# Evolução dos restaurantes comerciais quanto a adequação ao ambiente familiar

**Evolution of commercial restaurants as the adequacy of family environment**

**Evolução dos restaurantes comerciais quanto a adequação ao ambiente familiar**

Alessandra Bonifacio da Silva1, Xisto Sena Passos2, Maria José Camelo3.

1Aluna do curso de Graduação em Nutrição da Universidade Paulista – UNIP. 2Doutor em Medicina Tropical pela Universidade Federal de Goiás. Professor Titular do Curso de Biomedicina da Universidade Paulista - UNIP.3Mestre em Nutrição e Saúde pela Universidade Federal de Goiás/FANUT Professora adjunto do curso de Nutrição da Faculdade Paulista.

Área temática: Administração de Unidade de Alimentação e Nutrição (AUAN)

Declaração de conflitos de interesse: Declaramos que não existem conflitos de interesse entre os autores, quanto à publicação deste artigo.

# Resumo

A grande mudança no cotidiano vem ressaltar hábitos alimentares que possam ser avaliados, para clarear a importância em suas escolhas faz-se ainda mais necessário, mostrar qual a nossa importância como clientes e nutricionistas em restaurantes. Em relação à alimentação, estudos mostram variações que fazem parte da rotina da humanidade. A grande tendência do momento é a globalização e com ela a evolução do habito de comer fora de casa. O padrão familiar tem sofrido mudanças diárias, em nações difusas, demonstrando todas as variáveis acerca do tema abordado. Ele envolve recursos, hábitos de alimentação que resultam em reflexão sobre a existência de outras formas de lares, ou seja, os (restaurantes tornaram-se uma extensão dos lares) parecendo cada vez mais com cada tipo de família, culturas diferentes entre as diversidades de nações. Este estudo tem por objetivo, analisar o mercado crescente da alimentação fora de casa. Trata-se de revisão de literatura, aprofundada em artigos encontrados nos sites LILACS e BIREME, publicados nos últimos 10 anos.

**Descritores**: restaurantes; consequências; hábitos alimentares.

**Abstract**

The big change in everyday make us do next studies emphasize eating habits that may be assessed to clarify the importance of their choices becomes even more necessary, showing what our importance as customers in restaurants. In relation to food, studies show that variations are part of the daily routine of humanity. The big trend right now is globalization and with it the habit of eating out more and more entrenched as the familiar pattern has suffered daily changes in diffuse nations, showing all variables about the topic covered. It involves resources, feeding habits that result in reflection on the existence of other forms of households or restaurants are looking more and more with every type of family, different cultures among the diversity of nations. This study aims to analyze the growing market of food away from home. This is a literature review, in-depth articles found in LILACS BIREME and websites, published over the past 10 years.

**Descriptors**: eating habits; choices; restaurants.

#

# Introdução

Não se pode iniciar este estudo, sem antes passar por ensinamentos de Jomori et al.1 que traz no artigo intitulado “Escolha alimentar: a questão do gênero no contexto da alimentação fora de casa” que abordou a comensalidade contemporânea apresentando o ponto crucial que é uma adaptação dos indivíduos ao meio urbano, refletindo ao modelo de empresas os ajustes de suas práticas alimentares, e o que muda em decorrer do tempo e espaço, pois o homem fazia parte do meio urbano, porém a mulher foi introduzida a este mercado, agora ambos passam a ser confrontados com a mudança. Agora a família não cozinha mais em casa, a criança muitas vezes em berçários, também fazem suas refeições fora.

Procura-se neste abordar um assunto importante, que parte do entendimento da palavra comensalidade que vem do latim "*mensa*" cujo significado é conviver à mesa, desde os primeiros estudos primitivos mostram o homem alimentando se em forma organizada em coletividade, e comensalidade revela a estrutura de fatos regras e estudos de organizações feitas para tais fins, que o homem chegue a este conceito o melhor lugar para se ter a melhor forma de se alimentar, dimensões afetivas. Hoje as crianças indo cada vez mais cedo para as escolas, devido mudanças nos padrões de suas famílias isto já agrega outros valores, pois antes aprendia se a comer em casa, hoje come em cantinas escolares e já se acostuma a fazer suas refeições fora de casa em outro conceito, este fato do aumento da mulher no mercado de trabalho mudou também a população comensal de um modo geral2.

O objetivo deste estudo é o de abordar o mercado crescente da alimentação em restaurantes comerciais.

# Revisão da Literatura

# *Evolução da alimentação no Brasil*

Vêm de um legado histórico, as mudanças analisadas e observadas a respeito das mudanças nos hábitos alimentares e adota-se multidisciplinaridade em vários países, impondo a complexidade dos diversos fatores que a envolve, seja do lado econômico, social, cultural e nutricional, com o avanço da globalização, que todo o setor alimentício e setores relacionados a alimentos foram atingidos, de uma forma simbólica que envolve os desejos de consumo marcando à inclinação ao perfil alimentar, embora nos países emergentes estas tendências sejam distribuídas de formas diferentes para cada classe social como consequência das mudanças de hábitos alimentares3.

Na visão de França et al.4, quando se trata do consumo alimentar os estudos mostraram variações que fazem parte da rotina diária da humanidade e a evolução histórica da alimentação traz a nova visão de famílias que gastam mais com alimentação fora de casa, empresas prontas a mudar seu marketing todo o tempo pois sabem que tem que agradar todos os gostos e culturas, crianças ditando regras de não querer mais o restaurante por um motivo ou outro, nos trazendo uma reflexão da existência de diversificadas culturas entre os diversos países e que este prazer de se alimentar em culturas diferentes as vezes levando a viagens gastronômicas.

Cada região do Brasil teve os seus hábitos alimentares formados a partir da miscigenação das culinárias indígena, portuguesa e africana e, com o decorrer do tempo, foram adquirindo características e peculiaridades. Desenvolveu-se então uma cultura popular rica e diversificada, onde figura uma culinária própria, por causa da influência das correntes migratórias e adaptações ao clima e disponibilidade de alimentos5.

Continuando, os autores dizem que ao longo desta história, esteve presente também a necessidade de aumentar a produção e a disponibilidade dos alimentos. Na contextualização atual, os alimentos estão disponíveis em maior volume e para as pessoas que têm acesso, surgiu um novo desafio ou ainda dificuldades, representadas pela escolha dos alimentos, gerenciamento de sua diversidade e das informações sobre se é saudável, se deve ou não ser consumido, a quantidade adequada, frequência, entre outros aspectos.

Na questão das evoluções dos modos de consumo e o contexto temporal da alimentação humana, os mesmos autores, lembram que grande parte dos países ocidentais, o melhoramento gradativo dos níveis de vida e a importância do papel social das mulheres despertam o interesse dos indivíduos por uma nova gestão do tempo destinado à alimentação (desde o ato da compra dos produtos até o seu consumo). O modelo cultural da dona de casa aparece agora menos aceitável, outro modelo, o de igualdade dos gêneros, se torna mais imperativo4.

## Restaurante

Com origem na França, SU6 diz que os restaurantes eram conhecidos como *restaurant,* palavra que significava caldo restaurativo, destinado às pessoas com enfermidades digestivas. A partir de 1765 surgiu o primeiro restaurante na França, mas a evolução e expansão só começou a partir de 1789 com a Revolução Francesa que trouxe como objetivo principal, o circular do dinheiro para melhorar as condições financeiras de Paris. Somente no século XX, a partir dos anos 50 que começou a grande popularização do restaurante e consequentemente o aumento imenso do setor como um todo, estimulado pela introdução de novos conceitos após a 2ª Guerra Mundial.

Continuando, na visão dos mesmos autores, no final dos anos 80 surgiu no Brasil os restaurantes por quilo, sendo o resultado da adaptação do sistema de *buffet* existente na Europa e nos EUA, em que era valorizada a fartura: muita variedade e quantidade disponíveis para compor uma refeição ideal a partir da escolha individual, desse modo, foram adotados outros tipos de segmentos como o sistema de rodízios de carne, de comida japonesa, tantos outros com suas particularidades, e o sistema por peso, aplicado não só às refeições, mas também a outros produtos como sorvete. Ocorreu-se então, o aparecimento dos restaurantes do tipo *self service,* os *fast foods*, hoje sabe se que são mais de um milhão de restaurantes no Brasil se igualando ao USA, porém em se tratando de valores ainda estamos atrás, pois cada região país tem suas dificuldades financeiras.

Houve então diversas mudanças não somente nos espaços de convívio familiar, tornando este espaço cada vez mais humanizado com a família tornando parte da sociedade que os frequentava, assim como também, a mudança para a alimentação fora de casa em restaurantes comerciais pautadas na preocupação com a saúde, ou seja, uma alimentação que privilegia o prazer não somente gustativo, mas também como momento de lazer6.

Pode-se definir de acordo Madalosso7 que restaurante é o espaço reservado a servir refeições quentes ou frias escolhidas pelo cliente cujo a idéia de restaurante, era apenas como local que se vendia comida em troca de um valor, pois está cada dia mais pronto para receber e dar o que de melhor em qualidade e segurança alimentar onde capacitação para funcionários e donos e importante, mesmo servindo a 4000 pessoas o restaurante se torna atrativo pela gastronomia típica italiana com qualidade, e por ser aconchegante e acolhedor.

## Hábito alimentar e sua relação com a saúde da população brasileira

Comer é um comportamento simples à nossa sobrevivência, como afirmam Silva et al.3, e ainda na assertiva dos autores pode-se dizer que a prosperidade nos leva a esquecer disso, mas mesmo nestes períodos os hábitos alimentares continuam sendo veículos de profunda emoção. Seguindo novas regras, atitudes, principalmente por adultos, que trazem um poder sentimental e duradouro no sentido do marketing, afirmando a necessidade de apostar inicialmente nas crianças que aprendem a falar já em pedir. Aprendemos que devemos comer todos os dias várias vezes ao dia, as comidas certas durante toda nossa vida, crescemos cercados de pessoas e lugares com hábitos e crenças particulares por tanto aprendemos com esse poder material, cultural, historicamente derivado de uma cultura que vamos adquirindo ao longo do tempo que o ato de comer e a comida tem uma posição central no aprendizado social por sua natureza vital e essencial embora rotineira muda a hora e o local.

No momento das escolhas alimentares outros fatores podem competir com a vontade de comer de forma saudável. É reconhecido que os comportamentos e as escolhas alimentares dos indivíduos são complexos e estão condicionados a diversos fatores8.

Segundo pesquisa feita pela Associação Brasileira de Indústrias e Alimentação, o setor de alimentação em restaurantes comerciais pode ser dividido em dois segmentos: a alimentação comercial e a alimentação coletiva. Os restaurantes *self-service* (auto-serviço), restaurantes *fast-food* (redes de comida rápida), pratos prontos, *à la carte*, bares e lanchonetes são exemplos de Unidades Produtoras de Refeições (UPRs) comerciais. Eles revelam ainda, um crescimento acumulado dos restaurantes comerciais de 226%, entre os anos de 1995 e 2005, constituindo, em média, 12% ao ano. Em se tratando de “sistemas alimentares”, baseados em diferentes agentes sociais (produtores, distribuidores, consumidores e Estado), estratégias e relações que se estabelecem entre eles, ao longo do tempo, de modo que se possa compreender de que formas os hábitos alimentares se constroem. Então a formação e transformação de hábitos alimentares com o passar dos tempos têm relação estreita com a cultura e com as crenças, e formas de trabalho de um determinado povo3.

## Fatores importantes da comensalidade

No que diz pode-se caracterizar a comensalidade como a busca por alimentação mais prática e ao mesmo tempo saudável, e dentre estes, os comensais urbanos procuram uma alimentação focada na comodidade e agilidade, ficando para trás, valores importantes de alimentação familiar, seja no horário do almoço, noturno ou atém mesmo as atividades de reunião familiar nos finais de semana, provando que na mudança dos hábitos alimentares, há também uma evolução do meio de comercialização de alimentos via restaurantes comerciais, seja ela qual for, *fast foods* ou por quilo9.

Em decorrência de novas demandas geradas pelo modo de vida urbano, ao comensal é imposta a necessidade de reequacionar sua vida segundo as condições das quais dispõe, como tempo, recursos financeiros, locais disponíveis para se alimentar, local e periodicidade das compras, e outras. O comportamento alimentar é complexo, incluindo determinantes externos e internos ao sujeito. O acesso aos alimentos, na sociedade moderna, predominantemente urbana, é determinado pela estrutura socioeconômica, a qual envolve principalmente as políticas econômica, social, agrícola e agrária. Assim sendo, as práticas alimentares, estabelecidas pela condição de classe social, engendram determinantes culturais e psicossociais10.

Como um aspecto da vida cotidiana, também é um veículo de produção de saúde. A função humanizadora da alimentação se expressa pela presença do outro, ou seja, através da comensalidade, temos todos os tipos de alimentos prontos a serem escolhidos, não foge do biológico, apenas inverteu a cozinha Moreira11.

Os restaurantes comerciais iniciam com pequenos estabelecimentos e preços acessíveis, ampliam-se exponencialmente suas variedades e quantidades de cardápios, pois o mercado modifica conforme a rotatividade de clientes provenientes de todos os lugares do Brasil. A miscigenação do país trouxe um cenário onde cada região recebeu de seus colonizadores seus costumes e hábitos alimentares, indígenas, negras, portuguesa12.

# Discussão

Segundo Garcia10 observou em seu estudo que todo o setor alimentício ou setores relacionados a alimentos foram atingidos pela globalização. Segundo ele, o desenvolvimento do hábito de "comer fora" pode ser analisado a partir de duas perspectivas: a primeira enfoca o "comer fora" como atividade social, a segunda, como uma necessidade imposta pelo modelo de força de trabalho onde a mulher passou a ter papel relevante.

Outrossim, afirmaram Jomori et al.1 que a respeito dos fatores principais de se comer fora em restaurantes comerciais, pode-se avaliar o preço, sabor, a variedade, o valor nutricional, a aparência e a higiene como variáveis relacionadas ao alimento. Destacam, ainda, os fatores relacionados ao indivíduo, que incluem variáveis biológicas, socioculturais, antropológicas e econômicas.

Assim, Santos et al.9 afirmaram que devido a esses fatores, a maior concentração de pessoas estão nos grandes centros urbanos. Algumas dessas alterações são caracterizadas pela falta de tempo para o preparo e consumo dos alimentos, o que resulta em busca por conveniência e em deslocamento das refeições de casa para estabelecimentos comerciais.

Já França et al.4 mostram em estudos que as mudanças na rotina alimentar vem de variações de rotinas sociais, onde entram marketing empresariais, e culturas diferentes, vontade das crianças, em sair de casa pra encontrar pessoas em praças de alimentações.

 Moreira11 finaliza os mesmos então, que o comportamento alimentar do homem não se diferenciou do biológico apenas pela invenção da cozinha, mas também pela comensalidade, ou seja, pela função social das refeições. Diante disso, o estímulo à realização de refeições em companhia de familiares e ou de cuidadores, com a valorização do consumo de alimentos da terra vem sido aplicados por vários padrões de mídia.

Assim sendo Madalosso7 mostra um restaurante com, mais de 7.000 metros que atende um volume de 4000 clientes e que e escolhido por ser um modelo de aconchego e hospitalidade tradicional e familiar onde as mesmas famílias fazem suas refeições e comemorações ao estilo de uma família que tem 50 anos em tradição de restaurante como se fossem sua casa.

# Conclusão

O estudo de revisão confirmou, pela grande maioria dos autores citados, que o consumo de refeições fora de casa é uma tendência globalizada em diferentes regiões do mundo o que muda são os hábitos de cada povo. Neste cenário, comer fora de casa deixou de ser ato reservado a ocasiões especiais e transformou em uma necessidade do mundo moderno combinada a comodidade e bem estar. É cada vez maior o número de pessoas que o faz com freqüência, seja uma refeição rápida num café, um almoço num refeitório de uma escola ou num restaurante.

**Referências**

1. Jomori MM, Pacheco R, Cristina M, Calvo M. Escolha alimentar : a questão de gênero no contexto da alimentação fora de casa 1. Cad Espaço Fem. 2008;19(1):369–84.

2. Santos M. Por uma outra globalização. Record. Rio de Janeiro: 9o edição; 2002.

3. Silva MC, Vetoretti NAR, Thomazelo MF. Mudanças no hábito alimentar: o fenômeno da mcdonaldização.XIV Encontro Latino Americano de iniciação Cientificae X Encontro Latino de Pós-Graduação- Universidade do Vale do Paraiba,2009.

4. França FCO, Mendes ACR, Andrade IS, Ribeiro GS, Pinheiro IB. Mudanças dos hábitos alimentares provocados pela industrialização e o impacto sobre a saúde do brasileiro. Anais do I seminário Alimentação e Cultura na Bahia,. 2009. p. 6p.

5. Dória CA. A cozinha subdesenvolvida. Tópico: Ideias de Norte a Sul. www.uol.com.br/tropico. 2002.

6. SU P. Restaurante: da origem da França a São Paulo - Transformação de acordo com a sociedade. Congr Int Gastron SENAC São Paulo. 2013;382:24.

7. Madalosso. Restaurate. www.madalosso.com.br. 2013.

8. Jomori MM, PROEÇA RP da C, Marino MCC. Determinantes de escolha alimentar. Rev Nutr Campinas. 2008;21(1):63-73.

9. Santos MV dos, PROEÇA RP da C, FIATES GMR, Marino MCC. Os Restaurantes por peso no contexto de alimentação saudável fora de casa. Rev Nutr Campinas . 2011;24(4):641-649.

10. Garcia RWD. Reflexos da globalização na cultura alimentar: considerções sobre as mudanças na alimentação urbana. Rev Nutr Campinas SP. 2003;16(4):483-492 .

11. Moreira SA. Alimentação e Comensalidade: aspectos históricos e antropológicos. Cienc Cult. 2010;62;(4):7.

12. Mendes B de C, Perrotta RCC, Quinzani SSP. A miscigenação na Gastronomia do Brasil. Congreso Internacional de Gastronomia SENAC São Paulo. 2013;41-50.