

# Caracterização de dark kitchens situadas em Fortaleza e verificação dos seus requisitos higiênicossanitários

*Characterization of dark kitchens in Fortaleza and verification of their hygiene and sanitary requirements*

Myrela Torres BEZERRA<sup>1</sup>  Bárbara Alves CHAGAS<sup>1</sup>   
Milena Lidiani Bomfim de Melo OBERG<sup>2</sup>  Ana Paula Colares de ANDRADE<sup>1\*</sup> 

<sup>1</sup>Universidade Federal do Ceará, Departamento de Engenharia de Alimentos, Fortaleza, Ceará, Brasil

<sup>2</sup>Centro Universitário Unichristus, Curso de Nutrição, Fortaleza, Ceara, Brasil

\*Autor Correspondente: ana.colares@ufc.br

## RESUMO

O termo "dark kitchen" se refere a espaços dedicados à produção de refeições, sem um local físico para consumo, dependendo de aplicativos de delivery para alcançar os clientes. Esse modelo ganhou popularidade durante a pandemia do Covid-19 como alternativa aos restaurantes tradicionais. Este estudo teve como objetivo caracterizar as dark kitchens de Fortaleza, classificando-as por segmento alimentar e analisando sua conformidade com os requisitos higiênicossanitários da legislação vigente. Foi realizada uma pesquisa qualitativa nas redes sociais e em aplicativos de delivery, além de uma avaliação das condições sanitárias conforme a Portaria Municipal nº 31/2005. Foram identificadas 34 dark kitchens, sendo 97% delas próprias e 3% coworking de cozinhas. A maioria (50%) delas se dedica à produção de massas, seguidas por hambúrgueres e sanduíches (14,7%), bolos e doces (11,8%), comida japonesa (8,8%) e outros (5,9%). Apenas uma atua com diferentes marcas e tipos de alimentos, sendo pioneira na cidade. A avaliação dos requisitos sanitários de quatro estabelecimentos revelou que 75% estavam dentro dos padrões exigidos, enquanto 25% apresentaram baixo nível de conformidade. O estudo conclui que as dark kitchens representam uma tendência crescente, beneficiando tanto empreendedores quanto clientes. No entanto, destaca-se a necessidade de melhorias nos aspectos higiênicossanitários para garantir a segurança dos alimentos e a saúde dos consumidores.

**Palavras-chave:** fast foods; delivery; serviços de alimentação

## ABSTRACT

The term "dark kitchen" refers to spaces dedicated to the production of meals, without a physical location for consumption, depending on delivery apps to reach customers. This model gained popularity during the Covid-19 pandemic as an alternative to traditional restaurants. The objective of this study was to analyze the number, categorization and hygienic-sanitary requirements of dark kitchens in Fortaleza (CE). Qualitative research was carried out on social networks and delivery apps, in addition to an assessment of sanitary conditions in accordance with Municipal Ordinance No. 31/2005. 34 dark kitchens were identified, 92% of which were owned and 8% were coworking kitchens. The majority of them are dedicated to producing hamburgers and sandwiches (31%), followed by pizzas, regional food and cakes (23%) and other types of food (15%). Only one operates with different brands and types of food, being a pioneer in the city. Assessment of the health requirements of eight establishments revealed that 75% were within the required standards, while 25% were below the level of compliance. The study concludes that dark kitchens represent a growing trend, benefiting both entrepreneurs and customers. However, the need for improvements in hygienic-sanitary aspects to guarantee food safety and consumer health stands out.

**Keywords:** fast foods; delivery; food services.

Citar este artigo como:

BEZERRA, M. . T.; CHAGAS, B. A.; OBERG, M. L. B. de M.; ANDRADE, A. P. . C. de. Caracterização de dark kitchens situadas em Fortaleza e verificação dos seus requisitos higiênicossanitários. *Nutrivisa Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde*, Fortaleza, v. 12, n. 1, p. e15030, 2025. DOI: 10.52521/nutrivisa.v12i1.15030. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/15030>.

## INTRODUÇÃO

Apesar dessas diretrizes, os profissionais de saúde *dark kitchens* tratam-se de serviços de alimentação que trabalham exclusivamente por *delivery*, sua principal característica é não possuir espaço para consumo no ambiente de produção. Recebe essa denominação devido o endereço do estabelecimento não ser, em alguns casos, divulgado ou de fácil acesso, sendo seus contatos via redes sociais e substancialmente através dos aplicativos de *delivery* (Vince, 2022).

Dentre as características desse setor de serviço, tem-se a possibilidade de abranger um grupo de marcas, como se fosse uma unidade de produção, integrada a aplicativos terceiros, como: *Ifood*, *Uber Eats* e *Rappi*, além da própria rede social do estabelecimento. Trata-se de um serviço que surgiu antes do período da pandemia do *Covid-19*, entretanto teve seu crescimento acentuado neste período, em virtude do isolamento social, o qual fez com que os próprios restaurantes tradicionais se adaptarem à nova realidade e aderirem o *delivery* (Abrasel, 2022).

Uma consequência do aumento no número de usuários de aparelhos móveis, acesso a internet e criação de aplicativos com a finalidade de venda de alimentos, possibilitou a difusão desse mercado. Durante a pandemia do *Covid-19*, esses meios de comunicação foram utilizados de forma intensa devido ao isolamento social, mas por ser um mercado em ascensão faz-se necessário que haja a adaptação e fidelização dos consumidores (Direhan *et al.*, 2021).

Levando em consideração a presença das *dark kitchens* nas plataformas digitais, têm-se esses aplicativos como espécies de “praças de alimentação”, na qual o consumidor tem a disponibilidade de diversos tipos de refeições. Uma pesquisa demonstrou que as *dark kitchens* não são a modalidade de serviço de alimentação mais presente na atualidade, entretanto apresenta elevado índice de crescimento, o que está associado a alta demanda e mudança de hábitos alimentares, principalmente em centros urbanos e regiões metropolitanas (Hakim *et al.*, 2023).

Em meio a este novo serviço, ele possui vantagens e desvantagens; como pontos positivos, pode-se citar a redução de custos, em virtude da não necessidade de ser localizada em um ponto central, redução de despesas com garçons, utensílios, decoração e móveis que compõem o salão de acesso ao público, além da praticidade e flexibilidade do negócio. Em contrapartida, no que diz respeito às desvantagens, trata-se de um serviço que precisa de um sistema de gestão eficiente, para atender a demanda de pedidos e garantir um fluxo de saída adequado que satisfaça as necessidades dos clientes. Além disso, faz-se necessário estar inserido em meio às plataformas digitais que auxiliam de forma positiva as vendas do estabelecimento de ter um investimento maior com publicidade (Sebrae, 2023).

Acredita-se que as *dark kitchens* surgiram no Reino Unido, pela empresa inglesa *Deliveroo*. A princípio tinha-se o objetivo de ter uma cozinha que atendesse por entrega, sem ponto fixo. Tratava-se de estruturas compartilhadas e modestas, apenas com os equipamentos essenciais, sem fachadas ou investimentos em publicidade (All, 2021).

Acresça-se a isso, este serviço pode ser classificado principalmente em duas modalidades que são as *dark kitchens* independentes e as *coworking* de cozinhas. Também conhecida por *dark kitchen* própria, as que trabalham de forma independente trata-se de estabelecimentos que já nasceram para trabalhar apenas com *delivery* e restaurantes tradicionais que viram a necessidade de ampliar o negócio com uma sede exclusiva para o atendimento ao serviço de entrega a domicílio. Já o *coworking* de cozinhas trata-se de um restaurante virtual dentro da *dark kitchen* de terceiros, funciona quando um responsável por uma estrutura de cozinha pronta e equipada, aluga o espaço para que as marcas possam alocar os seus estabelecimentos nesses locais, geralmente trata-se de galpões com várias unidades de cozinhas equipadas para atender ao *delivery* (Abrasel, 2021)

Em caso de análise dessa modalidade de serviço será possível identificar oportunidades e

melhorias. No caso das oportunidades as dark kitchens possuem a tendência da comodidade da população, o acesso em massa dos meios de comunicação e a ausência de uma localização que seja central e de fácil acesso. Em contrapartida, tem-se o surgimento de regulamentações trabalhista e voltadas à segurança dos alimentos, o descontentamento do cliente a um aplicativo que não seja de fácil manuseio ou um serviço que apresente valores altos e de baixo alcance. São fatores que serão pilares para o desenvolvimento desses serviços de alimentação (Duda, 2023)

Em relação às boas práticas de manipulação de alimentos, as dark kitchens não possuem legislações específicas para o seu funcionamento, entretanto como se enquadram na categoria de serviço de alimentação, seguem a Resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 que estabelece procedimentos de boas práticas a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos serviços de alimentação (Brasil, 2004).

Além disso, na cidade de Fortaleza-Ce, de forma mais específica para os serviços de alimentação é aplicado a Portaria nº 31 de 28 de março de 2005, a qual traz um checklist de verificação desses serviços, que por sua vez, é baseada na norma federal a Resolução N°216. Ela contém a legislação de forma a ser aplicada para verificação e categorização dos serviços, baseado nos percentuais de conformidades e inconformidades obtidas ao fim da aplicação (Fortaleza, 2005).

A maneira disruptiva a qual a cozinha fantasma trabalha pode afetar o consumidor de modo positivo ou não, devido a ausência de conhecimento acerca do tema. No momento, não há um perfil consolidado dos consumidores das dark kitchens que aborde a sua compreensão acerca do tipo de cozinha, da segurança dos alimentos ou se o tipo de serviço de alimentação é um fator decisivo para a compra (Cai *et al.*, 2022).

No Brasil, apenas na cidade de São Paulo foi criada uma Portaria específica para dark kitchens, mas não foi desenvolvida com a finalidade de implementar boas práticas de manipulação, mas de tratar de condutas que deveriam ser assumidas pelos estabelecimentos em virtude de os

mesmos serem localizados em centros urbanos e estarem causando incômodo aos moradores, devido principalmente ao barulho gerado e resíduos de gordura que se espalham pelo ambiente. Trata-se da lei municipal nº17853 de novembro de 2022, que traz regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes, destinada à comercialização de refeições por serviço de entregas (São Paulo, 2022).

Diante o exposto, o objetivo deste trabalho foi identificar e caracterizar as dark kitchens da cidade de Fortaleza-Ce, classificando-as e analisando os segmentos alimentares em que atuam. Além disso, busca-se verificar o nível de conformidade desses estabelecimentos em relação aos requisitos higiênicosanitários estabelecidos pela legislação vigente, identificando pontos críticos e oportunidades de melhoria para a segurança alimentar e a qualidade dos produtos ofertados.

## MATERIAL E MÉTODOS

### Levantamento das dark kitchens em Fortaleza (CE)

Realizou-se uma pesquisa de caráter quali-quantitativa por meio de palavras chaves como “dark kitchen” e “delivery” nos mecanismos de busca das redes sociais e sites de aplicativos de delivery para identificação e posterior classificação baseada na literatura. Segundo Merriam (1998) e Gil (1999), a pesquisa qualitativa estuda as relações humanas nos mais diversos ambientes, envolvendo o alcance de dados descritivos a fim de decodificar os componentes de um sistema complexo. Nesse sentido, “pesquisar qualitativamente é analisar, observar, descrever e realizar práticas interpretativas de um fenômeno a fim de compreender seu significado” (Rodrigues; Oliveira; Santos, 2021). Já a abordagem quantitativa tende a mensurar, analisar e avaliar as informações coletadas mediante técnicas estatísticas, tais como percentual, média, desvio-padrão, coeficiente de correlação, análise de regressão,

entre outros. Assim, a pesquisa quali-quantitativa “une a descrição, classificação e interpretação de informações de caráter empírico (baseadas em entrevistas, grupos focais, fenômenos, etc.) à análise de estatísticas e dados numéricos” (ABL).

### **Avaliação dos requisitos higiênicosanitários das dark kitchens de Fortaleza (CE)**

Para verificar a aplicação de boas práticas de fabricação (BPF) em estabelecimentos classificados como dark kitchens na etapa de levantamento, os pesquisadores foram a campo e visitaram as unidades de produção de alimentos. As visitas foram realizadas durante o período noturno (das 18:00h às 20:00h), principal horário de funcionamento desses estabelecimentos. Durante essa visita utilizou-se o checklist de verificação das boas práticas em serviços de alimentação conforme RDC Nº 216/2004 que está presente na Portaria Municipal de Fortaleza Nº31/2005. Essa lista contém 92 itens divididos em 13 tópicos, sendo desconsiderado nesta avaliação o tópico 10 da lista, que aborda fatores relacionados à exposição ao consumo do alimento preparado e, portanto, não aplicável a dark kitchens.

Foram examinados 85 itens (12 tópicos) que contemplam aspectos relacionados ao estado e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; controle de vetores e pragas; abastecimento e potabilidade da água usado no preparo dos alimentos; manejo de resíduos; saúde e higiene dos manipuladores; estado, armazenamento e transporte de matérias-primas, ingredientes e embalagens; preparação do alimento e documentação e registro do estabelecimento e do responsável técnico. A normativa citada classifica os estabelecimentos em três grupos de acordo com o nível de conformidade: GRUPO 1 - 76 a 100% de atendimento dos itens; GRUPO 2 - 51 a 75% de atendimento dos itens; e GRUPO 3 - 0 a 50% de atendimento dos itens.

A pesquisa foi submetida ao Comitê de Ética em Pesquisa, conforme preconiza a Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012 e foi aprovada sob o parecer no. 6.613.395.

### **Organização e análise dos dados**

Os dados brutos foram organizados e tabulados em uma planilha do Microsoft Excel, possibilitando a análise quantitativa dos segmentos alimentares trabalhados pelos estabelecimentos e sua conformidade com a legislação vigente.

Para identificar a distribuição dos estabelecimentos de acordo com os segmentos alimentares, foi calculado o percentual de estabelecimentos que atuavam em cada categoria através da equação (1).

A conformidade com a RDC Nº 216/2004 e a

$$Ps = \left(\frac{Ns}{Te}\right) \times 100 \quad (1)$$

Onde:

Ps = percentual por segmento;

Ns = número de estabelecimentos por segmento;

Te = total de estabelecimentos.

Portaria Municipal de Fortaleza Nº31/2005 foi analisada de duas formas: conformidade por tópico e conformidade total, calculadas por meio da função de contagem CONT.SE e do cálculo percentual expresso nas equações (2) e (3).

$$Ct = \left(\frac{Rs}{Ni}\right) \times 100 \quad (2)$$

Onde:

Ct = conformidade por tópico;

Rs = número de respostas “sim” no tópico;

Ni = número total de itens no tópico.

O cálculo da conformidade total permitiu categorizar os estabelecimentos nos três grupos definidos pela legislação.

$$CT = \left(\frac{Ts}{Nt}\right) \times 100 \quad (3)$$

Onde:

CT = conformidade total;

Ts = número total de respostas “sim”;

Nt = número total de itens.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

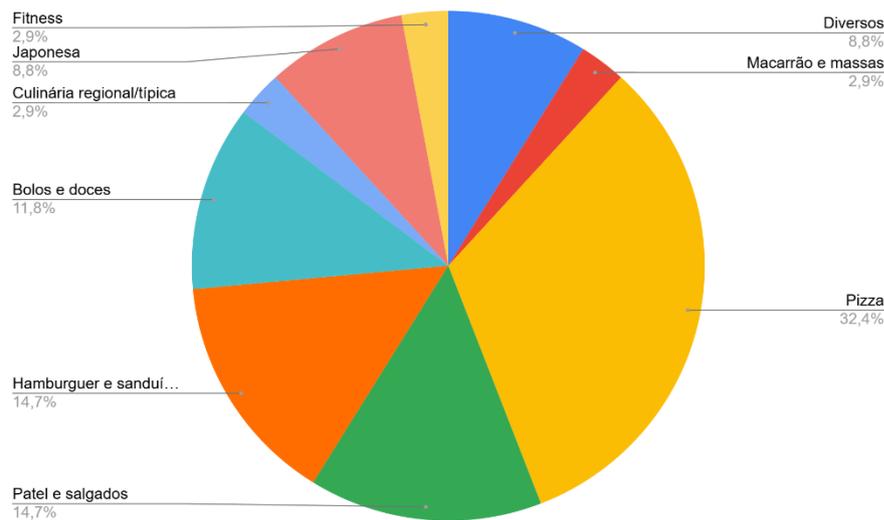
### Percentual e perfil das dark kitchens em Fortaleza (CE)

Foram identificadas 34 dark kitchens atuando em diferentes segmentos de alimentos na cidade de Fortaleza (CE), sendo 97% independentes e 3% coworking de cozinhas. Muitos desses estabelecimentos trabalham com mais de um ramo, a maioria (50%) ofertando algum tipo de massa (32,4% pizza, 14,7% pastel e salgados e 2,9% macarrão). Identificou-se também que 14,7% trabalham com a venda de hambúrgueres e sanduíches, 11,8% com bolos e doces, outros 8,8% com comida japonesa, 2,9% com comida regional, 2,9% com comida fitness, como apresentado na Figura 1.

2014), ou seja, tudo o que uma pessoa cansada e atarefada procura.

Por meio do levantamento, também foi possível verificar que 29% dispõem de entrega própria, outros 29% optam pela terceirização da entrega e 42% contam tanto com a entrega própria como a terceirizada. Atualmente, a maior parte das entregas são realizadas por motociclistas, levando em média 20 minutos para o percurso de ida e volta ao cliente. Segundo Comitre e Balcewicz (2018), a entrega terceirizada pode custar até 15% do faturamento bruto do estabelecimento, sendo considerada uma despesa muito alta. Nesse sentido, as dark kitchens vem investindo na união entre entrega própria e terceirizada, tanto para atender ao requisito de rapidez que os clientes esperam como para redução de custo, posto que

Figura 1 - Tipos de produtos ofertados



Fonte: Autores (2023)

A partir do perfil de produtos ofertados por esse tipo de estabelecimento é possível perceber uma maior demanda por fast foods, já que a maioria investe na venda desse tipo de comida. Esse fato pode ser associado ao estilo de vida pós globalização, onde a população passa menos tempo em casa e realiza mais atividades fora dela, incluindo as refeições. A maior justificativa para o consumo desse tipo de comida se dá na “ideia do “rápido” que por sinônimo [...] carrega a ideia de comodidade e praticidade” (Santos; Oliveira,

a entrega terceirizada pode comprometer um percentual considerável do faturamento desses empreendimentos.

### Aplicação de boas práticas de fabricação nas dark kitchens de Fortaleza (CE)

Foram visitados 23,53% (n=8) dos estabelecimentos catalogados, destes 50% permitiram a visita, 25% não permitiram e outros 25% pediram para marcar a visita para outra data. Dos estabelecimentos em que foi realizada a visita

e houve aplicação do checklist, 75% (n=3) apresentaram entre 83,5% e 92,9% de conformidade, estando dentro do Grupo 1 de acordo com o estabelecido pela Portaria Municipal de Fortaleza Nº31/2005. E o restante (25%) ficou alocado no Grupo 3, apresentando nível de conformidade total inferior a 50%.

Em relação ao armazenamento e transporte do alimento preparado, observamos uma maior média de conformidade, sendo o único a atingir nota máxima; o tópico referente ao abastecimento de água apresentou menor média de conformidade (Tabela 1). Esses achados são considerados preocupantes, visto que a água é um atributo indispensável na fabricação de alimentos, tanto para manutenção da higienização do espaço de produção e das mãos dos manipuladores, como para a própria produção do alimento. De acordo com Baktron (2018), o controle de qualidade da água garante que o estabelecimento está apto para a produção de alimentos, melhorando o rendimento de produção e a vida útil do produto, além de assegurar qualidade de vida e saúde aos consumidores.

Práticas de Fabricação (BPF) nos estabelecimentos, como o Manual de BPF e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs). Embora o tópico Responsabilidade, que abrange a capacitação e o treinamento dos manipuladores de alimentos, tenha apresentado 75% de conformidade, alguns estabelecimentos ainda não possuem todos os documentos essenciais para assegurar a oferta de uma alimentação segura. O Manual de BPF é um documento exigido pela Anvisa e traz de forma clara e objetiva o correto funcionamento dos processos e operações, buscando maior êxito nas atividades; e os POPs são documentos que registram uma descrição detalhada de todas as operações necessárias dentro de uma organização para realizar uma atividade (ELJAOUHARI, 2016). Juntos, esses documentos garantem a padronização de suas tarefas e asseguram a obtenção de produtos seguros e livres de variações indesejáveis.

## CONCLUSÃO

**Tabela 1** - Médias do nível de conformidade dos tópicos avaliados

Tópico avaliado	Nível de conformidade (%)
Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios	67,6
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	71,4
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	75,0
Abastecimento de água	56,3
Manejo dos resíduos	91,7
Manipuladores	81,3
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	91,7
Preparação do alimento	83,8
Armazenamento e transporte do alimento preparado	100,0
Documentação: Manual de BPF e POPs	62,5
Procedimentos operacionais padronizados	62,5
Responsabilidade	75,0

Fonte: dados da pesquisa (2023)

Outro dado relevante é a presença de documentos que orientam a aplicação das Boas

Esse estudo permitiu traçar um perfil detalhado das dark kitchens em Fortaleza, destacando

suas principais características, os segmentos alimentares em que atuam e a forma como operam no mercado de delivery. Observou-se que a maioria desses estabelecimentos atuam de forma independente e acompanham tendências de consumo que priorizam rapidez e conveniência, refletindo mudanças no comportamento alimentar da população.

Além disso, a pesquisa revelou aspectos importantes relacionados à gestão da qualidade e segurança dos alimentos, evidenciando tanto boas práticas adotadas quanto desafios a serem superados. A adequação dos estabelecimentos à legislação sanitária demonstrou variações significativas, reforçando a necessidade de maior atenção à implementação e padronização de processos essenciais, como controle de água e documentação regulatória.

Os resultados apontam para a relevância da capacitação contínua dos manipuladores de alimentos e da adoção de medidas que garantam a conformidade com as normas vigentes. Dessa forma, este estudo contribui para a compreensão do setor e pode servir como base para futuras iniciativas que visem aprimorar a segurança e a eficiência operacional das dark kitchens, promovendo um ambiente de processamento/manipulação de alimentos mais confiável para consumidores e empreendedores.

## REFERÊNCIAS

ACADEMIA BRASILEIRA DE LETRAS (ABL). Disponível em: <https://www.academia.org.br/>. Acesso em: 06 dez. 2023.

ALL. Dark Kitchen: um novo modelo de negócios em tempos de quarentena. 2019. Disponível em: <https://all.accor.com/pt-br/brasil/magazine/one-hour-one-day-one-week/dark-kitchen-um-novo-modelo-de-negocios-em-tempos-de-quarentena-9e30f.shtml>. Acesso em: 01 dez. 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). Dark kitchen: tendência veio para ficar ou vai desaparecer? São Paulo, 2022. Disponível em: [https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/o-desafio-da-dark-kitchen-](https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/o-desafio-da-dark-kitchen-tendencia-veio-para-ficar-ou-vai-desaparecer/)

[tendencia-veio-para-ficar-ou-vai-desaparecer/](https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/mercado-e-tendencias/Tipos-de-dark-kitchens). Acesso em: 01 dez. 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES (ABRASEL). Mercado e tendência: Tipos de dark kitchens. São Paulo, 2021 Disponível em: <https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/existem-quantos-tipos-de-dark-kitchens-clique-aqui-e-confira/>. Acesso em: 01 dez. 2023.

BAKTRON. A Qualidade da Água na Produção de Alimentos. 2016. Disponível em: <http://baktron.com.br/blog/a-qualidade-da-agua-na-producao-de-alimentos/>. Acesso em: 06 dez. 2023.

BRASIL. Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Poder Executivo, Brasília, 16 set. 2004. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/reso216\\_15\\_09\\_2004.html](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/reso216_15_09_2004.html). Acesso em: 01 dez. 2023.

CAI, R.; LEUNG, Xi Y; CHI, C. Geng-Qing. Cozinhas fantasmas em ascensão: efeitos do conhecimento e da percepção do risco-benefício nas intenções comportamentais dos clientes. Revista Internacional de Gestão Hoteleira. 2022. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2021.103110>. Acesso em: 28 mar 2025.

COMITRE, A. U.; BALCEWICZ, L. C. Estudo sobre a implementação de um sistema de entrega de pizzas com utilização de RPAS. Revista Brasileira de Tecnologia, v. 1, pág. 15-34, 2018.

DIREHAN, T., CANKAT, E. Papel dos aplicativos de pedidos de comida para dispositivos móveis no desenvolvimento da satisfação e fidelidade à marca dos restaurantes no período de pandemia. Revista de Varejo e Serviços ao consumidor. 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2021.102608>. Acesso em: 28 mar 2025.

DUDA, D. L. M.; NISHIYAMA, F.K.; MOURA, G.S.; SILVA, R.A.D.; SILVEIRA, S.O. A dependência entre o modelo de negócio das ghost kitchens e a logística dos aplicativos de entrega. Revista Fatec Sebrae, São Paulo, 2023. Disponível em: <https://revista.fatecsebrae.edu.br/index.php/em-debate/article/view/258/288>. Acesso em: 28 mar 2025.

ELJAOUHARI, A. A importância do POP e Manual de Boas Práticas. Disponível em: <https://www.nucleoconsultoriajr.com/>

post/2016/12/28/a-import%C3%A2ncia-do-pop-e-manual-de-boas-pr%C3%A1ticas>. Acesso em: 7 dez. 2023.

FORTALEZA. Portaria N°31 de 28 de março de 2005. Estabelece a Lista de Verificação das Boas Práticas para Serviços de Alimentação conforme a Resolução N° 216 de 15 de setembro de 2004. Vigilância Sanitária e Ambiental do município. Fortaleza, 2005. Disponível em: <https://saude.fortaleza.ce.gov.br/images/Vigilancia/alimentos/servicos/Portaria-Municipal-31.2005.pdf>. Acesso em: 01 dez. 2023.

GIL, A. C. Método e técnicas de pesquisa social. São Paulo, SP: Atlas. 1999.

HAKIM, M. P.; LIBERA,V.M.D; ZANETA, L.D.; STEDEFELDT,E.; ZANIN, L. M.; SOON-SINCLAIR. J. M.; WISNIEWSKA, M. Z.; CUNHA, D. T. Explorando dark kitchens em centros urbanos brasileiros: um estudo sobre restaurantes que só oferecem entregas com aplicativos de entrega de comida. Pesquisa Alimentar Internacional. 2023. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112969>. Acesso em: 28 mar 2025.

MERRIAM, S. B. Qualitative research and case study applications in education. São Francisco, CA: Jossey-Bass, 1998.

RODRIGUES, T. D. de F. F.; OLIVEIRA, G. S. de; SANTOS, J. A. dos. As pesquisas qualitativas e quantitativas na educação. Revista Prisma, Rio de Janeiro, v. 2, n. 1, p. 154-174, 2021. Disponível em: <https://rev.istaprisma.emnuvens.com.br/prisma/article/download/49/41>. Acesso em: 06 dez. 2023.

SANTOS, R. F. de S.; OLIVEIRA, S. da C. Fast Food: Um reflexo da padronização do consumo consequente da globalização das ofertas de mercado. In: XVI Congresso de Ciências da Comunicação na Região Centro-Oeste. Águas Claras: 2014.

SÃO PAULO. Lei N°17853 de 29 de novembro de 2022. Estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local. Prefeitura de São Paulo, 2022. Disponível em: <https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-17853-de-29-de-novembro-de-2022#:~:text=Estabelece%20regras%20aplic%C3%A1veis%20a%20estabelecimentos,no%20local%2C%20configurando%20>

opera%C3%A7%C3%A3o%20conjunta. Acesso em: 01 dez. 2023.

SEBRAE. Introdução às dark kitchens e sua crescente popularidade. 2023. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/introducao-as-dark-kitchens-e-sua-crescente-pop-ularidade,8bcoc35979028810VgnVCM1000001b00320aRCRD#:~:text=O%20formato%20dark%20kitchen%20era,suas%20diversas%20plataformas%20no%20mercado>. Acesso em: 01 dez. 2023.

VINCE. Dark Kitchen: o que é, como funciona e quais os impactos no mercado imobiliário? Blueprint. 2022. Disponível em: <https://blueprint.apto.vc/dark-kitchen-o-que-e-como-funciona-e-quais-os-impactos-no-mercado-imobiliario>. Acesso em: 01 dez. 2023.

**RECEBIDO:25.2.2025**

**ACEITO:31.3.2025**

**PUBLICADO: 2.4.2025**