



I mostra de pesquisa científica

RESTAURANTES VIRTUAIS E SEUS EFEITOS NO PROCESSO DE COMENSALIDADE: UMA REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Francisco Alexandre Sousa Moura

Discente, Uninta *Campus* Itapipoca-CE. nutrialemoura@gmail.com

Bruna Aparecida Melo Batista

Docente, Uninta *Campus* Itapipoca-CE. bruna.batista@uninta.edu.br

Introdução: Com a crescente evolução tecnológica, os meios de produção, conservação e distribuição de alimentos cresceram de forma exponencial, surgindo alimentos mais ultraprocessados e meios de distribuição cada vez mais eficientes, destacando-se as redes de *fast food*, que muitas vezes se utilizam de restaurantes virtuais para a venda de seus produtos. Entende-se por restaurante virtual, também chamado de *dark kitchen*, como local fixo de produção de refeições, sem atendimento direto ao público, que são contratados para distribuir de refeições prontas. Nesse sistema, a maioria dos contratantes são empresas de entrega em domicílio. **Objetivo:** Evidenciar o que a literatura atual mostra sobre os efeitos dos restaurantes virtuais no processo de comensalidade. **Método:** Trata-se uma revisão bibliográfica a partir de estudos específicos que abordaram o tema das *dark kitchens* e seus efeitos no processo de comensalidade no atual contexto social, publicados entre 2018 e 2022. A pesquisa resultou em 12 artigos científicos, em língua portuguesa e inglesa, buscados via Biblioteca de Virtual de Saúde (BVS), nas bases de dados Lilacs e Medline. Os descritores utilizados foram “*dark kitchen*”, “comensalidade”, “consequências”. Ao final, foram descartados dois artigos por não terem dados conclusos, além da exclusão de monografias e trabalhos de conclusão de curso, restando 9 artigos para a revisão. **Resultados:** Um estudo realizado no ano de 2021 por universitários do Rio de Janeiro, mostrou que 300 mil empresas de comida fecharam suas portas entre 2020 e 2021. Outro fator preponderante foi o crescimento nas redes de *fast food* que em sua maioria produzem alimentos processados e ultraprocessados. Um levantamento feito em 2021 no norte de Londres, Inglaterra com 254.900 habitantes mostrou que 52,6% das empresas de onde os entrevistados relataram pedir comida, tinham sua fonte nas *dark kitchens*, 79,9% estavam descritas como *delivery*, 37,9% no Uber Eats®, além de quase todas utilizarem aplicativos de celular para pedir a comida. Destaca-se que 19,7% vendiam doces e salgados, e apenas 14,5% vendiam cereais, leguminosas ou laticínios. Um estudo realizado em 2021 por professores da Universidade Federal de Minas Gerais, demonstrou crescentes aplicações financeiras no modelo *dark kitchen* para produção de alimentos e distribuição. Um estudo realizado por acadêmicos da Universidade de Xidian, China, mostrou que, de um grupo de 80 entrevistados, 53% pedem comida ao menos uma vez por semana e 52% dos pedidos eram provenientes de *dark kitchens*. Vale ressaltar os efeitos da pandemia de COVID-19 na implantação dos restaurantes virtuais, visto as



restrições sanitárias, forçando os consumidores a pedir cada vez mais comida em seus lares. **Conclusão:** Fica evidente o crescimento, principalmente após a pandemia, dos modelos de restaurantes virtuais, que alteram o processo de comensalidade, influenciando o aumento do consumo de alimentos processados e ultraprocessados. O processo de comensalidade é amplo, acarretando não somente o ato de consumir, mas todos os fatores envolvidos, como o ambiente em que se come e os contextos sociais e culturais, sendo importante considerá-los ao avaliar e acompanhar o consumo alimentar dos indivíduos.

Descritores: Consumo de alimentos; refeições rápidas; serviços de alimentação.

Referências

RINALDI, C, et al. Understanding the Online Environment for the Delivery of Food, Alcohol and Tobacco: An Exploratory Analysis of ‘Dark Kitchens’ and Rapid Grocery Delivery Services. **International Journal of Environmental Research and Public Health**. v. 19, n.55, p.1-16, 2022, LONDRES- UK. Disponível em <https://www.mdpi.com/1660-4601/19/9/5523> . Acesso em 09/04/2024.

GARREFA, F, et al. As dark kitchens e a transformação do delivery; do funcionamento à transfiguração do mercado. **Rev. virtual Blucher Proceedings**. v.2, n.4, p.20-34, 2020. SÃO PAULO- BRASIL. Disponível em <https://www.proceedings.blucher.com.br/article-details/as-dark-kitchens-e-a-transformao-do-delivery-do-funcionamento-transfigurao-do-mercado-34879>. Acesso em 09/04/2024.

CARMO, C.R.B et al. Risco associado ao processo de valuation: o estudo de caso de uma dark kitchen do food service brasileiro. **Rev. virtual Brazilian Journal of Quantitative Methods Applied to Accounting**. v.8, n.2, p.79-93, 2021, SÃO PAULO- BRASIL. Disponível em <https://revistas.fucamp.edu.br/index.php/contabilometria/article/view/2460>. Acesso em 09/04/2024.

DAREKAR, S.P et al. To Study the Awareness and Emerging Concept of Dark Kitchen from Customer’s Perspective. **Journal of Xidian University**. v.14, n.5, p.603-612, 2021, XIAN- CHINA. Disponível em <https://doi.org/10.37896/jxu14.5/063>. Acesso em 09/04/2024.