



## OS IMPACTOS DA PANDEMIA DE COVID-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes

### *THE IMPACTS OF COVID-19 PANDEMIC: an analysis on the situation of restaurants*

Raquel Finkler\*  
Nathalia Antoniazzi\*\*  
Suzana Maria De Conto\*\*\*

**Resumo:** O objetivo do artigo é analisar a situação dos restaurantes frente aos impactos da pandemia de COVID-19 e os desafios relacionados a mudanças comportamentais, sanitárias e tecnológicas para a recuperação do setor no cenário atual e pós-pandemia. Foi realizada uma revisão de literatura narrativa sobre os impactos da pandemia no setor de gastronomia, a partir de consultas as publicações do ano de 2020 sobre o tema. A seleção dos artigos que compõem a presente revisão foi realizada de forma arbitrária. Pela análise do material bibliográfico ficaram evidenciadas as perdas no setor de gastronomia, que precisará se adequar a novos critérios sanitários para a continuidade de suas atividades. Nesse cenário, a adoção de técnicas e tecnologias voltadas à sustentabilidade (eixos econômico, social e ambiental) pode ser um diferencial, que pode contribuir para a retomada do setor.

**Palavras-chave:** Pandemia. COVID-19. Restaurantes. Impactos da pandemia em restaurantes.

**Abstract:** The purpose of this article is to analyze the situation of restaurants regarding the pandemic COVID-19 impacts and the challenges related to behavioral, sanitary and technological changes in the sector's recovery in the current and post-pandemic scenario. A narrative literature review was carried out on the impacts of the pandemic on the gastronomy sector, based on consultations of publications of the year 2020 on the theme of restaurants and pandemics. The selection of articles that make up the present review was carried out arbitrarily. By analyzing the bibliographic material, it was evidenced the great losses in the gastronomy sector, which will need to adapt to new sanitary criteria for the continuity of its activities. In this scenario, the adoption of techniques and technologies regarding sustainability (economic, social and environmental axes) can be a differential, that can contribute to the recovery of the sector.

**Keywords:** Pandemic. COVID-19. Restaurants. Impacts of the pandemic on restaurants.

## 1 Introdução

A sociedade atual enfrenta um grande desafio. Com o surgimento da pandemia de COVID-19, a população precisou mobilizar-se para cumprir o isolamento social, a fim de

\* Doutoranda em Turismo e Hospitalidade na UCS. Bolsista Prosuc/Capes. Professora no Centro Universitário da Serra Gaúcha (FSG). Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/9404717277499837> E-mail: rfinkler1@hotmail.com.

\*\* Acadêmica no Curso de Engenharia Ambiental na UCS. Bolsista de Iniciação Científica BIC/UCS. Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/7257322905446529> E-mail: nantoniazzi1@ucs.br.

\*\*\* Doutora em Educação pela Universidade Federal de São Carlos. Professora nos cursos de Graduação em Engenharia, Turismo, Administração e Gastronomia e nos Programas de Pós-Graduação em Engenharia e Ciências Ambientais e em Turismo e Hospitalidade da UCS. Bolsista Produtividade em Pesquisa do CNPq. Currículo lattes: <http://lattes.cnpq.br/3201645229745547> E-mail: smcmande@ucs.br.



preservar a saúde. Entretanto, de forma concomitante, é necessário encontrar soluções para minimizar os impactos sociais e econômicos decorrentes do contexto atual.

O coronavírus refere-se a uma tipologia de vírus que causa infecções respiratórias, sendo que no homem foram verificados pela primeira vez em 1937(MACEDO; ORNELAS; BOMFIM, 2020). Em 31 de dezembro de 2019 foi descoberto em Wuhan, na China, um novo tipo de coronavírus, cuja doença causada pelo mesmo foi denominada *Corona Virus Disease 2019* (COVID-19). Em 11 de março de 2020, a Organização Mundial da Saúde (OMS) classificou a doença como uma pandemia (BRASIL, 2020a).

No mundo, em 21 de julho de 2020, foram contabilizados 14.562.550 contaminados e 607.781 óbitos segundo a Organização Pan-Americana de Saúde (OPAS, 2020), enquanto no Brasil foram 2.159.654 casos confirmados de COVID-19 e 81.487 óbitos (BRASIL, 2020b). Tais dados demonstram a magnitude dos impactos da pandemia na saúde da população mundial e brasileira. Em paralelo, somam-se a esses os impactos econômicos e sociais.

Poucas vezes no passado presenciou-se um nível tão alto de incerteza, pois a velocidade com que o vírus se espalha globalmente é incomparavelmente maior que a capacidade de se produzirem indicadores de seus impactos. Nessa linha, diversas atividades econômicas foram afetadas pelo distanciamento social, inclusas os restaurantes que precisaram rapidamente se adequar e buscar alternativas para se manter no mercado segundo o Instituto Brasileiro de Economia (IBRE, 2020).

Entre as atividades que sofreram com a pandemia pode-se destacar os restaurantes, que compõem a cadeia do turismo, e que vêm sendo afetados de forma intensa em razão do isolamento social necessário para evitar a proliferação da COVID-19. Nesse sentido, a COVID-19 é um tema complexo que afeta a saúde da população de todo o globo terrestre, envolve aspectos relacionados à política e à economia, além de pressionar a mudança de hábitos das comunidades com ações como a adesão ao distanciamento social e a utilização de máscaras. Nesse panorama, entende-se que os empreendedores na área da gastronomia serão bastante afetados economicamente pela pandemia e deverão reestruturar seus estabelecimentos, a fim de que possam continuar a exercer suas atividades no cenário pós pandêmico.



O objetivo do presente artigo é realizar uma análise sobre a situação atual dos restaurantes frente aos desafios decorrentes da pandemia e suscitar reflexões sobre a inclusão das variáveis de sustentabilidade na recuperação do setor em um cenário pós-pandemia.

## 2 Metodologia

O presente artigo decorre de uma revisão de literatura narrativa sobre os impactos da pandemia no setor de restaurantes, em especial no Brasil. Para tanto, foram consultadas diferentes fontes de pesquisa: Bases de Dados (Periódicos da Capes), Google Acadêmico, *sites* governamentais, institutos e associações no setor de restaurantes. A partir da consulta, foram selecionadas as publicações do ano de 2020 sobre o tema: restaurantes e pandemia. A seleção dos artigos que compõem a presente revisão foi realizada de forma arbitrária, sendo que o período de coleta de dados foi entre os meses de abril e julho de 2020. Além disso, foram consultados artigos científicos com relação à área de gestão de restaurantes, bem como livros e legislações aplicáveis.

Com base nas informações obtidas, foram apontados os efeitos da pandemia de COVID-19 no setor de restaurantes e como a adoção de critérios de sustentabilidade pode colaborar na retomada de suas atividades.

## 3 Resultados e discussão

As atividades econômicas relacionadas à cadeia produtiva do turismo encontram-se definidas na Lei Federal nº 11.771 (BRASIL, 2008), sendo estas: meios de hospedagem; agências de turismo; transportadoras turísticas; organizadoras de eventos; parques temáticos e acampamentos turísticos. Na Lei, são descritas também as atividades que podem ser cadastradas junto ao Ministério do Turismo e que têm relação com a referida cadeia, merecendo destaque, restaurantes, cafeterias, bares e similares.

Os restaurantes podem ser classificados como estabelecimentos de serviço de alimentação, que segundo a Resolução da Diretoria Colegiada RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA, 2004), é conceituado como “[...]estabelecimento onde o



alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local”.

Os restaurantes representavam uma significativa porcentagem das vendas turísticas. No ano de 2019, o segmento foi responsável por 53,3% do montante das vendas. Os dados encontrados para restaurantes e similares demonstravam a tendência dos consumidores por refeições fora de casa, conforme a Confederação Nacional do Comércio de Bens, Serviços e Turismo (CNC, 2020).

O crescimento do setor foi impactado significativamente com o surgimento da pandemia, as estimativas apontam para uma redução do Produto Interno Bruto (PIB) do setor de 38,9% em relação a 2019 de acordo com a Fundação Getúlio Vargas (FGV, 2020). Quanto aos restaurantes, Melo (2020), citando a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL), comenta que as perdas econômicas estão na ordem de R\$50 bilhões.

Os dados regionais demonstram os impactos do setor. Na região de Porto Alegre, em menos de um mês, o setor de gastronomia já sofria um impacto de 30% em seu faturamento devido a essa queda brusca da movimentação, segundo o Sindicato de Hospedagem e Alimentação de POA e Região (SINDHA, 2020).

Ligados à queda do faturamento, estão as baixas nos quadros de funcionários dos restaurantes. Soprana (2020), citando os levantamentos realizados pela Associação Nacional de Restaurantes (ANR), aponta que 61,8% dos bares e restaurantes ouvidos precisaram demitir parte de seus funcionários e a estimativa é de que o número de demissões no setor até o momento é de 600 a 800 mil trabalhadores.

O IBRE (2020) explica que algumas medidas de auxílio às empresas foram realizadas pelo governo brasileiro: a redução da taxa de juros para 3,75%, a liberação de R\$ 15 bilhões em benefícios para trabalhadores informais e autônomos, a postergação de pagamento de dívidas em até 60 dias e o adiamento de três meses do pagamento de tributos federais para empresas. Também foi criado um pacote emergencial que pretende injetar R\$147 bilhões na economia (IBRE, 2020). Além do auxílio governamental, os restaurantes, assim como outros setores, precisarão inovar para recuperar as perdas e voltar a crescer.

Nesse sentido, é importante relatar que as crises acabam promovendo readequações nas atividades econômicas. Os restaurantes de Hong Kong já foram pressionados a sobreviver



em um ambiente de mercado severo devido ao Surto de Síndrome Respiratória Aguda Grave (SARS) ocorrido na China, em março de 2003 (TSE; SO; LIN, 2006).

Os autores Tse, So e Lin (2006) contam que à época a população chinesa tinha medo de aventurar-se em áreas públicas ou *shoppings* lotados, o que ocasionou uma queda significativa nos negócios gastronômicos. Isso revela vulnerabilidade na capacidade da indústria gastronômica de responder a crises, especialmente epidemias como o SARS, que espalham pânico e perturbam as atividades diárias das comunidades (TSE; SO; LIN, 2006).

Oliveira, Abranches e Lana (2020) enxergam o cenário pandêmico como complexo e dinâmico e afirmam que exigirá do poder público, da iniciativa privada e da população ações alinhadas para o enfrentamento da COVID-19 sem desconsiderar a insegurança alimentar nas suas várias dimensões.

Nesse sentido, Sigala (2020) afirma que em virtude das condições excepcionais da pandemia pela COVID-19, a crise provocada por essa condição não é só diferente, mas também poderá trazer profundas e duradouras mudanças estruturais no turismo.

Outra questão a ser analisada é a diferença existente entre a prestação de serviço de alimentação aberta ao público em geral e os estabelecimentos institucionais. Nesse sentido, Oliveira, Abranches e Lana (2020) descrevem que as refeições produzidas em empresas, creches, escolas e universidades tiveram seus serviços paralisados, enquanto que em hospitais e casas de longa permanência para idosos, o preparo das refeições ocorre em maior escala e devem estar especialmente atentos a questões higiênico-sanitárias devido à vulnerabilidade do público.

Entre os desafios dos restaurantes abertos ao público em geral, perante a flexibilização do isolamento social e a possibilidade de retomada dos serviços, está a adequação às medidas estabelecidas pela Organização Mundial de Saúde (OMS), ANVISA e ABRASEL. Tais organizações definem ou sugerem os critérios técnicos a serem adotados para evitar a contaminação pelo coronavírus em restaurantes.

De forma geral, as medidas de higiene indicadas buscam a eliminação e a redução dos riscos nas superfícies e embalagens de alimentos, uma vez que não há evidências de contaminação pelo coronavírus por meio de alimentos (ANVISA, 2020).



As práticas indicadas na Resolução RDC nº 216 (ANVISA, 2004), que trata sobre as boas práticas para serviços de alimentação garantindo desta forma condições higiênico-sanitárias adequadas para as etapas de manuseio de alimentos (manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo), continuam em vigor. Porém, somado a esses cuidados, ainda há a recomendação de intensificação da limpeza e desinfecção de ambientes (ANVISA, 2020). Outras recomendações são indicadas pela ABRASEL (2020) e estão associadas à organização da cozinha e do salão. Além disso, a associação mencionada recomenda que seja disponibilizado álcool gel 70% para clientes e funcionários.

Quanto à organização do salão, a ABRASEL (2020) recomenda um distanciamento de 1 metro entre as cadeiras ou 2 metros entre as mesas do salão, sendo indicado que o atendimento seja de apenas 30% da capacidade do estabelecimento. Tanto salão como cozinha devem estar bem ventilados e no caso desses possuírem ar-condicionado, esse deve estar com a manutenção em dia e com os filtros limpos.

Também a Associação descreve que pratos e talheres limpos devem ser mantidos em saquinhos de papel, no caso de restaurantes *self-service*, ou colocados à mesa na hora dos serviços em restaurantes à *la carte*. O funcionário deve lavar bem as mãos antes de manipular os utensílios limpos, já na retirada da louça e demais utensílios sujos, o funcionário deve conduzir com luvas (ABRASEL, 2020). Ainda, a Associação recomenda que seja feito um escalonamento no horário de almoço dos funcionários para permitir atender a todos os clientes com conforto e segurança mesmo com a redução da capacidade de atendimento.

Tais mudanças podem provocar alterações na forma de servir, organizar salão e na própria gestão de restaurantes. Outra adequação dos negócios para a venda dos seus produtos foi a realização de promoções com cupons de descontos por serviços pré-adquiridos e o sistema *delivery*. Segundo o Serviço Brasileiro de Apoio à Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE, 2020), no início de abril de 2020, devido à paralisação do atendimento presencial em serviços de alimentação em muitas localidades brasileiras e/ou com a opção de muitos consumidores em evitar a retirada de alimentos, diversos restaurantes optaram pelo *delivery*.

Nesse sentido, Oliveira, Abranches e Lana (2020) comentam que a nova adaptação do serviço da gastronomia tem como objetivo principal a sobrevivência do setor neste momento



de crise. Sendo assim, as empresas mantêm os custos fixos, como salários de funcionários e aluguéis, e otimizam custos variáveis.

Duarte (2020) comenta que antes mesmo da pandemia, o sistema *delivery* representava uma complementação para muitos restaurantes. Entretanto, após o isolamento social, esta forma de entrega passou a ser uma maneira dos estabelecimentos manterem-se abertos. Os estabelecimentos recebem pedidos via telefone, via aplicativos ou *site*, sendo esses dois cada vez mais recorrentes. A autora, citando uma pesquisa do Instituto QualiBest, informa que 81% dos indivíduos consultados afirmam que já encomendaram produtos por meio de *apps* instalados em *smartphones*.

Oliveira, Abranches e Lana (2020) afirmam que a entrega a domicílio é uma solução viável para minimizar a crise no setor de restaurantes em grandes centros urbanos, entretanto, quando se analisa as diferenças socioeconômicas e territoriais do Brasil, essa tecnologia não está acessível a toda a população.

Por sua vez, Sigala (2020) comenta que, os setores que constituem a cadeia do turismo, inclusive restaurantes, terão uma reestruturação dos serviços tornando-os livres de contato ou até mesmo sem contato. Nesse sentido, aplicativos móveis, quiosques de autoatendimento, robôs, *sites* com inteligência artificial e *chatbox* para comunicação e serviços de clientes e pagamentos digitais são alternativas para o novo ambiente operacional, que garantem o gerenciamento e controle de pessoas em um mesmo espaço físico.

Todas as mudanças provocadas pela pandemia tendem a alterar a gestão dos serviços de alimentação e de bebidas. Neste momento, ainda são conjecturas sobre as formas como o serviço será oferecido e sobre a permanência das adequações de espaço físico e atendimento. O contexto atual deve estimular a adoção de conceitos inovadores, ou seja, um pensar diferente sobre a gestão. Nesse sentido, refletir e adotar medidas de sustentabilidade pode se configurar como uma medida de economia de recursos e até mesmo diferenciar o estabelecimento atraindo novos clientes.

O “Guia global para recuperação do turismo”, elaborado pela Organização Mundial do Turismo (OMT, 2020), indica sete prioridades para a retomada do setor, sendo que entre elas merece destaque:

- a) coordenar e harmonizar protocolos e procedimentos;



- b) agregar valor à atividade por meio de novas tecnologias;
- c) inovação e sustentabilidade como novo normal. Tais prioridades reforçam a ideia da importância de adotar critérios de sustentabilidade como um diferencial na retomada pós-pandemia.

Questões como racionalização do uso de recursos, aquisição de produtos locais (em especial os produzidos por agricultura familiar e/ou orgânica), readequação da infraestrutura (aproveitando os espaços abertos, substituições de equipamentos e revendo a utilização de ar condicionado) representam técnicas e tecnologias que podem ser analisadas e merecem ser adotadas pós-pandemia.

Entre as técnicas que poderiam ser adotadas pode-se destacar a produção mais limpa (P+L), que segundo Bertolini (2012), permite que nos processos de produção ocorra um direcionamento para a economia de matéria-prima e energia, eliminação de materiais tóxicos e redução na quantidade e na toxicidade de resíduos e emissões.

Por meio dessa técnica é possível revisar o processo produtivo, ou seja, preparando refeições com redução de desperdícios (de alimentos, de embalagens, de energia e de água, por exemplo) e diminuindo a geração de resíduos sólidos, líquidos e gasosos. Nesse sentido, a P+L permite uma avaliação das quantidades de matéria-prima adquiridas, formas de armazenamento e análise dos seus usos. Como resultado disso, podem ser definidos protocolos de compras que podem reduzir o descarte de matéria-prima e de insumos não utilizados na produção.

Além disso, a aplicação dessa técnica permite uma análise do ambiente e das condições de trabalho, o que pode resultar em adequações do espaço, minimizando os esforços dos trabalhadores e indicando tecnologias sustentáveis (exemplo de equipamentos com maior eficiência energética, hídrica e na minimização de desperdícios de alimentos) que podem ser adotadas.

Sobre a adoção de tecnologias e as mudanças decorrentes da pandemia, merece atenção o uso de ar condicionado. Os autores Lu *et al.* (2020) explicam um caso de surto de COVID-19 associado ao uso de ar condicionado sem duto, instalado em parede, em um restaurante em Guangzhou, na China. Conforme os autores, a transmissão do vírus neste caso não pode ser explicada somente pela transmissão de gotículas respiratórias, mas também pelo fluxo de ar condicionado que se posicionava entre as mesas dos clientes que foram infectados,



fazendo com que as partículas propagassem-se entre as mesas conforme a velocidade e a direção do ar condicionado (LU *et al.*, 2020).

Lu *et al.* (2020) concluem seus estudos ressaltando a importância da vigilância e do monitoramento da temperatura e velocidade do ar condicionado dos restaurantes e reforçam a importância da distância entre mesas, que, conseqüentemente, também melhora na ventilação dos ambientes.

A fim de minimizar os custos, a adoção de tecnologias para redução do uso de recursos como água, energia e insumos podem representar uma alternativa importante para o setor. Além disso, representa a adequação da atividade a critérios de sustentabilidade em especial os relacionados às condições ambientais. A adoção de sistemas de equipamentos para controle de consumo de água (reduzores de vazão, torneiras de acionamento automático, captação de água de chuva – quando pertinente, entre outros) e de energia (como sensores de presença, substituição de lâmpadas, entre outros) deve ser avaliada por meio de análise de retorno de investimento.

Outra prática que pode trazer um diferencial em termos de qualidade da matéria-prima para os restaurantes é a aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar ou orgânica de procedência local. Além disso, a aquisição de produtos locais, no contexto da sustentabilidade, contribui para:

- a) eixo social – incluindo e estimulando o crescimento do setor e promovendo novas perspectivas para os agricultores;
- b) eixo econômico – aumentando a renda dos produtores, e;
- c) eixo ambiental – minimizando os impactos decorrentes da etapa de transporte no ciclo de vida do produto e no caso de produtos orgânicos, reduzindo de forma significativa os impactos decorrentes do uso de produtos químicos no solo, água, ar e na saúde do trabalhador. A utilização de alimentos de fontes locais e/ou provenientes de agricultura orgânica pode contribuir para um diferencial no cardápio.

Em virtude do isolamento social, o número de pratos oferecidos tende a ser reduzido. Portanto, uma forma de inovar poderia ser a valorização de alimentos locais e/ou orgânicos, o que poderia agregar características regionais e até mesmo agregar qualidade.



Por outro lado, a redução do número de pratos oferecidos em um cardápio pode afetar a geração de resíduos. Pistorello, Conto e Zaro (2015) destacam que o desperdício de alimentos ocorre devido à oferta ser maior do que o consumo de alimentos pelos clientes em muitas situações, considerando-se a quantidade de opções oferecidas e tamanho da porção. Nessa linha, como alternativas para a redução desse desperdício, os autores reforçam que é fundamental o planejamento adequado dos cardápios e das refeições, o planejamento da quantidade de alimentos perecíveis, a otimização dos procedimentos no planejamento gastronômico e a adoção de técnicas de reaproveitamento e de tratamento desses resíduos (PISTORELLO; CONTO; ZARO, 2015).

Ainda, a adequação do espaço físico e o uso de áreas externas podem ser alternativas que resultam em um diferencial para o restaurante e impacte no aumento do número de clientes. O uso das áreas externas pode trazer um sentimento de conforto e segurança para os clientes, visto que tais locais permitem a circulação do ar. Além disso, com o uso de espaços externos é possível evitar o uso de ar condicionado e outros equipamentos de climatização que resultam no aumento do consumo de energia elétrica.

Outra possibilidade que podem representar um diferencial para o restaurante é a adoção de tecnologias. Nesse sentido, a aquisição de equipamentos certificados pode contribuir com a minimização de consumo e consequentemente diminuição dos gastos com energia, contribuindo com a sustentabilidade ambiental. Da mesma forma que anteriormente apontado, a substituição e a aquisição de equipamentos devem sempre ser precedida de uma análise de retorno de investimentos. Somada a essa, faz-se necessária uma análise sobre como os investimentos podem contribuir para trazer um diferencial nas três dimensões da sustentabilidade (ambiental, social e econômica).

Ainda parece precipitado pontuar como e quais serão as alterações provocadas no setor (processos, atendimento e gestão de empreendimento). Mas, é importante analisar o contexto, a fim de identificar se as mudanças serão permanentes ou transitórias.

Outro aspecto revisto recentemente refere-se ao manejo de refeições ou alimentos prontos, sendo que a doação foi autorizada desde que se encontre própria para consumo (RESENDE, 2020). De acordo com a Lei Federal nº 8.137 (BRASIL, 1990), em seu artigo 7º, parágrafo IX: “[...]vender, ter em depósito para vender ou expor à venda ou, de qualquer forma,



entregar matéria-prima ou mercadoria, em condições impróprias ao consumo”. Tal legislação impedia que alimentos preparados e em condições de serem consumidos fossem doados.

A Lei Federal nº 14.016 (BRASIL, 2020) fica estabelecida a segurança jurídica para a doação de alimentos por parte dos estabelecimentos (abrange empresas, hospitais, supermercados, cooperativas, restaurantes, lanchonetes e todos os demais estabelecimentos que forneçam alimentos preparados prontos para o consumo). Os critérios para doação de alimentos prontos não comercializados são definidos no artigo 1º, sendo estes:

- I – estejam dentro do prazo de validade e nas condições de conservação especificadas pelo fabricante, quando aplicáveis;
- II – não tenham comprometidas sua integridade e a segurança sanitária, mesmo que haja danos à sua embalagem;
- III – tenham mantidas suas propriedades nutricionais e a segurança sanitária, ainda que tenham sofrido dano parcial ou apresentem aspecto comercialmente indesejável. (BRASIL, 2020).

Além disso, a Lei supracitada determina que a doação seja feita de modo gratuito e os beneficiários são pessoas, famílias ou grupos em situação de vulnerabilidade ou de risco alimentar ou nutricional (Artigo 2º da Lei nº 14.016/2020). A doação de alimentos permite minimizar a fome de indivíduos em vulnerabilidade social, sendo uma medida de relevância para o momento.

Outro aspecto que merece ser mencionado sobre a Lei Federal nº 14.016 (BRASIL, 2020), é que durante a pandemia, devido ao coronavírus, o Governo Federal procederá preferencialmente com a aquisição de alimentos por meio do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) da parcela de produção de agricultores familiares e pescadores artesanais.

A Lei vem ao encontro do definido no Objetivo do Desenvolvimento Sustentável – 2: acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável (ONU, 2015?). A doação de alimentos não representa uma solução para a fome, mas pode ser uma possibilidade para minimizar o problema, em especial no momento de pandemia. Além disso, com a aquisição de alimentos de agricultores familiares e pescadores artesanais há a priorização desses setores que foram impactados pela pandemia.



#### 4 Considerações finais

Percebe-se que o novo coronavírus é um tema complexo e dinâmico, que afeta a saúde da população de todo o globo terrestre e envolve questões políticas e de economia, além de forçar a mudança de hábitos das comunidades com ações como a adesão ao distanciamento social e a utilização de máscaras. Dessa forma, o cenário pandêmico exige um alinhamento entre as ações do poder público, das iniciativas privadas e da população para o enfrentamento da COVID-19.

Nesse panorama, sabe-se que os empreendedores na área da gastronomia foram e ainda serão bastante afetados economicamente pela pandemia e deverão reestruturar seus estabelecimentos, a fim de que possam continuar a exercer suas atividades no cenário pós-pandêmico, atendendo, assim, as pressões atuais que clamam por mudanças e adequações no setor gastronômico, a fim de que se obtenham ambientes ainda mais higienizados e seguros.

O setor de gastronomia, assim como outros, precisará adequar-se e inovar-se. Uma alternativa é inserir os conceitos de sustentabilidade nos seus processos, o que pode permitir redução de custos a médio e longo prazos, diferencial de imagem, atraindo novos clientes, contribuir para a melhoria da qualidade ambiental local e para a inclusão de critérios relacionados a questões sociais para a escolha de matérias-primas e insumos e bem-estar dos trabalhadores.

Além disso, o contexto pode influenciar na adoção de técnicas e de tecnologias que tornem seus processos mais eficientes e com menor uso de recursos naturais, o que impacta também no planejamento financeiro dos estabelecimentos. Como resultado desta adoção, pode-se tornar a gestão dos restaurantes diferenciada e inovadora, internalizando e/ou aperfeiçoando no seu planejamento as dimensões ambientais (formas de uso de recursos), sociais (condições de trabalho e inclusão de fornecedores locais) e econômicas (promovendo o desenvolvimento local e ampliando o número de clientes). Nessa direção, também é necessária a implantação de indicadores de sustentabilidade na gestão dos empreendimentos gastronômicos, que pode auxiliar, não apenas no monitoramento do desempenho da atividade, mas também no enfrentamento de crises, como a atual vivenciada em 2020.



## Referências

ABRASEL. **Guia prático sobre como lidar com o problema em bares e restaurantes.**

Brasília, DF: ABRASEL, 2020. Disponível em:

<https://drive.google.com/file/d/1gnSFdzF42fjpyKsoB6Ran7BLMiSgW4xo/view>. Acesso em: 7 jun. 2020.

ANVISA. **Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA**– COVID-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+COVID+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>. Acesso em: 20 maio 2020.

ANVISA. **Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004.** Dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: ANVISA, 2004.

Disponível em:

<http://portal.anvisa.gov.br/documents/33916/388704/RESOLU%25C3%2587%25C3%2583O-%20RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2BDE%2B2004.pdf/23701496-925d-4d4d-99aa-9d479b316c4b>. Acesso em: 13 jun. 2020.

BERTOLINI, M.T. **Sistemas de gestão ambiental na indústria alimentícia.** Porto Alegre: Artmed, 2012.

BRASIL. **Lei Federal nº 11.771 de 17 de setembro de 2008.** Brasília, DF: Política Nacional de Turismo, 2008. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2007-2010/2008/Lei/L11771.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2007-2010/2008/Lei/L11771.htm). Acesso em: 13 jun. 2020.

BRASIL. **Lei Federal nº 14.016 de 23 de junho de 2020.** Dispõe sobre o combate ao desperdício de alimentos e a doação de excedentes de alimentos para o consumo humano. 2020. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_Ato2019-2022/2020/Lei/L14016.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_Ato2019-2022/2020/Lei/L14016.htm). Acesso em: 28 jun. 2020.

BRASIL. **Lei Federal nº 8.137 de 27 de dezembro de 1990.** Define crimes contra a ordem tributária, econômica e contra as relações de consumo, e dá outras providências. 1990. Disponível em: [http://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/leis/l8137.htm](http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8137.htm). Acesso em: 21 maio 2020.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Boletim Epidemiológico – COE COVID-19**, Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2020a. Disponível em: <https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/marco/24/03--ERRATA---Boletim-Epidemiologico-05.pdf>. Acesso em: 30 abr.2020.



BRASIL. Ministério da Saúde. **Coronavírus**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2020b. Disponível em: <https://COVID.saude.gov.br/>. Acesso em: 22 jul. 2020.

CNC. **Turismo no Brasil aumenta faturamento em 2,2%, em 2019**. 2020. Disponível em: <http://www.cnc.org.br/editorias/turismo/noticias/turismo-no-brasil-aumenta-faturamento-em-22-em-20>. Acesso em: 21 maio 2020.

DUARTE, J. **A digitalização do delivery**: principais desafios do aumento da demanda para contornar o isolamento. 2020. Disponível em: <https://blog.vivomeunegocio.com.br/bares-e-restaurantes/gerenciar/delivery-de-comida/>. Acesso em: 13 jun. 2020.

FGV. **Impacto econômico do COVID-19 propostas para o turismo brasileiro**. 2020. Disponível em: [https://fgvprojetos.fgv.br/sites/fgvprojetos.fgv.br/files/01.COVID19\\_impactoeconomico\\_v09\\_compressed\\_1.pdf](https://fgvprojetos.fgv.br/sites/fgvprojetos.fgv.br/files/01.COVID19_impactoeconomico_v09_compressed_1.pdf). Acesso em: 21 maio 2020.

IBRE. **O maior desafio mundial desde a Segunda Guerra Mundial**. Rio de Janeiro: FGV, 2020. Disponível em: [https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/28947/BoletimMacroIbre\\_2003%20\\_1\\_.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/28947/BoletimMacroIbre_2003%20_1_.pdf?sequence=1&isAllowed=y). Acesso em: 5 abr. 2020.

LU, J.; GU, J.; LI, K.; XU, C.; SU, W.; LAI, Z.; ZHOU, D.; YU, C.; XU, B.; YANG, Z.. COVID-19 Outbreak Associated with Air Conditioning in Restaurant, Guangzhou, China, 2020. **Emerging Infectious Diseases**, [s. l.], v. 26, n. 7, p. 1628-1631, jul. 2020. DOI: <https://doi.org/10.3201/eid2607.200764>. Disponível em: <https://doaj.org/article/20117996568146fdb5393f9f2b51c0f5>. Acesso em: 1 set. 2020.

MACEDO, Y.M.; ORNELLAS, J.L.; BOMFIM, H.F.do. COVID – 19 NO BRASIL: o que se espera para população subalternizada? **Revista Encantar**, v. 2, p. 1-10, jan. 2020. Disponível em: <https://www.revistas.uneb.br/index.php/encantar/article/view/8189>. Acesso em: 10 maio 2020.

MELO, L. **Depois de cupons de consumo, restaurantes recebem ajuda para acessar crédito**. 2020. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/business/2020/04/08/depois-de-cupons-de-consumo-restaurantes-recebem-ajuda-para-acessar-credito>. Acesso em: 21 maio 2020.

OLIVEIRA, M. T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 36, n. 4, p. 1-6, 2020. DOI: 10.1590/0102-311x00055220. Disponível em: [https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2020000400501&script=sci\\_arttext](https://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0102-311X2020000400501&script=sci_arttext). Acesso em: 13 jun. 2020.



ONU. **Transformando nosso mundo: a agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável.** [2015?]. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>. Acesso em: 13 jun. 2020.

OMT. **Global guidelines to restart tourism.** 2020. Disponível em: <https://webunwto.s3.eu-west-1.amazonaws.com/s3fs-public/2020-05/UNWTO-Global-Guidelines-to-Restart-Tourism.pdf>. Acesso em: 23 jul. 2020.

OPAS. **Folha informativa – COVID-19** (doença causada pelo novo coronavírus). 2020. Disponível em: [https://www.paho.org/bra/index.php?option=com\\_content&view=article&id=6101:COVID19&Itemid=875](https://www.paho.org/bra/index.php?option=com_content&view=article&id=6101:COVID19&Itemid=875). Acesso em: 22 jul. 2020.

PISTORELLO, J.; CONTO, S. M. de; ZARO, M. Geração de resíduos sólidos em um restaurante de um Hotel da Serra Gaúcha, Rio Grande do Sul, Brasil. **Eng. Sanit. Ambient.**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 3, p.337-346, 2015. DOI: 10.1590/S1413-41522015020000133231. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.1590/S1413-41522015020000133231>. Acesso em: 28 jul. 2020.

RESENDE, S. **Senado aprova doação de alimentos que sobram nos restaurantes a pessoas carentes.** 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/politica/noticia/2020/04/14/senado-aprova-doacao-de-alimentos-que-sobram-nos-restaurantes-a-pessoas-carentes.ghtml>. Acesso em: 21 maio 2020.

SEBRAE. **Segurança dos alimentos: dicas de cuidados para o delivery em meio à COVID-19.** 2020. Disponível em: [https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS\\_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/\\$File/19424.pdf](https://bibliotecas.sebrae.com.br/chronus/ARQUIVOS_CHRONUS/bds/bds.nsf/ed6f4e148e620b04690ebb81c133c7d9/$File/19424.pdf). Acesso em: 15 maio 2020.

SIGALA, M. Tourism and COVID-19: impacts and implications for advancing and resetting industry and research. **Journal of Business Research**, v. 117, p. 312-321, 2020. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jbusres.2020.06.015>. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0148296320303908>. Acesso em: 28 jun. 2020.

SINDHA. **Impactos do coronavírus nos setores gastronômico e hoteleiro.** 2020. Disponível em: <https://www.sindha.org.br/noticias/item/primeiros-impactos-do-coronavirus-nos-setores-gastronomico-e-hoteleiro>. Acesso em: 30 abr. 2020.

SOPRANA, P. **Mais de 600 mil foram demitidos de restaurantes e bares, estima associação.** 2020. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2020/04/mais-de-600-mil-foram-demitidos-de-restaurantes-e-bares-estima-associacao.shtml>. Acesso em: 28 jul. 2020.



TSE, A.C.B.; SO, S.; SIN, L. Crisis management and recovery: how restaurants in Hong Kong responded to SARS. **International Journal of Hospitality Management**, Hong Kong, v. 25, p. 3-11, mar. 2006. Disponível em: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431904001203>. Acesso em: 10 maio 2020.