

OS IMPACTOS DA COVID-19 PARA AS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO SETOR DE ALIMENTAÇÃO EM PERNAMBUCO

Júlia Alliz Vasconcelos de Lima¹ - UFRPE
Letícia da Costa e Silva² - UFRPE

RESUMO

O presente artigo tem por objetivo analisar os impactos da COVID-19, doença causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), para as micro e pequenas empresas no setor de alimentação no estado de Pernambuco. Foi realizada uma revisão bibliográfica acerca do tema, a partir de artigos obtidos em consultas realizadas no Periódicos Capes e no Scielo. Foi feita uma análise breve dos artigos encontrados, e foram selecionados os com maior proximidade ao assunto, sendo constatado que nossa literatura ainda carece de informações sobre esse tema. Para obter mais informações, foram coletados dados secundários por meio de tabelas disponibilizadas pelo IBGE e pelo SEBRAE. Por fim, foi elaborado um questionário que foi enviado para os associados da ABRASEL, sendo possível, assim, analisar mais dados. As informações e os dados que foram extraídos e coletados comprovam que a pandemia da COVID-19 impactou profundamente os restaurantes do Brasil e de Pernambuco, ocasionando uma reconfiguração no setor.

Palavras-chave: COVID-19. Pernambuco. Restaurante. Setor de alimentação.

1. INTRODUÇÃO

A COVID-19, causada pelo novo coronavírus (SARS-CoV-2), emergiu no final de 2019 e rapidamente se espalhou pelo mundo, sendo considerada em março de 2020 uma pandemia pela Organização mundial de saúde (OMS, 2020). Além dos impactos na saúde pública, a pandemia também teve repercussões significativas na economia, com diversos setores enfrentando desafios para se adaptarem a uma nova realidade. Segundo dados da Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - ABRASEL (2020) e do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE (2020), entre os mais afetados, encontram-se as micro e pequenas empresas do setor de alimentos, que representam uma parte fundamental no mercado.

No estado de Pernambuco, as micro e pequenas empresas do setor de alimentação, como restaurantes, bares e lanchonetes, desempenham um papel essencial na oferta de serviços de alimentação e na geração de empregos (SEBRAE, 2019). No entanto, com a chegada da pandemia da COVID-19, medidas restritivas foram impostas, pelo governo federal e estadual, para conter a propagação do vírus, afetando profundamente a saúde financeira dessas empresas. Como resultado, de acordo com levantamento feito em conjunto pela ABRASEL (2020) e pelo SEBRAE (2020), 92% das empresas brasileiras desse setor tiveram queda no seu faturamento.

Apesar da constatação da queda nas vendas, informações e dados que ajudem a compreender o impacto da pandemia nesse setor no Estado de Pernambuco carecem de

¹ Estudante concluinte do Curso de Bacharelado em Administração. E-mail: juliaallizv@gmail.com

² Professora Orientadora do Departamento de Administração da UFRPE. E-mail: leticia.csilva@ufrpe.br

tratamento e análises, como averiguado nos poucos trabalhos recuperados através de pesquisa nas principais bases científicas nacionais (SciELO e Periódico CAPES). Diante desta limitação, e entendendo-se a importância e contribuição que o exame pode trazer ao setor, este trabalho teve como objetivo analisar os impactos da COVID-19 para as micro e pequenas empresas no setor de alimentação em Pernambuco.

Para isso, foi realizado um levantamento de dados secundários disponibilizados por meio de tabelas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE e pelo SEBRAE. Em seguida, com o intuito de complementar as informações coletadas através da pesquisa em dados, oficiais, foi aplicado um questionário por meio de *Google Forms* com contatos da ABRASEL- PE, para compreender melhor os impactos da pandemia nos negócios do setor no Estado.

Esse artigo está estruturado da seguinte forma: primeiramente é apresentada uma breve revisão bibliográfica, depois é apresentada a metodologia, seguida da apresentação e análise dos dados, e finalizado com as considerações finais.

2. REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO SETOR DE ALIMENTOS NO BRASIL E EM PERNAMBUCO

As micro e pequenas empresas (MPEs) surgiram no final dos anos 70, devido às políticas de desburocratização que buscavam estimular os pequenos negócios (LEMES, 2019). As MPEs são definidas na Lei complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, a qual estabelece os critérios para adesão ao Simples Nacional, regime de arrecadação, cobrança e fiscalização de tributos aplicável às micro e pequenas empresas, como microempresas ou empresas de pequeno porte a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o art. 966 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002, devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas. De acordo com a lei citada, a classificação como MPEs depende da receita bruta anual, sendo Microempresa até R\$ 360 mil, empresa de pequeno porte maior entre R\$ 360 mil e R\$ 4,8 milhões, e MEI até R\$ 81 mil (BRASIL, 2002).

Segundo o SEBRAE, as MPEs desempenham um papel essencial na economia, pois fomentam o desenvolvimento do país ao corresponderem por 27% do PIB (produto interno bruto) brasileiro. Tal importância também é bastante reconhecida quando nos referimos às

micro e pequenas empresas do setor de alimentos, já que estas são responsáveis por uma parcela considerável da geração de empregos e do PIB do nosso país (SEBRAE, 2014).

Ainda, atualmente o setor de alimentos corresponde a 2,7% do PIB brasileiro, e o hábito da alimentação fora de casa, feita em bares, restaurantes, lanchonetes etc., corresponde a $\frac{1}{3}$ dos gastos brasileiros com alimentos, segundo a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (ABRASEL, 2020).

O setor de alimentos oferece muitas opções de negócios para empreendedores de micro e pequenas empresas. Alguns exemplos são: Restaurantes, bares, bistrôs, cafeterias, foodtrucks, docerias, padarias, buffets, entre outros. Ou seja, diversos tipos de micro e pequenas empresas e todas elas contribuem para que o setor tenha um percentual reconhecido no PIB brasileiro e seja um dos principais geradores de empregos do país.

A importância das MPEs do setor de alimentação também é notória individualmente quando o recorte é feito por estados brasileiros. De acordo com dados extraídos do DATA MPE BRASIL, portal disponibilizado pelo SEBRAE, em 2019, 4,6% dos micro e pequenos estabelecimentos do setor de serviços no Estado de Pernambuco, eram de alimentação. Já no setor de indústria, o percentual correspondente a fabricação de produtos alimentícios era de 1,6% (SEBRAE, 2021).

2.2. IMPACTOS DA PANDEMIA NO SETOR DE ALIMENTAÇÃO NO BRASIL E EM PERNAMBUCO

No dia 11 de março de 2020, a Organização Mundial de Saúde (OMS) decretou pandemia mundial devido a propagação da COVID-19, infecção respiratória aguda causada pelo coronavírus (OMS, 2020). De acordo com o Painel Coronavírus, disponibilizado pelo governo federal, até o dia 04 de agosto de 2023, foram registrados 37.728.415 casos de infecção pela COVID-19 no Brasil, e 704.794 óbitos. Em Pernambuco, o número de casos foi de 1.191.503, tendo 23.012 mortes (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2023).

Devido ao alto grau de transmissão do vírus, projeções realizadas pelo Imperial College London (FERGUSON, LAYDON, & NEDJATI-GILANI, 2020) apontaram a necessidade de intervenções para além de medicamentos. Por isso, buscando frear o contágio, o isolamento social foi uma prática bastante adotada em diversos países, e no Brasil não foi diferente. Nesta prática, algumas atividades não essenciais foram paralisadas. O setor de alimentação foi considerado essencial, mas sofreu impacto na sua forma de funcionamento.

Se tratando do estado de Pernambuco, quando o estado tinha 28 casos confirmados da

doença, começou a valer, a partir do dia 21 de março de 2020, uma medida de isolamento, anunciada pelo governo do estado, que determinou o fechamento de shoppings, restaurantes, bares e muitos outros tipos de estabelecimentos.

Além da prática do isolamento social, outra medida mais restritiva foi a do “*lockdown*”, que significa “confinamento”, e é considerado um bloqueio total da cidade, tendo ainda mais atividades não essenciais paralisadas. No Brasil, o primeiro estado a decretar o “*lockdown*” foi o Maranhão, no dia 30 de abril de 2020. Após isso, alguns estados seguiram o mesmo caminho. Em Pernambuco, o governo estadual decretou quarentena mais rígida, mas sem utilizar o termo “*lockdown*” de imediato.

Diante das restrições estabelecidas, em determinado momento, serviços de alimentação passaram a operar apenas no formato de entrega, sendo um dos setores mais afetados pela pandemia. De acordo com levantamento feito pela ABRASEL (2020) e pelo SEBRAE (2020), no Brasil, do início da pandemia até agosto de 2020, 92% das empresas desse setor tiveram queda no faturamento.

Os estabelecimentos que continuaram funcionando ou conforme foram sendo liberados para voltarem às suas atividades, eram obrigados a seguir, além das boas práticas que já existiam, protocolos ainda mais rigorosos de higiene e segurança alimentar. Tais protocolos buscavam a eliminação e a redução de riscos de contaminação por meio das superfícies e embalagens, já que, de acordo com a ANVISA, não havia evidências de contaminação por meio de alimentos (ANVISA, 2020).

Ao longo da pandemia, os governos estaduais e as prefeituras foram divulgando medidas a serem adotadas para o enfrentamento da COVID-19, por meio de decretos. Em Recife, capital do Estado de Pernambuco, o primeiro decreto foi publicado no dia 20 de março de 2020, quando se declarou estado de calamidade pública em todo o Município. Por meio dos decretos, era comunicado à população e aos estabelecimentos a suspensão de atividades e também as formas de combate que deveriam ser seguidas. Além das medidas mais rigorosas de boas práticas, outras medidas que foram sendo colocadas em prática e que afetaram o setor de serviços de alimentos foram: o distanciamento entre as mesas; a redução na capacidade; a restrição de horário de funcionamento; obrigatoriedade do uso de máscaras; adoção de cardápios digital; disponibilização de álcool 70% para os clientes e colaboradores; entre outras (ABRASEL, 2020).

Com a queda no faturamento e o aumento dos custos causados pelos protocolos de segurança, empresas se viram obrigadas a demitir seus funcionários. Segundo dados da ABRASEL (2021), em 2021, 72% dos estabelecimentos do setor de alimentação estavam

operando com menos funcionários do que antes da pandemia. De acordo com dados retirados do painel coronavírus, em 2020, o número de trabalhadores do setor de serviços de alimentos no estado de Pernambuco caiu de 48.644 para 39.885, com relação ao ano anterior (SEBRAE, 2021).

Buscando alternativas para evitar o fechamento do estabelecimento, restaurantes e similares tiveram que se adaptar rapidamente implementando ou ampliando a oferta de serviços de entrega, conhecido como “*delivery*”, e também ofertando a opção de retirada, o “*takeaway*”. Como nem todos conseguiram se reestruturar com sucesso, de acordo com Paulo Solmucci (2020), presidente da ABRASEL, cerca de 300 mil estabelecimentos do setor fecharam as portas em 2020.

Para a ABRASEL (2020), o impacto poderia ter sido ainda maior se não tivesse existido as medidas de apoio do governo federal, a exemplo do BEm, Programa Emergencial de Manutenção do Emprego e da Renda, instituído pelo governo federal, através do ministério da economia, por meio da Medida Provisória Nº1.045/2021. Tal programa oferecia medidas trabalhistas para o enfrentamento das consequências do novo coronavírus.

Apesar das notícias e alguns levantamentos do impacto da pandemia no setor de alimentos, poucos são os estudos disponibilizados para entender como esse momento de calamidade pública mundial repercutiu neste ramo no Estado de Pernambuco. Com isso em vista, este trabalho buscou reunir dados que pudessem retratar essa época. O próximo tópico detalha os métodos utilizados para a busca, coleta, análise e apresentação desses dados e informações.

3.

METODOLOGIA

O presente artigo tem como abordagem uma pesquisa quantitativa e adotou como fundamento metodológico uma pesquisa exploratória. Quanto ao procedimento, foi realizada uma pesquisa bibliográfica e a pesquisa eletrônica para a coleta de dados.

A fundamentação teórica deste artigo foi inicialmente realizada por uma busca nos Periódicos Capes e Scielo, na língua portuguesa, com os seguintes descritores: "setor alimentação" OR restaurante AND pandemia. No segundo momento, o descritor "setor alimentação" foi substituído por restaurante e acrescido de AND “Pernambuco”. Os artigos encontrados foram analisados, através dos títulos e resumos, verificando a maior proximidade com o tema escolhido e, posteriormente, foram selecionados cinco desses artigos.

Devido ao baixo número de artigos que exploravam o tema de forma mais específica,

foram feitas novas buscas no Google Acadêmico, e selecionado mais três artigos. Além disso, outras fontes de pesquisas foram consultadas, como: sites governamentais, site da ABRASEL e sites de entidades de apoio a micro e pequenas empresas, em especial o do SEBRAE. Posteriormente, para complementar a revisão bibliográfica, foi feita busca por livros disponibilizados na biblioteca virtual da Universidade Federal Rural de Pernambuco.

Optou-se por fazer um levantamento de dados secundários em tabelas disponibilizadas pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e no site da DATA MPE, desenvolvido pelo SEBRAE, com o objetivo de responder à pergunta desta pesquisa. Os dados obtidos através do IBGE foram: Receita operacional líquida, Receita bruta das empresas de serviços prestados às famílias, Pessoal ocupado (nº de pessoas), Pessoal ocupado (percentual) e Número de empresas, todos estes dados são dos anos de 2019 e 2020, que foi o último ano disponibilizado, no Brasil, não obtendo-se dados do ano de 2022 e nem dos estados em específico. Já no site DATA MPE, foram extraídos dados entre 2019 e 2021 no estado de Pernambuco, referentes ao número de empregados e ao número de estabelecimentos por setor econômico.

Os dados quantitativos coletados foram sistematizados em gráficos no Excel, comparando os dados totais com os de serviços de alimentação por ano, para serem apresentados e analisados. Já os dados qualitativos presentes em relatórios e nos artigos selecionados tiveram seus conteúdos analisados por meio do método bardiniano (BARDIN, 2011), o qual prevê três etapas: (1) a pré-análise, em que as informações coletadas são organizadas; (2) a exploração desse material, por meio da codificação dos dados a partir das unidades de registro; e (3) o tratamento dos resultados e interpretação, quando as informações são classificadas pelos elementos segundo suas semelhanças e diferenciação, com posterior reagrupamento em decorrência de características comuns.

Diante da escassez de informações válidas para este trabalho encontradas nos dados secundários mencionados acima, foi elaborado um questionário, com dez perguntas, e disponibilizado por meio do *Google Forms*. O questionário foi direcionado à Diretora da ABRASEL PE e para o responsável por Alimentos e Bebidas do SEBRAE, com o intuito de alcançar uma ampla gama de restaurantes. No caso do SEBRAE, não foi possível obter uma parceria, pois nos foi informado que o SEBRAE não compartilha dados sensíveis, nos aconselhando a pegar dados da plataforma DATA SEBRAE, que já havia sido utilizada neste trabalho.

O questionário aplicado junto à ABRASEL PE, foi enviado pela própria ABRASEL PE para todos os seus associados, obtendo dez respostas entre os dias 01 e 20 de setembro de 2023

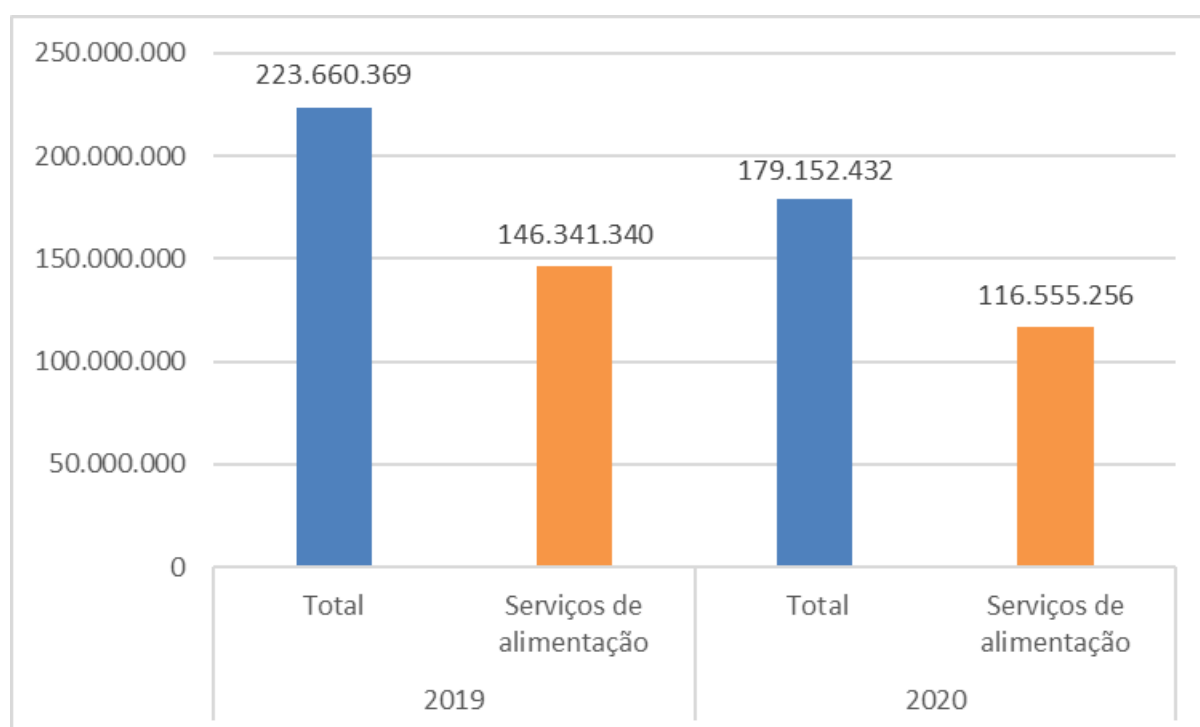
e, apesar do baixo número, permitiu conhecer um pouco mais como as empresas do setor enfrentaram a pandemia, enriquecendo assim a base de dados da pesquisa.

Os dados secundários obtidos pela pesquisa foram tabulados e sistematizados pelo Microsoft Excel em tabelas e gráficos. Os dados do questionário foram sistematizados em texto narrativo abordando os seguintes temas: período de fechamento, comparação de receitas com o período pré-pandemia, ajustes de valor, estratégias adotadas para gerar receita, impacto no quadro de funcionários, serviço de *delivery*, treinamento de boas práticas de higiene e segurança alimentar, uso de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), e acesso a programas de apoio do governo.

4. APRESENTAÇÃO E ANÁLISE DOS RESULTADOS

Os dados secundários coletados indicam um impacto negativo no setor de serviços de alimentação no Brasil e em Pernambuco quando analisados a receita bruta, pessoal ocupado e número de empresas. A Figura 1, a seguir, apresenta o impacto da pandemia na receita bruta nas empresas do setor considerando o Brasil.

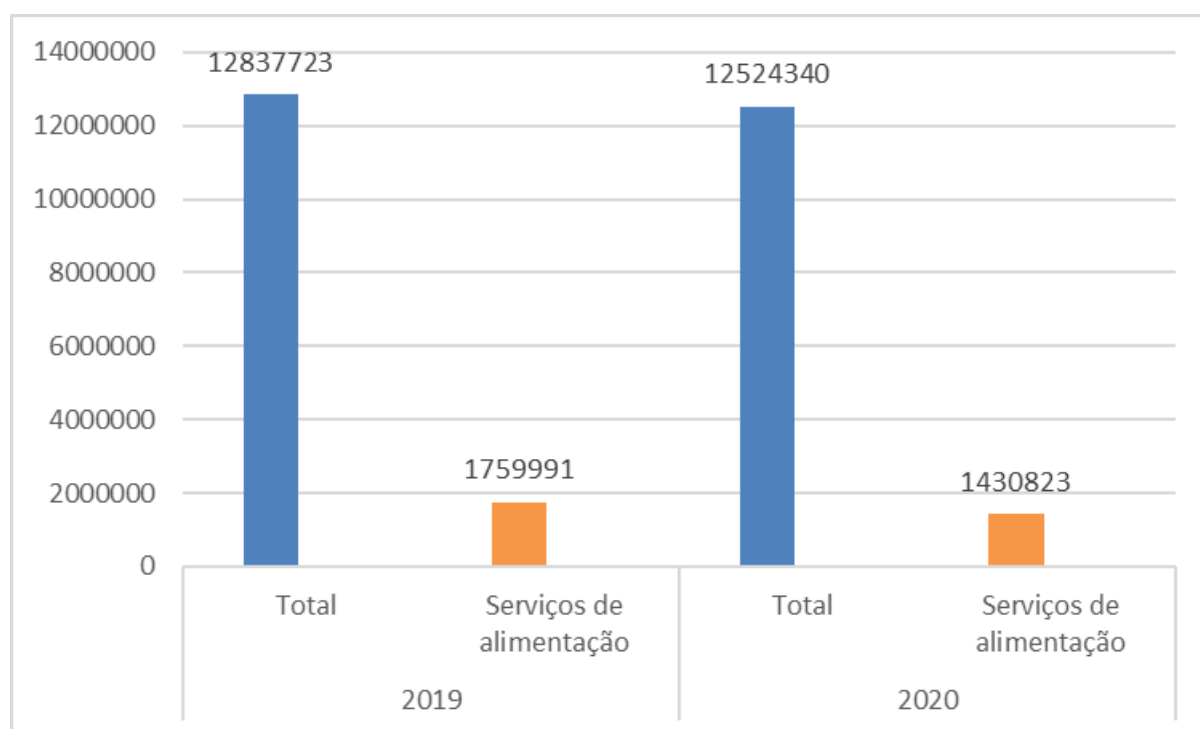
Figura 1. Impacto da pandemia na receita bruta do setor de serviços de alimentação no Brasil



Fonte: Pesquisa Anual de Serviços - (IBGE, 2019 e 2020)

A receita bruta total, ou seja, considerando a entrada de receita de todos os setores, em 2019, foi de R\$ 223.660.369,00, enquanto em 2020, ela diminuiu para R\$ 179.152.432,00. Isso representa uma queda significativa de cerca de 20% na receita bruta total entre os dois anos. Já a receita bruta de serviços de alimentação foi de R\$ 146.341.340,00 em 2019 e caiu para R\$ 116.555.256,00 em 2020. Isso representa uma queda de aproximadamente 20,3% na receita bruta dos serviços de alimentação durante o período. A Figura 2, a seguir, indica a quantidade de pessoal ocupado no Brasil entre os anos de 2019 e 2020.

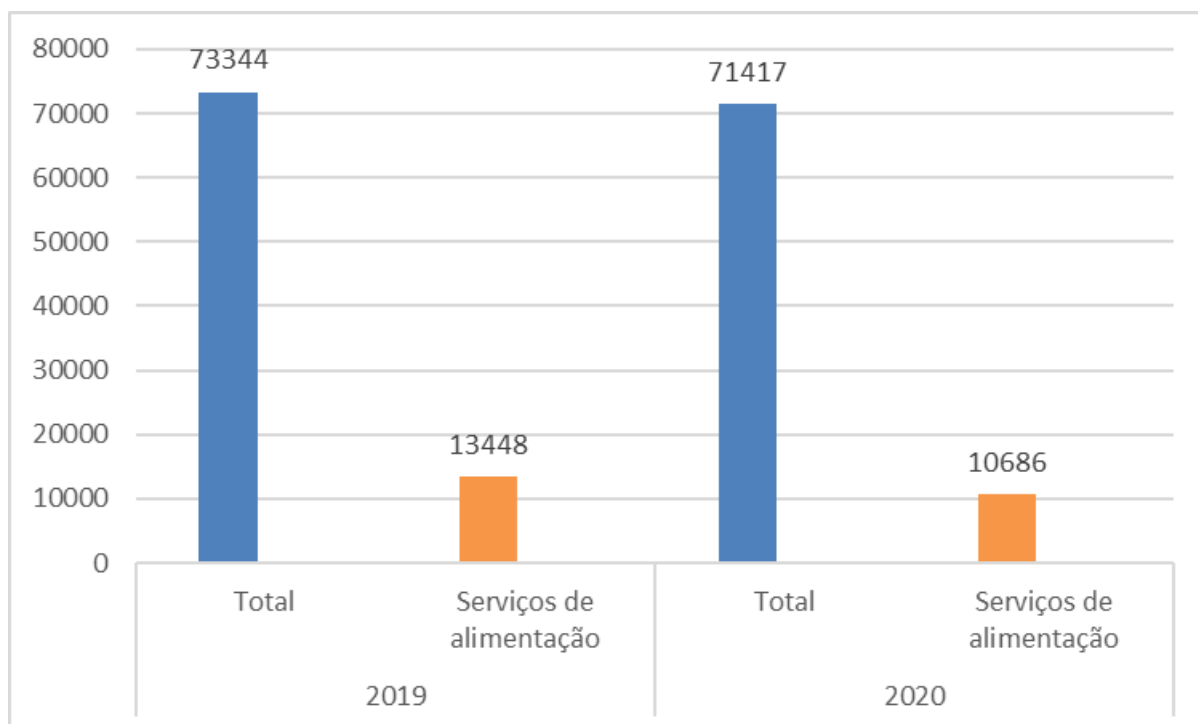
Figura 2. Impacto da pandemia no Pessoal ocupado em 31/12 no Brasil (Nº Pessoas)



Fonte: Pesquisa Anual de Serviços - 2019 e 2020 (IBGE, 2020 e 2021).

O número total de pessoas ocupadas no Brasil diminuiu de 12.837.723 em 2019 para 12.524.340 em 2020. Isso representa uma redução de aproximadamente 2,4% no pessoal ocupado no período. O número de pessoas ocupadas nos serviços de alimentação também diminuiu de 1.759.991 em 2019 para 1.430.823 em 2020. Isso representa uma redução de cerca de 18,7% no pessoal ocupado neste setor durante o período. A Figura 3, a seguir, aponta para o número de empresas no Brasil entre os anos de 2019 e 2020.

Figura 3. Impacto da pandemia no número de empresas no Brasil (Unidades)



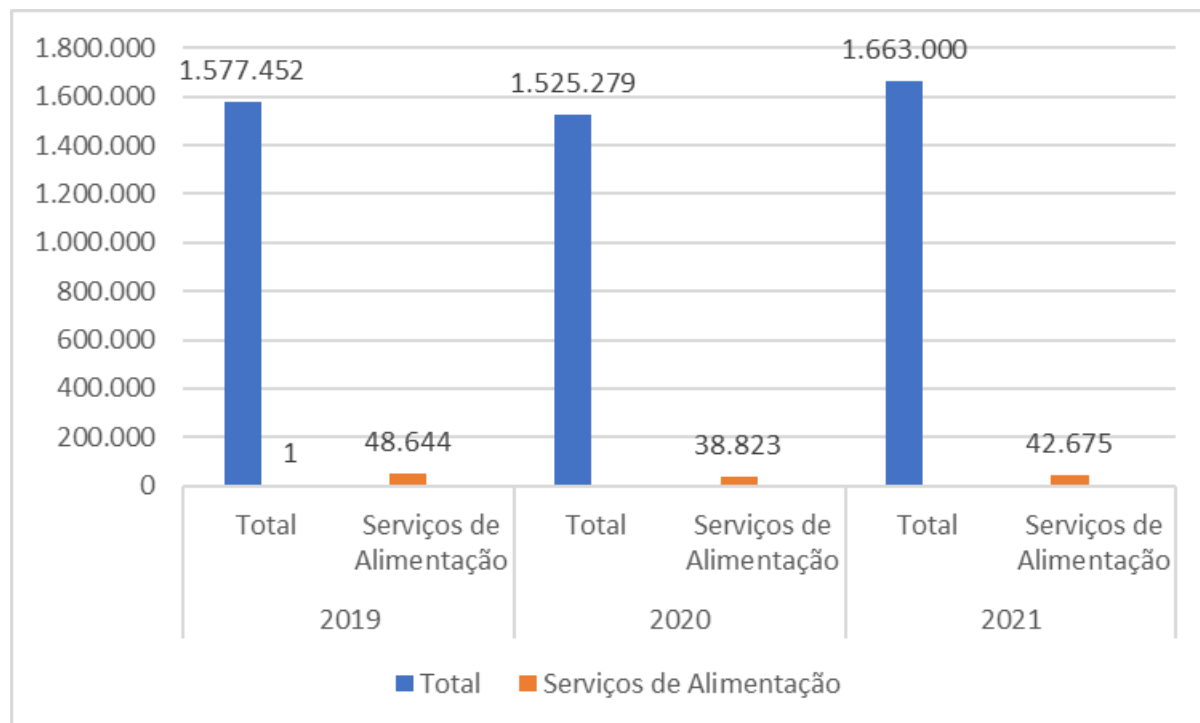
Fonte: Pesquisa Anual de Serviços - 2019 e 2020 (IBGE, 2020 e 2021).

O número de empresas no Brasil diminuiu de 73.344 em 2019 para 71.417 em 2020. Isso representa uma redução de aproximadamente 2,6% no número de empresas no período. Já o número de empresas nos serviços de alimentação também diminuiu de 13.448 em 2019 para 10.686 em 2020. Isso representa uma redução de cerca de 20,6% no número de empresas nesse setor durante o período. Como a redução no número de empresas nos serviços de alimentação foi maior em termos percentuais em comparação com a total, isso sugere que o setor de serviços de alimentação foi particularmente afetado pela pandemia.

O que se observa é o impacto destacado que a pandemia gerou no setor de serviços de alimentação quando comparamos com os resultados totais da economia brasileira. As restrições geradas pelas medidas sanitárias da pandemia reduziram a sua receita bruta, o número de trabalhadores bem como o número de empresas. Muitos negócios tiveram que fechar ou reduzir suas operações, reconfigurar seus espaços, diminuindo o número de clientes, e/ou se adaptar para oferecer o serviço de entrega, fatos também apontados pela ABRASEL (2020). Foram ações resultantes das mudanças nos padrões de consumo e às medidas de distanciamento social que levaram ou à falência ou a busca por novas formas de fontes de renda, corroborando com o levantado pela ABRASEL (2020).

O que se observou no Brasil foi também identificado em Pernambuco. A Figura 4, a seguir, apresenta a quantidade de pessoas empregadas no Estado e no setor de alimentação entre 2019 e 2021.

Figura 4. Impacto da pandemia no número de empregados por setor econômico em Pernambuco



Fonte: Data MPE - Pernambuco (SEBRAE, 2021).

Comparando os anos de 2019 e 2020, o número total de empregados em Pernambuco diminuiu de 1.577.452 para 1.525.279. Isso representa uma queda de aproximadamente 3,3% no número total de empregados no período. Com relação ao setor de serviços de alimentação, o número de empregados variou de 48.644 em 2019 para 38.823 em 2020, representando uma diminuição de cerca de 20,1% no número de empregados nesse setor durante o período.

Observa-se uma queda maior no número de empregados nos serviços de alimentação (20,1%) em comparação com a diminuição no número total de empregados (3,3%). Já observando os dados entre 2020 e 2021, o número total de empregados aumentou de 1.525.279 para 1.633.000. Isso representa um aumento de cerca de 7% no número total de empregados no período. No setor de serviços de alimentação, o número de empregados aumentou de 38.823 em 2020 para 42.675 em 2021. Representando um aumento de aproximadamente 9,9% no número de empregados nesse setor durante o período.

O aumento no emprego em 2021 pode indicar uma recuperação gradual da economia após o período crítico da pandemia, dado não identificado na revisão da literatura realizada. As restrições decorrentes da pandemia e as mudanças nos padrões de consumo, que afetaram negativamente o emprego em 2020, podem ter começado a se amenizar em 2021.

A partir da análise dos dados secundários, o questionário aplicado possibilitou um incremento de algumas informações, que proporcionaram um entendimento mais específico dos impactos da pandemia sobre o setor no Estado de Pernambuco, ajudando na análise pormenorizada do cenário pandêmico.

Os anos de abertura dos restaurantes entrevistados variam bastante, com o mais antigo sendo aberto em 1980 e o mais recente em 2016. Isso sugere uma ampla gama de experiências empresariais e a consolidação no setor no Estado. Dos dez restaurantes respondentes, três não fecharam durante a pandemia, os demais fecharam por diferentes períodos e, depois, voltaram a abrir. Isso pode ser reflexo das medidas de segurança adotadas e da capacidade de resiliência e consolidação do setor no Estado, seja por medidas criativas adotadas, seja pela ajuda estatal. Essa é uma informação que explica o aumento do número de empregados no setor de alimentação no ano de 2021, conforme apresentado na Figura 4.

A maioria dos restaurantes reportou uma diminuição significativa em suas receitas durante a pandemia, tendo apenas um deles afirmado que mantiveram-se estáveis. Ou seja, a grande maioria do setor teve um impacto negativo, conforme também visualizado nas figuras apresentadas nesta seção. A maioria dos restaurantes manteve os preços dos produtos durante a pandemia, mas alguns aumentaram os preços, possivelmente como uma estratégia para compensar a diminuição das receitas e buscar algum fôlego.

Foi também possível observar que a grande maioria (9) adotou pelo menos duas novas estratégias para atravessar o momento emergencial, dentre: a introdução de entregas ou serviço de *delivery* e a opção de “*TakeAway*”¹ promoções e descontos especiais; expansão do cardápio ou oferta de novos produtos; criação de novas marcas dentro do mesmo espaço; e parcerias com aplicativos de entrega. Isso mostra uma adaptação criativa das empresas às novas condições de mercado.

Quando questionados se atualmente as receitas estavam melhores ou piores em relação ao período pré-pandêmico, as respostas variaram. Metade afirmou estar pior que antes da pandemia, três afirmaram estar igual e dois apontam melhoria. Isso pode nos mostrar que os

¹ Nome popular para retirada diretamente no restaurante de pedidos já realizados por telefone, whatsapp, site ou aplicativos.

impactos provocados pela pandemia ainda estão sendo percebidos, mesmo após o fim dela e que as estratégias de adaptação adotadas, à princípio, podem não ter gerado um impacto positivo que se destaque no setor. Essa é uma questão que requer mais estudos.

A maioria relatou uma diminuição no seu quadro de funcionários, tendo apenas duas empresas que afirmaram ter conseguido permanecer com o mesmo quadro. Essa resposta dialoga bastante com os dados de pessoal ocupado do Brasil e de Pernambuco, que foram extraídos do IBGE e do SEBRAE, e apresentados neste trabalho nas Figuras 2 e 4. Além disso, pode sugerir que as estratégias adotadas durante a pandemia podem ter permanecido e influenciado em uma possível reconfiguração nas relações de trabalho do setor.

Essa reconfiguração é identificada quando os entrevistados trouxeram dados sobre o serviço de *delivery*. Apenas duas das dez empresas não possuíam esse tipo de serviço. Destas, uma passou a ofertar o serviço durante a pandemia e outra optou por continuar sem. Das oito que já ofertavam, sete afirmaram que houve um aumento na procura pelo serviço. Isto pode ser justificado pela mudança de hábito durante a pandemia uma vez que, como já mencionado anteriormente no trabalho, de acordo com o SEBRAE (2020) e a ABRASEL (2020), houve momentos em que restrições foram feitas e os restaurantes só eram autorizados a funcionar por entrega e, mesmo depois da liberação, algumas pessoas continuaram em algum nível utilizando o serviço de entrega.

Quando questionados sobre a realização de treinamento adicional para os colaboradores de boas práticas de higiene e segurança alimentar, devido à pandemia, todos afirmaram ter realizado. Em outra pergunta, agora sobre o uso de EPI, todos também relataram um aumento no uso, demonstrando a importância e exigência de um cuidado ainda maior com a higiene e a segurança alimentar, e dialogando com o que afirmou a ANVISA (2020) sobre a importância ainda maior no período pandêmico de treinamento de boas práticas de higiene e segurança alimentar, e do uso de EPI. Ou seja, além da mudança de hábito de alimentação dos consumidores, houve também mudança na forma como o serviço do setor é prestado, trazendo maior segurança sanitária à sociedade.

O último questionamento foi com relação ao acesso a programas de apoio oferecidos pelo governo durante a pandemia. A grande maioria, oito dos dez, afirmaram ter tido acesso. Alguns restaurantes mencionaram programas específicos, como o financiamento da folha de pagamento, auxílio para os funcionários, Pronampe (Programa Nacional de Apoio às Microempresas e Empresas de Pequeno Porte) e BEm (Benefício Emergencial de Preservação do Emprego e da Renda). Esses programas provavelmente tiveram um impacto muito positivo na capacidade dos restaurantes de enfrentar os desafios da pandemia ao poder manter ou evitar

a redução muito brusca do quadro de funcionários e ter auxílio para pagar o fluxo de caixa. Esses programas foram fundamentais para que a economia e a qualidade de vida das pessoas não tivessem uma queda retumbante.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente estudo buscou analisar os impactos da pandemia do COVID-19 para as micro e pequenas empresas do setor de alimentos do Brasil e de Pernambuco. Com os objetivos traçados, foi possível aprofundar-se mais acerca do tema abordado na pesquisa. No primeiro momento, pôde-se observar o que já se tinha de informação sobre o assunto na literatura, mas que precisavam ser mais exploradas.

Uma vez constatado a escassez de pesquisas, este trabalho levantou dados secundários, bem como primários junto a empresas associadas à ABRASEL PE. Porém, duas limitações metodológicas se apresentaram à pesquisa. A primeira é a incompletude dos dados secundários utilizados, o que demandou a coleta de dados primários para complementação e maior entendimento dos dados levantados. A segunda é a quantidade de empresas entrevistadas. Somente foi possível utilizar dados de 10 empresas associadas à ABRASEL PE, o que limita bastante a abrangência das conclusões que este trabalho pode oferecer para o setor presente no Estado. De qualquer maneira, alguns *insights* ou indicativos podem ser considerados pelos dados coletados pela pesquisa e servir de norte para outras que busquem analisar o setor em Pernambuco.

A partir da análise desses dados, torna-se evidente o impacto que a pandemia da COVID-19 teve nas micro e pequenas empresas do setor de alimentos no Brasil e no estado de Pernambuco na redução da receita bruta, no número de trabalhadores e de empresas, com destaque para o ano de 2020. Contudo, constatou-se que já no ano de 2021 há uma retomada da economia no setor em Pernambuco representada pelo aumento da quantidade de trabalhadores empregados.

Verifica-se também que a recuperação do setor já no ano de 2021, quando as medidas de restrição começam a ser flexibilizadas, pode ser um reflexo tanto das medidas criativas adotadas pelas empresas diante da situação quanto pela ajuda do Estado. Contudo, observa-se uma mudança de hábito dos consumidores, que passam a usar mais serviços de entrega, bem como das empresas no que concerne às medidas de segurança sanitária. Uma mudança que merece destaque é a redução do quadro de pessoal após o fim da pandemia, o que pode ser um reflexo de uma série de fatores, como: mudanças de hábito no consumo de alimentos (*delivery*),

redução da receita e/ou encontro de novas formas de prestação de serviço que aumente a margem do lucro. Essas informações apontam para uma reconfiguração do setor após a pandemia.

Diante das limitações da pesquisa, quer seja por pouco tempo para conclusão, quer seja por poucos respondentes, é importante que novos estudos sejam realizados para investigar essa reconfiguração, ou seja, o que mudou em relação à processos, mercado, estudos financeiros, tamanho das empresas, empregabilidade, relações de trabalho dentre outros fatores não abordados por esta pesquisa.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. Cerca de 300 mil restaurantes fecharam as portas no Brasil em 2020.

Disponível em: <https://abrase.com.br/noticias/noticias/cerca-de-300-mil-restaurantes-fecharam-as-portas-no-brasil-em-2020/>. Acesso em: 02 ago. 2023.

ABRASEL. Retomada de bares e restaurantes deve atender às exigências e ao novo padrão de consumo dos clientes. Disponível em:

<https://abrase.com.br/noticias/noticias/retomada-de-bares-e-restaurantes-deve-atender-as-exigencias-e-ao-novo-padrao-de-consumo-dos-clientes/>. Acesso em: 02 ago. 2023.

AGÊNCIA BRASIL. Sebrae: 7% dos bares e restaurantes fecharam devido à pandemia.

Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2020-08/sebrae-7-dos-bares-e-restaurantes-fecharam-devido-pandemia#:~:text=De%20acordo%20com%20o%20levantamento,de%20alimenta%C3%A7%C3%A3o%20fora%20do%20lar>. Acesso em: 02 ago. 2023.

ANVISA. Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA - COVID-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos. 2020. Disponível em:

<https://www.sebrae.com.br/Sebrae/Portal%20Sebrae/UFs/AL/Artigos/NT%2018.2020%20-%20Boas%20Pra%CC%81ticas%20e%20Covid%2019-1.pdf>. Acesso em: 04 ago. 2023.

BARDIN, L. Análise de conteúdo. São Paulo: Edições 70, 2011.

BRASIL. Ministério da Saúde. Painel Coronavírus. 2023. Disponível em:

<https://covid.saude.gov.br/>. Acesso em: 02 ago. 2023.

CNN BRASIL. Mais de 70% dos restaurantes operam com menos funcionários do que antes da COVID. 2021. Disponível em:

<https://www.cnnbrasil.com.br/economia/mais-de-70-dos-restaurantes-operam-com-menos-funcionarios-do-que-antes-da-covid/>. Acesso em: 02 ago. 2023.

LEMES, Antonio. Administrando Micro e Pequenas Empresas - Empreendedorismo e

Gestão. Rio de Janeiro: Grupo GEN, 2019. E-book. ISBN 9788595150393. Disponível em:

<https://integrada.minhabiblioteca.com.br/#/books/9788595150393/>.

Acesso em: 01 ago. 2023

BRASIL. Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006. 2006. Disponível em: http://www.comprasnet.gov.br/legislacao/leis/lei123_2006.htm. Acesso em: 01 ago. 2023

MINISTÉRIO DO TRABALHO E EMPREGO. Cadastro de Empregador - BEM - Benefício Emergencial de Preservação do Emprego e da Renda. Disponível em: <https://servicos.mte.gov.br/bem/>. Acesso em: 03 ago. 2023.

SEBRAE. Dados sobre o Setor de Micro e Pequenas Empresas em Pernambuco.

Disponível em:

<https://datampe.sebrae.com.br/profile/geo/pernambuco?indicatorBySector=employeesOption§orOptionGeo=sector3>. Acesso em: 02 ago. 2023.

SEBRAE. Micro e Pequenas Empresas geram 27% do PIB do Brasil. Disponível em: <https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ufs/mt/noticias/micro-e-pequenas-empresas-geram-27-do-pib-do-brasil,ad0fc70646467410VgnVCM2000003c74010aRCRD>. Acesso em: 01 ago. 2023.

IBGE. Pesquisa anual de serviços. Disponível em:

<https://sidra.ibge.gov.br/pesquisa/pas/tabelas>. 2021. Acesso em: 12 ago. 2023.