envolve a alimentação, sendo assim, os restaurantes devem de alguma forma agregar em seus cardápios pratos que permitam a essas pessoas viverem experiências gastronômicas juntamente com seus amigos e familiares.

Para além da oferta, buscou-se analisar as opções de pratos vegetarianos e veganos nos cardápios a fim de identificá-los quanto a variedade da oferta.

Weis; Cavalcante; Figueiredo (2019) apontam que consumidores veganos relatam dificuldades em encontrar diversidades de produtos alimentícios em suas localidades, os autores defendem que a consciência alimentar do estilo de vida vegano é um processo de longo prazo que de acordo com os preceitos de sustentabilidade contribuirá com as gerações presentes e futuras.

Sendo São Borja uma cidade de turismo histórico-cultural recebe visitantes de outras cidades e regiões, e se sabendo que as demandas vegana e vegetariana são uma tendência, atender essa demanda dos visitantes e dos moradores da cidade se faz necessário.

Conforme Lopes; Gimenes-Minasse (2021) o veganismo é uma nova tendência alimentar e comer fora é apontado como uma das principais dificuldades do público vegetariano e vegano que sente-se frustrado por conta da dificuldade em ter uma boa experiência gastronômica em restaurantes e bares.

Para realizar esse estudo primeiramente foram elencados os três principais restaurantes da cidade, foram eles Restaurante e Pizzaria Algo Mais, Restaurante Aquarela<sup>1</sup> e Restaurante Al Manara, que ao longo deste artigo serão identificados como restaurantes A, B e C, respectivamente.

Após elencar os principais restaurantes da cidade, buscou-se saber junto aos mesmos se as demandas veganas e vegetarianas existem nos estabelecimentos locais, pois a oferta só se faz necessária mediante uma demanda.

---

<sup>1</sup> Recentemente o restaurante passou por reformas e teve seu nome trocado passando a se chamar Esquina 971, contudo os proprietários e o número de contato continuam os mesmos.

O artigo está organizado em referencial teórico, metodologia, resultados e discussão, considerações finais e referências.

## **REFERENCIAL TEÓRICO**

São Borja é um município brasileiro que pertence ao estado do Rio Grande do Sul, faz fronteira com a cidade argentina de Santo Tomé e é banhada pelo Rio Uruguai. Segundo dados do IBGE (2021) sua população é de 59.768 habitantes.

Por ser cidade natal de dois ex-presidentes do Brasil: Getúlio Vargas e João Goulart, a cidade foi declarada Terra dos Presidentes pela lei 13.041/2008 (Rio Grande do Sul, 2008). A cidade possui o Museu Getúlio Vargas, a Casa e Memorial João Goulart, o Mausoléu Getúlio Vargas, os jazigos do ex-presidente João Goulart e do ex-governador do Rio Grande do Sul Leonel de Moura Brizola como atrativos turísticos, entre outros.

Outro potencial turístico da cidade são os grandes festejos que ocorrem durante a Semana Farroupilha no mês de setembro, por conta da grandiosidade desses eventos que defendem a preservação da cultura tradicionalista, a lei 91/2017 (Rio Grande do Sul, 2017) deu a São Borja o título de Capital Gaúcha do Fandango.

Sendo assim, São Borja tem um relevante potencial turístico e restaurantes que atendam a todas as demandas são importantes para o desenvolvimento desse potencial. Conforme estudos de Magalhães; Oliveira (2019), o movimento vegano que vem crescendo em esfera mundial está modificando os hábitos de consumo de seus adeptos no que diz respeito a alimentos, vestuário, lazer, cosméticos entre outros.

Lopes; Gimenes-Minasse (2021), corroboram afirmando que durante o planejamento de uma viagem a decisão de onde comer é a que tem maior relevância para a escolha do destino.

Contudo, para além da adequação turística, os estabelecimentos de alimentação também atingem importante parcela da população de São Borja-RS diariamente, dessa forma estar atento às mudanças de hábitos dos consumidores é fundamental para que novas demandas sejam atendidas, segundo o Sebrae (2023), investir em um negócio com opções vegetarianas e veganas, além de aumentar o público consumidor e o potencial competitivo do estabelecimento, impacta no posicionamento da sua marca no mercado.

Flora Camargo, no *Blog Engefood* (2020) enfatiza as vantagens de se investir no segmento vegano, segundo ela um dos fatores que impulsionou o crescimento do veganismo foi a pandemia Covid-19, pois além de ter afetado a produção e o comércio de carne em esfera mundial, trouxe à tona a questão de que a indústria tem o risco elevado de desenvolver doenças zoonóticas com potencial pandêmico, relata ainda que durante a pandemia houve um aumento significativo no consumo de leites e carnes vegetais.

A autora cita alguns motivos para investir no ramo de negócio vegano, são eles:

- Sair na frente da concorrência: a maioria dos negócios está focada na alimentação tradicional, sendo assim investir em opções veganas é uma oportunidade de sair na frente da concorrência.
- Pouca oferta e muita demanda: Apesar do veganismo ser uma tendência mundial a oferta de produtos veganos ainda é muito limitada, em contrapartida a demanda aumenta aceleradamente, sendo assim são muitas as oportunidades.
- Oportunidade de se diferenciar na qualidade e no sabor: a alimentação congelada não é mais sinônimo de qualidade inferior, e o mercado de marmitas *fitness* congeladas com opções saudáveis e veganas está em alta.

Segundo a SVB (SOCIEDADE VEGETARIANA BRASILEIRA) (2003), o veganismo é um movimento em que seus adeptos na medida do possível e do praticável, excluem toda e qualquer forma de exploração animal para fins de: alimentação, diversão, vestuário bem como produtos de higiene e beleza.

Souza (2018) concorda com o conceito da SVB e acrescenta que o veganismo tem como objetivo contribuir para o fim de toda e qualquer exploração e inferiorização dos animais não humanos em relação aos humanos. É contrário, portanto, ao uso de animais como meio de transporte, lazer e ao sacrifício em rituais religiosos. Admite porém algumas exceções como por exemplo o uso de medicamentos testados em animais já que depende-se deles para o tratamento de doenças, a dedetização da casa em casos de infestações de insetos ou até mesmo o consumo de proteína animal em casos de sobrevivência em desastres como naufrágios e queda de avião.

Já sobre o vegetarianismo a SVB (2003) diz que é uma escolha alimentar na qual se exclui produtos de origem animal da dieta, existem tipos diferentes de vegetarianismo os principais são:

- Ovolactovegetarianismo: não consome carne, porém não exclui ovos, leite e laticínios na sua alimentação;
- Lactovegetarianismo: não consome carne, porém não exclui leite e laticínios da sua alimentação;
- Vegetarianismo estrito: exclui todos os produtos de origem animal da sua alimentação.
- Veganismo: além de não consumir produtos de origem animal na sua alimentação, não utiliza cosméticos e produtos de limpeza testados em animais, vestuário com matéria prima de origem animal e atividades de lazer que envolvam animais.

Para Gandara (2003), entender a alimentação numa sociedade ideal significa compreender a relação entre cultura e sociedade, percebendo os diversos grupos sociais com relação a seus hábitos, modo de produção e consumo. Lima (2018) compreende que os hábitos alimentares além de serem um processo biológico, ocorrem nas relações com a comunidade onde se está inserido, através dos conjuntos de experiências e construções sociais.

Ponte (2019) enfatiza a importância de adeptos a dietas veganas procurarem por informações seguras com profissionais de saúde e por fontes científicas seguras a fim de se manterem saudáveis, e alerta sobre os riscos de aderirem a qualquer tipo de dieta sem um acompanhamento correto. Adeptos a dietas veganas são mais suscetíveis a deficiências nutricionais de: ferro, zinco, ácidos graxos poli-insaturados, vitamina D e principalmente a vitamina B-12 deve ser suplementada devido a baixa disponibilidade em alimentos de origem vegetal.

Os resultados de Bandeira (2019), propõem uma organização colaborativa entre pequenos produtores do segmento vegano, proporcionando a expansão da visibilidade dos mesmos e criando estratégias para a aproximação de produtores locais e comerciantes buscando oportunidades em que a gestão do *design* possa contribuir de modo sustentável para o desenvolvimento de empreendimentos voltados para o público vegano.

Em sua pesquisa Schneider; *et.al*; (2020), percebeu que o veganismo influencia a produção de alimentos e que este é um nicho de mercado que está em

expansão no setor do agronegócio e que parcerias entre produtores de produtos orgânicos e empresas que ofertam alimentos e produtos veganos se tornam cada vez mais viáveis, uma vez que seus produtos estão de acordo com o conceito de alimento eco inovador, nicho de mercado que é uma tendência entre os consumidores.

Conforme dados do Sebrae (2023), a alimentação vegetariana e vegana são uma tendência para o mercado de bares e restaurantes no Brasil, no país quase 15% das pessoas declaram-se vegetarianas, além disso segundo a pesquisa 55% das pessoas no Brasil afirmam que consumiriam mais produtos veganos se isso estivesse mais explícito nos rótulos de produtos e nas informações dos pratos.

O conceito de restaurante tornou-se popular na segunda metade do século XVIII, acredita-se que a origem desse nome se deve ao fato desses locais permitirem “restaurar” o estômago. Existem indicadores de que o primeiro restaurante moderno tenha sido fundado em Paris, em 1755, por um homem chamado Boulanger que na época servia sopas e caldos.(CONCEITO,2016).

Com o tempo os restaurantes tornaram-se cada vez mais populares e sofisticados, a tecnologia desempenhou papel importante para o crescimento do setor com a introdução de reservas *on-line*, aplicativos de entrega entre outros.

Apesar de todas as mudanças, o termo restaurante ainda é usado para descrever o lugar onde as pessoas vão comer fora.(CONCEITO,2021).

Quanto aos tipos de restaurantes, estes estão classificados conforme quadro 1 abaixo.

Quadro 1- Tipos de restaurantes

<b>Bistrô</b>	estabelecimento pequeno com cardápio sazonal, valoriza a interação entre o cliente e o dono e oferece um alimento personalizado.
<b>Brasserie</b>	misto de bar e cervejaria, com foco principal em bebidas com ênfase para cerveja, ambiente descolado normalmente conta com música ao vivo e cardápio simplificado.
<b>Buffet</b>	é uma escolha popular no mundo todo, é um conceito onde os clientes escolhem a sua refeição entre uma variedade de pratos dispostos numa mesa.
<b>Café</b>	ambiente casual, que pode se confundir com um bistrô, oferecendo refeições completas.

<b>Cantina</b>	espaço informal com boa e farta comida, onde os pratos podem servir três ou mais pessoas.
<b>Fino</b>	restaurante requintado, espaço e alta gastronomia com cardápio mais caro podendo ser <i>à la carte</i> ou menu degustação
<b>Fast Food</b>	restaurante típico de franquia funciona com serviço rápido e preço acessível

Fonte: adaptado de Novak (2020).

Segundo o *blog* Ifood para parceiros (2022) o modelo de serviço *à la carte* oferece ao cliente mais liberdade na hora de escolher sua refeição, no entanto exige atenção redobrada por parte dos gestores a fim de garantir ao cliente uma boa experiência em todas as etapas do processo. No serviço *à la carte* os pratos se dividem: entrada, prato principal, acompanhamentos e sobremesa. o cliente escolhe entre as opções disponíveis e só após essa escolha a refeição é preparada.

Conforme o *blog* Connect Plug (2021), o tipo de serviço mais usado por restaurantes *à la carte* é o empratado, graças a facilidade no atendimento, pois, o prato vem finalizado da cozinha, ficando o trabalho do garçom limitado a tomar os pedidos e trazer os pratos aos clientes.

Estudo realizado por Barbosa; Heinze; Carmo; (2014) verificou que a logística dos restaurantes localizados em cidades como São Borja difere da logística de restaurantes localizados em grandes centros, alguns exemplos são: ausência dos serviços de nutricionista, falta de cálculos específicos das quantidades que serão preparadas, falta de recursos ligados a TI (tecnologia da informação), processo de compras realizado diariamente (sem estoque). O estudo mostra também que a logística utilizada atende as necessidades dos empreendimentos pesquisados, mas indica, porém, que mudanças nos processos seriam úteis para tornar o serviço mais funcional.

## **METODOLOGIA**

Primeiramente realizou-se pesquisa bibliográfica com estudos de trabalhos escritos sobre o tema escolhido, foram feitas leituras exploratórias, seletivas e críticas de obras já existentes e confiáveis. Foram utilizados para pesquisa livros da biblioteca do Instituto Federal Farroupilha Campus São Borja, Acervos Virtuais de

Universidades Federais e Estaduais, Periódicos Capes, Bancos de Dados da Scielo Brasil, e mecanismos virtuais de pesquisa com vários formatos de publicação.

Para inclusão foram considerados trabalhos escritos em português, encontrados a partir da utilização das palavras-chave: vegetarianismo, veganismo, restaurantes, alimentação inclusiva e tendência alimentar.

De acordo com Souza; Oliveira; Alves (2021) a pesquisa bibliográfica é uma metodologia importante, pois a partir de conhecimentos já estudados o pesquisador pode responder o problema estudado ou comprovar suas hipóteses, adquirindo assim novos conhecimentos.

Após a Pesquisa Bibliográfica para alcançar os objetivos do trabalho foram feitos estudos de caso com abordagem qualitativa. Para realização dos estudos utilizou-se a Plataforma Tripadvisor (plataforma que fornece informações e opiniões de conteúdos relacionados ao turismo, está presente em 49 países ao redor do mundo), visando elencar os três principais restaurantes de São Borja/Rs foram levadas em consideração as avaliações feitas na plataforma por clientes desses estabelecimentos.

Em seu *site* Ricardo Oliveira, (2014) enfatiza que a internet poupa tempo de pesquisa, pois ao invés de ir a campo estudar ou realizar observações que demorariam horas, pode-se utilizar materiais disponibilizados por cientistas e pesquisadores através da rede.

Após essa seleção foram feitas pesquisas nas redes sociais desses estabelecimentos visando encontrar em suas postagens seus respectivos cardápios

Os itens dos cardápios dos restaurantes A, B e C, foram observados a fim de fazer uma análise quantitativa para identificar se existe a oferta de opções vegetarianas e veganas e existindo a oferta identificar diversidade dessa.

Para finalizar foram enviados via redes sociais para cada um dos três restaurantes um questionário feito pelo *Google Forms* contendo 4 questões de múltipla escolha com perguntas relacionadas a demanda por pratos vegetarianos e veganos e sobre as dificuldades em ofertar os mesmos, esse questionário visou a verificação da existência da demanda por pratos veganos e vegetarianos nesses estabelecimentos.

Os autores Chaer; Diniz; Ribeiro (2011), apontam o questionário como uma técnica de coleta de dados de baixo custo, onde as perguntas devem ser feitas de forma clara e direta pois estas são tão importantes quanto as respostas, observam

que juntamente com o questionário é fundamental enviar uma nota explicando a natureza da pesquisa e apontam o alto índice de questionários não respondidos (em média 75%) como um ponto negativo desta técnica de coleta de dados.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Este estudo buscou avaliar os nichos de mercado vegetariano e vegano na cidade de São Borja/Rs, sua oferta e demanda, pois, conforme estudos de Magalhães; Oliveira (2019), o veganismo é um movimento crescente no mundo que vem modificando os hábitos de consumo de alimento, vestuário, lazer, cosméticos entre outros.

Sebrae (2023), corrobora afirmando que a alimentação vegetariana e vegana são uma tendência para o mercado de bares e restaurantes no Brasil, no país quase 15% das pessoas declaram-se vegetarianas, além disso segundo a pesquisa 55% das pessoas no Brasil afirmam que consumiriam mais produtos veganos se isso estivesse mais explícito nos rótulos de produtos e nas informações dos pratos.

Primeiramente foram elencados, com o auxílio da plataforma *Tripadvisor*, os três principais restaurantes da cidade, aqui denominados A, B e C.

A partir das avaliações encontradas na plataforma, foram selecionados os três restaurantes com melhor pontuação, ao longo do artigo estes foram identificados como Restaurantes A, B e C. O Restaurante A, segundo a avaliação dos usuários, foi elencado como o melhor da cidade, os Restaurante B e C obtiveram a mesma pontuação, ficando assim em situação de empate. Os quesitos avaliados pelos usuários dos restaurantes na plataforma são: comida, serviço, preço e ambiente, as pontuações levaram em conta o conjunto avaliado com notas finais de 0 a 5.

O Restaurante A teve 81 avaliações dessas 74 em português, 6 em espanhol e 1 em inglês, destas avaliações 39 classificaram o restaurante como excelente, 32 como muito bom, 1 como razoável e 2 como ruim, sua nota final foi 4,5. Conforme demonstra a Figura 1 a seguir.

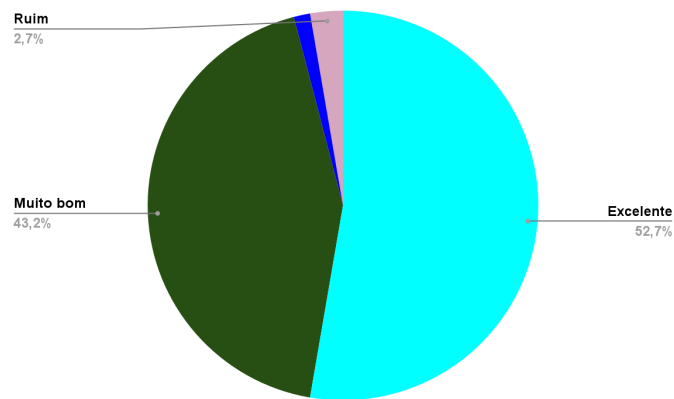


Figura 1- Avaliação Restaurante A

O Restaurante B teve 66 avaliações dessas 58 em português, 7 em espanhol e 2 em inglês, destas avaliações 17 classificaram o restaurante como excelente, 36 como muito bom, 11 como razoável, 1 como ruim e 1 como horrível, sua nota final foi 4,0. Conforme demonstra a Figura 2 seguir.

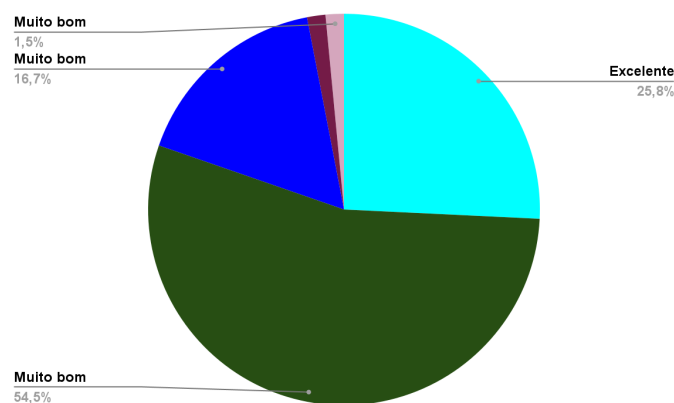


Figura 2- Avaliação Restaurante B

O Restaurante C teve 60 avaliações dessas 55 em português, 4 em espanhol e 1 em inglês, destas avaliações 16 classificaram o restaurante como excelente, 29 como muito bom, 10 como razoável, 6 como ruim, sua nota final foi 4,0. Como demonstra a Figura 3 a seguir.

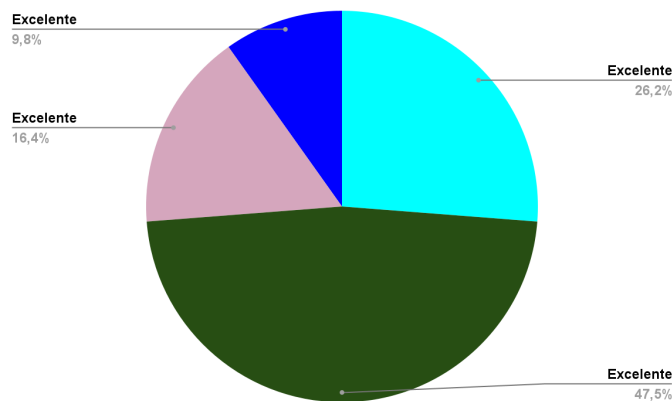


Figura 3- Avaliação Restaurante C

Vale ressaltar que o número de avaliações é pequeno perante o número de habitantes da cidade, sendo interessante uma nova pesquisa com uma coleta de dados maior.

Após elencados os três principais restaurantes da cidade, seus cardápios foram analisados com a finalidade de identificar as opções de pratos vegetarianos e veganos ofertados.

O restaurante A tem 41 itens em seu cardápio *à la carte* (opções de pizzas e sobremesas não foram objeto do estudo), destes 7 são vegetarianos, sendo: 2 opções de massas (alho e óleo e quatro queijos), 2 opções de aperitivos (bolinha de queijo e pastel de queijo), 2 opções de saladas (Salada Primavera folhas verdes, tomate cereja, cebola branca, lascas de queijo e manga e Salada Algo Mais alface, tomate, beterraba, fios de cenoura, palmito e ovos) e 1 opção de pão, 6 opções veganas, sendo: 1 opção de arroz (branco), 4 opções de aperitivos (porção de polenta e batata frita, batata rústica, batata frita, polenta frita em palitos) e 1 opção de salada (Salada Tradicional alface, tomate, brócolis e fios de cenoura).

O restaurante B tem 53 itens em seu cardápio *ala carte* (opções de pizzas e sobremesas não foram objeto do estudo), destes 5 são vegetarianos, sendo: 2 opções de entrada (Burrata da Casa burrata de mozzarella de búfala, tomates cereja temperados, rúcula e pão crostini Burrata na Panelinha burrata empanada na farinha panko, molho de tomate, queijo parmesão ralado e pão crostini), 2 opções de saladas (Da casa mix de folhas verdes, frutas da estação, mozzarella de búfala, tomates cerejas e lascas de amêndoas) e 1 opção de massa (quatro queijos), 4

opções veganas sendo: 1 opção de arroz (branco), 2 opções de saladas (mix de folhas verdes e legumes) e 2 opções de entrada (batata frita e polenta frita).

O restaurante C tem 31 itens em seu cardápio *ala carte* (opções de pizzas e sobremesas não foram objeto do estudo), destes 1 opção é vegetariana, purê de batata, 4 são veganos, sendo: 1 opção de salada (folhas verdes e legumes), 1 opção de arroz (branco), 2 opções de aperitivos (batata frita e polenta frita) e nenhum item vegetariano.

Portanto, os três principais restaurantes de São Borja juntos ofertam ao total 125 opções de pratos em seus cardápios *a la carte* (não contabilizando pizzas e sobremesas), destes 12 são vegetarianos e 15 são veganos, as informações obtidas nos cardápios foram interpretadas através de gráfico, conforme demonstra figura 4 a seguir.

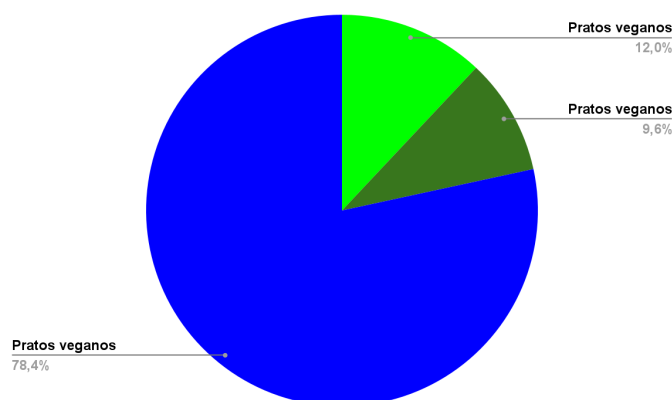


Figura 4- Tipos de pratos

Uma vez identificados os pratos ofertados nos restaurantes A,B e C constatou-se que esses não estão de acordo com o que enfatiza Pontes (2019), pois adeptos as dietas vegana e vegetariana são mais suscetíveis a deficiências nutricionais e os cardápios oferecem pouca variedade, principalmente no que diz respeito ao público vegano.

Para finalizar foram enviados via redes sociais para cada um dos três restaurantes um questionário feito pelo *Google Forms* contendo 4 questões de múltipla escolha com perguntas relacionadas a demanda por pratos vegetarianos e veganos e sobre as dificuldades em ofertar os mesmos, esse questionário visou a verificação da existência da demanda por pratos veganos e vegetarianos nesses estabelecimentos.

Apenas o Restaurante C, respondeu o questionário, em uma outra tentativa de obter as respostas necessárias os restaurantes A e B foram contatados via telefone. A proprietária do restaurante A, relatou que nunca houve em seu estabelecimento a procura por pratos veganos, observa porém que nos rodízios de pizza oferecidos pelo estabelecimento alguns clientes optam apenas pelas pizzas vegetarianas (com pouca frequência). No restaurante B o atendente descreveu a demanda por pratos vegetarianos e veganos como nula, salientou ainda que a maioria de seus clientes têm conhecimento sobre o cardápio do estabelecimento e que vão até o mesmo com uma escolha já pré-definida.

Portanto em São Borja/RS os estudos de Magalhães; Oliveira (2019), e os dados do Sebrae(2023) não se confirmam, sendo inexpressiva a procura por alimentos veganos e vegetarianos nos restaurantes da cidade, é preciso ressaltar no entanto que conforme relato da proprietária do restaurante A, observasse com raridade a existência de preferência por parte de alguns clientes por pratos vegetarianos.

Já os estudos de Gandara (2003); e Lima (2018), se confirmam, pois para eles os hábitos alimentares estão ligados ao conjunto de experiências e construções sociais de cada indivíduo, sendo assim se faz necessário um novo estudo visando compreender o porquê de não haverem essas demandas na cidade de São Borja/RS.

As informações do *Blog Engefood* (2020), também não condizem com a realidade da cidade, pois não havendo demanda o investimento no segmento vegano não trás vantagens para os estabelecimentos locais.

Quanto a oferta de pratos vegetarianos e veganos nos principais restaurantes da cidade, ficou constatado que apesar de não haver a procura, 12% da oferta total dos cardápios (excluindo pizzas e sobremesas) é de pratos veganos e 9,6% da oferta total dos cardápios (excluindo pizzas e sobremesas) é de pratos vegetarianos.

## **CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Este estudo visa a alimentação inclusiva no que tange o veganismo e o vegetarianismo que são tendências mundiais com demandas específicas, foi realizado na cidade de São Borja/RS com intuito de identificar a oferta, a demanda e

a diversidade dos pratos veganos e vegetarianos ofertados pelos principais restaurantes da cidade.

Os principais restaurantes da cidade foram elencados com o auxílio da plataforma *Tripadvisor*, e após coleta de dados junto aos mesmos ficou concluído que as demandas da alimentação vegana e vegetariana não fazem parte do contexto alimentar da cidade de São Borja/Rs, sendo essa a razão dos restaurantes da cidade não investirem nesse nicho de mercado.

Foi observado no entanto que apesar da pouca procura, existe a oferta de pratos vegetarianos e veganos nos principais restaurantes da cidade (com pouca variedade), não ficou claro porém os motivos dessas demandas serem inexpressivas na cidade mesmo sendo elas uma tendência mundial, fica aqui a sugestão de uma nova pesquisa visando explicar tal fato.

## REFERÊNCIAS

ALVES;L;H; OLIVEIRA;G;S;SOUSA;A;S; **A Pesquisa Bibliográfica: Princípios e fundamentos**. Cadernos da Fucamp, v.20, n.43. Monte Carmelo (MG). 2021. P.64-83. Disponível em <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/cadernos/article/view/2336> Acesso em: 31 mar. 2023.

BANDEIRA; N;R; **Vegetarianismo uma abordagem ética e científica**. 2019. TCC (Graduação em Nutrição)- Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre,2019.Disponível em:<https://lume.ufrgs.br/handle/10183/198908> Acesso em:02 Abr.2023.

CARMO,A; J;R;R;S; BARBOSA;F;S; HEINZE;R;S;S; **Planejamento Logístico de restaurantes: um estudo de caso dos restaurantes de São Borja (RS)**. Revista Brasileira de Ecoturismo. v.6, n.5, São Paulo. 2014. p.926-941 Disponível em <https://periodicos.unifesp.br/index.php/ecoturismo/article/view/6232>.

DOI <https://doi.org/10.34024/rbecotur.2013.v6.6232> Acesso em: 25 mar.2023.

CAVALCANTE;A;L;B;L; FIGUEIREDO;L;F;G; WEIS;M;A; **Design para inovação social na difusão do estilo de vida vegano**. Projética v.10, n.1, Londrina/PR. 2019. p.153-170. Disponível em <https://ojs.uel.br/revistas/uel/index.php/projetica/article/view/29044>

DOI <https://doi.org/10.5433/2236-2207.2019v10n1p153> Acesso em: 07 mar.2023.

CHAER; DINIZ; RIBEIRO; **Evidência**. Araxá v.7, p.259-260. Disponível em: [http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/maio2013/sociologia\\_artigos/pesquisa\\_social.pdf](http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/maio2013/sociologia_artigos/pesquisa_social.pdf). Acesso em 08 jun.2023

**Conceito.de** Equipe editorial Blog. Conceito de Restaurante.2023. Disponível em: <https://conceito.de/restaurante>. Acesso em 08 mar.2023

**CONNECTPLUG** 8 tipos de serviços de mesa para você adotar em seu restaurante.2021 Disponível em <https://blog.connectplug.com.br/servicos-de-mesa-restaurante/#2> Acesso em: 10 abr.2023.

Flora Camargo **ENGEEFOD**. A Tendência do veganismo e por que você deve investir em seu negócio. 2020. Disponível em: <https://engefood.com.br/a-tendencia-do-veganismo-e-por-que-voce-deve-investir-em-seu-negocio/> Acesso em: 14 abr.2023.

GANDARA;J;M; **Reflexões sobre o turismo gastronômico na sociedade dos sonhos**. 2012. Turismo e Sociedade, v.5, n.1, Curitiba. 2012, p. 310-339. Disponível em [https://www.academia.edu/489722/Reflex%C3%B5es\\_sobre\\_o\\_turismo\\_gastron%C3%B4mico\\_na\\_perspectiva\\_da\\_sociedade\\_dos\\_sonhos](https://www.academia.edu/489722/Reflex%C3%B5es_sobre_o_turismo_gastron%C3%B4mico_na_perspectiva_da_sociedade_dos_sonhos) Acesso em: 15 mar2023.

IFOOD PARA PARCEIROS. À la carte: Como funciona esse modelo de serviço. 2022. Disponível em <https://blog-parceiros.ifofood.com.br/a-la-carte/#:~:text=A%20express%C3%A3o%20francesa%20%C3%A0%20la,ao%20lado%20dos%20respectivos%20pre%C3%A7os> Acesso em: 04 abr.2023.

LIMA;P;P;F; **A construção Social da Alimentação: O Vegetarianismo e Veganismo na perspectiva da psicologia histórico-cultural**. 2018. Tese pós-graduação (Psicologia do desenvolvimento) Faculdade de Psicologia, Universidade Federal da Bahia, Salvador,2018 Disponível em <https://repositorio.ufba.br/handle/ri/25668> Acesso em : 02 abr.2023

**LIMBER**. Alimentação inclusiva nos restaurantes. 2023. Disponível em:<https://limbersoftware.com.br/blog/alimentacao-inclusiva-nos-restaurantes-como-promove-la/>. Acesso em: 10 jun.2023

LOPES;M;S; GIMENES-MINASSE; M;H; **Dificuldades de indivíduos veganos em destinos turísticos: Um estudo exploratório**. Revista de Cultura e Turismo v.15, n.2 Ilhéus/BA 2021. Disponível em

<https://periodicos.uesc.br/index.php/cultur/article/view/2927#:~:text=Um%20estudo%20explorat%C3%B3rio&text=Este%20artigo%20tem%20como%20objetivo,os%20atrativos%20oferecidos%20pelo%20destino>. Acesso em 20 mar.2023.

MAGALHÃES; M;P; OLIVEIRA; J;C; **Veganismo: aspectos históricos** 2019. Trabalho (Pós graduação em História das Ciências e das Técnicas e Epistemologia.). Revista Scientiarum Historia, v.2, p.8 Rio de Janeiro/RJ 2019. Disponível em:<http://revistas.hcte.ufrj.br/index.php/RevistaSH/article/view/68#:~:text=Resumo,do%20animal%20como%20ser%20senciente>.

DOI [https://doi.org/10.51919/revista\\_sh.v2i0.68](https://doi.org/10.51919/revista_sh.v2i0.68) Acesso em 23 mar.2023.

NOVAK;G; Tipos de restaurantes e suas características. **Estudio k**. São José dos Pinhais, 17 jul. 2020. Disponível em <https://estudiok.arq.br/tipos-de-restaurantes-e-suas-caracteristicas/>. Acesso em 15 mar.2023.

PEREIRA; A;AS; SHITSUKA; D;M; PARREIRA;F;J; SHITSUKA; RICARDO; **Metodologia da Pesquisa Científica** 2018. Santa Maria/RS. Disponível **veganismo no setor agroalimentar**. Revista em Agronegócio e Meio Ambiente, v.13, n.1 Maringá (PR) 2020. Disponível em: <https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/rama/article/view/6700>

DOI <https://doi.org/10.17765/2176-9168.2020v13n1p11-33> . Acesso em 03 abr.2023.

PONTE; B;D; **Veganismo: comparação entre as informações divulgadas pela mídia leiga e as evidências científicas**. 2019 TCC (Farmácia Bioquímica)- Faculdade de Ciências Farmacêuticas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. disponível em <https://repositorio.usp.br/directbitstream/9234b539-c4f1-4301-b3ed-1f77f66069b2/3046257.pdf> Acesso em 10 mar.2023.

SEBRAE- Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas.Mercadoe vendas- Necessidades de Consumo. 2023 Disponível em <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/pe/artigos/8-dicas-para-negocio-de-alimentacao-vegana-e-vegetariana,5f91772161136810VgnVCM1000001b00320aRCRD> Acesso em: 30 mar.2023.em:<https://repositorio.ufsm.br/handle/1/15824> Acesso em: 05 abr.2023.

SOUZA; F;S; **Veganismo: As muitas razões para uma vida mais ética**. 2.ed. Recife: Edição do autor, 2018.

SVB- Sociedade vegetariana brasileira . Org. São Paulo. 2003. Disponível em <https://www.svb.org.br/vegetarianismo1/o-que-e> Acesso em 01 mar.2023.

SCHINAIDER; A;D; SCHINAIDER; A;D; SILVA; L;X; SILVA; M;A;C; **A influência do veganismo no setor agroalimentar.** Revisata em Agronegocio e Meio Ambiente, v.13. n.1 Maringá (PR) 2020. Disponível em:

<https://periodicos.unicesumar.edu.br/index.php/rama/article/view/6700>

DOI <https://doi.org/10.17765/2176-9168.2020.v13n1p11-33>. Acesso em 03 abr.2023