XXXIII Congresso de Iniciação Científica da Unicamp

Dark Kitchens e Perfis de Empreendedorismo: Associações e Conflitos com a Segurança dos Alimentos

Palavras-Chave: Dark Kitchen, Delivery, Empreendedorismo, Consumidor

AUTORES(AS):

BEATRIZ TERUI MILANEZI (FCA/UNICAMP)

MARIANA MÜLLER ALVES (FCA/UNICAMP)

PROFª DR. DIOGO THIMOTEO DA CUNHA- ORIENTADOR (FCA/UNICAMP)

1. INTRODUÇÃO:

A origem dos serviços de delivery (entrega) de alimentos, apesar de incerta, representa uma revolução ímpar na forma como os seres humanos buscam e obtêm suas refeições. Devido à praticidade e ao conforto proporcionados ao consumidor, esse tipo de serviço popularizou-se exponencialmente com o passar do tempo, especialmente entre os anos de 2019 e 2020, quando foi possível observar um crescimento acima do esperado em razão da pandemia de COVID-19, que ocasionou um remodelamento forçado nos sistemas de negócios em diferentes âmbitos. Entre março e abril de 2020, houve um aumento de 155% no número de usuários de plataformas de entrega de comida e um crescimento de 975% no número de pedidos, sem que o fim da pandemia revertesse essa nova realidade de padrão de consumo (Júnior, 2021).

No cenário de transformação dos serviços de alimentação, as *Dark Kitchens*, ou cozinhas fantasma, representam uma tendência em ascensão no mercado. Essas cozinhas se caracterizam pela ausência de um espaço físico destinado ao consumo local das refeições, bem como pelo contato indireto com os clientes, realizado por meio de plataformas online, nas quais os pedidos são efetuados (Cunha et al., 2024). Com isso, é possível obter uma significativa redução nos custos operacionais que, por consequência, permite oferecer preços mais atrativos e uma maior diversidade gastronômica ao consumidor. No entanto, um dos grandes desafios atrelados a esses estabelecimentos refere-se à limitada capacidade de fiscalização e controle da qualidade dos serviços ofertados, uma vez que sua localização exata pode ser ocultada.

Neste sentido, visando investigar com maior profundidade os mecanismos de funcionamento dessas cozinhas, este estudo busca compreender os principais motivadores para a origem do empreendedorismo neste setor, bem como verificar se esses estabelecimentos atendem aos critérios de segurança dos serviços de alimentação previstos na Resolução CVS-5.

2. METODOLOGIA:

2.1 **Amostra**

Se caracteriza como uma pesquisa transversal do tipo qualitativa. Foram avaliados 21 restaurantes caracterizados como *Dark Kitchens* nas cidades de Campinas – SP, Limeira – SP, Paulínia - SP, Sumaré -SP e Piracicaba-SP. Foram realizados contatos através das redes sociais destes estabelecimentos (WhatsApp® ou Instagram®) com os locais identificados como Dark Kitchen para

explicação da pesquisa e solicitação de autorização. A seleção foi não intencional por meio de uma lista aleatória dos estabelecimentos que foram convidados em sequência até 21 aceitarem participar.

2.2 **Instrumentos e medidas**

Nas visitas agendadas com os proprietários, foram realizadas entrevistas com os seguintes questionamentos em forma de diálogo durante a rotina de trabalho ou em um momento de descanso: a) Qual sua experiência prévia em serviços de alimentação? b) Por que começou a trabalhar com a produção de refeições? Por que escolheu entregar as refeições por delivery? c) Quais são as maiores dificuldades e os maiores medos em ser responsável por esse tipo de negócio? d) Você se sente pressionado a seguir as normas de higiene de alimentos? e) Você tem algum treinamento de boas práticas de manipulação de alimentos? f) Você acredita que a empresa de aplicativo deveria auxiliá-los a produzir alimentos mais seguros e seguir as normas de higiene?

O roteiro é semi-estruturado, por isso novos questionamentos foram ser feitos com intuito de explorar melhor as respostas ou buscar novas informações. As entrevistas foram gravadas com apoio de um aparelho celular e posteriormente transcritas.

A avaliação das boas práticas foi realizada pelo roteiro de inspeção presente na legislação vigente do Estado de São Paulo (CVS-5) que aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação (Brasil, 2013). O roteiro de inspeção conta com 57 itens e foi dividido nos capítulos: Higiene e saúde dos funcionários, responsabilidade técnica e capacitação de pessoal; Qualidade sanitária da produção de alimentos; Higienização das instalações e do ambiente; Suporte operacional; Qualidade sanitária das edificações e das instalações e Documentação e registro das informações. A avaliação de cada item carrega uma de três classificações de respostas: adequado, inadequado ou não se aplica.

2.3 Análise de dados

Todas as entrevistas transcritas foram analisadas de acordo com o método qualitativo de análise de conteúdo do tipo temática de Laurence Bardin (Bardin, 1977), em que as unidades de registro e contexto foram agrupadas em núcleos de sentido, originando subcategorias e categorias não apriorísticas. As categorias foram estipuladas pelo pesquisador principal após a leitura do material e definição do corpus. Posteriormente foram revisadas por três pesquisadores para validação do agrupamento e das categorias.

Os dados da inspeção foram analisados calculando-se a porcentagem de conformidade e não conformidade para cada item, excluindo-se os itens não aplicáveis para cada estabelecimento. Devido ao pequeno tamanho da amostra, os testes U de Mann Whitney e Kruskall Wallis (com teste post hoc de Dunn) foram aplicados para comparar a porcentagem de adequação entre dois ou três grupos.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO:

Após a realização das entrevistas em visitas presenciais a 21 Dark Kitchens localizadas na região metropolitana de Campinas-SP e Piracicaba-SP, foi possível alocar os participantes em 3 principais grupos de acordo com as diferentes motivações que levam ao empreendedorismo. Segundo proposto por Williams (2007), são eles:

- **Empreendedorismo por Necessidade**: surge na ausência de opções de trabalho formal ou como tentativa de busca por renda extra;

- **Empreendedorismo por Oportunidade**: movido pela identificação de uma brecha de mercado, com maior potencial de crescimento, ainda que existam outras alternativas de trabalho formal;

- **Empreendedorismo Misto:** reflete uma realidade mais dinâmica, em que motivações podem coexistir ou mudar com o tempo, dependendo do contexto e do perfil do indivíduo.

Esta classificação foi realizada com base em evidências reconhecidas em falas dos participantes (Tabela 1) ao serem questionados sobre o motivador para o início do empreendimento. Dentre as cozinhas avaliadas, 6 delas foram classificadas como empreendimento de oportunidade, 13 delas como de necessidade e duas delas como empreendimento misto (cujos gestores iniciaram por necessidade mas ao longo do tempo perceberam a oportunidade de expandir seus negócios).

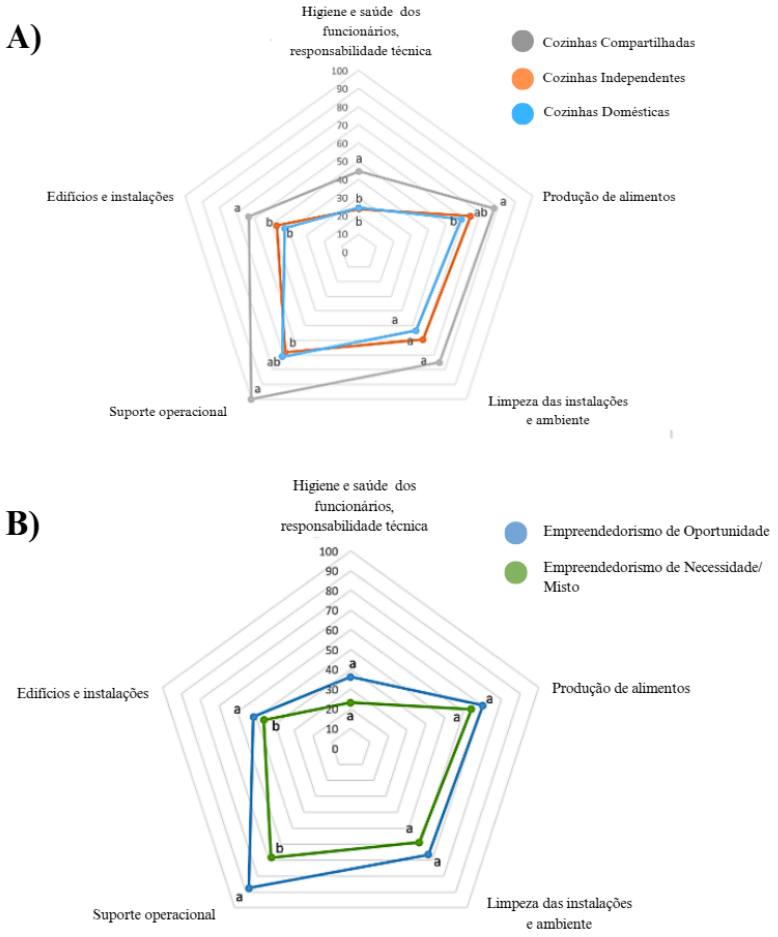
Tabela 1 - Classificação de empreendedorismo baseada em citações feitas por operadores de Dark Kitchens.

Característica principal do empreendedorismo	Citação/evidência	Números das Dark Kitchens
Oportunidade	"Estávamos entre amigos, em uma comemoração, e começamos a conversar, o que nos levou a colocar a ideia de abrir um negócio em prática [16]". "Voltei para o Brasil em 2023 já com vontade de abrir meu próprio negócio; sempre gostei de cozinhar e decidi abrir meu próprio estabelecimento. Adoro cozinhar, mas trabalhar para os outros é bem difícil; agora é meu emprego em tempo integral e tudo o que ganho vem daqui [20]"." "Meu marido já havia trabalhado nessa área de buffet, inclusive com os sócios daqui, e decidiu recomeçar [21]". "Estou mais envolvida com a parte administrativa do negócio e com a negociação de pacotes para eventos. Já tinha experiência com serviços de alimentação [7]". "Me interessei porque é um negócio que cresceu muito, né? O delivery cresceu depois da pandemia e tudo mais. Então, decidi investir em uma franquia [19].	[7; 9; 16; 19; 20 e 21]
Necessidade	"Tive que deixar meu emprego para cuidar dos meus pais doentes e precisei contribuir com as despesas da casa. [3]" "Abandonei o emprego para cuidar do meu filho e consegui abrir uma churrascaria. Decidi mudar de ritmo e agora trabalho exclusivamente com a produção doméstica. [4]" "Meu marido não tinha emprego fixo, o que me causava dificuldades financeiras. Assim, a renda da produção de alimentos era essencial para o sustento da família. [5]" "Após o falecimento do meu marido, comecei a trabalhar nesta área fazendo bolos, que conciliava com o meu trabalho na escola. [17]" "Trabalho em uma instituição de ensino e costumava cozinhar apenas por prazer. Comecei a dar meus pratos para conhecidos e depois comecei a vendê-los para aumentar o lucro [2]." "Comecei com pão de mel. Quando a pandemia chegou, eu trabalhava em um salão de beleza e depois comecei a trabalhar em um salão local. Ao longo de dois anos, conciliei os dois empregos e, finalmente, decidi que precisava tomar uma decisão sobre minha vida [14]."	[1-6; 8; 10-12; 14; 15 e 17]
Misto	A venda de doces começou com a minha mãe durante a pandemia, como alternativa financeira. Mais tarde, adquirimos uma franquia para vender bolos. [13] " "Comecei a trabalhar em casa e comecei a falar em casar porque precisava de uma renda extra. Inicialmente, vendia apenas bolos de cuca, mas isso evoluiu gradualmente; é isso que eu quero para a minha vida. —Quero ser confeiteira. Depois, estou aqui (numa cozinha compartilhada) por um ano. [18]"	[13 e 18]

Em relação à estrutura física, as cozinhas foram classificadas também em três categorias:

- **Cozinhas compartilhadas**: unidades de cozinha individuais que coexistem dentro de um centro de distribuição e que funcionam através do aluguel dos espaços pelos empreendedores (DK: 18, 19, 20 e 21);
- **Cozinhas Independentes**: que possuem seu próprio espaço dedicado e isolado para preparação de refeições (DK: 5, 7, 10, 12 e 16);
- **Cozinhas Domiciliares**: situadas em residências privadas em uso compartilhado com necessidades domésticas dos habitantes (DK 1, 2, 3, 4, 6, 8, 9, 11, 13, 14, 15 e 17).

A Figura 1A demonstra que, de modo geral, os empreendedores que operam em modelos compartilhados apresentaram maior conformidade com as normas de segurança alimentar quando comparados aos modelos domiciliares e independentes. Já a Figura 1B detalha os padrões de conformidade segundo o tipo de empreendedor. Apesar de a conformidade global com a segurança dos alimentos ter se mostrado semelhante entre os empreendedores por necessidade e por oportunidade, os que atuam em cozinhas compartilhadas obtiveram melhores resultados nas dimensões relacionadas à estrutura física e ao suporte operacional. Esse resultado pode indicar que empreendedores motivados por oportunidade tendem a contar com melhores recursos ou investimentos em infraestrutura. Por outro lado, não foram observadas diferenças significativas entre os grupos em aspectos comportamentais, como higiene e práticas operacionais cotidianas.



*Letras diferentes dentro da mesma dimensão indicam diferenças significativas ($p<0,05$)

Figura 1 - Percentual de adequação por dimensão da segurança dos alimentos de 21 dark kitchens no estado de São Paulo, Brasil

4. CONCLUSÕES

Os resultados deste estudo evidenciam que as motivações empreendedoras e os modelos operacionais adotados podem influenciar diretamente sobre os percentuais de adequação às normas de segurança dos alimentos por parte destes estabelecimentos. Ao passo que cozinhas compartilhadas, comumente associadas ao empreendedorismo por oportunidade, apresentaram maior adequação em dimensões estruturais, suporte operacional e higiene e saúde dos funcionários, cozinhas domiciliares e independentes, ligadas majoritariamente ao empreendedorismo por necessidade, parecem demonstrar maiores fragilidades e inadequações.

Dessa forma, os achados deste estudo ressaltam a importância de desenvolver estratégias que promovam tanto a qualificação dos empreendedores do setor quanto melhorias nas condições físicas dos estabelecimentos destinados à produção de refeições. Tais medidas são essenciais para consolidar modelos inovadores de alimentação, como as Dark Kitchens, assegurando que a expansão desse formato ocorra sem prejuízos à segurança alimentar dos consumidores.

5. BIBLIOGRAFIA

BARDIN, L. (1991) *Content Analysis*. Translated by J. Amado. Lisbon: Edições 70. [Original French edition: *Bardin, L. L'analyse de contenu*. Paris: Presses Universitaires de France, 1977.]

BRASIL, ANVISA. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação. Brasília - DF, 2013.

CREST, & Grupo, G.-G. G. & G. de S. (2020). Pesquisa CREST® com consumidores de refeições preparadas fora do lar no Brasil.

DA CUNHA, D. T. da et al. Dark kitchen: Origin, definition and perspectives of an emerging food sector. International Journal of GAstronomy and Food Science. v. 35, 2024.

GAMILLA, C. O. Revenue boom of Online Food delivery industry amidst Pandemic: Evidence from the Philippines. International Journal of Progressive Research in Science and Engineering, 2(4), 24–26. 2021.

HAKIM, M. P. et al. Exploring dark kitchens in Brazilian urban centres: A study of delivery-only restaurants with food delivery apps. Food Research International. v.170, 2023.

JUNIOR, F. Delivery transformou tendência em necessidade e continua em crescimento. Jornal da USP. 10 de mar. 2021. Disponível em: <https://jornal.usp.br/atualidades/delivery-transformou-tendencia-em-necessidade-e-continua-em-crescimento/> . Acesso em: 06 de maio de 2024.

WILLIAMS, C. C. (2007). Beyond the necessity–opportunity dichotomy: A typology of informal entrepreneurs. International Journal of Entrepreneurial Behaviour & Research, 13(1), 22–43.