

**INCLUI SÃO PAULO****Comer fora de casa ficou 43% mais caro em uma década nos Estados do Sudeste**

Restaurantes, padarias, bares ou cantinas. Comer nesses lugares ficou 43,4% mais caro na última década, segundo pesquisa nacional de empresa de vale-refeição. Enquanto um almoço completo – que inclui prato principal, bebida, sobremesa e café – custava R\$ 29,85 em 2013, agora o valor atingiu R\$ 42,83. Dados se referem à região Sudeste, onde preços superam média brasileira. [Economia 5](#)

# Alimentação fora de casa ficou 43% mais cara em uma década

Prato principal, bebida, sobremesa e café passaram de R\$ 29,85 em 2013 para os atuais R\$ 42,83 na região Sudeste

**BEATRIZ MIRELLE**  
Especial para o Diário  
beatrizmirelle@ogabc.com.br

Restaurantes, bares, cantinas ou supermercados. Seja qual for o lugar, os consumidores percebem continuamente as altas expressivas em cada produto. Apesar de muitos proprietários segurarem os repasses, o preço médio para almoçar fora de casa na região Sudeste do Brasil aumentou 43,4% na última década. Enquanto, em 2013, uma refeição completa (prato principal, bebida, sobremesa e café) custava R\$ 29,85, agora soma cerca de R\$ 42,83.

Os valores em São Paulo, Rio de Janeiro, Minas Gerais e Espírito Santo superam as médias nacionais, de R\$ 27,40 em 2013 e R\$ 40,64 em 2022, de acordo com o levantamento da Ticket, marca de benefícios de refeição e alimentação da Edenred Brasil, com base nos indicadores da Pesquisa +Valor.

Os índices são puxados pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), que acumulou acréscimo de 11,89% nos últimos 12 meses. Em junho, alimentação e bebidas (0,80%) foi o terceiro grupo que gerou aumentos no IPCA, perdendo apenas para vestuário (1,67%) e saúde e cuidados pessoais (1,24%).

“Os estabelecimentos têm se esforçado para não repassar o valor do aumento dos alimentos para o consumidor final. Eles se desdobram além da diversificação e ampliação de seus canais de venda para atravessar esse cenário desafiador com os



**INFLAÇÃO.** Refeição completa em Santo André custa, em média, R\$ 49,16, valor mais caro entre as cidades analisadas no Grande ABC

## CUSTO DA ALIMENTAÇÃO

	Preço médio		Aumento em 10 anos
	em 2013	em 2022	
<b>Nacional</b>	R\$ 27,40	R\$ 40,64	<b>48,3%</b>
<b>Norte</b>	R\$ 30,45	R\$ 36,14	<b>18,6%</b>
<b>Nordeste</b>	R\$ 23,74	R\$ 40,28	<b>69,6%</b>
<b>Centro-Oeste</b>	R\$ 26,85	R\$ 34,20	<b>27,3%</b>
<b>Sudeste</b>	R\$ 29,85	R\$ 42,83	<b>43,4%</b>
<b>Sul</b>	R\$ 26,55	R\$ 36,97	<b>39,2%</b>



	Média - Refeição completa	Comercial	Self-Service em R\$	Executivo	À la carte
<b>Sudeste</b>	42,83	31,38	37,21	50,08	67,94
<b>São Paulo (Estado)</b>	43,01	30,29	37,43	52,36	67,98
<b>Diadema</b>	45,29	26,24	31,06	71,72	58,24
<b>Santo André</b>	49,16	28,02	42,01	52,50	80,16
<b>São Bernardo</b>	46,85	36,76	39,86	69,09	91,45
<b>São Caetano</b>	40,92	32,96	37,97	48,67	73,67

A pesquisa não considerou Mauá, Ribeirão Pires e Rio Grande da Serra

Fonte: ABBT (Associação Brasileira das Empresas de Benefícios ao Trabalhador). Ano base 2022

Agência/Economia do ABC

impactos da pandemia”, comenta Felipe Gomes, diretor-geral da Ticket.

Apesar dos esforços, há aqueles clientes que decidem deixar os restaurantes de lado e priorizar a comida

caseira. “Monto a marmita na hora de fazer a refeição em casa, assim não preciso gastar um valor a mais. Também tento variar em alimentos que não estejam tão caros, comprar em feiras, mer-

cados locais etc.”, diz a secretária acadêmica Bianca Bertolani, 21 anos, do Jardim Paraíso, em Santo André.

Se não fosse o vale-refeição, o analista de comunicação júnior Guilherme Vita,

20 anos, também levaria marmita para o trabalho. “Vou presencialmente uma vez por semana. Os restaurantes próximos da empresa, que fica na Faria Lima, são caros. Além do almoço,

sempre tem aquele biscoito à tarde na hora da fome. Ficaria difícil arcar com todos os custos de alimentação”, destaca o morador do Jardim das Maravilhas, em Santo André.

Para economizar, não são apenas os consumidores que estão fazendo substituições. Desde março, o proprietário do restaurante Vovó Nair, no Centro de Santo André, nota que a inflação está interferindo mais no empreendimento. Por isso, monta o cardápio de acordo com os valores de cada item. “Tenho um teto de custo. Estipulo que vou pagar R\$ 30 no quilo, por exemplo. Se passar disso, não pego. A muçarela foi um dos alimentos que subiram muito. Não teve lasanha, nem parmegiana nos últimos dias”, explica Leandro Dalesio, 42 anos. Mesmo com a estratégia, o lucro diminuiu. “Estou fazendo sacrifícios, não alterei o preço do sistema 'coma à vontade'. Com certeza afeta a renda, mas acredito ser algo temporário.”

Por outro lado, Aristeu Marco, 65 anos, perdeu cerca de 15 clientes nas últimas duas semanas depois de aumentar R\$ 3 no self-service. “O movimento caiu agora que o quilo foi reajustado para R\$ 63. Nossa margem de rentabilidade é pequena, praticamente nula. Todos os alimentos estão caros”, ressalta o proprietário do Restaurante Jardim, no Jardim do Mar, em São Bernardo.

Segundo ele, produtos como óleo, leite, queijo, vagem e mandioquinha estão pesando na hora de fechar as contas. “De sexta-feira, temos carnes nobres, como picanha. Não dá mais para comprar salmão. Os legumes, que antes equilibravam, subiram também.”

No Brasil, o preço médio do à la carte é de R\$ 64,83, enquanto prato feito é de R\$ 30,59 e o self-service fica em torno de R\$ 35,91, segundo a ABBT (Associação Brasileira das Empresas de Benefícios ao Trabalhador).

**Veículo:** Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Grande ABC

**Seção:** Economia **Página:** 5