



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

Lucas André Cavalcanti Brandão

PADRÃO DE CONSUMO DE ALIMENTOS
PRODUZIDOS FORA DO LAR E ENTREGUES EM
DOMICÍLIO (*DELIVERY*) DURANTE A PANDEMIA DE
COVID-19 NO RECIFE

RECIFE-PE

Novembro de 2020

LUCAS ANDRÉ CAVALCANTI BRANDÃO

**PADRÃO DE CONSUMO DE ALIMENTOS PRODUZIDOS
FORA DO LAR E ENTREGUES EM DOMICÍLIO (*DELIVERY*)
DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 NO RECIFE**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório que apresenta à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Orientadora: Profa. Dra. Ericka Maria de Melo Rocha Calabria

RECIFE-PE

Novembro de 2020

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação
Universidade Federal Rural de Pernambuco
Sistema Integrado de Bibliotecas
Gerada automaticamente, mediante os dados fornecidos pelo(a) autor(a)

B817p

Brandão, Lucas André Cavalcanti

PADRÃO DE CONSUMO DE ALIMENTOS PRODUZIDOS FORA DO LAR E ENTREGUES EM DOMICÍLIO (DELIVERY) DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19 NO RECIFE / Lucas André Cavalcanti Brandão. - 2020. 44 f. : il.

Orientador: Ericka Maria de Melo Rocha Calabria.
Inclui referências e apêndice(s).

Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação) - Universidade Federal Rural de Pernambuco, Bacharelado em Gastronomia, Recife, 2020.

1. Delivery. 2. Covid-19. 3. Serviços de Alimentação. I. Calabria, Ericka Maria de Melo Rocha, orient. II. Título

CDD 641.013

LUCAS ANDRÉ CAVALCANTI BRANDÃO

**PADRÃO DE CONSUMO DE ALIMENTOS PRODUZIDOS FORA
DO LAR E ENTREGUES EM DOMICÍLIO (*DELIVERY*) DURANTE A
PANDEMIA DE COVID-19 NO RECIFE**

Relatório de Estágio supervisionado Obrigatório apresentado à Coordenação do Curso de Bacharelado em Gastronomia da Universidade Federal Rural de Pernambuco, como parte dos requisitos para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia.

Data: 04 de novembro de 2020

Resultado: Aprovado.

Banca Examinadora

Doutora Ericka Maria de Melo Rocha Calabria
Professora (Orientadora)

Doutora Amanda de Moraes Oliveira Siqueira
Professora (Examinadora)

Doutora Maria do Rosário de Fátima Padilha
Professora (Examinadora)

RECIFE-PE

Novembro de 2020

À Li.

Agradecimentos

À Deus. Por tudo.

Aos participantes que responderam o questionário.

À minha orientadora. Muito obrigado por me ajudar a completar esta jornada. Seu apoio, motivação e ensinamentos foram essenciais.

À banca examinadora, que ao aceitar o convite contribuirá para melhorar esse relatório, pois o tempo não se perde, se doa.

A minha amada esposa. Li. Por ela e por mim, e agora por Leo, sempre juntos.

À minha mãe, Dona Joana. Que até hoje me olha como um brilho nos olhos.

Aos meus irmãos. Angélica e Luiz.

Ao meu Pai. Chef Luiggi.

Aos meus familiares.

Ao meus amigos. Dudu, Juba, Rafael, Fran, Raphael, Vivi, Vini (meu afilhado lindo) e ao pessoal do curso!

RESUMO

A doença do novo Coronavírus de 2019 (Covid-19) assolou o mundo inteiro, incluindo a cidade do Recife, Pernambuco, Brasil. Em pouco tempo a Covid-19 causou milhares de mortes e se transformou numa das maiores calamidades pública da era contemporânea. Em resposta a esta pandemia o Estado de Pernambuco, iniciou um plano de contingenciamento para limitar e proibir a circulações de pessoas e atividades classificadas como não essenciais. Milhões de vidas tiveram sua rotina alterada, a exemplo da diminuição do consumo dos serviços de alimentação (S.A.) fora do lar. Assim, como opções aos consumidores restaram os pedidos de *delivery*, *take away* e *drive thru*. Em especial, o *delivery* permitiu uma retomada de até 70% do faturamento pré-pandemia dos S.A. Desta maneira, o objetivo desse trabalho foi analisar o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (*delivery*) de um grupo de habitantes do Recife no segundo trimestre de 2020, no contexto das medidas de prevenção e combate à pandemia de Covid-19. Para isso, foram entrevistadas 42 pessoas da cidade do Recife, através da plataforma do Google *Form* online durante o período de 1/10/2020 a 24/10/2020. As análises descritivas e estatísticas foram realizados pelo Excel e programa R. O questionário constou de 24 perguntas inseridas em quatro eixos: (1) informações sobre o perfil social e econômico; (2) alterações na rotina provocadas pela pandemia; (3) comportamento e perfil alimentar básico durante a pandemia; e (4) questões sobre o serviço de *delivery* alimentar. A maioria dos participantes foram do sexo feminino (64,3%), com mediana de idade de 35 anos e residentes nos bairros de Boa Viagem, Casa Amarela e Casa Forte. Nosso estudo não apontou um aumento significativo no número de pedidos feitos em S.A. e entregues em domicílio (26%). Em adição, apenas 7% de novos usuários dos serviços de *delivery* foi encontrado. O principal perfil das pessoas envolvidas em nosso estudo que buscaram o *delivery* durante a pandemia foi do sexo feminino, com idade média de 33 anos, casadas, com até 3 pessoas em sua residência e sem filhos, com alto grau de escolarização e seriamente preocupados com pandemia da Covid-19. Os pedidos foram realizados principalmente no período noturno, sendo a pizza, comida japonesa e sanduíches os mais frequentes. A pandemia da Covid-19 promoveu o isolamento total ou parcial das pessoas, fazendo com que os Recifense passassem a utilizar os serviços de *delivery* como alternativa para o consumo alimentar durante a pandemia da Covid-19. Em adição novas análises podem ser realizadas para melhorar a compreensão do padrão de consumo alimentar durante a pandemia da Covid-19.

Palavras-chave: *Delivery*. Covid-19. Serviços de Alimentação.

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	9
2	REVISÃO DA LITERATURA	11
2.1	Alimentação por <i>Delivery</i>	11
2.2	A Pandemia do Coronavírus 2019 e o impacto nos serviços de <i>Delivery</i>	14
3	OBJETIVOS	19
3.1	Geral	19
3.2	Específicos	19
4	CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO	20
5	METODOLOGIA	20
6	RESULTADOS E DISCUSSÃO	22
7	CONCLUSÕES	32
	REFERÊNCIAS	32
	APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO POPULAÇÃO DO RECIFE NO SEGUNDO SEMESTRE DE 2020 DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19	36

1 INTRODUÇÃO

Durante o mês de dezembro de 2019 o mundo conheceu um novo patógeno chamado de vírus da síndrome respiratória aguda (SAR-CoV-2) capaz de promover a doença respiratória que ficou conhecida pela doença do novo Coronavírus de 2019 (Covid-19). Devido ao ciclo viral do SAR-CoV-2 ser transmitido pelas vias aéreas superiores, como a gripe comum, a sua transmissão alcançou milhares de pessoas em poucos dias após o surgimento do primeiro caso, levando a óbito uma significativa parcela das pessoas infectadas. Atualmente, de acordo com a Organização das Nações Unidas (ONU), a Covid-19 é uma Pandemia, afetando largamente nas inúmeras cidades, estados e países (ONU NEWS, 2020).

No Brasil, o SAR-CoV-2 foi detectado no primeiro paciente em março de 2020 e desde então, mais de cinco milhões de casos foram registrados, levando mais 150 mil pessoas a óbito até outubro de 2020. Em Pernambuco, um número superior a 8 mil mortes já foi confirmado, sendo Recife a principal localidade afetada, com aproximadamente 2,5 mil mortes (BRASIL, 2020).

Devido a sua alta taxa de transmissibilidade associada à sua letalidade, a chegada desse vírus no Recife modificou a rotina da população, tendo as autoridades locais adotado diversas medidas preventivas, dentre elas a paralização de atividades não essenciais, para promover o isolamento das pessoas e diminuição na taxa de transmissão e mortalidade. Dentre as atividades que tiveram suas atividades parcialmente cerceadas estão os Serviços de Alimentação (S.A.), que compreendem restaurantes, padarias, confeitarias e lanchonetes. Para esses foi permitida apenas a produção de alimento para entrega por *delivery* ou a retirada no local do estabelecimento (*drive thru e takeaway*). A partir de julho o Governo do Estado de Pernambuco autorizou o retorno das atividades desses estabelecimentos comerciais, contanto que as condições de segurança pudessem ser alcançadas (SES - PE, 2020).

Nesse contexto, os padrões de consumo relacionados aos S.A. foram afetados e o serviço de *delivery* (entrega em domicílio) ocupou um papel importante na continuidade das atividades desses estabelecimentos. Pesquisas revelam que devido ao serviço de *delivery* alguns estabelecimentos estão alcançado 70% do faturamento pré-Covid-19 (ABRASEL, 2020b).

Num cenário de muitas incertezas, diversas pesquisas foram realizadas focadas nas alterações de padrões de consumo em S.A., sendo que a maior parte foi realizada no

âmbito nacional. Nessa pesquisa busca-se, assim fazer uma investigação tendo como recorte a cidade de Recife, que esperamos pode se mostrar útil para o cenário local. O presente estudo, desse modo, visou avaliar o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues no domicílio (*delivery*) na cidade do Recife durante a Pandemia da Covid-19, traçando o perfil dos usuários, suas novas demandas, anseios e preocupações durante pandemia do Covid-19.

2 REVISÃO DA LITERATURA

2.1 Alimentação por *Delivery*

O homem moderno, contemporâneo, trouxe consigo um acúmulo de atividades diversificadas e o inevitável esgotamento de seu tempo. Uma das consequências desse modo multitarefa em tempos cada vez mais escasso, foi a mudança das refeições dentro de casa para fora dela, tornando-a muitas vezes em uma necessidade rápida em detrimento do lazer e socialização. De fato, é uma tendência da terceirização dos serviços, incluindo a alimentação, antes feito em casa pela família, principalmente pelas mulheres donas de casas, para aquisição de comidas prontas congeladas, quentinhas, restaurantes, etc. (RODRIGUES *et al.*, 2020).

De acordo com Rebelato (1997, p. 232-233), há mais de duas décadas já se observa que o perfil do homem urbano o leva a dar “menor atenção à refeição e maior atenção ao trabalho, já que a refeição não pode ser encarada como uma atividade produtiva”, visualizando assim o tempo menor da refeição resultará em maior tempo de produção. “A ordem é comer rápido pois, em geral, o tempo disponível para isso é curto. Para esses indivíduos, o restaurante é uma ótima alternativa” (REBELATO, 1997, p. 232). Stecca (2020) consegue correlacionar tal mudança pela acentuada urbanização e industrialização. Aproximadamente 80% da população do Brasil habita os centros urbanos, permitindo uma crescente formação, profissionalização e consequente entrada no mercado de trabalho, das mulheres. Isso contribui “para alterar a gestão do tempo destinado à alimentação, contribuindo para que o número de refeições realizadas fora de casa aumentasse” (STECCA, 2020, p. 42). A materialização desse fato está contida nos dados:

O consumo de alimentos fora do lar representa 31% da despesa média dos brasileiros com alimentos, valor ainda distante dos 50% gastos pelos consumidores norte-americanos e próximo ao montante gasto por espanhóis e ingleses com alimentos, cujas despesas médias representam 32% e 29%, respectivamente (STECCA, 2020, p. 42).

Carús, França e Barros, (2014, p. 1) adiciona que o

aumento na despesa média mensal com alimentação fora do domicílio (de 24,1% para 31,1%) especialmente em restaurantes que oferecem refeições rápidas, cujo número também cresceu em adaptação a essa demanda.

Outra questão a ser pontuada foi a inserção da internet das coisas no ambiente dos Serviços de Alimentação¹. O acesso à internet no Brasil e no mundo cresceu vertiginosamente, criando um novo perfil de consumidor, denominado de consumidor 3.0. Esse, ao possuir acesso facilitado e contínuo da internet para comprar produtos e serviços fez emergir um novo nicho de mercado dos alimentos e refeições, em relação a pedidos de alimentos produzidos fora do seu lar, sem sair de sua casa ou da sua empresa. Ou seja, o consumidor 3.0 realiza pedidos de refeições em serviços de alimentação via online, que são entregues em seu domicílio e nele são consumidos. E esse perfil de consumo e consumidor vêm crescendo na ordem de 12% ao ano (*DELIVERY MUCH*, 2019; *STECCA*, 2020).

Sendo assim, os serviços de pedidos online podem melhorar a relação dos restaurantes e seus clientes ao melhorar a precisão dos pedidos e aumentar sua produtividade, além de melhorar o relacionamento com o cliente e ampliar seu mercado de atuação (*STECCA*, 2020), além de “[...] atingir um público que geograficamente não atingiria.” (*DELIVERY MUCH*, 2019, p. 1).

Nesta interação entre a tecnologia e a alimentação, Stecca (2020, p. 49) destaca que:

o aumento da oferta da tecnologia online possibilita que o consumidor faça um pedido de refeição ou encomende a comida acessando sites de restaurantes, aplicativos próprios de diferentes estabelecimentos ou, ainda, os aplicativos agregadores. Enquanto os aplicativos próprios possuem a característica de oferecer o cardápio completo do restaurante que o disponibiliza [...], ampliando o poder de escolha do consumidor que faz o pedido.

1 - Serviços de alimentação é a atividade de preparo de alimentos realizada fora do domicílio, podendo, porém, ser consumida em qualquer lugar. Pode ser classificada em serviço público ou institucional ou privado.

A entrega em domicílio vem da tradução direta do termo inglês, *delivery*. Pode ser realizado por diversos meios de comunicação, sendo que atualmente o ambiente *online* é o mais presente. Seu principal significado é trazer agilidade, comodidade e satisfação para o cliente. A entrega em domicílio não se restringe ao mercado de serviço de alimentação, mas por ele ganhou destaque, sobretudo por volta dos anos 2000. Tanto, que os consumidores atuais, preferem estabelecimentos que possuem *delivery*, uma aparente validação de mercado para o consumidor 3.0 (RODRIGUES *et al.*, 2020; SEBRAE, 2020).

Como a busca por informações, comparações, opiniões podem antecipar uma experiência/expectativa, atuando na tomada de decisão na hora da compra por esses consumidores, novos desafios a esse setor surgem, promovendo transformações e mudanças para melhor se adequar ao perfil e comportamento do consumidor. Aplicativos intuitivos, múltiplos canais de atendimento, alimentos frescos e crus, *fast delivery* online (entrega super rápida, em tradução literal), e *grab and go* (pegue e leve, em tradução literal) estão dentre as estratégias eleitas pelos serviços de alimentação que adotam o sistema online de comercialização (ABRASEL, 2019)

No Brasil, o *delivery* alimentar já é um mercado consolidado e estabelecido, apresentando uma alta tendência de crescimento. Algumas projeções revelam crescimento de 10 vezes para o ano de 2020 como reportado pela *Delivery Much* (2019, p. 1).

[...] a Abrasel mostra que o *delivery* fechou 2017 com faturamento acima de R\$ 10 milhões. Números que atingem, em 2018, 47% da população brasileira, ou seja, são 98 milhões de pessoas utilizando seus smartphones para pedir um lanche, almoço ou jantar.

No Brasil o que antes era um mercado restrito à venda de pizzas, esfirras ou no máximo comidas orientais feitos por telefone para estabelecimentos próximos a sua residência, o *delivery* se popularizou e se inseriu no cotidiano contemporâneo. Dados públicos de uma única plataforma, o iFood, revelou um aumento de 109% em relação ao ano de 2017 e 2018, passando dos 390 mil pedidos diários em 2018. Em 2019, o crescimento do mercado de *delivery* foi de 23%, representando um significativa parcela do alimentação fora do lar (ABRASEL, 2019; DELIVERY MUCH, 2020).

Porém, o crescimento econômico e expansão de mercado no Brasil e no Mundo se viu diante um novo desafio de saúde pública: a pandemia da Covid-19. Só no setor de alimentício, 30% dos estabelecimentos já fecharam como consequências das medidas anti-Covid-19, frustrando diversas projeções para 2020 (ABRASEL, 2020b). Por outro lado, os estabelecimentos puderam minimizar as perdas financeiras através do comércio de alimentos online por meio do *delivery*. A Abrasel (2020b, p. 1, acréscimo do autor) relata que “aqueles que se adaptaram ao *delivery* estão em melhor situação, com 50% a 70% do ritmo de vendas de 2019 já neste ano [de 2020].” De fato, estudos revelaram um aumento nos pedidos de alimentos para entrega em domicílio (GALUNION, 2020a). Entretanto, “[De acordo com Fernando Blower,] o problema é que precisariam ganhar 120% para conseguir pagar as dívidas que se acumularam com a pandemia” (ABRASEL, 2020b, p. 1, acréscimo do autor). Esse tópico será melhor abordado no item 2.2.

2.2 A Pandemia do Coronavírus 2019 e o impacto nos serviços de *Delivery*

Em dezembro de 2019, surgiu um surto de pneumonia grave em pacientes originais da cidade de Wuhan, China. Estudos realizados permitiram identificar um novo vírus, denominado de Novo Coronavírus 2019 (2019 n-CoV) e posteriormente Síndrome Respiratória Aguda Grave Coronavírus 2 (SARS-CoV-2). A Organização Mundial de Saúde (OMS) nomeou o acometimento humano de Doença do Coronavírus 2019 (Covid-19) em fevereiro de 2020, e declarou a Covid-19 pandemia em março de 2020 (CORONAVIRIDAE, 2020; LU *et al.*, 2020).

Sendo um vírus que afeta as vias respiratórias, tendo sua multiplicação viral fortemente presente nas vias áreas superiores, o SARS-CoV-2 possui uma alta taxa de infecção. A principal forma de contágio é o contato com pessoas infectadas por meio de partículas que são liberadas no ato da fala ou espirro, por exemplo. Por isso, o uso de máscaras e o isolamento social (quando possível) são, até o momento, a melhor maneira da prevenção (WIERSINGA *et al.*, 2020).

Os dados epidemiológicos mostram que, no mundo, mais de 40 milhões de pessoas foram infectadas até outubro de 2020. Até o momento, no Brasil foram diagnosticados 5,2 milhões de pessoas infectadas pelo vírus, com 154 mil casos de óbito. Esses dados equivalem uma letalidade de 2,9% e uma mortalidade de 73,4 mortes a cada 100 mil brasileiros. De fato, são números preocupantes, transformando essa pandemia um dos maiores problemas de Saúde pública global (BRASIL, 2020).

Não se sabe ao certo como foi a entrada do vírus no Estado de Pernambuco. Os dados apontam para uma família que chegou ao Recife, depois do retorno da Europa (Itália), levando a óbito a funcionária do lar da família (CARNEIRO, 2020). Até 25 de outubro de 2020, Pernambuco possuía 156 mil casos de infecção registrados, com 8,5 mil mortes, aproximadamente. Nesse estado, a mortalidade registrada foi de 88,8 para cada 100 mil habitantes, mais elevada do que a média nacional, sendo Recife a cidade mais afetada (BRASIL, 2020; SES - PE, 2020).

A Organização das Nações Unidas (ONU) levou alguns meses após o primeiro surto da Covid-19 na China para declarar essa doença como pandêmica. Tal classificação é crucial para que os países entendam a gravidade da doença e possam traçar medidas de saúde públicas adequadas para minimizar os efeitos da Pandemia em suas nações. Mesmo tardio, o grau pandêmico ainda está vigente pela ONU, com alguns países adotando medidas rígidas quanto ao distanciamento social, deslocamento entre nações, até mesmo deslocamento interno entre cidades e quarentena (ONU NEWS, 2020).

A quarentena está um tema bastante popularizado. Em relação à Covid-19, a quarentena deriva do fato do ciclo viral durar aproximadamente entre 10 a 14 dias. Ou seja, indivíduos que apresentam sintomas respiratórios é indicado, ou forçado, que realizem um período de isolamento radical por um período maior ou igual a 14 dias. Assim a quarentena pode ser aplicada a um indivíduo, grupos ou até mesmo cidades. Para o Brasil a Lei Federal nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 determina em seu artigo 2º que:

I - isolamento: separação de pessoas doentes ou contaminadas, ou de bagagens, meios de transporte, mercadorias ou encomendas postais afetadas, de outros, de maneira a evitar a contaminação ou a propagação do coronavírus; e

II - quarentena: restrição de atividades ou separação de pessoas suspeitas de contaminação das pessoas que não estejam doentes, ou de bagagens, contêineres, animais, meios de transporte ou mercadorias suspeitas de contaminação, de maneira a evitar a possível contaminação ou a propagação do coronavírus.

No Brasil um amplo debate existiu, e ainda existe. De fato, qualquer medida tomada afeta 200 milhões de seres humanos. Uma clara divergência existe nos diversos

poderes que nos governam, deixando a autonomia de cada Estado e Prefeitura nas decisões para diminuir as consequências da pandemia.

Em Pernambuco, o Governo do Estado iniciou seu enfrentamento em meados de Março. E até o momento o Governo Estadual é quem define as diretrizes. No portal de Pernambuco Contra o Corona (<https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br>) estão listados todas as medidas, e principalmente os decretos de lei e suas edições e atos administrativos. As principais medidas adotadas foram decretar Estado de Calamidade Pública, isolamento social, quarentena, suspensão de atividades não essenciais e uso obrigatório de máscaras em ambientes públicos (SES - PE, 2020).

O primeiro decreto do Estado a entrar em vigor foi o de número 48.809, de 14 de março de 2020, que “Regulamenta, no Estado de Pernambuco, medidas temporárias para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus”. O Decreto n. 48.832 de 19 de março de 2020, que altera e adiciona o decreto de 48.809, “define no âmbito socioeconômico medidas restritivas temporárias adicionais para enfrentamento da emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Coronavírus”, com o fechamento dos shoppings e centros comerciais, restaurantes, escolas, igrejas. Foram também restritas a circulação de pessoas e veículos na Região Metropolitana do Recife (RMR).

A Secretária de Saúde do Estado de Pernambuco elaborou um Plano de Convivência das Atividades Econômicas com a Covid-19, publicado em 1 de junho de 2020, estabelecendo “a retomada gradual de 32 setores da economia em Pernambuco, com protocolos gerais e específicos de segurança baseados em distanciamento social, higiene, monitoramento e comunicação.” (SES - PE, 2020). O plano foi dividido em 11 etapas, que podem ser visualizadas no próprio portal: www.pecontracoronavirus.pe.gov.br.

Especificamente, o Recife, integrante da I GERE do Estado, se encontra atualmente na Etapa 10, desde o dia 12 de outubro: o que amplia a capacidade dos estabelecimentos comerciais em 50% de sua capacidade (SES - PE, 2020).

Em especial, os S.A., como os restaurantes e lanchonetes, tiveram, no período de 20 de abril de 2020 a 21 de julho de 2020 suas atividades limitadas ao ponto de permitir apenas a entrega por *delivery*, *takeaway* e *drive thru* ao consumidor.

Nesse dramático cenário o setor de *Food Service* iniciou uma grave crise econômica. Como já demonstrado anteriormente, 30% dos estabelecimentos fecharam as portas por não suportar sua receita com vendas apenas por *delivery*, *takeaway* e *drive thru*

(ABRASEL, 2020b). Uma mudança abrupta foi, e ainda está sendo, necessária para esse setor manter sua viabilidade. Muitos desses estabelecimentos viram o serviço de *delivery* online como o mecanismo mais assertivo face ao isolamento da pandemia. De fato, durante a pandemia existiu um aumento de 12% (de 54 para 66%) no setor de alimentação fora do lar que passou a adotar o sistema de *delivery*, isso representar que 25% dos serviços de alimentação passaram a utilizar os serviços online (ABRASEL, 2020a).

A empresa Galunion Consultoria para *Food Service* está realizando uma série de estudo sobre o comportamento alimentar durante a pandemia da Covid-19. O estudo intitulado de “Alimentação na Pandemia: Como a Covid-19 impacta os consumidores e os negócios em alimentação” atualmente está na terceira onda de análises. O estudo reportado da onda 1, realizado entre 02 a 06 de abril de 2020, dois meses após os primeiros casos confirmados no Brasil, demonstra que 6% das pessoas não faziam e passaram a fazer pedidos por *delivery* durante a pandemia. Um pouco abaixo dos 9% das pessoas que faziam e passaram a não mais usar o serviço de *delivery* de alimentação. Porém, 16% das pessoas que já faziam aumentaram o número de pedidos (GALUNION, 2020a).

Porém, mesmo com liberação da circulação parcial de atividades e esse crescimento de *delivery*,

o nível de vendas do setor atualmente está 40% abaixo do que foi observado em setembro e outubro de 2019. [...] O número de empregos formais no setor caiu de 3 milhões para 1 milhão. Incluindo postos informais, o total de empregados baixou de 6 milhões para 4,5 milhões (ABRASEL, 2020b, p. 4).

Em adição, projeção feita por Badaró; Santos e Machado, (2020, p. 6) prevê que muitos bares e restaurantes não conseguirão evitar demissões.

[...] estima que 20% desses estabelecimentos não retornarão às atividades, encerrando definitivamente seus negócios. Outros provavelmente diminuirão de porte. Os que conseguiram continuar gerando receitas durante a quarentena sofreram uma perda de 80% a 90% do faturamento.

É válido ressaltar que o serviço de *delivery* online é um mercado dominado pelos aplicativos, como iFood, UberEats, Rappi. Nessas condições, os estabelecimentos pagam

uma parcela de até 30% sobre o valor do pedido, e muitas vezes só irão receber o valor integral em até 45 dias após a venda. Isso contribui para o aumento da crise no setor, principalmente dos pequenos negócios que não possuem estrutura e tempo hábil para propor um *delivery* próprio e visibilidade nas redes sociais (BADARÓ; SANTOS; MACHADO, 2020).

A Abrasel e o SENAC consideram, baseados nos estudos da McKinsey, que os consumidores, após a pandemia, provavelmente irão gastar mais com *delivery* de alimentos do que antes da pandemia. Por causa de restrições financeiras e preocupações em comer em lugares lotados, eles provavelmente continuarão preferindo comer em casa, pelo menos por um tempo (MCKINSEY & COMPANY, 2020). O cenário é competitivo. Investimento em redes sociais, marketing digital, cardápios digitais e online, medidas de biossegurança contra o corona vírus, dentre outros, são os elementos a serem pensados pelos estabelecimentos durante esse momento pandêmico e pós-pandêmico.

Assim, nesse panorama, a população de Pernambuco, em especial a do Recife, se encontra nesta nova realidade. Com mudanças repentinas e abruptas, suas rotinas foram afetadas e novos comportamentos de consumo emergiram. Uma das mudanças face ao isolamento social e os altos riscos de infecção e morte pelo SARS-CoV-2, é o aumento de pedidos de alimentos produzidos fora de lar e entregue em domicílio, visto que não existe indícios de contaminação por meio de alimentos, evitando-se assim contato com vários comensais em um espaço (OLIVEIRA; ABRANCHES; LANA, 2020).

Vale, por fim, trazer a esse contexto de mudanças radicais alguma reflexão sobre o comportamento alimentar. Ele pode ser definido

“a partir das reações frente ao alimento, envolvendo todas as ações relacionadas ao ato de se alimentar (com quem comer, onde comer, o que comer e como comer), antes e na hora da ingestão dos alimentos” (FERREIRA *et al.*, 2018, p. 252).

Esse comportamento é reflexo direto das influências psicológicas, emocionais, sociais, religiosas e fatores ambientais.

Sendo assim, a pandemia da Covid-19 certamente mudou a vida de milhões de pessoas, especialmente seus hábitos alimentares, alimentos consumidos e refeições realizadas. Estudos que contribuam para esclarecer o padrão de consumo alimentar por *delivery* voltados para os serviços de alimentação, podem ajudar a delinear mudanças nesse setor. Desta forma, a presente pesquisa foi direcionada para descrever o padrão de consumo dos recifenses em pedidos entregues em domicílio.

3 OBJETIVOS

3.1 Geral

Analisar o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (*delivery*) do Recife durante quarentena da pandemia da Covid-19.

3.2 Específicos

- Observar a ocorrência de alterações na frequência de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues no domicílio.
- Cotejar as motivações relacionadas a essa modalidade de consumo no período indicado.
- Apontar possível perfil dos indivíduos que consomem alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio.

4 CARACTERIZAÇÃO DO ESTÁGIO

O Estágio Supervisionado Obrigatório (ESO) foi realizado, entre os dias 02 de setembro de 2019 a 25 de novembro de 2019, sendo complementado pelo período de 31 de agosto de 2020 a 11 de setembro de 2020, totalizando 360 horas no Departamento de Tecnologia Rural (DTR) da Universidade Federal Rural de Pernambuco, sob a orientação da professora Dra. Ericka Maria Rocha Calabria.

5 METODOLOGIA

O trabalho realizado se caracteriza como um estudo de natureza quantitativa, descritivo de campo populacional do tipo transversal, realizado no município do Recife, Pernambuco, Brasil.

Foi estudado uma população de indivíduos que residem na cidade do Recife no período do segundo semestre de 2020. Os participantes foram de ambos os sexos que apresentaram alguma renda financeira ativa (familiar bruta) que o permitam consumir alimentos regularmente. O critério de exclusão desse estudo foi não residir da cidade do Recife.

As questões avaliadas estão no Apêndice A e totalizam 24 perguntas inseridas em quatro eixos:

1. informações sobre o perfil social e econômico;
2. alterações na rotina provocadas pela pandemia;
3. questões sobre o serviço de *delivery* alimentar;
4. comportamento e perfil alimentar básico durante a pandemia.

Para validação e avaliar o entendimento das perguntas do questionário, quatro indivíduos responderam, dando contribuição para o melhoramento do questionário. Após os ajustes oriundos desse questionário piloto, obteve-se a versão final aprovada pela orientadora e liberado ao público para resposta. O questionário foi construído na plataforma do *Google Form*, sendo disponível de forma online, pelo link: <https://forms.gle/yeiotR4xwGGwfSHY6>. Os principais meios de divulgações foram as redes sociais, como *Instagram* e aplicativos de trocas de mensagens, como o *WhatsApp*.

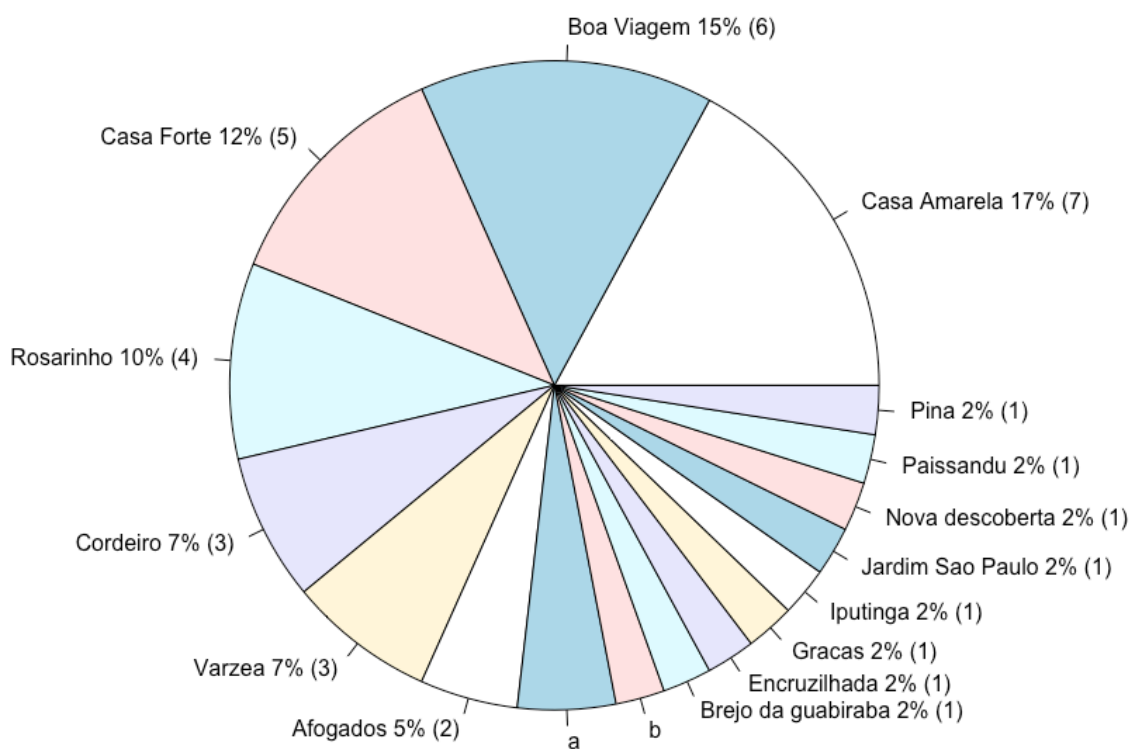
A análise dos dados presentes nos questionários foi realizada com o auxílio do Excel e do programa R (Versão 3.04). Através deles, foi possível criar gráficos, tabelas e

comparações estatísticas descritivas. Os valores de p menor que 0,05 foram considerados significativos.

6 RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram entrevistados um total de 45 indivíduos. Desses, três não residiam no Recife e foram excluídos das análises desse estudo. Dos 42 participantes, a grande maioria reside no bairro de Casa Amarela (17,1%), Boa Viagem (14,6%), Casa Forte (12,2%) e Rosarinho (9,8%). No total, a pesquisa abrangeu 18 bairros do Recife (Figura 1). Esse número representa uma abrangência de aproximadamente 20% do total dos 94 bairros do Recife. Porém, quase 50% (46/94) dos bairros do Recife possuem uma população menor do que de 10 mil habitantes e nossa população de estudo inclui alguns dos bairros mais populosos da cidade (PERNAMBUCO, 2010; RECIFE, 2010).

Figura 1: Distribuição por bairros dos participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (delivery) durante a pandemia da Covid-19 em 41 indivíduos do Recife.



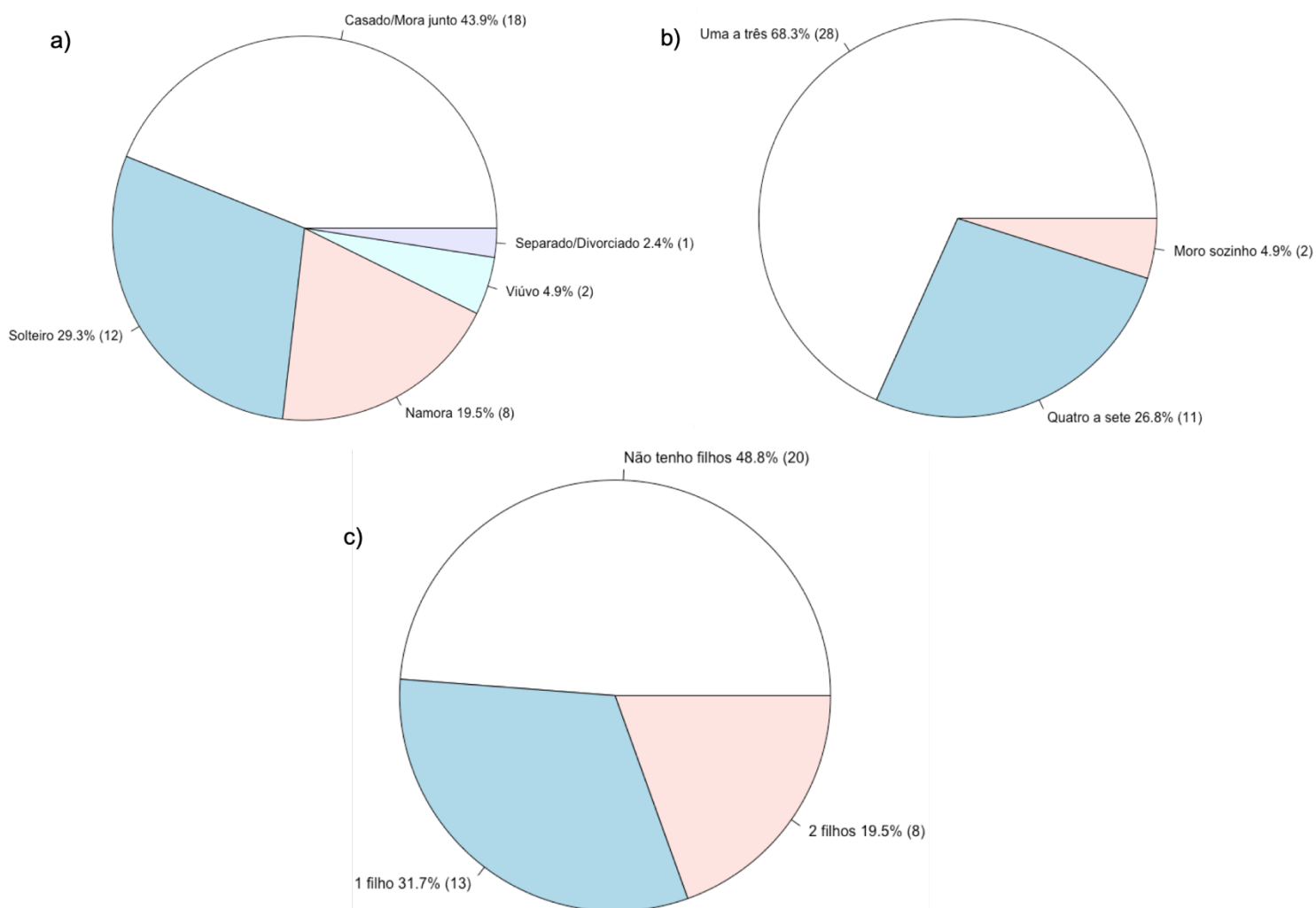
Fonte: Elaborado pelo próprio autor.

Legenda. a. Bairro Campo Grande. b. Bairro dos Aflitos. Ambos com 2% (1).

Em sua grande maioria, os participantes foram do sexo feminino (65,9%). A mediana de idade foi de 35 anos, com desvio padrão de 13,7 anos. Com relação ao sexo feminino e masculino, a mediana da idade foi de 32 e 35 anos, respectivamente. Nossa população de estudo possui uma proporção do gênero feminino um pouco maior do que a população

geral do Recife que é de 55,1% de mulheres para 44,9% de homens (IBGE, 2020; PERNAMBUCO, 2010; RECIFE, 2010). Outras características da população estudada foram em relação ao estado civil, escolaridade, renda, número de residentes no mesmo lar e número de filhos (Figura 2, 3, 4, 5 e 6). Em nossos dados, apenas um indivíduo dos entrevistados relatou não possuir renda familiar nesse momento, o que representa menos que três por cento (3%). O perfil geral da população de estudo foi, casada (morando junto), morando com 1 a 3 pessoas, sem filhos e com alto grau de escolarização e com renda bruta de 1 a 3 salários mínimos.

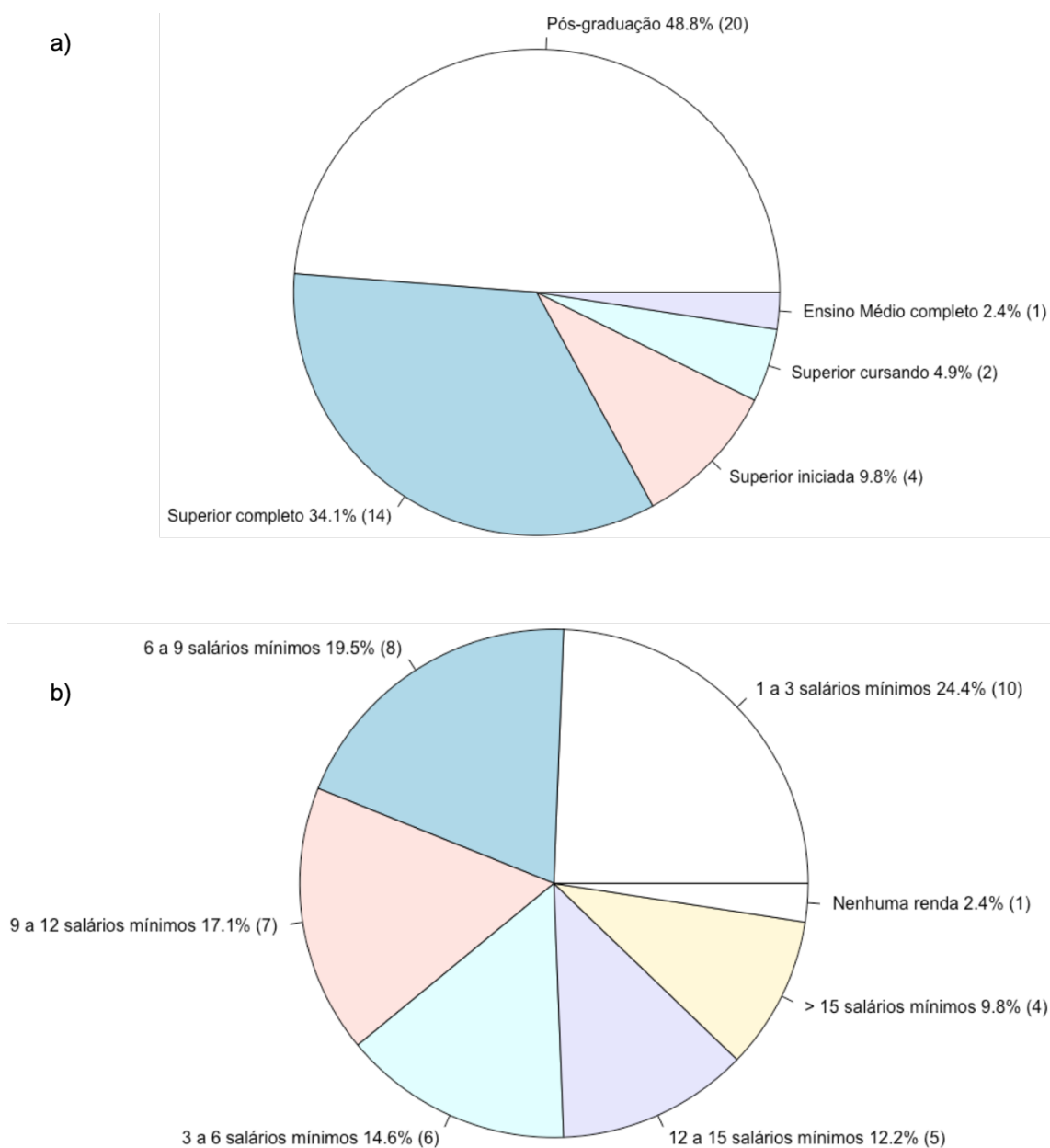
Figura 2, 3 e 4: Respectivamente, estado Civil, número de residentes e filho dos 41 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (delivery) durante a pandemia da Covid-19 em Recife.



Fonte: Elaboração do próprio Autor.

Legenda. a) Estado civil. b) número de pessoas que habitam a mesma residência. c) número de filhos.

Figura 5 e 6: Respectivamente, renda familiar bruta e grau de escolaridade dos 41 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (delivery) durante a pandemia da Covid-19 em Recife.



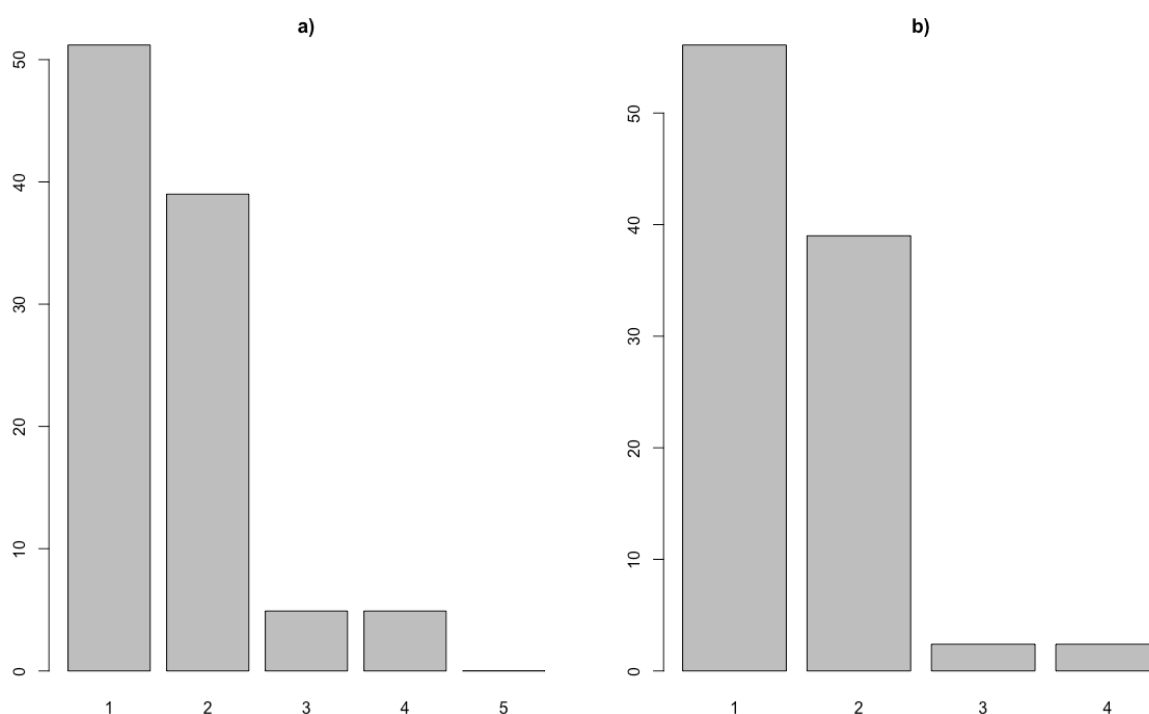
Fonte: Elaboração do próprio Autor.

Legenda. a) escolaridade. b) renda bruta da unidade familiar.

Com relação ao nível de preocupação, 90,2% (37) dos participantes se mostraram ‘muito preocupado’ ou ‘preocupado’ com a pandemia. Números pouco acima do levantamento nacional da Galunion (2020), que revelou que 78% da população está nesse patamar de preocupação. Apenas 4,9% estão ‘um pouco preocupado’ e não houve registro para a categoria ‘não preocupado’ com a pandemia.

O grau elevado de preocupação quanto a pandemia promoveu mudanças de locais de trabalho, onde 56,1% (23) das pessoas tiveram que modificar o lugar da sua principal atividade para sua residência e 39% (16) não precisaram mudar seu local. Desses 39%, apenas 36,5% continuaram exercendo seu trabalho fora lar, os outros 64,5% já exerciam em sua própria residência (Figura 7 e 8). Isto, pode ser representar das atuais medidas restritivas adotadas pelo Estado de Pernambuco, liberando o retorno dos diversos setores da economia.

Figura 7 e 8: Preocupação e mudança no local da sua principal atividade dos 41 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (delivery) durante a pandemia da Covid-19 em Recife



Fonte: Elaboração do próprio Autor.

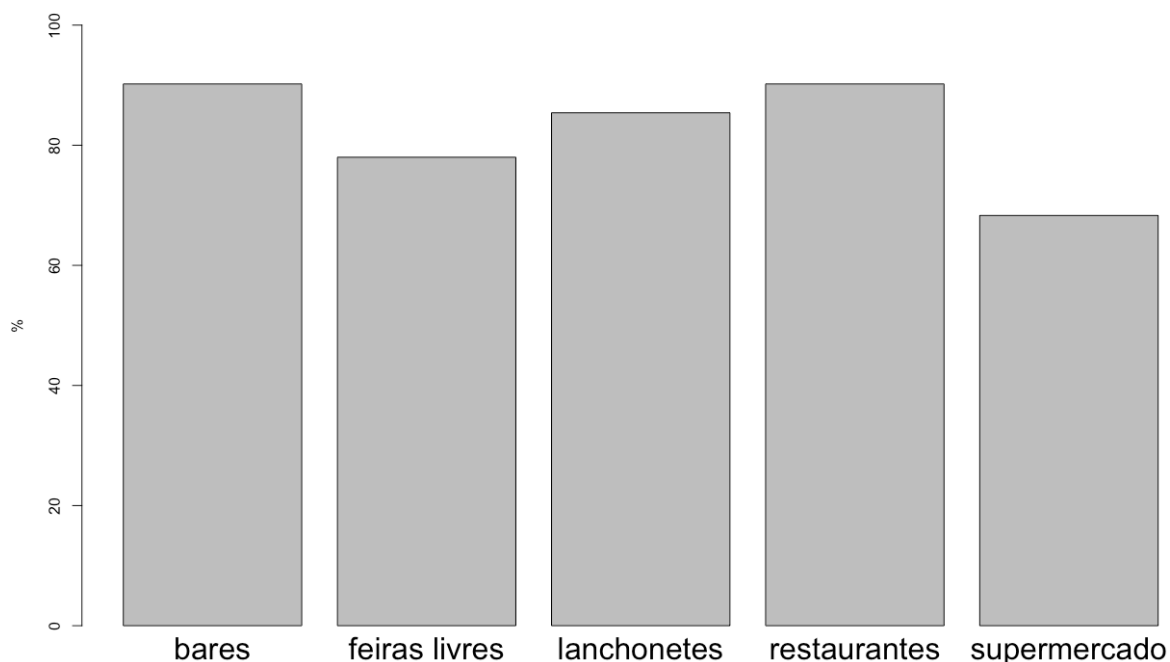
Legenda. a) Grau de preocupação quanto a pandemia: 1 – Preocupado, 2 - Muito preocupado, 3 - Mais ou menos preocupado, 4 - Um pouco preocupado e 5 - Não estou preocupado.

b) Se o local da sua principal atividade mudou devido a pandemia. 1- Sim, agora eu realizo minha atividade predominantemente em minha residência, 2 – Não, 3 50% em casa 50% em local publico, 4 - Sim, agora eu realizo minha atividade predominantemente em local publico.

O alto nível de preocupação da nossa população se reflete na grande diminuição das atividades fora do lar, sejam para lazer ou não. De fato, a grande maioria das pessoas participantes desse estudo diminuiu suas idas as feiras livres, restaurantes e bares (Figura 9), números bem semelhantes aos reportados pela Galunion (2020a), com uma mudança no comportamento em relação ida aos supermercados para as realizar compras de alimentos. A pesquisa realizada pela Galunion (1ª onda) foi realizada em meados de abril,

quando se esperava um pico na taxa de infecção. A nossa pesquisa foi realizada entre o segundo semestre de 2020, período da 9ª e 10ª fase de retorno econômico do Recife, assim ao menos permitiu o retorno de algumas pessoas a normalidade quanto à ida aos supermercados.

Figura 9: Ida a locais para compra ou consumo de alimentos no segundo semestre de 2020 dos 41 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (delivery) durante a pandemia da Covid-19 em Recife



Fonte: Elaboração do próprio Autor.

Durante a pandemia da Covid-19, a grande maioria das pessoas passou ou continuou a cozinhar seu alimento em seu próprio domicílio. A maioria das pessoas diminuiu o consumo de alimentos preparados, congelados, prontos e semiprontos nos estabelecimentos (Tabela 1). É um comportamento esperado face às discussões levantadas. A falta de perspectivas financeiras futuras devido à pandemia, como perda de emprego e redução na renda bruta familiar, além dos riscos de infecção pelo SAR-CoV-2 geram expectativas na diminuição de gastos familiares (ABRASEL, 2020b; BADARÓ; SANTOS; MACHADO, 2020). Realmente, o menor custo do preparo em casa é levado em consideração, quando 16% da população passou a estar desempregada devido a pandemia (GALUNION, 2020b).

Tabela 1: Formas do consumo alimentar dos 41 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (delivery) durante a pandemia da Covid-19 em Recife

Respostas	Cozinhar em casa	Alimentos adquiridos Preparados	Alimentos adquiridos Congelados	Fornecedores informais ¹
	n (%)	n (%)	n (%)	n (%)
Fazia e aumentou	21 (51,2)	6 (14,6)	2 (4,9)	1 (2,4)
Fazia e diminuiu	1 (2,4)	13 (31,7)	9 (22)	8 (19,5)
Fazia e faço na mesma frequência	11 (26,8)	7 (17,1)	8 (19,5)	2 (4,9)
Não fazia e continuo não fazendo	1 (2,4)	7 (17,1)	16 (39)	22 (53,7)
Não fazia e passei a fazer	4 (9,8)	1 (2,4)	2 (4,9)	2 (4,9)

Fonte: Elaboração do Próprio autor.

Legenda: 1 - Alimentos provenientes de fornecedores como quentinhas e marmitas.

Na tabela 1 é possível observar que aproximadamente 54% das pessoas não realizam o consumo de alimentos oriundos de fornecedores informais, que servem quentinhas e marmitas. Mesmo esses alimentos possuindo um custo menor, o receio da pandemia e transmissão podem estar envolvidos nesse tipo de resposta. Porém, muitos fornecedores informais estão inseridos nos aplicativos de entrega por domicílio, assim, muitos usuários podem consumi-los e não os classificas como informais.

Uma questão chave desse estudo foi em relação aos pedidos feitos de alimentos produzidos fora do lar e entregues em seu domicílio aos participantes. O número de pessoas que relatou ter diminuído o número de pedidos por *delivery* nesse estudo foi de 26,8%, igual ao número de indivíduos que aumentaram a frequência de pedidos durante a pandemia (26,8%). Interessante, o número de pessoas que *já utilizava, porém, aumentou* em nosso estudo foi bem maior quando comparado com os 13% da população do Brasil em junho de 2020 (GALUNION, 2020a). Contudo, considerando-se que esses dados retratam a realidade de consumidores residentes em bairros classificados como de maior poder aquisitivo da cidade do Recife (Figura 1). Apenas uma parcela de 7,3% passou a usar os serviços de entrega em domicílio. Olhando em conjunto (soma dos itens 1, 4, e 5 da Tabela 2), 48,7% desta população não utiliza ou diminuiu sua utilização por *delivery*. E a outra porção (51,2%; soma dos itens 2, 3 e 6 da Tabela 2) foi evidenciada por manter seu uso, aumentar ou iniciar pela primeira vez. Nosso questionário não indagou se o tipo de atividade era formal ou informal, e nem se ele foi demitido devido à pandemia. Já o estudo da Galuniom Consultoria *Food Service*, no âmbito nacional aponta um aumento

no número de pedidos de *delivery* entre as pessoas que frequentavam regularmente os S.A. e foram impedidos de fazê-lo. Do outro lado, o mesmo estudo indica uma diminuição aumento no número de pedidos de *delivery* entre aqueles que tiveram sua renda duramente afetada pela pandemia (GALUNION, 2020b).

Tabela 2: Pedidos realizados para entrega em domicílio dos 41 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (*delivery*) durante a pandemia da Covid-19 em Recife

Item	Respostas	n (%)
1	Já utilizava, porém, diminuiu	11 (26,8)
2	Já utilizava, porém, aumentou	11 (26,8)
3	Já utilizava e manteve a mesma frequência	7 (17,1)
4	Não utilizava e continuo não utilizando	6 (14,6)
5	Já utilizava, porém não utilizo mais	3 (7,3)
6	Não utilizava e passei a utilizar	3 (7,3)

Fonte: Elaboração do Próprio Autor.

Analisando os dados apresentados na tabela 1 e 2, observou-se que as pessoas que passaram a cozinhar mais diminuíram a frequência dos seus pedidos por *delivery*, porém, não houve significância estatística (valor de p maior que 0,05) (Tabela 3). Resultados similares foram encontrados quando comparado em relação a comprar alimentos prontos, semiprontos, congelados nos supermercados e serviços de alimentação. Vale ressaltar que as pessoas que diminuíram as compras de alimentos prontos, semiprontos e congelados em supermercados, também diminuíram os pedidos de *delivery* e passaram a cozinhar mais no seu lar.

Tabela 3: Relação da frequência de pedidos por *delivery* com a frequência de cozinhar em casa dos participantes (n = 32) do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (*delivery*) durante a pandemia da Covid-19 em Recife

Pedidos de <i>Delivery</i> :	Frequência de Cozinhar em casa	
	Aumentou n (%)	Manteve n (%)
Já utilizava e manteve a mesma frequência	4 (12,5)	3 (9,4)
Já utilizava, porém, aumentou	5 (15,6)	1 (3,1)
Já utilizava, porém, diminuiu	7 (21,9)	3 (9,4)
Já utilizava, porém, não utilizo mais	1 (3,1)	0
Não utilizava e continuo não utilizando	2 (6,2)	4 (12,5)
Não utilizava e passei a utilizar	2 (6,2)	0

Fonte: Elaboração do Próprio Autor.

Quando perguntado o que levou o indivíduo a selecionar o estabelecimento comercial notou-se que múltiplos fatores são levados em consideração, destacando-se o conhecimento prévio do local, os custos envolvidos na compra (frete grátis, cupons, preço) e a higiene (Quadro 1). O conhecimento prévio, confiança no serviço e praticidade podem ser apontados para explicar o comportamento do uso de *delivery*.

Quadro 1: Motivação para escolha do estabelecimento pra realizar a compra e *delivery* dos 32 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (*delivery*) durante a pandemia da Covid-19 em Recife

Motivação	n (%)
Conhecimento prévio do local	17 (53,1)
Promoções e cupons disponíveis	16 (50)
Relação custo x benefício	16 (50)
Estabelecimento com frete grátis	16 (50)
Preço	15 (46,9)
Higiene do local	13 (40,6)
Proximidade da minha residência/local de trabalho	12 (37,5)
Entrega sem contato (pagamento prévio)	9 (28,1)
Alimentos cozidos/assados/fritos	4 (12,5)
Outros	1 (3,1)

Fonte: Elaboração do Próprio Autor.

A grande maioria (90,6%) tomou alguma medida de preocupação na hora da chegada do pedido, principalmente higienizar a embalagem com álcool 70% (90% das pessoas). Porém, várias pessoas que pedem comida japonesa, como sushi, por *delivery*, podem demonstrar uma menor preocupação com relação ao contágio através de alimentos que não se esquentam quando consumidos. Deveras, como nosso estudo não especificou qual alimento derivado em si foi o solicitado, sabemos que cozinha Japonesa é vasta e possui alimentos cozidos, fritos, assados, etc.

Mesmo não tendo encontrado significância estatística (valor de $p > 0.05$), nosso estudo pode identificar que o principal perfil das pessoas que buscaram o *delivery* durante a pandemia foi uma pessoa do sexo feminino, com idade média de 33 anos, casadas, com até 3 pessoas em sua residência e sem filhos. Dentre aqueles que possuem filhos, a maioria tem filhos com idade menor que cinco anos. Apresentam alto grau de escolarização (Pós-graduação), estão seriamente preocupados com a pandemia e tiveram que exercer sua principal atividade em sua residência.

Esse perfil corrobora com o aumento das atividades profissionais das mulheres. A escassez do tempo para as atividades do lar é um componente importante para decisão de pedidos de alimentos produzidos fora do lar e entregue em domicílio (REBELATO, 1997;

STECCA, 2020). Nesse sentido, a pandemia pode ter aumentando o acúmulo dessas atividades do lar, levando-se em conta número maior de horas trabalhadas em *home office* e educacionais dos seus filhos/enteados (G1, 2020).

Em relação à frequência e período relacionados à utilização do serviço de *delivery* a maior frequência reportada foi de 4 a 10 vezes mensais (39,4%) sendo o jantar a refeição mais pedida (42,2%) seguido do almoço e do lanche, 36,7% e 20,4%, respectivamente. Com a caracterização dos grupos de risco relacionados à Covid-19, como obesidade, diabetes, sedentarismo, algumas pesquisas foram propostas para estabelecer o benefícios de determinados nutrientes e alimentos, bem como uma dieta balanceada (DEMOLINER; DALTOÉ, 2020). Em verdade, determinados alimentos possuem a capacidade de melhorar a qualidade da resposta imunológica (SILVA *et al.*, 2020). Esse tipo de alimento não foi o mais consumido pelos indivíduos que optaram por serviços de *delivery* alimentar. Em nosso estudo observou que os itens mais pedidos por *delivery* foram pizza, comida japonesa e sanduíches. Esses alimentos, como pizza, hambúrgueres também foram reportados pela Galunion *Food Service* como os mais pedidos nas mais diversas análises (GALUNION, 2020a, b).

É de conhecimento geral que tais alimentos são ricos em gorduras saturadas, altas concentrações de sódio, incluindo a adição de embutidos e outros produtos altamente processados, estão associados a diversas doenças, sendo alguma dessas doenças relatadas como co-morbidades envolvidas na fatalidade da Covid-19 (DEMOLINER; DALTOÉ, 2020; WIERSINGA *et al.*, 2020). Porém, quando compreendidos no ritual da refeição, tais alimentos podem conferir uma identidade de momentos lúdicos, alegria, de congregação e praticidade ao mesmo tempo (GIMENES-MINASSE, 2016).

Por fim, com relação a preparações como comida regional, churrasco e galeto, o perfil dos nossos entrevistados, de casais jovens sem filhos, indica que alimentos comumente relacionados a grandes porções possam ter ficado de fora dos seus pedidos.

Quadro 2: Alimentos mais pedidos por *delivery* dos 32 participantes do estudo sobre o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues em domicílio (*delivery*) durante a pandemia da Covid-19 em Recife

Alimento	n (%)	Alimento	n (%)
Pizza	22 (20,2)	Comida regional	5 (4,6)
Sanduiche	17 (15,6)	Crepe	4 (3,7)
Comida japonesa	16 (14,7)	Massa	3 (3,8)
Doces e bolos	11 (10,1)	Churrasco	1 (0,9)
Açaí	8 (7,3)	Galeto	1 (0,9)
Comida chinesa	7 (5,5)	Pão	1 (0,9)
Comida Caseira	6 (5,5)	Salada	1 (0,9)
Sorvete	6 (5,5)		

Fonte: Elaboração do Próprio Autor.

7 CONCLUSÕES

A pandemia da Covid-19 promoveu o isolamento total ou parcial das pessoas, afetando a vida cotidiana dos Recifenses. Apesar de não encontrar um aumento significativo nos pedidos para entregas em domicílio, nosso estudo pontuou que mulheres casadas sem filhos com idade média de 33 anos compõem o principal perfil de consumidor de alimentos produzidos fora do lar para serem entregues em domicílio, no recorte analisado. O padrão de consumo principal foi durante o período noturno, com alimentos ricos em gordura saturada e/ou sódio, como pizza, japonesa e sanduíches, alimentos esses associados à momentos de alegria e prazer. Em adição, novas análises podem ser realizadas para ampliar a presente pesquisa e melhorar a compreensão do padrão de consumo durante a pandemia da Covid-19.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. *A evolução dos modelos de delivery no país*. 2019. Disponível em: <<https://rn.abrasel.com.br/noticias/noticias/a-evolucao-dos-modelos-de-delivery-no-pais/>>. Acesso em: 10 out. 2020.

ABRASEL. *Capital de giro é o maior desafio dos empresários do setor de alimentação fora do lar durante a pandemia*. 2020. Disponível em: <<https://pb.abrasel.com.br/noticias/noticias/capital-de-giro-e-o-maior-desafio-dos-empresarios-do-setor-de-alimentacao-fora-do-lar-durante-a-pandemia/>>. Acesso em: 23 out. 2020a.

ABRASEL. *Vendas em restaurantes estão 40% abaixo do nível de 2019, aponta Abrasel*. 2020. Disponível em: <<https://pr.abrasel.com.br/noticias/noticias/vendas-em-restaurantes-estao-40-abaixo-do-nivel-de-2019-aponta-abrasel/>>. Acesso em: 23 out. 2020b.

BADARÓ, M.; SANTOS, V.; MACHADO, O. *A restauração em tempos de pandemia e isolamento social*. 1. ed. São Paulo: SENAC, 2020. Disponível em: <<https://pebmed.com.br/coronavirus-isolamento-social-em-tempos-de-pandemia/>>.

BRASIL, M. DA S. DO. *Corona Vírus Brasil*. Disponível em: <<https://covid.saude.gov.br>>. Acesso em: 19 out. 2020.

CARNEIRO, G. *Casal do Recife são primeiros casos de coronavírus em Pernambuco*. Disponível em: <<https://www.folhape.com.br/noticias/casal-do-recife-sao-primeiros-casos-de-coronavirus-em-pernambuco/133219/>>. Acesso em: 12 mar. 2020.

CARÚS, J. P.; FRANÇA, G. V. A.; BARROS, A. J. D. Local e tipo das refeições realizadas por adultos em cidade de médio porte. *Revista de Saúde Pública*, v. 48, n. 1, p. 68–74, fev. 2014. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-89102014000100068&lng=pt&tlng=pt>.

CORONAVIRIDAE STUDY GROUP OF THE INTERNATIONAL COMMITTEE ON TAXONOMY OF VIRUSES. The species Severe acute respiratory syndrome-related coronavirus: classifying 2019-nCoV and naming it SARS-CoV-2. *Nature microbiology*, v. 5, n. 4, p. 536–544, 2 abr. 2020. Disponível em: <<http://www.nature.com/articles/s41564-020-0695-z>>.

DELIVERY MUCH. *Delivery Much Franquia : resultados de 2018 e por que apostar em 2019 Números do Delivery de comida online em 2018*. Disponível em: <<https://blog.deliverymuch.com.br/delivery-much-franquia/>>. Acesso em: 19 out. 2020.

DELIVERY MUCH. *Números do delivery no Brasil durante a quarentena*. Disponível em: <<https://blog.deliverymuch.com.br/delivery-no-brasil-durante-a-quarentena/>>. Acesso em: 23 out. 2020.

DEMOLINER, F.; DALTOÉ, L. COVID-19: nutrição e comportamento alimentar no contexto da pandemia. *Revista Perspectiva: Ciência e Saúde*, v. 5, n. 2, p. 36–50, 2020. Disponível em: <<http://sys.facos.edu.br/ojs/index.php/perspectiva/article/view/510>>.

FERREIRA, P. D. A. A. *et al.* Caracterização do comportamento alimentar e estado nutricional de adultos Characterization of food behavior and nutritional status of adults. *Edições Desafio Singular*, v. 14, n. 1, p. 252–258, 2018.

G1. *Mesmo trabalhando mais, 86% dos profissionais gostariam de continuar no home office, diz pesquisa*. Disponível em: <<https://g1.globo.com/economia/concursos-e-emprego/noticia/2020/06/07/mesmo-trabalhando-mais-86percent-dos-profissionais-gostariam-de-continuar-no-home-office-diz-pesquisa.ghtml>>. Acesso em: 7 jun. 2020.

GALUNION, C. PARA F. *Alimentação na Pandemia. Como a COVID-19 impacta os consumidores e os negócios em alimentação: Onda 1.* . São Paulo: [s.n.], 2020a.

GALUNION, C. PARA F. *Alimentação na Pandemia. Como a COVID-19 impacta os consumidores e os negócios em alimentação: Onda 3.* . São Paula: [s.n.], 2020b.

GIMENES-MINASSE, M. H. S. G. Comfort food: sobre conceitos e principais características. *Cultura e Sociedade*, v. 4, n. 2, p. 92–102, 2016. Disponível em: <<http://www3.sp.senac.br/hotsites/blogs/revistacontextos/>>.

IBGE, I. B. D. G. E. E. *Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios - PNAD*. Disponível em: <<https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/17270-pnad-continua.html?edicao=23205&t=publicacoes>>. Acesso em: 15 out. 2020.

LU, R. *et al.* Genomic characterisation and epidemiology of 2019 novel coronavirus:

implications for virus origins and receptor binding. *The Lancet*, v. 395, n. 10224, p. 565–574, fev. 2020. Disponível em: <<https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0140673620302518>>.

MCKINSEY & COMPANY. *A global view of how consumer behavior is changing amid covid-19*. Disponível em: <<https://www.mckinsey.com/business-functions/marketing-and-sales/our-insights/a-global-view-of-how-consumer-behavior-is-changing-amid-covid-19>>. Acesso em: 23 out. 2020.

OLIVEIRA, T. C.; ABRANCHES, M. V.; LANA, R. M. (In)Segurança alimentar no contexto da pandemia por SARS-CoV-2. *Cadernos de Saúde Pública*, v. 36, n. 4, 2020. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2020000400501&tlng=pt>.

ONU NEWS. *Organização Mundial da Saúde declara novo coronavírus uma pandemia*. Disponível em: <<https://news.un.org/pt/story/2020/03/1706881>>. Acesso em: 12 out. 2020.

PERNAMBUCO, G. DO E. *Base de dados do Estado de Pernambuco - População residente por sexo, segundo os bairros*. Disponível em: <http://www.bde.pe.gov.br/visualizacao/Visualizacao_formato2.aspx?codFormatacao=1414&CodInformacao=1167&Cod=3>. Acesso em: 15 out. 2020.

REBELATO, M. G. Uma análise sobre a estratégia competitiva e operacional dos restaurantes self-service. *Gestão & Produção*, v. 4, n. 3, p. 321–334, 1997.

RECIFE, P. *Perfil dos Bairros*. Disponível em: <<http://www2.recife.pe.gov.br/servico/bairro-do-recife?op=NTI4Mg==>>. Acesso em: 15 out. 2020.

RODRIGUES, F. L. DE S. *et al.* Análise Da Tendência Do Serviço De Delivery E Como Um Plano De Negócios Pode Colaborar Em Sua Praticidade. *Revista Interdisciplinar Pensamento Científico*, v. 5, n. 5 SE-Articles, p. 487–497, 2020. Disponível em: <<http://www.reinpec.org/reinpec/index.php/reinpec/article/view/399>>.

SEBRAE. *Como organizar um delivery eficiente?* São Paulo: SEBRAE, 2020.

SES - PE. *PE contra coronavirus*. Disponível em: <<https://www.pecontracoronavirus.pe.gov.br>>. Acesso em: 18 out. 2020.

SILVA, F. G. C. *et al.* Alimentos , Nutracêuticos E Plantas Medicinais Utilizados Como Prática Complementar No Enfrentamento Dos Sintomas Do Coronavírus (Covid-19): Uma Revisão Foods , Nutraceuticals and Medicinal Plants Used As Complementary Practice in Facing Up the Coronavi. [S.l: s.n.], 2020.

STECCA, R. DA S. *Gestão da informação e inteligência competitiva aplicadas ao serviço delivery online do setor de alimentação*. 2020. 119 f. Universidade Estadual Paulista, UNESP – Faculdade de Ciências e Engenharia, 2020.

WIERSINGA, W. J. *et al.* Pathophysiology, Transmission, Diagnosis, and Treatment of Coronavirus Disease 2019 (COVID-19): A Review. *JAMA*, v. 324, n. 8, p. 782–793, 25 ago. 2020. Disponível em: <<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/32648899>>.

APÊNDICE A – QUESTIONÁRIO APLICADO POPULAÇÃO DO RECIFE NO SEGUNDO SEMESTRE DE 2020 DURANTE A PANDEMIA DO COVID-19

Padrão de Consumo de Alimentos Produzidos fora do lar e entregues no domicílio (delivery) durante a Pandemia.

Analisar o padrão de consumo de alimentos produzidos fora do lar e entregues no domicílio (delivery) de um grupo de habitantes do Recife, Pernambuco no segundo trimestre de 2020, no contexto das medidas de prevenção e combate à pandemia de COVID-19.

***Obrigatório**

1. Você reside na cidade do Recife, Pernambuco? *

Essa pesquisa é voltada para as pessoas que vivem na cidade do Recife.

Marcar apenas uma oval.

- Sim *Pular para a pergunta 2*
- Não

Pular para a pergunta 2

Informações Pessoas

Perfil Social e econômico

2. Qual bairro você reside? *

3. Sexo *

Marcar apenas uma oval.

- Masculino
- Feminino
- Prefiro não declarar
- Outro: _____

4. Qual seu estado civil? *

Marcar apenas uma oval.

- Solteiro
- Namora
- Casado/Mora junto
- Separado/Divorciado
- Viúvo
- Outro: _____

5. Idade *

6. Escolaridade *

Marcar apenas uma oval.

- Ensino Fundamental (1° Grau) iniciado
- Ensino Fundamental (1° Grau) completo
- Ensino Médio (1° Grau) interrompido
- Ensino Médio (1° Grau) completo
- Formação superior iniciada
- Formação superior cursando
- Formação superior completa
- Pós-graduação

7. Somando a sua renda com a renda das pessoas que moram com você, quanto é, aproximadamente, a renda bruta familiar mensal? *

Marcar apenas uma oval.

- Nenhuma renda
- Até 1 salário mínimo (Até R\$ 1045,00)
- De 1 a 3 salários mínimos (de R\$ 1045,00 até R\$ 3.135,00)
- De 3 a 6 salários mínimos (de R\$ 3.135,00 até R\$ 6.270,00)
- De 6 a 9 salários mínimos (de R\$ 6.270,00 até R\$ 9.405,00)
- De 9 a 12 salários mínimos (de R\$ 9.405,00 até R\$ 12.540,00)
- De 12 a 15 salários mínimos (de R\$ 12.540,00 até R\$ 15.675,00)
- Mais de 15 salários mínimos (mais de R\$ 15.675,00)

8. Quantas pessoas moram com você? *

Incluindo filhos/enteados

Marcar apenas uma oval.

- Moro sozinho
- Uma a três
- Quatro a sete
- Oito a dez
- Mais de dez

9. Quantos filhos/enteados moram com você? *

Marcar apenas uma oval.

- Não tenho filhos *Pular para a pergunta 11*
- 1 filho *Pular para a pergunta 10*
- 2 filhos
- 3 filhos
- 4 filhos ou mais *Pular para a pergunta 10*

Pular para a pergunta 11

Idade do filhos/enteados

10. Você tem filhos/enteados *

Marque todas que se aplicam.

- Menor que 5 anos
- Entre 5 e 9 anos
- Entre 10 e 12 anos
- Entre 13 e 17 anos
- 18 anos ou mais

Como você foi afetado pela Pandemia?

11. Antes da pandemia, o local da sua principal atividade era predominantemente realizada *

Marcar apenas uma oval.

- Em minha residência
- Na empresa
- Em local público

12. O local onde sua principal atividade era realizada mudou durante a pandemia? *

Marcar apenas uma oval.

- Não
- Sim, agora eu realizo minha atividade predominantemente em minha residência
- Sim, agora eu realizo minha atividade predominantemente na empresa
- Sim, agora eu realizo minha atividade predominantemente em local público
- Outro: _____

13. Qual sua preocupação quanto ao vírus causador da COVID-19? *

Marcar apenas uma oval.

- Não estou preocupado
- Um pouco preocupado
- Mais ou menos preocupado
- Preocupado
- Muito preocupado

14. Durante o período da pandemia você:

Marque todas que se aplicam.

- Diminuiu a ida ao supermercado
- Diminuiu a ida a feiras livres
- Diminuiu a ida a bares
- Diminuiu a ida a restaurantes
- Diminuiu a ida a lanchonetes

Comportamento

Com relação ao preparo da sua alimentação durante a pandemi

15. Cozinhar e preparar comida em casa *

Marcar apenas uma oval.

- Não fazia e continuo não fazendo
- Fazia e não faço mais
- Não fazia e passei a fazer
- Fazia e diminuiu
- Fazia e faço na mesma frequência
- Fazia e aumentou

16. Comprar alimentos preparados em restaurantes, bares e lanchonetes *

Marcar apenas uma oval.

- Não fazia e continuo não fazendo
- Fazia e não faço mais
- Não fazia e passei a fazer
- Fazia e diminuiu
- Fazia e faço na mesma frequência
- Fazia e aumentou

17. Comprar alimentos congelados, semiprontos ou prontos em supermercados, padarias e similares *

Marcar apenas uma oval.

- Não fazia e continuo não fazendo
- Fazia e não faço mais
- Não fazia e passei a fazer
- Fazia e diminuiu
- Fazia e faço na mesma frequência
- Fazia e aumentou

18. Comprar alimentos de fornecedores, como quentinhas ou comida a quilo *

Marcar apenas uma oval.

- Não fazia e continuo não fazendo
- Fazia e não faço mais
- Não fazia e passei a fazer
- Fazia e diminuiu
- Fazia e faço na mesma frequência
- Fazia e aumentou

19. Durante a pandemia, você tem utilizado serviços de delivery para comprar alimentos preparados fora de sua casa? *

Marcar apenas uma oval.

- Não utilizava e continuo não utilizando *Pular para a pergunta 25*
- Já utilizava, porém não utilizo mais *Pular para a pergunta 25*
- Já utilizava, porém diminuiu
- Já utilizava e mantive a mesma frequência
- Já utilizava, porém aumentou
- Não utilizava e passei a utilizar

Sobre seu uso de serviços de delivery para entrega de alimentos preparados fora de sua casa

20. Qual a frequência mensal? *

Marcar apenas uma oval.

- Ao menos 1 vez
- Entre 2 e 3 vezes
- Entre 4 e 10 vezes
- Entre 11 e 19 vezes
- Mais de 20 vezes

21. Qual(is) refeição(ões), principalmente?

Selecione até duas opções.

Marque todas que se aplicam.

- Café da manhã
- Brunch
- Almoço
- Lanche
- Jantar

Outro: _____

22. Qual desses alimentos produzidos fora do lar você pediu mais ? *

Marque todas que se aplicam.

- Pizza
- Sanduíche
- Comida regional (ex.: escondidinho, feijoada, dobradinha, etc.)
- Comida Caseira (ex.: prato feito, comida do dia a dia, etc.)
- Açaí
- Sorvete
- Crepe
- Salada
- Massa (macarrão, lasanha)
- Comida chinesa
- Comida japonesa
- Churrasco
- Doces e bolos

Outro: _____

23. O que levou a você a selecionar os locais para comprar a sua comida preparada fora de casa: *

Marque todas que se aplicam.

- Higiene do local
- Conhecimento prévio do local
- Alimentos cozidos/assados/fritos
- Proximidade da minha residência/local de trabalho
- Promoções e cupons disponíveis
- Estabelecimento com frete grátis
- Entrega sem contato (pagamento prévio)
- Relação custo x benefício
- Preço

Outro: _____

24. Quais precauções/medidas você adotou quando o alimento chegou? *

Marque todas que se aplicam.

- Não tomei nenhuma medida
- Usei luvas para manusear
- Usei álcool 70% para higienizar as embalagens
- Evitei o contato com o entregador
- Esquentei o alimento (microondas, forno e/ou fogão)

Outro: _____

Obrigado por Participar

25. E-mail

Gostaria informar seu e-mail? Caso deseje, informe para que possamos fornecer os resultados dessa pesquisa.

Sua contribuição foi muito importante.

Qualquer dúvida entre em contato pelo email. perfil.alimentar.recife@gmail.com

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pelo Google.

Google Formulários