ESTUDO DE TENDÊNCIAS

Mercado de Confeitaria Brasileiro 2025 – 2028

Um panorama completo sobre o presente e o futuro de um dos setores mais promissores da alimentação no Brasil

Abrasel · Sebrae · ABIA · Instituto Gourmet · Darnel Group

Março/Abril de 2026

O mercado de confeitaria brasileiro é um dos mais vibrantes da América do Sul. Com receita projetada em US$ 11,86 bilhões em 2024 e crescimento anual estimado em 3,97% até 2029, o setor oferece oportunidades robustas para empreendedoras que apostam em qualidade, inovação e diferenciação.

Este estudo compila os principais dados, tendências e oportunidades mapeados por cinco referências do setor — Abrasel, Sebrae, ABIA, Instituto Gourmet e Darnel Group — para fornecer uma visão estratégica e fundamentada sobre o nicho de confeitaria no Brasil para o período de 2025 a 2028.

O Brasil concentra mais de 60% do mercado de confeitaria da América do Sul e possui 179 mil estabelecimentos entre padarias e confeitarias, sendo 115.619 unidades classificadas como confeitarias.

Indicador	Valor	Fonte
Receita do setor (2024)	US$ 11,86 bilhões	Statista / Mordor Intelligence
Crescimento anual projetado até 2029	3,97% a.a.	Abrasel / Darnel Group
Volume de consumo projetado (2029)	2,21 bi kg	Mordor Intelligence
Participação no food service nacional	14,5%	ABIA / Wise Sales (2025)
Unidades de confeitarias no Brasil	115.619	ABIA / Wise Sales (2025)
Consumo médio per capita (2024)	9,7 kg/pessoa	Mordor Intelligence

Documento elaborado com base em fontes públicas para fins estratégicos e educacionais. · Março de 2026

Panorama do Mercado

Dimensão e Escala do Setor

Segundo relatório inédito desenvolvido pela Wise Sales em parceria com a ABIA (outubro de 2025), o setor de padarias e confeitarias concentra 179.044 unidades no Brasil, representando 14,5% de todo o food service nacional. Deste total, 115.619 são confeitarias — um número que revela a penetração capilar desses negócios em praticamente todas as cidades do país.

O setor é, ao mesmo tempo, tradição cultural e mercado estratégico: uma padaria ou confeitaria não vende apenas comida. Ela é ponto de encontro, conveniência diária e cenário de celebração familiar.

Distribuição Regional

Região	Destaque	Oportunidade
Sudeste	52% das padarias e 58% das confeitarias do Brasil. SP: 16 mil padarias e 40 mil confeitarias.	Polo de inovação; alta receptividade a produtos premium e gourmet.
Sul	11,2 mil padarias com forte identidade cultural.	Espaço crescente para pães especiais e confeitaria fina.
Nordeste	11,4 mil padarias e quase 19 mil confeitarias. Bahia e Pernambuco em destaque.	Mercado em expansão com consumidor fiel a sabores regionais.
Centro-Oeste / Norte	Menor volume atual, mas alta dinâmica de crescimento.	Goiânia, Brasília e Belém emergem como mercados promissores.

Documento elaborado com base em fontes públicas para fins estratégicos e educacionais. · Março de 2026

Papel das Micro e Pequenas Empresas

O Sebrae destaca que cerca de 90% dos estabelecimentos do setor são formados por microempreendedores individuais (MEIs) e empresas de micro e pequeno porte. Isso posiciona as pequenas confeiteiras em um lugar privilegiado: elas têm flexibilidade para explorar o nicho artesanal e conquistar clientes pelo toque caseiro, pela personalização e pelo uso de ingredientes de alta qualidade.

> *A confeitaria artesanal é a grande força propulsora do setor. Não é escala que vende doce — é afeto, identidade e qualidade.*

Tendências para 2025 a 2028

As tendências identificadas convergem para um novo perfil de consumidor: mais informado, mais exigente, mais conectado e cada vez mais disposto a pagar por produtos que unem prazer, identidade visual e propósito.

Tendência 1 — Confeitaria Saudável e Consciente

A redução do consumo de alimentos ultraprocessados está impulsionando a procura por sobremesas feitas com ingredientes frescos, orgânicos e de origem local. Em 2023, 39% dos consumidores brasileiros entre 16 e 34 anos afirmaram fazer lanches para relaxar ou desestressar; 32% dos consumidores acima de 35 anos relacionam o consumo de doces ao manejo da ansiedade.

Ingredientes como açúcar de coco, leites vegetais, adoçantes naturais e opções sem glúten/sem lactose ganham espaço nos cardápios de confeitarias que souberam se adaptar.

> *Oportunidade direta: confeiteiras que dominam técnicas de confeitaria funcional e plant-based têm um nicho de alto valor com concorrência ainda limitada.*

Tendência 2 — Cake Design e Personalização Premium

O mercado de cake design vive um dos seus melhores momentos. As categorias adjacentes — lojas de festas, candies e confeitaria artística — cresceram 26% no faturamento entre 2021 e março de 2024.

O consumidor moderno busca o 'bolo-experiência': um produto com tema, identidade visual, paleta coordenada e assinatura da confeiteira. Técnicas em alta incluem buttercream com espátula, stenciling, aerógrafo, flores de açúcar e wafer paper.

> *O cake design é um dos poucos segmentos em que a diferenciação técnica da confeiteira se converte diretamente em preço premium.*

Tendência 3 — Simplicidade, Curadoria e Cardápio Enxuto

Em reação à sobrecarga de opções, confeitarias que reduzem o cardápio e se especializam naquilo que fazem com excelência têm se destacado. A proposta de valor está em curar — não em listar dezenas de produtos.

Tendência 4 — Conveniência e Formato Grab & Go

Com o crescimento da alimentação em trânsito, produtos que permitem consumo imediato, sem talheres e sem perda de qualidade, ganham relevância crescente. Segundo pesquisa da Kantar, brasileiros pedem delivery buscando sabor (42%) e conveniência (42%).

> *Um brigadeiro bem embalado e entregue na hora certa vale tanto quanto servido em um balcão bonito. A experiência começa pela embalagem.*

Tendência 5 — Qualidade de Ingredientes como Posicionamento

A valorização de ingredientes premium está transformando a percepção de valor. O chocolate aparece em 62,5% das padarias e 77% das confeitarias brasileiras,

respondendo por 81,72% do mercado total de doces. O segmento gourmet cresce 20% ao ano — o dobro do segmento tradicional.

Tendência 6 — Digitalização, Redes Sociais e Vendas Online

O Brasil registrou taxa de penetração de internet de 99% em julho de 2023. As redes sociais — especialmente Instagram e TikTok — funcionam como o maior canal de descoberta e prova social da confeitaria artesanal. Vídeos de processos geram engajamento e conversão orgânica.

Tendência 7 — Sustentabilidade e Consumo Consciente

Segundo levantamento da PwC, 76% dos consumidores estão dispostos a pagar mais por produtos produzidos ou embalados de forma sustentável. A adoção de práticas sustentáveis é também um diferencial competitivo de posicionamento de marca, especialmente para o público jovem (18–35 anos).

Oportunidades estratégicas

Nichos de Alto Crescimento

Produtos & Serviços em Alta	Modelos de Negócio Emergentes
Cake design e bolos artísticos	Kits de festa e mesas de doces
Confeitaria plant-based e vegana	Delivery premium com embalagem diferenciada

Produtos & Serviços em Alta	Modelos de Negócio Emergentes
Confeitaria fitness e funcional	Bolos sazonais e coleções temáticas
Sobremesas 'instagramáveis'	Encomendas corporativas (B2B)
Chocolates artesanais gourmet	Dark kitchen / operação 100% online
Doces regionais reposicionados	Cursos e mentorias para confeiteiras

Projeções 2025 a 2028

Ano	Principais Movimentos
2025	Alta demanda por personalização. Cake design consolida-se como categoria de alto valor. Crescimento do segmento vegano e funcional. Instagram e TikTok como principais canais de venda indireta.
2026	Expansão das dark kitchens. Ingredientes premium (pistache, frutas exóticas, speculoos, yuzu) popularizando-se.
2027	Consolidação do mercado de confeitaria fit e sobremesas funcionais. Confeitaria regional ganhando projeção nacional via redes sociais. IA e automação começando a apoiar gestão de estoque e precificação.
2028	Mercado de confeitaria aproximando-se de US$ 14 bilhões no Brasil. Confeiteiras independentes consolidadas como marcas de nicho. Sustentabilidade como requisito básico.

Desafios e como superá-los

Sazonalidade das Vendas

A concentração de receita em datas comemorativas pode comprometer o fluxo de caixa nos períodos de baixa. A solução está na diversificação estratégica do portfólio: produtos de consumo recorrente combinados com coleções sazonais bem planejadas equilibram a curva de receita ao longo do ano.

Concorrência e Diferenciação

A entrada contínua de novas confeiteiras no mercado aumenta a concorrência, especialmente nas grandes cidades. A resposta mais eficaz é o posicionamento claro de marca: saber quem você atende, qual é o seu estilo e qual é o seu diferencial técnico.

Experiência de Consumo e Atendimento

O consumidor não avalia apenas o produto — avalia toda a jornada: o atendimento, a embalagem, a entrega, o pós-venda. Ferramentas simples como confirmação de encomendas por WhatsApp, embalagens personalizadas e um bilhetinho de agradecimento já fazem diferença.

Gestão Financeira e Precificação

A precificação equivocada é um dos principais fatores de insucesso em confeitarias artesanais. Calcular corretamente o custo de produção, incluindo mão de obra, embalagem, energia e margem de lucro, é uma competência técnica tão importante quanto dominar a técnica do buttercream.

Recomendações estratégicas

Posicionamento e Marca

- Defina claramente o seu nicho: cake design, confeitaria funcional, chocolateria artesanal ou doces regionais.
- Construa uma identidade visual coesa (logo, embalagem, paleta de cores, estilo fotográfico).

- Comunique seus valores: ingredientes utilizados, método de produção, história pessoal.
- Invista em fotografia e vídeo — sua vitrine digital vale tanto quanto seu ponto físico.

Portfólio de Produtos

- Mantenha um cardápio enxuto com 5 a 10 produtos âncora de excelência.
- Inclua ao menos uma opção saudável/funcional e uma opção vegana ou sem lactose.
- Crie coleções sazonais para datas estratégicas (Páscoa, Dia das Mães, Natal, Dia dos Namorados).
- Explore sabores premium e internacionais com baixa concorrência local.

Canais de Venda e Operação

- Estruture um sistema de encomendas digital: formulário, WhatsApp Business ou plataforma especializada.
- Considere parcerias com casas de festa, buffets e empresas para pedidos recorrentes (B2B).
- Avalie a viabilidade de um canal de delivery próprio ou via aplicativos.
- Mantenha consistência de postagem nas redes sociais — pelo menos 3 vezes por semana.

Capacitação e Crescimento

- Invista em formação técnica: cursos de cake design, confeitaria funcional, chocolateria.
- Capacite-se em gestão financeira e precificação — é tão estratégico quanto a técnica.
- Participe de associações do setor e feiras especializadas para networking e atualização.
- Monitore as tendências globais e adapte-as ao contexto e ao gosto do consumidor local.

Documento elaborado com base em fontes públicas para fins estratégicos e educacionais. · Março de 2026

Você está em um mercado promissor.

Os dados são unânimes: o mercado de confeitaria brasileiro está em franca expansão e tem muito espaço para crescer. Com uma receita projetada em US$ 11,86 bilhões em 2024, taxa de crescimento anual de 3,97% até 2029, 115 mil confeitarias em operação e um consumidor cada vez mais disposto a pagar por qualidade, personalização e

experiência, o setor oferece um ambiente favorável para empreendedoras que se posicionam com estratégia e propósito.

A força do mercado brasileiro de confeitaria não vem apenas dos números — vem da cultura. O brasileiro tem uma relação afetiva com o doce: é presença nas celebrações, nos momentos de carinho, no dia a dia. Essa conexão emocional é o maior ativo das confeiteiras artesanais.

> *Este é o momento certo. O mercado está maduro, o consumidor está pronto e as ferramentas para crescer nunca foram tão acessíveis. A confeitaria brasileira vive sua melhor fase — e o melhor ainda está por vir.*

Fontes do estudo:

Fonte	Conteúdo / Publicação
Abrasel / Fispal Food Service	O que está em alta no mercado de confeitaria no Brasil? Oportunidades para 2025 e além (fev. 2025)
Sebrae	Uma delícia de investimento: docerias, bolerias e confeitarias gourmet (jan. 2023)
ABIA / Wise Sales	Padarias e confeitarias: mercado de 179 mil unidades no Brasil se reinventa (out. 2025)
Instituto Gourmet	Crescimento do Cake Design no Brasil (out. 2025)

Documento elaborado com base em fontes públicas para fins estratégicos e educacionais. · Março de 2026

Fonte	Conteúdo / Publicação
Darnel Group	Oportunidades para 2025 na confeitaria brasileira (2025)
Mordor Intelligence	South America Confectionery Market — dados de consumo e receita
Statista / Abicab / ABIP	Dados complementares de mercado e produção