ALIMENTAÇÃO PARA COLETIVIDADES
DOI: 10.12957/demetra.2025.83947

DEMETRA
Alimentação, Nutrição & Saúde
e-ISSN:2238-913X

Natalia Fogolari[1,2]
Rossana Pacheco da Costa Proença[1,2]
Camila Lunardi Mondadori Messaggi[2,3]
Pauline Bitzer Rodrigues[2,3]
Aline Nalon Zaghi[2,3]
Renata Carvalho de Oliveira[2,4]
Greyce Luci Bernardo[1,2,3]
Paula Lazzarin Uggioni[1,2,3]
Ana Carolina Fernandes[1,2,3]

[1] Universidade Federal de Santa Catarina, Programa de Pós-Graduação em Nutrição. Florianópolis, SC, Brasil.

[2] Universidade Federal de Santa Catarina, Núcleo de Pesquisa de Nutrição em Produção de Refeições (NUPPRE). Florianópolis, SC, Brasil.

[3] Universidade Federal de Santa Catarina, Departamento de Nutrição.Florianópolis, SC, Brasil.

[4] Centro Universitário Católica de Santa Catarina, Escola de Saúde. Joinville, SC, Brasil.

*Financiamento:* Este trabalho foi apoiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) [processo nº 421640/2018-9], que também forneceu bolsa de iniciação científica para CLMM e ANZ; a Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC) concedeu bolsa de mestrado ao NF [processo nº 1594/2021].

**Correspondência**
Ana Carolina Fernandes
ana.fernandes@ufsc.br

**Editor Associado**
Letícia Ferreira Tavares

# *Barreiras e facilitadores para implementação de um modelo de informação qualitativa em restaurante tipo bufê de autosserviço: perspectivas de gestores e funcionários*

## Barriers and facilitators to the implementation of a qualitative menu labeling in a self-service buffet restaurant: operators and employees perspectives

Resumo

*Introdução*. A alimentação fora de casa está associada ao consumo de alimentos de menor qualidade nutricional. Para auxiliar nas escolhas alimentares dos comensais, os restaurantes podem disponibilizar informações sobre as preparações culinárias. Informações qualitativas, como listas de ingredientes e símbolos indicando opções saudáveis, parecem ser mais eficazes em comparação aos modelos quantitativos. No entanto, a implementação depende da colaboração e do envolvimento dos funcionários. *Objetivo*. Examinar as perspectivas dos gestores e funcionários sobre barreiras e facilitadores para a implementação de um modelo de informação qualitativa em um restaurante tipo bufê de autosserviço. *Métodos*. Aplicação de metodologia qualitativa, por meio de um estudo de caso único, em um restaurante tipo bufê de autosserviço em uma capital brasileira. A amostra compreendeu 11 funcionários e 2 gestores (n = 13), representando 93% da equipe do restaurante. A fase de intervenção consistiu em um período de cinco dias, que envolveu a disponibilização de informação qualitativa para seis preparações culinárias diárias, composta por nome da preparação culinária, lista de ingredientes e destaque para presença de ingredientes orgânicos. Em seguida, foram conduzidas entrevistas individuais e posterior análise temática, de modo a organizar as respostas em diferentes temas e subtemas. *Resultados*. Houve menção de apenas uma barreira, referente à preocupação de um gestor sobre a opinião do consumidor ao identificar ingredientes de baixa qualidade nutricional na lista de ingredientes das preparações culinárias. Em contrapartida, vários facilitadores foram identificados, como padronização de ingredientes, otimização do tempo de trabalho e cumprimento do direito dos comensais à informação. *Conclusão*. Funcionários e gestores consideraram esse modelo de informação qualitativa fácil de implementar. A abordagem foi considerada vantajosa para os gestores e para melhorar a experiência geral do comensal. Recomenda-se a realização de estudos qualitativos semelhantes em locais distintos e estudos quantitativos com amostras maiores para validar esses resultados em uma escala mais ampla.

(cc) BY

Palavras-chave: Serviço de alimentação. Pesquisa qualitativa. Informação interpretativa. Intervenção em restaurante. Informação nutricional.

Abstract

*Introduction*: Eating out is associated with consuming lower-nutritional-quality foods. Restaurants can provide menu labeling for culinary preparations to assist consumers in their food choices. Qualitative information, such as ingredient lists and symbols indicating healthy options, appears to be more effective compared to quantitative models. However, the implementation relies on the collaboration and involvement of employees. *Objective*: To examine operators' and employees' perspectives about barriers and facilitators to the implementation of qualitative menu labeling in a self-service buffet restaurant. *Methods*: Qualitative methods were applied in a single case-study scenario at a self-service buffet restaurant in a Brazilian capital city. Participants comprised 11 employees and 2 operators ($n$ = 13), representing 93% of the restaurant staff. During the intervention phase, a five-day period involved labeling six daily culinary preparations, including the culinary name of the dish and ingredients list, and highlighting organic ingredients in the menu descriptions. Then, individual interviews were conducted and thematic analysis organized responses into different themes and subthemes. *Results*: Minimal barriers were reported, with only one concern raised by the owner regarding consumers' perception of low nutritional quality ingredients. Conversely, numerous facilitators were identified, such as ingredient standardization, optimization of working time, and fulfillment of consumers' right to information. *Conclusion*: Both employees and operators considered this qualitative menu labeling model easy to implement. The approach was deemed advantageous for operators and enhanced the overall consumer experience. Recommendations included conducting similar qualitative studies in distinct locations and quantitative studies with larger samples to validate these findings on a broader scale.

Keywords: Food service. Qualitative Research. Interpretative information. Food labeling.

## INTRODUÇÃO

Realizar refeições fora de casa parece estar associado ao consumo de alimentos e preparações culinárias de menor qualidade nutricional.[1-6] Mais especificamente, refeições realizadas fora de casa estão associadas ao aumento no consumo de alimentos ultraprocessados e redução no consumo de alimentos *in natura* e minimamente processados, como cereais, leguminosas, raízes e tubérculos, peixes, frutos do mar, ovos,[1] frutas, legumes, verduras, laticínios.[2,4] Nesse sentido, o setor de alimentação fora de casa constitui ambiente propício para a aplicação de iniciativas promotoras da alimentação saudável, conforme identificado em revisões de literatura.[7,8]

A disponibilização de informação nutricional sobre as preparações culinárias oferecidas ao público é uma das estratégias adotadas por restaurantes para promover escolhas alimentares saudáveis, visando à promoção da saúde[8] e prevenção da obesidade e de outras doenças crônicas não transmissíveis (DCNT).[9,10]

Um estudo de revisão publicado em 2020 identificou registros de três regulamentações voluntárias e oito obrigatórias de disponibilização de informações em restaurantes no mundo, presentes em 11 países de renda média e alta, não incluindo o Brasil.[10] A maior parte dessas regulamentações diz respeito à disponibilização da informação de calorias das preparações culinárias oferecidas nos restaurantes.[10] Entretanto, revisões sistemáticas da literatura demonstram que a disponibilização da informação de calorias em ambientes reais de restaurantes não apresenta resultados satisfatórios na melhoria da escolha alimentar dos consumidores.[11-17]

Além da baixa efetividade em promover escolhas alimentares saudáveis, informações quantitativas, como as de calorias e nutrientes, não contemplam outros aspectos dos alimentos e preparações culinárias.[18] Somente a informação de calorias nas preparações culinárias não contempla, em sua totalidade, o direito à informação, um direito humano fundamental. Informações qualitativas, como a lista de ingredientes e símbolos, podem ser mais relevantes para a escolha do consumidor, muitas vezes condicionada às suas necessidades e hábitos alimentares.[14,19-21]

Kerins et al.[22] destacam que, somados os aspectos de direito coletivo e de promoção de escolhas alimentares saudáveis, há uma mobilização crescente de políticas para a disponibilização de informações em restaurantes, com identificação de barreiras e facilitadores. Foram apontadas como barreiras: falta de padronização de receitas/cardápios, espaço limitado nos cardápios, mudanças/variações frequentes dos cardápios e muitos itens nos cardápios,[22] tempo e habilidades que os funcionários devem dispor para elaboração das informações,[23–27] rigidez de contratos e licenças com fornecedores e o aumento dos custos com a implementação.[23,24] Apesar das barreiras, alguns gestores afirmaram que embora a implementação seja difícil, a manutenção das informações é mais fácil.[26,27]

Em relação aos facilitadores, a lista inclui o aprimoramento da imagem do negócio, retenção/atração de clientes, aumento das vendas e da confiança dos clientes, economia de custos, oportunidade para melhorar o serviço, construção de relacionamento com autoridades da saúde,[22] e a possibilidade de usar a informação nutricional como uma ferramenta de *marketing*.[22,23] Os estudos citam também educação em saúde e melhoria do microambiente alimentar, com o potencial de promover escolhas alimentares mais saudáveis,[24,28,29] bem como reconhecimento, por parte de gestores e funcionários, da importância da disponibilização de informação nutricional.[30] Nesse contexto, observa-se que gestores e funcionários são importantes atores na implementação de informação nutricional em restaurantes, pois podem tanto gerar barreiras quanto facilitar a implementação, por entenderem sua importância.

Vale destacar que nenhum dos estudos identificados que examinaram as perspectivas de operadores e funcionários de restaurantes sobre a implementação da rotulagem nutricional foi conduzido no Brasil ou

em qualquer outro país da América do Sul. Além disso, esses estudos foram realizados em diversos tipos de estabelecimentos de serviços de alimentação, mas nenhum em restaurantes comerciais tipo bufê de autosserviço. Outro ponto interessante é que as informações nutricionais utilizadas são em sua maioria quantitativas, referentes à quantidade de calorias.[23-30] Apenas três estudos analisaram informações qualitativas, com símbolos para destaque de preparações culinárias mais saudáveis.[24,29,31]

Portanto, há uma lacuna na literatura, uma vez que há faltam estudos que investiguem a perspectiva de gestores e funcionários de restaurantes a partir da implementação de informação qualitativa com lista de ingredientes, em restaurante tipo bufê de autosserviço. A relevância do tema reside no fato de que esses atores são, em última instância, os responsáveis pela disponibilidade de informações alimentares e nutricionais nos restaurantes. Assim, o presente estudo teve como objetivo analisar barreiras e facilitadores para a implementação de um modelo de informação qualitativa em restaurante brasileiro tipo bufê de autosserviço na perspectiva de gestores e funcionários.

## MÉTODOS

Este estudo se caracteriza como qualitativo, do tipo estudo de caso, conduzido em 2022.

### Local de estudo e população

O estudo foi realizado em um restaurante tipo bufê de autosserviço de uma rede local, localizado na região central de uma capital brasileira. Apesar de o restaurante ser anexo a um hotel, o local é aberto ao público geral, que consiste majoritariamente de trabalhadores da região, além dos hóspedes. O restaurante selecionado foi escolhido devido à sua adequação para a inserção da informação qualitativa na área de bufê e seu espaço físico, que acomodou o ensaio controlado não randomizado conduzido antes deste estudo por Fogolari et al.[32] Além disso, a produção centralizada de refeições na unidade facilitou os aspectos logísticos, tornando-a uma escolha prática. Ainda, o restaurante selecionado compartilha o mesmo cardápio e sistema de serviço (bufê de autosserviço) que a outra unidade próxima na mesma rua, onde não houve inserção da informação qualitativa.

O almoço é servido todos os dias da semana, das 11:30 às 15:00, em bufê de autosserviço. São servidas em média 150 refeições ao dia. As preparações culinárias oferecidas no bufê incluem 11 opções de saladas (cruas, cozidas e/ou compostas/mistas), sem adição de temperos e/ou molhos; duas opções de acompanhamentos frios (preparações à base de vegetais amiláceos ou que não apresentam verduras e legumes como ingredientes base, por exemplo: cereais, massas, pães, proteína animal, leguminosas); 12 opções de acompanhamentos quentes (massas, legumes, frituras, arroz, leguminosas); quatro opções de fontes proteicas animais; e duas opções de sobremesas doces. Havia, ainda, opções de molhos industrializados para salada, azeite de oliva e vinagre.

A amostragem adotada foi não probabilística por conveniência. Todos os funcionários do restaurante foram convidados (n=14) e 93% (n=13) aceitaram participar. A amostra foi composta pelos gestores (proprietária e gerente) e funcionários que tinham alguma função relacionada à implantação da informação sobre as preparações culinárias ou disposição e reposição das preparações culinárias no bufê (cozinheiros, auxiliares de cozinha e garçons).

## Implementação da informação qualitativa no restaurante e coleta de dados

A informação sobre as preparações culinárias oferecidas foi elaborada na semana anterior à disponibilização por uma pesquisadora nutricionista. A pesquisadora mencionada teve acesso prévio ao cardápio e coletou dados de produção das preparações culinárias por meio de observação direta com registro em planilha e consulta aos funcionários, visto que o restaurante não dispunha de fichas técnicas de preparo. Os funcionários forneceram informações relativas aos ingredientes e técnicas culinárias, enquanto a proprietária especificou quais alimentos eram orgânicos. A pesquisadora consultou as listas de ingredientes dos alimentos processados e ultraprocessados. Os dados foram agrupados em planilhas. A informação disponibilizada foi elaborada com base no modelo proposto por Oliveira et al.[33] e consistiu em nomenclatura autoexplicativa para as preparações culinárias, lista de ingredientes e destaque para a presença de ingredientes orgânicos.

A informação qualitativa foi impressa em fonte Arial, com o nome da preparação culinária em tamanho 12, destacado em negrito, e a lista de ingredientes em tamanho 11. A impressão foi feita em papel branco (4 cm x 8 cm) e inserida em placas de plástico (Figura 1). Tais informações ficaram dispostas no bufê, próximas às preparações culinárias às quais se referiam (Figura 2). Ressalta-se que, por questão de organização e viabilização do estudo, as informações foram inseridas em seis preparações culinárias diariamente. Foram escolhidas uma salada, um acompanhamento frio, dois acompanhamentos quentes e duas fontes proteicas animais para inserção da informação qualitativa, marcadoras de escolhas mais saudáveis e menos saudáveis dentre as opções disponíveis em suas categorias. Tendo em vista que nenhuma opção de salada pode ser classificada como opção menos saudável, optou-se por agrupar saladas e acompanhamentos frios. Com isso, as saladas representaram a opção mais saudável, e os acompanhamentos frios representaram a opção menos saudável. Mais detalhes a respeito da metodologia do estudo podem ser consultados em Fogolari et al.[32]

Figura 1: Modelos de informação qualitativa sobre as preparações oferecidas.

Figura 2. Informação qualitativa disponibilizada no bufê junto à preparação descrita.

Após cinco dias da implementação da informação qualitativa, foram realizadas as entrevistas com os gestores e funcionários do restaurante, durante o horário de trabalho, com autorização da chefia.

O estudo foi aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa com Seres Humanos da universidade onde foi realizado (Protocolo n. 5.425.329). Todos os participantes assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido antes de participar do estudo. Foram conduzidas entrevistas com todos os funcionários e gestores que concordaram em participar, independentemente de a saturação dos dados ser alcançada. As entrevistas ocorreram de forma individual pelas pesquisadoras, e foram gravadas utilizando um gravador de voz digital.

Foi utilizado um questionário semiestruturado contendo as seguintes questões abertas:

1) Quais os prós e contras, ou facilidades e dificuldades, da implementação da informação nutricional neste restaurante?

2) Quais suas recomendações para implementação de informação nutricional em restaurantes?

## Tratamento e análise dos dados

As respostas foram transcritas por uma pesquisadora e conferidas por outra. As respostas de gestores e funcionários foram analisadas em conjunto, porém foram exploradas separadamente na discussão. Para a análise dos dados, foi utilizada a técnica de análise temática, a qual consiste em identificar, descrever e analisar os padrões de resposta (temas) dos participantes de pesquisas qualitativas.[34]

A condução da análise temática consistiu em quatro etapas. Primeiramente, duas pesquisadoras fizeram a leitura imersiva completa das transcrições para ter uma ideia geral sobre o que foi abordado e identificar possíveis núcleos de sentido. Em seguida, ambas realizaram nova leitura de forma sistemática e categorizaram os dados em temas e subtemas separadamente, conforme interpretação individual. Por fim, os temas e subtemas identificados individualmente foram comparados e, após reflexão e discussão entre as

duas pesquisadoras e a equipe orientadora, os temas foram reorganizados, alterando-se a nomenclatura de alguns dos temas e subtemas.

## RESULTADOS

### Caracterização da Amostra

Foram entrevistados dois gestores e 11 funcionários (Tabela 1), totalizando 13 participantes, o que representou 93% da equipe do restaurante que concordou em participar do estudo. Os participantes eram, em sua maioria, do sexo feminino (n=7, 64%), pertencentes a faixa etária de 40 a 49 anos de idade (n=5, 38%), e com ensino médio completo (n=7, 64%). Considerando a função dentro do restaurante, os cargos predominantes foram de auxiliar de cozinha (n=4, 31%) e garçom (n=4, 31%).

Tabela 1. Características sociodemográficas dos gestores e funcionários entrevistados do restaurante tipo bufê de autosserviço (n=13). Florianópolis, Santa Catarina, 2022.

| Variável | *n* | % |
|---|---|---|
| Sexo | | |
| Masculino | 6 | 46% |
| Feminino | 7 | 64% |
| Faixa etária (em anos) | | |
| 18-29 | 1 | 8% |
| 30-39 | 4 | 31% |
| 40-49 | 5 | 38% |
| 50-59 | 3 | 23% |
| Escolaridade | | |
| Ensino fundamental completo | 2 | 15% |
| Ensino médio completo | 7 | 64% |
| Ensino superior completo | 4 | 31% |
| Cargo | | |
| Auxiliar de cozinha | 4 | 31% |
| Garçom | 4 | 31% |
| Cozinheiro | 3 | 23% |
| Gerente | 1 | 8% |
| Proprietária | 1 | 8% |

Fonte: elaboração própria.

### Entrevistas

A média de tempo das entrevistas foi de dois minutos, variando de 1 a 6 minutos. Foram identificados seis temas principais e 15 subtemas por meio da análise temática. O Quadro 1 apresenta alguns trechos de entrevistas relacionadas a cada tema e subtema

Quadro 1. Temas e subtemas encontrados referentes aos facilitadores para a implementação da informação qualitativa nas preparações culinárias do bufê do restaurante de acordo com a perspectiva de gestores (G) e funcionários (F)

| Tema | Subtema | Relato dos entrevistados |
|---|---|---|
| Facilidades para implementação | Facilidades | *"Pra mim foi bem tranquilo."* (F)<br>*"Facilidade eu acho que todas, na real."* (G)<br>*"Foi tudo claro, assim, ficou bem explicado"* (F)<br>*"É tudo positivo, tudo positivo."* (F)<br>*"Pra mim foi tudo legal, tudo bom."* (F)<br>*"Ele ajuda e facilita a gente, né?"* (F) |
| | Ausência de dificuldades | *"Acho que não tem dificuldade nenhuma"* (G)<br>*"Eu não vi dificuldade nenhuma"* (F)<br>*"Acho que dificuldade nenhuma, assim."* (G)<br>*"Não (há dificuldade), pelo contrário."* (F)<br>*"Eu vejo qualidade e não vejo nenhum contra, por enquanto não influenciou em nada."* (F)<br>*"Não (há dificuldade), eu acho que não."* (F)<br>*"Não (há dificuldade), eu acho que, como a gente já tá acostumado com as outras que a gente faz, acho que não dá muita diferença, né? Acaba sendo tranquilo. Fácil."* (F)<br>*"Não (há dificuldade)"* (F) |
| Satisfação com o processo de implementação | Há valorização do trabalho dos funcionários | *"Foi bem gratificante, apesar da gente estar ali naquela correria e não consegue prestar atenção [...]"* (F) |
| | Continuidade do processo | *"Poderia continuar assim"* (F) |
| Vantagens relacionadas ao acesso à informação | O consumidor tem o direito de acesso à informação sobre o que está consumindo | *"Seria bom pôr as plaquinhas lá na salada indicando o que vai de ingredientes na salada, né? e especificando o que é orgânico, o que não é. Seria bom se todos os restaurantes tivessem essa plaquinha no bufê."* (F)<br>*"Porque a informação que colocaram nas plaquinhas foi muito verdade...É muito importante que contenha cada plaquinha em cada prato para colocar os ingredientes [...] E assim os clientes olhariam o que contém em cada prato e como se prepara cada prato"* (F)<br>*"Então às vezes é alguma coisa que o cliente depara no restaurante e vê e às vezes não consome porque não sabe a informação nutricional daquilo que vai consumir."* (F)<br>*"Eu acho que a informação sempre é bem-vinda né?"* (F) |

Quadro 1. Temas e subtemas encontrados referentes aos facilitadores para a implementação da informação qualitativa nas preparações culinárias do bufê do restaurante de acordo com a perspectiva de gestores (G) e funcionários (F) (Cont).

| Tema | Subtema | Relato dos entrevistados |
|---|---|---|
| Vantagens relacionadas ao acesso à informação | O consumidor se preocupa em consumir alimentos mais naturais | *"O cliente hoje tá muito exigente, ele não gosta de produto industrial, quer mais o natural, né? Tem uns que não ligam, mas eu observo que tem mais gente preocupada com o alimento que vai comer, com a saúde do que não se preocupar, né?"* (F) |
| | A informação de ingredientes é importante para quem tem alergia | *"Eu acho muito interessante pra quem tem alergia a alguma comida"* (G) |
| Sugestões para o formato de disponibilização da informação | A informação poderia ser mais visível | *"Ah, eu acho que deveriam ser umas placas bem... como vou te dizer... que tivessem bastante visão, né?"* (F)<br>*"Eu acho que se a gente divulgasse melhor ali o que vai, o que contêm no produto, eu acho que os clientes... talvez, muitos clientes nem chegam a ver isso, né... que normalmente eles vão ver se o pastel é de camarão, se o pastel é de carne, mas não leem exatamente o que vai."* (G) |
| | Todas as preparações poderiam ter informação | *"Que as plaquinhas fossem para todos os pratos, não somente para um em específico, dois, três, cinco... mas para todos os pratos."* (F)<br>*"Seria bom pôr as plaquinhas lá na salada"* (F) |
| | A informação poderia incluir nutrientes | *"Que cada alimento tivesse a informação nutricional, né? qual alimento que tá comendo, quais os nutrientes dele, quais as vitaminas... "* (F) |
| | A informação também poderia ser apresentada em outros idiomas | *"Mais detalhadas, exatamente. Como a gente já tinha ali (o nome da preparação) [...] em inglês também, né? No café da manhã até tem algumas que tá em inglês, porque como a gente recebe muito estrangeiro, né?"* (F) |
| Vantagens relacionadas à facilitação do trabalho | Economiza o tempo dos funcionários em relação a provisão de informação sobre as preparações culinárias para os clientes | *"O cliente às vezes até pergunta pra gente (os ingredientes da preparação). O treinamento também foi bom porque a gente também aprendeu a ler ali o que que vai, o que não vai pra passar pro cliente, né?"* - (F).<br>*"Numa forma ou de outra pra mim ficou melhor, que eu não perco o tempo de estar trabalhando para estar explicando o que que é (os ingredientes da preparação). Ou seja, a plaquinha ela já tá ali pra dizer isso, ou seja, pra mim é uma coisa que ajuda muito na identificação."* (F) |
| | Estimula a padronização da produção de refeições por meio de fichas técnicas de preparo | *"Numa ficha técnica. No caso, nessa parte de elaboração de insumos que vai numa receita, seria uma padronização, né? Um dia que você tira de folga o outro cozinheiro quem vem te cobrir, tá ali a ficha técnica se tiver alguma dúvida... e aí pra não cozinhar de um jeito e vem outra pessoa, faz outra receita e tal, trabalhando e fazendo, botando outros ingredientes que eu não uso, por exemplo...é bem importante uma criação de ficha técnica... [...] calcular, anotar tudo o que é feito, pesar e colocar amostra pra quem precisar estar pesquisando, se informando, pra fazer uma coisa mais padronizada, né?"* (F) |

Quadro 1. Temas e subtemas encontrados referentes aos facilitadores para a implementação da informação qualitativa nas preparações culinárias do bufê do restaurante de acordo com a perspectiva de gestores (G) e funcionários (F) (Cont).

| Tema | Subtema | Relato dos entrevistados |
|---|---|---|
| Vantagens relacionadas à facilitação do trabalho | Presença do nutricionista para implementação da informação qualitativa | *"Eu até acho que o acompanhamento da nutricionista na cozinha é muito bom assim, é uma coisa que realmente funciona, não fica na teoria. As nutricionistas junto na cozinha é aquela prática e é uma cobrança porque às vezes até a gente passa despercebido de fazer alguma coisa errada, né? Eu acho muito importante uma nutricionista na cozinha (...)"* (F) |
| Barreira para a implementação da informação qualitativa | Receio sobre a opinião do público com relação à qualidade dos ingredientes | *"A gente teve algumas dificuldades às vezes de como isso vai chegar ao público [...] dependendo do preço tu tem que trabalhar com um (produto) de menor qualidade aí é isso que a gente não sabe como chega até o cliente, né?"* (G) |

As respostas dos participantes destacaram sua percepção para a facilidade de implementação do modelo de informação proposto. Como resultado, o tema mais proeminente que surgiu foi rotulado como "Facilidades para Implementação", compreendendo relatos de facilidade e ausência de dificuldades - apenas um desafio foi citado. Ademais, os participantes relataram espontaneamente satisfação com o processo de implementação e ofereceram sugestões sobre o formato de informação qualitativa proposto. Além disso, foram mencionadas vantagens advindas da implementação do modelo de informação qualitativa proposto, relacionadas ao acesso dos consumidores às informações e à facilitação do trabalho.

## DISCUSSÃO

Abaixo, foram discutidos os facilitadores e as barreiras à implementação da informação qualitativa em um restaurante em restaurante tipo bufê de autosserviço, identificados nas entrevistas com gestores e funcionários do restaurante.

A resposta negativa para a existência de dificuldades foi unânime, conforme evidenciado pelos excertos no Quadro 1. Os funcionários enunciaram que não perceberam dificuldades ou grandes mudanças em sua rotina de trabalho com a implementação da informação nas preparações culinárias do bufê do restaurante. Muitos mencionaram, ainda, que o processo de implementação da informação foi fácil de se realizar, conforme o primeiro subtema.

Em estudos similares em outros países e em outros tipos de restaurantes, os entrevistados perceberam mais dificuldades no processo de implementação da informação quando comparado ao presente estudo. As principais dificuldades descritas referem-se à complexidade de elaboração da informação quantitativa (calorias e nutrientes),[24,25] e à maior demanda de tempo e custo monetário ao se considerar a necessidade de um responsável técnico, de treinamento para equipe, ou ainda, da mudança de ingredientes e/ou preparações culinárias para adequação a um cardápio mais saudável.[23,24] Ressalta-se que o modelo de informação qualitativa adotado no presente estudo dispensa a necessidade de definição dos conteúdos calóricos e nutricionais das preparações culinárias.

Outro tema que emergiu das entrevistas foi a satisfação com o processo de implementação da informação sobre as preparações culinárias. Em uma das entrevistas, foi utilizado o termo “gratificante”. Tal percepção por parte dos funcionários é importante, pois a satisfação profissional está associada com engajamento, comprometimento, motivação e atração dos funcionários em um bom ambiente de trabalho.[35]

Diante disso, um dos entrevistados manifestou a opinião de que o processo de implementação da informação realizado no restaurante deveria ter continuidade, mesmo após a finalização do estudo. Embora essa continuidade não compreendesse os objetivos do estudo, a satisfação com o processo de implementação da informação e o sentimento de valorização do trabalho, evidenciados principalmente por funcionários da cozinha (auxiliares e cozinheiros), despertou interesse para a manutenção da informação no restaurante.

Contrariamente ao nosso achado, em outros estudos em que havia a intenção de continuidade de disponibilização da informação após a finalização, o local não deu continuidade à prática,[23,31]ou houve desistência mesmo antes de concluir o estudo. Essas situações foram ocasionadas porque os funcionários consideravam todo o processo de adaptação de cardápio e/ou elaboração de informação nutricional de difícil implementação e manutenção devido à falta de padronização das receitas, mesmo com disponibilização de um nutricionista para auxiliar no processo.[25]

A maior vantagem refere-se ao direito que o consumidor tem de saber o que está consumindo. No Brasil, a informação nutricional em rótulos de alimentos embalados é obrigatória desde 2003;[36,37] entretanto, não se aplica para restaurantes.

A disponibilização de informação sobre as preparações culinárias em restaurantes pode ajudar o consumidor a efetuar escolhas de alimentos que contribuam para uma alimentação saudável e a entender melhor o papel da dieta para a promoção da saúde.[38] Tal contribuição se conecta com a outra vantagem mencionada, voltada aos consumidores que apresentam maior preocupação com a saúde e em consumir alimentos mais naturais, com menos ingredientes ultraprocessados.

Um entrevistado notou ser importante o acesso à informação qualitativa baseada na lista de ingredientes para pessoas com alergia alimentar. Em indivíduos com alergias a alimentos, até mesmo quantidades mínimas ingeridas são suficientes para desencadear reações graves.[39,40] Nessa perspectiva, a disponibilização adequada da informação qualitativa é fundamental para prevenir o desencadeamento de possíveis reações adversas associadas aos alimentos em indivíduos com alergias e intolerâncias alimentares.[40]

A disponibilização da informação qualitativa sobre a preparação culinária, por si só, pode funcionar como estratégia de *marketing* para o estabelecimento,[23] com possível melhoramento da imagem e da reputação da empresa, oportunidade de atendimento às demandas dos clientes, bem como instigar interesse do consumidor pela informação.[22]

A segunda pergunta do questionário permitiu identificar sugestões dos funcionários e gestores sobre o formato de disponibilização da informação qualitativa. Os participantes destacaram a necessidade de tornar as informações mais visíveis ao público. Vasiljevic et al. observaram a mesma necessidade em estudo piloto conduzido em restaurantes de empresas.[26]

A carência de normativas relacionadas à disponibilização de informações sobre preparações culinárias em restaurantes deixa uma lacuna sobre como apresentá-las, quando o estabelecimento se propõe a fazê-las. Nesses casos, é essencial considerar a visibilidade e legibilidade das informações, atentando-se ao tamanho e fonte das letras, contraste com o fundo, escrita objetiva e a presença de símbolos, além de fatores ambientais como a iluminação local.[27] Uma boa legibilidade pode garantir o acesso à informação, direito do consumidor, e viabilizar escolhas mais informadas, com a possibilidade de fazer melhores escolhas em termos nutricionais.[41] Entretanto, fatores intrínsecos aos próprios consumidores, como o nível de instrução e a habilidade de interpretação das informações, entre outros, também podem influenciar as escolhas alimentares.[42]

Um entrevistado sugeriu a disponibilização dos nutrientes presentes na preparação culinária na informação qualitativa, ponto que foi abordado em outros estudos.[23,25,28,29] Contudo, informações quantitativas podem não ser fidedignas porque, sobretudo em restaurante de autosserviço, há variedade dos tamanhos das porções servidas pelos consumidores. Portanto, a disponibilização de informações quantitativas nos restaurantes pode resultar na superestimação ou subestimação do teor de nutrientes declarados.[43]

Outra sugestão foi disponibilizar a informação sobre as preparações culinárias em outros idiomas, considerando que o restaurante estava vinculado a um hotel e localizado em um município com alta taxa de turismo. Porém, em concordância com os achados de Kerins et al., há limitações quanto ao espaço de inserção da informação.[22] Nevarez et al.[28] e Brown et al.[25] disponibilizaram outras informações nutricionais, além da quantidade calórica, em um folheto. Essa estratégia poderia ser adotada para a disponibilização da informação em outros idiomas.

A implementação da informação qualitativa no bufê permitiu que os funcionários economizassem tempo. O resultado citado diverge dos achados de estudos envolvendo a implementação de informação nutricional quantitativa, em que o tempo disposto no processo foi considerado como um desafio e/ou barreira.[23-27] Garçons, especificamente, notaram diminuição da recorrência de questionamentos feitos por clientes sobre os ingredientes das preparações culinárias, uma vez que eles estavam expostos na informação qualitativa.

Outro facilitador referido foi a possibilidade de instigar a elaboração e utilização de fichas técnicas para as preparações culinárias, necessárias para a manutenção da informação qualitativa no bufê. Isso porque o restaurante estudado não contava com fichas técnicas de preparo nem com procedimentos operacionais padronizados para o processo produtivo. Um entrevistado relatou a existência de diferentes formas de elaboração das preparações culinárias a depender do cozinheiro presente, o que pode impactar diretamente a veracidade da informação disponibilizada ao público. A padronização de processos minimiza falhas na operação dos serviços, pois prevê o atendimento aos itens do cardápio, a padronização de rendimentos e das porções, bem como a constância do valor nutricional das preparações culinárias. Também é relevante para a especificação e previsão de demanda de compra, elaboração de orçamentos e controle de tempo e custos de produção.[44] Para o funcionário, esta padronização viabiliza a execução de tarefas de forma autônoma, sem que haja a necessidade de ordens frequentes, além de propiciar mais segurança no ambiente de trabalho.[45]

A presença e importância do nutricionista para a implementação da informação qualitativa no restaurante também foi sinalizada. Um entrevistado referiu que o acompanhamento do nutricionista nas atividades da cozinha durante o estudo foi um facilitador do trabalho, e acredita ser importante no sentido de cobrança e cumprimento de adequações dentro do processo produtivo. Rebouças et al.[46] inferem que a presença do nutricionista nos restaurantes de hotéis exerceu influência positiva sobre o cumprimento da legislação sanitária em vigor, bem como na participação dos manipuladores de alimentos em treinamentos, estabelecendo uma cultura entre os trabalhadores. Paralelamente, Cunha, Rosso & Stedefeldt[47] apontam que a atuação do nutricionista como líder de segurança de alimentos e a disposição de instalações adequadas são passíveis de melhorar o desempenho de segurança dos alimentos e reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos em serviços de alimentação.

A única barreira para a implementação da informação qualitativa foi identificada na resposta de um gestor (proprietária). Apesar de inicialmente negar a existência de dificuldades, a proprietária relatou que, muitas vezes, precisa optar por ingredientes de menor qualidade nutricional devido ao menor custo. Ela expressou preocupação com a opinião do cliente ao identificar esse tipo de ingrediente descrito na informação qualitativa. Thomas[48] menciona que há um receio entre gestores de restaurantes quanto ao impacto que a informação nutricional pode exercer sobre as vendas, como a diminuição de demanda dos itens mais rentáveis ou até mesmo induzir os consumidores a realizar suas refeições em outro estabelecimento. Por outro lado, a pesquisadora cita que a informação nutricional em restaurantes cria um incentivo para reformulação e melhoria da qualidade nutricional das preparações culinárias, principalmente quando há legislação obrigatória.

Considerando que os participantes não relataram desafios significativos na implementação da informação sobre as preparações culinárias, destaca-se a informação de lista de ingredientes como um modelo a ser mais explorado e estudado. Isso porque, como já mencionado, uma das principais dificuldades apontadas em outros estudos foi a complexidade de elaboração da informação quantitativa (calorias e nutrientes),[24,25] barreira que é superada pelo modelo qualitativo proposto. Dessa forma, sua aplicabilidade pode abranger diversos modelos de restaurantes.

No entanto, vale destacar que, embora seja mais fácil de elaborar em comparação com informações quantitativas, ainda é importante ter funcionários qualificados que possam ler e interpretar com precisão os rótulos de alimentos processados e ultraprocessados usados nas preparações culinárias do restaurante. Alternativamente, buscar orientação de um nutricionista pode ser benéfico neste assunto. Particularmente em um restaurante tipo bufê de autosserviço, o modelo de informações qualitativas pode ser mais confiável. Informações quantitativas podem ser mais propensas a erros, pois exigem a estimativa exata do conteúdo de calorias e nutrientes do tamanho da porção,[43] e no tipo de restaurante estudado, as porções são elaboradas pelos comensais.

## Pontos fortes e limitações

Este é o primeiro estudo que aborda a perspectiva de gestores e funcionários após a implementação de informação qualitativa com lista de ingredientes em um restaurante tipo bufê de autosserviço no Brasil. Desse modo, o método qualitativo também é um destaque do estudo. Por meio da coleta de dados durante as entrevistas, foi possível obter informações que não puderam ser observadas durante o processo de implementação da informação qualitativa. Com isso, foi possível coletar informações do ponto de vista dos funcionários e operadores em entrevistas norteadas de acordo com o objetivo do estudo.[49]

Outra vantagem da pesquisa foi a realização das entrevistas em horário comercial, incluindo todas as pessoas que tiveram contato com as atividades do estudo durante o processo de implementação das informações nutricionais no restaurante.

Como limitação, este estudo exploratório inicial foi realizado em um restaurante tipo bufê de autosserviço anexo a um hotel, e seus resultados não podem ser generalizados. Outros estudos qualitativos podem apresentar resultados diferentes. Embora o restaurante se apresente aberto ao público geral, o local anexo a um hotel pode apresentar características distintas em comparação a outros restaurantes tipo bufê de autosserviço (por exemplo, número de funcionários disponíveis para a implementação da informação, espaço físico para exibi-la ou recursos financeiros para impressão). Apesar disso, os resultados trazem reflexões acerca das perspectivas de funcionários e gestores sobre a implantação de informação qualitativa em restaurantes tipo bufê de autosserviço.

## CONCLUSÃO

O modelo de informação qualitativa na forma de lista de ingredientes foi considerado de fácil implementação por funcionários e gestores do restaurante. Este estudo avança no conhecimento por demonstrar resultados diferentes dos achados na literatura sobre implementação de informações quantitativas, como as de calorias e nutrientes, e ainda trazer vantagens ao estabelecimento e à rotina dos funcionários.

Entre as vantagens encontradas neste estudo estão a valorização e facilitação do trabalho dos funcionários do restaurante, o acesso à informação pelo consumidor, bem como a padronização e a transparência sobre os ingredientes utilizados nas preparações culinárias. Além disso, foi possível levantar algumas sugestões relacionadas ao formato de disponibilização da informação qualitativa.

Enquanto estudo pioneiro de perspectiva de funcionários e gestores sobre a implementação de informação qualitativa em um restaurante do tipo bufê de autosserviço, os resultados trazem as primeiras evidências para a compreensão da importância de considerar o ponto de vista desses atores na

disponibilização das informações nutricionais. Os achados trazem luz a possíveis vantagens não identificadas previamente.

Por fim, sugere-se a realização de estudos quantitativos com amostra significativa, para investigar se os achados neste trabalho podem ser extrapolados. Ainda, recomenda-se a condução de estudos qualitativos, a fim de investigar as percepções de comensais a respeito da implementação de informações nutricionais qualitativas.

## AGRADECIMENTOS

Agradecemos ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), pelo financiamento deste estudo (421640/2018-9) e pela concessão de bolsas de iniciação científica para CLMM e ANZ. Agradecemos também à Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina (FAPESC), pela concessão de bolsa de mestrado a NF (1594/2021).

## REFERÊNCIAS

1. Andrade GC, Gombi-Vaca MF, Louzada MLDC, Azeredo CM, Levy RB. The consumption of ultra-processed foods according to eating out occasions. Public Health Nutr. 2020;23:1041-8. https://doi.org/10.1017/S1368980019002623.
2. Polsky JY, Garriguet D. Eating away from home in Canada: impact on dietary intake. Health Rep. 2021;32:18-26. https://doi.org/10.25318/82-003-x202100800003-eng.
3. Wellard-Cole L, Davies A, Allman-Farinelli M. Contribution of foods prepared away from home to intakes of energy and nutrients of public health concern in adults: a systematic review. Crit Rev Food Sci Nutr. 2022;62:5511-22. https://doi.org/10.1080/10408398.2021.1887075.
4. Gesteiro E, García-Carro A, Aparicio-Ugarriza R, González-Gross M. Eating out of Home: Influence on Nutrition, Health, and Policies: A Scoping Review. Nutrients. 2022;14. https://doi.org/10.3390/nu14061265.
5. Landais E, Miotto-Plessis M, Bene C, Maitred'Hotel E, Truong MT, Somé JW, et al. Consumption of food away from home in low- and middle-income countries: a systematic scoping review. Nutr Rev. 2023;81:727-54. https://doi.org/10.1093/nutrit/nuac085.
6. Bezares N, McClain AC, Tamez M, Rodriguez-Orengo JF, Tucker KL, Mattei J. Consumption of Foods Away from Home Is Associated with Lower Diet Quality Among Adults Living in Puerto Rico. J Acad Nutr Diet. 2023;123:95-108.e10. https://doi.org/10.1016/j.jand.2022.06.009.
7. Wright B, Bragge P. Interventions to promote healthy eating choices when dining out: A systematic review of reviews. Br J Health Psychol. 2018;23:278-95. https://doi.org/10.1111/bjhp.12285.
8. Beltrán MPD, Romero YMH. Healthy eating and restaurants. A review of recent evidence in the literature. Cien Saude Colet. 2019;24:853-64. https://doi.org/10.1590/1413-81232018243.03132017.
9. Olstad DL, Teychenne M, Minaker LM, Taber DR, Raine KD, Nykiforuk CIJ, et al. Can policy ameliorate socioeconomic inequities in obesity and obesity-related behaviours? A systematic review of the impact of universal policies on adults and children. Obesity Reviews. 2016;17:1198-217. https://doi.org/10.1111/obr.12457.

10. Patiño SRG, Zhou M, Gomes FS, Lemaire R, Hedrick V, Serrano E, et al. Effects of Menu Labeling Policies on Transnational Restaurant Chains to Promote a Healthy Diet: A Scoping Review to Inform Policy and Research. Nutrients 2020;12. https://doi.org/10.3390/nu12061544.
11. Sinclair SE, Cooper M, Mansfield ED. The influence of menu labeling on calories selected or consumed: a systematic review and meta-analysis. J Acad Nutr Diet. 2014;114:1375-1388.e15. https://doi.org/10.1016/j.jand.2014.05.014.
12. Kiszko KM, Martinez OD, Abrams C, Elbel B. The Influence of Calorie Labeling on Food Orders and Consumption: A Review of the Literature. J Community Health. 2014;39:1248-69. https://doi.org/10.1007/s10900-014-9876-0.
13. Long MW, Tobias DK, Cradock AL, Batchelder H, Gortmaker SL. Systematic Review and Meta-analysis of the Impact of Restaurant Menu Calorie Labeling. Am J Public Health. 2015;105:e11-24. https://doi.org/10.2105/AJPH.2015.302570.
14. Fernandes AC, Oliveira RC, Proença RPC, Curioni CC, Rodrigues VM, Fiates GMR. Influence of menu labeling on food choices in real-life settings: a systematic review. Nutr ver. 2016;74:534-48. https://doi.org/10.1093/nutrit/nuw013.
15. Bleich SN, Economos CD, Spiker ML, Vercammen KA, VanEpps EM, Block JP, et al. A Systematic Review of Calorie Labeling and Modified Calorie Labeling Interventions: Impact on Consumer and Restaurant Behavior. Obesity. 2017;25:2018-44. https://doi.org/10.1002/oby.21940.
16. Cantu-Jungles TM, McCormack LA, Slaven JE, Slebodnik M, Eicher-Miller HA. A Meta-Analysis to Determine the Impact of Restaurant Menu Labeling on Calories and Nutrients (Ordered or Consumed) in U.S. Adults. Nutrients. 2017;9:1088. https://doi.org/10.3390/nu9101088.
17. Robinson E, Polden M, Langfield T, Clarke K, Calvert L, Colombet Z, et al. Socioeconomic position and the effect of energy labeling on consumer behaviour: a systematic review and meta-analysis. Int J Behav Nutr Phys Act 2023;20. https://doi.org/10.1186/s12966-023-01418-0.
18. Fernandes AC, Rieger DK, Proença RPC. Perspective: Public Health Nutrition Policies Should Focus on Healthy Eating, Not on Calorie Counting, Even to Decrease Obesity. Advances in Nutrition. 2019;10:549-56. https://doi.org/10.1093/advances/nmz025.
19. Oliveira RC, Proença RPC, Salles RK. The right to food and nutrition information in restaurants: a review. Demetra: Alimentação & Saúde. 2012;7:47-58. https://doi.org/10.12957/demetra.2012.3278
20. Fernandes AC, Oliveira RC, Rodrigues VM, Fiates GMR, Proença RPC. Perceptions of university students regarding calories, food healthiness, and the importance of calorie information in menu labelling. Appetite. 2015;91:173-8. https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.042.
21. Fogolari N, Souza AD, Bernardo GL, Uggioni PL, Oliveira RC, Rodrigues VM, et al. Qualitative menu labelling in university restaurants and its influence on food choices: A systematic review and synthesis without meta-analysis. Nutr Bull. 2023;48:160-78. https://doi.org/10.1111/nbu.12612.
22. Kerins C, McHugh S, McSharry J, Reardon CM, Hayes C, Perry IJ, et al. Barriers and facilitators to implementation of menu labelling interventions from a food service industry perspective: A mixed methods systematic review. Int J Behav Nutr Phys Act. 2020;17. https://doi.org/10.1186/s12966-020-00948-1.
23. Zick A, Wake Y, Reeves S. Nutrition labeling in restaurants: A UK-based case study. Nutr Food Sci. 2010;40:557-65. https://doi.org/10.1108/00346651011090365.

24. Pitts SBJ, Graham J, Mojica A, Stewart L, Walter M, Schille C, et al. Implementing healthier foodservice guidelines in hospital and federal worksite cafeterias: barriers, facilitators and keys to success. J Hum Nutr Diet. 2016;29:677-86. https://doi.org/10.1111/jhn.12380.
25. Brown T, Vanderlinden L, Birks A, Mamatis D, Levy J, Sahay T. Bringing Menu Labelling to Independent Restaurants: Findings from a Voluntary Pilot Project in Toronto. Can J Diet Pract Res. 2017;78:177-81. https://doi.org/10.3148/cjdpr-2017-014.
26. Vasiljevic M, Cartwright E, Pilling M, Lee MM, Bignardi G, Pechey R, et al. Impact of calorie labelling in worksite cafeterias: A stepped wedge randomised controlled pilot trial. Int J Behav Nutr Phys Act. 2018;15. https://doi.org/10.1186/s12966-018-0671-7.
27. Vasiljevic M, Fuller G, Pilling M, Hollands GJ, Pechey R, Jebb SA, et al. What is the impact of increasing the prominence of calorie labelling? A stepped wedge randomised controlled pilot trial in worksite cafeterias. Appetite. 2019;141. https://doi.org/10.1016/j.appet.2019.05.035.
28. Nevarez CR, Lafleur MS, Schwarte LU, Rodin B, Silva P, Samuels SE. Salud Tiene Sabor: a model for healthier restaurants in a Latino community. Am J Prev Med. 2013; 44:186-92. https://doi.org/10.1016/j.amepre.2012.11.017.
29. Vanderlee L, Vine MM, Fenton NE, Hammond D. Stakeholder Perspectives on Implementing Menu Labeling in a Cafeteria Setting. Am J Health Behav. 2016;40:371-80. https://doi.org/10.5993/AJHB.40.3.9.
30. Alkhaldy AA, Taha DS, Alsahafi SE, Naaman RK, Alkhalaf MM. Response of the public and restaurant owners to the mandatory menu energy-labelling implementation in restaurants in Saudi Arabia. Public Health Nutr. 2020;23:3435-47. https://doi.org/10.1017/S1368980020000245.
31. Martínez-Donate AP, Riggall AJ, Meinen AM, Malecki K, Escaron AL, Hall B, et al. Evaluation of a pilot healthy eating intervention in restaurants and food stores of a rural community: A randomized community trial. BMC Public Health. 2015;15. https://doi.org/10.1186/s12889-015-1469-z.
32. Fogolari N, Oliveira RC, Bernardo GL, Uggioni PL, Geraldo APG, Proença RPC, et al. Influence of qualitative menu labeling on diners' food choices: A controlled quasi-experiment in self-service buffet restaurants. Appetite. 2024; 203:1-9.https://doi.org/10.1016/j.appet.2024.107698.
33. Oliveira RC, Fernandes AC, Proença RPC, Hartwell H, Rodrigues VM, Colussi CF, et al. Menu labelling and healthy food choices: a randomised controlled trial. Br Food J. 2018;120:788-803. https://doi.org/10.1108/BFJ-04-2017-0248.
34. Braun V, Clarke V. Using thematic analysis in psychology. Qual Res Psychol. 2006;3:77-101. https://doi.org/10.1191/1478088706qp063oa.
35. Cajander N, Reiman A. High performance work practices and well-being at restaurant work. European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation. 2019;9:38-48. https://doi.org/10.2478/ejthr-2019-0005.
36. Brazilian Health Regulatory Agency. Resolution – RDC n. 360, of December 23, 2003 – Approves the Technical Rules for Packaged Food Labeling and Becomes it Mandatory. Brasília: Ministry of Health; 2003. [Accesso 22 outubro 2023]. Disponível em: https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/BRA%202003%20RDC%20360.pdf
37. Brazilian Health Regulatory Agency. Resolution – RDC n. 429, of October 8, 2020 – Regulates the Nutritional Labeling of Packaged Foods, Establishing New Mandatory Information. Brasília: Ministry of Health; 2020. (Accesso 22 outubro 2023). Disponível em:

http://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/RDC_429_2020_.pdf/9dc15f3a-db4c-4d3f-90d8-ef4b80537380

38. Maestro V, Salay E. Nutritional and health information released to consumers by commercial fast food and full service restaurants. Ciênc Tecnol Aliment. 2008;28:20816. https://doi.org/10.1590/S0101-20612008000500032
39. Chaddad MCC. Information on the presence of allergens on food labels: the state's duty to ensure people with allergy have the right to health and adequate food. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde. 2014;9:369-92. https://doi.org/10.12957/demetra.2014.10350.
40. Miranda CC, Gama LLA. Inadequate labeling of allergenic food: the risk for individuals with food hypersensitivity. Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde. 2018;13:731-43. https://doi.org/10.12957/demetra.2018.32906.
41. Droulers O, Amar J. The legibility of food package information in France: an equal challenge for young and elderly consumers? Public Health Nutr. 2016;19:1059-66. https://doi.org/10.1017/S1368980015002141.
42. Madilo FK, Owusu-Kwarteng J, Parry-Hanson Kunadu A, Tano-Debrah K. Self-reported use and understanding of food label information among tertiary education students in Ghana. Food Control. 2020;108:106841. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106841.
43. Urban LE, McCrory MA, Dallal GE, Das SK, Saltzman E, Weber JL, et al. Accuracy of stated energy contents of restaurant foods. JAMA. 2011;306:287-93. https://doi.org/10.1001/jama.2011.993.
44. Ozdemir B, Caliskan O. A review of literature on restaurant menus: Specifying the managerial issues. Int J Gastron Food Sci. 2014;2:3-13. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2013.12.001.
45. Akutsu R, Botelho, RA, Camargo EB, Sávio KEO, Araújo WC. The technical cards as quality instrument for good manufacturing process. Rev Nutr. 2005;18:277-9
46. Rebouças LT, Santiago LB, Martins LS, Menezes ACR, Araújo MPN, Almeida RCC. Food safety knowledge and practices of food handlers, head chefs and managers in hotels' restaurants of Salvador, Brazil. Food Control. 2017;73:372-81. https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.08.026
47. Cunha DT, Rosso VV, Stedefeldt E. Food safety performance and risk of food services from different natures and the role of nutritionist as food safety leader. Cien Saude Colet. 2018;23:4033-42. https://doi.org/10.1590/1413-812320182312.21042016.
48. Thomas E. Food for thought: Obstacles to menu labelling in restaurants and cafeterias. Public Health Nutr. 2016;19:2185-9. https://doi.org/10.1017/S1368980015002256.
49. Creswell JW. Research design: Qualitative, quantitative, and mixed methods approaches. 3rd ed. Thousand Oaks, CA: Sage;2003.

## Colaboradores

Fogolari N participação na análise formal, investigação, redação - manuscrito original, redação - revisão e edição. Proença RPC e Fernandes AC participaram da conceitualização, análise formal, redação - revisão e edição, supervisão, administração do projeto mensagens. Messaggi CLM e Rodrigues PB participaram da análise formal, investigação, redação - manuscrito original, visualização. Zaghi AN participação na análise formal, redação - revisão e edição, visualização. Oliveira RC, Bernardo GL e Uggioni PL participaram na metodologia, análise formal, redação - revisão e edição.

Conflito de Interesses: As autoras declaram não haver conflito de interesses.

Recebido: 29 de abril de 2024
Aceito: 24 de dezembro de 2024