

Adriano SILVA

Aline Elizabeth da Silva MIRANDA

Isabel Cecília Augusto SILVA

Laura Braga de DEUS

Larissa de OLIVEIRA

## **IMPACTO DA COVID-19 NO MERCADO GASTRONÔMICO**

Palavras-chave: Infecções por coronavírus; Mercado gastronômico; Boas Práticas de Fabricação.

### **INTRODUÇÃO**

Os bares e restaurantes são locais de socialização, fazem parte da rotina social de pequenas e grandes cidades, com inquestionável papel para a economia. O consumo de alimentos de uma cidade é ditado pelos estabelecimentos sediados no município. A gastronomia participa do setor de serviços inovando formas de consumo e tecnologia de alimentos (IPIRANGA, 2010).

A pandemia da Covid-19 e, conseqüentemente as políticas de distanciamento social, impactaram nas diversas atividades econômicas, incluindo bares e restaurantes que rapidamente precisaram se adequar e buscar soluções para se manterem no mercado (FINKLER; ANTONIAZZI; DO CONTO, 2020). O objetivo com o presente estudo foi investigar os impactos da pandemia da Covid-19 no mercado gastronômico brasileiro.

### **METODOLOGIA**

Trata-se de revisão narrativa da literatura que teve como pergunta norteadora: Qual o impacto da pandemia da Covid-19 no mercado gastronômico brasileiro? A pesquisa foi realizada em maio de 2021 nas bases de dados Periódicos CAPES, Biblioteca Virtual em Saúde, *Scientific Electronic Library Online* (SciELO) e Google Acadêmico. A busca foi realizada utilizando as seguintes palavras-chave: pandemia, coronavírus, Covid-19, mercado gastronômico, restaurantes, bares e gastronomia combinados através dos

operadores booleanos AND e OR. Foram adotados como critérios de inclusão: artigos disponíveis na íntegra e publicados em português.

## RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pandemia da Covid-19, bem como as políticas de isolamento social, refletiram diretamente no setor de alimentação fora do lar (DUTRA; ZANI, 2020). Devido a impossibilidade do atendimento presencial, os estabelecimentos precisaram se readequar para continuar suas atividades, investiram no serviço de *delivery*, potencializando o uso das plataformas digitais e das redes sociais ou adotaram a retirada no local (DUTRA; ZANI, 2020; FINKLER; ANTONIAZZI; DE CONTO, 2020).

Junto à flexibilização do isolamento, houve a necessidade de adequações nas instalações, além do maior rigor quanto às boas práticas de produção e distribuição dos alimentos, segundo as orientações dos órgãos de saúde e das associações do setor de alimentação (DUTRA; ZANI, 2020; ANTONIAZZI; DE CONTO, 2020). Para a reabertura segura, os estabelecimentos seguiram as observações acerca do distanciamento entre clientes, higienização das mãos, uso correto das máscaras, dentre outras. Ademais, ainda constava a disponibilização de álcool 70% para os clientes e também no local de montagem das preparações destinadas ao *delivery* ou ao *take away* (SEBRAE/PR, 2020).

Para Schneider *et al.* (2020), apesar dos impactos negativos em virtude da crise nos setores da saúde e da economia, a pandemia tornou-se oportunidade para reflexão a respeito dos modos de produção, processamento e distribuição dos alimentos. O momento mostrou-se propício para enfatizar a importância das boas práticas de fabricação que devem ser mantidas após pandemia, pois são medidas eficazes e fundamentais para a prevenção das doenças transmitidas por alimentos (GONÇALVES; TORIANI, 2021).

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

No ápice da pandemia, houve o crescimento do serviço de *delivery*, o uso ampliado das mídias sociais e verificou-se a capacidade dos empreendedores em readequarem os seus espaços e os seus negócios, na tentativa de permanecerem ativos no mercado. Determinadas mudanças nos hábitos, além das formas de produção e comercialização dos

alimentos e bebidas pelos bares e restaurantes certamente permanecerão, mesmo após a mudança de cenário.

## REFERÊNCIAS

DUTRA, J. A. A.; ZANI, R. Uma análise das práticas de *delivery* de alimentos em tempos de pandemia do COVID-19. **Almanaque Multidisciplinar de Pesquisa**, Rio Janeiro, v. 7, n. 2, p. 25-44, jan. 2020. Disponível em:

<<http://publicacoes.unigranrio.edu.br/index.php/amp/article/view/6516/3369>>. Acesso em: 08jun. 2021.

FINKLER, R.; ANTONIAZZI, N.; DE CONTO S. Os impactos da pandemia de covid-19: uma análise sobre a situação dos restaurantes. **Revista Turismo & Cidades**, São Luís, v. 2, edição especial, p. 88-103, set. 2020. Disponível em:

<<http://www.periodicoeletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/14658/8063>>. Acesso em: 09 jun. 2021.

GONÇALVES, B.; TORIANI, S. Hábitos relacionados à higiene alimentar em tempos de COVID-19: uma pesquisa com estudantes de uma instituição de ensino superior privada de Joinville. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 7, n. 2, p. 18799-18811, fev. 2021. Disponível em:

<<https://www.brazilianjournals.com/index.php/BRJD/article/view/25172/20067>>. Acesso em: 08 jun. 2021.

IPIRANGA, A. A cultura da cidade e os espaços intermediários: os bares e os restaurantes. **Revista de Administração Mackenzie**, São Paulo, v. 11, n. 1, p. 65-91, jan/fev. 2010. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/j/ram/a/QJjzLZVctZCscDgbWZNMPfd/abstract/?lang=pt>>. Acesso em: 09 jun. 2010.

SCHNEIDER, S.; CASSOL, A.; LEONARDI, A.; MARINHO, M. Os efeitos da pandemia da Covid-19 sobre o agronegócio e a alimentação. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 34, n. 100, p. 167-188, 11 nov. 2020. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/j/ea/a/kQdC7V3Fxm8WXzvmY5rR3SP/?lang=pt>>. Acesso em: 08 jun.2021.

SEBRAE. **Manual de conduta segura para serviços de bares e restaurantes na prevenção da Covid-19**. Paraná, 2020, 22 p. Disponível em:

<<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/AC/Artigos/Manual%20de%20Conduta%20de%20Servi%C3%A7os%20de%20Alimenta%C3%A7%C3%A3o%20Bares%20e%20Restaurantes%20Final.pdf>>. Acesso em: 09 jun. 2021.