



## **Boletim 1**

### **Mercado vegano ganha força e já impacta decisões em restaurantes e hotéis**

*Comportamento flexitariano lidera tendência e reforça urgência da oferta de opções vegetais no food service*

**São Paulo, maio de 2025** - O aumento do consumo de alimentos à base de plantas já não pode mais ser ignorado pelo setor de alimentação fora do lar. Durante uma palestra realizada no primeiro dia da Fispal Food Service na Arena do Saber, a gerente de campanha e políticas alimentares da Sociedade Vegetariana Brasileira (SVB), Michelle Letran, destacou a transformação silenciosa que está movimentando cozinhas profissionais em todo o país: a demanda crescente por refeições veganas e plant-based.

Segundo dados da Euromonitor International, a principal força por trás dessa mudança é o público flexitariano — pessoas que, embora não se declarem vegetarianas ou veganas, reduzem o consumo de alimentos de origem animal e incluem mais vegetais na alimentação. Estima-se que 42% do consumo de produtos plant-based venha desse grupo, que busca alternativas mais saudáveis, sustentáveis e alinhadas a um novo estilo de vida.

Durante a palestra “Restaurantes, Lanchonetes e Hotéis: Não Ter Opções Veganas Já Não é Mais Uma Opção”, Michelle Letran reforçou a importância de se compreender a diversidade de perfis alimentares que compõem esse mercado — como ovolactovegetarianos, lactovegetarianos, vegetarianos estritos, plant-based e veganos — e a necessidade de adaptação por parte dos estabelecimentos.

“É um equívoco pensar que oferecer uma opção vegana atende apenas a veganos. Hoje, os flexitarianos impulsionam o mercado e esperam encontrar essas alternativas em qualquer tipo de estabelecimento — da padaria ao restaurante de hotel,” afirmou Michelle.

Além das escolhas pessoais e éticas, fatores como saúde, impacto ambiental e inovação gastronômica vêm colaborando para consolidar o movimento. “A tendência não é passageira, é estrutural. Quem não se adapta agora corre o



risco de perder relevância num mercado cada vez mais consciente e exigente,” completou Michelle.

A Fispal Food Service acontece simultaneamente à Fispal Sorvetes até o dia 30, sexta-feira. Ingressos estão disponíveis [aqui](#).

### **Sobre a Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes**

A Fispal Food Service e a Fispal Sorvetes são os maiores e mais importantes eventos para o setor de alimentação fora do lar da América do Sul. Ao longo de quatro décadas, tornaram-se referência em inovação, conhecimento e transformação do mercado, reunindo profissionais de toda a cadeia produtiva. As feiras se consolidaram como uma plataforma estratégica para o lançamento de produtos, apresentação de novas tecnologias e promoção do desenvolvimento sustentável do setor.

Mais informações sobre as feiras acesse [aqui](#)

Galeria de fotos acesse [aqui](#)

### **Sobre a Informa Markets**

A Informa Markets conecta pessoas e mercados por meio de soluções digitais, conteúdo especializado, feiras de negócios, eventos híbridos e inteligência de mercado, construindo uma jornada de relacionamento e negócios entre empresas e mercados 365 dias por ano. Presente em mais de 30 países, atua há mais de 28 anos na América Latina, e conta hoje com três unidades de negócios: Brasil, México e Latam Hub, responsáveis pela entrega de mais de 30 eventos híbridos, 70 eventos digitais, portais de notícia e plataformas digitais de conexão e negócios.

Para saber mais informações, acesse [aqui](#).

### **Serviço:**

**Data:** 27 a 30 de maio de 2025.

**Local:** Distrito Anhembi

**Endereço:** Av. Olavo Fontoura, 1209 – Santana, São Paulo – SP.

**Horários:** Terça a quinta-feira: 13h às 20h | Sexta-feira: 13 às 19h.

### **Informações para imprensa:**

2PRÓ Comunicação

Teresa Silva - [teresa.silva@2pro.com.br](mailto:teresa.silva@2pro.com.br) | 11-99228-7836



Myrian Vallone - [myrian.vallone@2pro.com.br](mailto:myrian.vallone@2pro.com.br)  
(11) 3030-9463 | 3030-9404