

BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E ESG: TRILHAS DA PRODUÇÃO CIENTÍFICA E APROXIMAÇÕES COM O TURISMO

Good practices in food services and ESG: pathways of scientific production and approaches to tourism

Marlei Salete Mecca¹, Carolina Rizzon da Silveira² & Euselia Paveglio Vieira³

RESUMO

Este estudo teve como objetivo mapear as trilhas da produção científica que articulam boas práticas nos serviços de alimentação e eixos ESG (*Environmental, Social and Governance*), por meio de análise bibliométrica e revisão sistemática da literatura. A relação com o turismo foi estabelecida ao reconhecer os serviços de alimentação como atividades integradas à dinâmica dos destinos, à experiência turística e à sustentabilidade. Os achados indicam que, embora exista produção científica sobre serviços de alimentação, ainda há escassez de estudos que relacionem, de forma integrada, boas práticas, serviços de alimentação e ESG. As leis bibliométricas e a revisão sistemática, que aprofundou a análise a partir do único estudo de acesso aberto com dois dos três termos pesquisados, evidenciaram a incipiência do campo. Identifica-se que há uma lacuna teórica relevante e possibilidades de aproximação entre boas práticas, ESG e serviços de alimentação, especialmente no turismo, em razão dos impactos territoriais, socioculturais, ambientais e gerenciais desses empreendimentos nos destinos.

PALAVRAS-CHAVE

Boas práticas; Serviços de alimentação; ESG; Produção Científica; Turismo.

ABSTRACT

This study aimed to map the paths of scientific production that articulate good practices in food services and ESG (*Environmental, Social and Governance*) axes, through bibliometric analysis and a systematic literature review. The relationship with tourism was established by recognizing food services as activities integrated into the dynamics of destinations, the tourist experience, and sustainability. The findings indicate that, although there is scientific production on food services, there is still a scarcity of studies that relate, in an integrated way, good practices, food services, and ESG. Bibliometric analysis and the systematic review, which deepened the analysis

¹ **Marlei Salete Mecca** – Doutora. Professora e Pesquisadora no Programa de Pós-Graduação em Turismo e Hospitalidade e no Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/7671104429839034>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-7545-3184>. E-mail: msamecca@ucs.br.

² **Carolina Rizzon da Silveira** – Mestra. Professora na Universidade de Caxias do Sul, Caxias do Sul, RS, Brasil. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/0714654599583305>. E-mail: crsilvei@ucs.br.

³ **Euselia Paveglio Vieira** – Doutora em Administração. Professora do PPGDR - mestrado e doutorado da UNIJUI. Ijuí RS. Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2248109428562434>. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5927-2703>. E-mail: euselia@unijui.edu.br.

based on the only open-access study with two of the three searched terms, highlighted the incipient nature of the field. It is identified that there is a relevant theoretical gap and possibilities for rapprochement between good practices, ESG, and food services, especially in tourism, due to the territorial, sociocultural, environmental, and managerial impacts of these enterprises on destinations.

KEYWORDS

Good practices; Food services; ESG; Scientific production; Tourism.

INTRODUÇÃO

Alimentação não se respalda apenas pela necessidade fisiológica, mas também pelos efeitos sociais, culturais, econômicos. O ato de se alimentar é uma prática humana diária que não se limita apenas a atender às necessidades nutricionais e energéticas, mas também envolve uma dimensão social construída de compartilhamento de refeições. Comer com outras pessoas é, para muitos, um evento diário e parte central de práticas alimentares, que faz parte do processo de civilização humana e de culturas alimentares em todo o mundo, sendo que essas refeições podem ser realizadas em casa, na escola, no escritório ou em cafés e restaurantes, em ocasiões corriqueiras ou em ocasiões especiais (Bernardi, & Visioli, 2024; Heijden, & Wiggins, 2025).

De acordo com o Instituto Foodservice Brasil (IFB) (2026), em 2025 o setor cresceu em valor e, de forma geral, o varejo, mesmo enfrentando um cenário desafiador, demonstra uma alta mensal com avanço de 6,4% na comparação anual e acumula crescimento de 2,4%. O Instituto orienta que este ano será de expansão moderada e execução decisiva, coagindo o setor a atuar com eficiência, estratégia e ganho de *share* - aumento da fatia de mercado, com maiores vendas, aumento de clientes e de receita (IFB, 2026). A Associação Nacional de Restaurantes corrobora na projeção de um crescimento médio de 7% ao ano até 2028, promovido pelos novos hábitos de consumo e pela modernização das operações (ANR, 2026).

Dessa forma, o setor da alimentação fora do lar se expandiu de acordo com as demandas do consumidor. Conforme Souza e Alencastro (2025), o desenvolvimento do ramo requer atualização dos profissionais da área de alimentos que acontece por meio da teoria e da prática, possibilitando a compreensão das necessidades e se adequando às inovações, sendo essas, um fator relevante para a evolução dos restaurantes e dos consumidores.

No âmbito operacional dos serviços de alimentação, as atividades relacionadas à produção de alimentos - compras, recebimento, armazenamento, produção e distribuição – devem atender às Boas Práticas regulamentadas pela legislação federal Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, a RDC 216/2004. As Boas Práticas em serviços de alimentação normatizam processos, determinam condutas e documentações no âmbito higiênico-sanitário, com vista à segurança dos alimentos e assim, o zelo pela saúde do consumidor.

As conexões entre os serviços de alimentação e as práticas de sustentabilidade e dos eixos do ESG são expressivos. Conforme Carletto, Ferriani e Silva (2022), a sustentabilidade nas operações realizadas no setor de alimentação pode ter um impacto negativo no meio ambiente quando há estruturas físicas limitantes, consumo excessivo de recursos naturais e ausência de medidas de controle de resíduos, comprometendo os recursos para as gerações futuras. Para Mecca *et al.* (2026), considerando os três eixos do ESG, além dos fatores ambientais, em um restaurante de apelo orgânico, percebeu-se a existência de relacionamento respeitoso dos atores, o que resultou na interação e na contribuição para o respeito aos direitos humanos fundamentais, promovendo benefícios aos atores internos e externos, incluindo a sociedade. Da mesma forma, segundo a Prática Recomendada ABNT PR 2030-1 (2024a), a governança visa a geração de valor sustentável para a organização e as partes interessadas, balizando a atuação de agentes na busca pelo equilíbrio entre os interesses de todos os envolvidos, contribuindo positivamente para a sociedade e para o meio ambiente. Assim, constata-se que as Boas Práticas em serviços de alimentação e os eixos dos eixos do ESG poderão estar em consonância nas condutas neste segmento.

Apesar da relevância das Boas Práticas nos serviços de alimentação e sua conexão com os eixos do ESG, observa-se a ausência de pesquisas com os temas em conjunto. Dessa forma, este estudo tem como objetivo mapear as trilhas da produção científica que articulam Boas Práticas nos serviços de alimentação e eixos ESG, por meio de análise bibliométrica e da revisão sistemática da literatura. A relação com o turismo se estabelece pelo reconhecimento dos serviços de alimentação como atividades que integram a dinâmica dos destinos, participam da experiência turística e apresentam relevância para a sustentabilidade.

REFERENCIAL TEÓRICO

Os serviços de alimentação contemplam os comércios de alimentos de consumo direto ou indireto. Segundo Monteiro *et al.* (2024), o setor de serviços de alimentação abrange distintas tipologias de comércios que desenvolvem atividades complexas por meio de serviços comerciais (restaurantes, serviços de *catering* e eventos), serviços não comerciais e institucionais (refeitórios empresariais e educacionais), e serviços solidários (produção e doação de alimentos), que englobam funções relacionadas à gestão da produção de alimentos, desde o planejamento e preparo até a entrega das refeições.

Payne-Palacio e Theis (2015) definem *food service* de forma abrangente considerando como serviço de alimentação todos os estabelecimentos que servem refeições regularmente fora de casa, dentre esses: restaurantes formais, salas de jantar de hotéis, cafeterias, restaurantes familiares, restaurantes de especialidades, restaurantes étnicos e lojas de *fast-food*. As autoras incluem como serviços de alimentação os empreendimentos que operam em escolas, faculdades e universidades, hospitais, lares de idosos e outros ambientes de cuidados de saúde; instalações recreativas; empresas de transporte; militares; instalações correcionais; edifícios e fábricas de escritórios; lojas de conveniência, supermercados, *delicatessens*, lojas de departamentos e centros comunitários.

A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, que normatiza sobre o regulamento técnico de Boas Práticas, conceitua serviços de alimentação como o estabelecimento onde o alimento é manipulado, preparado, armazenado e/ou exposto à venda, podendo ou não ser consumido no local. Nessa legislação nacional são descritos os seguintes tipos de serviços de alimentação: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, *delicatessens*, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres (Brasil, 2004).

As Boas Práticas em serviços de alimentação é o termo que se refere às condutas adequadas para evitar a contaminação dos alimentos durante as operações na produção de alimentos. De acordo com Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), são procedimentos de higiene que normatizam o comportamento dos manipuladores desde a seleção dos insumos até a distribuição dos produtos alimentícios. Essas normas são alicerçadas pela RDC 216/2004 (Brasil, 2004).

Os impactos da aplicação das Boas Práticas em restaurantes foram analisados no estudo de Brunatti *et al.* (2025), cujo objetivo foi esclarecer as influências dos manipuladores de alimentos na propagação de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), em serviços de alimentação. Os resultados da pesquisa reforçam a importância das Boas Práticas nas operações de produção de alimentos, com intuito de evitar DVA - um problema de saúde pública - e garantir a credibilidade dos restaurantes frente aos consumidores, demonstrando comprometimento com a cultura da segurança alimentar.

A adequação dos serviços de alimentação com a legislação é importante não só para a segurança alimentar, mas também para a saúde financeira do negócio. Além dos riscos à saúde dos consumidores, quando não cumpridas as Boas Práticas, o desperdício de alimentos e a consequente geração de resíduos são fatores que estão associados aos impactos ambientais - maior geração de resíduos -, sociais - desperdício de alimentos e a fome - e econômicos - geração de custos para o empreendimento na compra de novos insumos para produção assim como, ao extremo, pagamento de multas e fechamento do estabelecimento.

5

Essa compreensão permite aproximar as Boas Práticas nos serviços de alimentação das diretrizes propostas pelo ESG. No contexto corporativo, em 2004, a sigla ESG foi criada a partir de uma publicação do Pacto Global, em parceria com o Banco Mundial, em um evento chamado Who Cares Wins (Pacto Global – Rede Brasil, 2025). O evento consistiu em uma iniciativa voluntária, internacional, proposta pela Organização das Nações Unidas – ONU, que tem como objetivo alinhar operações e estratégias das empresas, integrando questões ambientais, sociais e de governança às decisões organizacionais e de investimento. O Pacto Global fornece diretrizes para a promoção do crescimento sustentável e da cidadania, por meio das lideranças corporativas comprometidas e inovadoras.

No Brasil, essa discussão também encontra respaldo na ABNT PR 2030 (2022) que orienta as organizações quanto à incorporação de aspectos ambientais, sociais e de governança em seus processos de gestão. O aprimoramento desse documento aconteceu em 2024, a partir de nova edição, que foi concretizada por meio de consulta nacional no período de 13/09/2024 a 14/10/2024. Essa determinação dividiu a norma em duas partes: a ABNT PR 2030-1 (2024a) apresenta conceitos, diretrizes e modelo de avaliação e direcionamento para organizações, enquanto a ABNT PR 2030-2 (2024b) fornece diretrizes para a determinação da materialidade. Dessa forma, ao articular boas práticas nos serviços de alimentação e eixos ESG, amplia-se a

compreensão desses serviços como atividades estratégicas para a sustentabilidade dos destinos, para a qualificação das experiências gastronômicas e turísticas e para a gestão responsável dos empreendimentos.

O Quadro 1 apresenta os temas e os critérios de cada eixo ESG da ABNT PR 2030-1 (2024a).

Quadro 1. Orientações por eixos ESG da ANBT PR 2030-1

Eixo	Ambiental
	Todas as organizações afetam e são afetadas pelo meio ambiente. As organizações dependem de recursos naturais e ativos físicos para realizar suas operações. Assim, o eixo ambiental inclui os recursos naturais e energéticos consumidos pela organização, bem como os resíduos gerados, os impactos decorrentes e as consequências para os seres vivos. Produtos e serviços podem impactar direta ou indiretamente o meio ambiente.
Eixo	Social
	Toda organização opera dentro de uma sociedade mais ampla e diversificada. O eixo social aborda os relacionamentos que a organização mantém com seus atores internos e externos e a reputação que ela promove entre pessoas e instituições nas comunidades onde atuam e o quanto contribuem para o respeito aos direitos humanos fundamentais. Par conduzir suas operações, as organizações aproveitam o talento e as habilidades dos trabalhadores. Produtos e serviços e atividades operacionais envolvidas na sua produção podem beneficiar a sociedade ou causar danos.
Eixo	Governança
	Todas as organizações, considerando a sua própria constituição legal, exigem governança. Governança é o sistema interno de práticas, controles e procedimentos que a organização adota para se governar, tomar decisões eficazes, cumprir a lei e atender às necessidades das partes interessadas. Ao tomar decisões e alocar seus recursos naturais, humanos e financeiros, as organizações devem considerar como criarão valor a longo prazo para beneficiar todas as partes interessadas.

Fonte: Adaptado de ABNT (2022).

Os critérios apresentados na norma são práticas recomendadas que não substituem leis, decretos e regulamentações, mas auxiliam as organizações através de diretrizes para um novo modelo de negócios, o qual se justifica pela sustentabilidade a longo prazo. No contexto dos serviços de alimentação, essas diretrizes podem contribuir para a estruturação e o aprimoramento das boas práticas, uma vez que permitem relacionar aspectos ambientais, sociais e de governança às rotinas operacionais, como segurança dos alimentos, gestão de resíduos, uso eficiente de recursos, condições de trabalho, relacionamento com fornecedores, transparência e responsabilidade socioambiental.

Os serviços de alimentação estão presentes na dinâmica dos destinos e participam da experiência de visitantes e residentes, tornando-se relevantes para a sustentabilidade. No

campo do turismo, a alimentação é reconhecida como um elemento capaz de conectar os visitantes aos modos de vida, aos produtos locais, à cultura territorial e às práticas de hospitalidade. A Organização Mundial do Turismo (*World Tourism Organization*), em parceria com o Basque Culinary Center (2019), destaca que o turismo gastronômico pode contribuir para o desenvolvimento dos destinos ao valorizar a identidade regional, o patrimônio tradicional e o desenvolvimento econômico local, além de apoiar a estruturação de estratégias voltadas à oferta turística.

Nessa perspectiva, os serviços de alimentação deixam de ser compreendidos apenas como estruturas de apoio ao consumo e passam a integrar a experiência turística e a organização dos destinos. A *Organisation for Economic Co-operation and Development* - OECD (2012) também ressalta que a alimentação e o patrimônio culinário local podem ser incorporados a produtos turísticos, favorecendo a participação da comunidade e o desenvolvimento sustentável da atividade turística. Assim, restaurantes, bares, cafés, cozinhas institucionais e demais empreendimentos de alimentação tornam-se espaços relevantes para a valorização cultural, a geração de valor territorial e a promoção de práticas sustentáveis.

Nesse contexto, as boas práticas nos serviços de alimentação assumem papel estratégico. De acordo com a Resolução RDC nº 216/2004 da Anvisa, essas estabelecem procedimentos voltados à garantia das condições higiênico-sanitárias dos alimentos. A cartilha da Anvisa (Brasil, 2005) complementa essa compreensão ao definir as boas práticas como procedimentos de higiene que devem ser observados desde a escolha e a compra dos produtos até o preparo, o armazenamento e a venda ao consumidor, com o objetivo de evitar doenças transmitidas por alimentos e assegurar alimentos seguros.

Entretanto, as boas práticas não se restringem apenas ao cumprimento de exigências sanitárias. Elas também podem ser relacionadas à gestão de resíduos, ao uso eficiente de recursos, à redução do desperdício de alimentos, às condições de trabalho, à seleção de fornecedores, à transparência nas operações e à responsabilidade socioambiental. Essa ampliação permite aproximar os serviços de alimentação dos eixos ESG.

MÉTODO

O setor de alimentação fora do lar representa um segmento relevante da economia, contribuindo significativamente para a geração de empregos, renda e impulsionamento das

cadeias produtivas relacionadas. A Associação Brasileira de Bares e Restaurantes (Abrasel), aponta crescimento do setor, demonstrando faturamento consolidado de R\$495 bilhões em 2025 (Abrasel, 2026). A Associação Nacional de Restaurantes denota tendências que incluem: adoção de soluções tecnológicas para integrar desde a cadeia de fornecimento até o atendimento ao cliente; programas de fidelidade que aumentam a retenção de clientes; crescente demanda por alimentos orgânicos e mais saudáveis e preferência por estabelecimentos que adotam práticas sustentáveis e políticas de desperdício zero (ANR, 2026).

Para compreensão desse cenário, nesta pesquisa, realizou-se um estudo bibliométrico para analisar publicações em periódicos indexados nas bases de dados da Scopus, da Web of Science, da Spell e no Banco de Teses e Dissertações da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Capes. Complementarmente, utilizou-se de revisão sistemática da literatura. Definiu-se por utilizar bibliometria e revisão sistemática de literatura pois, enquanto a primeira mostra o panorama quantitativo da produção científica, a segunda aprofunda a análise qualitativa dos estudos selecionados. Conforme Choudrie *et al.* (2025), embora as análises bibliométricas e as revisões sistemáticas se configurem como métodos distintos, podem ser utilizadas de maneira complementar para possibilitar a síntese e a análise da literatura existente.

Segundo Koseoglu *et al.* (2016), a bibliometria é definida como uma abordagem para avaliar e monitorar o progresso de determinados temas, classificando dados, incluindo citações, esclarecendo a afiliação de autores, analisando as palavras-chave, estudando os conteúdos discutidos e observando os métodos empregados para estudos publicados. Os motivos para utilização desse método consistem sobre a investigação acerca dos temas, o número de artigos científicos já publicados ao longo dos anos e de que forma as relações entre os termos foram desenvolvidas.

Conforme Araújo (2006), são três as leis da bibliometria. São elas: o método de medição da produtividade de cientistas de Lotka (1926), a lei de dispersão do conhecimento científico de Bradford (1934) e o modelo de distribuição e frequência de palavras num texto de Zipf (1949).

De acordo com Chueke e Amatucci (2022), a revisão sistemática de literatura tem como finalidade a criação de modelos teóricos e de proposições de pesquisa sobre temas específicos. Com abordagem central qualitativa, obtém-se, a partir de uma amostra pequena, a qual se

analisa de maneira densa e reflexiva acerca do tema, a possibilidade de elaboração de modelos analíticos e proposições teóricas.

A escolha das bases de dados utilizadas no momento da bibliometria foi definida com objetivo de maior abrangência, qualidade e coesão dos temas na busca pelos estudos que se relacionam ao objeto desta pesquisa. Dessa forma, as bases selecionadas possuem como característica a multidisciplinaridade e a ocorrência de artigos na área de Ciências Sociais Aplicadas, considerando o repositório nacional e produções acadêmicas internacionais.

A base Scopus, além do acesso a publicações internacionais, propicia a apresentação dos estudos por ano, área temática, tipo de documento, linguagem, palavras-chave relacionadas ao tema, país, tipo e títulos de fontes, nome dos autores, fase da publicação, afiliação dos autores, existência de patrocinadores de financiamentos e tipo de acesso dos artigos (Scopus, 2026). Dessa forma, as informações auxiliam a delimitar a busca de acordo com o refinamento que o pesquisador busca e assim, individualizar a pesquisa.

A base Web of Science possui índices expressivos de publicações na área de Ciências Sociais Aplicadas, proporcionando um acervo centenário até publicações atuais, sendo que todas as investigações passam pelo crivo de especialistas independentes e internos que avaliam e selecionam periódicos para criar um conjunto de dados das principais publicações mundiais, livre de potenciais vieses da indústria ou conflitos de interesse (Clarivate, 2026). Portanto, a base apresenta-se relevante quando aplicada à bibliometria para levantamento de estudos sobre o setor de *food service*.

A biblioteca eletrônica Spell - Scientific Periodicals Eletronic Library - disponibiliza acesso aos principais periódicos nacionais das áreas de Administração Pública e de Empresas, Contabilidade e Turismo, proporcionando consulta e download das publicações. Os objetivos desta base compreendem o acesso gratuito às produções em constante atualização, a socialização da informação de forma ampla e irrestrita em consonância com o movimento internacional Open Access Journals, a contribuição para a mensuração de desempenho dos periódicos e ampliação da visibilidade, com qualidade, dos periódicos de acordo com as áreas centrais de atuação (Spell, 2026). Portanto, a pesquisa nessa base incorpora a peculiaridade desta pesquisa tratando-se dos temas centrais: restaurantes, operações e a sustentabilidade.

A seleção do Banco de Teses e Dissertações da Capes ocorreu devido ao objetivo de mapeamento das teorias mais recentes no setor de serviços de alimentação e se essas relacionam legislação e sustentabilidade. Esse banco disponibiliza o catálogo de teses e dissertações, com referências e resumos, defendidas em programas de pós-graduação stricto sensu do país, responsáveis pela veracidade dos dados, com o objetivo de facilitar o acesso a estas informações. Assim, esse acervo digital possibilita a busca de pesquisas recentes e com credibilidade, no âmbito nacional.

Dessa forma, a combinação entre Scopus, Web of Science, Spell e o catálogo de Teses e Dissertações da Capes possibilitou analisar produções científicas internacionais e produções nacionais, propiciando uma análise bibliométrica mais ampla e alinhada ao campo da Administração, do setor de *food service* e ESG. A investigação nas bases transcorreu no período de fevereiro de 2026.

A verificação das publicações nas bases foi realizada a partir dos títulos, resumos e palavras-chave. Foram delimitados filtros na base Scopus para encontrar apenas artigos em estágio de publicação final, com acesso aberto na área das Ciências Sociais. Na base Web of Science, o filtro utilizado foi apenas artigos e artigos de revisão, de acesso aberto e nas áreas de Ciências Sociais e Outros Tópicos (*Social Sciences Other Topics*), e Economia Empresarial (*Business Economics*). Na plataforma Spell, a pesquisa foi realizada pelos termos presentes nos resumos, não sendo utilizado filtro para tipos de documentos, assim como foram selecionadas todas as áreas disponíveis - Administração, Administração Pública, Atuária, Contabilidade, Economia, Engenharia, Hospitalidade e Turismo -, e em todos os idiomas - espanhol, francês, inglês e português. Nessa plataforma, foi realizada pesquisa avançada para possibilitar a combinação dos termos. No Banco de Teses e Dissertações da Capes, a busca foi reduzida às teses na área das Ciências Sociais. Em nenhuma das bases foi delimitado o ano para possibilitar uma maior amplitude na pesquisa.

Na busca de um termo que continha mais de uma palavra, utilizou-se o booleano *and* e aspas para manter o sentido da nomenclatura. Na base Speel não foi necessário utilizar os termos envolvidos pelas aspas, porque, quando utilizadas, não foram encontrados resultados. Nessa base, foi realizada a pesquisa avançada para combinação dos termos de busca nos resumos das publicações. No catálogo de Teses e Dissertações da Capes, o filtro utilizado restringiu as buscas

apenas para as teses, pertencentes à grande de área de conhecimento das Ciências Sociais Aplicadas.

RESULTADOS

Para atender ao objetivo proposto, a análise foi estruturada a partir do mapeamento da produção científica que relaciona os serviços de alimentação, o *food service* e os eixos ESG, considerando a combinação dos termos apresentados no Quadro 2. Inicialmente, buscou-se identificar o volume e a distribuição das publicações, de modo a compreender como essa temática vem sendo abordada no campo acadêmico. Na sequência, a revisão sistemática da literatura possibilitou aprofundar a compreensão sobre as boas práticas nos serviços de alimentação e sua articulação com os eixos ambiental, social e de governança, destacando tendências, lacunas e oportunidades para o avanço das pesquisas sobre ESG no setor.

Quadro 2. Termos e Combinações na Coleta de Dados

"serviços de alimentação" e serviços de alimentação (Spell)
"serviços de alimentação" and "RDC 216/2004"
"serviços de alimentação" and "boas práticas"
"serviços de alimentação" and "good practices"
"serviços de alimentação" and "best practices"
"serviços de alimentação" and "boas práticas" and ESG
"serviços de alimentação" and "good practices" and ESG
"serviços de alimentação" and "best practices" and ESG
"serviços de alimentação" and "boas práticas" and "Environmental, Social and Governance"
"serviços de alimentação" and "good practices" and "Environmental, Social and Governance"
"serviços de alimentação" and "best practices" and "Environmental, Social and Governance"
"serviços de alimentação" and "ESG"
"serviços de alimentação" and "Environmental, Social and Governance"
"food service" e food service (Spell)
"food service" and RDC 216/2004
"food service" and "boas práticas"
"food service" and "good practices"
"food service" and "best practices"
"food service" and "boas práticas" and ESG
"food service" and "good practices" and ESG
"food service" and "best practices" and ESG
"food service" and "boas práticas" and "Environmental, Social and Governance"
"food service" and "good practices" and "Environmental, Social and Governance"
"food service" and "best practices" and "Environmental, Social and Governance"
"food service" and "ESG"
"food service" and "Environmental, Social and Governance"

Fonte: Elaboração própria (2026).

Após efetuar as buscas utilizando as combinações descritas no Quadro 2, encontraram-se resultados distintos conforme a base e as agregações. A Tabela 1 apresenta o resultado compilado dos achados de todas as bases e terminologias utilizadas.

Tabela 1. Resultados das buscas dos termos nas bases

Termos	Número de artigos encontrados nas bases			
	Scopus	Web of Science	Spell	Banco de Teses e Dissertações Capes
"serviços de alimentação" e serviços de alimentação (Spell)	1	1	74	1
"serviços de alimentação" and "RDC 216/2004"	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "boas práticas"	4	10	-	-
"serviços de alimentação" and "good practices"	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "best practices"	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "boas práticas" and ESG	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "good practices" and ESG	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "best practices" and ESG	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "boas práticas" and "Environmental, Social and Governance"	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "good practices" and "Environmental, Social and Governance"	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "best practices" and "Environmental, Social and Governance"	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and ESG	-	-	-	-
"serviços de alimentação" and "Environmental, Social and Governance"	-	-	-	-
"food service"	564	162	125	-
"food service" and RDC 216/2004	-	-	-	-
"food service" and "boas práticas"	-	7	-	-
"food service" and "good practices"	-	-	-	-
"food service" and "best practices"	-	-	-	-
"food service" and "boas práticas" and ESG	-	-	-	-
"food service" and "good practices" and ESG	-	-	-	-
"food service" and "best practices" and ESG	-	-	-	-
"food service" and "boas práticas" and "Environmental, Social and Governance"	-	-	-	-
"food service" and "good practices" and "Environmental, Social and Governance"	-	-	-	-
"food service" and "best practices" and "Environmental, Social and Governance"	-	-	-	-
"food service" and ESG	2	-	-	-
"food service" and "Environmental, Social and Governance"	1	-	-	-

Fonte: Elaboração própria (2026).

Utilizando apenas o vocábulo “serviços de alimentação”, empregando os filtros, na base da Scopus foi encontrado apenas um artigo e, com o mesmo termo, porém em inglês - “*food service*” - a busca demonstrou 564 estudos. Na plataforma Spell, foram encontrados 125 estudos utilizando o termo “*food service*” e 74 estudos utilizando o termo serviços de alimentação. Esses resultados apontam ocorrência maior de estudos empregando o termo em inglês “*food service*”.

Quando acrescido o termo “boas práticas” ao termo “serviços de alimentação”, na Scopus foram encontrados 4 artigos, enquanto na base Web of Science o resultado demonstrou 10 publicações. Com a variação do termo em inglês, “*good practices*” combinado a “serviços de alimentação” não foram encontrados estudos publicados, assim como ao combinar esse mesmo termo com “*food service*”. Quando utilizado o termo “*best practices*”, comum na utilização acadêmica e prática, associado a “*food service*”, foram encontrados 548 estudos. Ao empregar os filtros os resultados são nulos, zero artigos.

Quando associados os termos acima descritos, utilizando o booleano *and*, analisados em conjunto com a sigla “ESG” ou com sua descrição completa “*Environmental, Social and Governance*”, não foram encontrados resultados.

Observa-se que existe a frequência de estudos na área da alimentação por meio dos empreendimentos chamados de serviços de alimentação. Utilizando o termo em inglês – *food service* – foram encontrados mais estudos, o que confirma que as pesquisas foram publicadas em periódicos internacionais, os quais determinam a necessidade de tradução dos termos centrais para o idioma inglês.

Ao utilizar o termo “RDC 216/2004” não foram encontrados estudos em nenhuma das bases. Dessa forma, optou-se por utilizar nomenclaturas populares no meio acadêmico e profissional, realizando a busca com os seguintes termos: “boas práticas”, “*good practices*” e “*best practices*”. Essas denominações se relacionam ao termo da legislação pois são as boas práticas realizadas nos serviços de alimentação que são normatizadas pela RDC 216/2004.

Ao longo da coleta de artigos, percebe-se a ausência de publicações científicas que relacionem os temas serviços de alimentação, boas práticas e ESG. Assim, esta pesquisa reflete ineditismo e demonstra uma lacuna de estudos, evidenciando a necessidade de investigação e de aprofundamento na consolidação das práticas legais com práticas sustentáveis.

Ao combinar apenas os termos “*food service*” e “ESG” e sua descrição completa “*Environmental, Social and Governance*”, excluindo os termos que referem à legislação, foram encontrados dois artigos: o primeiro de acesso aberto e o segundo por meio de acesso pago, na base da Scopus. As investigações encontradas possuem os seguintes títulos: *The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists* - publicado na Revista Sustainability, em 2023, por Gum-Kwang Bae, Sang-Mook Lee, e Bui-Kim Luan -; e *Antecedents and consequences of Starbucks’ environmental, social and governance (ESG) implementation* – no periódico Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism, no ano de 2022, por Joonho Moon, Ruohan Tang e Won Seok Lee.

Na base Web of Science não foram encontrados estudos utilizando esses mesmos termos. Esse fato demonstra a falta de pesquisa na área dos serviços de alimentação em conjunto com as diretrizes ESG, em bases internacionais. Na base Spell foram encontrados estudos utilizando os termos “serviços de alimentação” e “*food service*”, porém, ao combinar os termos referentes a boas práticas e ao ESG, não foram encontrados estudos.

No Banco de Teses e Dissertações da Capes foi encontrada apenas uma tese em que consta o termo serviços de alimentação. Essa, intitulada: Hospitalidade, Desenvolvimento Sustentável e Competitividade no Setor da Gastronomia, não possui divulgação autorizada. Nesse mesmo catálogo, utilizando o termo “*food service*” não foram encontradas teses, mas sim 75 dissertações de mestrado acadêmico e 42 dissertações de mestrado profissional. O foco deste estudo vislumbra teses e, por isso, as dissertações não foram analisadas detalhadamente. Da mesma forma, os artigos de acesso fechado não entraram na revisão sistemática de literatura.

Com intuito de aprofundamento desta pesquisa, por meio da revisão sistemática de literatura, foi analisado o único estudo de acesso aberto que relaciona os termos *food service* e ESG, intitulado *The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists* (Bae, Lee, & Luan, 2023), da base Scopus.

O objetivo da pesquisa de Bae, Lee e Luan (2023) foi verificar a relação causal entre os atributos ESG de empresas de alimentos e bebidas, confiança e boca a boca, conforme percebido por consumidores que visitam a Ilha de Jeju, na Província da Coreia do Sul. Para medição dos achados, foi utilizado um questionário autoaplicável composto por seis seções. A pesquisa foi realizada durante cerca de um mês, começando em junho de 2022. Foram distribuídos 600

questionários e obtidas 521 respostas aprovadas para a análise dos dados. Os resultados demonstram relação entre os três atributos de ESG e confiança na marca como um efeito positivo e significativo na confiança na marca. A hipótese sobre a relação entre os três atributos de ESG e a influência do boca a boca foi confirmada, inclusive indicando que as diretrizes do ESG são antecedentes críticos, assim como a confiança na marca teve um efeito positivo no boca a boca. Os autores discutem os resultados com outras pesquisas que vinculam apenas um dos eixos do ESG. Não obstante, esse estudo trouxe demonstrativos, dentro do contexto da pesquisa, que os fatores de governança corporativa (G) não afetaram diretamente a confiança na marca e as intenções do boca a boca. Assim, os autores referem que, em estudos anteriores, as estratégias de promoção e os planos de implementação da governança corporativa (G) são importantes para desenvolver a estratégia de lucro e gestão.

Em relação às leis da bibliometria, foi encontrado apenas um artigo contendo dois dos três termos pesquisados (*food service e ESG*). Pela Lei Lotka (1926), que apresenta a métrica de produção por autor, identificou-se que os autores desse artigo se dedicam a diferentes departamentos na Universidade Dong-Eui (Coréia), na Universidade Nacional de Jeju (Coréia), e na Universidade Duy Tan (Vietnã). Os autores desenvolvem a pesquisa pelos Departamento de Gestão de Serviços Alimentares, Departamento de Gestão de Turismo e pelo Instituto de Hospitalidade e Turismo, respectivamente.

Em relação à lei de Bradford (1934), que aborda a dispersão do conhecimento científico, a pesquisa foi publicada no periódico *Sustainability*, em 2023. A distribuição e a frequência de palavras, conforme a Lei Zipf (1949), foi aplicada no artigo *The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists*. A frequência dos termos utilizados na bibliometria resultou nas seguintes incidências: “*food service*” – sete vezes; “*ESG*” - 125 vezes e *Environmental, Social and Governance* – três registros no artigo de Bae, Lee e Luan (2023).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo teve como objetivo mapear as trilhas da produção científica que articulam boas práticas nos serviços de alimentação e eixos ESG, por meio de análise bibliométrica e revisão sistemática da literatura. A relação com o turismo foi estabelecida pelo reconhecimento dos serviços de alimentação como atividades que integram a dinâmica dos destinos, participam da

experiência turística e apresentam relevância para a sustentabilidade. A partir dos achados, observa-se que, embora exista produção científica relacionada aos serviços de alimentação, especialmente quando utilizado o termo em inglês *food service*, ainda há escassez de estudos que conectem, de forma integrada, boas práticas, serviços de alimentação e ESG.

Quando os termos relacionados às boas práticas foram associados aos serviços de alimentação, verificou-se maior ocorrência com a expressão *best practices* combinada a *food service*. Entretanto, ao associar os termos referentes aos serviços de alimentação, boas práticas e ESG, ou sua descrição completa *Environmental, Social and Governance*, não foram encontrados resultados nas bases investigadas. Esse resultado evidencia uma lacuna importante na literatura, pois demonstra que, embora os temas sejam relevantes separadamente, ainda são pouco articulados de forma conjunta na produção científica.

A revisão sistemática permitiu aprofundar a análise a partir do único estudo de acesso aberto localizado contendo dois dos três termos pesquisados que relaciona *food service* e ESG, intitulado *The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists*, de Bae, Lee e Luan (2023). Esse estudo analisou a relação entre atributos ESG de empresas de alimentos e bebidas, confiança na marca e boca a boca, a partir da percepção de turistas na Ilha de Jeju, na Coreia do Sul. Os achados indicaram que os atributos ESG apresentam efeito positivo e significativo na confiança da marca e no boca a boca, reforçando que essas diretrizes podem influenciar a percepção dos consumidores e a reputação dos empreendimentos de alimentação.

No que se refere às leis bibliométricas, os resultados também demonstraram a incipiência do campo investigado. Pela Lei de Lotka, identificou-se apenas um artigo relacionado a dois dos termos pesquisados (*food service* e ESG). Pela Lei de Bradford, observou-se que esse estudo foi publicado no periódico *Sustainability*, em 2023; e, pela Lei de Zipf, verificou-se maior frequência do termo “ESG”, seguido por “*food service*” e “*Environmental, Social and Governance*” no artigo analisado. Esses elementos reforçam que ainda não há consolidação de um campo científico estruturado sobre a articulação entre boas práticas nos serviços de alimentação e ESG.

Dessa forma, conclui-se que a pesquisa apresenta contribuição ao identificar uma lacuna teórica relevante e ao apontar possibilidades de aproximação entre boas práticas, sustentabilidade, ESG e serviços de alimentação. No contexto do turismo, essa discussão ganha relevância porque os

serviços de alimentação integram a experiência nos destinos e podem influenciar tanto a percepção dos visitantes quanto os impactos econômicos, sociais, culturais e ambientais gerados pela atividade turística. Assim, as boas práticas deixam de ser compreendidas apenas como exigências sanitárias ou operacionais, passando a ser analisadas também como instrumentos de gestão sustentável e de responsabilidade organizacional.

As implicações práticas deste estudo estão relacionadas à possibilidade de orientar gestores de serviços de alimentação, empreendedores, consultores e profissionais do turismo na incorporação de critérios ESG às rotinas operacionais e às boas práticas já exigidas pela legislação. A pesquisa evidencia que temas como segurança dos alimentos, redução de desperdícios, gestão de resíduos, uso eficiente de recursos, relações de trabalho, seleção de fornecedores e transparência podem ser integrados a uma perspectiva mais ampla de gestão sustentável. Dessa forma, os resultados podem subsidiar o desenvolvimento de instrumentos que auxiliem restaurantes, bares, cafeterias, cozinhas institucionais e demais empreendimentos de alimentação a qualificarem suas práticas e fortalecerem sua atuação nos destinos.

17

Do ponto de vista sociocultural e ambiental, a pesquisa contribui ao reconhecer os serviços de alimentação como espaços que ultrapassam a função de oferta de refeições, pois também participam da valorização da cultura local, dos produtos territoriais, das práticas de hospitalidade e da experiência turística. A articulação entre boas práticas e ESG pode favorecer escolhas em relação aos fornecedores, à origem dos alimentos, ao aproveitamento de insumos, à redução de resíduos e à promoção de condições de trabalho adequadas. Assim, os serviços de alimentação podem contribuir para destinos sustentáveis, fortalecendo vínculos entre visitantes, residentes, empreendimentos e território.

Como limitação, tem-se que artigos de acesso fechado não foram incluídos na revisão sistemática, e a busca evidenciou número reduzido de estudos que articulam diretamente serviços de alimentação e ESG, especialmente quando associados às boas práticas. Para pesquisas futuras, sugere-se ampliar as bases de dados, testar novos descritores, incluir termos relacionados à sustentabilidade, à gastronomia, ao turismo gastronômico, à hospitalidade e à gestão de restaurantes, além de realizar estudos empíricos em serviços de alimentação. Também se recomenda investigar como empreendimentos localizados em destinos turísticos incorporam, comunicam e avaliam práticas associadas aos eixos ambiental, social e de governança.

REFERÊNCIAS

- Araújo, C. A. A. (2006). Bibliometria: evolução histórica e questões atuais. *Em Questão*, 12(1), 11–32. [Link](#)
- Associação Brasileira de Bares e Restaurantes - Abrasel. (2026, 18 mar.) *Bares e restaurantes faturaram mais em 2025, diz pesquisa de serviços*. [Link](#)
- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. (2022). *PR 2030:2022 – Ambiental, Social e Governança (ESG): Conceitos, diretrizes e modelo de avaliação e direcionamento para organizações*. Rio de Janeiro: ABNT.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. (2024a). *ABNT PR 2030-1:2024: Ambiental, social e governança — ESG — Parte 1: Conceitos, diretrizes e modelo de avaliação e direcionamento para organizações*. Rio de Janeiro: ABNT.
- Associação Brasileira de Normas Técnicas - ABNT. (2024b). *ABNT PR 2030-2:2024: Ambiental, social e governança — ESG — Parte 2: Diretrizes para determinação da materialidade*. Rio de Janeiro: ABNT.
- Associação Nacional de Restaurantes - ANR. (2026). Previsão aponta crescimento anual de 7% no setor de foodservice até 2028. *Destaque Mercado*, São Paulo. [Link](#)
- Bae, G.-K., Lee, S.-M., & Luan, B.-K. (2023). The Impact of ESG on Brand Trust and Word of Mouth in Food and Beverage Companies: Focusing on Jeju Island Tourists. *Sustainability*, 15(3). [Link](#)
- Bernardi, E., & Visioli, F. (2024). Fostering wellbeing and healthy lifestyles through conviviality and commensality: underappreciated benefits of the Mediterranean diet. *Nutrition Research*, 126(1). [Link](#)
- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2004, 15 de setembro). *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação*. [Link](#)
- Brasil. Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa. (2005). *Cartilha sobre Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Resolução-RDC nº 216/2004*. [Link](#)
- Brunatti, A. C. S., Assumpção, A. G. T. da, Ballura, M. P. W., Rossi, P. H. S. de, & Repetti, L. (2025). Boas Práticas de Manipulação um estudo sobre riscos sanitários em restaurantes. *Internacional Contemporary Management Review (ICMR)*, 6(1), 1-13. [Link](#)

Mecca, M. S., Silveira, C. R. da, & Vieira, E. P. (2026). Boas práticas em serviços de alimentação e ESG: trilhas da produção científica e aproximações com o turismo, 18(00), e180112. <http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v18ipe180112>

- Carletto, F. C., Ferriani, L. O., & Silva, D. A. (2022). Sustainability in food service: A systematic review. *Waste Management & Research: The Journal for a Sustainable Circular Economy*, 41(2). [Link](#)
- Choudrie, J., Oredo, J., Anand, A., Patil, S., Kotecha, K., & Kusal, S. (2025). Visiting and exploring digital transformation management: a bibliometric analysis and review study. *Internet Research*, 35(4). [Link](#)
- Chueke, G. V., & Amatucci, M. (2022). Métodos de Sistematização de Literatura em Estudos Científicos: Bibliometria, Meta-análise e Revisão Sistemática. *Internext*, 17(2), 284–292. [Link](#)
- Clarivate. (2026). *Social Sciences Citation Index*. [Link](#)
- Heijden, A. van der, & Wiggins, S. (2025). Interaction as the foundation for eating practices in shared mealtimes. *Appetite*, 205. [Link](#)
- Instituto Food Service Brasil - IFB. (12 mar. 2026). *2026 não deve ser um ano de crescimento automático*. São Paulo, IFB. [Link](#)
- Koseoglu, M. A., Rahimi, R., Okumus, F., & Jingyan, L. (2016). Bibliometric studies in tourism. *Annals of Tourism Research*, 61. [Link](#)
- Mecca, M. S., Silveira, C. R., Danielewski, C. B., & Spido, C. (2026). Characteristics of a restaurant with organic appeal and its relationships with the social axis of ESG: connections between the owner's practices and consumer perception. *Turismo, Visão e Ação*, 28. [Link](#)
- Monteiro, C., Rocha, A., Miguéis, V., & Afonso, C. (2024). A comprehensive review of the literature on continuous improvement approaches in food services management. *International Journal of Hospitality Management*, 123. [Link](#)
- Moon, J., Tang, R., & Lee, W. S. (2022). Antecedents and consequences of Starbucks' environmental, social and governance (ESG) implementation. *Journal of Quality Assurance in Hospitality & Tourism* 24(3), 1-23.
- Organisation for Economic Co-operation and Development - OECD. (2012). *Food and the Tourism Experience: The OECD-Korea Workshop*. Paris: OECD Publishing. [Link](#)
- Pacto Global – Rede Brasil. (2025). *ESG*. [Link](#)
- Payne-Palacio, J., & Theis, M. (2015). *Foodservice Management: Principles and Practices*. Pearson.
- Scopus. (2026). *Sources*. 2026. [Link](#)

Mecca, M. S., Silveira, C. R. da, & Vieira, E. P. (2026). Boas práticas em serviços de alimentação e ESG: trilhas da produção científica e aproximações com o turismo, *18*(00), e180112.
<http://dx.doi.org/10.18226/21789061.v18ipe180112>

Souza, C. P. V. de, & Alencastro, E. R. de. (2025). Artificial intelligence in food production and services: A bibliographic review of research published from 2014 to 2024. *Research, Society and Development*, *14*(1). [Link](#)

Spell. (2026). *Características*. [Link](#)

United Nations Global Compact. (2004). *Who Cares Wins: Connecting Financial Markets to a Changing World*. New York: United Nations.

World Tourism Organization; Basque Culinary Center. (2019). *Guidelines for the Development of Gastronomy Tourism*. Madrid: UNWTO. [Link](#)