

Setor de lanchonetes cresce quase 6% entre 2024 e 2025, aponta Sebrae Pará

Category: GERAL, PARÁ

escrito por Ayumi Yohanna Miyamoto | 28 de março de 2026



O mercado de lanchonetes em Belém está aquecido e em expansão, impulsionado pelo crescente interesse do público de todas as faixas etárias. Quem afirma são os proprietários de empreendimentos, como Rubenita Sampaio, que há cinco meses abriu uma hamburgueria na avenida Dalva, no bairro da Marambaia; e Elane Trindade, responsável pela hamburgueria que inaugurou há três meses, na avenida Romulo Maiorana, no bairro do Marco, em Belém. Os dois empreendimentos têm clientes cativos e tanto Rubenita quanto Elane se mostram satisfeitas com os negócios.

“É um segmento que cresce todo dia, então, a gente procurou inovar ainda mais, e trouxe uns hambúrgueres artesanais com a autoria da casa”, disse Rubenita Sampaio, na noite de 19 deste mês de março. Elane Trindade, por sua vez, afirma que os clientes vão de crianças até idosos, mas os jovens predominam. “Nosso ambiente é instagramável e os jovens gostam disso, vêm, fazem fotos, postam no Instagram”, afirmou.



Elane Trindade é a responsável por uma hamburgueria no bairro do Marco: “Nosso ambiente é instagramável e os jovens gostam disso”, diz ela. (Cláudio Pinheiro / O Liberal)

Em levantamento realizado, este mês, o Sebrae Pará apontou que o número de lanchonetes e similares (hamburguerias, cafeterias, sorveterias, fast-food): em 2024 haviam 2.168 empresas ativas, e no ano de 2025 esse número subiu para 2.292, o que representa um aumento de 5,72%. Abrangendo neste cenário, os empreendimentos que atuam exclusivamente para delivery: em 2024 haviam 4.351 empresas ativas, e no ano de 2025 subiu para 4.820, que representa um aumento de 10,78%.

A hamburgueria, de Rubenita, aposta no cardápio regional. O local tem sanduíches tradicionais com carnes e queijos variados, mas o forte são as criações exclusivas como o sanduíche ‘Belenense’, que está a R\$ 34,90, feito de pão australiano, com 160g de carne, charque desfiado, molho barbecue e geleia de abacaxi. Há também o sanduba Salinas, por R\$ 36,90, com pão australiano, 160g de carne, queijo coalho grelhado, cream cheese e camarão rosa.

Rubenita e equipe ainda assinam o sanduíche Curuçá, que está a R\$ 39,90, e leva pão brioche, 160g de carne, queijo prato, disco de caranguejo empanado e maionese de redução de tucupi com jambu. E ainda, o sanduíche Du Pará, a R\$ 39,90. Esse sanduíche é feito com pão brioche, queijo prato, blende com maniçoba 160g, maionese de redução de tucupi com jambu, e acompanha jambu embebido no tucupi e camarão seco.

Ao contrário de Rubenita Sampaio que investe nos insumos regionais, o forte da hamburgueria, em que Elane Trindade cuidava do caixa, na noite da última quinta-feira (26), são os chamados smash burger ou “hambúrguer esmagado, uma técnica de hambúrguer americano onde uma bolinha de carne (geralmente 80g a 100g) é prensada diretamente na chapa muito quente. O cardápio do local destaca o Baby Chicken: 2 smash burgers de frango, 1 fatia de American cheese, cebola picadinha, alface fresca fatiada e molho Hungry Baby, entre outras iguarias. Os preços no estabelecimento variam de R\$ 18 a R\$ 26.



Estudantes do curso de Relações Internacionais da Uepa, Maria Fonteles e Maria Mota consideram sabor e preço na hora de escolher a hamburgueria (Cláudio Pinheiro / O Liberal)

Amigas e estudantes do mesmo curso de Relações Internacionais da Uepa, Maria Fonteles e Maria Mota foram pela primeira vez, na hamburgueria da Romulo Maiorana, na última quinta-feira (26). Elas aprovaram os sandubás. “A gente viu no Instagram, achou interessante pelo preço e pela estética e aí a gente estava com vontade de comer alguma coisa, viemos experimentar”, contou Fonteles. As duas amigas disseram sair para comer sanduíches em Belém, ao menos três vezes por mês.

“Eu considero o gosto e o preço”, opinou Maria Mota, referindo-se ao que mais pesa na hora de avaliar a hamburgueria. “Cada vez mais a gente procura o famoso BBB, o bom, bonito e barato. É assim que escolho quando quero comer rápido e sair para passear. Às vezes, estou cansada e não quero comer em casa. Aqui, foi legal, até fizemos fotos e postamos no Insta”, completou Maria Mota.

Fonte: O Liberal e Publicado Por: Jornal Folha do Progresso
28/03/2026/08:24:49

O formato de distribuição de notícias do [Jornal Folha do Progresso](#) pelo celular mudou. A partir de agora, as notícias chegarão diretamente pelo formato Comunidades, ou pelo canal uma das inovações lançadas pelo WhatsApp. Não é preciso ser assinante para receber o serviço. Assim, o internauta pode ter, na palma da mão, matérias verificadas e com credibilidade. Para passar a [receber as notícias](#) do Jornal Folha do Progresso, clique nos links abaixo siga nossas redes sociais:c

- [Clique aqui e nos siga no X](#)
- [Clica aqui e siga nosso Instagram](#)
- [Clique aqui e siga nossa página no Facebook](#)
- [Clique aqui e acesse o nosso canal no WhatsApp](#)
- [Clique aqui e acesse a comunidade do Jornal Folha do Progresso](#)

Apenas os administradores do grupo poderão mandar mensagens e saber quem são os integrantes da comunidade. Dessa forma, evitamos qualquer tipo de interação indevida. Sugestão de pauta enviar no e-mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com.

Envie vídeos, fotos e sugestões de pauta para a redação do JFP (JORNAL FOLHA DO PROGRESSO) Telefones: WhatsApp [\(93\) 98404 6835](#)– (93) 98117 7649.

“Informação publicada é informação pública. Porém, para chegar até você, um grupo de pessoas trabalhou para isso. Seja ético. Copiou? Informe a fonte.”

**Publicado por Jornal Folha do Progresso, Fone para contato 93 981177649 (Tim) WhatsApp: [-93- 984046835](#) (Claro)
- Site: www.folhadoprogresso.com.br e -**

mail: folhadoprogresso.jornal@gmail.com/ou
adeciopiran.blog@gmail.com

e-mail:

[O papel da publicidade online no crescimento dos negócios digitais](#)