

# O negócio alimentar das *dark kitchens*: desafios para a economia política crítica da saúde

Lúcia Dias da Silva GUERRA  
Denilson Sousa RIBEIRO

**Recebido:** 29 maio 2023

**Aceito:** 30 maio 2023

## Autor de correspondência

Lúcia Dias da Silva Guerra  
luciadsguerra@alumni.usp.br

## Como citar:

Guerra LDS,  
Ribeiro DS. O negócio  
alimentar das dark kitchens:  
desafios para a economia  
política crítica da saúde.  
J Manag Prim Health Care.  
2023;15:e028.  
[https://doi.org/  
10.14295/jmphc.v15.1377](https://doi.org/10.14295/jmphc.v15.1377)

## Conflito de interesses:

Os autores declaram não  
haver nenhum interesse  
profissional ou pessoal que  
possa gerar conflito de  
interesses em relação a este  
manuscrito.

## Copyright:

Este é um artigo  
de acesso aberto, distribuído  
sob os termos da Licença  
Creative Commons (CC-BY-  
NC). Esta licença permite  
que outros distribuam,  
remixem, adaptem e criem a  
partir do seu trabalho,  
mesmo para fins comerciais,  
desde que lhe atribuam o  
devido crédito pela criação  
original.



Universidade de São Paulo – USP, Faculdade de Saúde Pública – USP. São Paulo, SP, Brasil.

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0093-2687>

Faculdade Virtual Descomplica, Pós-graduação em Vigilância Sanitária e Qualidade de  
Alimentos. São Paulo, SP, Brasil. ORCID: <https://orcid.org/0009-0009-1340-5895>

## Resumo

O capitalismo global e suas constantes transformações são capazes de demonstrar a força que arrasta tudo e todos para o seu movimento constante de reprodução – o movimento do capital e seu ciclo. A forma de garantir a sua reprodução é a sua expansão através da perspectiva permanente de transformação das relações sociais. As novas reconfigurações fetichizadas e alienadas da relação mercado e alimentação é um exemplo disso. Dentre os cenários criados pela pandemia da COVID-19 está o isolamento social promovido como forma de contenção para a transmissão do vírus SARS-CoV-2. Esse cenário contribuiu para o aumento significativo da demanda por consumo de alimentos feitos exclusivamente via aplicativos com entrega *delivery* entre grande parte da população, além do surgimento expressivo de empresas produtoras, comercializadoras e distribuidoras de refeições que buscou atender essa demanda. No contexto dos grandes centros urbanos brasileiros, especialmente em São Paulo/SP, observou-se o crescimento substancial das *dark kitchens* (conjunto de cozinhas industriais que operam apenas em sistema de distribuição descentralizado). Os sistemas de entrega de alimentos tiveram sua origem na Coreia no século XIV, depois na Itália, Inglaterra e Índia. As *dark kitchens*, por outro lado, são um fenômeno recente do no início da década de 2010, apoiado pela evolução dos sistemas de entrega de alimentos e do desenvolvimento tecnológico. Esse fenômeno surgiu em resposta ao aumento da demanda de entrega de refeições de alta qualidade e ao aumento dos aluguéis em locais no centro das cidades. A possibilidade emergente do surgimento desse modelo de negócios surgiu com a criação dos aplicativos móveis, como uma solução para a necessidade da população de fazer compras com facilidade. A COVID-19 acelerou o crescimento das *dark kitchens* como um reflexo da desestabilização econômica da época, que forçaram os restaurantes a fechar suas portas, criando a necessidade de pontos de venda alternativos. Essas cozinhas "*dark kitchens*" têm custos de abertura e manutenção mais baixos do que os de um restaurante padrão devido à sua estrutura mais simples, logo são mais atraentes do ponto de vista econômico. Neste sentido, por serem um investimento de custo reduzido e de alto retorno lucrativo, elas se tornaram a solução para empresários do ramo alimentício, representando um em cada três restaurantes cadastrados em *apps*, como a plataforma iFood. Porém, a forma como esse novo modelo de negócio alimentar foi criado e o ambiente onde alguns estão inseridos trouxeram novos desafios aos órgãos regulatórios

e fiscalizadores, envolvendo também conflitos urbanísticos entre os moradores que vivem no entorno de suas estruturas. Diante disso, tem-se o seguinte questionamento: Quais são os desafios trazidos pelas *dark kitchens* para o campo da economia política crítica da saúde? O objetivo deste trabalho foi identificar e problematizar alguns desafios que as *dark kitchens* trazem para o campo da economia política crítica da saúde. Para responder tal pergunta, foi realizado um levantamento bibliográfico exploratório a partir de artigos científicos disponíveis, projetos de pesquisas em andamento, sítios eletrônicos de órgãos governamentais e jornalísticos. As *dark kitchens* representam hoje cerca de 35% dos “restaurantes” na grande metrópole de São Paulo/SP, trazendo desafios de diferentes aspectos: sanitário, ambiental, social, econômico e político. Um exemplo, são nos bairros residenciais, os altos níveis de ruídos dos equipamentos durante 24 horas por dia, o forte cheiro característico das preparações produzidas, a poluição do ar com a produção de resíduos e partículas de gordura que são expelidas dos exaustores para as casas e prédios vizinhos, e o trânsito intenso de entregadores e a descarga de mercadorias. Assim, tem-se um impacto negativo sobre a qualidade de vida da comunidade local, diante do empreendimento construído geograficamente nos bairros residenciais, de forma rápida, sem diálogo com a comunidade e que representa um desafio para as autoridades de vigilância sanitária quanto à falta de registro oficial e de inspeções realizadas antes de sua abertura. Há poucos estudos e informações oficiais sobre a falta de transparência sobre o seu funcionamento, esses estabelecimentos demonstram resistência à visita dos consumidores e da imprensa, violando o direito à informação dos consumidores, causando questionamentos quanto à segurança sanitária dos seus meios de produção e da qualidade dos alimentos, além das condições de trabalho, nas quais os funcionários se encontram. Somada às condições de trabalho dos entregadores das refeições produzidas. Atualmente, há a Lei Municipal de São Paulo n. 17.853, de 29 de novembro de 2022, e o Decreto Municipal de São Paulo n. 62.365, de 8 de maio de 2023, que estabelecem as regras aplicáveis às *dark kitchens* (incluindo a Portaria Municipal de São Paulo n. 2.619, de 6 de dezembro de 2011, que regulamenta as Boas Práticas e de Controle de condições sanitárias relacionadas à produção, manipulação, armazenamento, comercialização e transporte de alimentos). Além da manutenção das responsabilidades de cada órgão da vigilância sanitária no âmbito federal, estadual e municipal. Por fim, resta saber se de fato essas normas regulamentadoras estão sendo cumpridas, sem esquecer da Lei Municipal de São Paulo n. 11.617, de 15 de julho de 1994 e do Decreto Municipal n. 34.557, de 28 de setembro de 1994 de São Paulo, que garantem o direito ao acesso do público as cozinhas comerciais e institucionais, a fim de colaborar para que as normas higiênico-sanitárias vigente sejam preservadas e as providências necessárias sejam tomadas. Para além da forma jurídica e da forma Estado, permanece a necessidade de compreensão dessa atual expansão do capitalismo global no mercado alimentar em países emergentes e de economia dependente, como o Brasil. E o que isso representa enquanto impactos sociais, políticos e econômicos a partir desse tipo de empreendimento que tem a exploração dos trabalhadores como sustento para o funcionamento deste negócio alimentar.

**Descritores:** Empresa de Pequeno Porte; Sistema Alimentar Sustentável; Capitalismo; Pandemias; Aplicativos Móveis.

**Descriptores:** Pequeña Empresa; Sistema Alimentario Sostenible; Capitalismo; Pandemias; Aplicaciones Móviles.

**Descriptors:** Small Business, Sustainable Food System; Capitalism; Pandemics; Mobile Applications.