

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE FILOSOFIA, LETRAS E CIÊNCIAS HUMANAS
DEPARTAMENTO DE GEOGRAFIA

GABRIELA VIEIRA DUARTE

**A expansão e o impacto das *dark kitchens* na Cidade de São Paulo: estudo de
três casos**

São Paulo
2023

GABRIELA VIEIRA DUARTE

**A expansão e o impacto das *dark kitchens* na Cidade de São Paulo: estudo de
três casos**

Trabalho de Graduação Integrado (TGI)
apresentado ao Departamento de
Geografia da Faculdade de Filosofia,
Letras e Ciências Humanas, da
Universidade de São Paulo, como parte
dos requisitos para obtenção do título de
Bacharel em Geografia.

Área de concentração: Geografia Humana

Orientadora: Professora Dr.^a Isabel
Aparecida Pinto Alvarez

São Paulo

2023

Autorizo a reprodução e divulgação total ou parcial deste trabalho, por qualquer meio convencional ou eletrônico, para fins de estudo e pesquisa, desde que citada a fonte.

Catálogo na Publicação
Serviço de Biblioteca e Documentação
Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo

D812e Duarte, Gabriela Vieira
A expansão e o impacto das dark kitchens na Cidade de São Paulo: estudo de três casos / Gabriela Vieira Duarte; orientadora Professora. Dra. Isabel A. Pinto Alvarez - São Paulo, 2023.
56 f.

TGI (Trabalho de Graduação Individual) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo. Departamento de Geografia.

1. Planejamento territorial urbano. 2. Zoneamento urbano. 3. Economia. 4. Conflito. 5. Capitalismo. I. Alvarez, Professora. Dra. Isabel A. Pinto, orient. II. Título.

DUARTE, Gabriela Vieira. A expansão e o impacto das *dark kitchens* na Cidade de São Paulo: estudo de três casos. Trabalho de Graduação Integrado (TGI) apresentado à Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas da Universidade de São Paulo para obtenção do título de Bacharel em Geografia.

Aprovado em:

Banca Examinadora

Prof. Dr. _____ Instituição _____

Julgamento _____ Assinatura _____

Prof. Dr. _____ Instituição _____

Julgamento _____ Assinatura _____

Prof. Dr. _____ Instituição _____

Julgamento _____ Assinatura _____

Prof. Dr. _____ Instituição _____

Julgamento _____ Assinatura _____

Dedico este trabalho principalmente à minha mãe que tanto esperou, ao meu irmão, aos meus amigos que estiveram junto comigo nessa longa jornada e a mim, que não desisti.

AGRADECIMENTOS

Agradeço primeiramente a Professora Isabel por ter me incentivado a dar continuidade a este trabalho quando eu estava quase desistindo, e ao me orientar ainda que o tempo fosse curto. Agradeço também a minha mãe Andréa que criou a mim e meu irmão, mais uma mãe solo que vai poder ser orgulhar em ver seus filhos formados.

Agradeço também aos meus amigos por me apoiarem, ouvirem minhas lamentações, meus anseios de desistência e desmotivação por muitas vezes me ver perdida em algo que eu não sabia se era para mim. Vocês também souberam me fazer entender que o final da graduação não era o monstro que eu alimentei durante tanto tempo. Agradeço por fim a todas as pessoas que cruzei dentro do Departamento de Geografia, que tiveram papel significativo na minha vida acadêmica e na minha vida pessoal. Àqueles que cruzei e que por algum motivo permaneceram no meu caminho meu muito obrigada.

RESUMO

DUARTE, Gabriela Vieira. **A expansão e o impacto das *dark kitchens* na cidade de São Paulo**: estudo de três casos. 2023. 56 f. Trabalho de Graduação Individual (TGI) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2023.

Este trabalho tem como objetivo apresentar como se deu a expansão das denominadas *dark kitchens*, ou cozinhas-fantasma, dentro da cidade de São Paulo durante o período de pandemia de Coronavírus e seus desdobramentos ao longo dos anos seguintes a 2020. E a partir disso, propor uma discussão sobre como essa nova atividade da nova economia impactou a dinâmica socioespacial da metrópole e trazer a tese de que as *dark kitchens* fazem parte da lógica capitalista de produção do espaço, caracterizado como produto imobiliário derivado do processo de acumulação no contexto urbano. Procura-se debater ao longo do texto os desdobramentos relacionados ao processo produtivo que ocorre nas *dark kitchens* e alguns dos conflitos que surgiram em seu entorno como: a apropriação e uso do solo, o impacto na população e trabalho, e do modo como o poder público tratou da questão, contextualizando especialmente o cenário do planejamento da cidade proposto a partir do Plano Diretor Estratégico e a Lei de Zoneamento nos anos de 2014 e 2016 respectivamente.

Palavras-chave: Planejamento territorial urbano, zoneamento urbano, economia, conflito, capitalismo

ABSTRACT

DUARTE, Gabriela Vieira. **The expansion and the impact of the dark kitchens in São Paulo city:** a three case study. 2023. 56 f. Trabalho de Graduação Individual (TGI) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2023.

This academic study has the aim to introduce on what circumstances the dark kitchens, or ghost kitchens, were expanded in the city of São Paulo along the Coronavirus pandemic period, and its developments over the following years of 2020. And from there, come up with a discussion on how does this new activity, from a new form of economy had impact over the spatial and social dynamics of the city, and bring up the theory that the dark kitchens compose the logic of the capitalist prduction of space, as a feature of a real state product branched out of the accumulation process over the city. Pursuing the debate over this content the deployments related to the productive process that occur in the dark kitchens and some of the conflicts that came up around it like: the appropriation and land use, the impacts on people and labor, and the means on how the state power deals with the issue, contextualizing specially the planning structure of the city proposed from the 2014's and 2016's Plano Diretor Estratégico and Lei de Zoneamento respectively.

Keywords: Territorial urban planning, urban zoning, economy, conflict, capitalism

LISTA DE MAPAS

Mapa 1	25
Mapa 2	26
Mapa 3	28
Mapa 4	29
Mapa 5	30
Mapa 6	31
Maps 7	43
Mapa 8	44

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

CEO	<i>Chief Executive Officer</i>
CEBRAP	Centro Brasileiro de Análise e Planejamento
CNPJ	Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica
IDHM	Índice de Desenvolvimento Humano Municipal
MEI	Microempreendedor Individual
ME	Microempresa
MTE	Ministério do Trabalho e Emprego
NIRE	Número de Identificação de Registro de Empresa
QA	Quadro Analítico
OUC	Operação Urbana Consorciada
PDE	Plano Diretor Estratégico
PNAD	Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios
RAIS	Relação Anual de Informações Sociais
Secovi	Sindicato das Empresas de Compra, Venda, Locação ou
Administração de	Imóveis Residenciais ou Comerciais
ZC	Zona de Centralidade
ZER	Zona Exclusivamente Residencial
ZEU	Zona Eixo de Transformação da Estruturação Urbana
ZM	Zona Mista
ZCOR	Zona Corredor pertencente ao perímetro 3
ZEUP	Zona Eixo de Transformação da Estruturação Urbana sem
decreto ativador publicado	
ZEIS-3	Zona Especial de Interesse Social pertencente ao perímetro 3
ZEPAM	Zona Especial de Proteção Ambiental

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	12
OBJETIVO	14
1 A Expansão das <i>dark kitchens</i> na Cidade de São Paulo	15
1.1 O modelo de dark kitchens	16
1.2 As unidades estudadas	24
2 Notas sobre a geografia da metrópole de São Paulo e as <i>dark kitchens</i>	32
2.1 Contexto socioeconômico	35
3 Os conflitos urbanos e a regulamentação das <i>dark kitchens</i>	38
CONCLUSÃO	45
REFERÊNCIAS	47

INTRODUÇÃO

O período de pandemia de Coronavírus iniciado em 2020, e o consequente distanciamento social necessário no mundo fez com que certos setores produtivos buscassem alternativas para manterem seus lucros. O setor de comércio e serviços, temendo uma inevitável crise, acabou por adotar e disseminar um nicho de atividade que já se fazia presente principalmente nas metrópoles: os serviços de entrega em domicílio. No entanto, com o comércio no geral obrigado a permanecer fechado devido à quarentena¹, um tipo de atividade específica para o momento em que o país e o mundo se encontravam se estabeleceu como sendo uma solução para facilitar o cotidiano de milhares de famílias que passaram a trabalhar em casa e, principalmente, evitar o encerramento definitivo de segmentos produtivos ligados à alimentação: as *dark kitchens*, *cloud kitchens* ou cozinhas-fantasma. A consolidação dessa atividade está relacionada à expansão das plataformas digitais, mais precisamente dos aplicativos de entrega, que já se faziam presentes no espaço das metrópoles, mas que cresceram exponencialmente durante a Pandemia. De acordo com uma pesquisa divulgada em 2023², o número de pedidos feitos pelas plataformas de *delivery* teve um crescimento de mais de 1000% em um comparativo entre 2019 e os três anos seguintes relativos ao período.

Em qualquer busca rápida que se faça na internet, é possível verificar que as *dark kitchens* são apresentadas como alternativas baratas e eficientes na expansão de qualquer tipo de restaurante, ou até mesmo outros serviços do gênero, como os dos alimentos pré-prontos. Baixo custo, baixo risco em termos de investimento e a rapidez com que se estabelece o início da operação das cozinhas são algumas das propostas apresentadas pelas empresas que oferecem o espaço compartilhado das cozinhas-fantasma para atrair seus clientes. Ou seja, um sistema de produção de alimentos para consumo direto, que aposta na exploração da mão de obra empregada tanto na produção quanto na circulação da mercadoria, e no baixo investimento feito no local onde acontece essa produção, como forma de ampliação dos lucros.

¹ A quarentena foi um período emergencial decretado no início da pandemia de Coronavírus para conter o avanço das infecções, proibindo a abertura de qualquer estabelecimento que não fosse caracterizado como essencial como bares, restaurantes e o comércio no geral. Na Cidade de São Paulo se iniciou em 24 de março de 2020. Disponível em <g1.com>. Acesso em 20 de março de 2023.

² A pesquisa Crest Brasil feita pelo Instituto Food Service divulga periodicamente os índices ligados ao consumo de alimentos no país. Disponível em: <static.poder360.com.br/2023/03/consumo-alimentos-CREST-IFB.pdf>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

Por outro lado, as *dark kitchens* são também um empreendimento imobiliário, uma vez que são produzidas para o arrendamento, de modo que seus proprietários vivem dos aluguéis dos espaços dos restaurantes.

O que se pretende com este trabalho é levantar quais são as contradições que o modelo das *dark kitchens* estabelece dentro da dinâmica espacial da metrópole de São Paulo, trazendo hipóteses sobre como, e por que esse tipo específico de empresa optou por determinados lugares para se instalarem e a partir de quais implicações dentro do Plano Diretor de São Paulo se pode analisar a possibilidade do surgimento desse novo negócio, e a partir disso tecer reflexões acerca do impacto gerado pela sua cadeia produtiva, principalmente sobre a vida cotidiana da metrópole.

OBJETIVO

O objetivo deste trabalho é refletir sobre conflitos e contradições do espaço da metrópole de São Paulo, no momento atual, a partir de uma reflexão sobre a existência e crescimento das *dark kitchens*, cuja existência articula o setor produtivo (a produção e distribuição de comida), o imobiliário, e que se inseriu no cotidiano de bairros predominantemente residenciais.

Para realizar a pesquisa reunimos dados, tabelas e mapas que demonstram, sob quais circunstâncias se deu o estabelecimento das *dark kitchens* administradas por determinadas empresas, - nacionais ou de capital estrangeiro -, na cidade de São Paulo, e desse modo trazer informações coletadas junto às mesmas. Além disso, procuramos expor a perspectiva também da comunidade afetada diretamente pelo seu funcionamento, a partir das audiências públicas realizadas. A partir de questões teóricas trazidas no âmbito da geografia crítica, tentamos debater sobre a lógica de acumulação do capital que se dá a partir da cadeia produtiva em torno da atividade promovida pelas *dark kitchens*. Também abordamos brevemente questões sobre o Plano Diretor e o impacto da reestruturação das áreas urbanas que influenciaram no surgimento desse novo negócio, o papel do Estado na regulamentação dessa atividade econômica.

1 A Expansão das *dark kitchens* na Cidade de São Paulo

A primeira *dark kitchen* da rede Kitchen Central de que se tem registro na Junta Comercial do Estado de São Paulo data do ano de 2020, e está localizada no bairro da Lapa, Zona Oeste da Capital Paulista. Desde então, constam em funcionamento até a data de elaboração deste trabalho nove unidades na cidade de São Paulo, uma no município de Guarulhos e outra no município de São Bernardo do Campo (JUCESP, 2023). Desde o primeiro registro, as demais filiais da Kitchen Central foram implementadas ao longo dos anos de 2020, 2021 e 2022. Em 2023, a filial da Rua Guararapes no bairro do Brooklin consta também como endereço de um novo CNPJ (JUCESP, 2023) vinculado à empresa Cozinhas do Futuro, responsável pela administração da Kitchen Central. A atividade econômica declarada por esse novo cadastro é a de distribuidora de alimentos, o que difere do registro das demais unidades da Kitchen Central nas quais a atividade principal é definida como de serviço. Até a sanção da lei 17.853 de 2022 que regulamenta as *dark kitchens*, a Kitchen Central possuía todos os seus cadastros empresariais declarados com atividades de serviço, e não contava com qualquer enquadramento que tivesse ligação com o ramo alimentício em escala alguma, mas sim o de uma sociedade de administradores, provavelmente porque o registro se relacionava ao empreendimento imobiliário.

Cabe ressaltar que a Cozinhas do Futuro, razão social sob a qual a empresa funciona no Brasil, deriva da startup americana CloudKitchens, constituída por um dos ex-fundadores da então *startup* Uber (Drska, 2019). A CloudKitchens após o investimento de um fundo saudita (Klebnikov, 2019) concentrou esforços na expansão global e em tese está atuando principalmente na aquisição de imóveis, o que provavelmente pode ter acontecido também nas unidades instaladas na cidade de São Paulo.

1.1 O modelo de dark kitchens

A Kitchen Central em seu site (Kitchen Central, 2023) apresenta seu negócio como o de uma estrutura pronta para o funcionamento de uma série de cozinhas, oferecendo espaço, localização estratégica, rapidez no início da operação e apoio tecnológico, tudo sob valores reduzidos a quem se interessa pelo modelo, já que o intuito é oferecer um negócio que não requeira a estrutura que se demandaria de um restaurante com atendimento ao público. De acordo com o projeto de lei 362 de 2022³, uma *dark kitchen* não pode ter seu tamanho inferior a 12m², não sendo mais permitido o funcionamento de mais do que 10 unidades de cozinhas em um mesmo espaço. A Kitchen Central não informa quantas cozinhas disponibiliza por unidade, mas estabelece um tamanho mínimo de 20m² por módulo, para que em teoria se opere em escala reduzida na questão de mão de obra necessária, o que de certa forma condiz com a proposta de redução de custos oferecida pela empresa.

Fizemos um levantamento das unidades existentes em São Paulo e sistematizamos na tabela abaixo:

³ Fonte disponível em:
https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Pesquisa/DetailsDetalhado?COD_MTRA_LEGL=1&COD_PCSS_CMSP=362&ANO_PCSS_CMSP=2022. Acesso em 30 de agosto de 2023.

Tabela 1 - Unidades da Kitchen Central na Cidade de São Paulo

Nome da Unidade	Localização	Bairro	Distrito	Ano de constituição
Clélia 1813	Rua Clélia, 1813	Vila Romana	Lapa	2020
Borba Gato 282	Rua Borba Gato, 228	Santo Amaro	Santo Amaro	2020
Guararapes 218	Rua Guararapes, 218	Brooklin Paulista	Itaim Bibi	2020
Ferreira 365	Avenida Valdemar Ferreira, 365	Butantã	Butantã	2020
Acre 299	Rua do Acre, 299	Vila Bertioga	Água Rasa	2020
Dino Bueno 672	Alameda Dino Bueno, 672	Campos Elísios	Santa Cecília	2020
Batista 57	Rua Rodrigues Batista, 57	Jardim da Glória	Vila Mariana	2021
Abelardo 556	Rua Abelardo Vergueiro César, 556	Vila Alexandria	Campo Belo	2021
Belo Horizonte 2	Rua Coronel Domingos Ferreira, 23	Cursino	Ipiranga	2021
Ventura 14	Rua Ventura Ladalardo, 14/15/16	Panamby	Vila Andrade	Alvará de construção suspenso em 2022

Fonte: Junta Comercial do Estado de São Paulo, Diário Oficial da Cidade de São Paulo, 2023

De acordo com a tabela, as *dark kitchens* da empresa Kitchen Central estão localizadas em sua maioria na porção sudoeste do município, com a exceção das unidades dos distritos de Santa Cecília e Água Rasa, que ainda que não configurem

nesse padrão, fazem parte do Centro Expandido da Capital Paulista. O Centro Expandido é uma área delimitada a partir do Centro Histórico da cidade, caracterizado como de grande densidade populacional⁴.

⁴ Fonte disponível em:
<prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/Informes_Urbanos/2.pdf> Acesso em 30 de agosto de 2023.

No que se diz respeito à questão estrutural, a Kitchen Central oferece o espaço necessário para o funcionamento de várias cozinhas compartilhadas, com pontos de gás, água, coleta de lixo, coifa, iluminação, limpeza e manutenção, tudo incluso no valor do contrato de locação a ser firmado entre a Kitchen Central e seus clientes. A empresa não cita diretamente a palavra aluguel, mas menciona um licenciamento para a operação das cozinhas e apenas a questão da existência contratual. Relatos de alguns clientes em uma plataforma online de reclamações de consumidores mencionam o pagamento de um valor de caução, o que estaria em conformidade com a questão da garantia contratual. Há também um grande ponto a ser ressaltado que é o da integração tecnológica (Kitchen Central, 2023) disponibilizada pela Kitchen Central, a fim de suprir a demanda das cozinhas em conjunto com as principais plataformas de entrega já consolidadas dentro do ramo como Ifood e Rappi, propondo agilidade no recebimento de pedidos através de um tablet, que com o uso de um software desenvolvido pela própria empresa, oferece aos restaurantes agilidade e integração no atendimento. Uma pessoa denominada *runner* fica encarregada de fazer o intermédio entre cozinha e entregadores, a demanda logística dentro das *dark kitchens* fica sob responsabilidade da própria KitchenCentral, segundo o que a própria empresa declara em um gráfico em seu site⁵ com o seguinte texto:

Conte com uma equipe de entrega no local que cuida de toda a logística. Dessa forma, seus pedidos chegam mais rápido e sem erros. (Kitchen Central, 2023)

Tal fato, que não foi possível apurar com precisão por conta de um contato muito limitado com seus representantes, que não aceitaram fornecer qualquer tipo de informação fora o que já está exposto em seu site e o que já existe de difundido via imprensa. O que se pode apurar em agosto de 2023 é que a empresa oferta uma vaga de Auxiliar de *Delivery*⁶ para exercer atividades de recebimento de mercadorias, gestão de estoque, atendimento ao cliente, controle de acesso entre outros, pela remuneração de 1703 reais mensais, em escala 6x1, por 8 horas e 20 minutos de trabalho. Há benefícios como vale transporte, vale refeição, convênios médico e odontológico, mas não foi especificado o regime de contratação nem se ela é feita

⁵ Fonte extraída do item “Como funcionam nossas Dark Kitchens?” Disponível no site da empresa em: <https://kitchencentral.com.br/>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

⁶ Vaga disponível no mês de agosto de 2023 no portal Indeed. Disponível em <https://br.indeed.com/>. Acesso em 27 de agosto de 2023.

diretamente pela empresa, sem o intermédio de terceirização. Há relatos de reclamações (Reclame Aqui, 2023) envolvendo clientes da Kitchen Central que alegam que a empresa faz a contratação de freelancers para o serviço de *runner* dentro do espaço, que seriam pessoas encarregadas de exercerem os mesmos serviços da vaga ofertada de auxiliar de delivery. Ou seja, é possível que as condições de contratação e trabalho do funcionário que exerceria a função de assistente de *delivery* não sejam realmente as esboçadas pela empresa.

Outra informação apresentada em relação a tecnologia oferecida para o gerenciamento das cozinhas diz respeito a uma certa autonomia na relação entre as cozinhas e os clientes através da plataforma digital própria da empresa. No entanto, a questão de autonomia também parece divergir quando é feita uma busca por reclamações de clientes das *dark kitchens*, que mencionam muitas vezes terem sido prejudicados por falta de comunicação entre o aplicativo próprio, a empresa e as cozinhas, como na questão dos cardápios ofertados e no lançamento de produtos. Em resumo, a empresa é responsável pela gestão do local onde funcionam as cozinhas, não mencionando qualquer tipo de interferência no tipo de restaurante ou cardápio ofertado, apesar de ser oferecido um serviço de consultoria sobre esse assunto. Sem funcionários diretos operando dentro das operações e sem ligação direta com os aplicativos ou entregadores, fica a cargo das próprias detentoras das cozinhas a contratação de funcionários e a cargo dos próprios entregadores a retirada dos pedidos, já que eles trabalham majoritariamente de forma autônoma dentro do regime informal oferecido pelas plataformas digitais. Neste sentido, o empreendimento tem mais um caráter imobiliário, cuja fonte de renda é o aluguel de espaços a clientes específicos, no caso, quem produz o alimento pronto.

Talvez o ponto de destaque que caberia ser analisado em relação à Kitchen Central seria o de apresentarem seus estabelecimentos como estrategicamente localizados em relação à captação de clientes para os restaurantes que optem pela contratação de seus espaços e serviços. Apesar da localização ser ressaltada como um potencial vantajoso pela própria empresa, não há qualquer referencial direto sobre onde suas *dark kitchens* estão ou qualquer resumo sobre quais são as estratégias adotadas para a implementação de seus conjuntos de cozinhas. Já é possível ter uma ideia de que as áreas mais privilegiadas da cidade como os centros corporativos ao redor das avenidas Luiz Carlos Berrini ou o bairro de Pinheiros são os que mais

concentram os pedidos via *delivery*⁷. Desde o início desta pesquisa houve uma certa dificuldade em pontuar localizações exatas, o que com o tempo foi se modificando conforme a visibilidade da modalidade, principalmente referente à cobertura da imprensa (Lourençato & Quintella, 2022) acerca das reclamações oriundas da presença das cozinhas compartilhadas em determinados bairros da cidade de São Paulo. Tais reclamações culminaram posteriormente na apresentação de um projeto de lei elaborado pelo Executivo do município, que veio a ser discutido em audiências públicas (Flores, 2022) na Câmara dos Vereadores ao longo do ano de 2022. O intuito da elaboração do projeto e agora Lei 17.853/22⁸ é o de regulamentar o funcionamento das *dark kitchens*, fazendo com que suas atividades continuassem de forma a eliminar os incômodos gerados aos moradores de seu entorno, a enquadrá-las adequadamente no tipo de atividade sobre a qual elas se propõem a funcionar, às questões como barulho; odores; geração e descarte de resíduos; assistência aos entregadores; - parte fundamental de seu funcionamento -, tráfego e outros conflitos que ainda podem ser destrinchados.

Outro exemplo que cabe ser exposto neste trabalho, visando abranger a instalação das *dark kitchens* na cidade de São Paulo é a presença de outra empresa administradora dos espaços onde funcionam as cozinhas. Apresentando-se como sendo de investimento nacional e oriunda de Minas Gerais, a Smart Kitchens, que em termos de esclarecimento acerca de seu funcionamento difere um pouco da Kitchen Central, mas que, no entanto, resultou também na mobilização da comunidade contra seu funcionamento pelos mesmos problemas gerados pela consolidação de sua concorrente.

A Smart Kitchens em seu site denomina-se como pioneira no ramo de cozinhas compartilhadas próprias para *delivery* (Smart Kitchens, 2020). Em operação desde 2018, a primeira unidade da empresa de que se tem registro na cidade de São Paulo data do ano de 2022 no bairro da Vila Mariana (JUCESP, 2023), e até a presente data pode-se contabilizar 5 unidades em operação na capital Paulista, além de uma unidade em Fortaleza, Ceará, uma unidade na cidade de Campinas e duas unidades em Belo Horizonte, Minas Gerais. A empresa adotou o termo *hub* para denominar seus

⁷ Fonte disponível em: <https://diplomatie.org.br/concentracao-de-entregadores-nas-regioes-mais-ricas-da-capital-paulista/>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

⁸ Lei Regulamentada via publicação do Decreto no Diário Oficial do Município em 9 de maio de 2023. Disponível em <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/>. Acesso em 25 de agosto de 2023.

imóveis, que nada mais é do que uma referência à concentração de serviços em funcionamento. Denominados também condomínios comerciais, essas edificações alocam as cozinhas voltadas exclusivamente para entrega, além de abarcar outra modalidade também muito expandida ao longo dos últimos anos denominada *dark store* (Olist, 2023), que possui o mesmo conceito de atendimento apenas via delivery voltado para o comércio em plataformas digitais, em menor escala e focado na agilidade e melhor experiência logística entre empresas e consumidores. Portanto, a estrutura do negócio é muito semelhante ao exemplo destacado anteriormente: trata-se de um empreendimento imobiliário que visa o arrendamento para empresas produtoras de comida para entrega.

Um dos destaques da apresentação da Smart Kitchens é o de como a empresa deixa esclarecido seu quadro de fundadores e gestores, além de também pontuar as localizações exatas de seus condomínios comerciais, com imagens da fachada e descrições sobre sua estrutura básica e de seu funcionamento. No entanto, o chamariz da empresa, assim como de sua concorrente Kitchen Central, está em atrair potenciais clientes oferecendo soluções de negócios, com estrutura pronta, baixo investimento e curto prazo para o início das operações dos estabelecimentos que optem por essa modalidade.

Verificamos na tabela a seguir as localizações das unidades da empresa Smart Kitchens:

Tabela 2 - Unidades da Smart Kitchens na Cidade de São Paulo

Nome da Unidade	Endereço	Bairro	Distrito	Ano de constituição
Hub Itaim II	Rua Caçã, 51	Itaim Bibi	Itaim Bibi	2021
Hub Itaim I	Rua Caçã, 57	Vila Olímpia	Itaim Bibi	2021
Hub Pinheiros I	Rua Fradique Coutinho, 986	Pinheiros	Pinheiros	2021
Hub Pinheiros II	Rua Alves Guimarães, 1091	Pinheiros	Pinheiros	2022
Hub Vila Mariana	Rua Doutor Dolzani, 638	Jardim da Glória	Vila Mariana	2022

Fontes: JUCESP, Receita Federal, Geosampa. 2023

É possível notar que a Smart Kitchens focou em estabelecer-se principalmente em áreas previamente conhecidas como de forte presença dos serviços de entrega como o Itaim Bibi e Pinheiros, áreas que como demonstramos e demonstraremos ao longo do texto, fazem parte do eixo Sudoeste da cidade caracterizado por ser privilegiado economicamente e de forte transformação espacial.

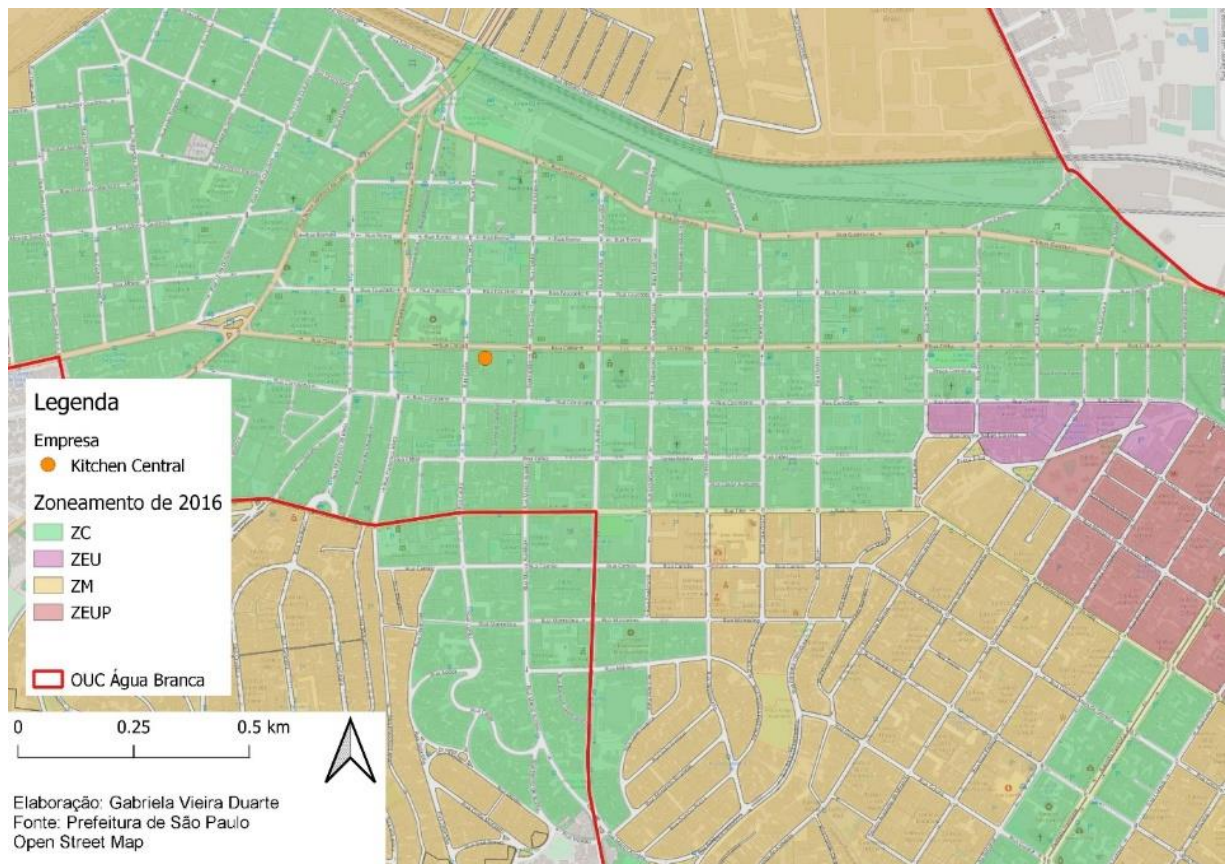
Analisaremos então três unidades de *dark kitchens* em funcionamento dentro da cidade de São Paulo e seus contextos, em que duas unidades em questão são pertencentes à empresa Kitchen Central e uma pertencente à Smart Kitchens, ambas já introduzidas anteriormente.

1.2 As unidades estudadas

A primeira unidade a ser analisada fica localizada no bairro da Vila Romana, distrito da Lapa, e é a primeira *dark kitchen* de que se tem registro no rol de unidades pertencentes à Kitchen Central. A unidade quando iniciou suas operações no ano de 2020 contava com 35 cozinhas⁹, funcionando em período integral em um galpão de aproximadamente 900m² na Rua Clélia, Zona Oeste da cidade de São Paulo. Desde o ano em que começou a operar, a *dark kitchen* causou inúmeras reclamações por parte da vizinhança, inicialmente relatadas e divulgadas através da imprensa antes da abertura das discussões sobre a regularização da atividade. Uma das moradoras do entorno relata em sua participação na audiência pública realizada na Câmara dos Vereadores em 9 de junho de 2022 (PMSP, 2022) que mesmo após o encerramento das atividades diárias, o barulho perdura madrugada adentro, proveniente da manutenção de equipamentos que fazem parte da infraestrutura do local onde operam as cozinhas.

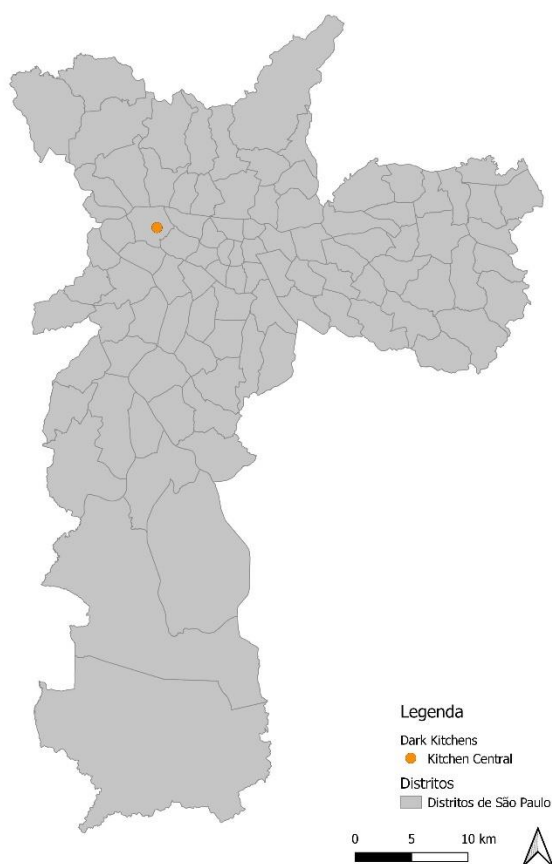
⁹ Apurado em reportagem feita pelo site G1 em 2022. Disponível em: <g1.com>. Acesso em 22 de março de 2023.

Mapa 1 – Localização da *dark kitchens* no distrito da Lapa em relação à Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo de 2016



Localização da unidade Kitchen Central na Rua Clélia, Distrito da Lapa em São Paulo. A unidade está inserida, de acordo com a Lei de Zoneamento, na Zona Centralidade da cidade, caracterizada pela concentração populacional, de infraestrutura e usos não residenciais

Mapa 2 – Localização da *dark kitchen* no distrito da Lapa em relação ao Município de São Paulo



Fonte: Geosampa e JUCESP. Elaboração: Gabriela Vieira Duarte

Dentre o que foi possível apurar, algumas cadeias de restaurantes como a Colombiana Muy (Exame, 2020), especializada em refeições do tipo “prato feito”, juntamente com mais duas marcas da empresa, especializadas em saladas e pizzas respectivamente e que operam exclusivamente em regime de cozinhas-fantasma estão localizadas no endereço da Vila Romana. O que se pode notar é uma empresa multinacional com investimento de capital estrangeiro optando pelas *dark kitchens* para a difusão de seus negócios o que sinaliza para a potencialidade dos aumentos dos lucros dessas cadeias de restaurante.

Outros exemplos de restaurantes que optaram pela *dark kitchen* no mesmo endereço está uma confeitaria que existe há 20 anos, segundo consta em seu site, a Casa da Sobremesa¹⁰ é oriunda do interior do Estado de São Paulo e conta com unidades com atendimento presencial apenas fora da Capital. Na cidade de São Paulo

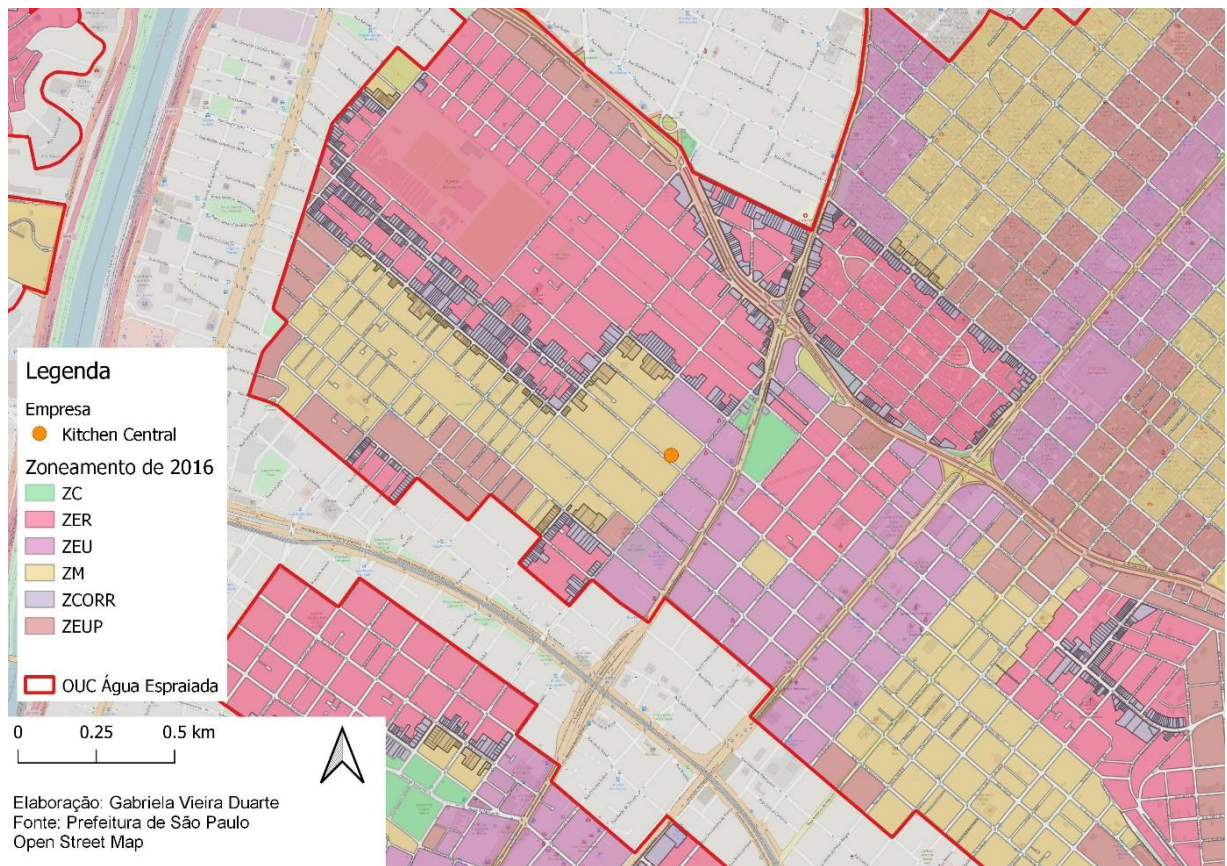
¹⁰ Fonte disponível em: <https://casadasobremesa.com.br/>. Acesso em 10 de março de 2023.

são duas unidades, ambas em *dark kitchens*, enquanto isso, mais um exemplo de como as *dark kitchens* oferecem espaço para qualquer tipo de estabelecimento do ramo alimentício, há também uma unidade pertencente a uma rede de açougues especializada em cortes prontos para o preparo, Calábria Carnes¹¹, como mais uma amostra de serviços que já são consolidados na área em que atuam e que optaram pelas cozinhas fantasma como forma de expansão.

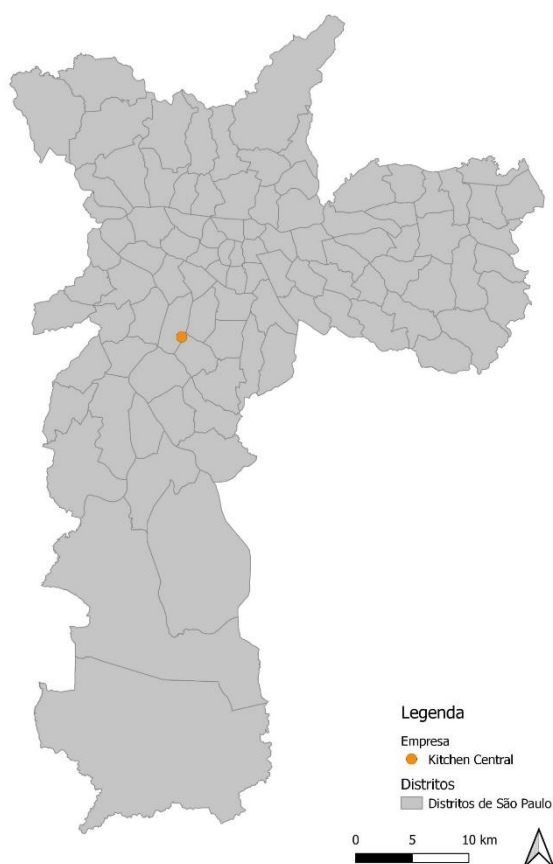
Já a segunda unidade a ser analisada trata-se da *dark kitchen* também pertencente à Kitchen Central localizada no bairro do Brooklin, Zona Sul de São Paulo. A unidade da Rua Guararapes também virou alvo de reclamações por parte da vizinhança desde o início de sua operação ainda no ano de 2020. Segundo relatos de moradores do entorno que, indignados com a forma com que se estabeleceu e iniciou suas operações, ocasionando em mau cheiro e grande movimentação de entregadores, também puderam ser ouvidos durante as audiências públicas realizadas pela Câmara ao longo de 2022. Há de se notar que também se trata de um bairro que, ainda que com forte presença de atividades comerciais e de serviço, possui características de um bairro residencial, mas em grande parte já verticalizado e com infraestrutura urbana. Nota-se que apesar de a rua estar entre avenidas movimentadas como a Santo Amaro e a Engenheiro Luís Carlos Berrini, ela poderia não estar adequada para comportar o fluxo de entregadores e transportes de carga, provenientes da demanda de abastecimento do local. Além do mais, o número de cozinhas que o galpão comporta acaba por fazer com que se acumulem trabalhadores nas calçadas do entorno, calçadas essas que são em grande parte estreitas como observado em campo.

¹¹ Fonte disponível em: https://www.facebook.com/calabriacarnes/?locale=pt_BR. Acesso em 10 de março de 2023.

Mapa 3 – Localização da dark kitchen no distrito do Itaim Bibi em relação à Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo de 2016



Mapa 4 – Localização da *dark kitchen* no distrito do Itaim Bibi em relação ao Município de São Paulo



Fonte: Geosampa e JUCESP. Elaboração: Gabriela Vieira Duarte

Dentre os estabelecimentos que possuem unidades na *dark kitchen* da Rua Guararapes foi possível apurar também a rede colombiana Muy e Pecado Natural, uma hamburgueria da rede Six Burgers¹², essa que opera também exclusivamente por entregas e a rede Pudim Box¹³, especializada em pudins que também funciona exclusivamente em caráter de entregas ou retirada.

Já a última unidade a ser analisada neste trabalho, pertencente à Smart Kitchens, está localizada no bairro Jardim da Glória, distrito da Vila Mariana, também na Zona Sul de São Paulo. Desde o início desta pesquisa o que se pode apurar em termos de clientes que utilizam o espaço da Smart Kitchens está uma fornecedora de alimentos naturais para animais domésticos, a Raw Raw¹⁴, até então o único

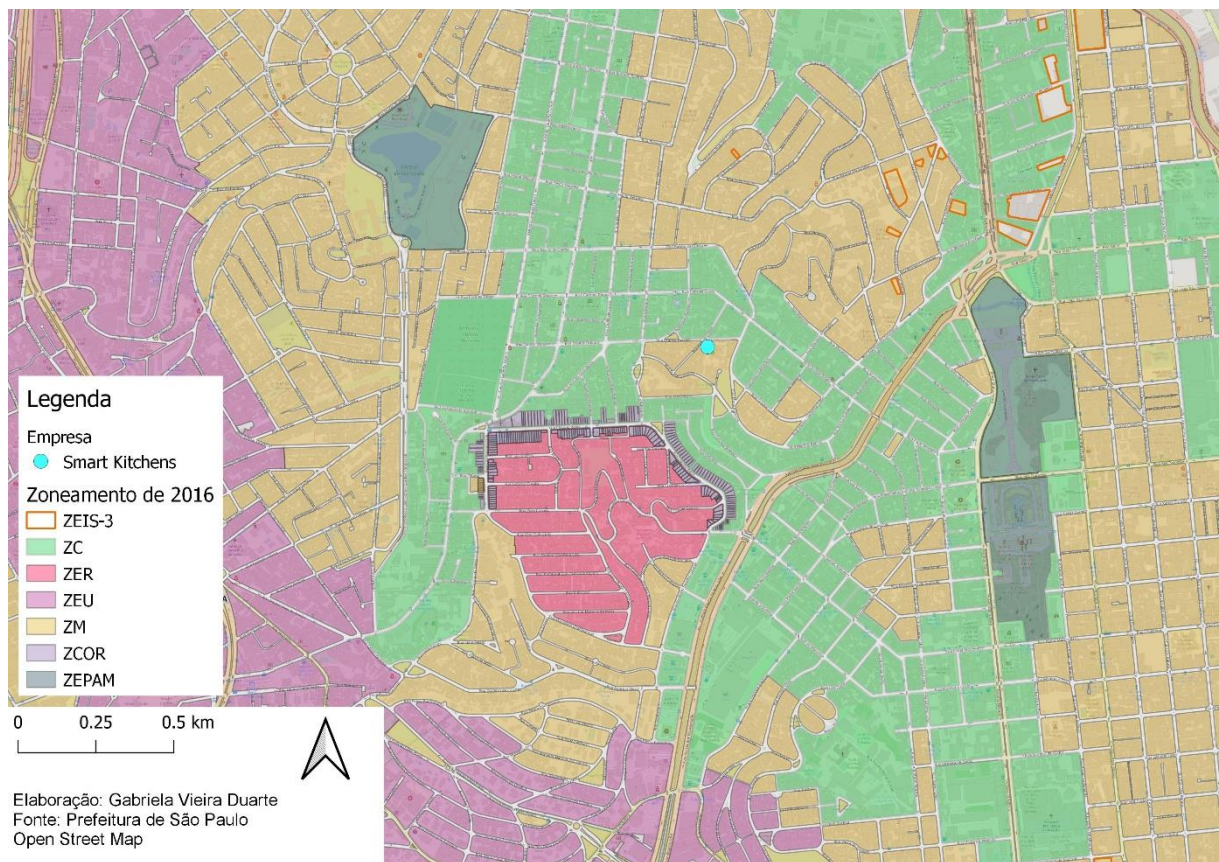
¹² Fonte disponível em: <<https://www.ifood.com.br/delivery/sao-paulo-sp/six-burgers-brooklin-brooklin-paulista/3fdd1639-7446-4181-a016-a7d26cbc297f>>. Acesso em 26 de agosto de 2023.

¹³ Fonte disponível em: <<https://pudimbox.com/pudimbox>>. Acesso em 10 de março de 2023.

¹⁴ Fonte disponível em: <<https://www.rawraw.com.br/nosso-produto>>. Acesso em 20 de agosto de 2023.

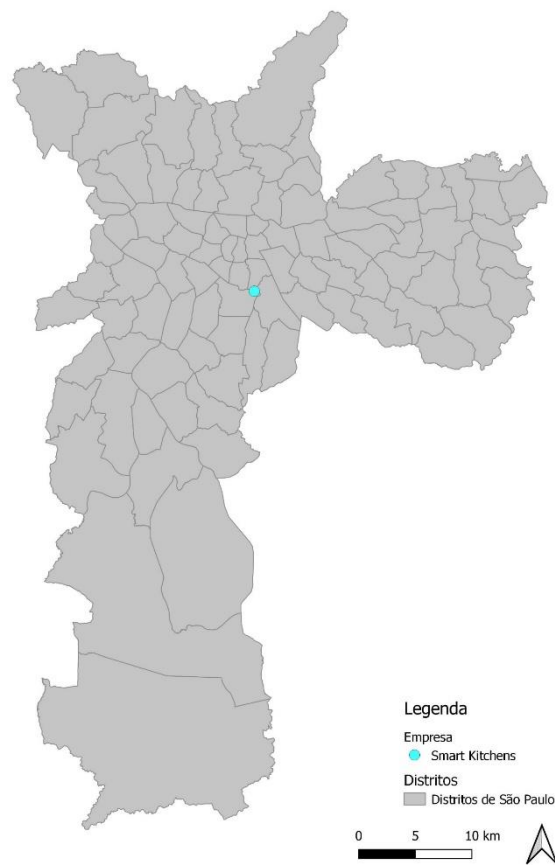
estabelecimento fora do padrão de alimentação voltada ao consumo humano. Há também um comércio de açaí e sorvetes, Ice Berry¹⁵, que pelo que se pode apurar trata-se de um pequeno negócio com apenas essa unidade.

Mapa 5 – Localização da *dark kitchen* no distrito da Vila Mariana em relação Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo de 2016



¹⁵ Fonte disponível em: <https://consultas.plus/lista-de-empresas/sao-paulo/sao-paulo/49751711000197-ice-berry-comercio-de-alimentos-ltda/>. Acesso em 27 de agosto de 2023.

Mapa 6 – Localização da *dark kitchen* no distrito de Vila Mariana em relação ao Município de São Paulo



Fonte: Geosampa e JUCESP. Elaboração: Gabriela Vieira Duarte.

2 Notas sobre a geografia da metrópole de São Paulo e as *dark kitchens*

O antes industrial bairro da Lapa, crescente às margens de uma ferrovia e ora denominado como bairro-subúrbio por Aroldo de Azevedo (1958), carregou consigo a característica de possuir funcionalidade, ou seja, em não apenas ser domicílio para a mão de obra operária, mas por conter um vasto leque de comércios e serviços que atendessem a população majoritariamente de classe média que ali residia. Originado de fazendas, chácaras e sítios, o bairro da Lapa, localizado a Oeste da capital, começou a ser loteado por volta de 1890, quando foram formadas suas primeiras vilas. A Vila Romana foi uma das primeiras antes da formação propriamente dita do bairro da Lapa. A Rua Clélia, via onde hoje está localizada uma das *dark kitchens* em questão, foi construída por volta do ano de 1930, com seu trecho oriundo da ocupação que se deu no entorno da estação “Santos-Jundiaí” (Azevedo, 1958), fazendo ligação com a então Avenida Água Branca¹⁶.

Por conta do baixo valor de seus terrenos e da proximidade com as ferrovias Sorocabana e Santos-Jundiaí, o bairro da Lapa assim como os bairros vizinhos como a própria Vila Romana, Alto da Lapa e Vila Leopoldina permaneceram ao longo do século XX como sendo ponto onde se instalaram diversas indústrias. Na própria Vila Romana e adjacências havia uma variedade industrial que englobava desde pequenas oficinas até tecelagens de grande porte. Hoje, o bairro da Lapa é categorizado majoritariamente segundo a Lei de Zoneamento 16.050/22¹⁷ como Zona de Centralidade, ou seja, composto não somente por áreas residenciais e de grande densidade populacional, mas também por uma grande rede de infraestrutura e de uso do solo misto, com abrangência de comércios, serviços e indústrias de baixo impacto ambiental. Cabe ressaltar que nos últimos anos, o bairro da Lapa tem sido alvo de grande especulação imobiliária e consequente verticalização, o que tem mobilizado também a população, principalmente das vilas que ainda resistem, que reclamam dos impactos causados por grandes construções. No ano de 2020, segundo dados do Secovi, o distrito da Lapa configurava como o sétimo no ranking de lançamentos imobiliários e o terceiro com maior oferta de unidades disponíveis para venda.

¹⁶ A Cidade de São Paulo – Volume 3 – Água Branca e Vila Pompeia. Página 347.

¹⁷ Fonte disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/marco-regulatorio/zoneamento/texto-da-lei/>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

Assim como o bairro da Lapa, o bairro da Vila Mariana e suas adjacências também surgiram como subúrbios onde a característica residencial se misturava a corredores de comércios e serviços, como no caso da Avenida Domingos de Morais, além de também abrigar algumas indústrias. O Bairro de Vila Mariana foi povoado ao longo de uma linha de bondes que ligavam o Centro de São Paulo à região do Ibirapuera, linha essa que ocupava a antiga Estrada de Ferro de Santo Amaro (Azevedo, 1958), que ao longo do século XX fez com que houvesse o povoamento de seu entorno com o loteamento de chácaras que existiam ao longo da ferrovia. A forma com que se deu o loteamento do bairro de Vila Mariana e os outros distritos hoje pertencentes à subprefeitura que leva o nome do bairro fez com que se mantivessem as características residenciais mescladas às áreas verdes preservadas e ao vasto conjunto de serviços de saúde, educação e cultura¹⁸. As mudanças mais significativas ocorrem a partir da década de 70 com a chegada do Metrô, com a consequente desapropriação de imóveis e verticalização de seu entorno. Por ser uma das regiões mais valorizadas da cidade de São Paulo e com o estabelecimento das regras provenientes do último Plano Diretor Estratégico promulgado no ano de 2014, o bairro da Vila Mariana vem sendo cada dia mais alvo da especulação imobiliária. Segundo dados do Secovi, no ano de 2020 o distrito foi o que registrou o maior número de lançamentos imobiliários residenciais e segundo com maior número de ofertas de unidades disponíveis para venda.

Já o bairro do Brooklin, que se estabelece a partir da década de 40, faz parte do conjunto de loteamentos estabelecidos a partir do eixo da Avenida Santo Amaro, antiga Estrada de Santo Amaro, que fazia a ligação até o bairro que leva o nome da via.¹⁹ O povoamento do bairro do Brooklin, então desmembrado do bairro de Santo Amaro, se dá principalmente por estar entre eixos importantes na ligação com o centro de São Paulo e pela construção do aeroporto de Congonhas, muito próximo da região. A característica de bairro predominantemente residencial permaneceu mesmo com o estabelecimento de outras atividades como a industrial.²⁰

¹⁸ Fonte disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/QA-VM.pdf>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

¹⁹ Extraído do item: *No caminho de Santo Amaro: Indianópolis, Brooklyn Paulista e "vilas" próximas*. A Cidade de São Paulo, Aroldo Azevedo. página 287.

²⁰ Extraído do Caderno de Propostas dos Planos Regionais das Subprefeituras – Quadro Analítico Vila Mariana. 2016.

Cabe ressaltar que apesar de uma das *dark kitchens* apresentada neste trabalho possuir seu endereço como pertencente ao bairro do Brooklin, em termos de divisão territorial administrativa, sua localização faz parte do distrito do Itaim Bibi, portanto subprefeitura de Pinheiros. O distrito do Itaim Bibi por sua vez pertencente à porção Sudoeste da cidade (Azevedo, 1958) faz parte do rol de bairros-jardim que se proliferaram ao longo do processo de loteamento das chácaras às margens do Rio Pinheiros ao longo do século XX. Logo, o bairro do Itaim Bibi foi categorizado como sendo também residencial e ocupado majoritariamente pela classe média quando de seu surgimento. Segundo dados da Prefeitura de São Paulo, em 2014 o bairro apresentou diminuição no seu uso residencial, fazendo-se predominar o uso comercial e de serviços que surgiu principalmente após a Operação Urbana Consorciada Faria Lima²¹.

²¹ Fonte disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/QA-PI.pdf>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

2.1 Contexto socioeconômico

A escolha dos objetos de estudo deste trabalho pode colaborar com a tese em potencial de que as *dark kitchens*, como um produto inserido na lógica do fluxo de capital dentro da metrópole (Carlos, 2016), fazem uso do espaço como fator de aceleração. Pode-se levantar a ideia de que, se aproveitando da oportunidade de se instalarem em zonas onde o uso misto do solo urbano é permitido ou até mesmo incentivado, pertencentes a uma certa centralidade e de grande interesse ou concentração econômica, a operação das *dark kitchens* sairia como mais um comércio ou serviço comum, similar ao que já é presente nessas localidades. No entanto, a mobilização de uma parcela da sociedade, que se opôs ao modo brusco como se instalou seu funcionamento ao redor de suas moradias, acabou por culminar na necessidade de se enquadrar a modalidade em um âmbito industrial, com outras regras, e logo, que o Estado interviesse para além do planejamento existente.

Os distritos da Lapa, Vila Mariana, Brooklin e Itaim Bibi, apesar de apresentarem também características residenciais, possuem outras demandas e usos que certamente foram levados em consideração para o estabelecimento do novo negócio das *dark kitchens*. Não somente pode ter sido levada em conta a potencial demanda pelos serviços de entrega nesses bairros como o potencial poder aquisitivo de suas populações. Tais distritos, segundo os dados dos últimos censos demográficos, possuem altos índices de desenvolvimento humano, acima da média da capital Paulista como demonstrado nas tabelas a seguir:

Tabela 3 - Índice de Desenvolvimento Humano Municipal com base na renda

Subprefeitura	IDHM Renda	
	Ano base 2000	Ano base 2010
Pinheiros	1	1
Vila Mariana	0,984	1
Lapa	0,934	0,976

Fonte: Observa Sampa.

Tabela 4 - Índice de Desenvolvimento Humano Municipal por Renda

Ano	IDHM	
	2000	2010
Cidade de São Paulo	0,8	0,84

Fonte: Observa Sampa.

Desde as origens dos distritos presentes no eixo sudoeste da cidade é notável que sua expansão tenha sido influenciada por fatores econômicos como a industrialização e posteriormente a financeirização. Ao longo das últimas duas décadas, a cidade de São Paulo vem sendo impactada fortemente pela consolidação e expansão do mercado imobiliário, que acaba por condicionar não só as populações no sentido da questão da moradia como também o de influenciar no tipo de estrutura de econômica que irá se beneficiar e lucrar com os novos moldes de planejamento dentro da cidade. O estabelecimento do Plano Diretor Estratégico (Lei 16.050 de 2014) e da Lei de Zoneamento (Lei 16.422 de 2016) corroboram com esse novo planejamento, inclusive no que diz respeito à reestruturação dos novos usos do solo urbano.

Segundo os dados da Prefeitura presentes no Quadro Analítico dos Planos Regionais das Subprefeituras (2016), o bairro do Itaim Bibi, pertencente à Subprefeitura de Pinheiros, foi um dos que mais contribuiu para a mudança em sua caracterização de uso horizontal para atividades de comércio e serviços, que em 2014 apresentava 41% de sua área voltada para essas categorias, influência principalmente da Operação Urbana Consorciada Faria Lima, aprovada em 2004 em conformidade com o então Estatuto da Cidade de 2001. A Região Oeste da cidade abrange boa parte dos empregos formais, sendo o Itaim Bibi responsável por 51% em sua subprefeitura, segundo o QA (2016). Seguindo os dados por região, a Subprefeitura da Lapa apresenta 59% de empregos formais somente nos distritos da Barra Funda e da Lapa, que sozinho detém 1,5 emprego por habitante, denominado pela própria prefeitura como "índice de centralidade". Pelo seu forte caráter de centro comercial voltado para os bens de consumo e serviços e pela oferta de infraestrutura de transportes presente, o distrito também sofre os impactos de uma Operação Urbana, a Água Branca. Mesmo com a perda de população nas últimas décadas (QA, 2016),

os distritos da Subprefeitura da Lapa têm sido impactados também pelo aumento de construções verticais.

Ainda seguindo o vetor de urbanização na porção Sudeste da cidade, o distrito de Vila Mariana está inserido no zoneamento denominado segundo o PDE (2014) de Macrozona de Estruturação e Qualificação Urbana, com o diferencial de manutenção da conservação ambiental em confluência com a urbanização. Por possuir uma grande oferta de comércios e serviços, o distrito dispõe de grande infraestrutura planejada e predominância de equipamentos de saúde, lazer e cultura²², o que faz com que a sua valorização atraia também ao longo das últimas décadas investimentos do mercado imobiliário. No ano de 2021, ainda durante a pandemia de Coronavírus, o distrito ficou em segundo lugar no índice de lançamentos imobiliários de médio e alto padrão, perdendo apenas para o distrito do Itaim Bibi²³. Em termos de empregabilidade, a Subprefeitura de Vila Mariana representa 8,2% dos empregos formais, além de possuir o segundo maior padrão de renda entre as demais subprefeituras.

²² Segundo o mapa da desigualdade da Rede Nossa São Paulo divulgado em 2021. Disponível em: <https://www.nossasaopaulo.org.br/wp-content/uploads/2021/10/Mapa-Da-Desigualdade-2021-Tabelas.pdf>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

²³ Segundo o Anuário do Mercado Imobiliário Secovi. Disponível em: <https://secovi.com.br/wp-content/uploads/2023/05/anuario-mercado-imobiliario-2021.pdf>. Acesso em 30 de agosto de 2021.

3 Os conflitos urbanos e a regulamentação das *dark kitchens*

O estabelecimento do negócio das *dark kitchens* enquadra-se no que se refere as novas economias, voltadas principalmente para o mercado de comércio e serviços. Para demonstrar o referencial, é preciso contextualizar que, as *dark kitchens* surgiram como uma espécie de derivação do produto imobiliário, ou seja, onde o investimento é feito sobre o espaço a fim de transformá-lo em consumo produtivo (Carlos, 2016). No entanto, o novo negócio apresenta uma certa complexidade no que diz respeito à sua cadeia produtiva, pensando em todos os processos envolvidos em seu funcionamento.

Até aqui, sabe-se que as *dark kitchens* são produto de um enorme investimento financeiro, quando por exemplo uma das empresas se apresenta como uma *holding*, com aporte milionário de fundos de investimento e consequentemente produto de especulação de nações desenvolvidas, ou seja, inserido dentro do movimento espacial de circulação do capital global, que supera qualquer barreira à sua livre circulação, inclusive as espaciais (Harvey, 2011). A partir disso, a expansão de diversas unidades espalhadas pelo país e em especial pela cidade de São Paulo denotam que os investimentos são feitos levando em conta as características da metrópole, ainda que inserida dentro de um país subdesenvolvido como o Brasil (Souza, 2016), mas consolidada pelo processo de acumulação. Como produto imobiliário, a *dark kitchen* acaba por envolver outros setores, além do fato de obterem seus lucros basicamente por meio de aluguéis, assim como fazem o setor imobiliário ou os detentores de grandes lajes comerciais ou espaços denominados coworking na cidade de São Paulo. Como não há como dizer com precisão se as empresas possuem funcionários próprios, o que se pode apurar é a existência de pessoas encarregadas dos serviços de intermédio entre as cozinhas e os entregadores dentro dos galpões onde funcionam as *dark kitchens*, já mencionados neste trabalho como assistentes de *delivery*, no entanto como o funcionamento das cozinhas depende crucialmente de quem as detêm, a única informação que é possível precisar diz respeito ao distanciamento entre as funções exercidas dentro das cozinhas e a gestora do espaço, cada cozinha pertence a uma empresa, sendo ela MEI, ME ou filial de alguma cadeia grande de restaurantes. Cabe destacar mais uma vez que muitas das cozinhas ou estabelecimentos que fazem uso do espaço das *dark kitchens* funcionam exclusivamente no regime de entregas, muitas por influência do período de

pandemia. Dados apontam que no Brasil o índice de pessoas que utilizam o serviço de delivery saltou de 80% em 2020 para 82% em 2022 (Ifood, 2022). Na cidade de São Paulo, durante o período de endurecimento das restrições causada pela pandemia o índice de crescimento desse serviço aumentou em quase 45%²⁴

Na outra ponta do funcionamento das *dark kitchens* está a categoria de entregadores. Estes basicamente trabalhadores inseridos dentro da lógica do trabalho informal oferecido pelas plataformas digitais. Além de prestarem serviços sem qualquer tipo de vínculo empregatício, os entregadores estão inseridos dentro de uma lógica complexa de exploração do trabalho que se expandiu através dos aplicativos de entrega e que trouxeram à tona diversas problemáticas oriundas da flexibilização das leis trabalhistas e dos direitos aos quais não são submetidos exatamente por não contarem com qualquer tipo de garantia para exercerem suas funções. Dentro do contexto pandêmico, o trabalho dos entregadores foi fundamental para que houvesse a manutenção do processo produtivo, quando em tese colaboraram para que a economia não deixasse de funcionar e que basicamente a sociedade não deixasse de consumir estando isoladas no período de quarentena. O que causou uma série de controvérsias acerca da segurança desses trabalhadores em meio à crise de saúde, uma vez que não possuíam vínculo de trabalho que lhes conferissem direitos básicos em caso de exposição ao Coronavírus, o que fez com que as empresas responsáveis pelos aplicativos adotassem medidas como uso de máscara e entregas sem contato com os clientes, o que em tese poderia evitar o contágio mas que ainda assim não lhes desse segurança em caso de um possível afastamento das atividades. Por meio da instauração de uma Comissão Parlamentar de Inquérito na Câmara Municipal de São Paulo (PMSP, 2021), o legislativo municipal investigou os aplicativos de entregas em funcionamento na cidade a fim de regulamentar o funcionamento das mesmas, exatamente no âmbito de analisar a atuação das plataformas e no cumprimento de normas trabalhistas, resultando em um relatório de recomendações e proposições para a revisão da atividade. No âmbito Nacional há em andamento no ano de 2023 um processo de regulamentação das plataformas de entrega.

Voltando ao contexto da metrópole, a questão dos entregadores não foi muito mencionada ao analisar os questionamentos feitos junto às audiências públicas que discutiram a regulamentação das *dark kitchens*. Alguns moradores dos bairros

²⁴ Dados disponíveis em: <https://www.cnnbrasil.com.br/economia/delivery-de-comida-cresce-quase-50-em-sao-paulo-com-agravamento-da-covid-19/>. Acesso em 30 de Agosto de 2023.

afetados pela presença das cozinhas chegaram a mencionar a presença dos entregadores como incômoda, uma vez que eles ocupavam boa parte do entorno do local, aguardando os pedidos de refeições a serem entregues. Algumas menções à questão da falta de estrutura para comportar esses entregadores foram feitas, mas representantes de uma das empresas mencionadas citavam que o acolhimento aos entregadores era feito oferecendo banheiro e água. Posteriormente ao final das discussões uma das empresas chega a mencionar o estudo de locais próximos às cozinhas que seriam futuramente destinados como estacionamentos de motos e bicicletas e para acolhimento dos entregadores, inclusive com estrutura onde pudesse fazer suas refeições, o que até o final desta pesquisa não foi possível apurar. A lei sancionada em maio de 2023 que regulamenta o funcionamento das *dark kitchens* estabelece a obrigatoriedade sobre as empresas responsáveis de fornecerem tal local que seja apropriado para a acomodação dos trabalhadores das plataformas de entrega.

Dos conflitos causados pelas transformações nos cotidianos dos bairros neste trabalho, cabem algumas pontuações e reflexões. Quando a atividade se estabeleceu dentro de bairros como o Brooklin ou a Vila Mariana, o contexto socioeconômico pode ter sido um dos fatores determinantes para a escolha do lugar para a implantação desses empreendimentos. Por se tratarem de bairros privilegiados dentro da lógica da metrópole (Carlos, 2020), o foco aqui não se torna apenas o de oferecer para uma parte da população o acesso à mercadoria do ramo alimentício, mas o de contribuir com o processo de aceleração, quando se analisa que a cadeia produtiva em torno do mercado de entrega via plataformas digitais investe e muito na rapidez, e nos fatores que tornem seus lucros cada vez maiores, seja na oferta de muitas opções gastronômicas em um mesmo espaço, na fidelização dos clientes por meio de um serviço que esteja em conformidade com essa nova relação espaço-tempo, tudo em prol de garantir maiores lucros e rendas. Sabe-se que numa metrópole como São Paulo, as regiões mais ricas sempre irão se beneficiar das novidades tecnológicas provenientes do projeto neoliberal (Carlos, 2022) presente. A demanda pelos serviços de entrega, que abarca não só os produtos alimentícios como farmácias e lojas de shopping se dá principalmente nesses locais exatamente por estarem inseridas em centros de fácil acesso da circulação desses entregadores, como eixos e avenidas importantes, além de serem locais onde os restaurantes e as marcas se fazem mais presentes. Além do mais, a contribuição do Estado para o estabelecimento dos novos

usos do solo como as zonas de uso misto ou as zonas centrais; as operações urbanas realizadas em parceria com a iniciativa privada e as consequentes transformações espaciais de grande impacto nos eixos de interesse da cidade, são elementos atrativos para a inserção de novas atividades econômicas, fomentando a reprodução continuada do capital.

Ainda pelo debate sobre conflitos, é de se destacar que a questão socioespacial é de grande importância para o entendimento de como as transformações no modo de produção capitalista com a colaboração dos órgãos públicos acaba por gerar uma necessidade de mobilização da população, que no caso das *dark kitchens* em especial, aparece na forma das associações de moradores, que em alguns casos chegaram a ter de se amparar juridicamente a fim de pedir o encerramento das cozinhas que funcionam no entorno de suas casas. Argumentos já mencionados anteriormente como o mau cheiro, o barulho, a interferência no cotidiano com o grande fluxo de entregadores estacionados em suas calçadas e o receio de terem suas vidas impactadas para sempre, com a modificação em seus modos de vida, evidenciaram que a classe média também está sendo impactada pela apropriação do uso do solo urbano como mercadoria no processo de acumulação, e talvez sendo acatada pelas suas mobilizações, a exemplo da cassação do alvará de construção da *dark kitchen* que seria construída no bairro do Panamby, também na Zona Sul de São Paulo (Diário Oficial, 2022), requerida pela população reunida no movimento SOS Panamby. No entanto, o conflito espacial causado pelas *dark kitchens* também acaba resultando num certo conflito de classes, quando a exemplo, alguns moradores do seu entorno reclamam da presença dos entregadores, argumentando entre outras coisas que eles poderiam favorecer o aumento da criminalidade com a presença de “infiltrados”. Em outubro de 2020 um morador do bairro do Brooklin abriu uma petição numa plataforma online para solicitar a fiscalização das cozinhas e o policiamento nas áreas de aglomeração desses entregadores, mencionando que eles estariam “consumindo drogas e bebidas alcoólicas, fazendo barulho e causando desordem urbana, espalhando lixo e dirigindo em alta velocidade pela contramão”²⁵, em seguida mencionando o serviço de entregas como essencial, mas com necessidade de regulamentação. Cabe ressaltar que a malha de entregadores presentes no Brasil em 2020 segundo pesquisa PNAD Covid destaca que 59,2% dos trabalhadores são

²⁵ Fonte disponível em: <https://www.change.org/p/zona-sul-contra-dark-kitchens-e-aplicativos-sem-lei>. Acesso em 20 de março de 2023.

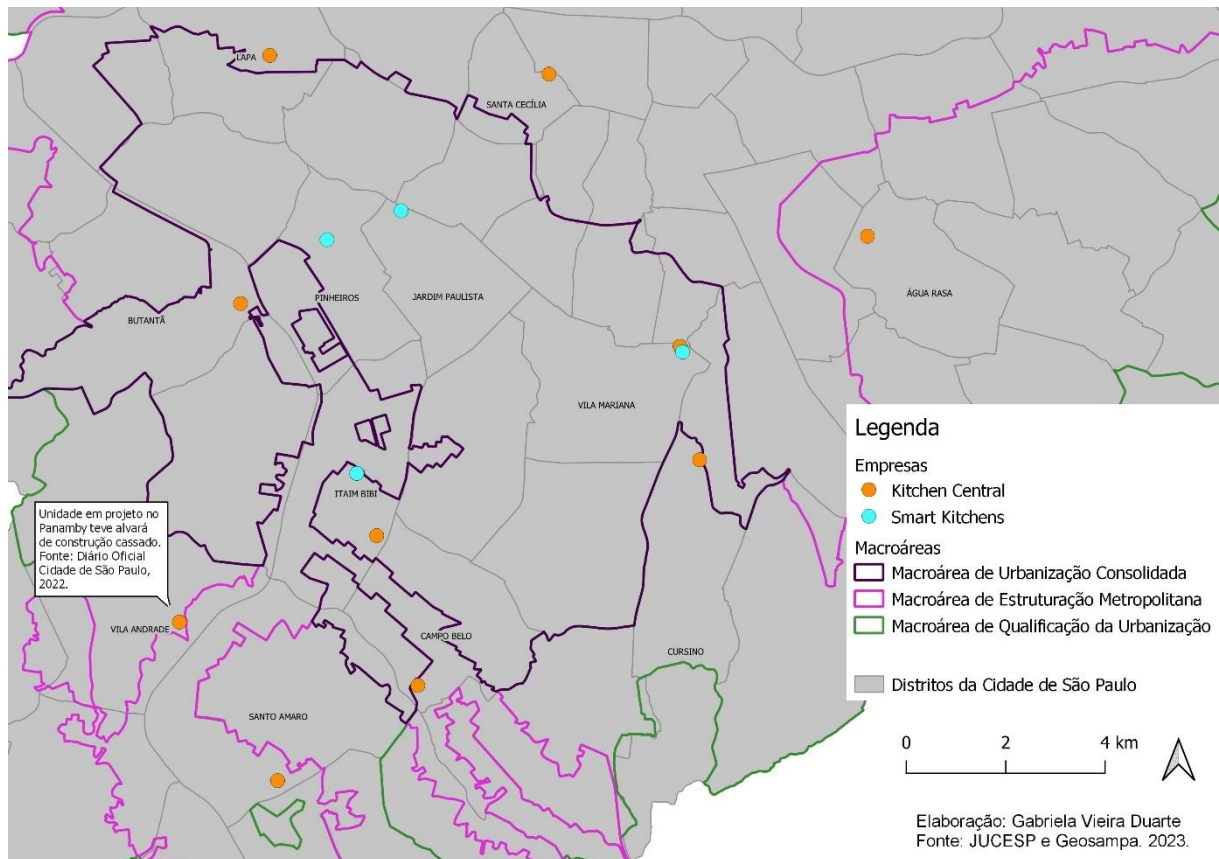
negros, majoritariamente do gênero masculino, com idades entre 20 e 29 anos e com grau de escolaridade ensino médio completo. O rendimento médio do entregador no ano de 2020 no Estado de São Paulo se firmava em R\$2004,56. Em contraponto, o distrito do Itaim Bibi, região do bairro do Brooklin onde o morador reclama da presença dos entregadores registrava em 2021 um dos menores índices de população preta e parda da cidade, apenas 8,3% (Rede Nossa São Paulo, 2021). A remuneração por emprego formal no mesmo bairro em 2019 era de R\$6800,00 (RAIS, MTE Microdados Rede Nossa São Paulo, 2021).

Sobre a questão do poder público na regulamentação das *dark kitchens*, após a implementação das audiências públicas que resultaram na Lei 17.853/2022, foram estabelecidas algumas regras como horário de funcionamento e limite de cozinhas a serem alocadas dentro dos espaços, a fim de tentar garantir a coexistência com o cotidiano dos bairros que decidiram ocupar. No entanto, nas últimas audiências públicas em 2022, quando o Executivo do município já havia esboçado o projeto de lei, alguns moradores que estavam mobilizados contra a continuidade das atividades das cozinhas continuavam insatisfeitos com as propostas, mencionando como exemplo a cidade de Barcelona na Catalunha, que em 2021 suspendeu²⁶ as licenças de funcionamento das cozinhas-fantasma, até o estabelecimento de novas regras em 2022, permitindo sua reabertura apenas em uma zona industrial e banindo-as de vez das áreas centrais salvo sob a regra de direcionar 40% de seu funcionamento para atendimento ao público. Como até então não havia registros globais sobre a regulamentação da atividade, talvez tenha havido uma certa dificuldade por parte do legislativo do município em ditar as regras, levando em consideração a comunidade e as empresas, que argumentam através de seus representantes o sempre presente discurso da geração de empregos e do impulso econômico que o negócio poderia continuar gerando em prol da cidade. Cabe destacar que a abertura das *dark kitchens* foi favorecida pela existência de um Auto de Licença de Funcionamento, uma espécie de documento emitido automaticamente pelos órgãos da prefeitura para determinados estabelecimentos de baixo impacto ambiental, o que também foi questionado durante as audiências. Os moradores presentes nas audiências reivindicaram que, se elas não podem ser banidas definitivamente, que as *dark kitchens* sejam enquadradas como indústria, visto a quantidade de cozinhas funcionando ao mesmo tempo, sob uma

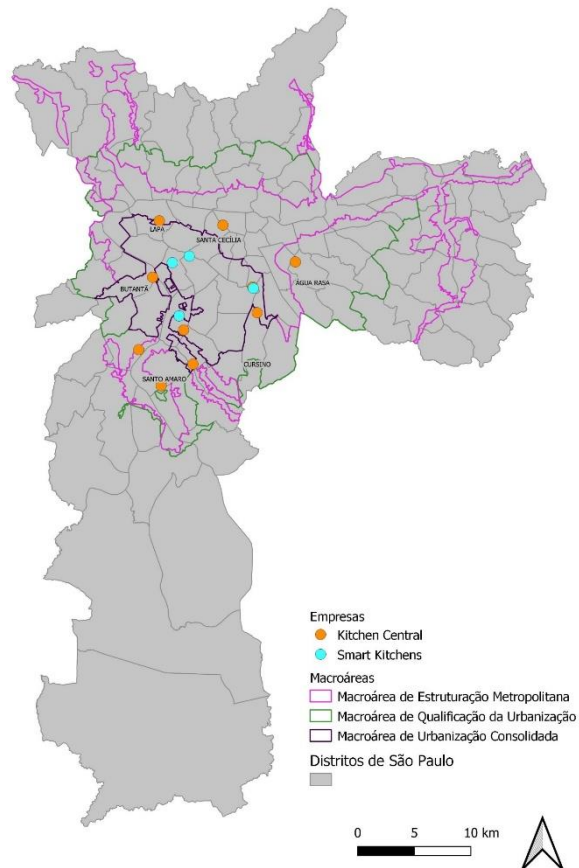
²⁶ Fonte disponível em: <https://www.catalannews.com/business/item/dark-kitchens-in-barcelona-to-be-restricted-to-zona-franca-industrial-area>. Acesso em 25 de agosto de 2023.

edificação de considerada proporção e em grande escala de produção. Tal reivindicação foi rebatida pelas empresas ao argumentarem que as atividades exercidas dentro das *dark kitchens* estão em conformidade com o uso não residencial previsto na Lei de Parcelamento e Uso do Solo. A lei de regulamentação das *dark kitchens* sancionada em 2023 por fim acabou acatando as demandas populares as estabelecendo como um conjunto de cozinhas industriais, sob as nomenclaturas também estabelecidas no PDE, mas sem mencionar a necessidade de realocar as mesmas às zonas necessariamente industriais.

Mapa 7 – Localização das *dark kitchens* por distrito da Cidade de São Paulo inseridas nas Macroáreas da estruturação territorial com base na Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo de 2016.



Mapa 8 – Localização das *dark kitchens* em relação ao Município de São Paulo inseridas nas Macroáreas da estruturação territorial com base na Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo de 2016.



Fonte: Geosampa e JUCESP. Elaboração: Gabriela Vieira Duarte

Como é possível observar no mapa, as *dark kitchens* estão localizadas basicamente em torno dos distritos que abrigam os rendimentos, atividades comerciais e de serviços mais elevados de São Paulo, mas com maior ênfase no entorno imediato dos bairros mais valorizados e não dentro deles.

CONCLUSÃO

O intuito deste trabalho foi de trazer algumas das etapas que envolvem o surgimento e a consolidação das *dark kitchens* como produto inserido na lógica capitalista no cenário da metrópole, consolidação essa que se deu de forma controversa em um período de crise como foi o da pandemia. As *dark kitchens* se apresentaram como um exemplo prático de investimento que visa lucros e que o faz por meio da produção do espaço e da exploração do trabalho. O fato de se caracterizar como produto imobiliário inserido nas regiões privilegiadas da Cidade de São Paulo suscitaram questões que se fazem presentes no projeto neoliberal e de manutenção da lógica capitalista como a precarização do trabalho.

A população afetada pelo surgimento das *dark kitchens* caminhou para que, dentro do planejamento da cidade e visando o bem-estar social, o negócio fosse regularizado e fiscalizado através de aparato legal, o que não configura necessariamente no apaziguamento dos conflitos do plano social e do plano espacial, complexos para além do entendimento da necessidade de regularização da atividade.

As crises que surgiram a partir do período pandêmico não fizeram com que o processo de imposição da lógica capitalista de movimento de acumulação fosse interrompido, inclusive trazendo evidências que caminham para a imposição do cenário de desigualdades proveniente desse processo. O esboço das problemáticas de precarização do trabalho é um exemplo aqui debatido. A relação entre regiões privilegiadas da cidade, com acesso aos aparatos provenientes do avanço das plataformas digitais e da tecnologia que tanto se faz benéfica e “inclusiva” do ponto de vista de acesso ao consumo, como o de alimentos, acaba por escancarar a problemática no entorno do produto imobiliário *dark kitchen* e as demais camadas que constituem seu processo produtivo. A *dark kitchen* faz parte da lógica de uso do espaço urbano como produto, que caminha juntamente com a lógica de planejamento da Cidade de São Paulo proveniente do Plano Diretor Estratégico de 2014, que enfatiza muito o uso do solo urbano em confluência com os setores econômicos que estão sendo incentivados principalmente nos eixos de estruturação urbana, delimitados levando em conta fatores econômicos, populacionais e estruturais.

Por fim, a crítica sobre essa nova economia e seus desdobramentos na metrópole deve escancarar a atual situação de como as áreas privilegiadas da cidade e a expansão dos setores de serviço estão se consolidando em meio às crises

presentes na metrópole, demonstrando o potencial do ciclo de capital de transpor obstáculos para estabelecer-se sob as mais diversas condições para que ocorra sua realização, sejam elas sociais ou espaciais.

REFERÊNCIAS

AZEVEDO, Aroldo de (dir.). A Cidade de São Paulo. Estudos de Geografia Urbana. Vol. 3: Aspectos da Metrópole Paulista. São Paulo Editora S.A. São Paulo, 1958. 380 p.

AQUI, Reclame. Perfil da empresa Kitchen Central. Disponível em: <https://www.reclameaqui.com.br/empresa/kitchen-central/>. Acesso em 27 de agosto de 2023.

CARLOS, Ana Fani Alessandri. COVID-19 e a crise urbana. Universidade de São Paulo. Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, 2020. DOI: Disponível em: www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/book/471. Acesso em 27 agosto. 2023.

CARLOS, Ana Fani Alessandri; RIZEK, Cibele Saliba. Direito à cidade e direito à vida: perspectivas críticas sobre o urbano na contemporaneidade. Universidade de São Paulo. Instituto de Estudos Avançados, 2022. DOI: <https://doi.org/10.11606/9786587773377>. Disponível em: www.livrosabertos.sibi.usp.br/portaldelivrosUSP/catalog/book/893. Acesso em 27 agosto. 2023.

CARLOS, A. F. A. A metrópole de São Paulo no contexto da urbanização contemporânea. Estudos Avançados, [S. l.], v. 23, n. 66, p. 303-314, 2009. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/eav/article/view/10425>. Acesso em: 23 ago. 2023.

CARLOS, Ana Fani A. A reprodução do espaço urbano como momento da acumulação capitalista. Crise urbana. Tradução. São Paulo: Contexto, 2015. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/002803152>. Acesso em: 27 ago. 2023.

CARLOS, Ana Fani. São Paulo: do capital industrial ao capital financeiro. *in* Geografias de São Paulo: A Metrópole do Século XXI. São Paulo: Contexto 2016. p. 51.

CEBRAP. Mobilidade urbana e logística de entregas: um panorama sobre o trabalho de motoristas e entregadores com aplicativos. São Paulo: Centro Brasileiro de Análise e Planejamento Cebrap, 2023. PDF. Disponível em: https://content.news.ifood.com.br/uploads/2023/05/Relatorio-Completo_Pesquisa-CEBRAP-Amobitec_2023-1.pdf. Acesso em 22 ago. 2023.

CHANGE.ORG. Zona sul contra dark kitchens e aplicativos sem lei. Abaixo-assinado iniciado em 24 de outubro de 2020. São Paulo. Disponível em: <https://www.change.org/p/zona-sul-contra-dark-kitchens-e-aplicativos-sem-lei>. Acesso em: 20 de março de 2023.

CIDADES, Rede Social de. Dados Abertos. Rede Social Brasileira de Cidades Justas e Sustentáveis, 2023. Disponível em: <https://www.redesocialdecidades.org.br/dados-abertos>. Acesso em 24 de agosto de 2023.

DRSKA, Moacir. Exclusivo: CloudKitchens, do fundador e ex-CEO da Uber prepara chegada ao Brasil. Neofeed, 2019. Disponível em: <https://neofeed.com.br/blog/home/exclusivo-cloudkitchens-do-fundador-da-uber-prepara-chegada-ao-brasil/>. Acesso em 22 de março de 2023.

DANTINE, Bárbara. Vizinhos reclamam de dark kitchen. Jornal da Gente. Página Editora, 2020. Disponível em: <https://jornaldagente.tudoeste.com.br/2020/07/04/vizinhos-reclamam-de-dark-kitchen/>. Acesso em 22 de março de 2023.

EXAME, Revista. Rede colombiana Muy chega ao Brasil e quer ser fast-food do prato feito. Estadão Conteúdo, 2020. Disponível em: <https://exame.com/pme/rede-colombiana-muy-chega-ao-brasil-e-quer-ser-fast-food-do-prato-feito/>. Acesso em 22 de março de 2023.

FACEBOOK. Página da empresa Calábria Carnes. Disponível em: https://www.facebook.com/calabriacarnes/?locale=pt_BR. Acesso em 10 de março de 2023.

FIORAVANTI, Livia Maschio. Concentração de entregadores nas regiões mais ricas da capital paulista. Le Monde Diplomatique Brasil, 2022. Disponível em: <https://diplomatique.org.br/concentracao-de-entregadores-nas-regioes-mais-ricas-da-capital-paulista/>. Acesso em 8 de agosto de 2023.

FLORES, Carol. Regulamentação de dark kitchens volta ser discutida em audiência pública na Câmara. Câmara Municipal de São Paulo, 2022. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.leg.br/blog/regulamentacao-de-dark-kitchens-volta-ser-discutida-em-audiencia-publica-na-camara/>. Acesso em 22 de março de 2023.

FRANÇA, Valéria. Não era esse o plano. Jornal da Unesp, 2022. Disponível em: <https://jornal.unesp.br/2022/06/30/nao-era-esse-o-plano/>. Acesso em 24 ago. 2023.

G1. Quarentena passa a valer nesta terça-feira em SP; veja o que funciona. 2020. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2020/03/24/quarentena-passa-a-valer-nesta-terca-feira-em-sp-veja-o-que-funciona.ghtml>. Acesso em 20 de agosto de 2023.

GEOSAMPA. Mapa digital da Cidade de São Paulo. Prefeitura de São Paulo, 2023. Disponível em: https://geosampa.prefeitura.sp.gov.br/PaginasPublicas/_SBC.aspx. Acesso em 25 de agosto de 2023.

HARVEY, David. O Enigma do Capital: e os enigmas do capitalismo. São Paulo: Boitempo, 2011. 224 p. Edição Eletrônica

IFB. Crest Brasil. As transformações do foodservice. Instituto Foodservice Brasil, 2023. Disponível em: <https://static.poder360.com.br/2023/03/consumo-alimentos-CREST-IFB.pdf>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

IFOOD. Brasileiros pedem delivery mais por prazer do que por conveniência. 2022. Disponível em: <https://www.news.ifood.com.br/brasileiros-pedem-delivery-mais-por-prazer-do-que-por-conveniencia/>. Acesso em 27 de agosto de 2023.

IFOOD. Menu do restaurante Six Burgers Brooklin. Disponível em: <https://www.ifood.com.br/delivery/sao-paulo-sp/six-burgers-brooklin-brooklin-paulista/3fdd1639-7446-4181-a016-a7d26cbc297f>. Acesso em 26 de agosto de 2023.

INDEED. Anúncio de vaga para Auxiliar de Delivery ofertado pela empresa Kitchen Central em agosto de 2023. Disponível em: https://br.indeed.com/viewjob?jk=381b815ee4235cc1&utm_campaign=google_jobs_apply&utm_source=google_jobs_apply&utm_medium=organic. Acesso em 27 de agosto de 2023.

KITCHEN CENTRAL. 2023. Disponível em: <https://kitchencentral.com.br/>. Acesso em 20 de março de 2023.

KLEBNIKOV, Sergei. Saudis Reportedly Invest \$400 Million In Uber Founder Travis Kalanick's Secret Startup. Forbes Staff, 2019. Disponível em: <https://www.forbes.com/sites/sergeiklebnikov/2019/11/07/saudis-invest-400-million-in-uber-founder-travis-kalanicks-secret-startup/?sh=3f30eda259d4>. Acesso em 25 de março de 2023.

LORENÇATO, Arnaldo. Dark kitchens na cidade: comida de grife, fumaça e casos de confusão. Veja São Paulo, 2022. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/dark-kitchens-sao-paulo/>. Acesso em 10 de abril de 2023.

MACHADO, Sidnei; ZANONI, Alexandre Pilan (org.). O Trabalho Controlado Por Plataformas Digitais: dimensões, perfis e direitos. Curitiba: UFPR- Clínica Direito do Trabalho, 2022. 362 p.

MAGAZINE, Panamby. Luta pela qualidade de vida continua. Subprefeito do Campo Limpo indeferiu o alvará de obra nova solicitado para construção de dark kitchen no Panamby. 2022. Disponível em: <https://www.panambymagazine.com.br/ultimas-noticias/luta-pela-qualidade-de-vida-continua/>. Acesso em 10 de março de 2023.

MELITO, Leandro. Dark kitchens já são mais de um terço dos restaurantes do iFood em São Paulo. O joio e o trigo, 2023. Disponível em: <https://ojoioetrigo.com.br/2023/05/dark-kitchens-ja-sao-mais-de-um-terco-dos-restaurantes-do-ifood-em-sao-paulo/#:~:text=As%20dark%20kitchens%20s%C3%A3o%20cozinhas,uma%20tend%C3%Aancia%20incontest%C3%A1vel%20do%20setor>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

NEWS, Catalan. Dark kitchens in Barcelona to be restricted to Zona Franca industrial área. Agencia CNN Barcelona, 2023. Disponível em: <https://www.catalannews.com/business/item/dark-kitchens-in-barcelona-to-be-restricted-to-zona-franca-industrial-area>. Acesso em 25 de agosto de 2023.

OLIST. Dark store: como esse modelo de negócio foi impulsionado durante a pandemia? 2023. Disponível em: <https://olist.com/blog/pt/gestao-empresarial/operacao-e-logistica/dark-store/>. Acesso em 20 de março de 2023.

PLUS, Consultas. Dados do CNPJ da empresa Ice Berry. Disponível em: <https://consultas.plus/lista-de-empresas/sao-paulo/sao-paulo/49751711000197-ice-berry-comercio-de-alimentos-ltda/>. Acesso em 27 de agosto de 2023.

PUDIM BOX. Disponível em: <https://pudimbox.com/pudimbox>. Acesso em 10 de março de 2023.

RAW RAW. Comida crua biologicamente apropriada. Disponível em: <https://www.rawraw.com.br/inicio>. Acesso em 20 de agosto de 2023.

REDESIM. Emissão de Comprovante de Inscrição e de Situação Cadastral. Receita Federal. Ministério da Fazenda, 2023. Disponível em: https://solucoes.receita.fazenda.gov.br/servicos/cnpjreva/cnpjreva_solicitacao.asp. Acesso em: 25 de março de 2023.

SÃO PAULO. Cidade de. Plano Diretor Estratégico. Gestão Urbana SP, 2014. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/marco-regulatorio/plano-diretor/arquivos/>. Acesso em 25 de agosto 2023.

SÃO PAULO, Diário Oficial da Cidade de. Despacho do Gabinete do Subprefeito do Campo Limpo. Notificação à São Paulo Ventura 14 Participações Ltda. São Paulo, 2022. Disponível em: <http://www.docidadesp.imprensaoficial.com.br/NavegaEdicao.aspx?ClipID=76e00e680e1221349b40e7c375f698c8&PalavraChave=ventura%2014>. Acesso em 22 de março de 2023.

SÃO PAULO, Diário Oficial da Cidade de. Decreto da Lei Nº 62.365, de 8 de maio de 2023. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2023/05/REGULAMENTA%C3%87%C3%83O-DARK-KITCHENS.pdf>. Acesso em 25 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Governo do Estado de. Junta Comercial (org.). Ficha Cadastral Completa do NIRE 35260048444. 2023. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/VisualizaTicket.aspx?sc=UN8hF7dSlnSpbthVP6blQ4MqRvFTCQW5EsD6do5IDWGrSjYJc0Pz4AlkfFTGQsn1O>. Acesso em: 25 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Governo do Estado de. Junta Comercial (org.). Ficha Cadastral Completa do NIRE 35141505833. 2023. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/VisualizaTicket.aspx?sc=UN8hF7dSlnSpyP7Ngk9aUDaV8U3sYI9k1kF8j1bvRUmwXTVdAo3kemKog0sdx4b9>. Acesso em 25 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. Caderno de Propostas dos Planos Regionais das Subprefeituras - Quadro Analítico Vila Mariana. São Paulo, 2016. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/QA-VM.pdf>. Acesso em 24 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. Caderno de Propostas dos Planos Regionais das Subprefeituras - Quadro Analítico Pinheiros. São Paulo, 2016. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/QA-PI.pdf>. Acesso em 24 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. Caderno de Propostas dos Planos Regionais das Subprefeituras - Quadro Analítico Lapa. São Paulo, 2016. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2018/02/QA-LA.pdf>. Acesso em 24 de agosto 2023.

SÃO PAULO. Prefeitura de. Câmara Municipal. Ata da Audiência Pública da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente realizada em 9 de Junho de 2022. Disponível em: <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=394554>. Acesso em 22 de março de 2023.

SÃO PAULO. Prefeitura de. Câmara Municipal. Ata da Audiência Pública da Comissão de Política Urbana, Metropolitana e Meio Ambiente realizada em 5 de Setembro de 2022. Disponível em: <https://splegisconsulta.saopaulo.sp.leg.br/Home/AbrirDocumento?pID=408162>. Acesso em 22 de março de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. Dados Abertos. Observa Sampa. Disponível em: <https://observasampa.prefeitura.sp.gov.br/index.php?page=dadosabertos>. Acesso em: 20 de março de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. Dados Abertos. Relação Anual de Informações Sociais – RAIS. Disponível em: http://dados.prefeitura.sp.gov.br/pt_PT/dataset/relacao-anual-de-informacoes-sociais-rais. Acesso em 25 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. DECRETO Nº 57.298 DE 8 DE SETEMBRO DE 2016. Publicado na Secretaria do Governo Municipal, em 8 de setembro de 2016. Disponível em: <http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/decreto-57298-de-08-de-setembro-de-2016>. Acesso em 22 de março de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. Eixos de Estruturação da Transformação Urbana. São Paulo, 2013. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/novo-pde-eixos-de-estruturacao-da-transformacao-urbana/>. Acesso em 23 de agosto de 2023.

SÃO PAULO. Prefeitura de. Gestão Urbana. Glossário. São Paulo: Prefeitura de São Paulo, 2016. 6 p. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2016/03/Gloss%C3%A1rio.pdf>. Acesso em 26 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. LEI Nº 17.853 DE 29 DE NOVEMBRO DE 2022. Publicada na Casa Civil em 29 de novembro de 2022. São Paulo. Disponível em: <http://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-17853-de-29-de-novembro-de-2022>. Acesso em 22 de março 2023.

SÃO PAULO, Prefeitura de. Revisão da Lei de Parcelamento, Uso e Ocupação do Solo. Caderno 1. 2014. Disponível em: <https://gestaourbana.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2014/10/236926557-Caderno-1-Revisao-da-Lei-de-Parcelamento-Uso-e-Ocupacao-do-Solo.pdf>. Acesso em 23 de agosto de 2023.

SÃO PAULO, Rede Nossa. Mapa da Desigualdade 2021. Disponível em: https://www.nossasaopaulo.org.br/wp-content/uploads/2021/10/Mapa-Da-Desigualdade-2021_Tabelas.pdf. Acesso em 25 de agosto de 2023.

SCARLATO, F. C.; ALVES, G. da A. São Paulo: uma metrópole em constante mutação. Boletim Paulista de Geografia, [S. l.], n. 100, p. 156–172, 2018. Disponível em: <https://publicacoes.agb.org.br/boletim-paulista/article/view/1504>. Acesso em: 27 de agosto de 2023.

SECOVI. ANUÁRIO DO MERCADO IMOBILIÁRIO 2020. Disponível em: <https://secovi.com.br/wp-content/uploads/2023/05/anuario-mercado-imobiliario-2020.pdf>. Acesso em: 24 de agosto de 2023.

SECOVI. ANUÁRIO DO MERCADO IMOBILIÁRIO 2021. Disponível em: <https://secovi.com.br/wp-content/uploads/2023/05/anuario-mercado-imobiliario-2021.pdf>. Acesso em 24 de agosto de 2023.

SILVEIRA, Jeldean. Moradores criticam a verticalização e o adensamento no bairro da Lapa. Câmara Municipal de São Paulo, 2015. Disponível em: <https://www.saopaulo.sp.leg.br/blog/moradores-criticam-a-verticalizacao-e-o-adensamento-no-bairro-da-lapa/>. Acesso em 25 de maio de 2023.

SMART KITCHENS. A Solução Ideal para seu Delivery! 2023. Disponível em: <https://www.smartkitchens.com.br/>. Acesso em 22 de março de 2023.

SOBREMESA, Casa da. Arte em confeitaria. Disponível em: <https://casadasobremesa.com.br/>. Acesso em 10 de março de 2023.

SOUZA, Maria Adélia Aparecida de. Território e lugar na metrópole. Revisitando São Paulo. *in* Geografias de São Paulo: A Metrópole do Século XXI. São Paulo: Contexto 2016. p. 21.

TOKARNIA, Mariana. Ipea: Brasil tem 1,5 milhão de motoristas e entregadores de produtos. Agência Brasil, Rio de Janeiro, 2022. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2022-05/ipea-brasil-tem-15-milhao-de-motoristas-e-entregadores-de-produtos>. Acesso em 24 de agosto de 2023.

VIEIRA, Bárbara Muniz. Dark kitchens: como funcionam os galpões com dezenas de cozinhas para delivery. Portal G1, 2022. Disponível em: <https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2022/06/03/dark-kitchens-como-funcionam-os-galpoes-com-dezenas-de-cozinhas-para-delivery.ghtml>. Acesso em 25 de março de 2023.

VITORIO, Tamires. Delivery de comida cresce 45% em São Paulo com agravamento da Covid-19. CNN Brasil, 2021. Disponível em: <https://www.cnnbrasil.com.br/economia/delivery-de-comida-cresce-quase-50-em-sao-paulo-com-agravamento-da-covid-19/>. Acesso em 30 de agosto de 2023.

ZENHA, Ros Mari; THIBES, Mariana; PIERO, Janice de. O direito de construir ou o direito de prejudicar? *in* Reflexões sobre a produção imobiliária. FÓRUM SP 21 - Avaliação do Plano Diretor e da Política Urbana de São Paulo, 2021. Disponível em:

https://www.iabsp.org.br/forumsp21/S22_T123B.pdf. Acesso em 25 de março de 2023.