

# **O *FOOD SYSTEM DESIGN* NA RESTAURAÇÃO – A TAXONOMIA DOS RESTAURANTES POR MEIO DOS SISTEMAS DE PRODUÇÃO (APOIO UNIP)**

**Aluno:** Alexandre Paredes Rigon

**Orientador:** Prof. Me. Rodrigo Stolf

**Curso:** Gastronomia

**Polo:** Asa Sul

O artigo busca estimular a criação de um sistema alimentar de classificação que enalteça à territorialidade brasileira para estabelecimentos como bares e restaurantes. No sentido de evidenciar a viabilidade e importância da criação desse sistema, será apresentada ideias similares aplicadas em outros países, nos quais são utilizados sistemas alimentares para fornecer mais informações aos consumidores sobre a cadeia produtiva dos alimentos e bebidas oferecidos pelos estabelecimentos gastronômicos. Os sistemas alimentares incluem todos os processos e infraestrutura envolvidos na produção de alimentos, desde o cultivo, transporte, recebimento, processamento, embalagem, comercialização, consumo e descarte ou reciclagem, até suas relações socioambientais. Para a criação desse sistema no Brasil, propõe-se a elaboração do *Food System Design*, com eixo centrado no restaurante, irradiando em todas as direções, tanto na origem quanto na distribuição dos alimentos ali trabalhados. Quanto mais transparência esses locais apresentarem nos relatórios sobre os estágios de produção, mais incrementam sua pontuação. Assim, seria garantida a qualidade esperada pelo cliente em diversos aspectos, além de gerar visibilidade turística graças à transparência percebida. Além disso, os estabelecimentos poderão ter *feedback* mais rápido quando a intenção for de corrigir falhas na produção. O crescimento do nível de exigência dos consumidores por produtos e serviços socialmente responsáveis oferece a oportunidade para implementação do sistema *Food System Design* nos empreendimentos gastronômicos.