

# Pesquisa Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

Belém, fevereiro de 2022

The logo for SEBRAE, featuring the word "SEBRAE" in a bold, white, sans-serif font. Above and below the text are three horizontal white bars of varying lengths, creating a stylized graphic element. The logo is set against a blue background that is part of a larger graphic element resembling a document or folder tab.

**SEBRAE**

**Sebastião de Oliveira Campos**  
Presidente do Conselho Deliberativo

**Rubens Magno Junior**  
Diretor Superintendente

**Fabrizio Augusto Guaglianone de Souza**  
Diretor Técnico

**Cássia Alexandra da Costa Rodrigues**  
Diretora Administrativo e Financeiro

**Clemilton Jansen Holanda**  
Gerente da Unidade de Gestão Estratégica e Mercado – UGEM

**Roberto Belluci**  
Gerente Adjunto da Unidade de Gestão Estratégica e Mercado – UGEM

**Adauto Lobo de Oliveira**  
Analista da Unidade de Gestão Estratégica e Mercado – UGEM

Responsáveis técnicos:

**Gualter de Oliveira Rocha**  
Diretor Executivo da Evolucionar

**Marcelo Magalhães**  
Analista de Pesquisa

**Valéria Brunetta**  
Coordenadora de Coleta de Entrevistas

SEBRAE/PA

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Pará. **Pesquisa Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu.**

Belém: Edição SEBRAE, 2022.

20 páginas.

The logo for SEBRAE, featuring the word "SEBRAE" in a bold, white, sans-serif font. Above the letters "E", "B", and "R" are three horizontal white bars of varying lengths, creating a stylized graphic element. The logo is set against a blue background that is part of a larger graphic design at the bottom of the page.

## Sumário

---

Introdução.....	4
Metodologia.....	5
Perfil dos Empreendedores.....	6
Perfil dos Empreendimentos.....	7
Perfil do negócio.....	8
Avaliação das condições para empreender.....	12
Necessidades de desenvolvimento.....	14
Conclusão.....	17
Anexo.....	18

## Introdução

Esta pesquisa objetivou avaliar o grau de satisfação com as condições para gerir bares e restaurantes entre os empreendedores da Ilha do Combu. Estudo necessário para nortear um plano de ação para desenvolvimento das competências empreendedoras e das condições de negócios.

Entre os objetivos específicos da pesquisa estão:

- Perfil dos empreendedores;
- Perfil dos empreendimentos;
- Empregos gerados;
- Faturamento médio;
- Grau de satisfação com as condições para empreender;
- Necessidades de desenvolvimento dos negócios instalados;
- Desejos para melhoria da experiência de visita a Ilha do Combu.

## Metodologia

### **Tipo de Pesquisa**

Esta pesquisa é classificada como um *Survey* (pesquisa ampla), pois é um procedimento que se adequa às necessidades de levantamento de informações primárias. Contém questões específicas para atender às finalidades intrínsecas da pesquisa. Aplicada criteriosamente, esta técnica apresenta elevada confiabilidade. É uma técnica utilizada para medir atitudes, opiniões, comportamento e circunstâncias do objeto em questão.

### **Método de Análise**

O Estudo Descritivo Estatístico foi o método que buscou uma análise quantitativa para cada objetivo de pesquisa adotado nesta metodologia, a partir de dados primários, obtidos originalmente por meio de entrevistas pessoais. Esse estudo buscou uma análise do grau de satisfação com as condições para gerir bares e restaurantes entre os empreendedores da Ilha do Combu. Os resultados da pesquisa foram analisados e interpretados a partir de médias e percentuais das respostas obtidas.

### **Universo de pesquisa**

Empreendedores de bares e restaurantes da Ilha do Combu.

### **Amostra de pesquisa**

A pesquisa foi realizada com a coleta de 25 entrevistas, 12 delas via ligação telefônica e 13 presenciais, todas com os empreendedores de bares e restaurantes da Ilha do Combu.

### **Método de Coleta de Dados**

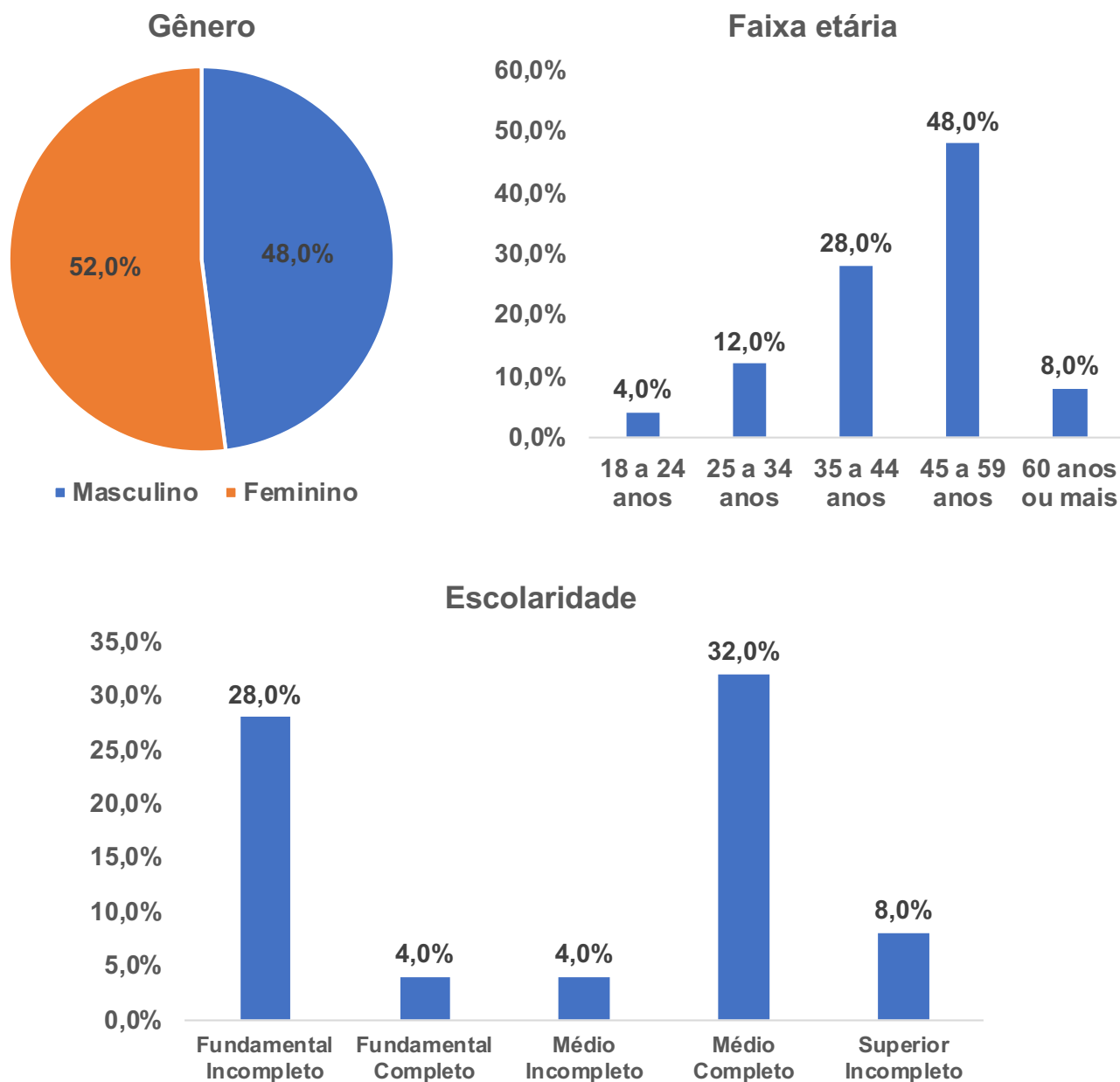
Utilizamos o *Inquérito ou Contato Pessoal*, como método adequado, através do uso de um formulário estruturado. Esses formulários foram aplicados junto ao público-alvo do projeto. Para garantir um alto grau de consistência, o formulário foi composto por perguntas abertas e fechadas.

### **Coleta de entrevistas**

A coleta de entrevistas foi executada entre os 22 de fevereiro e 10 de março de 2022.

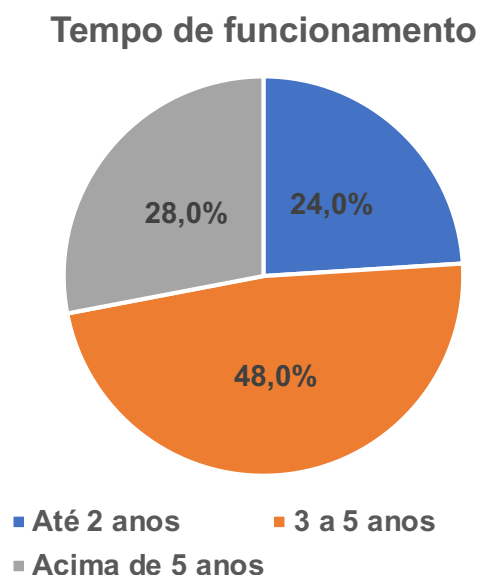
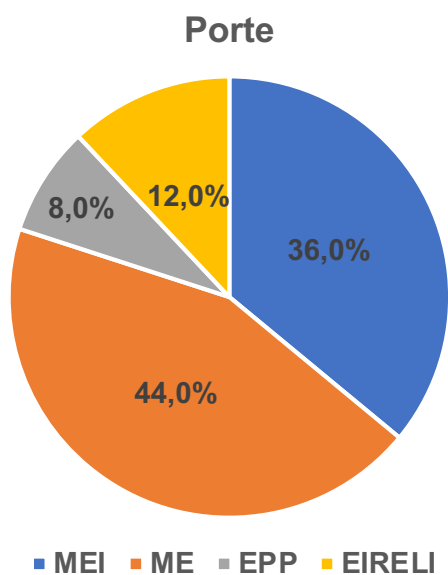
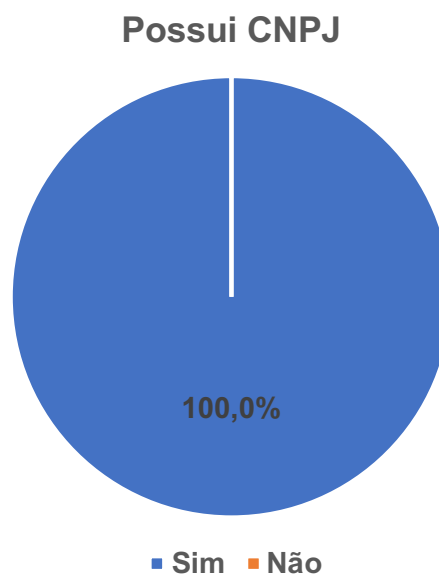
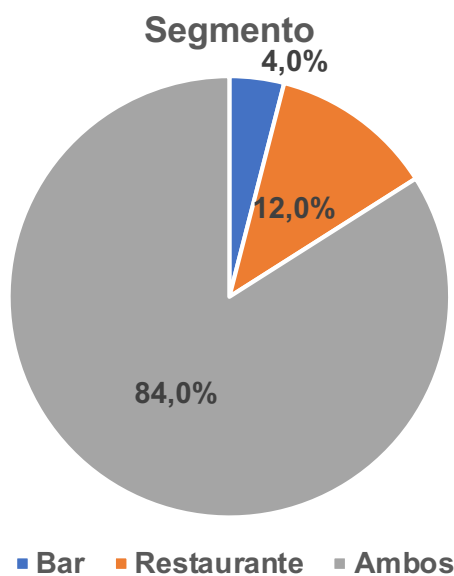
## Perfil dos Empreendedores

Gráficos1: Estatísticas do Perfil dos Empreendedores de Bares e Restaurantes da Ilha do Combu, 2022.



## Perfil dos Empreendimentos

Gráficos2: Estatísticas do Perfil dos Empreendimentos de Bares e Restaurantes da Ilha do Combu, 2022.



## Perfil do negócio

### Quantas pessoas trabalham junto com você no seu bar/restaurante?

Em média, cada bar ou restaurante entrevistado emprega 9,6 pessoas. No total, 240 pessoas trabalham nos bares e restaurantes entrevistados da Ilha do Combu.

**Tabela 1** - Quantas pessoas trabalham junto com você no seu bar/restaurante?

Mínimo	Máximo	Soma	Média	Erro Desvio
5	20	240	9,6	4,6

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

### Entre essas pessoas que trabalham junto com você, quantas são contratadas no regime CLT e quantas são temporárias?

Entre as 240 pessoas que trabalham nos bares e restaurantes entrevistados, 6,7% são contratadas em regime de CLT e 93,3% são temporárias.

**Tabela 2** – Pessoas em regime CLT

Mínimo	Máximo	Soma	Média	Erro Desvio
0	5	16	0,64	1,35

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

**Tabela 3** – Pessoas temporárias

Mínimo	Máximo	Soma	Média	Erro Desvio
3	20	224	8,96	4,35

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu



## Seu bar/restaurante abre em quais dias da semana?

Sábado e domingo são os dois dias em que praticamente todos os bares e restaurantes entrevistados estão abertos. Entre segunda a quinta, próximo de 1/3 dos bares e restaurantes estão abertos.

**Tabela 4 - Seu bar/restaurante abre em quais dias da semana?**  
(múltipla resposta)

	Frequência	%
Domingo	25	100,0
Segunda	9	36,0
Terça	9	36,0
Quarta	8	32,0
Quinta	8	32,0
Sexta	15	60,0
Sábado	24	96,0

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

## Quantos clientes, em média, você costuma atender em cada um desses dias da semana?

Domingo é o dia de maior fluxo de consumidores nos bares e restaurantes entrevistados na Ilha do Combu. Esse dia representa aproximadamente metade do fluxo da semana. Sábado e domingo representam 74,1% do fluxo semanal.

**Tabela 5 - Quantos clientes, em média, você costuma atender em cada um desses dias da semana?**

	Média de clientes	Soma de clientes	%
Domingo	68,52	1.713	49,7
Segunda	30,44	274	8,0
Terça	17,77	160	4,6
Quarta	16,75	134	3,9
Quinta	12,50	100	2,9
Sexta	14,93	224	6,5
Sábado	35,04	841	24,4
<b>Total</b>		<b>3.446</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

### Quando se trata do ano, quais são os meses de maior fluxo e faturamento do seu bar/restaurante?

Para 92% dos donos de bares e restaurantes entrevistados na Ilha do Combu, Julho é o mês de maior fluxo e faturamento do negócio.

**Tabela 6** - Quando se trata do ano, quais são os meses de maior fluxo e faturamento do seu bar/restaurante? (múltipla resposta)

	Frequência	%
Janeiro	2	8,0
Fevereiro	2	8,0
Março	0	0,0
Abril	0	0,0
Maio	2	8,0
Junho	6	24,0
Julho	23	92,0
Agosto	7	28,0
Setembro	5	20,0
Outubro	6	24,0
Novembro	1	4,0
Dezembro	6	24,0

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

### Quanto cada cliente gasta, em média, no seu bar/restaurante?

Em média, os clientes costumam gastar R\$ 174 quando visitam os bares e restaurantes entrevistados da Ilha do Combu.

**Tabela 7** - Quanto cada cliente gasta, em média, no seu bar/restaurante?

Mínimo	Máximo	Soma	Média	Erro Desvio
R\$ 50	R\$ 500	R\$ 4.350	R\$ 174	R\$ 88,97

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

### **Estimativa do faturamento dos bares e restaurantes na Ilha do Combu**

Os 25 bares e restaurantes entrevistados recebem, em média, 3.446 clientes semanalmente. Em outros termos, estima-se que esses mesmos empreendimentos recebam no total 13.784 clientes por mês (3.446 x 4 semanas).

Através desta pesquisa, sabemos que o ticket médio de cada cliente é R\$ 174.

Sendo assim, estima-se que o faturamento médio mensal dos 25 bares e restaurantes entrevistados somados seja de R\$ 2.398.416 (dois milhões, trezentos e noventa e oito mil, quatrocentos e dezesseis reais). Ou R\$ 95.936,64 de faturamento médio mensal por bar ou restaurante.

## Avaliação das condições para empreender

### Qual o seu grau de satisfação com os serviços associados ao transporte fluvial para a Ilha do Combu (terminal e lanchas)?

48% dos entrevistados declaram-se insatisfeitos ou muito insatisfeitos com os serviços associados ao transporte fluvial para a Ilha do Combu (terminal e lanchas).

**Tabela 8** – Grau de satisfação com os serviços associados ao transporte fluvial para a Ilha do Combu (terminal e lanchas)?

	Frequência	%
Muito satisfeito	1	4,0
Satisfeito	9	36,0
Nem satisfeito, nem insatisfeito	3	12,0
<b>Insatisfeito</b>	9	<b>36,0</b>
<b>Muito insatisfeito</b>	3	<b>12,0</b>
<b>Total</b>	25	100,0

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

### Qual o seu grau de satisfação com os serviços que provém infraestrutura para os bares e restaurantes da Ilha do Combu (energia elétrica, água, coleta de lixo)?

52% dos entrevistados declaram-se insatisfeitos com os serviços que provém infraestrutura para os bares e restaurantes da Ilha do Combu (energia elétrica, água, coleta de lixo).

**Tabela 9** - Grau de satisfação com os serviços que provém infraestrutura para os bares e restaurantes da Ilha do Combu (energia elétrica, água, coleta de lixo)?

	Frequência	%
Muito satisfeito	0	0,0
Satisfeito	6	24,0
Nem satisfeito, nem insatisfeito	6	24,0
<b>Insatisfeito</b>	13	<b>52,0</b>
Muito insatisfeito	0	0,0
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

### Qual o seu grau de satisfação com os fornecedores de alimentos (peixes, carnes, frangos e vegetais) que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu?

76% dos entrevistados declaram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com os fornecedores de alimentos (peixes, carnes, frangos e vegetais) que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu.

**Tabela 10** - Grau de satisfação com os fornecedores de alimentos (peixes, carnes, frangos e vegetais) que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu

	Frequência	%
Muito satisfeito	2	8,0
Satisfeito	17	68,0
Nem satisfeito, nem insatisfeito	5	20,0
Insatisfeito	1	4,0
Muito insatisfeito	0	0,0
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

### Qual o seu grau de satisfação com os fornecedores de bebidas e gelo que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu?

92% dos entrevistados declaram-se satisfeitos ou muito satisfeitos com os fornecedores de bebidas e gelo que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu.

**Tabela 11** - Grau de satisfação com os fornecedores de bebidas e gelo que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu

	Frequência	%
Muito satisfeito	3	12,0
Satisfeito	20	80,0
Nem satisfeito, nem insatisfeito	1	4,0
Insatisfeito	1	4,0
Muito insatisfeito	0	0,0
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100,0</b>

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

## Necessidades de desenvolvimento

**Na sua avaliação, quais são as áreas que você mais precisa de apoio para desenvolver seu negócio?**

Divulgação através das redes sociais (60%) é a área que os empreendedores de bares e restaurantes da Ilha do Combu mais pedem apoio para desenvolver seu negócio.

**Tabela 12** - Quais são as áreas que você mais precisa de apoio para desenvolver seu negócio? (múltipla resposta)

	Frequência	%
Divulgação através das redes sociais	15	60,0
Treinamento de cozinheiros	12	48,0
Gestão financeira do negócio	12	48,0
Definição de preço de venda do cardápio	8	32,0
Elaboração de ficha técnica do cardápio	5	20,0
Atendimento de vendas	5	20,0
Melhor controle dos insumos na cozinha	3	12,0

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

**Quais instituições poderiam melhor apoiar desenvolvimento do seu negócio?**

Para 72% dos empreendedores entrevistados, o Sebrae é a instituição que melhor pode apoiar o desenvolvimento do seu negócio.

**Tabela 13** - Quais instituições poderiam melhor apoiar desenvolvimento do seu negócio? (múltipla resposta)

	Frequência	%
Sebrae	18	72,0
Prefeitura de Belém	13	52,0
Governo Federal	7	28,0
Marinha e Capitania dos Portos	7	28,0
Governo do Estado do Pará	6	24,0

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu

**Na sua opinião, o que deveria ser melhorado para que a experiência de visitar os bares e restaurantes do Combu fosse melhor?**

Água tratada, potável (23,9%), Energia elétrica de qualidade (19,6%) e Diminuir o valor da travessia (13%) são as principais sugestões dos empreendedores da Ilha do Combu para que a experiência de visitar os bares e restaurantes seja melhor.

**Tabela 14** - Quais instituições poderiam melhor apoiar desenvolvimento do seu negócio?  
(múltipla resposta)

	Frequência	%
Água tratada, potável	11	23,9
Energia elétrica de qualidade	9	19,6
Diminuir o valor da travessia	6	13,0
Internet	4	8,7
Agendamento de horários para volta	3	6,5
Estrutura física	2	4,3
Ampliar rota turística dos barcos para mais e outros restaurantes	2	4,3
Melhor atendimento nos transportes de travessia	2	4,3
Maior apoio do Sebrae	2	4,3
Travessia dos barcos independente de muitos ou poucos passageiros	2	4,3
Financiamento do Governo para melhorar espaço físico	1	2,2
Coleta de lixo mais frequente	1	2,2
Funcionamento do terminal hidroviário 24hs	1	2,2
Total	46	100,0

*Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu*

**Quanto o(a) senhor(a) recomendaria os serviços do Sebrae de apoio ao micro e pequeno empreendedor para um amigo ou familiar, sendo 0 para nunca recomendaria e 10 para recomendaria totalmente?**

O índice NPS levantado a partir da opinião dos proprietários de bares e restaurantes entrevistados na Ilha do Combu foi de 80%. Índice que classifica o Sebrae na Zona de Excelência, utilizando-se o critério Net promoter Scores.



**Tabela 15 - Quanto o(a) senhor(a) recomendaria os serviços do Sebrae de apoio ao micro e pequeno empreendedor para um amigo ou familiar, sendo 0 para nunca recomendaria e 10 para recomendaria totalmente**

	Frequência		%
Promotores	10	17	68,0
	9	3	12,0
Neutros	8	3	12,0
	7	2	8,0
	6	0	0,0
	5	0	0,0
	4	0	0,0
Detratores	3	0	0,0
	2	0	0,0
	1	0	0,0
	0	0	0,0
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>100,0</b>	

Fonte: Formulário Pesquisa de Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu



## Conclusão

Quanto aos empregos, em média, cada bar ou restaurante entrevistado emprega 9,6 pessoas. No total, 240 pessoas trabalham nos bares e restaurantes entrevistados da Ilha do Combu. Entre as 240 pessoas que trabalham, 6,7% são contratadas em regime de CLT e 93,3% são temporárias.

Domingo é o dia de maior fluxo de consumidores na Ilha do Combu. Esse dia representa aproximadamente metade do fluxo da semana. Sábado e domingo representam 74,1% do fluxo semanal. E para 92% dos empreendedores entrevistados, Julho é o mês de maior fluxo e faturamento dos negócios.

Em média, os clientes costumam gastar R\$ 174 quando visitam os bares e restaurantes entrevistados da Ilha do Combu. Sendo assim, estima-se que o faturamento médio mensal dos 25 bares e restaurantes entrevistados somados seja de R\$ 2.398.416 (dois milhões, trezentos e noventa e oito mil, quatrocentos e dezesseis reais). Ou R\$ 95.936,64 de faturamento médio mensal por bar ou restaurante.

Quanto a infraestrutura:

- 48% dos empreendedores declaram-se insatisfeitos ou muito insatisfeitos com os serviços associados ao transporte fluvial para a Ilha do Combu (terminal e lanchas).
- 52% declaram-se insatisfeitos com os serviços que provém infraestrutura para os bares e restaurantes da Ilha do Combu (energia elétrica, água, coleta de lixo).

Divulgação através das redes sociais (60%) é a área que os empreendedores de bares e restaurantes da Ilha do Combu mais pedem apoio para desenvolver seu negócio. E para 72% dos entrevistados, o Sebrae é a instituição que melhor pode apoiar o desenvolvimento do seu negócio. Esses mesmos proprietários avaliam que o Sebrae está na Zona de Excelência, utilizando-se o critério NPS.

## Anexo

**FORMULÁRIO DA PESQUISA**

**Pesquisa: Avaliação das condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu**

Bom dia, estamos aqui para convidá-lo(a) a participar de uma pesquisa sobre as condições para empreender bares e restaurantes na Ilha do Combu. Sua opinião é muito importante para que o Sebrae possa oferecer serviços cada vez mais aprimorado às suas necessidades.

Podemos contar com sua colaboração para responder um questionário de aproximadamente três minutos?

**A. Avaliação das condições para empreender**

**A1. Qual o seu grau de satisfação com os serviços associados ao transporte fluvial para a Ilha do Combu (terminal e lanchas)?**

<input type="checkbox"/> [1] Muito satisfeito	<input type="checkbox"/> [2] Satisfeito	<input type="checkbox"/> [3] Nem satisfeito, nem insatisfeito	<input type="checkbox"/> [4] Insatisfeito	<input type="checkbox"/> [5] Muito insatisfeito
---	---	---	---	---

**A2. Qual o seu grau de satisfação com os serviços que provém infraestrutura para os bares e restaurantes da Ilha do Combu (energia elétrica, água, coleta de lixo)?**

<input type="checkbox"/> [1] Muito satisfeito	<input type="checkbox"/> [2] Satisfeito	<input type="checkbox"/> [3] Nem satisfeito, nem insatisfeito	<input type="checkbox"/> [4] Insatisfeito	<input type="checkbox"/> [5] Muito insatisfeito
---	---	---	---	---

**A3. Qual o seu grau de satisfação com os fornecedores de alimentos (peixes, carnes, frangos e vegetais) que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu?**

<input type="checkbox"/> [1] Muito satisfeito	<input type="checkbox"/> [2] Satisfeito	<input type="checkbox"/> [3] Nem satisfeito, nem insatisfeito	<input type="checkbox"/> [4] Insatisfeito	<input type="checkbox"/> [5] Muito insatisfeito
---	---	---	---	---

**A4. Qual o seu grau de satisfação com os fornecedores de bebidas e gelo que atendem os bares e restaurantes da Ilha do Combu?**

<input type="checkbox"/> [1] Muito satisfeito	<input type="checkbox"/> [2] Satisfeito	<input type="checkbox"/> [3] Nem satisfeito, nem insatisfeito	<input type="checkbox"/> [4] Insatisfeito	<input type="checkbox"/> [5] Muito insatisfeito
---	---	---	---	---

**B. Necessidades de desenvolvimento**

**B1. Na sua avaliação, quais são as áreas que você mais precisa de apoio para desenvolver seu negócio?**

<input type="checkbox"/> [1] Elaboração de ficha técnica do cardápio	<input type="checkbox"/> [2] Melhor controle dos insumos na cozinha
<input type="checkbox"/> [3] Atendimento de vendas	<input type="checkbox"/> [4] Treinamento de cozinheiros
<input type="checkbox"/> [5] Gestão financeira do negócio	<input type="checkbox"/> [6] Definição de preço de venda do cardápio
<input type="checkbox"/> [7] Divulgação através das redes sociais	<input type="checkbox"/> [8] Outra:

**B2. Quais instituições poderiam melhor apoiar desenvolvimento do seu negócio?**

<input type="checkbox"/> [1] Prefeitura de Belém	<input type="checkbox"/> [2] Governo do Estado do Pará
<input type="checkbox"/> [3] Governo Federal	<input type="checkbox"/> [4] Marinha e Capitania dos Portos
<input type="checkbox"/> [5] Sebrae	<input type="checkbox"/> [6] Outra:

**B3. Na sua opinião, o que deveria ser melhorado para que a experiência de visitar os bares e restaurantes do Combu fosse melhor?**

Resp.:

**B4. Finalmente, de zero a dez o quanto o(a) senhor(a) recomendaria os serviços do Sebrae de apoio ao micro e pequeno empreendedor para um amigo ou familiar, sendo 0 para nunca recomendaria e 10 para recomendaria totalmente?**

Resp.:

### C. Perfil do negócio

**C1. Quantas pessoas trabalham junto com você no seu bar/restaurante?**

Resp.:

**C2. Entre essas pessoas que trabalham junto com você, quantas são contratadas no regime CLT e quantas são temporárias?**

[1] CLT?

[2] Temporárias?

**C3. Seu bar/restaurante abre em quais dias da semana?**

[1] Domingo

[2] Segunda

[3] Terça

[4] Quarta

[5] Quinta

[6] Sexta

[7] Sábado

**C4. Quantos clientes, em média, você costuma atender em cada um desses dias da semana?**

[1]

[2]

[3]

[4]

[5]

[6]

[7]

**C5. Quando se trata do ano, quais são os meses de maior fluxo e faturamento do seu bar/restaurante?**

[1] Janeiro

[2] Fevereiro

[3] Março

[4] Abril

[5] Maio

[6] Junho

[7] Julho

[8] Agosto

[9] Setembro

[10] Outubro

[11] Novembro

[12] Dezembro

**C6. Quanto cada cliente gasta, em média, no seu bar/restaurante?**

Resp.:

### D. Perfil

Questionário de número:

Nome do Coletador:

D1. Nome do estabelecimento:

D2. Segmento: [1] Bar [2] Restaurante [3] Ambos

D3. Possui CNPJ? [1] Sim [2] Não

D4. Porte: [1] MEI [2] ME [3] EPP

D5. Tempo de funcionamento:

D6. Nome do(a) entrevistado(a):

D7. Gênero: [1] Masculino [2] Feminino

D8. Idade:

D9. Escolaridade:

**Empresas entrevistadas**

1. RESTAURANTE VITORIA
2. RESTAURANTE CANTO DOS PASSAROS
3. RESTAURANTE RESTO DA MARCIA
4. RESTAURANTE DO PUREZA
5. BAR E RESTAURANTE RIBEIRINHO
6. RESTAURANTE MATAPY
7. RESTAURANTE CASA VERDE
8. RESTAURANTE ILHA BRANCA
9. MALOCA DO ORLANDO
10. FAROL DA ILHA
11. RESTAURANTE VITÓRIA
12. RESTAURANTE HELOHIM
13. RUSTICO DA ILHA
14. SOLAR DA ILHA
15. MALOCA DO MARINHEIRO
16. FLOR DO COMBU
17. OLARIA RIVER HOSTEL
18. REMANÇO DA ILHA
19. BOTEÇO DA ILHA
20. RESTAURANTE A ILHA
21. NOSSA MALOCA
22. PORTAS ABERTAS
23. COMBU GRILL
24. SAUDOSA MALOCA
25. CASA COMBU