

## **Capital gastronômica pós-pandemia COVID-19: perspectivas para o segmento de restaurantes contemporâneos upscale de São Paulo (SP)**

**Maria Henriqueta Gimenes-Minasse<sup>1</sup>**  
**Mariana da Silva Lopes<sup>2</sup>**

### **Resumo**

O vírus SARS-CoV-2 (coronavírus) é o agente patogênico que atinge o trato respiratório e gastrointestinal responsável por uma pandemia iniciada em dezembro de 2019 na China. O Brasil teve o primeiro caso confirmado na cidade de São Paulo em fevereiro de 2020 e, desde então, enfrenta um número crescente de infectados e óbitos. O Decreto Municipal nº 59.285 de 18 de março de 2020 suspendeu o atendimento presencial ao público em diferentes estabelecimentos comerciais, atingindo diretamente o Food Service. Esta medida exigiu uma rápida adaptação dos empresários do setor, que tiveram suas atividades restritas aos sistemas *delivery* e *take away*. A reabertura do comércio, anunciada em 10 de junho de 2020 pela Portaria Municipal nº 625/2020, oriunda do Decreto 59.473/2020, também estabeleceu desafios: a exigência de protocolos de segurança e limitações de atendimento. Este processo gerou impactos severos e o segmento dos restaurantes *upscale* enfrentou desafios específicos, já que se destaca por atributos que muitas vezes não podem ser reproduzidos em serviços fora de seus salões. Este artigo objetiva identificar e analisar, em uma pesquisa qualitativa exploratória, as mudanças percebidas e as perspectivas para o segmento de restaurantes contemporâneos *upscale* da cidade de São Paulo (SP). Realizou-se revisão bibliográfica, pesquisa documental e consultas a *chefs* do segmento *upscale* e especialistas da área a partir de um roteiro semiestruturado. A amostra foi por conveniência e contou com 8 respondentes. Dentre os principais resultados, destacam-se: a queda brusca de faturamento que gerou perda de empregos e fechamento de empreendimentos; a necessidade de adaptação em termos de gestão e concepção de cardápios diante dos novos sistemas de serviço (*delivery* e *take away*); o protagonismo do *delivery* como tentativa de sobrevivência durante o período de suspensão de atividades; os desafios associados, no processo de retomada, da manutenção financeira do empreendimento e à reconquista dos “clientes presenciais”.

**Palavras-chave:** gestão em alimentos e bebidas; restaurantes *upscale*, tendências; pandemia

<sup>1</sup> Graduada em Turismo, Mestre em Sociologia e Doutora em História. Universidade Anhembi Morumbi. Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6807582118593348> . E-mail: [mariegimenes@gmail.com](mailto:mariegimenes@gmail.com)

<sup>2</sup> Graduada em Gastronomia, Mestre em Gestão em Alimentos e Bebidas, Doutoranda em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi. Universidade Anhembi Morumbi. Link para currículo Lattes: <http://lattes.cnpq.br/6394425147404715> . E-mail: [ma.slopes@uol.com.br](mailto:ma.slopes@uol.com.br)