

CLASSIFICAÇÕES DE RESTAURANTES EM TRANSFORMAÇÃO: UM ESTUDO DAS TIPOLOGIAS CLÁSSICAS E DOS MODELOS CONCEITUAIS CONTEMPORÂNEOS¹

CLASSIFICATIONS OF RESTAURANTS IN TRANSFORMATION: A STUDY OF CLASSICAL TYPOLOGIES AND CONTEMPORARY CONCEPTUAL MODELS

Symon Samuel Reis Silva²

Resumo: O estudo tem como objetivo investigar a pertinência das tipologias clássicas de classificação de restaurantes diante do cenário contemporâneo da restauração. Para isso verifica-se as propostas apresentadas por Ninemeier (1995), Walker (2011) e Fonseca (2014), observando como esses modelos se relacionam com os formatos emergentes do setor, caracterizado por construções híbridas, novas relações entre conceito e operação e diferentes formas de consumo. A pesquisa é qualitativa, exploratória e bibliográfica, fundamentada em análise comparativa teórica com base em obras de referência do campo da gastronomia e restauração. Os resultados mostram que, embora as tipologias clássicas permaneçam relevantes para o entendimento histórico e estrutural do setor, elas apresentam limitações quando colocadas frente aos modelos conceituais contemporâneos de operação. O estudo evidencia que esses formatos não se enquadram integralmente nos critérios classificatórios clássicos, o que explicita a necessidade de revisão e atualização das tipologias existentes. Conclui-se que as tipologias clássicas continuam úteis como base conceitual, porém demandam reformulações para contemplar as mudanças do mercado e a diversidade de experiências gastronômicas presentes na restauração atual.

Palavras-chave: classificação de restaurantes; tipologias clássicas; modelos contemporâneos; restauração; gastronomia.

Abstract: This study aims to investigate the relevance of classic restaurant classification typologies in the contemporary restaurant landscape. To this end, it examines the proposals presented by Fonseca (2014), Ninemeier (1995), and Walker (2011), observing how these models relate to emerging formats in the sector, characterized by hybrid constructions, new relationships between concept and operation, and different forms of consumption. The research is qualitative, exploratory, and bibliographic, based on a comparative theoretical analysis of reference works in the field of gastronomy and restaurant management. The results show that, although classic typologies remain relevant for understanding the historical and structural aspects of the sector, they present limitations when compared to contemporary conceptual models of operation. The study highlights that these formats do not fully fit the classic classification criteria, which underscores the need for revision and updating of existing typologies. It concludes that classic typologies remain useful as a conceptual basis, but require

¹ Artigo apresentado ao curso superior de tecnologia em gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina, para obtenção do título de tecnólogo em gastronomia. 2025. Orientador: Profa. Nicole Pelaez, Mestre.

² Discente do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia do Instituto Federal de Santa Catarina. symon.s@aluno.ifsc.edu.br.

reformulation to encompass market changes and the diversity of gastronomic experiences present in today's restaurant industry.

Keywords: Restaurant classification; classic typologies; contemporary models; catering; gastronomy.

1 INTRODUÇÃO

O setor de restauração desempenha um papel fundamental nos campos da gastronomia e da hospitalidade, integrando elementos culturais, sociais, econômicos e operacionais que, segundo Slattery (2002) refletem a evolução dos hábitos alimentares e dos padrões de consumo. Nesse contexto, os restaurantes são estabelecimentos complexos, cuja identidade abrange múltiplas dimensões, como conceito culinário, modelos operacionais, posicionamento de mercado, serviços oferecidos e experiência do cliente (NINEMEIER, 1995; WALKER, 2011; FONSECA, 2014). Para compreender essa diversidade, várias classificações foram desenvolvidas ao longo do tempo para organizar e categorizar os diferentes modelos de restaurantes existentes.

Nas últimas décadas, o setor de restaurantes passou por uma rápida expansão e diversificação, impulsionado pela evolução dos padrões de consumo, pelos avanços tecnológicos e pelas mudanças culturais relacionadas à alimentação (PINE GILMORE, 2011; FREITAS; SHIGAKI, 2022). Fenômenos como a valorização da experiência culinária, o atendimento personalizado, a digitalização de processos e a busca por uma distinção estética e conceitual estão dando origem a novos formatos de restaurantes que frequentemente transcendem as tipologias estabelecidas (PINE; GILMORE, 2011; FREITAS; SHIGAKI, 2022). Esse movimento ressalta cada vez mais a necessidade de revisar os modelos de classificação existentes e avaliar sua capacidade de adaptação à evolução do setor.

As tipologias clássicas, como as formuladas por Ninemeier (1995), Walker (2011) e Fonseca (2014), configuram um arcabouço conceitual e pedagógico fundamental para a formação em gastronomia e para a consolidação da literatura especializada na área. No entanto, o setor passou por profundas transformações, impulsionadas por desenvolvimentos sociais, tecnológicos, culturais e econômicos (SLATTERY, 2002; FREITAS; SHIGAKI, 2022). Esse processo levou ao surgimento de formatos contemporâneos caracterizados por modelos híbridos, novas abordagens de consumo, experiências enriquecidas e uma reorganização da lógica de operação dos restaurantes (TAYLOR; DIPIETRO; SO, 2018; FREITAS; SHIGAKI, 2022). Diante desse contexto, questiona-se se os sistemas de tipificação clássicos ainda são adequados para a diversidade de modelos presentes na atual indústria da restauração.

Apesar da crescente importância do tema no mercado profissional e na prática gastronômica contemporânea, poucas pesquisas, especialmente no Brasil, se concentram especificamente na tipologia de restaurantes. A maioria dos estudos foca em gestão, serviço, segurança alimentar ou comportamento do consumidor, enquanto o próprio processo de tipificação permanece insuficientemente explorado como foco central de pesquisa. Essa lacuna teórica ressalta a importância de estudos que visem compreender a relevância, as limitações e as possíveis atualizações dos modelos existentes.

A relevância deste tema reside na compreensão do impacto dessas transformações na tipificação de restaurantes e nas lacunas existentes na literatura especializada sobre o assunto. Nesse contexto, o estudo visa analisar a relevância das tipologias clássicas no cenário contemporâneo, examinando suas semelhanças, limitações e possibilidade de atualizações. Para isso, realiza-se um estudo qualitativo, exploratório e bibliográfico, baseado em uma análise teórica comparativa entre formatos clássicos e modelos contemporâneos observados no setor.

O trabalho está estruturado em três capítulos principais. O primeiro apresenta o referencial teórico que fundamenta o estudo, abordando o setor de restaurantes, os modelos tipológicos clássicos e os formatos contemporâneos. O segundo capítulo desenvolve uma análise comparativa dos modelos identificados, destacando suas convergências, diferenças e limitações. Por fim, o terceiro capítulo apresenta as conclusões, enfatizando as contribuições, as limitações e as perspectivas para pesquisas futuras.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo apresenta o quadro teórico que fundamenta o estudo. Primeiramente, é analisado o setor de alimentos e bebidas e suas relações com a restauração (2.1), seguidos por uma visão geral histórica do surgimento e evolução dos restaurantes (2.2). Em seguida, são apresentadas as tipologias clássicas propostas por Ninemeier (1995), Walker (2011) e Fonseca (2014) (2.3), e, posteriormente, são discutidos os modelos conceituais contemporâneos identificados no setor de restaurantes (2.4). Por fim, este capítulo estabelece os fundamentos conceituais necessários para a análise apresentada nos capítulos seguintes.

2.1 SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS E RESTAURAÇÃO

Segundo Food and Agriculture Organization (FAO, 2021), o setor de alimentos e bebidas (A&B) engloba todo o conjunto de atividades econômicas e de produção que compreendem as etapas do processo de alimentação desde a obtenção e o processamento de matéria-prima até a distribuição final, abrangendo empresas e organizações que atuam na produção, processamento, comercialização e varejo de alimentos e bebidas, constituindo uma das cadeias de valor mais complexas da economia global. Esta abrangência não limita o setor a oferta de refeições prontas, mas também toda a indústria alimentícia, serviços de distribuição e comércio dos gêneros alimentícios, além do setor de restauração.

O setor de restauração desempenha um papel crucial na economia, sendo caracterizado pela prestação de serviços de alimentação e bebidas em diversos formatos. Essa abrangência pode ser compreendida a partir da definição apresentada pelo Gabinete de Desenvolvimento Económico e Empresarial de Santa Maria da Feira em Portugal, segundo a qual a natureza dessa atividade é determinada pelos serviços oferecidos (GDEE, 2016, p. 2),

Os estabelecimentos de restauração, qualquer que seja a sua denominação são considerados os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no próprio estabelecimento ou fora dele. As denominações mais comuns são restaurante, snack-bar, pizzaria, take-away, entre outros. (GDEE, 2016, p. 2).

Desse modo, o setor de restauração se difere do setor de A&B justamente por ser um recorte dentro do mesmo. Enquanto o A&B se apresenta como um macro setor que compreende todos os empreendimentos ligados a alimentação, como as indústrias, distribuidoras, adegas e outros estabelecimentos, a restauração se limita às empresas que realizam o preparo e serviço de alimentos e bebidas com objetivo monetário, como bares, padarias, cafeterias, confeitarias, casas de chá e restaurantes (GDEE, 2016).

Além de apresentar uma das áreas mais dinâmicas do setor de alimentos e bebidas, a restauração possui relevância histórica e social, já que deu origem aos modelos de serviço e de consumo que moldaram a forma como o ser humano se relaciona com a alimentação fora do lar. Compreender sua evolução e transformações decorrentes neste contexto é indispensável para entender o surgimento do restaurante como instituição e seu papel na estrutura contemporânea da restauração.

2.2 ORIGEM E EVOLUÇÃO DOS RESTAURANTES

Segundo Spang (2003, p. 11), originalmente, a palavra *restaurant* não era usada para se referir a nenhum tipo de estabelecimento, mas sim a uma espécie de caldo concentrado preparado com o objetivo de restaurar as forças físicas de uma pessoa debilitada uma vez que “séculos antes de um restaurante ser um lugar aonde se ia para comer (e até várias décadas depois disso), um *restaurant* era algo de comer, um caldo restaurativo”. Portanto, a palavra estava associada à ideia de um preparo destinado a cura e bem-estar e não ao ato social de comer fora de casa. Esse significado inicial antecede, em muitos anos, o surgimento dos estabelecimentos que são conhecidos hoje como restaurantes (SPANG, 2003).

Ainda de acordo com Spang (2003), com o passar do tempo, o termo *restaurant* passou a designar os locais que serviam esses caldos ao público, representando uma grande e importante transformação de sentido. Esses novos espaços se diferenciavam das tradicionais pousadas e tavernas por introduzir refeições individualizadas, rompendo com o modelo coletivo de trabalho predominante até então. Nesses estabelecimentos tradicionais era comum os serviços em horário fixo e em uma única mesa compartilhada, repleta de alimentos servidos a preço único, formato conhecido como *table d'hôte* ou mesa do anfitrião. É justamente nesse ponto em que os recém criados restaurantes inovaram, trazendo a possibilidade do que comer, em horários flexíveis e preços variáveis, marcando o início de uma nova fase de sociabilidade urbana. Dessa forma, o restaurante nasce como um espaço de transição entre a nutrição medicinal e a convivência social. Ao longo dos anos, o restaurante transitou de um lugar voltado à restauração física para um símbolo da experiência gastronomia e da sociabilidade moderna (SPANG, 2003).

Durante o séc. XIX, esse formato de estabelecimento se consolidou como uma instituição social marcada pela liberdade de escolha e pelo individualismo, expresso principalmente com o surgimento da modalidade de venda *à la carte* (SPANG, 2003). Nesse modelo o cliente possui liberdade de escolha da relação de pratos disponíveis no cardápio e paga um preço variável de acordo com sua natureza (**À LA CARTE, [s.d.]**). Esta nova modalidade de venda substituiu o tradicional *table d'hôte* presente nos estabelecimentos centrais de alimentação da época (SPANG, 2003). Diante dessas mudanças e do desenvolvimento dos serviços ligados à alimentação, os restaurantes são considerados atualmente um acessório indispensável ao modo de vida da sociedade.

Através dessa evolução, o mercado da restauração foi segmentado em diversas tipologias de acordo com a características do estabelecimento e especificidades do serviço oferecido. Diferentes são os entendimentos a respeito das tipologias ligadas à área de restauração e autores diversos têm apresentado tanto similaridades quanto diferenças em seus argumentos como afirmam Ninemeier (1995); Walker (2011); Fonseca (2014).

2.3 TIPOLOGIAS CLÁSSICAS DE RESTAURANTES

A partir deste ponto, são apresentados três autores que propõem modelos clássicos para a tipificação de restaurantes: Ninemeier (1995), Walker (2011) e Fonseca (2014). Cada um deles desenvolve uma proposta própria de organização tipológica que será apresentada nos tópicos seguintes. A exposição das três perspectivas permite construir uma base teórica necessária para a análise comparativa desenvolvida posteriormente no trabalho.

2.3.1 Tipologia de restaurantes segundo Ninemeier (1995)

Ninemeier (1995), apresenta uma perspectiva operacional acerca da tipificação de restaurantes, voltada a como os estabelecimentos funcionam e se estruturam para atender o público. A partir disso, o autor cria dois grandes grupos: o de Menu Completo (*Full-Menu Restaurants*) e o de Menu Limitado (*Limited-Menu Restaurants*). Ninemeier propõe uma classificação baseada, exclusivamente, no modo de operação. Esse modo de operação refere-se à organização interna do serviço, abrangendo a complexidade da produção, a organização da equipe e os métodos de entrega do produto ao cliente. A ênfase é colocada no tipo de serviço prestado e na amplitude do cardápio, considerados por Ninemeier como fatores centrais na definição da necessidade operacional do estabelecimento. Esse modelo de abordagem possibilita compreender o restaurante como uma unidade funcional, organizada de acordo com a pretensão de capacidade de atendimento e geração de receita, resultando numa classificação mais técnica e gerencial.

Os Restaurantes de Menu Completo são definidos como estabelecimentos que oferecem o atendimento integral ao cliente, no qual o garçom está a serviço do cliente desde o pedido até o pagamento, como afirma Ninemeier (1995). Esta tipologia traz foco para o serviço à mesa completo, compreendido como o formato no qual o garçom conduz todas as etapas da experiência do cliente (recepção, anotação do pedido, entrega dos pratos e bebidas, acompanhamento durante a refeição e cobrança final). Portanto, trata-se de uma modalidade de venda e tipo de serviço marcados pelo atendimento à mesa completo. Além disso, este tipo de operação apresenta cardápios variados e extensos, podendo ser servido em apenas um turno ou durante todo o dia. Isso exige uma estrutura operacional complexa, que demanda maior número de funcionários, treinamento aprofundado e uma coordenação minuciosa entre cozinha e salão. Tal complexidade é justificada pela necessidade de a brigada de cozinha ser versátil, para produzir o menu extenso, e pela brigada de salão manter o alto padrão de atendimento e o ritmo do serviço à mesa. Desse modo, Ninemeier (1995) caracteriza essa tipologia com base nos critérios de tamanho do cardápio, padrão de atendimento, nível de complexidade operacional, tipo de serviço e modalidade de venda.

Em contrapartida a essa tipologia, os Restaurantes de Menu Limitado são definidos pelo tamanho reduzido do menu e pelo foco na redução do tempo de atendimento, que consiste em um atendimento reduzido e rápido, normalmente realizado no balcão ou *drive-in*. No serviço de balcão, o cliente realiza seu pedido diretamente neste espaço e, em alguns casos, retira o próprio pedido, eliminando a presença do garçom. Já no formato *drive-in*, o atendimento ocorre com o cliente dentro do veículo, numa estrutura adaptada a este tipo de consumo. Esta tipologia contrasta diretamente com a anterior justamente no encurtamento do cardápio e sua complexidade e pela máxima redução do atendimento, permitindo maior rotatividade de clientes e menor custo operacional. Assim, o autor define essa tipologia segundo critérios inversos aos da anterior, destacando o tamanho do cardápio, mais curta, o padrão de atendimento, simplificado, a complexidade da operação, reduzida, além da modalidade de venda e tipo de serviço como principais parâmetros classificatórios conforme Quadro 01.

Quadro 01 - Tipologias Centrais de Ninemeier (1995)

	Restaurante de Menu Completo	Restaurante de Menu Limitado
Tamanho do cardápio	Extenso	Curto
Padrão de atendimento	À mesa completo	Reduzido e rápido
Complexidade operacional	Alta	Baixa

Fonte: elaborado pelo próprio autor

Além dessas duas categorias principais, Ninemeier (1995) também considera outras formas de classificação baseadas em dois critérios: a função principal do estabelecimento e o tipo de serviço oferecido. A primeira refere-se à finalidade da atividade (servir refeições, bebidas ou serviços de *catering*), enquanto o segundo relaciona-se ao modo predominante de serviço e distribuição. Cafeterias, por exemplo, embora possam oferecer cardápios variados, são classificadas de acordo com o autosserviço e a rapidez do atendimento. Os bares caracterizam-se pela prioridade no serviço de bebidas, com cardápios limitados ou mesmo inexistentes. Os serviços de *catering*, por outro lado, distinguem-se pelo seu modo de operação, que pode ser realizado em um local fixo ou pela movimentação de pessoal e infraestrutura para atender à demanda externa. Assim, Ninemeier utiliza a função principal e o tipo de serviço como critérios de classificação.

Sendo assim, de modo geral, a tipificação proposta por Ninemeier (1995) é fundamentada em critérios de âmbito operacional, trazendo foco para o tamanho do cardápio, o padrão de atendimento, a complexidade da operação, a modalidade de venda e o tipo de serviço. Sua abordagem traduz o restaurante como uma unidade funcional, onde o desempenho e a estrutura organizacional se tornam elementos centrais para distinção entre as tipologias. Tal perspectiva oferece uma leitura técnica e gerencial da restauração, voltada à eficiência e à capacidade de atendimento interno para uma leitura de posicionamento de mercado e conceito do negócio, conforme Quadro 02.

Quadro 02 – Critérios operacionais da tipologia de restaurantes segundo Ninemeier (1995)

CRITÉRIO	DESCRIÇÃO / OBSERVAÇÕES
Tamanho do cardápio	Pequeno, médio ou extenso, dependendo do restaurante
Padrão de atendimento	Informal, semiformal ou formal
Complexidade da operação	Baixa, média ou alta complexidade operacional
Modalidade de venda	À la carte, buffet, delivery, take-away
Tipo de serviço	Serviço completo, self-service, delivery

Fonte: Elaborado pelo próprio autor

Em seguida, Walker (2011) apresenta uma proposta diferente, deslocando o foco da operação interna para uma leitura de posicionamento de mercado e conceito do negócio.

2.3.2 Tipologia de restaurantes segundo Walker (2011)

Walker (2011), em sua obra *The Restaurant: From Concept to Operation*, propõe um sistema de classificação que atua como ponto de convergência entre a abordagem, já apresentada, de Ninemeier e a de Fonseca, que será apresentada no item seguinte, uma vez que sua classificação é fundamentada no posicionamento de mercado e no desenvolvimento de conceitos dos estabelecimentos. Esta abordagem se mostra, essencialmente, mercadológica e gerencial, onde cada tipologia é definida com base no posicionamento no mercado, levando em conta o preço praticado, o público alvo e o conceito global do negócio, que abrange elementos como serviço, tema e qualidade. Dessa forma, a proposta de Walker (2011) integra critérios de conceito e operação em uma só hierarquia de preço e serviço. Walker (2011) classifica os restaurantes em *Quick-Service Restaurants*, *Casual Restaurants*, *Quick Casual Restaurants*, *Family Restaurants*, e *Fine-Dining Restaurants*, além de uma categoria especial chamada *Other Restaurants*.

O *Quick-Service Restaurant (QSR)*, ou Restaurante de Serviço Rápido, é definido como operações voltadas à alta velocidade de atendimento, complexidade operacional baixa e tamanho do cardápio reduzido. O foco na conveniência se manifesta na agilidade de entrega, no serviço de balcão e no *drive-thru*, um modelo de atendimento que permite ao cliente realizar e retirar seu pedido em poucos minutos sem sair do veículo. Essa eficiência operacional permite um alto volume de vendas, fundamental para sustentar os valores reduzidos praticados por essa tipologia. Desse modo, o autor utiliza como critérios principais a velocidade de atendimento, o preço praticado, o padrão de atendimento, a modalidade de venda, o tipo de serviço e o volume de produção.

Os *Casual Restaurants* (Restaurantes Casuais) representam uma tipologia de estabelecimento que combina o serviço completo à mesa com uma atmosfera descontraída e informal, refletindo o estilo de vida contemporâneo marcado pela busca de praticidade sem abrir mão da experiência gastronômica. Esse segmento se caracteriza pela oferta de itens de destaque no cardápio, menus criativos de bebidas e vinhos e uma ambientação confortável e acolhedora, frequentemente inspirada em referências domésticas. Nesse tipo de operação, o foco está em proporcionar uma experiência equilibrada entre qualidade e acessibilidade, com

preços moderados e serviço atencioso, porém menos formal que o de um *Fine Dining*. Desse modo, essa tipologia se define essencialmente pelos critérios de tipo de serviço, padrão de atendimento, modalidade de venda, ambiente e preço praticado.

O *Quick Casual*, também chamado de Casual Rápido, representa uma tipologia intermediária entre o QSR e o *Casual Restaurant*, atendendo a demanda por refeições ágeis, porém de maior qualidade e frescor. Essa tipologia se caracteriza pelo uso de ingredientes frescos e preparados na hora, oferecendo refeições mais saudáveis, porém com atendimento limitado, geralmente por autosserviço em balcão. Este tipo de atendimento contrasta com o ambiente aprimorado, alcançado pela ênfase no uso de ingredientes frescos e saudáveis e na decoração mais sofisticada e convidativa. O ambiente normalmente é moderno e funcional, como a possibilidade de se fazer refeições no local ou para viagem, equilibrando conveniência e qualidade da experiência gastronômica. Assim, o restaurante casual rápido representa uma evolução do QSR, aproximando-se das qualidades de conforto do restaurante casual. Dessa forma, essa tipologia se define principalmente pelos critérios de tempo de atendimento, padrão de atendimento, ambiente, tipo de serviço e modalidade de venda.

Já o *Family Restaurant*, ou Restaurante Familiar, traz um foco para estabelecimentos gerenciados por famílias. Esta modalidade é comumente encontrada em áreas suburbanas ou em suas proximidades. Apresenta um ambiente informal com decoração simples e cardápio com tamanho reduzido e preparos simples. Tudo isso embasa o foco dessa tipologia de negócios em atrair, como público alvo, grupos familiares. Dessa forma, o público alvo, o tamanho do cardápio, o ambiente, o preço praticado, a localização e a natureza da gerência configuram os critérios usados na criação desta tipologia.

O *Fine Dining Restaurant*, ou também Restaurante de Jantar Fino, está no topo da hierarquia de preço e serviço, representando o mais alto padrão de experiência gastronômica. Estes restaurantes são definidos pelo alto custo e pelo serviço mais lento e segmentado, proporcionando, de forma intencional, uma baixa rotatividade de mesas. O foco desta tipologia é atender a eventos de ocasiões especiais, como casamentos e aniversários, e jantares de negócios, sendo a maior parte do lucro expressa na venda de vinhos com alto valor de venda. O alto nível de cozinha se manifesta no uso de ingredientes importados e de mais alta qualidade, além da elevada complexidade dos preparos, incorporando técnicas e tecnologias avançadas. Desse modo, estes preparos são criados com o objetivo de estimular as experiências visuais, olfativas e psicológicas dos clientes. O ambiente é luxuoso, composto por decoração exuberante, como pinturas e arquitetura exóticas, e talheres e louças de alto custo e qualidade. É comum que utilizem táticas voltadas a gerar um ambiente de exclusividade. Estas táticas tem como objetivo criar uma sensação de seletividade nos clientes, seja com lista de convidados restrita ou posicionamento de carros luxuosos na entrada. Dessa forma, o atendimento também segue as características de sofisticação, sendo formal e meticulosamente preparado. Os critérios essenciais que caracterizam esta tipologia são o preço praticado, o padrão de atendimento, o tipo de serviço, a modalidade de venda, o ambiente e o tipo de cozinha.

Walker (2011) ainda cita mais uma tipologia chamada *Other Restaurants*³, que engloba operações que não se enquadram rigidamente nas categorias anteriores, como *fine dining*, *casual* ou *quick service*. Apesar disso, essas operações representam segmentos consolidados dentro da restauração, com características e propostas bem definidas. Nessa categoria, o autor inclui tipologias como os restaurantes étnicos, especializados em cozinhas de diferentes

³ O material original não apresenta tradução para o termo, portanto o autor optou por trazer no idioma original do material de referência.

nacionalidades e culturas gastronômicas, oferecendo experiências que combinam culinária e identidade cultural. Esse tipo de operação é marcado por cardápios temáticos, ambientação característica e uso de ingredientes típicos, configurando-se como uma forma de expressão da diversidade culinária global dentro do mercado de alimentação.

Também fazem parte desse grupo as *Steakhouses*, voltadas ao preparo e serviço de cortes de carne bovina de alta qualidade, e os *Seafood Restaurants*, especializados em peixes e frutos do mar. Ambos se destacam pela especialização do cardápio e pelo domínio técnico aplicado às matérias-primas principais, podendo variar em grau de formalidade e sofisticação conforme o público-alvo e o posicionamento do estabelecimento. De modo geral, essas tipologias têm em comum o foco na identidade culinária do produto e na experiência temática oferecida ao cliente. Walker ainda evidencia que essas tipologias podem se sobrepor parcialmente às demais categorias do seu próprio sistema, compartilhando elementos estruturais e operacionais, mas não se enquadram integralmente em nenhuma delas, dada a especificidade de seus conceitos e formatos de serviço. Dessa forma as tipologias reunidas em *Other Restaurants* são definidas pelos critérios de tipo de cozinha, padrão de atendimento, especialidade e ambiente.

A partir da abordagem de Walker (2011), centrado no marketing de posicionamento e nos formatos de serviço, observa-se uma evolução em relação as classificações estritamente operacionais. Nessa perspectiva, a proposta de Fonseca (2014) amplia essa perspectiva ao incorporar dimensões conceituais e identitárias, aproximando a tipificação da lógica gastronômica e da experiência do cliente.

2.3.3 Tipologia de restaurantes segundo Fonseca (2014)

Fonseca (2014) classifica os restaurantes em Restaurante Tradicional; Restaurante Internacional; Restaurante Gastronômico; Restaurante de Especialidade; Fast Food e Restaurante de Coletividade.

O Restaurante Tradicional é descrito como um estabelecimento de decoração simples, mas acolhedor, com cardápios geralmente extensos e com preparações conhecidas. O critério de predominância desta tipologia é o tipo de cozinha, composta por preparações simples e de aceitação geral, o que reflete o gosto do público local. O preço também se demonstra consideravelmente importante e ligado ao ambiente, já que, para este tipo de estabelecimento, a decoração é simples, o que condiz com os valores reduzidos. Desse modo o autor caracteriza essa tipologia evidenciando aspectos relacionados ao ambiente, tipo de cozinha, tamanho do cardápio e preço praticado.

O Restaurante Internacional é frequentemente situado em ambientes de hospedagem, como hotéis, pousadas ou *resorts*, e tem como proposta oferecer um menu diversificado com pratos considerados clássicos internacionais. Essas preparações culinárias são tradicionais, consagradas e resistem ao tempo, mantendo prestígio e popularidade, aceitação e reconhecimento global. Por isso, muitas vezes há pouca inventividade ou ousadia culinária, priorizando a segurança na escolha dos ingredientes e técnicas para agradar a um público amplo. Isso acontece devido a seu foco estar em atender a um público variado, muitas vezes composto por turistas, viajantes de negócios e hóspedes internacionais. Apresenta ambiente com

decoração clássica e atmosfera sóbria. Assim, o autor explicita que os critérios de classificação usados foram o tipo de cozinha, o ambiente, e a localização.

O Restaurante Gastronômico é caracterizado pela presença de um *Chef* reconhecido e de um menu complexo assinado pelo mesmo. É comum o *chef* ofertar o menu degustação, uma sequência de pequenos pratos, composto por entradas, pratos principais e sobremesas. Esta tipologia possui alto nível de cozinha, o qual se manifesta no domínio de técnicas culinárias avançadas, na utilização de ingredientes *gourmet*⁴ ou raros, e na intensa criatividade de preparo. Possui preços elevados e um ritual de serviço, desde a cozinha até o salão, rigorosamente pensado e calculado. Este padrão de atendimento envolve uma coreografia precisa da equipe, a apresentação detalhada dos pratos e o atendimento personalizado. Posto isso, fica perceptível o uso dos seguintes critérios para a classificação: tipo de cozinha, ambiente, padrão de atendimento, modalidade de venda, tipo de serviço, complexidade de execução dos pratos e preço praticado.

O Restaurante de Especialidade são definidos como estabelecimentos especializados em algum ingrediente, preparo ou região. Essa tipologia possui subclassificações determinadas a partir do foco temático. Dois exemplos em destaque são os *Grills* e os Típicos. Os *Grills*, especializados no serviço de grelhados e assados, com a palavra sendo de origem inglesa que significa grelha e com modo de venda frequentemente *à la carte*, com presença de cortes nobres de carne. Já os Típicos, podem ser especializados em algum país, como Japão ou Itália, região, como mineira ou maranhense, ou gênero, como as pizzarias e hamburguerias. Todas essas subdivisões são classificadas segundo o tipo de cozinha e do foco temático (FONSECA, 2014).

Fonseca ainda cita o *Fast Food*, uma subtipologia de restaurante de especialidade, caracterizado pelo foco no preparo rápido dos produtos. Este ainda pode se ramificar em novos subtipos. Cada subtipo de *Fast Food* possui características e critérios próprios, mas com um ponto em comum, a dinâmica voltada ao tempo mínimo de preparo e atendimento. Essa dinâmica é observada nos estabelecimentos conhecidos como *Coffee Shop* e *Self-service*. O primeiro, é um ponto de venda 24 horas localizado dentro de hotéis e aeroportos com cardápios de fácil execução e preparo simples, mas ainda com atendimento feito por garçons. Já o *Self-service* foca no atendimento dos clientes com limitação de tempo ou financeira. Dessa forma o serviço é assumido, em sua maioria, pelo cliente, com objetivo de diminuir custos e acelerar os processos. Assim, percebe-se que o *Fast Food* é guiado pelo critério de tempo de preparo e atendimento, mas suas subtipologias também possuem critérios que as diferenciam, sendo eles horário de atendimento, modalidade de venda e tipo de serviço.

Por fim Fonseca (2014) apresenta os Restaurantes de Coletividade pelo modo de operação e público alvo. Diferentemente dos outros tipos citados anteriormente, este é identificado com base no público alvo, uma vez que, para o autor, a principal característica é o atendimento de empresas e eventos. Este tipo de empreendimento pode atuar em duas modalidades principais: *Catering* e *Buffet*. O *Catering* se especializa em fornecimento de alimentos e bebidas em locais externos, com foco em meios de transporte como aviões ou trens. Já os *Buffets* são empresas especializadas no fornecimento de alimentos em domicílio, em lugar definido pelo cliente ou em local próprio, abrangendo festas, coquetéis e banquetes.

De modo geral, a tipificação proposta por Fonseca (2014) se estrutura com base em critérios que unem dimensões técnicas e simbólicas da restauração. Entre eles, destacam-se o

⁴ “Diz-se de produto de elevada qualidade para uso culinário” (Dicionário Priberam da Língua Portuguesa, GOURMET, 1998).

tipo de cozinha, o padrão de atendimento, o preço praticado, a especialidade e o tempo de preparo e de atendimento. Essa sistematização permite entender os restaurantes sob uma ótica identitária e conceitual, trazendo foco para características únicas de cada empreendimento que definem seu conceito. Assim o modelo do autor representa uma visão abrangente e interpretativa da restauração, articulando aspectos funcionais e simbólicos da alimentação fora do lar.

A análise das obras de Fonseca (2014), Ninemeier (1995) e Walker (2011) demonstra que a classificação dos restaurantes é uma atividade multifacetada, dependente de diferentes perspectivas teóricas. Fonseca (2014) prioriza a identidade e o conceito (tipo de cozinha, ambiente e conceito) para sua categorização, fornecendo uma visão essencialmente gastronômica e identitária. Em contraste, Ninemeier (1995) foca rigidamente na operação interna e no serviço (tamanho do cardápio, modalidade de serviço e complexidade operacional), oferecendo uma perspectiva gerencial e funcional. Por fim, Walker (2011) aborda a tipologia sob a ótica da segmentação de mercado (preço e padrão de atendimento), utilizando a combinação de fatores para o desenvolvimento de conceitos de negócios. Juntas, estas abordagens evidenciam a necessidade de compreender a tipologia de restaurantes pela intersecção de fatores temáticos, operacionais e mercadológicos.

2.4 MODELOS CONCEITUAIS CONTEMPORÂNEOS DE RESTAURANTES

O setor de restauração passou por transformações expressivas nas últimas décadas, impulsionadas por mudanças culturais, tecnológicas e sociais alteraram a maneira como o público consome e se relaciona com os estabelecimentos (PINE; GILMORE, 2011). Embora a busca por experiências sociais já fizesse parte das motivações de se frequentar um restaurante, esse aspecto se intensificou de forma significativa nos últimos tempos, assumindo papel central de valor percebido pelo cliente. Pine e Gilmore (2011) chamam esse fenômeno de Economia da Experiência, onde o conceito de valor entendido pelo consumidor se tornou ligado à vivência e não apenas ao produto. Nessa ótica, o restaurante deixa de ser um espaço voltado para a socialização e expressão individual, como observado em seu surgimento histórico, e passa a ser um ambiente destinado a criar lembranças e experiências afetivas, nas quais consumir se torna sinônimo de vivenciar experiências únicas e marcantes.

De forma semelhante, Freitas e Shigaki (2022) observam que a alimentação fora de casa, principalmente após a pandemia da COVID-19, intensificou uma busca por significado e experiência. Agora o cliente busca por estabelecimentos que traduzam seus próprios valores e estilo de vida, além de proporcionar vivências autênticas. Essa nova postura incitou o surgimento de modelos conceituais contemporâneos de restaurantes que, embora se relacionem com as tipologias clássicas, combinam seus critérios e características, promovendo a hibridização das tipologias. Esses novos modelos conceituais não substituem as tipologias já consolidadas, mas retratam variações que refletem as novas demandas do mercado do consumidor.

A seguir são apresentados quatro modelos conceituais contemporâneos que ilustram essas mudanças no setor: os *Pop-up Restaurants*; Restaurantes Imersivos; Restaurantes Automatizados; *Farm-to-Table*.

2.4.1 Restaurantes Pop-up

Os *Pop-Up Restaurants*, são uma das manifestações mais expressivas da busca por experiências originais e únicas dos dias atuais. Taylor, Dipietro e So (2018) definem os *Pop-Up* como restaurantes temporários que permitem ao público vivenciar momentos gastronômicos inovadores e singulares, uma vez que este modelo conceitual é marcado pela efemeridade. Isto significa que os restaurantes são temporários, e o que é ofertado neles não se repete novamente. Essa característica proporciona a possibilidade de que os estabelecimentos se instalem em locais inusitados, como galerias de arte, coberturas de prédios e jardins privados. Os menus geralmente são experimentais, inovadores e assinados por um ou mais *chefs*. Esse caráter temporário desses restaurantes, criam uma sensação de urgência e exclusividade, uma vez que eles são inaugurados e logo em seguida desfeitos.

Leirdal, Kwiatkowski e Dragin-Jensen (2024) ainda reforçam que os *Pop-Up Restaurants* são também uma forma de empreendedorismo de estilo de vida, onde os *chefs* e empreendedores gastronômicos utilizam esse formato como laboratório para criatividade e inovação. Nesse contexto, os *Pop-Up* não apenas oferecem novas experiências ao público, mas também funcionam como ambiente de testes para novos conceitos, cardápios e modelos de negócio, reduzindo custos e riscos de investimento. Além de oferecer ao público uma nova maneira sensorial e social de consumo, estes restaurantes representam um espaço de inovação. Exemplos desse formato incluem o *Dinner by Heston*, em Londres, que já promoveu versões temporárias com menus históricos, e o *The Test Kitchen*, da África do Sul, conhecido por realizar edições itinerantes em diferentes países, nos quais propõe experiências gastronômicas experimentais e imersivas baseadas em ingredientes e contextos locais.

2.4.2 Restaurantes Imersivos

Os Restaurantes Imersivos representam outro modelo conceitual em crescimento no contexto global da restauração. Esses estabelecimentos utilizam a integração entre gastronomia e ambiente para criar novas experiências sensoriais. Salim (2022) define que a imersão gastronômica, como o uso de elementos de estímulo visual, sonoro e olfativo, amplia a percepção e o envolvimento do cliente. Spence, Youssef e Levitan (2021) ainda reforçam que essa interação de integração multissensorial desperta memórias e emoções, transformando o ato de comer em um evento que estimula todos os sentidos. Han *et al* (2022) complementa que esse tipo de experiência pode se manifestar em diferentes formatos, como jantares realizados no escuro ou propostas teatrais, nas quais o serviço se mistura com performance artística. Em outros casos, o ambiente utiliza projeções de luz, som e imagem sincronizados com o cardápio. Youssef e Spence (2023) explicita que tais recursos ampliam o contato e engajamento com o cliente, tornando o público parte ativa da experiência. Exemplos notáveis incluem o *Ultraviolet*, em Xangai, que utiliza recursos audiovisuais para criar atmosferas imersivas, e o *Dans le Noir*, presente em diversas cidades, onde as refeições ocorrem em completa escuridão.

Esses restaurantes mantêm relação com as tipologias clássicas, mas diferenciam-se pela criação de um ambiente com atmosfera narrativa e sensorial, que utilizam do espaço, som e iluminação integrados ao cardápio. Cada refeição é criada em uma sequência planejada, em que o ambiente e os estímulos audiovisuais se comportam como extensão do alimento e reforçam o caráter experiencial da refeição. De acordo com Youssef e Spence (2023), essa integração e

elementos estéticos e tecnológicos tem engrandecido o papel da ambientação como componente da hospitalidade⁵, tornando o momento da refeição uma experiência imersiva e multissensorial.

2.4.3 Restaurantes Automatizados

Os restaurantes automatizados exemplificam a incorporação da tecnologia e automação no setor de restauração. Casey e Smith (2020) descrevem esse modelo conceitual como produto da interação entre sistemas digitais e operações de alimentação. Nesses ambientes, parte ou a totalidade do atendimento é unido a recursos tecnológicos, que substituem ou reduzem a necessidade de interação humana direta. Isso pode incluir uso de totens com assistentes virtuais, sistemas de comando por voz, robôs de entrega ou esteiras automatizadas.

De acordo com Casey e Smith (2020), essas operações dão preferência a proporcionar uma nova forma de se consumir, permitindo mais autonomia ao cliente. Embora compartilhem de características operacionais com os restaurantes de serviço rápido (*Quick Service*), o modelo conceitual de restaurante automatizado se diferencia na utilização de tecnologia como componente central da experiência. Dessa forma, a automação não age como redutor de tempo e custo, mas como proporcionador de uma nova forma de relação entre estabelecimento e cliente. Exemplos desse formato incluem o *Spyce*, em Boston, que utiliza robôs para preparo e serviço dos pratos, e o *Sushi Singularity*, em Tóquio, que aplica impressão 3D e inteligência artificial no desenvolvimento de cardápios personalizados.

Apesar disso, Casey e Smith (2020) observaram que o avanço tecnológico não substituiu a necessidade da presença humana nos restaurantes, mas redefine seu papel. Ko (2020) corrobora ao dizer que o atendimento automatizado pode coexistir com o acolhimento tradicional realizado por pessoas, desde que a tecnologia aja como aprimoramento da conveniência e conforto e não como substituta do vínculo interpessoal. Assim, o restaurante automatizado combina eficiência tecnológica e hospitalidade, trazendo como resultado uma experiência de equilíbrio entre conveniência e contato humano.

2.4.4 Restaurantes Farm-to-Table

O modelo conceitual *Farm-to-Table*, por sua vez, expressa a valorização de produtos locais e o compromisso com a sustentabilidade. Bueno, Nair e Torres (2017) apresentam essa abordagem como uma prática que privilegia o uso de ingredientes frescos, sazonais e advindos de produtores regionais. Essa forma de se construir um restaurante aproxima o campo da mesa, promove transparência, autenticidade e consciência ambiental. O conceito reflete uma tendência de consumo consciente e ético, em que o ato de comer se associa à responsabilidade ecológica e social.

Em termos de propostas, o *Farm-to-Table* compartilha elementos dos restaurantes gastronômicos, especialmente pelo foco na qualidade dos insumos e no cuidado na execução dos pratos. Contudo, apresenta características que vão além do apresentado por Fonseca (2014),

⁵ “Um conjunto diverso e complexo de atividades comerciais voltadas à oferta de alimentação, hospedagem, lazer e outros serviços relacionados, realizados em estabelecimentos projetados para o consumo fora do lar” (SLATTERY, 2002, p. 24, tradução nossa).

trazendo como essência destas operações a proximidade com o produtor local e seus produtos. Sob essa perspectiva, o valor dado à experiência está na origem dos ingredientes e na relação com quem os cultiva, em contraposição ao destaque da técnica e dos insumos importados. Segundo Doyle (2023), essa abordagem traduz uma nova percepção de hospitalidade, onde o prazer gastronômico se associa à consciência ética e ambiental, ampliando o significado de comer fora de casa. Entre os exemplos mais representativos estão o *Blue Hill at Stone Barns*, nos Estados Unidos, e o, atualmente com atividades encerradas, Noma, na Dinamarca, ambos reconhecidos por priorizar produtos locais e sazonais.

A síntese dos modelos conceituais contemporâneos apresentados reflete a diversidade e a complexidade do setor de restauração atual, conforme apresentado no Quadro 03.

Quadro 03 - Modelos Conceituais Contemporâneos

MODELO	CARACTERÍSTICA CENTRAL
Pop-up	Temporariedade e caráter experimental
Imersivo	Integração dos sentidos sensoriais e construção narrativa como parte da experiência de consumo
Automatizado	Aplicação da tecnologia na operação e automação de processos
Farm-to-Table	Valorização do ingrediente local e conexão com o produtor

Fonte: elaborado pelo próprio autor

A análise da síntese apresentada permite perceber que esses modelos não funcionam como tipologias rígidas, mas como orientações conceituais que influenciam a identidade e a operação dos restaurantes.

Embora apresentem propostas distintas, todos dialogam com as tipologias clássicas, compartilhando critérios como o padrão de serviço, ambiente e cardápio. A observação desses formatos contribui para a compreensão de como os restaurantes se adaptam às transformações culturais e tecnológicas, reafirmando sua capacidade de inovação e de construção de novas formas de hospitalidade.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este estudo caracteriza-se como um artigo de revisão, constituído por pesquisa qualitativa, exploratória e bibliográfica, com abordagem comparativa e interpretativa. A natureza qualitativa deste estudo justifica-se pelo desejo de compreender o fenômeno através de referenciais teóricos, em vez da análise de dados numéricos. O seu caráter exploratório

decorre do fato de o tema ainda apresentar lacunas na literatura especializada, particularmente no que diz respeito à tipificação de restaurantes, que constitui o foco principal desta investigação.

A coleta de dados foi realizada utilizando pesquisa bibliográfica estruturada entre outubro e novembro de 2025. As buscas foram feitas em bases especializadas, incluindo Google Acadêmico, Scielo, Capes Periódicos e bibliotecas digitais, além de acervos físicos disponíveis na biblioteca do Instituto Federal de Santa Catarina, Campus Florianópolis-Continente. Os principais termos de busca usados foram: *classification of restaurants*, *restaurant typology*, *foodservice models*, restauração, tipificação de restaurantes e restaurante contemporâneo, considerando variações em português e inglês.

Os critérios de inclusão consideraram a relevância científica, a aderência ao tema e a recorrência dos autores no campo da gastronomia e gestão do setor de alimentos e bebidas. Foi dada prioridade à livros, artigos científicos, documentos técnicos e materiais institucionais publicados entre 1995 e 2025, com destaque para as obras de Fonseca (2014), Ninemeier (1995) e Walker (2011), reconhecidas como referências consolidadas na área.

A análise dos dados foi realizada mediante abordagem comparativa e interpretativa. Primeiramente, foram examinadas as estruturas classificatórias propostas pelos autores escolhidos e, depois, comparadas a modelos e terminologias contemporâneas identificadas durante a pesquisa. Essa análise permitiu reconhecer convergências, divergências e lacunas, servindo como base para a construção de uma proposta reformulada de tipificação que dialogasse com o contexto atual do setor de restauração.

4 DESENVOLVIMENTO

Este capítulo tem como propósito discutir a aplicabilidade das tipologias clássicas no cenário atual do setor de restauração. Para isso, é realizada uma revisão comparativa dos critérios propostos pelos diferentes autores apresentados anteriormente, trazendo à tona convergências e divergências. Após isso, são examinados, sob a perspectiva dos critérios discutidos, os modelos conceituais contemporâneos, destacando convergências e divergências entre si. Por fim, foi apresentada uma proposta de reformulação tipológica que integra dimensões operacionais e dimensões conceituais.

Esta análise é pautada em uma abordagem comparativa e interpretativa do material utilizado para pesquisa. O foco está em compreender como e quanto as tipologias contemporâneas conversam com as classificações clássicas. Dessa forma, o texto avança em três frentes: Discussão das Tipologias Clássicas; Relação Clássico-contemporânea; Proposta de Reformulação Tipológica.

4.1 Discussão das Tipologias Clássicas

Nesta subseção, são abordadas as tipologias clássicas apresentadas pelos autores analisados ao longo do estudo. Cada proposta é então examinada individualmente, considerando sua estrutura, lógica de classificação e aplicabilidade. A discussão, portanto, inicia-se com a proposta de Fonseca (2014).

4.1.1 Considerações em relação a proposta de Ninemeier

Ninemeier (1995) propõe uma tipificação dos restaurantes estruturada a partir de critérios como tamanho do cardápio, padrão de atendimento, complexidade operacional, modalidade de venda, tipo de serviço, localização e horário de atendimento, com grande destaque para os três primeiros. A proposta apresenta uma natureza predominantemente gerencial, refletindo a origem do autor na área de administração hoteleira e seu foco na eficiência operacional. Essa abordagem confere clareza ao modelo, mas também limita sua abrangência interpretativa.

A principal limitação do sistema proposto por Ninemeier está em reduzir o processo de tipificação a apenas poucos critérios centrais, sendo eles o tipo de serviço, complexidade operacional e tamanho do cardápio. Tal simplificação gera tipologias amplas e genéricas, que acabam por agrupar realidades muito distintas sob uma mesma tipologia. Nesse sentido, um pequeno restaurante artesanal pode se enquadrar numa mesma tipologia que uma grande rede de alimentação, desde que ambos ofereçam um cardápio reduzido, por exemplo. A ausência de critérios ligados à identidade do restaurante, e não somente a sua operacionalização, torna o modelo funcional para fins administrativos, mas pouco aplicável como modelo de tipificação do setor frente a real diversidade do mesmo.

Outro problema, está na inadequação de tipologias consolidadas em relação às principais tipologias trabalhadas pelo autor. Ao propor um sistema de organização onde todos os restaurantes se encaixam em dois grupos, Menu Limitado e Menu Completo, Ninemeier também cria uma lacuna que deixa fora tipologias já consolidadas como bares, cafeterias e serviços de *catering*. Esses acabam alocados à margem das tipologias centrais, trazendo à tona uma fragilidade do sistema que analisa apenas características gerenciais e operacionais, levando restaurantes que não se adequem ao sistema a serem tratados de forma periférica. Além disso, esta abordagem operacional desconsidera aspectos subjetivos e relacionais que influenciam na percepção de identidade de um restaurante.

Essas limitações mostram que, embora o modelo de Ninemeier seja eficaz para fins de gestão operacional, ele apresenta uma baixa capacidade interpretativa das especificidades de cada restaurante. Sua estrutura excessivamente ampla restringe a leitura do restaurante como fenômeno social, o transformando em um instrumento a ser gerenciado. Dessa forma, este modelo se mostra insuficiente para compreender a total complexidade da diversidade de tipologias que caracterizam o setor de restauração.

4.1.2 Considerações em relação a proposta de Walker

Walker (2011) organiza a tipificação dos restaurantes com base em critérios como tempo de atendimento, preço praticado, padrão de serviço, volume de produção, tipo de serviço, ambiente, público-alvo e natureza da gerência. Esses parâmetros demonstram uma abordagem voltada ao mercado e ao comportamento de consumo, refletindo a consolidação da restauração dentro da indústria da hospitalidade. Ainda que essa proposta busque conciliar experiência do cliente e estrutura operacional, ela apresenta limitações que comprometem a consistência da classificação.

A principal limitação deste modelo está no fato de ele privilegiar critérios relacionados ao consumo, principalmente o preço praticado, o tempo de atendimento e o público alvo. Essa perspectiva acaba reduzindo o processo de tipificação em relação a análise de comportamento de consumo, negligenciando elementos ligados à identidade de um restaurante. Dessa forma, o sistema possui boa aplicação mercadológica, ou seja, ele consegue ser utilizado como ferramenta de estudo do comportamento do mercado. Entretanto, esse sistema apresenta baixa capacidade interpretativa acerca das expressões identitárias dos restaurantes.

Outro ponto limitante está na construção da tipologia *Family Restaurant*. O conceito é descrito por características amplas como simplicidade de preparos, localização em subúrbios, ou próximo deles e preços baixos. Isso por si só aproxima a tipologia de um conceito de Restaurante Típico proposto por Fonseca (2014), já que este segundo também é categorizado por preparos simples e preços baixos. Entretanto, é na característica central desta *Family Restaurants* que se apresenta a maior problemática. Tal característica é o gerenciamento dos restaurantes por grupos familiares, que por sua vez não se configura como critério de classificação. É possível, por exemplo, que restaurantes de *Fine Dining*, mesmo que luxuosos e com preços elevados, apresentem grupos familiares como responsáveis administrativos, como é o caso do Troisgros - Le Bois Sans Feuilles e do Maison Pic, ambos localizados na França, reconhecidos pelo alto nível de gastronomia e gerenciados por grupos familiares há 4 gerações. Portanto, percebe-se que ao tentar realizar a tipificação com foco no comportamento de consumo e no mercado, Walker acaba criando uma tipologia que não sustenta sua integridade.

Além disso, Walker (2011) ainda apresenta a categoria *Other Restaurants* (Outros Restaurantes), destinada a abrigar tipologias que não se enquadram nas categorias centrais. Restaurantes Étnicos, *Steakhouses* e *Seafood Restaurants*, por exemplo, acabam agrupados de forma residual, ou seja, são tratados como secundários já que não apresentaram características que se adequassem ao que fosse exigido das tipologias centrais. É perceptível que isto se resulta de uma construção isolada de critérios, assim como no modelo de Ninemeier (1995), em que ele também retrata algumas tipologias de modo periférico. Sendo assim, é possível inferir que esse enquadramento revela fragilidade na tipologia, pois coloca os formatos consolidados e reconhecidos fora da estrutura tipológica principal.

Essas limitações manifestam que, embora o sistema de Walker avance ao incorporar critérios ligados ao comportamento do consumo, ainda apresenta lacunas conceituais e classificatórias. Sua estrutura prioriza segmentações baseadas no ato de consumo, e pouco pautadas na identidade dos restaurantes, tornando-o limitado enquanto modelo de tipificação.

A análise das tipologias clássicas revela sua relevância histórica e conceitual para a compreensão do setor de restaurantes. Contudo, embora essas tipologias forneçam uma base importante para a compreensão das operações clássicas do setor, sua aplicação é limitada no contexto atual, marcado por transformações operacionais, estéticas e conceituais. Consequentemente, embora conservem seu valor pedagógico e acadêmico, as classificações clássicas não abraçam completamente a diversidade presente no contexto contemporâneo, evidenciando a necessidade de analisá-las frente aos modelos emergentes, apresentados na seção seguinte.

4.1.3 Considerações em relação a proposta de Fonseca

Em sua proposta, Fonseca (2014) estrutura a tipificação dos restaurantes com base em critérios como ambiente, preço praticado, tipo de cozinha, tipo de serviço, padrão de atendimento, modalidade de venda e complexidade de execução dos pratos. Essa variedade de parâmetros enaltece a maneira como o autor buscou construir seu modelo de tipificação, onde fosse capaz de representar a diversidade operacional e identitária do setor de restauração. Contudo, essa amplitude resulta, também, em um sistema pouco adaptável às transformações contemporâneas.

O estudo do modelo tipológico proposto por Fonseca evidencia sua relevância como referência estrutural na compreensão das tipologias de restaurantes. Entretanto, observa-se que o setor de restauração sofreu transformações significativas desde a elaboração do sistema, como pode ser percebido nas obras de Pine e Gilmore (2011) e Freitas e Shigaki (2022). O surgimento de novos modelos conceituais que não se enquadram integralmente na sua lógica de tipificação, desafiam o sistema e expõem sua defasagem frente a passagem do tempo. Com isso, a principal limitação não está na lógica da configuração tipológica de Fonseca, mas na necessidade de atualização e ampliação de sua abrangência, de forma que contemple a diversidade e a complexidade do setor de restauração atual.

Outra limitação relevante está na maneira como o autor aborda o *Fast Food*, inserindo-o como um subtipologia de Restaurantes de Especialidade. Esta decisão enfraquece a coerência do sistema, já que reduz um formato de operação baseado em velocidade de preparo e atendimento, altamente relevante a apenas uma subdivisão de um conceito culinário. Nesse contexto, o termo “conceito culinário” refere-se a tipologias definidas pelo tipo de preparo ou ingrediente central, como as pizzarias e hamburguerias, especializadas em um preparo específico. O *Fast Food*, entretanto, é definido por uma modalidade de venda e tipo de serviço, não por um preparo ou ingrediente. Essa confusão de critérios evidencia a dificuldade do autor em definir uma tipologia isolada que agregue empreendimentos de serviço rápido.

Essas limitações indicam que, apesar de sua intenção de valorizar a identidade gastronômica dos restaurantes, Fonseca acaba criando um modelo pouco flexível diante das novas dinâmicas do setor. A demanda por atualização e o enquadramento indevido do *Fast Food* reduzem a capacidade do modelo de representar a diversidade de formatos presentes no atual setor de restauração. Dessa forma, o sistema de Fonseca se mantém relevante como base conceitual e referencial, mas se apresenta limitado em compreender as interseções de tipologias presentes nos restaurantes contemporâneos.

4.2 Relações Clássico-contemporâneas

A análise das tipologias clássicas mostra que elas foram construídas com base em elementos estruturais, operacionais e identitários que, durante muito tempo, sustentaram a classificação dos restaurantes. Entretanto, a emergência de novos modelos conceituais, como *Pop-up Restaurants*, *Farm-to-table*, Restaurantes Imersivos e Restaurantes Automatizados, trouxe configurações que conversam com essas bases, mas também apresentam características que extrapolam seus limites. Dessa forma, ao observar esses modelos contemporâneos sob a

mesma ótica de classificação das tipologias clássicas, é possível identificar tanto pontos de convergência quanto características de divergência.

Em alguns aspectos, os modelos contemporâneos se assemelham às tipologias clássicas, especialmente quando se leva em conta critérios como padrão de atendimento e tipo de serviço. Um *Pop-up Restaurant*, por exemplo, pode operar sob uma perspectiva semelhante ao Restaurante Gastronômico de Fonseca (2014), ou seja, com menus elaborados e a presença significativa do *Chef*. Da mesma forma Restaurantes Automatizados podem apresentar funcionamento próximo aos modelos de serviço rápido, seja o *Quick Service* de Walker (2011) ou o *Fast-food* de Fonseca (2014). Isso se deve ao fato de que recursos como totens de autoatendimento, pedidos digitais e sistemas automáticos aumentam a velocidade de atendimento, ainda que não seja seu foco principal. Essas aproximações demonstram que as bases estruturais apresentadas pelos autores clássicos ainda proporcionam princípios relevantes no entendimento de parte das operações modernas.

Contudo, alguns elementos presentes nos modelos contemporâneos introduzem desafios aos sistemas clássicos de tipificação. Características como temporariedade, estimulação sensorial, interatividade tecnológica e sustentabilidade ou rastreabilidade de produção não são abordados nas tipologias clássicas. Desse modo, mesmo que compartilhem alguns aspectos, os modelos contemporâneos não são completamente compatíveis aos processos clássicos de tipificação. Mesmo que um *Pop-up* possa se assemelhar a um Restaurante Gastronômico, ele não se equipara a essa tipologia devido a sua característica definidora: a temporariedade. A natureza efêmera do *Pop-up* é incompatível com o conceito de um restaurante estabelecido, no qual a operação é essencialmente permanente.

Outro aspecto relevante é a possibilidade de hibridização entre características de tipologias clássicas e contemporâneas num mesmo estabelecimento. Por exemplo, um restaurante pode operar em um modelo *Fine Dining* e mesmo assim adotar princípios imersivos em sua experiência. Essa sobreposição evidencia que, diferente do modo como algumas propostas teóricas organizam as categorias, a dinâmica atual do setor demonstra um caráter híbrido, no qual modelos podem compartilhar atributos e transitar entre classificações. Assim, elementos funcionais, identitários e tecnológicos coexistem e se combinam, refletindo a diversidade e a adaptabilidade presentes nas operações contemporâneas de restauração.

Dessa forma, a relação entre tipologias clássicas e modelos contemporâneos revela continuidades, divergências e pontos de convergência. Embora as classificações tradicionais permaneçam úteis para a interpretação de partes do setor, a presença de formatos híbridos e elementos não incluídos nos modelos originais ressalta a necessidade de reexaminar e repensar os sistemas de tipificação existentes. Essa observação orienta a análise subsequente, que se concentra na possibilidade de uma reorganização conceitual do campo.

4.3 Proposta de Reformulação Tipológica

A reformulação apresentada no Quadro 04 baseia-se nos modelos de Fonseca (2014), no critério de tamanho de cardápio proposto por Ninemeier (1995) e na caracterização de restaurantes de serviço rápido de Walker (2011). Contudo, durante a análise e comparação dessas referências com a realidade atual do setor, constatou-se que certos termos e configurações de mercado não haviam sido considerados pelos autores. Consequentemente,

alguns termos da proposta advêm de observações empíricas do ambiente gastronômico contemporâneo e refletem formatos que surgiram ou se consolidaram após a publicação desses modelos. Essa integração representa tanto um ponto forte quanto uma limitação da pesquisa pois, embora amplie o alcance da tipificação, requer validação adicional por meio de estudos mais aprofundados.

Quadro 04 - Modelo Tipológico Reformulado

TIPOLOGIA	DEFINIÇÃO	CRITÉRIOS
Restaurante Gastronômico	Estabelecimentos com ambiente sóbrio e elegante, onde toda a equipe é rigorosamente treinada. Pratos realizados com o mais elevado nível de técnica. É comum que haja um certo nível de inventividade. Atendimento formal, presente e personalizado. Preços elevados. Vendas <i>à la carte</i> ou menu degustação.	Preço praticado, tipo de serviço, tipo de cozinha, tamanho do cardápio, modalidade de venda, complexidade dos preparos e ambiente,
Restaurante Internacional Clássico	Estabelecimento que oferece atendimento a clientes internacionais com pratos consolidados e conhecidos por todo o mundo. Apresenta preparos mais técnicos e complexos <i>como magret de canard e coq au vin</i> . Localizam-se, na maioria das vezes, em meios de hospedagem. Possuem ambiente mais refinado e atendimento mais formal.	Tipo de cozinha, público alvo, complexidade de preparo, localização, ambiente e tipo de serviço
Restaurante Internacional Convencional	Estabelecimento que oferece atendimento a clientes internacionais com pratos consolidados e conhecidos por todo o mundo. Apresenta preparos menos técnicos e mais simples <i>como pasta à carbonara e ratatouille</i> . Localizam-se, na maioria das vezes, em meios de hospedagem e aeroportos. Possuem um ambiente menos refinado e atendimento mais cotidiano.	Tipo de cozinha, público alvo, localização, ambiente e tipo de serviço
Restaurante Contemporâneo	Definidos pela criatividade culinária, uso de técnicas híbridas (como <i>fusion food</i>), ingredientes experimentais e renovação do menu. Podem adotar diferentes formatos de serviço e ambientes, mantendo como foco a inovação e a reinvenção da experiência gastronômica. Possuem preços médios ou elevados. Podem vender por menu degustação ou <i>à la carte</i> .	Preço praticado, tipo de serviço, tipo de cozinha, modalidade de venda, complexidade dos preparos e ambiente,
Restaurante Típico	Estabelecimentos que assumem uma identidade gastronômico-cultural claramente definida, representando um país ou região específico por meio de cardápio, ambiente e padrão de serviço.	Identidade cultural culinária (cardápio, ambiente e atendimento)
Restaurante de Especialidade	Estabelecimentos cujo conceito é oferecer foco em servir um produto, técnica culinária ou método de cocção. O propósito é oferecer profundidade, domínio técnico e consistência dentro do recorte escolhido.	Especialidade (produto, método de cocção, técnica específica)
Restaurante Temático	Definidos por uma ambientação construída a partir de um tema central, como cinema, personagem ou natureza. A decoração, os uniformes, a trilha sonora, a comunicação visual e, em alguns casos, o cardápio e o serviço buscam sustentar esse tema. A culinária pode ou não estar diretamente ligada ao conceito escolhido, mas a coerência estética é elemento central.	Foco temático, ambiente, tipo de cozinha, padrão de atendimento

Fonte: elaborado pelo próprio autor

Quadro 04 - Modelo Tipológico Reformulado (continuação)

Restaurante Institucional	Estabelecimentos voltados à alimentação fora do contexto comercial. A figura do <i>chef</i> sai de cena e dá lugar à figura central do nutricionista. Ex: hospitais e escola	Finalidade, público alvo, corpo de gestão
Restaurante Popular	Estabelecimentos voltados ao cotidiano alimentar, caracterizados por valores acessíveis, serviço simples e preparações e decoração associadas ao repertório de aceitação popular local.	Preço praticado, tipo de serviço, tipo de cozinha, tamanho do cardápio, complexidade do cardápio, ambiente, nível de complexidade operacional, público alvo.
Restaurante de Serviço Rápido	Estabelecimentos cuja operação é estruturada para reduzir o tempo entre pedido, preparo e entrega. A lógica central desta tipologia está na agilidade, no fluxo operacional padronizado e na objetividade do serviço. Abrange tanto formatos de produção padronizada quanto modelos com preparo simplificado ou pré-produtivo, podendo incluir sistemas parcialmente automatizados — desde que a redução do tempo de serviço permaneça como eixo central da operação.	Velocidade de atendimento, preço praticado, modalidade de venda, tipo de serviço, nível de complexidade operacional, tamanho do cardápio e volume de produção
<i>Catering</i>	Serviços alimentares destinados ao atendimento externo, ou seja, fora de uma estrutura fixa de restaurante.	Logística e público alvo

Fonte: elaborado pelo próprio autor

Os modelos conceituais contemporâneos apresentados no referencial teórico se manifestam, com maior frequência dentro da tipologia de Restaurante Contemporâneo. Entretanto, devido a sua natureza conceitual e não tipológica, também podem se aplicar ou se hibridizar a outras tipologias propostas neste modelo. Dessa forma, o Quadro 05 apresenta os conceitos contemporâneos e possíveis aplicações no sistema reformulado

Quadro 05 - Exemplos de Aplicação dos Modelos Conceituais Contemporâneos

TIPOLOGIA	DEFINIÇÃO	EXEMPLOS
<i>Pop-up</i>	Marcado pela temporalidade e caráter experimental	<i>Pop-up</i> Gastronômico Contemporâneo: jantar refinado em um museu com menu degustação marcado por preparos inovadores e complexos
Imersivo	Marcado pela integração dos sentidos sensoriais na experiência de consumo	Típico Japonês Imersivo: restaurante com decoração típica do Japão, garçons caracterizados, aroma de cerejeiras, som ambiente que reproduz som de brisa e pratos típicos da culinária japonesa contando uma narrativa em sua construção

Fonte: elaborado pelo próprio autor

Quadro 05 - Exemplos de Aplicação dos Modelos Conceituais Contemporâneos (continuação)

Automatizado	Mergulho na experiência tecnológica e automatizada	Restaurante de Especialidade Automatizado: casa de sushi com atendimento digital, sushis entregues com esteira, telas interativas de visualização do preparo e bebidas servidas por robôs
<i>Farm-to-Table</i>	Integração e valorização do produto local e seu produtor	Internacional Clássico <i>Farm-to-Table</i> : restaurante focado em preparos consolidados e reconhecidos, localizados em meios de hospedagem e com relação direta com produtores locais, com internalização da história do produto na narrativa do prato

A reformulação proposta organiza as tipologias de forma mais clara e funcional, preservando a estrutura dos modelos clássicos e adaptando as categorias, os critérios e a nomenclatura às realidades atuais do setor. O modelo também incorpora conceitos contemporâneos, como camadas complementares, permitindo combinações e maior flexibilidade na classificação. Dessa forma, a proposta visa oferecer um sistema mais aplicável e adaptável, em consonância com as diversas configurações das práticas atuais de restaurantes.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo teve como objetivo analisar os modelos clássicos de classificação de restaurantes apresentados por Ninemeier (1995), Walker (2011) e Fonseca (2014), e examinar sua aplicabilidade à luz de novos modelos conceituais contemporâneos da indústria de restaurantes. Para tanto, compararam-se os critérios de classificação utilizados pelos autores tradicionais e avaliou-se em que medida esses sistemas se adaptam às transformações culturais, tecnológicas e operacionais que caracterizam o atual panorama da restauração.

À luz da abordagem teórica e comparativa desenvolvida ao longo do estudo, observa-se que o objetivo proposto foi alcançado. A análise de modelos de tipificação clássicos, combinada com o estudo de novas abordagens de restauração, permite compreender como os sistemas clássicos interagem, ou não, com as práticas contemporâneas do setor.

O estudo realizado evidencia que os modelos clássicos de tipificação de restaurantes, ainda que relevantes para a compreensão histórica e estrutural do setor, apresentam limitações em relação à dinâmica contemporânea da restauração. Essas tipologias, desenvolvidas a partir de óticas técnicas, operacionais ou mercadológicas, demonstram-se pouco flexíveis frente aos formatos híbridos e experiências gastronômicas que não se enquadram em fronteiras rígidas.

A discussão dos modelos conceituais contemporâneos mostra que o setor passa por transformações estruturais movidas por mudanças culturais, tecnológicas e sociais. Conceitos como restaurantes *Pop-up*, *Farm-to-Table*, Imersivo e Automatizados ampliam o entendimento de restaurante para além de uma tipologia fixa, associando comida, experiência, narrativa, tecnologia e ideais socioculturais.

Dentro desse cenário, é evidente que os sistemas clássicos de tipificação não são excluídos, mas ressignificados. A permanência de seus critérios se relaciona com novas possibilidades, como sensoriais, temporariedade, automação e sustentabilidade. Sendo assim,

os resultados indicam a necessidade de modelos tipológicos mais flexíveis, capazes de considerar encontros, transições e combinações entre diferentes tipologias.

Os resultados obtidos contribuem para ampliar o entendimento acerca dos processos tipológicos do setor de restauração ao apontar que os modelos clássicos permanecem relevantes, entretanto demandam atualização diante das transformações do mercado. A proposta de reformulação tipológica apresentada neste estudo oferece uma opção alternativa mais flexível, permitindo que diferentes formatos sejam analisados de maneira integrada e contextualizada.

Dentro do contexto profissional, o estudo traz contribuição ao fornecer uma ferramenta conceitual que pode prestar auxílio a empreendedores, gestores e consultores na definição de posicionamento de negócio, planejamento de cardápios, construção de conceitos e avaliação de modelos operacionais. Ao reconhecer a coexistência entre critérios clássicos e conceitos emergentes, o trabalho proporciona decisões mais alinhadas ao comportamento de consumo e ao contexto atual da restauração.

Para o campo da formação acadêmica e técnica, o estudo apresenta uma reflexão útil no processo de ensino, sobretudo em disciplinas relacionadas à gestão de alimentos e bebidas, conceito de restaurantes e planejamento de cardápios. Nesse sentido, o estudo realizado oferece um referencial atualizado que pode subsidiar debates, práticas pedagógicas e futuras pesquisas na área.

Apesar das contribuições apresentadas, o estudo reconhece algumas limitações. A primeira delas se relaciona ao tempo reduzido aplicado ao desenvolvimento do trabalho, o que restringe a ampliação da análise teórica e aprofundamento metodológico. Além disso, o tema apresenta amplitude significativa e muitas possibilidades de aprofundamento teórico, o que demandaria maior espaço de desenvolvimento. Nesse sentido, os limites de extensão estabelecidos para o trabalho exigem síntese e delimitação do conteúdo.

Outra limitação diz respeito à disponibilidade de material bibliográfico nacional relacionado especificamente às tipologias de restaurantes. A escassez de estudos brasileiros sobre o tema ocasionou a predominância de referências estrangeiras.

Por fim, reconhece-se que o trabalho se concentra em uma abordagem teórica e conceitual, sem aplicação empírica ou validação prática junto a empreendimento reais. Considerando a constante transformação do setor, novos formatos e tendências podem surgir, exigindo atualizações futuras no modelo proposto.

As limitações identificadas ao longo do trabalho abrem espaço para possibilidades relevantes em estudos futuros. Uma possibilidade consiste em aplicar o modelo tipológico reformulado a restaurantes reais, analisando sua aplicabilidade prática e verificando em que medida a estrutura proposta corresponde às dinâmicas operacionais, conceituais e mercadológicas observadas no setor.

Outra possível direção envolve estudos comparativos entre diferentes contextos regionais ou culturais, buscando compreender como elementos locais influenciam a classificação, o conceito e o posicionamento dos restaurantes. Pesquisas futuras também podem aprofundar o estudo dos modelos contemporâneos, principalmente aqueles relacionados à tecnologia, à experiência sensorial e à sustentabilidade, áreas essas que vêm se expandindo rapidamente e que tendem a remodelar ainda mais a realidade da restauração.

Em última instância, compreender as tipologias de restaurantes significa reconhecer que a restauração não é estática, mas um campo em movimento contínuo, onde a tradição e inovação coexistem, se expandem e se transformam diante das mudanças da sociedade.

REFERÊNCIAS

À LA CARTE. In: Dictionnaire de Français Larousse. [s.l.]: Larousse. Disponível em: <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/carte/13454#16000058>. Acesso em: 2 nov. 2025.

BUENO, Harold B.; NAIR, Vikneswaran; TORRES, Melinda D. **Eminence and Valuation of Five Self-Acclaimed Farm-to-Table Restaurant in Manila, Philippines: A Sustainable Farm-to-Table Tourism Approach.** Amity Research Journal of Tourism, Aviation and Hospitality, v. 2, n. 1, p. 23-34, jan./jun. 2017.

CASEY, Marcus; SMITH, Ember. **Automation from farm to table: Technology's impact on the food industry.** Brookings Institution. Washington, D.C., 23 nov. 2020. Disponível em: <https://www.brookings.edu/articles/automation-from-farm-to-table-technologys-impact-on-the-food-industry/>. Acesso em: 6 nov. 2025.

DOYLE, Jocelyn. **How regenerative farming can build a better food system (and benefit your restaurant).** The Sustainable Restaurant Association. [s.l.], 26 out. 2023. Disponível em: <https://thesra.org/news-insights/insights/how-regenerative-farming-can-build-a-better-food-system-and-benefit-your-restaurant/>. Acesso em: 7 nov. 2025.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). **Milan Urban Food Policy Pact Monitoring Framework.** Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, jul. 2018. 35 p. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/4239f2cc-dcac-402b-b956-21ed83908da4/content>. Acesso em: 3 nov. 2025.

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes.** 7. ed. São Paulo: Senac São Paulo, 2014.

FREITAS, Bianca Virgínia Rodrigues de; SHIGAKI, Helena Belintani. **A experiência do cliente no setor de Foodservice: análise da literatura e proposição de uma agenda de**

pesquisa. Marketing & Tourism Review, v. 7, n. 1, p. 1-28, jan./abr. 2022. DOI: 10.29149/mtr.v7i1.6790.

GABINETE DE DESENVOLVIMENTO ECONÓMICO E EMPRESARIAL (GDEE). **Dossiê Temático – Estabelecimentos de Restauração e Bebidas.** Santa Maria da Feira: GDEE, 2016. Disponível em: https://www.bizfeira.com/fotos/gca/dossie_tematico-restauracao_e_bebidas_em_2016_26156112057a885548cea0.pdf. Acesso em: 7 nov. 2025.

GOURMET. In: Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. Lisboa: Priberam Informática, 1998. Disponível em: <https://dicionario.priberam.org/gourmet>. Acesso em: 3 nov. 2025.

HAN, Dai-In Danny; BOERWINKEL, Malu; HAGGIS-BURRIDGE, Mata; MELISSEN, Frans. **Deconstructing Immersion in the Experience Economy Framework for Immersive Dining Experiences through Mixed Reality.** Foods, Basel, v. 11, n. 23, p. 3780, 23 nov. 2022. DOI: 10.3390/foods11233780.

KO, Chieh-Heng. **Exploring Information Technology's Adoption in Restaurants.** Open Access Library Journal, v. 7, e6470, p. 1-17, 24 jun. 2020. DOI: 10.4236/oalib.1106470.

LEIRDAL, Eli Kristin Nytnun; KWIATKOWSKI, Grzegorz; DRAGIN-JENSEN, Christian. **Cooking Up Prosperity: Pop-Up Restaurants, Innovation, and Lifestyle Entrepreneurship.** Journal of Gastronomy and Tourism, v. 8, p. 35-47, jan. 2024. DOI: 10.3727/216929722X16354101932438.

NINEMEIER, Jack D. **Management of food and beverage operations.** 2. ed. East Lansing: Educational Institute of the American Hotel & Motel Association, 1995.

PINE II, B. Joseph; GILMORE, James H. **The experience economy:** updated edition. Boston: Harvard Business Review Press, 2011.

SALIM, Polniwati. **Immersive Technology Study as A Science Innovation to Enhance Modern Dining Experience.** In: ASIA PACIFIC INTERNATIONAL CONFERENCE ON INDUSTRIAL ENGINEERING AND OPERATIONS MANAGEMENT, 3., 2022, Johor Bahru, Malaysia. Proceedings... Johor Bahru, Malaysia: IEOM Society International, 2022. p. 2981-2986.

SLATTERY, Paul. **Finding the Hospitality Industry**. Journal of Hospitality, Leisure, Sport and Tourism Education, v. 1, n. 1, p. 19-28, 2002. DOI: 10.3794/johlste.11.7.

SPANG, Rebecca L. **The invention of the restaurant: Paris and modern gastronomic culture. With a new preface**. Cambridge, Massachusetts; London, England: Harvard University Press, 2020.

SPENCE, Charles; YOUSSEF, Jozef; LEVITAN, Carmel A. **Delivering the Multisensory Experience of Dining-Out, for Those Dining-In, During the Covid Pandemic**. Frontiers in Psychology, v. 12, art. 683569, 21 jul. 2021. DOI: 10.3389/fpsyg.2021.683569.

TAYLOR, Scott JR.; DIPIETRO, Robin B.; SO, Kevin Kam Fung. **Increasing experiential value and relationship quality: An investigation of pop-up dining experiences**. International Journal of Hospitality Management, v. 74, p. 45-56, 2018. DOI: 10.1016/j.ijhm.2018.04.004.

WALKER, John R. **The restaurant: from concept to operation**. 6. ed. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, 2011.

YOUSSEF, Jozef; SPENCE, Charles. **Gastromotive dining: Using experiential multisensory dining to engage customers**. International Journal of Gastronomy and Food Science, v. 31, art. 100686, fev. 2023. DOI: 10.1016/j.ijgfs.2023.100686.

AGRADECIMENTOS

Antes de qualquer coisa, agradeço à Deus, pela força nos dias pesados, pelas portas que se abriram no momento certo e pela clareza necessária para seguir quando tudo parecia confuso. Sem Ele, este caminho teria sido outro — ou talvez nem fosse caminho.

À minha família, meu porto seguro, meu ponto de partida e destino constante. Obrigado pelo amor, pela paciência, pelas mensagens dizendo “vai dar certo” e por acreditarem em mim mesmo quando eu duvidava. Cada palavra, cada gesto e cada abraço foram fundamentais para que eu chegasse aqui.

Agradeço especialmente à minha orientadora, Nicole Pelaez. Obrigado por ter abraçado este projeto desde o início, por acreditar na relevância dele e, principalmente, por dedicar

tempo, energia e atenção muito além do que eu poderia esperar. Este trabalho carrega sua marca, seu cuidado e sua generosidade intelectual. Serei sempre grato por ter cruzado com alguém que não apenas orienta, mas caminha junto.

Por fim, agradeço pela oportunidade de viver este processo — intenso, desafiador, cansativo às vezes — mas profundamente transformador.

Muito obrigado.