

REPORT WISE SALES e ABIA

Tipologias / Segmentação do
Food Service no Brasil

HAMBURGUERIAS

Dados

Mercado

Report Hamburguerias Abril 2025 - Criado por **WiseSales** e **ABIA**

Report de Hamburguerias: um estudo sobre a tipologia de hamburguerias no Food Service

Copyright 2025 | Wise Sales e ABIA

Dados

Wise Sales | Mercado Food Service

Produção

Mateus Pelinson Araujo

Revisão

Natalia Caracho

Diagramação

Eagle Inova Comunicação



Wise Sales + ABIA

Em 2024 a Wise Sales, referência em inteligência de mercado para o food service, se uniu a ABIA, principal entidade representativa da indústria alimentícia no Brasil, com o objetivo de levar ao setor de food service mais conhecimento, tecnologia e dados, para fomentar conhecimento e colaboração entre indústrias e distribuidores, conectando o setor às demandas e oportunidades determinantes para o futuro.

Essa parceria estratégica une **inovação, expertise e representatividade**, proporcionando uma visão ampla e detalhada do food service, contribuindo para o avanço de toda a cadeia com relevância, sustentabilidade e inovação, acreditamos que compreender o mercado de food service de forma clara e estratégica é essencial para que indústrias e distribuidores em todo o Brasil possam gerar valor e traçar caminhos mais assertivos rumo a um crescimento sustentável.

Nosso propósito é promover este entendimento, oferecendo informações que fortaleçam o setor e gerem impactos reais nos negócios e em nosso país.



A ABIA

A **ABIA** (Associação Brasileira da Indústria de Alimentos) é a principal entidade representativa do setor alimentício no Brasil, atuando como uma ponte estratégica entre a indústria, o mercado e os consumidores.

Fundada para promover o desenvolvimento sustentável e a competitividade da indústria de alimentos, a **ABIA** desempenha um papel fundamental na defesa dos interesses do setor, além de fomentar a inovação, a qualidade e a segurança alimentar. Composta por empresas líderes e representativas do segmento, a **ABIA** é responsável por consolidar informações essenciais sobre o mercado, identificar tendências e oferecer suporte técnico e estratégico para a evolução do setor.

Seu compromisso está alinhado com a promoção de práticas éticas, o estímulo à responsabilidade social e ambiental e o fortalecimento da economia brasileira.

Além disso, a **ABIA** é uma referência em estudos e análises de mercado, contribuindo com dados e insights que apoiam empresas na tomada de decisões mais assertivas. Por meio de parcerias estratégicas e iniciativas, a entidade reforça sua atuação como um agente transformador, conectando a indústria de alimentos às demandas e oportunidades do mercado em constante evolução.



Sobre a Wise Sales

A **Wise Sales** é a primeira e mais completa plataforma de inteligência de mercado dedicada ao setor de food service no Brasil. Por meio de tecnologia avançada e altamente especializada, a empresa coleta, cruza, qualifica e organiza dados de milhões de estabelecimentos em todo o país, oferecendo informações com um nível de assertividade que pode chegar a até 85%*.

*Variações de 80% a 90% conforme região, segmento ou tipologia do negócio.

Com uma base de dados robusta e confiável, atualizada com alta frequência, a **Wise Sales** possibilita que empresas compreendam o mercado de forma mais profunda e identifiquem oportunidades de crescimento estratégicas para expandir seus negócios. A plataforma da Wise Sales é uma aliada indispensável para quem busca insights claros e ações baseadas em tendências, otimizando esforços e ampliando resultados. Além de sua expertise em inteligência de mercado, a **Wise Sales** se destaca pelo compromisso de ter um time consultivo que ajuda seus clientes na tomada de decisões, promovendo o desenvolvimento sustentável e a inovação no setor de food service.

Índice

Amostragem	6
Redes e Unidades	7
Tipologia	11
Insumos	12
Localidades	15
Penetração em outras tipologias	18
Potência do X	22
Cachorro-Quente	24
Essenciais do Hambúrguer	25
Sobremesas	28
Insights	30
Conclusão	32



Hamburquérias



Sobre o Estudo

Este estudo foi criado e desenvolvido pela Wise Sales, com dados coletados e tratados durante o mês de março de 2025. A Wise Sales é a criadora do sistema de monitoramento de unidades do food service, utilizando a pegada digital e off-line das unidades para realizar o estudo.

Será possível, a partir deste relatório, analisar o mercado de hamburguerias no Brasil, oferecendo um maior entendimento do mercado de food service nessa categoria. As informações a seguir são de autoria da empresa Wise Sales.

Todas as informações contidas podem ser divulgadas e compartilhadas, contudo, há solicitação de creditação no caso de compartilhamento externo.

AMOSTRAGEM



Food Service Nacional

1.249.284

unidades



Hamburguerias

101.964

unidades

8%

do mercado de
food service

Representatividade das
Hamburguerias dentre as 22
tipologias/ segmentos
mapeados pela Wise Sales
para o food service comercial.

O atual estudo foi realizado a partir dos dados enriquecidos pela Wise Sales.
Esses dados, extraídos em abril/25.

Fonte: Wise Sales - abril de 2025

TAMANHO DAS REDES

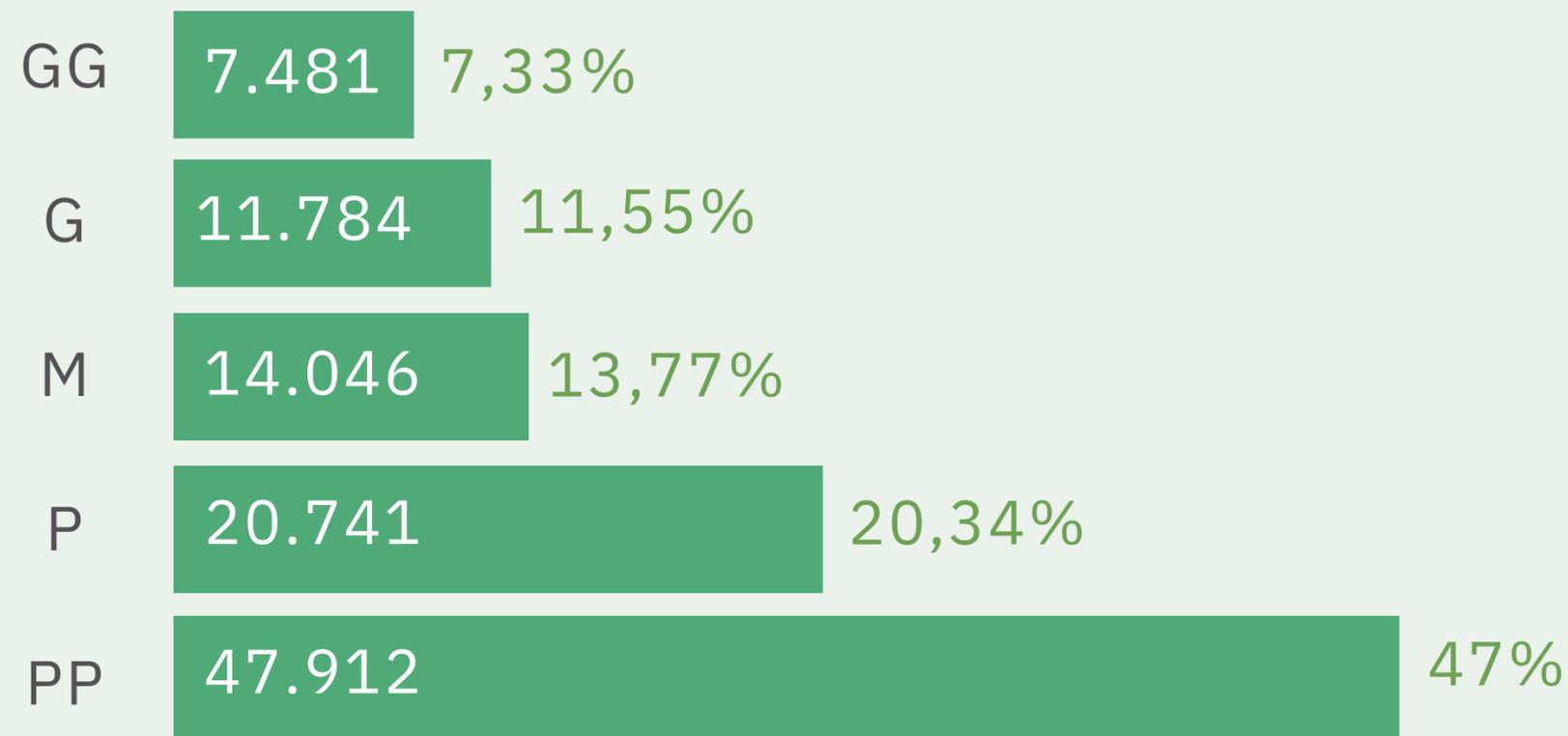
Construir uma marca forte e expandi-la para todo o Brasil é um grande desafio, especialmente no setor de food service. No segmento de hamburguerias, esse desafio é ainda maior, já que o mercado ocupa a terceira posição em número de unidades, ficando atrás apenas dos restaurantes saudáveis e das sorveterias. Atualmente, existem hamburguerias que fazem parte de redes alimentícias no país, representadas por 551 marcas que possuem mais de uma unidade.

Unidades por Rede	Redes	Lojas
Até 4 unidades	414	864
Entre 5 e 19	126	935
Entre 20 e 49	14	415
Entre 50 e 99	1	55
Entre 100 e 499	9	1.373
500 ou mais	3	4.066
Total	567	7.708

Fonte: Wise Sales - abril de 2025

TAMANHO DAS UNIDADES

Um aspecto crucial ao prospectar um operador é entender o grau de qualificação do lead. Para enfrentar esse desafio, a **Wise Sales** utiliza dados como: fluxo de clientes em cada estabelecimento, quantidade e valor das avaliações nas redes sociais, entre outros indicadores, para avaliar o potencial de compra do operador. Os operadores são classificados em categorias entre PP, P, M, G e GG, onde PP representa estabelecimentos com potencial muito baixo, e GG, aqueles com potencial muito alto.



Fonte: Wise Sales - abril de 2025

TAMANHO DAS UNIDADES

O mercado de hamburguerias no Brasil mostra uma grande disparidade entre os operadores, o que reflete diretamente no potencial de compra e crescimento dessas empresas. Conforme a classificação da **Wise Sales**, a maioria dos estabelecimentos (47.912 unidades) se enquadra na categoria de menor potencial de compra (PP), enquanto apenas uma pequena parcela (7.481 unidades) alcança o nível mais alto (GG). Esse dado evidencia que o mercado ainda tem inúmeros operadores com baixa qualificação para investimentos mais robustos, seja em tecnologia, expansão ou melhoria de produtos. Ainda assim, existe um volume expressivo de estabelecimentos com potencial intermediário, como os 14.046 classificados como M e os 11.784 na categoria G. Isso sugere haver um grupo relevante de operadores que podem escalar seus negócios se investirem nas estratégias certas.

O desafio para fornecedores, franquias e investidores é identificar quais desses operadores têm capacidade de crescimento e podem migrar para as faixas de maior potencial. Quase metade dos operadores está na categoria PP aponta para um mercado fragmentado, onde muitos negócios ainda operam de forma pouco estruturada. Isso reforça a importância de estratégias voltadas para melhoria da experiência do cliente, aumento da presença digital e uso inteligente de dados para atrair consumidores. O grande desafio para o setor nos próximos anos será transformar essa base ampla de operadores de baixo potencial em negócios mais qualificados, capazes de competir de maneira mais sólida e sustentável.

A top-down view of a wooden serving board with two burgers, a bowl of fries, and a dipping sauce. The burgers are on sesame seed buns with lettuce, tomato, onion, and cheese. The fries are in a metal bowl, and the dipping sauce is in a small metal cup. The background is a dark, textured surface.

Sobre a Tipologia

O segmento de hamburguerias se tornou um dos mais relevantes dentro do food service, tanto em volume de consumo quanto em diversidade de produtos utilizados. Diferente de outras categorias da alimentação fora do lar, as hamburguerias, apesar de não serem operações complexas, possuem uma demanda ampla e variada, tornando-se um mercado estratégico para indústrias e distribuidores.

As hamburguerias trabalham com uma extensa gama de insumos, aumentando o potencial de fornecimento para diferentes setores da indústria alimentícia. Essa característica faz com que sejam um dos principais motores do food service, movimentando diferentes cadeias produtivas e impactando positivamente a economia do setor.



A Diversidade de Insumos Consumidos pelas Hamburguerias

As hamburguerias são um dos poucos segmentos que necessitam de uma ampla variedade de ingredientes para compor seus produtos, o que abre oportunidades para diferentes indústrias e distribuidores. Entre os principais insumos consumidos, destacam-se:

Pães – As opções de pães variam conforme o posicionamento da hamburgueria e o tipo de experiência oferecida ao cliente. Alguns dos mais utilizados incluem brioche, australiano, de batata, integral e artesanal.

Laticínios – Queijos são ingredientes indispensáveis na composição dos hambúrgueres, sendo cheddar, prato, muçarela, gorgonzola e provolone alguns dos mais utilizados. Além disso, manteiga e requeijão são frequentemente usados no preparo e finalização dos lanches.

Cortes de Carne – O blend da carne é um fator determinante na qualidade do hambúrguer. Cortes como fraldinha, acém, costela e brisket são amplamente utilizados, além da crescente demanda por opções premium e carnes dry-aged.



Embutidos – Ingredientes como bacon, pastrami e linguiça artesanal agregam sabor e diferenciação aos hambúrgueres, sendo amplamente explorados no segmento.

Molhos – Além dos tradicionais ketchup, maionese e mostarda, há um grande consumo de molhos especiais, como barbecue, maionese temperada, maionese trufada, honey mustard e versões exclusivas desenvolvidas por cada rede.

Hortifrúti – Alface, tomate, cebola, rúcula, pickles e cogumelos são alguns dos vegetais mais utilizados, reforçando a importância da cadeia de hortifrúti para o setor. Além disso, há uma crescente busca por ingredientes diferenciados, como cebola caramelizada e tomate confitado.

Doces – O segmento de sobremesas também acompanha as hamburguerias, com produtos como milk-shakes, brownies, cookies e sobremesas à base de chocolate.

Bebidas Não Alcoólicas – Refrigerantes, sucos naturais, chás gelados e sodas artesanais são amplamente consumidos nesse tipo de estabelecimento.

Bebidas Alcoólicas – O consumo de cervejas artesanais, chopes e drinks especiais tem se tornado um diferencial competitivo para hamburguerias que querem atrair um público mais amplo.

Temperos – O setor também demanda uma variedade de temperos, como sal de parrilla, páprica defumada, lemon pepper e mix de especiarias exclusivos para blends de carne.

Atomatados – Molhos de tomate rústico, extrato de tomate e bases para molhos artesanais fazem parte dos insumos essenciais no preparo de acompanhamentos e complementos dos sanduíches.



Diante dessa diversidade de insumos, as hamburguerias representam um dos segmentos mais estratégicos para fornecedores do food service. A alta rotatividade de produtos e a necessidade de reposição constante tornam esse mercado altamente dinâmico e atrativo para a indústria. Além disso, a possibilidade de oferecer produtos diferenciados e personalizados para cada operação abre espaço para inovação e desenvolvimento de novas soluções.

Para distribuidores, atender hamburguerias significa trabalhar com um portfólio extenso e diversificado, garantindo maior volume de vendas e fidelização dos clientes. O crescimento do setor e a profissionalização dos operadores reforçam a necessidade de parcerias estratégicas, garantindo fornecimento regular, qualidade e condições comerciais competitivas.



Localidades

As hamburguerias, hoje no Brasil, estão entre os tipos de comida mais consumidos no food service, em números de unidades ficam atrás apenas de restaurantes de comida brasileira, lanchonetes e confeitarias. Esse crescimento reflete a popularidade do hambúrguer como uma opção versátil e democrática, consumida em todas as regiões do país. Por esse motivo, as hamburguerias estão presentes de norte a sul do Brasil, variando desde operações artesanais e premium até grandes redes de fast food. Esse mercado se destaca pela diversidade de produtos, com diferentes blends de carne, tipos de pães, molhos e acompanhamentos que atendem a diversos perfis de consumidores.

Localidades

Os estados que mais possuem hamburguerias são:



Fonte: Wise Sales - abril de 2025

Distribuição Geográfica



Mapa de Calor - Região Intermediária

As regiões geográficas intermediárias são formadas por agrupamentos de regiões imediatas, articuladas pela influência de uma metrópole, capital regional ou centro urbano representativo no conjunto. Essas regiões intermediárias revelam um nível mais amplo de integração e influência, onde a metrópole ou centro urbano exerce uma atração significativa sobre as regiões imediatas adjacentes, promovendo um fluxo mais intenso de pessoas, bens e serviços, além de desempenhar um papel central na estruturação do espaço regional.

Região Inter.	unidade	%	Região Inter.	unidade	%
São Paulo	16.054	15,74%	Recife	2.572	2,52%
Rio de Janeiro	8.226	8,06%	Porto Alegre	2.552	2,50%
Belo Horizonte	4.989	4,89%	Vale do Paraíba Paulista	2.359	2,31%
Curitiba	3.598	3,52%	Centro Goiano	2.292	2,24%
Campinas	2.998	2,94%	Distrito Federal	2.285	2,24%

Fonte: Wise Sales - abril de 2025

PENETRAÇÃO DE HAMBÚRGUERES

O mercado de food service tem se tornado cada vez mais dinâmico, e a categorização tradicional dos estabelecimentos com base no seu produto principal já não reflete totalmente a realidade do consumo. Hoje, muitas operações expandem seu cardápio para incluir produtos de outras tipologias, buscando atender a uma demanda diversificada e ampliar sua base de clientes.

Um exemplo claro disso é a hamburgueria, que, além de ser uma categoria própria dentro do setor de lanchonetes, também aparece fortemente no cardápio de diversas outras tipologias. Segundo os dados apresentados, existem 68.268 hamburguerias classificadas formalmente como tal, mas o hambúrguer também está presente em diversos outros segmentos do food service.



PENETRAÇÃO DE HAMBÚRGUERES

Os números mostram que a penetração do hambúrguer é de **67.107 unidades**. Entre os estabelecimentos que não são classificados como hamburguerias, mas que vendem hambúrguer em seus cardápios, destacam-se:

Lanchonetes em geral

47.097
unidades

44% de penetração

Pastelarias

2.040
unidades

15% de penetração

Orientação: % referente a 100% das pastelarias (15% mesmo regra para todas as tipologias)

Cafeterias

1.432
unidades

13% de penetração

Restaurantes brasileiros

como churrascarias e restaurantes tradicionais

24.133
unidades

13% de penetração

Padarias e confeitarias

10.185
unidades

6% de penetração

Pizzarias

7.524
unidades

14% de penetração

Restaurantes étnicos

japonês, árabe, italiano, mexicano, entre outros

4.598
unidades

13% de penetração

Fonte: Wise Sales - abril de 2025

HAMBÚRGUER NO CARDÁPIO DE OUTRAS TIPOLOGIAS



Hamburguerias

101.964

unidades



Hambúrguer no Cardápio

67.107

unidades



presença de

13%

no food service

quando consideramos a presença do hambúrguer em outras tipologias além de hamburgueria

Fonte: Wise Sales - abril de 2025

PENETRAÇÃO DE HAMBÚRGUERES

Essa forte presença do hambúrguer em diferentes categorias reforça a versatilidade desse produto dentro do mercado de food service. Diferentemente de itens mais segmentados, como massas italianas ou pratos típicos de culinárias específicas, o hambúrguer se adapta facilmente a diversos perfis de estabelecimento, seja como um complemento do menu principal ou como uma estratégia de atração de novos clientes.

Esse fenômeno representa uma grande oportunidade para indústrias e distribuidores que fornecem insumos para hamburguerias, já que a demanda por pães, carnes, laticínios, embutidos, molhos e temperos não está restrita apenas às hamburguerias tradicionais. Além disso, operadores de food service que não são especializados em hambúrgueres, mas os incluem no cardápio, podem aumentar sua atratividade e ticket médio ao oferecer um produto de alta aceitação.

Por outro lado, essa expansão do hambúrguer dentro de outras tipologias também acirra a concorrência, exigindo que as hamburguerias tradicionais inovem em ingredientes, apresentação e experiência do consumidor para se diferenciarem dos demais estabelecimentos que passaram a incluir hambúrgueres em seus menus.

O mercado de food service está cada vez mais dinâmico e interconectado, e o hambúrguer é um dos grandes protagonistas dessa tendência, consolidando-se não apenas como um item essencial para hamburguerias, mas como um produto de alta penetração em todo o setor.





Potência do X

O **X** é uma verdadeira potência no Brasil! De norte a sul, ele marca presença nos cardápios das hamburguerias, seja como X-burger, X-salada, X-tudo ou X-egg, mostrando que esse tipo de lanche é uma tradição nacional. Com **90.469** unidades vendendo X, a penetração do produto é expressiva em todas as regiões, destacando-se especialmente no Sudeste e no Sul, onde o consumo é ainda mais intenso.

As hamburguerias são grandes responsáveis por essa popularização, representando **38% da penetração**. Isso mostra que, quando alguém pensa em pedir um lanche rápido e saboroso, o X está sempre entre as primeiras opções. Além disso, as variações atendem a todos os gostos, desde os mais clássicos até aqueles super recheados, que desafiam até os mais famintos.

Outro fator interessante é a criatividade das hamburguerias na hora de batizar seus sanduíches. Muitas vezes, o nome tradicional do X-tudo ou do X-bacon é substituído por algo temático, alinhado ao conceito do estabelecimento, por exemplo, uma hamburgueria de São Paulo chama um X-tudo carregado de bacon de “Ataque Cardíaco”, enquanto uma lanchonete geek nomeou de “Combo Overpower”. Esse tipo de estratégia não só deixa o cardápio mais divertido, como também cria um apelo maior para os clientes. O X não é apenas um lanche; é um fenômeno cultural no Brasil. Com a variedade de ingredientes e os nomes criativos que surgem a cada nova hamburgueria, ele continua sendo um dos favoritos dos brasileiros.

Fonte: Wise Sales - abril de 2025



Porcentagem de penetração de cada prato dentro das hamburguerias

Geografia	X-BURGUER	Penetr.
Sudeste	13.179	31%
Sul	2.817	21%
Nordeste	2.248	19%
Centro-oeste	931	14%
Norte	704	20%
Total	19.879	26%

Geografia	X-SALADA	Penetr.
Sudeste	11.536	28%
Sul	3.554	27%
Centro-oeste	1.637	25%
Nordeste	1.183	10%
Norte	981	28%
Total	18.891	25%

Geografia	X-TUDO	Penetr.
Sudeste	10.538	25%
Nordeste	1.687	14%
Sul	1.490	11%
Centro-oeste	1.381	21%
Norte	833	24%
Total	15.929	21%

Geografia	X-EGG	Penetr.
Sudeste	8.890	21%
Sul	2.282	17%
Nordeste	1.024	9%
Centro-oeste	690	10%
Norte	240	7%
Total	15.929	17%

Fonte: Wise Sales - abril de 2025

CACHORRO-QUENTE: O PRATO SECUNDÁRIO DE DESTAQUE DAS HAMBURGUERIAS

Os dados da Wise Sales revelam que o cachorro-quente não é apenas um lanche de rua popular, mas também um item secundário consolidado nos cardápios das hamburguerias pelo Brasil. Aproximadamente 20% das hamburguerias do país oferecem cachorro-quente, reforçando sua presença como uma alternativa saborosa dentro desses estabelecimentos. A maior concentração de venda desse lanche dentro das hamburguerias ocorre na região Sul, com 19% de penetração, seguida de perto pelo Centro-Oeste, com 18%, e pelo Sudeste, com 17%. Esses números indicam que, além do tradicional X-burger e suas variações, o cachorro-quente tem um público fiel e continua sendo uma opção bastante procurada.

Embora o hambúrguer seja o carro-chefe, muitas hamburguerias investem no cachorro-quente para diversificar o cardápio e atender diferentes perfis de clientes. Em algumas regiões, esse lanche ganha versões robustas, com ingredientes diferenciados, como salsichas artesanais, molhos especiais e até mesmo referências locais, tornando-se um atrativo à parte.

A presença do cachorro-quente no menu das hamburguerias mostra que ele não é apenas um complemento, mas uma opção estratégica para ampliar o alcance do público e aumentar as vendas.



Fonte: Wise Sales - abril de 2025

OS INGREDIENTES ESSENCIAIS DOS HAMBÚRGUERES NO BRASIL

Proteínas

Hambúrguer 98%

Bacon 95%

Filé de Frango 21%

Acompanhamentos

Batata Tradicional 70%

Anéis de Cebola 34%

Batata Especial 12%

Laticínios

Mussarela 90%

Cheddar 86%

Prato 21%

Panificação

Pão Brioche 57%

Pão Australiano 15%

Pão Francês 5%

Fonte: Wise Sales - abril de 2025



Quando se trata de hambúrgueres, a escolha dos ingredientes é essencial para criar lanches irresistíveis. Os dados mostram que alguns ingredientes são praticamente indispensáveis, enquanto outros trazem um toque especial e personalizado para cada criação.

O hambúrguer, claro, é o grande protagonista, presente em **98% das receitas**. O bacon aparece logo atrás, com **95%**, mostrando que a crocância e o sabor defumado são quase obrigatórios para um lanche de respeito. Já o **filé de frango**, embora menos popular, ainda marca presença em **21%** dos sanduíches, conquistando aqueles que preferem uma opção diferente da carne bovina.

Os laticínios são um dos grandes responsáveis pelo sabor marcante dos hambúrgueres. A mussarela lidera com **90%**, seguida de perto pelo cheddar, que aparece em **86%** dos lanches, sendo o queridinho de quem busca um toque cremoso e intenso. O queijo prato, mais tradicional, surge em **21%**, sendo uma escolha mais neutra e clássica.

Fonte: Wise Sales - abril de 2025

Nenhum hambúrguer está completo sem acompanhamento! Combo é sinônimo de hambúrguer na maioria dos pedidos nos estabelecimentos do gênero, sendo a batata frita tradicional a grande vencedora com **70%** de presença nos combos, seguida por anéis de cebola com **34%** e batata em cortes especiais, ocupando o terceiro lugar com **12%**.

O **pão brioche**, com seu leve toque amanteigado e maciez, é o favorito, aparecendo em **57%** dos hambúrgueres. O **pão australiano**, com seu sabor adocicado e textura diferenciada, é menos comum, mas ainda aparece em **15%** dos casos. Já o tradicional **pão de hambúrguer** simples é encontrado em apenas **9%** dos lanches, mostrando uma clara preferência dos consumidores por opções mais sofisticadas.

Os números deixam claro que os hambúrgueres no Brasil vão muito além do básico. A busca por combinações ricas e saborosas faz com que ingredientes como bacon, cheddar e pão brioche se tornem os favoritos. Seja um clássico cheeseburger ou um lanche super elaborado, cada detalhe conta para criar uma experiência única para os apaixonados por hambúrguer!



AS SOBREMESAS NAS HAMBURGUERIAS: UM DIFERENCIAL ESTRATÉGICO

As **sobremesas** têm se tornado cada vez mais importantes dentro das hamburguerias, seja para complementar a experiência gastronômica ou para ampliar o ticket médio. Os dados da **Wise Sales** revelam as principais sobremesas encontradas nos cardápios das hamburguerias brasileiras, mostrando quais opções são mais frequentes e preferidas pelo público.



O **sorvete**, presente em 4% das unidades, é outra opção popular, graças à sua versatilidade e ao apelo refrescante que combina perfeitamente com lanches mais robustos.



Milk-shakes aparecem em destaque, com presença em 5% dos estabelecimentos, indicando uma forte conexão cultural entre hambúrgueres e essa sobremesa clássica.

Igualmente representativos, cookies também estão presentes em 5% das hamburguerias, oferecendo uma alternativa rápida, indulgente e fácil de adaptar ao estilo da casa.



Com a mesma frequência (4%), estão os **brownies**, muito apreciados especialmente quando servidos com complementos como sorvetes ou caldas diversas, reforçando o potencial para combinação de produtos.

Fonte: Wise Sales - abril de 2025



Outras sobremesas que ganham espaço são os **churros** (3%), com versões recheadas e crocantes que têm atraído consumidores que buscam novidades e sabores diferenciados.

Já o clássico **sundae** (2%) permanece como uma alternativa simples e eficaz, especialmente em hamburguerias que buscam um complemento rápido ao seu cardápio.

Embora menos frequentes, opções como **petit gâteau** (1%), **cheesecake**(0%) e **donuts** (0%) mostram oportunidades interessantes para diferenciação em cardápios mais elaborados ou gourmetizados. **Essas sobremesas, ainda pouco exploradas, podem representar um diferencial competitivo se alinhadas ao conceito e público específico do estabelecimento.** Investir na oferta de sobremesas variadas pode não só aumentar a atratividade e diversificar o cardápio, mas também impactar positivamente na experiência geral do consumidor e na receita média das hamburguerias.



Fonte: Wise Sales - abril de 2025



INSIGHTS

Pães como Diferencial Competitivo

O aumento da preferência por pães como brioche e australiano sugere uma demanda por opções que agreguem mais sabor e textura ao lanche. Para fornecedores, pode ser interessante ampliar a variedade de pães disponíveis, explorando opções como fermentação natural, versões integrais, sem glúten e sabores diferenciados. Trabalhar com formatos e tamanhos variados também pode atender diferentes perfis de hamburguerias.

Molhos Personalizados para Construção de Marca

As hamburguerias frequentemente utilizam molhos como forma de diferenciação, o que pode indicar um espaço para fornecedores oferecerem opções prontas ou customizáveis. Criar molhos com ingredientes defumados, picantes, trufados ou ervas frescas pode atender a estabelecimentos que buscam inovar no cardápio sem necessidade de produção própria.

Proteínas Alternativas para Expandir o Público

A presença de frango e outras proteínas nos cardápios pode indicar que há uma demanda além do hambúrguer bovino. Fornecedores podem avaliar a viabilidade de ampliar a oferta de blends de carnes, hambúrgueres de cortes nobres e opções plant-based, considerando o interesse crescente por variedade de proteínas no segmento.

Kits de Soluções para Pequenos Operadores

Hamburguerias menores podem ter dificuldades na gestão de estoque e na manutenção da qualidade dos ingredientes. Uma possível solução seria a oferta de kits com ingredientes pré-preparados, permitindo que esses operadores tenham um padrão de qualidade sem comprometer a agilidade do serviço.

Crescimento do Cachorro-Quente como Alternativa de Cardápio

O cachorro-quente tem sido incluído no cardápio de algumas hamburguerias, especialmente em determinadas regiões. Isso pode abrir possibilidades para a oferta de salsichas premium, pães diferenciados e acompanhamentos específicos, atendendo tanto hamburguerias que já vendem o produto quanto aquelas que possam considerar essa opção no futuro.

Pacotes de Ingredientes para Hambúrgueres Temáticos

Muitas hamburguerias criam lanches sazonais ou temáticos, o que pode representar uma oportunidade para fornecedores disponibilizarem ingredientes em lotes especiais. Essa estratégia pode ser útil para estabelecimentos que desejam renovar seus cardápios sem comprometer a operação com estoques grandes de produtos diferenciados.



INSIGHTS

Melhoria na Logística e Fornecimento de Produtos Frescos

Alguns estabelecimentos utilizam ingredientes que exigem frequência maior de reposição, como hortaliças, queijos frescos e carnes artesanais. Uma possibilidade para distribuidores seria ajustar a logística para permitir entregas em volumes menores e mais frequentes, contribuindo para a qualidade final do produto e reduzindo desperdícios.

Expansão do Portfólio de Acompanhamentos e Sobremesas

O hambúrguer costuma ser o foco do cardápio, mas acompanhamentos diferenciados podem agregar valor à refeição. Fornecedores podem avaliar a oferta de opções como onion rings, batatas temperadas, molhos para mergulho e sobremesas prontas ou semi-prontas, auxiliando as hamburguerias a diversificarem suas vendas.

Cervejas Artesanais e Bebidas Diferenciadas no Menu

Além dos refrigerantes tradicionais, algumas hamburguerias têm investido em sodas artesanais, chás gelados e cervejas

especiais para complementar o cardápio. Distribuidores de bebidas podem analisar o crescimento desse segmento e considerar a oferta de opções que se encaixem nesse perfil de consumo.

Aprimoramento do Planejamento de Compras para Hamburguerias

Algumas hamburguerias podem ter dificuldades na gestão do volume de compras e reposição de produtos. Distribuidores podem avaliar soluções que ajudem esses operadores a otimizar pedidos e reduzir desperdícios, como pacotes ajustados ao porte do estabelecimento ou sistemas de reposição com base no consumo médio.

Esses insights consideram diferentes aspectos do mercado de hamburguerias, sugerindo caminhos para a indústria e distribuidores explorarem oportunidades de forma estratégica.

CONCLUSÃO

Os dados analisados demonstram que o segmento de hamburguerias no Brasil é diverso e apresenta oportunidades para otimização da cadeia de fornecimento. A escolha de ingredientes, a necessidade de diferenciação no cardápio e a gestão eficiente de insumos são fatores que impactam diretamente a operação das hamburguerias e, conseqüentemente, a demanda por produtos e serviços das indústrias e distribuidores.

A preferência por pães premium, como brioche e australiano, indica uma mudança no padrão de consumo, valorizando produtos que agregam mais sabor e textura ao hambúrguer. A busca por molhos diferenciados e personalizados reforça a importância de insumos que permitam a criação de identidade própria nos cardápios.

Da mesma forma, o crescimento do uso de proteínas alternativas, como frango e opções plant-based, aponta para um público que busca variedade sem abrir mão da experiência sensorial. O mercado também apresenta desafios operacionais para hamburguerias de pequeno e médio porte, especialmente na gestão de estoques e logística de insumos frescos. Nesse sentido, fornecedores podem avaliar a criação de soluções

adaptadas para operadores menores, incluindo kits de ingredientes prontos, pacotes sob demanda e melhoria nos prazos de entrega, evitando desperdícios e otimizando custos.

Outro ponto relevante é a expansão do cachorro-quente dentro das hamburguerias, principalmente em algumas regiões do país. Isso pode representar um espaço para ampliação da oferta de produtos específicos, como salsichas premium, pães diferenciados e acompanhamentos exclusivos.

Além disso, acompanhamentos e bebidas diferenciadas têm ganhado espaço como forma de agregar valor ao ticket médio dos clientes. A análise desses fatores sugere que indústrias e distribuidores podem explorar o setor de hamburguerias não apenas como um mercado consolidado, mas como um segmento em transformação.

A adoção de estratégias mais flexíveis no fornecimento de produtos, a oferta de ingredientes inovadores e a adaptação às necessidades operacionais de cada perfil de hamburgueria podem ser caminhos para fortalecer parcerias e impulsionar o crescimento do setor.



HAMBURGUERIAS

Report Hamburguerias Abril 2025 - Criado por WiseSales e **ABIA**

Todos os dados e conteúdo presentes neste material pertencem a Wise Sales.

Toda a divulgação deve ser creditada, sob pena de multa e obrigatoriedade de retratação pública.