



WISE SALES REPORT

Tipologias / Segmentação do Foodservice no Brasil

PIZZARIAS

Dados

Mercado

Report pizzarias Out. 2024 - Criado por **WiseSales**



Sobre a Wise Sales

A Wise Sales tem como missão levar eficiência para a cadeia de abastecimento do Foodservice, criando valor através de dados do setor.

Fundada em 2019, a Wise Sales, foi criada para auxiliar indústrias e distribuidores de todo Brasil a crescer e desenvolver seus negócios por meio da inteligência de dados que possibilitam a tomada de decisões estratégicas para um crescimento sustentável.

Com dados específicos do Foodservice, como tipologia, consumo regionalizado classificado por ingredientes em uma visão que abrange todo o território nacional, a Wise Sales se posiciona como uma grande parceira das indústrias e distribuidoras, permitindo que as empresas do setor acompanhem de perto as tendências e movimentações do mercado para atuarem de maneira mais inteligente e proativa.



ÍNDICE

Sobre o estudo	Página 4
Amostragem	Página 5
Tamanho das unidade	Página 6
Tipologia	Página 8
Distribuição Geográfica	Página 10
Mercado de Pizzarias	Página 13
Sabores	Página 16
Insights	Página 25
Conclusão	Página 27
Tecnologia Wise Sales	Página 28





SOBRE O ESTUDO

Este estudo foi criado e desenvolvido pela Wise Sales, com dados coletados e tratados durante o mês de agosto de 2024.

A Wise Sales é a criadora do sistema de monitoramento de unidades do **Foodservice**, utilizando a pegada digital e off-line das unidades para realizar o estudo.

Será possível, a partir deste relatório, analisar o mercado de pizzarias no Brasil, oferecendo um maior entendimento do mercado de **Foodservice** 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

1.152.678

unidades



Pizzarias

80.818

unidades

7%

do mercado
de Foodservice

Representatividade das
pizzarias dentre as 22
tipologias/ segmentos
mapeados pela Wise Sales
para o foodservice comercial.

O atual estudo foi realizado a partir dos dados enriquecidos pela Wise Sales. Esses dados, monitorados 24/7, representam mais de 85% do mercado nacional brasileiro de unidades de Food Service em atividade.

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

Fonte: Wise Sales - agosto/2024

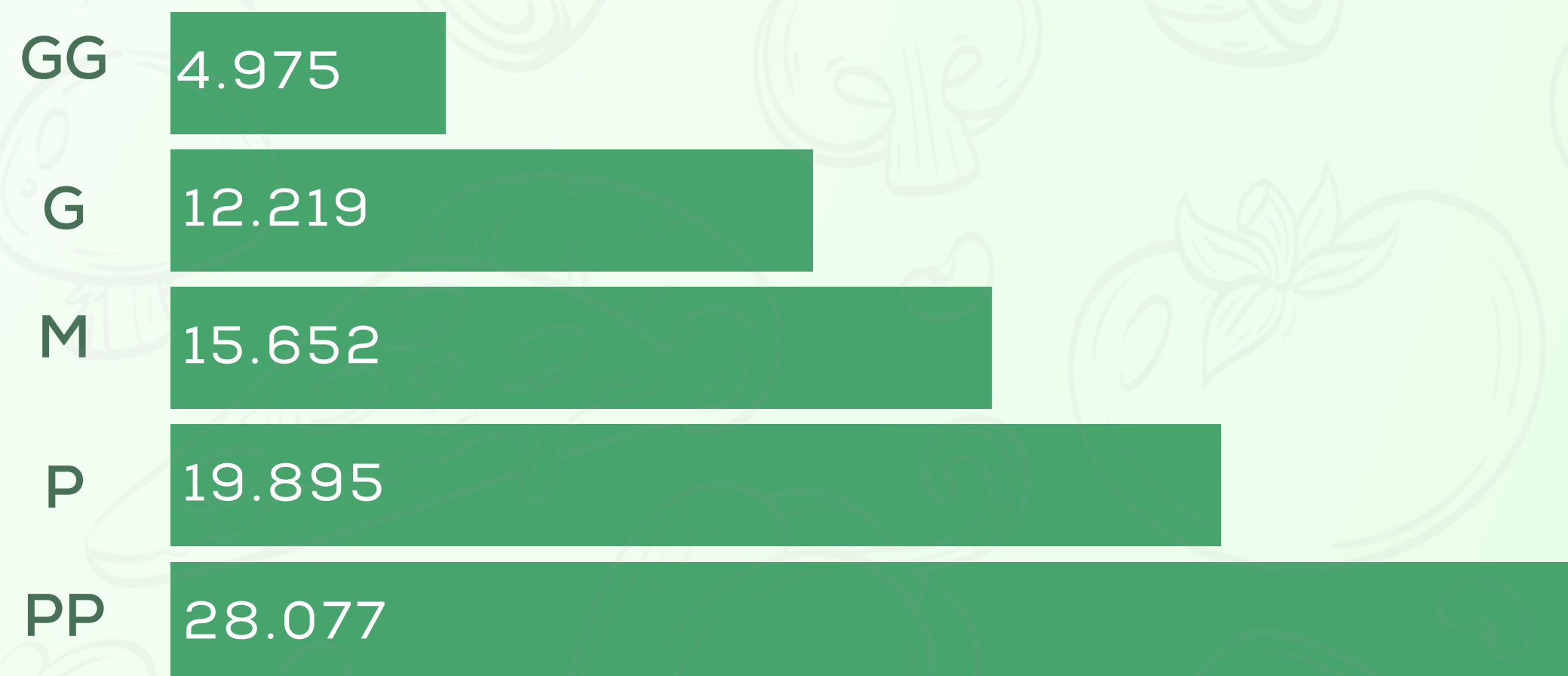
TAMANHO DAS UNIDADES

O tamanho e a estrutura logística de um operador que possui uma rede de estabelecimentos são completamente diferentes daqueles que têm apenas uma única unidade. Para as negociações comerciais, tanto para a indústria quanto para os distribuidores, isso pode representar uma oportunidade de venda significativa, já que quanto mais lojas de uma mesma empresa forem atendidas por um fornecedor, melhor. Pensando nisso, a Wise Sales consegue mapear todos os estabelecimentos de redes alimentícias, independentemente do número de unidades dentro de sua estrutura.

Tamanho da Rede	Redes	Qtd.
Independentes	-	77.404
Até 4 estabelecimentos	473	1.068
Entre 5 e 19	147	1.113
Entre 20 e 49	14	391
Entre 50 e 99	2	109
Entre 100 e 499	4	727
500 ou mais	1	6

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.



TIPOLOGIA

Para receber, tratar e enriquecer ainda mais os dados computados pela Wise Sales, é realizado um estudo do ambiente no qual funciona as unidades, além de analisar preços, localização e produtos utilizados. Esses dados nos possibilitam ir mais a fundo e entender e categorizar de forma mais precisa as unidades.

Pizzaria

Decoração simples ou antiga

Gestão familiar

Preços mais acessíveis

Próximo de bairros residenciais

Produtos mais populares

Modelo de delivery forte

Pizzaria Gastronômica

Locais mais novos

Encontrados em regiões mais ricas

Equipe altamente treinada

Preços mais elevados

Consumo no próprio salão

Alto investimento em experiência

Alto investimento em estrutura

Produtos de uma maior qualidade



TIPOLOGIA

A pizzeria gastronômica, possui algumas nuances, específicas do segmento. Estruturas mais preparadas, equipes treinadas, estrutura empresarial completa, esse são apenas alguns dos pontos para analisar, porém, quando o assunto é Food Service, o cardápio é um grande aliado atualmente.

Produtos geralmente encontrados dentro de uma pizzeria gastronômica:

Farinha italiana
Fermentação natural
Calabresa Artesanal
Burrata
Pecorino
Grana padano

Queijo Brie
Queijo de cabra
Funghi
Aliche
Alho Poró

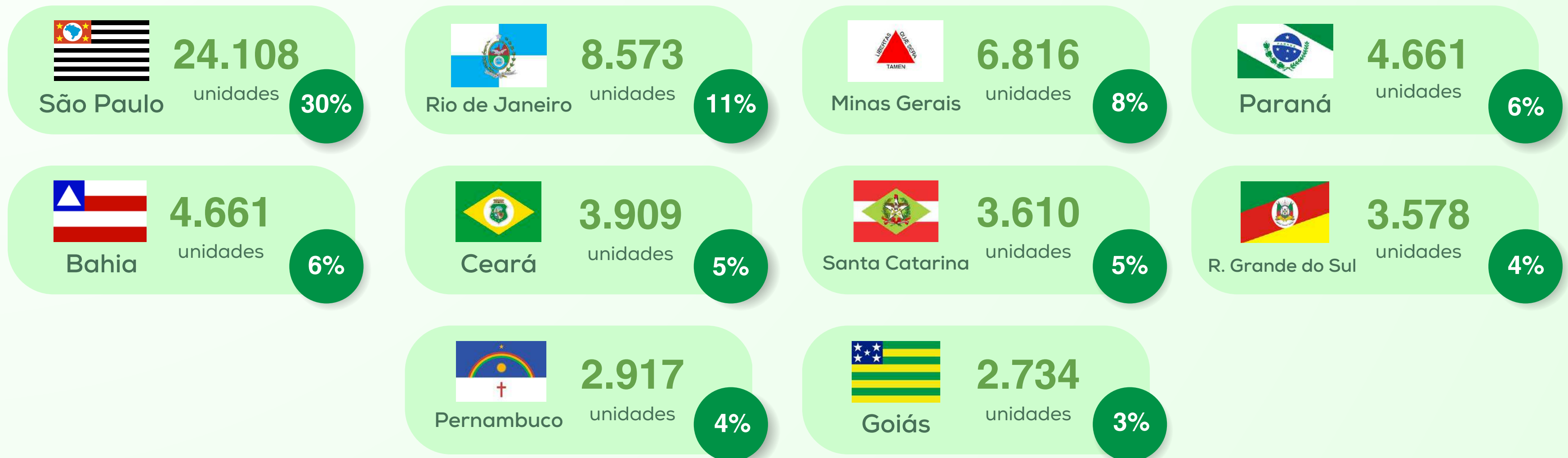
Azeite trufado
Molho pesto
Carciofi
Pancetta
Presunto de Parma
Copa Lombo

Lombo Canadense
Temperos Frescos
Azeite Balsâmico
Linguça Artesanal
Massa Fina

DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA

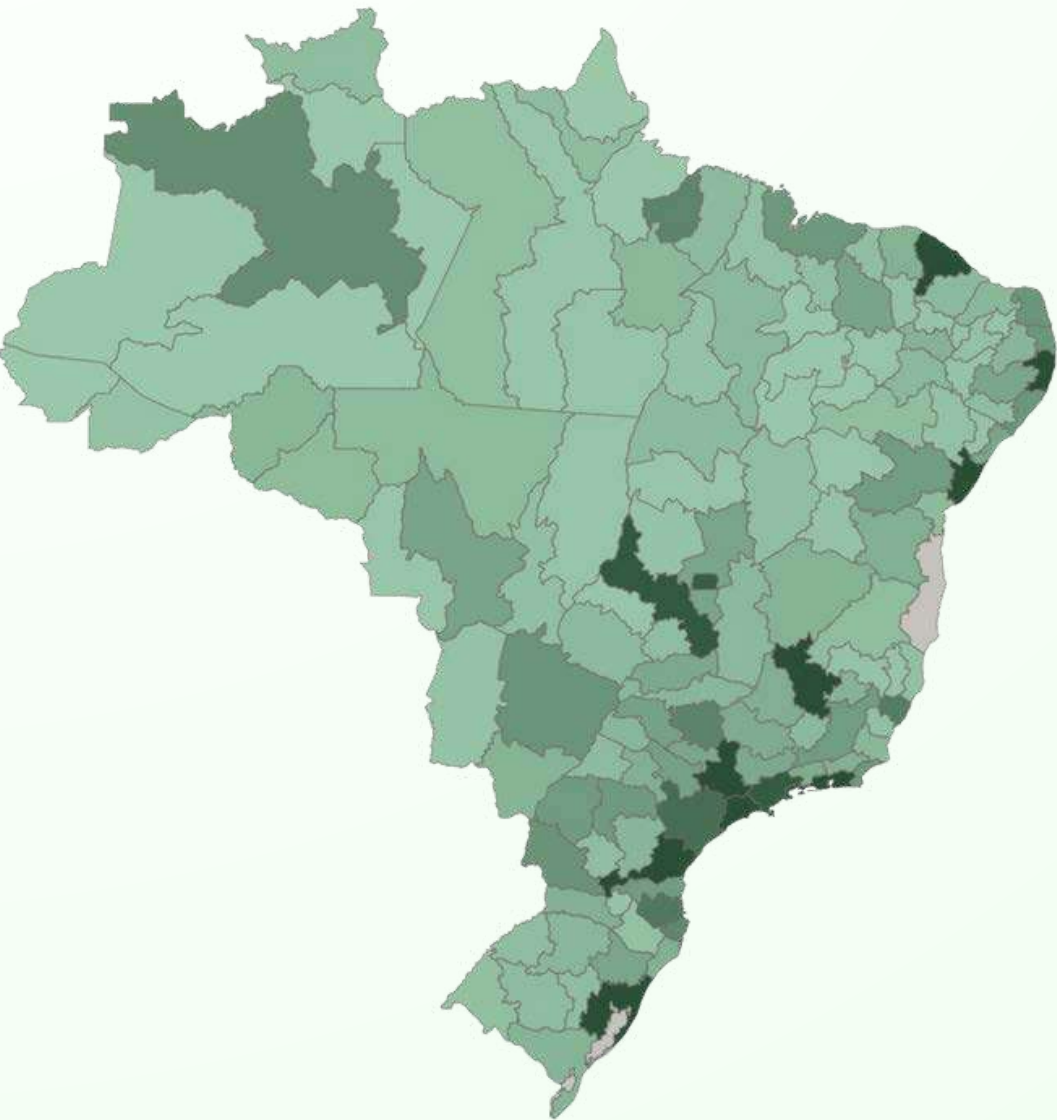
As pizzarias, hoje no Brasil, são o 2º tipo de comida mais consumida, ficando atrás apenas de comidas brasileiras (feijoada, arroz, feijão, entre outras). Por este motivo, pizzarias são encontradas de norte a sul do Brasil, onde todos os tipos de pizzarias e pizzas são comercializados.

Os estados que mais possuem pizzarias são:



DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA

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.



Mapa de Calor - Região Intermediária

Região Inter.	Estab.	%
São Paulo	14.285	17,67%
Rio de Janeiro	6.802	8,41%
Belo Horizonte	2.989	3,69%
Fortaleza	2.563	3,17%
Salvador	2.424	2,99%
Curitiba	2.097	2,59%
Porto Alegre	1.981	2,45%

Região Inter.	Estab.	%
Campinas	1.936	2,39%
Recife	1.880	2,32%
Distrito Federal	1.636	2,02%
Vale do Parnaíba	1.618	2,00%
Goiânia	1.606	1,98%
Campo Grande	1.588	1,96%
Vale do Itajaí	1.148	1,42%

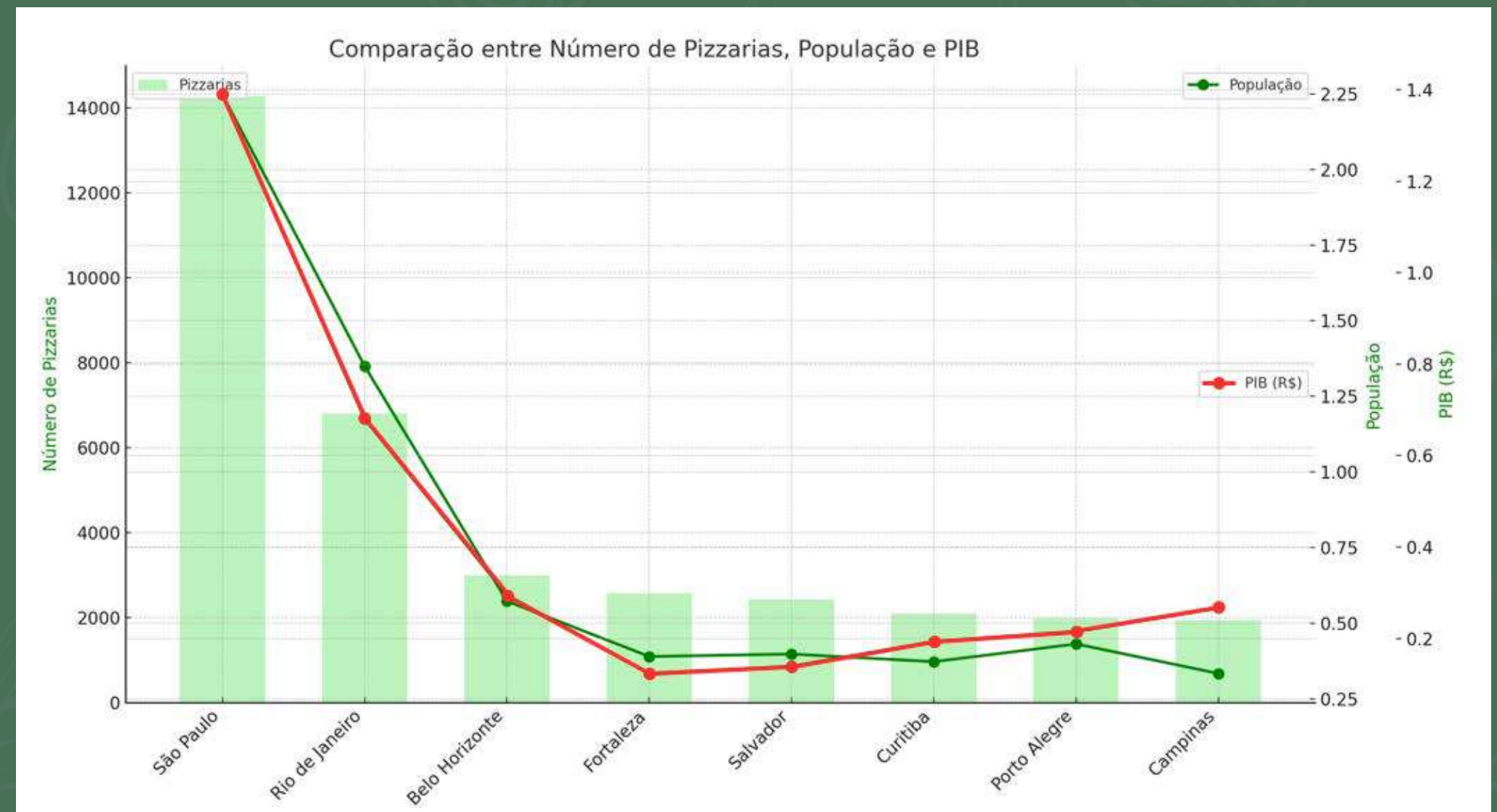
DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA

Com base nos dados anteriores, juntamente com informações econômicas e populacionais obtidas das fontes públicas do IBGE, foi possível identificar um fator importante no desenvolvimento e crescimento das pizzarias no Brasil.

Contrariando o que muitos poderiam supor, o desenvolvimento socioeconômico de cada região tem sua importância para o crescimento comercial. No entanto, a proporção de pizzarias está diretamente correlacionada com a quantidade populacional de cada região.

No gráfico apresentado, é possível observar que a quantidade de pizzarias segue uma tendência similar à da população nas diferentes regiões analisadas. Isso permite afirmar que, à medida que a população cresce, espera-se um crescimento correspondente no número de estabelecimentos de alimentação, como as pizzarias.

Quando se analisa isoladamente o fator econômico em relação ao número de pizzarias, percebe-se que em diversas localidades há uma falta de proporcionalidade, o que pode gerar uma margem de erro significativa na tentativa de estabelecer uma correlação direta. Contudo, isso não elimina o fato de que existe um desenvolvimento gradual das pizzarias conforme o aumento populacional, econômico e sócio educacional.



Região Intermediária

MERCADO DE PIZZARIAS

Apesar das grandes distinções de categorização da tipologia de pizzarias, existe uma grande disparidade entre elas.



Pizzarias

80.818
unidades

Gastronômica



5.310 un.

Representa aproximadamente

6,57%
dessas

39,62%

possuem um valor final do produto elevado.

Tradicional



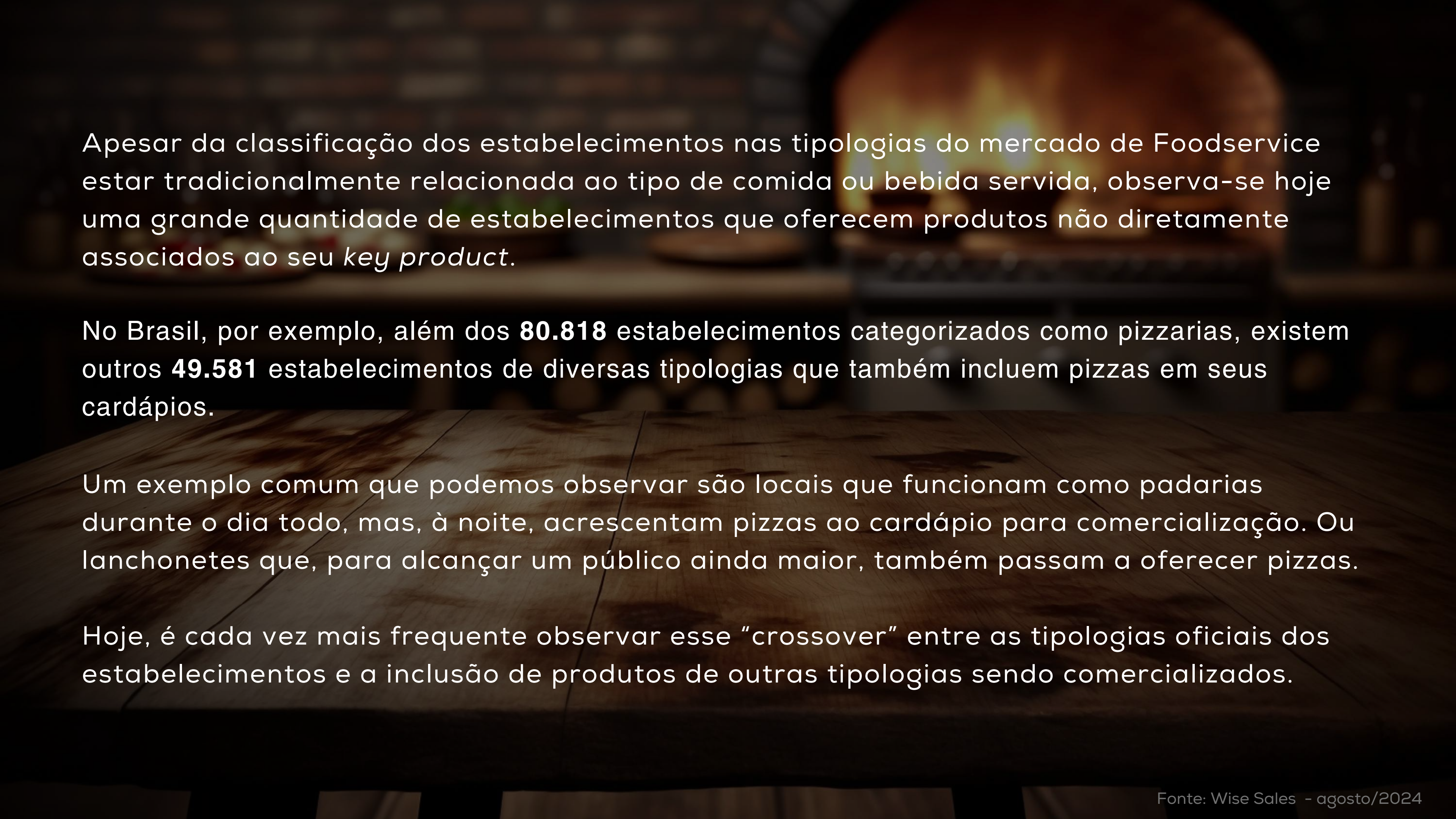
75.508 un.

Representa aproximadamente

93,43%
dessas

84,58%

possuem um menor valor final do produto, o que se deve ao tipo e qualidade dos produtos, bem como à experiência oferecida.



Apesar da classificação dos estabelecimentos nas tipologias do mercado de Foodservice estar tradicionalmente relacionada ao tipo de comida ou bebida servida, observa-se hoje uma grande quantidade de estabelecimentos que oferecem produtos não diretamente associados ao seu *key product*.

No Brasil, por exemplo, além dos **80.818** estabelecimentos categorizados como pizzarias, existem outros **49.581** estabelecimentos de diversas tipologias que também incluem pizzas em seus cardápios.

Um exemplo comum que podemos observar são locais que funcionam como padarias durante o dia todo, mas, à noite, acrescentam pizzas ao cardápio para comercialização. Ou lanchonetes que, para alcançar um público ainda maior, também passam a oferecer pizzas.

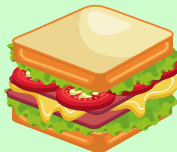
Hoje, é cada vez mais frequente observar esse “crossover” entre as tipologias oficiais dos estabelecimentos e a inclusão de produtos de outras tipologias sendo comercializados.

Além das
80.818
pizzarias que vendem pizzas,
existem também

49.581

estabelecimentos com algum tipo
de pizza no cardápio

11% do mercado de
Foodservice

Tipologia Primária	Estab.	%
 Lanchonete	17.010 unidades	17%
 Brasileira	10.062 unidades	7%
 Padaria	8.733 unidades	6%
 Cafeterias	1.456 unidades	14%
 Italiana	1.240 unidades	15%

PRINCIPAIS SABORES

Os dados apresentados até aqui comprovam a imensidão que é o mercado de pizzarias no Brasil, indo de norte a sul.

Sendo uma das tipologias mais importantes do mercado, que tem um crescimento gradativo tanto nas capitais quanto nas regiões mais interioranas, as pizzarias possuem uma facilidade de adaptação dependendo da localidade, por conta de seus mais variados sabores, que, por questões culturais, passam por modificações.

Pensando nisso, os dados a seguir demonstram quais são os sabores de pizzas mais presentes nas unidades por todo o território brasileiro.



Sabor	Estab.	%
Calabresa	47.327	94%
Mussarela	47.122	93%
Frango com Catupiry	45.753	91%
Portuguesa	45.386	90%
Milho com Bacon	45.099	89%
Quatro Queijos	44.543	88%
Marguerita	44.179	87%
Atum	43.411	86%
Peperoni	41.440	82%

Dados em nível nacional

SABORES POR REGIÃO

Analisando separadamente todas as regiões do Brasil, é possível ver um “empate” em todas as regiões; os sabores de pizza Calabresa e Mussarela aparecem na mesma sequência em todos os estados, tendo uma penetração que varia entre **94% e 96%**.

Devido a esse “empate,” os dados a seguir representam o 3º, 4º e 5º lugar entre os sabores de pizzas mais presentes nas pizzarias de cada região.

Sudeste			Nordeste		
Sabor	Estab.	%	Sabor	Estab.	%
Portuguesa	24.059	91%	Frango com Catupiry	9.056	89%
Frango com Catupiry	24.250	92%	Portuguesa	8.970	88%
Quatro Queijos	23.714	90%	Milho com Bacon	8.791	86%
Sul			Norte		
Sabor	Estab.	%	Sabor	Estab.	%
Milho com Bacon	6.805	91%	Portuguesa	1.994	88%
Portuguesa	6.708	90%	Frango com Catupiry	1.994	88%
Quatro Queijos	6.706	90%	Milho com Bacon	1.957	86%
Centro-Oeste					
Sabor	Estab.	%			
Frango com Catupiry	3.693	90%			
Portuguesa	3.659	89%			
Milho com Bacon	3.653	89%			

SABORES POR REGIÃO

A análise das preferências e da presença de sabores de pizza entre as regiões Norte/Nordeste e Sudeste/Sul do Brasil revela diferenças significativas que vão além dos sabores tradicionais como calabresa, mussarela, portuguesa, frango com Catupiry, milho com bacon, quatro queijos e marguerita. Ao examinar sabores menos convencionais, como rúcula com tomate seco, estrogonofe e lombo canadense, podemos observar tendências distintas em cada região.

No Norte/Nordeste, sabores como Catupiry e bacon são bastante populares, com uma penetração de **85%** cada, destacando uma forte preferência por ingredientes cremosos e saborosos. Por outro lado, no Sudeste/Sul, esses mesmos sabores são ainda mais apreciados, com o bacon alcançando **92%** e o Catupiry **88%**, mostrando uma inclinação ainda maior por esses ingredientes.

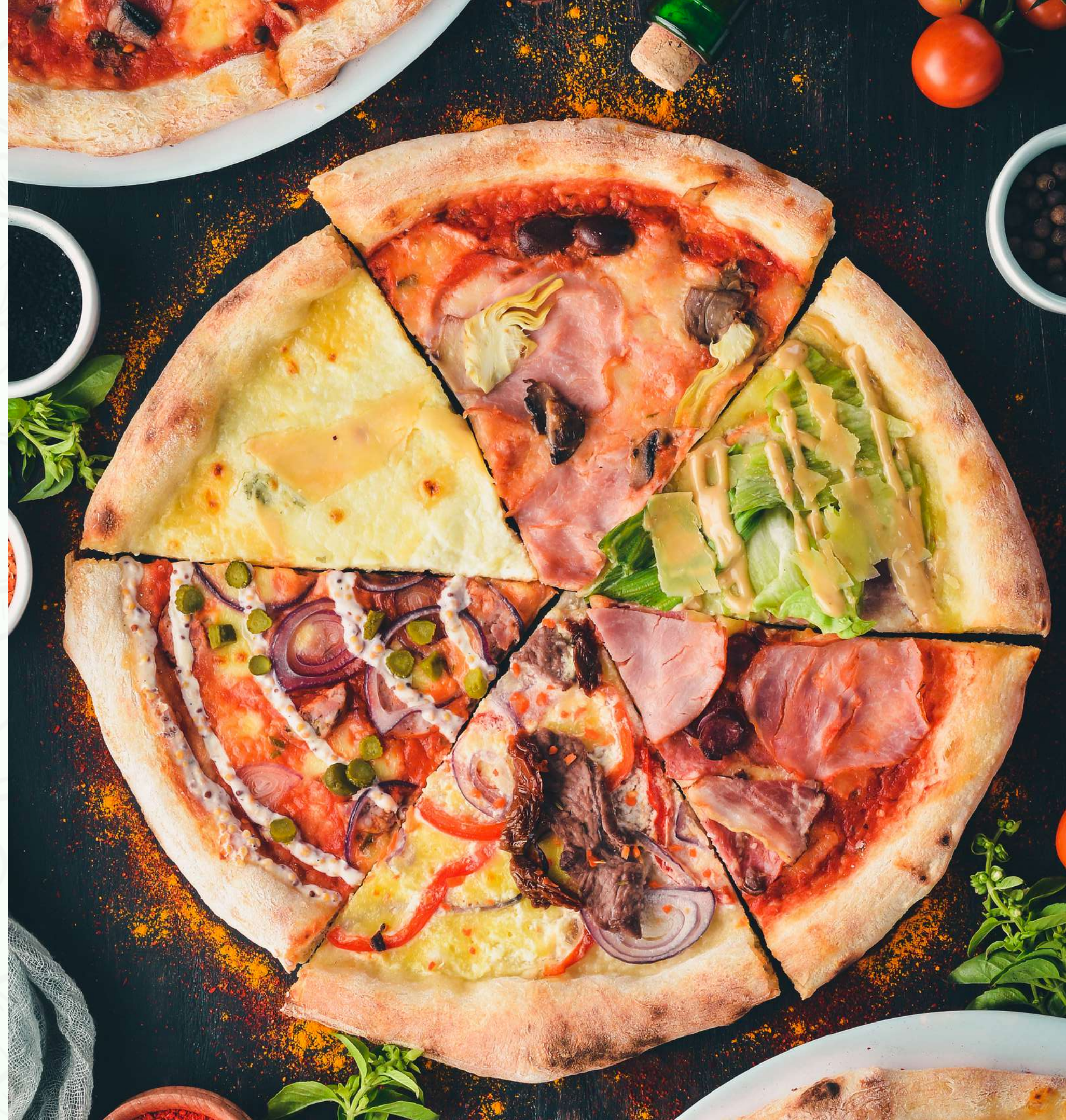


A marca Catupiry é frequentemente mencionada em diversos cardápios e sabores de pizzas. No entanto, é importante compreender que, em muitas ocasiões, o termo "Catupiry" é utilizado de forma genérica para se referir ao requeijão cremoso, sem necessariamente se tratar do produto original da marca.

SABORES POR REGIÃO

Além disso, sabores como provolone e palmito têm uma penetração moderada no Norte/Nordeste, com **44%** e **40%**, respectivamente, sugerindo um gosto por ingredientes mais diferenciados e sofisticados. No Sudeste/Sul, esses sabores são significativamente mais populares, com provolone atingindo **72%** e palmito **77%**, indicando uma preferência mais acentuada por ingredientes gourmet.

O pepperoni e champignon, ambos com presença moderada no Norte/Nordeste (**39%** e **24%**, respectivamente), mostram uma aceitação muito maior no Sudeste/Sul, com **58%** e **57%**. Isso sugere uma familiaridade e preferência mais forte por sabores internacionalizados na região Sul/Sudeste.



SABORES POR REGIÃO

Sabores específicos como carne seca e lombo canadense também refletem essas diferenças regionais. No Norte/Nordeste, carne seca tem uma penetração de **18%** e lombo canadense **23%**, enquanto no Sudeste/Sul esses sabores são mais aceitos, com **39%** para carne seca e **38%** para lombo canadense, ainda que continuem sendo sabores de nicho.

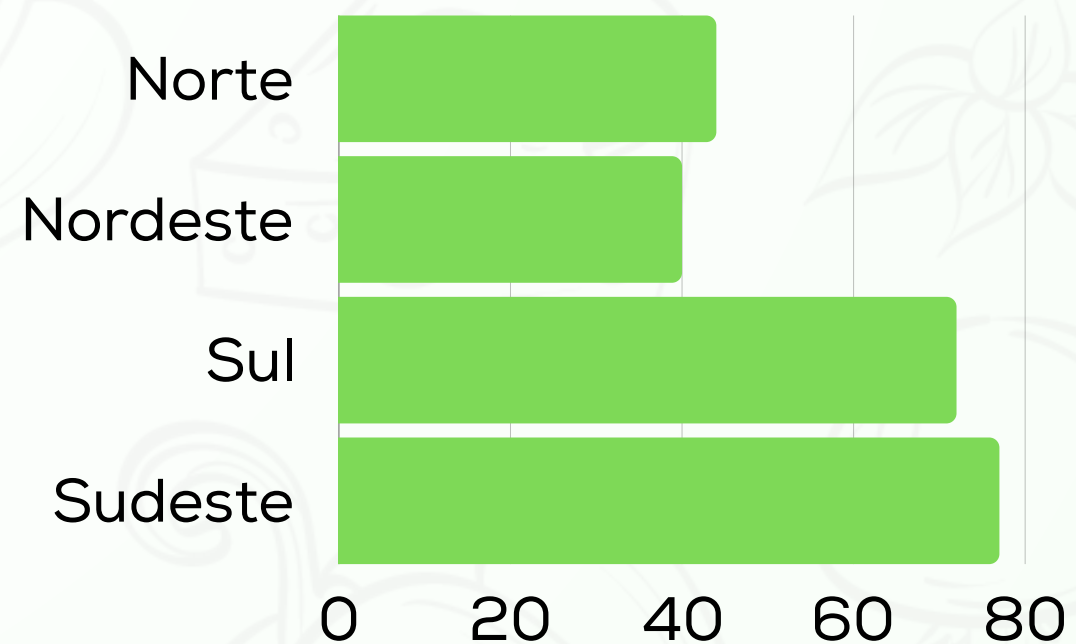
Ao comparar sabores como rúcula com tomate seco e estrogonofe, observamos que rúcula com tomate seco tem uma penetração de **10%** no Norte/Nordeste, indicando uma aceitação limitada, enquanto no Sudeste/Sul essa preferência é maior, atingindo **32%**. Sabores de estrogonofe, tanto de frango quanto de carne, também apresentam diferenças regionais notáveis. No Norte/Nordeste, estrogonofe de frango tem uma penetração de **9%** e estrogonofe de carne **7%**, já no Sudeste/Sul, esses sabores têm uma presença de **25%** e **18%**, respectivamente.



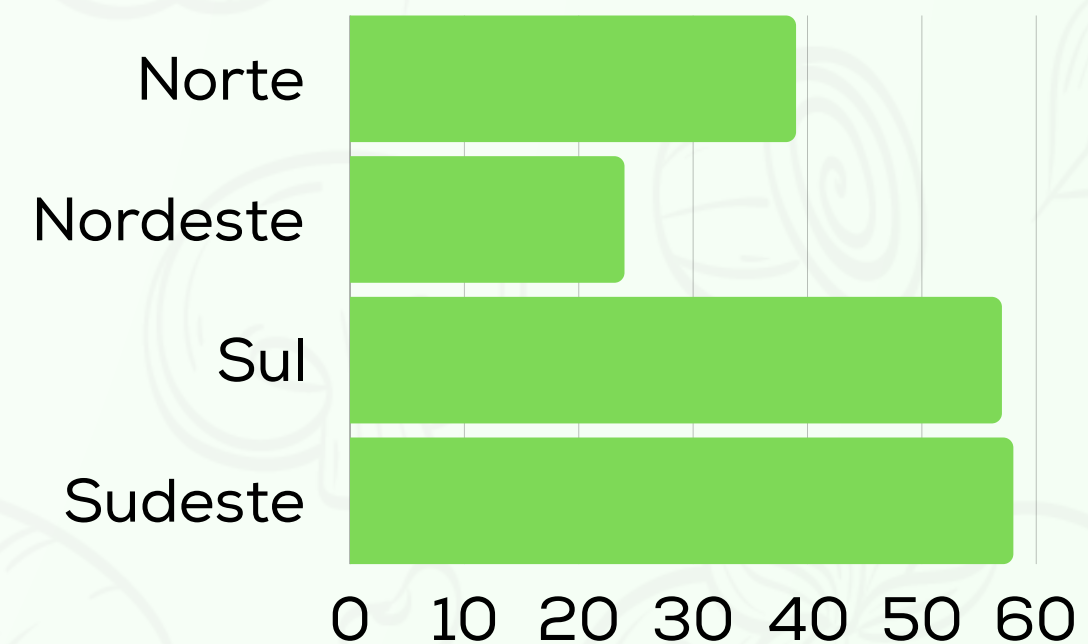
SABORES POR REGIÃO



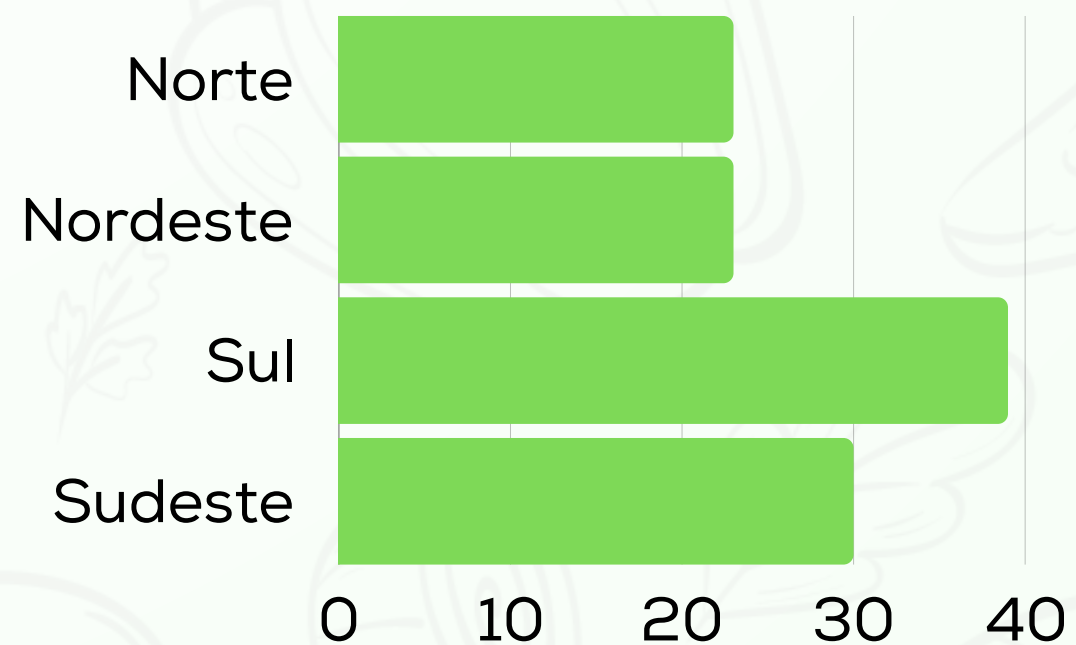
Provolone



Peperoni



Lombo



Carne seca





SABORES POR REGIÃO

Essas comparações revelam que, embora as pizzarias de ambas as regiões compartilhem uma base sólida de sabores tradicionais, há diferenças marcantes nas preferências por sabores menos convencionais.

O Sudeste/Sul tende a mostrar uma maior inclinação para ingredientes gourmet e internacionalizados, enquanto o Norte/Nordeste mantém uma aceitação moderada por sabores locais e diferenciados.

Esses insights podem ajudar as pizzarias a adaptarem seus cardápios para melhor atender aos gostos regionais, potencialmente introduzindo novos sabores que alinhem com as preferências locais e aproveitando essas nuances para capturar melhor o mercado em cada região.

PIZZAS DOCES

Uma sobremesa no final de tantas pizzas sempre é bem-vinda. As pizzas doces, ao contrário das salgadas, não são encontradas em todas as pizzarias; apenas 89% de todas as pizzarias oferecem sabores doces em seus cardápios.

O sul lidera a presença de sabores doces nas pizzarias, estando presente em 91% delas. Em seguida, temos: centro-oeste e sudeste com 89%, nordeste com 87% e norte com 84%.

Classificando por tamanho de unidades, apenas 48,60% das pequenas unidades oferecem pizza doce. Já as pizzarias de tamanho médio possuem 59,51%, e 93,62% das grandes unidades oferecem pizza doce.

Sabor	Estab.	% de merc.
Chocolate	35.362	70%
Banana com Canela	23.084	46%
Romeu e Julieta	20.283	40%
Brigadeiro	19.020	38%
Prestígio	18.302	36%
Chocolate Branco	18.101	36%
Beijinho	4.324	9%
Ouro Branco	3.330	7%

Dados em nível nacional



SABORES POR REGIÃO

Mesmo com o 1º lugar sendo liderado pelo sabor de chocolate, quando falamos sobre a penetração do sabor nas pizzarias, o 2º e 3º lugar varia bastante, conforme a preferência regional, você verá aqui os 3 principais sabores doces nas pizzarias separadas por região.

SUDESTE	Sabor	Estab.	%	NORDESTE	Sabor	Estab.	%
	Chocolate	18.814	71%		Chocolate	6.132	60%
	Banana com Canela	12.707	48%		Romeu e Julieta	3.898	38%
	Romeu e Julieta	12.166	46%		Banana com Canela	3.616	35%
SUL	Sabor	Estab.	%	NORTE	Sabor	Estab.	%
	Chocolate	6.229	83%		Chocolate	1.053	46%
	Chocolate Branco	5.486	73%		Banana com Canela	638	28%
	Prestígio	4.198	56%		Romeu e Julieta	583	26%
CENTRO-OESTE	Sabor	Estab.	%		Sabor	Estab.	%
	Chocolate	3.134	76%				
	Banana com Canela	2.459	60%				
	Prestígio	1.520	37%				

INSIGHTS

1. Segmentação de Mercado e Personalização de Produtos

O mercado brasileiro de pizzarias é dominado pelas tradicionais, que representam 92,60% das unidades, enquanto as gastronômicas, embora menores em número, têm um público que valoriza qualidade e experiência. Indústrias e distribuidores podem desenvolver linhas de produtos diferenciados para cada segmento. Para as pizzarias tradicionais, focar em produtos de custo-benefício e ingredientes populares pode ser mais eficaz. Já para as gastronômicas, oferecer ingredientes gourmet e de alta qualidade pode atrair esse nicho específico.

2. Expansão Geográfica Estratégica

São Paulo, Rio de Janeiro e outras grandes capitais concentram o maior número de pizzarias. Este dado sugere que a demanda é alta nesses centros urbanos, oferecendo oportunidades para expandir a distribuição nessas áreas. Além disso, identificar cidades emergentes com crescimento econômico e populacional pode ser uma estratégia eficaz para introduzir novos produtos e ganhar mercado.

3. Adaptação às Preferências Regionais

As preferências de sabores variam significativamente entre as regiões. No Sudeste e Sul, há uma maior aceitação de sabores gourmet, enquanto no Norte e Nordeste, sabores mais tradicionais e cremosos são preferidos. Distribuidores devem ajustar seu portfólio de produtos para refletir essas preferências regionais, garantindo que os sabores mais populares sejam prontamente disponíveis em cada mercado específico.

4. Diversificação de Cardápio com Pizzas Doces

Com 89% das pizzarias oferecendo pizzas doces e uma maior predominância no Sul, existe uma clara oportunidade para promover ingredientes e produtos voltados para pizzas doces. Distribuidores e indústrias podem criar campanhas e ofertas especiais para incentivar pizzarias a diversificar seus cardápios com opções doces, atraindo um público maior e aumentando as vendas.

INSIGHTS

5. Alavancagem de Dados para Estratégias de Marketing

Os insights detalhados sobre o comportamento do consumidor e as tendências de mercado podem ser utilizados para criar campanhas de marketing direcionadas. Por exemplo, destacar os benefícios dos ingredientes gourmet nas regiões Sudeste e Sul ou promover ofertas especiais em pizzas tradicionais no Norte e Nordeste. Utilizar dados demográficos e de consumo para personalizar as estratégias de marketing pode aumentar a eficácia das campanhas.

6. Parcerias e Colaborações

Considerando a diversidade e as nuances do mercado de pizzarias, formar parcerias com pizzarias regionais pode ser uma estratégia eficaz. Indústrias e distribuidores podem oferecer programas de fidelidade, treinamentos para equipes sobre o uso de novos ingredientes e técnicas culinárias, além de suporte em marketing para ajudar pizzarias a crescerem e melhorarem suas operações.

7. Monitoramento e Ajuste Contínuo

A dinâmica do mercado exige monitoramento contínuo. Distribuidores e indústrias devem estar atentos às mudanças nas preferências dos consumidores e às tendências emergentes. Utilizar sistemas de monitoramento de dados como o da Wise Sales para ajustar rapidamente as estratégias de produto e distribuição pode garantir que as empresas permaneçam competitivas e relevantes no mercado.

8. Investimento em Qualidade e Sustentabilidade

Para capturar o segmento de pizzarias gastronômicas, investir em ingredientes de alta qualidade e práticas sustentáveis pode ser um diferencial competitivo. Produtos como farinhas especiais, queijos premium e ingredientes orgânicos podem atrair consumidores que buscam qualidade superior e práticas éticas de consumo.

CONCLUSÃO

A presente pesquisa, realizada pela Wise Sales, oferece uma visão abrangente e detalhada do mercado de pizzarias no Brasil, revelando aspectos cruciais sobre a distribuição geográfica, tipologias de unidades, preferências de sabores e comportamento do consumidor. Através da análise dos dados coletados, é evidente que o setor de pizzarias é vasto e diversificado, refletindo as variações culturais e econômicas das diferentes regiões do país.

Os resultados indicam que as pizzarias tradicionais dominam o mercado, representando **93,43%** do total de unidades, enquanto as pizzarias gastronômicas, embora menos numerosas, destacam-se pela ênfase em qualidade e experiência superior. Esta segmentação do mercado evidencia a existência de dois perfis distintos de consumidores: aqueles que buscam a conveniência e os preços mais acessíveis das pizzarias tradicionais e aqueles que valorizam a experiência gastronômica e estão dispostos a pagar mais por produtos de alta qualidade.

Geograficamente, São Paulo lidera com a maior concentração de pizzarias, seguido pelo Rio de Janeiro e outras capitais importantes. Esta distribuição está fortemente correlacionada com a densidade populacional e o poder econômico das regiões, sugerindo que grandes centros urbanos são os principais polos de consumo de pizzas. A análise regional também revelou diferenças significativas nas preferências de sabores. Enquanto os sabores tradicionais como calabresa e mussarela são amplamente aceitos em todo o país, sabores mais sofisticados e gourmet têm maior penetração no Sudeste e Sul, refletindo uma maior inclinação dessas regiões por ingredientes diferenciados.

Outro ponto relevante é a presença das pizzas doces, que, embora menos comuns que as salgadas, estão presentes em **89%** das pizzarias, com maior predominância no Sul do país. Sabores como chocolate, banana com canela e Romeu e Julieta são os mais populares, indicando uma oportunidade para diversificação de cardápios e atração de diferentes públicos.

Em síntese, o mercado de pizzarias no Brasil apresenta um cenário dinâmico e em constante evolução, impulsionado pela crescente demanda e pela capacidade das unidades de se adaptarem às preferências locais. A diversidade de sabores e a distribuição estratégica das pizzarias indicam um setor resiliente e inovador, pronto para aproveitar as oportunidades de expansão e crescimento.

A Wise Sales, ao consolidar dados do setor de Foodservice, reafirma seu compromisso em fornecer informações estratégicas que promovam o desenvolvimento do mercado, contribuindo para que indústrias e distribuidores possam ter uma maior assertividade no mercado de Food Service. Esta pesquisa oferece valiosos insights para empresários e investidores, auxiliando na tomada de decisões e no planejamento de estratégias eficazes para alcançar um crescimento sustentável e satisfazer as necessidades dos consumidores.

TECNOLOGIA



Todas as informações capturadas e tratadas, são transformadas em dados .



Informações de localização por categoria



Informações de densidade demográfica



Categorização e mapeamento de tipologia



Análise de produtos por cardápios



Preço médio e relevância do estabelecimento

A tecnologia da Wise Sales monitora mais de 1.1 milhões de estabelecimentos, com uma assertividade acima de 85%, cruzamos e evidenciamos os dados do Food Service de forma simples e organizada.

Dados atualizados mensalmente.

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



PIZZARIAS

WiseSales

Saiba mais

