UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM DIREITO CONSTITUCIONAL DO TRABALHO TST/UnB

LARISSA BARBOSA BRAGA

DARK KITCHENS:

invisibilidade, precarização e desafios para a preservação da dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno

Orientadora: Profa. Dra. Gabriela Neves Delgado

Brasília

2025

RESUMO

O mercado de trabalho brasileiro tem testemunhado transformações significativas com a ascensão de modelos de negócios inovadores, como as *dark kitchens*, cozinhas industriais voltadas exclusivamente para a produção de refeições destinadas à entrega. Esse modelo, que ganhou destaque principalmente durante a pandemia da COVID-19, encontra-se camuflado nos centros urbanos e enfrenta uma lacuna normativa no Brasil, o que pode comprometer a proteção trabalhista daqueles que lá trabalham. Este artigo busca analisar os desafios justrabahistas para a efetivação da dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno, no contexto das *dark kitchens*. A pesquisa destaca a ausência de uma regulamentação específica no Brasil, exemplificada pela tentativa frustrada de normatização em São Paulo, e explora as implicações dessa ausência para as condições de trabalho, saúde e segurança dos trabalhadores. Ao final, o artigo propõe diretrizes jurídicas para que as *dark kitchens* sejam regulamentadas, atendendo às exigências de proteção laboral, com o respeito aos direitos fundamentais trabalhistas, em alinhamento aos princípios da dignidade humana, da justiça social e à dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno, na linha do paradigma do constitucionalismo humanista e social e do Direito do Trabalho constitucionalizado.

Palavras-chave: Trabalho digno. Meio ambiente de trabalho. Dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno. *Dark kitchens*.

ABSTRACT

The Brazilian labor market has witnessed significant transformations with the rise of innovative business models, such as dark kitchens, industrial kitchens dedicated exclusively to the production of meals for delivery. This model, which gained prominence mainly during the COVID-19 pandemic, is camouflaged in urban centers and faces a regulatory gap in Brazil, which could compromise the labor protection of those working in these spaces. This article aims to analyze the labor law challenges for the realization of the socio-environmental dimension of the fundamental right to dignified work in the context of dark kitchens. The research highlights the absence of specific regulations in Brazil, exemplified by the failed attempt to regulate them in São Paulo, and explores the implications of this absence for workers' working conditions, health, and safety. In the end, the article proposes legal guidelines for the regulation of dark kitchens, ensuring compliance with labor protection requirements, respecting fundamental labor rights, and aligning with the principles of human dignity, social justice, and the socio-environmental dimension of the fundamental right to dignified work, in line with the paradigm of humanist and social constitutionalism and constitutionalized Labor Law.

Keywords: Dignified work. Work environment. Socio-environmental dimension of the fundamental right to dignified work. Dark kitchens.

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO 4

2 A DIMENSÃO SOCIOAMBIENTAL DO DIREITO FUNDAMENTAL AO TRABALHO DIGNO 5

3 DESVENDANDO AS DARK KITCHENS 10

4 REGULAMENTAÇÃO DAS DARK KITCHENS: DESAFIOS PARA A EFETIVAÇÃO DA DIMENSÃO SOCIOAMBIENTAL DO TRABALHO DIGNO 18

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS 23

REFERÊNCIAS 25

1 INTRODUÇÃO

A transformação do mercado de trabalho contemporâneo, impulsionada pela globalização e pelo avanço das tecnologias digitais, tem dado origem a novos modelos de negócios, entre os quais as *dark kitchens* se destacam. As *dark kitchens* são cozinhas industriais, dedicadas exclusivamente à produção de alimentos para entrega, que emergiram como resposta à crescente demanda por serviços de *delivery*, especialmente durante a pandemia da COVID-19.

No Brasil, o modelo tem se expandido rapidamente, beneficiado pela redução de custos operacionais e pela flexibilidade no atendimento a diferentes marcas e empresas de alimentação. Contudo, apesar da popularidade desse modelo de negócio, a regulamentação e a proteção dos direitos trabalhistas no contexto das *dark kitchens* ainda são questões negligenciadas, configurando-se como um grande desafio para o Direito do Trabalho.

A Constituição Federal de 1988 e os regramentos internacionais ratificados pelo Brasil, como as convenções da Organização Internacional do Trabalho (OIT), além das normas infraconstitucionais, estabelecem um arcabouço jurídico robusto para a proteção dos direitos trabalhistas. No entanto, a falta de fiscalização, a ausência de uma regulamentação específica para as *dark kitchens* no Brasil e a aplicação inadequada das normas já existentes expõem os trabalhadores desse setor a condições precárias de trabalho, caracterizadas por jornadas extenuantes, ambientes insalubres e falta de segurança. Esse cenário coloca em risco não apenas o bem-estar físico e mental dos obreiros lá inseridos, mas também contribui para a perpetuação de desigualdades sociais e econômicas no mercado de trabalho.

Diante desse contexto, este artigo tem por objetivo analisar os desafios para a efetivação da *dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno*[1] nas *dark kitchens*, à luz do Direito Constitucional do Trabalho, e discutir a necessidade de uma regulamentação eficaz para assegurar a proteção justrabalhista aos trabalhadores que lá se inserem, em condições de dignidade.

A estrutura do artigo foi organizada da seguinte forma: inicialmente, serão apresentados os pressupostos teóricos e categorias chaves de referência para a condução desta

[1] Dissertação de mestrado apresentada por Valéria de Oliveira Dias, no Programa de Pós-Graduação em Direito da Universidade de Brasília (UnB), em 2019. A respeito, consultar: DIAS, Valéria de Oliveira. **A dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno:** uma análise a partir do assédio organizacional nos bancos do Distrito Federal. p. 28. Disponível em <http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/47307/1/2019_Val%c3%a9riadeOliveiraDias.pdf> Acesso em: 22 jan. 2025.

pesquisa, com ênfase nos princípios que estruturam o *direito fundamental ao trabalho digno*[2] em sua dimensão socioambiental. Em seguida, o texto buscará desvendar as *dark kitchens*, desde o seu momento de formação, sua estrutura física, a percepção dos consumidores e a forma de prestação dos serviços em suas instalações. Por fim, será discutida a regulamentação das *dark kitchens* no Brasil, destacando a tentativa de normatização em São Paulo e as implicações dessa ausência de regulamentação para os direitos trabalhistas, sugerindo possíveis caminhos para a criação de uma legislação que garanta a dignidade e os direitos dos trabalhadores, alinhando-se às normas internacionais, constitucionais e infraconstitucionais direcionadas pela perspectiva humanista e social de proteção ao trabalho humano.

2 A DIMENSÃO SOCIOAMBIENTAL DO DIREITO FUNDAMENTAL AO TRABALHO DIGNO

A Constituição de 1988 inaugura, em âmbito nacional, o *paradigma do constitucionalismo humanista e social*[3], o qual, nas palavras de Mauricio Godinho Delgado, "*coloca a pessoa humana no centro da ordem jurídica e da realidade socioeconômica, determinando que se construa, no respectivo país, uma sociedade livre, justa e solidária*"[4].

O Brasil incorporou, pois, a tendência do constitucionalismo do pós-segunda guerra, estabelecendo princípios com força normativa própria e tendo como fundamentos a dignidade da pessoa humana e os valores sociais do trabalho (art. 1º, III e IV, da CF), com a erradicação da pobreza e da marginalização, bem como a redução das desigualdades sociais e regionais, entre os seus objetivos (art. 3º, III, da CF).

O princípio fundamental da dignidade da pessoa humana é o norteador de toda a ordem jurídica constitucional e infraconstitucional, encontrando-se o ser humano no centro da tutela jurídica. Ao lado do valor social do trabalho, orienta que "*a pessoa humana não pode ser instrumentalizada pelo outro, reduzida à condição de objeto*", emergindo "*o dever estatal de proteção da dignidade de todos contra o próprio Estado e contra ações de atores privados*"[5], como limite ao exercício da livre iniciativa.

---

[2] Tese de doutorado originalmente apresentada por Gabriela Neves Delgado, no Programa de Pós-Graduação em Direito da Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), em 2005. A respeito, consultar: DELGADO, Gabriela Neves. **Direito Fundamental ao Trabalho Digno**. 2.ed. São Paulo: LTr, 2015.

[3] Na obra de Maurício Godinho Delgado, enfatiza a proteção dos direitos fundamentais sociais e a dignidade da pessoa humana nas relações de trabalho.

[4] DELGADO, Mauricio José Godinho. **Curso de Direito do Trabalho**. 20. ed., rev., atual. e ampl. São Paulo: JusPodivm, 2023. p. 149.

[5] DIAS, Valéria de Oliveira. **A dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno:** uma análise a partir do assédio organizacional nos bancos do Distrito Federal. p. 28. Disponível em

A partir de tais parâmetros, o trabalho passa a ser peça fundamental para a garantia da efetividade do princípio da dignidade da pessoa humana, pois "*onde o direito ao trabalho não for minimamente assegurado (por exemplo, com o respeito à integridade física e moral do trabalhador, o direito à contraprestação pecuniária mínima), não haverá dignidade humana que sobreviva*"[6].

Tal assertiva é feita em razão do papel integrador do trabalho, que insere o ser humano na realidade social, com autonomia para reivindicar seus direitos e exercer os seus deveres. Dito de outro modo, o direito fundamental ao trabalho, na sociedade atual, mostra-se essencial para a concretização dos demais direitos sociais, como o direito à saúde, à alimentação, à moradia, à educação, ao lazer, em busca da concretização da igualdade real e da liberdade individual.

Desse modo, Augusto César Leite de Carvalho, ao discorrer a respeito do desenvolvimento sustentável nas relações de trabalho, afirma que "*não interessa ao atual padrão civilizatório o fomento incondicionado do emprego, senão que se devem proibir as condições de trabalho degradantes, aquelas que não considerem a preeminência do homem em qualquer processo produtivo*"[7].

O trabalho mostra-se, portanto, como meio para firmar a identidade do sujeito-trabalhador e criar laços sociais, superando "*o critério valorativo próprio da economia capitalista concernente à utilidade, para incorporar o status de valor, ou seja, o trabalho valorizado e não uma mercadoria, em razão de ser o meio de afirmação econômica e social e de superação de desigualdades sociais*"[8].

Dessa forma, o direito ao trabalho ganha destaque, na ordem jurídica constitucional brasileira, para além do contexto econômico, sendo necessário à pessoa humana como forma de reafirmar a sua condição de dignidade.

Pode o trabalho, contudo, acaso inexistentes condições dignas para o seu exercício, como a ausência de condições de saúde e segurança no trabalho, por exemplo, retirar significado à vida da pessoa trabalhadora.

<http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/47307/1/2019_Val%c3%a9riadeOliveiraDias.pdf> Acesso em: 22 jan. 2025.

[6] DELGADO, Gabriela Neves. Estado Democrático de Direito e Direito Fundamental ao Trabalho Digno. *In*: DELGADO, Mauricio José Godinho; DELGADO, Gabriela Neves. **Constituição da República e direitos fundamentais:** dignidade da pessoa humana, justiça social e direito do trabalho. 3. ed., São Paulo: LTr, p. 55-67, 2015. p. 63.

[7] CARVALHO, Augusto César Leite de. **Direito do trabalho:** curso e discurso. 5. ed. rev. ampli. e atual. Brasília, DF: Editora Venturoli, 2023, p. 311.

[8] DIAS, Valéria de Oliveira. **A dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno:** uma análise a partir do assédio organizacional nos bancos do Distrito Federal. *Op. Cit.*, p. 12.

Desse modo, o direito social ao trabalho, em harmonia com todo o arcabouço constitucional, e considerada a força normativa dirigida aos princípios, só se mostra possível quando visto como *direito fundamental ao trabalho digno*, o qual, nas palavras de Gabriela Neves Delgado, é "*o direito ao trabalho minimamente protegido*", pois "*apenas o trabalho exercido em condições dignas é instrumento capaz de viabilizar a emancipação do trabalhador, além da afirmação de sua identidade social e coletiva*"[9].

O direito fundamental ao trabalho digno, portanto, é aquele exercido assegurando-se, ao menos, os direitos fundamentais trabalhistas constitucionalmente previstos, com vistas à preservação da condição de dignidade da pessoa trabalhadora, de modo a integrá-la na realidade social de forma justa e participativa. Inexiste, assim, trabalho digno quando prestado de forma servil ou escravizada, ou, de qualquer outro modo que instrumentalize a pessoa, enquanto mercadoria em prol do desenvolvimento econômico, sem o respeito à sua condição humana.

Nesse sentido, a Declaração de Filadélfia, que define os fins e objetivos da Organização Internacional do Trabalho (OIT), afirma que "*o trabalho não é uma mercadoria*", diretriz que, ainda hoje, serve de parâmetro para o enfrentamento da precarização do trabalho[10].

Não por outro motivo, a valorização do trabalho humano encontra-se como base para a ordem econômica, aliada à livre iniciativa, com o objetivo de "*assegurar a todos existência digna, conforme os ditames da justiça social*" (art. 170, *caput,* da CF). Portanto, qualquer prática econômica ou disposição legal que atente contra a valorização do trabalho humano, em benefício da livre iniciativa, diverge do paradigma do constitucionalismo humanista e social, calcado na centralidade da pessoa humana e no plexo dos direitos fundamentais.

Desse modo, em que pese inexistir necessidade de autorização de órgão público para o exercício de atividade econômica, ressalvadas as exceções legais (art. 170, parágrafo único, da CF), tal exercício deve se compatibilizar com a ordem jurídica constitucional brasileira, que prevê a observância de princípios como a função social da propriedade, a defesa do meio ambiente, a redução das desigualdades sociais e a busca pelo pleno emprego (art. 170, III, VI, VII e VIII, da CF).

Compreendido que o Texto Constitucional assume o direito fundamental ao trabalho digno como sua referência constitutiva, torna-se também necessário compreender o *aspecto*

[9] DELGADO, Gabriela Neves. Estado Democrático de Direito e Direito Fundamental ao Trabalho Digno. *Op. Cit.,* p. 64.

[10] ARANTES, Delaíde Alves Miranda; LEMOS, Maria Cecília de Almeida Monteiro. As normas internacionais de proteção aos direitos humanos trabalhistas na doutrina e na jurisprudência humanista e social de Mauricio Godinho Delgado. *In*: DELGADO, Gabriela Neves; DIAS, Valéria de Oliveira; LEMOS, Maria Cecília de Almeida Monteiro (Coordenadoras). **Constitucionalismo humanista e social na jurisprudência do TST:** o direito do trabalho no legado de Mauricio Godinho Delgado em seus 70 anos. Leme-SP: Mizuno, p. 37-51, 2023, p. 39.

multidimensional desse direito[11], tal como na teoria das dimensões dos direitos fundamentais, considerada a realidade dinâmica da sociedade e a necessidade de evolução dos direitos já conquistados.

Nas palavras de Gabriela Neves Delgado, o direito fundamental ao trabalho digno "*abrange três pilares: a pessoa humana, como sujeito, o valor social do trabalho, como objeto e o locus de realização dessa atividade criativa e de produção, como meio ambiente do trabalho hígido e protegido*"[12]. Tais dimensões possuem caráter integrativo, não alternando entre si, e universal, já que abarcam a pessoa humana enquanto integrante do gênero humano, sem qualquer especificação.

Sob a perspectiva do sujeito, o direito fundamental ao trabalho digno, com fundamento no art. 7º, *caput*, da Constituição Federal, é garantido a toda pessoa trabalhadora, não apenas aos empregados urbanos e rurais, com vínculo de emprego formalmente reconhecido. Essa ideia reafirma a centralidade humana no ordenamento jurídico, garantindo os direitos humanos e fundamentais trabalhistas a todos, como patamar mínimo para preservação da dignidade humana nas relações de emprego e de trabalho[13].

A dimensão do objeto trabalho compreende o *valor social do trabalho*, fundamento da República Federativa do Brasil (art. 1º, IV, da CF) e pilar da ordem econômica (art. 170, *caput*, da CF)[14]. A livre iniciativa, portanto, não pode ser permitida, como afirmado linhas acima, caso não observe e esteja em consonância com o valor social do trabalho, protegido juridicamente por meio das normas constitucionais e infraconstitucionais, além do arcabouço jurídico internacional, fixado, em especial, pela Organização Internacional do Trabalho (OIT). Por esse motivo, repita-se, repudia-se o trabalho prestado de forma servil ou escravizada, para o qual inexiste amparo jurídico, seja a nível nacional ou internacional.

Por fim, sob a perspectiva socioambiental, entende-se que o direito fundamental ao trabalho digno é concretizado quando garantido o *meio ambiente de trabalho ecologicamente equilibrado*, no seu campo organizacional, e preservada a *saúde* do trabalhador, consideradas as dinâmicas psicofísicas do trabalho[15].

---

[11] DELGADO, Gabriela Neves. Direito fundamental ao Trabalho Digno em Dimensões: uma Revisitação dos Seus Pressupostos Constitutivos. *In*: **Revista Síntese Trabalhista e Previdenciária**, São Paulo, vol. 33, n. 407, p. 36-57, maio 2023. p. 45.
[12] *Ibidem.*
[13] *Ibidem,* p. 47.
[14] *Ibidem,* p. 50.
[15] DELGADO, Gabriela Neves. Direito fundamental ao Trabalho Digno em Dimensões: uma Revisitação dos Seus Pressupostos Constitutivos. *Op. Cit.,* p. 52.

No campo dos direitos e garantias fundamentais, o trabalho e a saúde são afirmados enquanto direitos sociais (art. 6º, *caput*, da CF), assegurando-se a todos o "*direito ao meio ambiente ecologicamente equilibrado, bem de uso comum do povo e essencial à sadia qualidade de vida*" (art. 225, *caput*, da CF), nele incluído o meio ambiente do trabalho (art. 200, VIII, da CF).

A qualidade do meio ambiente de trabalho e da saúde da pessoa trabalhadora também integra a dignidade da pessoa humana ora retratada e, conforme salientam Gabriela Neves Delgado e Valéria de Oliveira Dias, "*a proteção da saúde no trabalho se concretiza a partir de direitos que abarquem, inclusive, a jornada de trabalho – que se traduz em tempo de vida destinado ao trabalho – e a qualidade ambiental no trabalho, a qual engloba as condições como o trabalho é prestado*"[16].

Não há que se falar, assim, em trabalho minimamente protegido, quando ausentes a promoção e proteção à saúde, de incumbência do Estado e de particulares, incluídos os empregadores.

Afirma-se, desse modo, que "*a plena eficácia ao dever fundamental de proteção ao trabalho digno tem como pressuposto basilar a promoção da saúde e a proteção da integridade psicofísica do sujeito trabalhador no meio ambiente do trabalho*"[17], espaço no qual a maior parte das pessoas passa a maior parte do seu tempo[18], de forma que tudo que o compõe tem grande potencial para afetar a qualidade de vida do trabalhador, deteriorando ou agregando valor à sua saúde física e mental[19].

Apenas com a garantia de um meio ambiente de trabalho saudável é possível o alcance do desenvolvimento sustentável e da justiça social, marcos do Estado Democrático de Direito, no qual se insere a Constituição da República de 1988.

A dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno abrange, portanto, a proteção à dignidade do trabalhador, em sua esfera individual e coletiva, considerado

---

[16] DELGADO, Gabriela Neves; DIAS, Valéria de Oliveira. A tutela jurídico-constitucional em face das violências no trabalho na jurisprudência do TST. *In*: DELGADO, Gabriela Neves; DIAS, Valéria de Oliveira; LEMOS, Maria Cecília de Almeida Monteiro (Coordenadoras). **Constitucionalismo humanista e social na jurisprudência do TST:** o direito do trabalho no legado de Mauricio Godinho Delgado em seus 70 anos. Leme-SP: Mizuno, p. 123-139, 2023. p. 126.

[17] DIAS, Valéria de Oliveira. **A dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno**: uma análise a partir do assédio organizacional nos bancos do Distrito Federal. *Op. Cit.,* p. 15.

[18] DELGADO, Gabriela Neves; DIAS, Valéria de Oliveira. A tutela jurídico-constitucional em face das violências no trabalho na jurisprudência do TST. *Op. cit*., p. 127-128.

[19] EBERT, Paulo Roberto Lemgruber. O meio ambiente do trabalho equilibrado e a conformação do direito fundamental ao trabalho digno. *In*: DELGADO, Gabriela Neves. **Direito fundamental ao trabalho digno no século XXI:** Principiologia, dimensões e interfaces no Estado Democrático de Direito. Vol. I, São Paulo: LTr, 263-273, 2020. p. 268.

o meio ambiente saudável de trabalho, de observância obrigatória pelos empregadores, os quais devem se abster de práticas que o degradem, bem como prevenir, precaver ou reparar eventuais danos passíveis de ocorrência no ambiente laboral.

A regulação de uma atividade econômica, observada a livre iniciativa, deve ter por fundamento o direito socioambiental ao trabalho digno, assegurado pela Constituição de 1988, de modo a preservar a dignidade inerente à pessoa humana trabalhadora, propiciando a sua participação ativa em sociedade, com condições de definir os destinos da sua própria existência, repelindo gestões trabalhistas que precarizem as relações de trabalho e instrumentalizem o sujeito trabalhador.

3 DESVENDANDO AS DARK KITCHENS

Dark kitchens (também conhecidas como cozinha fantasma, *ghost restaurant, cloud kitchen,* restaurante virtual, *close kitchen, cyber kitchen*), embora não tenham uma única definição, podem ser explicadas como "*modelos de serviço de alimentação que oferecem refeições prontas para entrega ou retirada, feitas por meio de pedidos por telefone, aplicativos de entrega de alimentos, sites ou redes sociais*"[20] e que não possuem salão para atendimento aos clientes. Desse modo, a compra dos alimentos se dá virtualmente, em contato direto com o restaurante ou por meio de aplicativos de entrega (as denominadas "empresas-plataforma").

Ainda que não haja um marco exato do surgimento desse tipo de estabelecimento, estima-se o início das operações por volta de 2015[21], na Índia, Londres e Estados Unidos[22], estando o seu crescimento associado ao estado de calamidade pública[23] decorrente da pandemia da COVID-19, que ocasionou o isolamento das pessoas, com diminuição da circulação, além do aumento da procura pelo serviço de entrega de alimentos. Conforme dados divulgados pela

[20] "Dark kitchens are food service models that offer ready-to-eat meals for delivery or takeout, ordered via phone, food delivery apps, websites, or social networks". CUNHA, Diogo Thimoteo da [*et al]*. Dark kitchens: Origin, definition, and perspectives of an emerging food sector. *In:* **International Journal of Gastronomy and Food Science**, Volume 35, p. 1-8, mar. 2024, p. 6. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100884. Acesso em: 16 mar. 2025. (tradução livre)

[21] QSR MAGAZINE. **Ghost Kitchens:** Here to Stay or Ready to Disappear? QSR MAGAZINE, 2022. Disponível em: https://www.qsrmagazine.com/operations/ghost-kitchens-here-stay-or-ready-disappear/. Acesso em 26 jan. 2025.

[22] FLORIANI, L. B. Rocha; PICCOLI, M. E. Ferreira. Análise econômica do conflito de direitos de propriedade enfrentado pelas Dark Kitchens. *In:* **Revista Jurídica Cesumar**: Mestrado, v. 23, n. 1, p. 145–157, 2023. p. 148.

[23] BRASIL. **Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020.** Reconhece, para os fins do art. 65 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, a ocorrência do estado de calamidade pública, nos termos da solicitação do Presidente da República encaminhada por meio da Mensagem nº 93, de 18 de março de 2020. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/portaria/dlg6-2020.htm. Acesso em: 26 jan. 2025.

empresa de pagamentos Rede, as compras por serviços de entrega cresceram, em abril de 2020, 59%, comparado ao período anterior ao isolamento[24].

As *dark kitchens* podem ter diversas características, havendo desafios para o alcance de uma única definição. A escolha do melhor modelo varia de acordo com as estratégias, recursos e objetivos dos restaurantes, conforme explica Diogo Thimoteo da Cunha[25].

Assim, algumas *dark kitchens* são alugadas por uma marca específica, podendo ou não ter placas ou vitrines que as identifiquem fisicamente. A possibilidade da ausência de identificação dificulta, por exemplo, que os clientes encontrem informações sobre os restaurantes em *sites* e redes sociais. Há também as *dark kitchens* que comportam mais de um restaurante ou marca no mesmo espaço, sendo possível a realização de pedidos de diferentes produtos em várias lojas, com compartilhamento do local pelos serviços de alimentação e, até mesmo, da logística, modelo que ficou conhecido como *hub*[26]. Nesse último caso, a utilização dos espaços de propriedade de terceiros é feita com cobrança de aluguel, bem como possibilidade de serviços adicionais, como "*câmaras frigoríficas, software de gestão integrado, negociação especial para vendas em plataformas de delivery, entre outros*" [27].

Um outro modelo de *dark kitchen* é o que se estabelece por meio de franquias de restaurantes tradicionais (aqueles que possuem espaço físico para atendimento ao público). Essas se beneficiam da marca já forte do restaurante e concentram a sua atuação por meio de vendas *online*[28].

Alguns restaurantes tradicionais optam por utilizar do seu espaço físico para operar *dark kitchens* utilizando-se de um outro nome. Nesse modelo, o menu disponível pode ser o mesmo do restaurante tradicional ou completamente diferente. A marca operada nas empresas-plataforma, contudo, não disponibiliza local físico para que os clientes possam comer. Compreende-se que a utilização dessa estratégia pelos restaurantes tradicionais está associada à possibilidade de maximizar o uso do espaço disponível, com aumento do lucro, por exemplo, atendendo ao público durante o dia e à noite apenas funcionando para entregas[29].

---

[24] E-COMMERCE BRASIL. **Compras por delivery crescem 59% desde o início do isolamento, aponta Rede.** E-commerce Brasil, 2020. Disponível em: https://www.ecommercebrasil.com.br/noticias/compras-delivery-crescem-isolamento-coronavirus/. Acesso em: 26 jan. 2025.
[25] CUNHA, Diogo Thimoteo da [*et al*]. Dark kitchens: Origin, definition, and perspectives of an emerging food sector. *Op. Cit.,* p. 5.
[26] *Ibidem*.
[27] ABRASEL. **Conheça os tipos de Dark Kitchen e qual é ideal para seu negócio**. Disponível em https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/existem-quantos-tipos-de-dark-kitchens-clique-aqui-e-confira/ Acesso em: 26 jan. 2025.
[28] CUNHA, Diogo Thimoteo da [*et al*]. Dark kitchens: Origin, definition, and perspectives of an emerging food sector. *Op. Cit.,* p. 5.
[29] *Ibidem*.

Por último, cita-se o modelo localizado em prédios residenciais, que se mostra como renda alternativa ou até mesmo única renda familiar, em uma época de instabilidade econômica e com taxas de desemprego elevadas. Nesse modelo, portanto, o espaço residencial se mistura com o profissional[30].

Não há, dessa forma, um modelo padrão de *dark kitchens*, podendo estar presentes em qualquer lugar do centro urbano, com disposições diversas, sendo comum o compartilhamento de um mesmo espaço, com várias cozinhas isoladas, por diversos tipos de restaurantes.

O objetivo com as *dark kitchens*, portanto, é o foco na operação da produção de alimentos, com eliminação dos custos que um restaurante tradicional traz, como a necessidade de uma fachada e estrutura de salão, mão de obra de atendimento, além dos aluguéis mais baratos do que em pontos comerciais sofisticados, como ruas de comércio e shoppings, bem como a redução do "tempo improdutivo"[31], considerando a alta demanda dos serviços de entrega. Como ensina Augusto César Leite de Carvalho, "*as empresas adotam tecnologia por meio da qual se distanciam fisicamente dos trabalhadores a seu serviço, mas com ganho de controle (online) e de produtividade (pela redução do tempo morto)*"[32].

Como o próprio nome indica, as "cozinhas fantasmas" ou "cozinhas escuras" ficam camufladas nos centros urbanos, podendo ou não haver indicação, na parte externa do local, de que ali funciona uma ou mais cozinhas, que preparam alimentos exclusivos para entrega. Esse cenário foi percebido por Marco Gonsales, enquanto desenvolvia pesquisa a respeito do trabalho dos entregadores em plataformas de trabalho, no ano de 2021, e deparou-se com algumas encomendas sendo retiradas em "*residências, garagens, galpões e locais improvisados e adaptados para servirem de cozinhas industriais*"[33].

Também é importante registrar que a camuflagem no meio urbano, com instalação em áreas residenciais, pode causar perturbação aos moradores vizinhos por excesso de barulho, emissão de odores e trânsito elevado de veículos, especialmente motos e bicicletas, conduzidas pelos entregadores[34], além de colocar os trabalhadores em condição de invisibilidade.

---

[30] CUNHA, Diogo Thimoteo da [*et al*]. Dark kitchens: Origin, definition, and perspectives of an emerging food sector. *Op. Cit.,* p. 5.

[31] QUARESMA, João Breno Sanches; VERA, Luciana Alves Rodas. **Dark Kitchens:** uma análise sobre o modelo de negócios a partir do Business Model Canvas. Caderno de Administração, [s. l.], v. 31, n. 1, p. 61-90, jan.-jun. 2023, p. 62-63. Disponível em: https://doi.org/10.4025/cadadm.v31i1.62988. Acesso em: 29 jan. 2025.

[32] CARVALHO, Augusto César Leite de. **Direito do trabalho:** curso e discurso. *Op. Cit.,* p. 48.

[33] GONSALES, Marco. Cozinhas escuras, trabalho e consumo às cegas. *In*: **Revista Ciências do Trabalho**, nº 21, p. 1-4, maio de 2022, p. 1. Disponível em: https://rct.dieese.org.br/index.php/rct/article/view/335/10. Acesso em: 30 jan. 2025.

[34] VIEIRA, Bárbara Muniz. Barulho de turbina de avião, gordura impregnada na casa e mau cheiro: vizinhos de 'dark kitchens' em SP relatam 'pesadelo'. **G1 SP**, 29-3-2022. Disponível em: https://g1.globo.com/sp/sao-

É fato que em razão do aumento da procura pelos serviços de entrega de alimentos, mesmo antes do período pandêmico, as empresas-plataforma viram, nas *dark kitchens*, a possibilidade para expansão de suas atividades, com concentração de cozinhas em áreas específicas de maior demanda. Exemplo disso foi o desenvolvimento pela *Deliveroo,* empresa inglesa especializada no serviço de entrega de alimentos, de cozinhas *containers* para locação, denominadas *RooBoxes*, com o fim de melhor aproveitamento de espaços ociosos das cidades, como em estacionamentos e obras, por exemplo[35].

No Brasil, Marco Gonsales aponta para a existência de grandes empresas especializadas no fornecimento de cozinhas industriais para locação, havendo concentração de até 35 (trinta e cinco) cozinhas em um mesmo espaço, mas também indica a existência de pequenas empresas que aproveitam áreas ociosas de estacionamentos ou galpões, para a construção de espaços para locação, inclusive em *containers*[36].

A fim de exemplificar a estrutura dos locais e serviços oferecidos, colheu-se informação anunciada no site de uma grande rede de *dark kitchens,* que propõe a abertura de cozinhas de $20m^2$, no prazo máximo de um mês, com redução dos custos iniciais em até 80%, promessa de alcance de mais clientes em razão da localização estratégica e cardápio otimizado de acordo com o comportamento de consumo da área. A empresa divulgou se responsabilizar pela gestão da instalação, incluindo limpeza, manutenção e segurança, além de equipe de entrega e tecnologia para sincronizar os pedidos realizados nas empresas-plataforma em apenas uma tela[37].

No Brasil, o *iFood,* empresa líder em *delivery* na América Latina, como descrito no *site*[38], apresenta sua plataforma para operacionalização do serviço desenvolvido em *dark kitchens*[39]. Informa, em acréscimo, que a sua tecnologia "*é capaz de rastrear dados e insights sobre tíquete médio, demanda e tipos de culinária que fazem sentido para cada região*"[40], auxiliando o investidor na escolha do local de instalação e produto a ser vendido.

---

paulo/noticia/2022/03/29/barulho-de-turbina-de-aviao-gordura-impregnada-na-casa-e-mal-cheiro-vizinhos-de-dark-kitchens-em-sp-relatam-o-pesadelo-de-viver-ao-lado.ghtml. Acesso em: 30 jan. 2025.

[35] GONSALES, Marco. Cozinhas escuras, trabalho e consumo às cegas. *Op. cit.*, p. 3.

[36] *Ibidem.*

[37] https://kitchencentral.com.br/

[38] IFOOD. **Sobre o iFood**. Disponível em: https://institucional.ifood.com.br/sobre/. Acesso em: 26 jan. 2025.

[39] IFOOD. **Dark kitchen:** conheça benefícios desta tendência no delivery. iFood, 2022. Disponível em: https://institucional.ifood.com.br/noticias/dark-kitchen/#:~:text=O%20maior%20impacto%20%C3%A9%20que,a%20um%20restaurante%20com%20sal%C3%A3o. Acesso em: 26 jan. 2025.

[40] *Ibidem*.

Segundo dados revelados pela Revista Exame[41], o número de restaurantes cadastrados na plataforma do *iFood* saltou de 160 mil, em março de 2020, para 212 mil, em agosto do mesmo ano, o correspondente a um aumento de 32%. Ainda, os restaurantes de pequeno e médio porte registraram, apenas em junho de 2020, 18 milhões de pedidos, o que corresponde a um aumento de 44% das vendas comparadas ao mês de março do mesmo ano e a 47% do total do número de pedidos da empresa-plataforma.

Estudo publicado por pesquisadores da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp), em 2023, na Revista *Food Research International*, analisou restaurantes de três centros urbanos do Estado de São Paulo (Limeira, Campinas e São Paulo) e concluiu que cerca de 30% dos restaurantes do *iFood* são *dark kitchens.* Ainda segundo a pesquisa, os estabelecimentos estavam localizados em regiões mais afastadas dos pontos centrais e ofertavam refeições mais baratas, em comparação aos restaurantes tradicionais[42].

Já em 2019, em período anterior à pandemia, há registro de criação de espaço, incentivado por empresa-plataforma de entrega de alimentos, com o propósito de elaboração de produtos apenas para entregas. O noticiário traz a informação de que o empreendimento contava com nove cozinhas, de tamanhos entre 15m^2 a 30m^2, dispostas ao longo de um corredor, com janela de entrega para retirada do alimento pelos entregadores[43].

Percebe-se, assim, que as *dark kitchens* alimentam restaurantes virtuais, os quais, com apoio das empresas-plataforma, recebem assessoria para desenvolver o cardápio "*com base na análise de dados dos consumidores da região cadastrados no aplicativo*"[44].

Além disso, com base nos dados acima indicados, é possível indicar relação entre o crescimento do número de *dark kitchens* no país e a atividade desenvolvida pelas empresas-plataforma de entrega de alimentos, que veem no modelo de negócio a oportunidade para aumento dos seus lucros. Isso porque, quanto maior o número de estabelecimentos disponíveis para produção de itens para entrega, maior o ganho de tais empresas, que cobram taxa para que o restaurante opere na plataforma, além de reter parte do valor cobrado na entrega.

---

[41] EXAME. **No iFood, esse delivery foi campeão na pandemia – e ele surpreende**. Exame, 2020. Disponível em: https://exame.com/marketing/no-ifood-tipo-de-estabelecimento-que-mais-cresceu-na-pandemia-surpreende/. Acesso em: 29 jan. 2025.

[42] HAKIM, Mariana Piton [*et al*]. Exploring dark kitchens in Brazilian urban centres: A study of delivery-only restaurants with food delivery apps. *In:* **Food Research International**, vol. 170, p. 1-12, ago. 2023, p. 1. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112969. Acesso em: 29 jan. 2025.

[43] ABRASEL. **Boom de delivery por aplicativos fomenta restaurantes virtuais e coworking de cozinha.** ABRASEL, 2019. Disponível em https://abrasel.com.br/noticias/noticias/boom-de-delivery-por-aplicativos-fomenta-restaurantes-virtuais-e-coworking-de-cozinha/ Acesso em 26 jan. 2025.

[44] *Ibidem.*

Fernando Rodrigo Souza, analisando o modelo de negócio, indica a existência de debate acerca da concorrência de mercado, com vantagens competitivas para as *dark kitchens*, considerando a redução de custos para sua instalação, em comparação com os restaurantes tradicionais. Sugere, ainda, preocupação com a privacidade do consumidor, que tem os seus dados compartilhados e controlados por poucas empresas, e necessidade de regulamentação específica para a atividade[45].

Em relação à percepção dos consumidores, estudo realizado para verificar a competitividade de uma *dark kitchen* com um restaurante tradicional em Portugal concluiu que há preferência pelo serviço de entrega quando o tempo de espera é menor que o deslocamento até um restaurante tradicional. Contudo, ainda há desconhecimento da população quanto ao conceito de *dark kitchens*, especialmente quanto ao controle de qualidade dos produtos[46].

No Brasil, as empresas-plataforma não exigem que os restaurantes se identifiquem como *dark kitchens*, nem identificam a informação para o consumidor, não sendo a forma de constituição, portanto, fator relevante no momento da escolha do restaurante[47].

Estudo publicado por pesquisadores da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) demonstra que 27,3% dos entrevistados, num total de 623 indivíduos, sabiam o que é uma *dark kitchen*, enquanto 46,1% relataram já ter ouvido falar do termo e 26,6% dos entrevistados não sabiam a que se referia. Entretanto, apenas 1% dos respondentes descreveu completamente o significado do termo, o que ainda demonstra significativo desconhecimento dos consumidores sobre o modelo de negócio[48] e a sua invisibilidade no meio urbano.

Ainda segundo a pesquisa, o fato de confiarem no aplicativo de entrega não influencia na compra de alimentos fornecidos pelas *dark kitchens*. A explicação para isso pode ser o fato de as pessoas relacionarem o aplicativo apenas como intermediador entre o restaurante e o cliente, não sendo responsáveis pelo produto oferecido. Por outro lado, percebeu-se que a experiência do consumidor e o controle da qualidade, medidos, exclusivamente, pela avaliação

---

[45] SOUZA, Fernando Rodrigo. Transformações do Trabalho e Alimentação na Era das Dark Kitchens: Um Estudo Sobre Precarização e Inovação na Sociedade Contemporânea. *In*: **PRODUTO & PRODUÇÃO**, vol. 25, n.3, p. 1-12. 2024, p. 3. Disponível em: https://doi.org/10.22456/1983-8026.135608. Acesso em: 30 jan. 2025.

[46] DYACHENKO, Yulia. **Can the concept of dark kitchen compete with an ordinary restaurant in Portugal?** Lisboa: RUN Repositório Universidade Nova, 2023, p. 18-19. Disponível em: http://hdl.handle.net/10362/152102. Acesso em: 29 jan. 2025.

[47] HAKIM, Mariana Piton [*et al*]. What is a dark kitchen? A study of consumer's perceptions of deliver-only restaurants using food delivery apps in Brazil. *In:* **Food Research International**, v. 161, p. 1-10, nov. 2022, p. 7. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111768. Acesso em: 29 jan. 2025.

[48] *Ibidem*, p. 5.

dada ao final da compra na empresa-plataforma, são fatores importantes para a escolha final do produto[49].

Por fim, a pesquisa ainda aponta que as "*autoridades sanitárias no Brasil percebem as dark kitchens como um desafio, porque alguns restaurantes com este perfil de negócio não estão oficialmente registrados, nem são realizadas inspeções antes da abertura de dark kitchens*"[50]. Apesar de sujeitas às mesmas normas e licenças de um restaurante convencional, as autoridades sanitárias podem ter dificuldade em identificá-las, já que não se apresentam, fisicamente, enquanto restaurantes.

Como aponta Danilo Viegas, "*a facilidade de cadastro em certas plataformas digitais beneficia também o aumento de cozinhas obscuras que não possuem padrão de qualidade, higiene ou a mínima preocupação com normas de vigilância sanitária*"[51], e podem ser espaço que não propicia aos seus trabalhadores um meio ambiente de trabalho equilibrado.

Roberta Muramatsu e Letícia Menegassi Borges indicam que, além da ausência de informação aos consumidores sobre a procedência do produto, reduzindo a sua liberdade de escolha e autonomia, não "*se conhecem os critérios de contratação de pessoal para a produção das refeições, muitos dos quais não mantêm vínculos trabalhistas formais com restaurantes ou cozinhas industriais, obtendo baixas remunerações por serviços sob demanda individual*"[52].

Ricardo Antunes, ao discorrer a respeito do que chamou de "precariado" (condição de trabalhadores em emprego precário), informa sobre a rapidez de formação do "*novo contingente do proletariado*", marcado por jovens vinculados a área de serviços "*cujas relações de trabalho estão mais próximas da informalidade, do trabalho por tempo determinado, dos terceirizados e intermitentes, modalidades que não param de se expandir*"[53].

Além disso, o autor define o empreendedorismo, tido como modalidade atípica de trabalho e incentivada pelas empresas-plataforma, como forma "*de ocultamento do trabalho assalariado, permitindo aumentar ainda mais as distintas formas de flexibilização salarial, de*

---

[49] HAKIM, Mariana Piton [*et al*]. What is a dark kitchen? A study of consumer's perceptions of deliver-only restaurants using food delivery apps in Brazil. *Op. Cit.,* p. 6.

[50] Health authorities in Brazil perceive dark kitchens as a challenge because some restaurants with this business profile are not officially registered, nor are inspections conducted before the opening of dark kitchens. HAKIM, Mariana Piton [*et al*]. What is a dark kitchen? A study of consumer's perceptions of deliver-only restaurants using food delivery apps in Brazil. *Op. Cit.* (tradução livre).

[51] VIEGAS, Danilo. **Dark Kitchens:** a nova tendência de delivery chega com força em 2020. ABRASEL, 2020. Disponível em https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/dark-kitchens-a-nova-tendencia-de-delivery-chega-com-forca-em-2020/. Acesso em> 26 jan. 2025.

[52] MURAMATSU, Roberta; BORGES, Letícia Menegassi. Cozinhas fantasmas através das lentes da economia de governança. *In:* **Revista de Economia Mackenzie**, São Paulo, v. 21, n. 1, p.102-118, 2024, p. 115. Disponível em: https://editorarevistas.mackenzie.br/index.php/rem/article/view/17191. Acesso em: 30 jan. 2025.

[53] ANTUNES, Ricardo. **O privilégio da servidão:** o novo proletariado de serviços na era digital. 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2018, p. 62.

horário, funcional ou organizativa"[54], o que só se mostra possível em uma sociedade em que a devastação de direitos e o desemprego crescem dia após dia.

Quando não se encontram disponíveis condições de emprego comprometidas com a manutenção da dignidade do trabalhador, a solução ofertada pelas empresas-plataforma de ser dono do próprio negócio, com custos baixos e aparente liberdade, mostra-se o caminho para a obtenção de uma remuneração satisfatória, que camufla a crescente precarização do trabalho humano.

Em pesquisa realizada em cinco *dark kitchens* localizadas no município de São Paulo, no período compreendido entre fevereiro e maio de 2024, com quantidade variável de 10 a 25 trabalhadores, notou-se uma acentuada precarização das condições de trabalho, estando os empregados submetidos a longas jornadas e falta de direitos, além de questões associadas ao desrespeito ao meio ambiente de trabalho, dentre elas ventilação inadequada, poluição sonora e espaço insuficiente para os entregadores[55]. Segundo a pesquisa, "*80% dos trabalhadores entrevistados relataram jornadas superiores a 10 horas diárias, e 60% indicaram não receber benefícios como seguro de saúde ou vale-alimentação*"[56]. Além disso, "*70% das instalações não possuíam áreas designadas para os entregadores, e 90% apresentavam ventilação inadequada*"[57].

Marco Gonsales descreve a situação dos trabalhadores dentro das *dark kitchens* como propensa a acarretar danos à saúde e acidentes de trabalho, já que estão, muitas vezes, expostos a locais de trabalho "*inadequados, úmidos, com temperaturas elevadas, iluminação deficiente, pouca ventilação, excesso de ruídos e intenso fluxo de pessoas"*[58]. Além disso, afirma que desenvolvem atividades "*que exigem longos períodos em pé, com frequentes deslocamentos e carregamento de objetos pesados"*[59].

O crescimento das *dark kitchens*, desse modo, causa preocupações sobre a precarização das relações de trabalho. Faz-se alerta para a possibilidade de jornadas exaustivas, impulsionadas pelo aumento do mercado de entregas, e a falta de direitos trabalhistas aos empregados, além do fato de que a ausência de regulamentação causa insegurança quanto à qualidade dos alimentos e serviços ofertados.

---

[54] ANTUNES, Ricardo. **O privilégio da servidão:** o novo proletariado de serviços na era digital. *Op. Cit.,* p. 176.
[55] SOUZA, Fernando Rodrigo. Transformações do Trabalho e Alimentação na Era das Dark Kitchens: Um Estudo Sobre Precarização e Inovação na Sociedade Contemporânea. *Op. Cit.,* p. 2.
[56] *Ibidem*, p. 6.
[57] *Ibidem,* p. 7.
[58] GONSALES, Marco. Cozinhas escuras, trabalho e consumo às cegas. *Op. Cit.*, p. 3.
[59] *Ibidem*.

Depreende-se dos dados trazidos nesse estudo que a lógica do consumo de alimentos por meio de serviços de entrega não se esvaziou com o fim do período pandêmico. A indiferença dos consumidores, no momento da compra, a respeito da procedência dos alimentos, com base na sua confiança nas empresas-plataforma de entrega, bem como o incentivo para abertura de *dark kitchens*, além da sua invisibilidade no meio urbano, que propicia ausência de responsabilidade empresarial trabalhista, tributária, previdenciária, consumerista, entre outras, são indicadores da permanência do modelo de negócio no cenário brasileiro.

É necessário, portanto, traçar algumas diretrizes para a regulamentação das *dark kitchens* no Brasil, com enfoque na dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno, na linha do paradigma do constitucionalismo humanista e social e do Direito do Trabalho constitucionalizado.

4 REGULAMENTAÇÃO DAS DARK KITCHENS: DESAFIOS PARA A EFETIVAÇÃO DA DIMENSÃO SOCIOAMBIENTAL DO TRABALHO DIGNO

Nas palavras de Mauricio Godinho Delgado, o Direito do Trabalho fixou controles ao sistema capitalista de produção deflagrado na Idade Contemporânea, conferindo "*certa medida de civilidade, inclusive buscando eliminar as formas mais perversas de utilização da forma de trabalho pela economia*"[60].

Assim, compreende-se que para a proteção do trabalhador mostra-se imprescindível o cumprimento de normas estabelecidas em âmbito internacional e nacional, observadas, neste último caso, as normas constitucionais e infraconstitucionais vigentes.

Nesse panorama, ganham destaque a Constituição Federal de 1988, que trouxe amplo arcabouço normativo para a regulação das relações de trabalho, com a normatização de institutos, princípios e regras jurídicas que estruturam o trabalho, individual e coletivo, prestados para entes privados ou estatais, assim como as diretrizes internacionais constitucionalizadas[61].

[60] DELGADO, Mauricio José Godinho. **Curso de Direito do Trabalho**. *Op. Cit.*, p. 89.

[61] DELGADO, Mauricio Godinho; DELGADO, Gabriela Neves. As Declarações de Direitos da OIT e sua Repercussão na Fundamentação e na Prática da Missão de Justiça Social do Poder Judiciário Trabalhista. *In:* Rebecca Lemos Igreja; Camilo Negri. (Org.). **Desigualdades Globais e Justiça Social:** violência, discriminação e processos de exclusão na atualidade. 1ed. Brasília: Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais, 2021, v. 2, p.291-332, p. 292.

Para além das normas constitucionais e infraconstitucionais vigentes, não há dúvidas de que o exercício de qualquer atividade econômica no país deve observar a normativa internacional de proteção ao trabalho humano. Aqui, é oportuno registrar, na linha dos ensinamentos de Mauricio Godinho Delgado, que "*os direitos individuais e sociais trabalhistas, na qualidade de Direitos Humanos sociais, econômicos e culturais, acham-se também encouraçados pela proteção mais ampla do Direito Internacional dos Direitos Humanos*"[62].

Como retratado em tópico anterior, consideradas as normas insculpidas na Constituição Federal de 1988, ao ser humano deve ser assegurado trabalho que possibilite a garantia de uma existência digna em sociedade. Nesse passo, o Direito do Trabalho, enquanto regulador da relação empregatícia, deve se pautar no dever fundamental de proteção, focalizando a pessoa trabalhadora enquanto fim em si mesma, para além do trabalho enquanto objeto jurídico economicamente tutelado.

Portanto, qualquer normativa deve focalizar o princípio da valorização da pessoa humana e do seu trabalho, com proteção e manutenção da sua dignidade, em conjunto com o objetivo da ordem econômica constitucional da busca pelo pleno emprego, com a ciência de que o desemprego se traduz em doença social e econômica gravíssima.

Especificamente no que tange às *dark kitchens*, como retratado em tópico anterior, o modelo de negócio surgiu em período anterior à pandemia da COVID-19, teve forte crescimento durante o período pandêmico e demonstra permanência no cenário brasileiro. Contudo, inexiste, até o momento, regramento legal vigente e específico para controle de sua atividade e proteção das relações de trabalho dela decorrentes, tendo sido demonstrada a dificuldade encontrada pelas autoridades para fiscalização das suas atividades.

É importante ressaltar que a pesquisa alcançou uma única tentativa de regulamentação de *dark kitchens* no Brasil, posteriormente declarada inconstitucional, no julgamento da ADI nº 2157392-66.2023.8.26.0000, pelo Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo.

Em novembro de 2022, o município de São Paulo/SP editou a Lei nº 17.853/2022[63], para estabelecer regras às *dark kitchens*, conceituando-as como (art. 1º da Lei nº 17.853/2022)

---

[62] DELGADO, Mauricio José Godinho. **Curso de Direito do Trabalho**. *Op. Cit.,* p. 191.

[63] SÃO PAULO. **Lei nº 17.853, de 29 de novembro de 2022**. Estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas, popularmente conhecidas como dark kitchens e dispõe sobre aspectos fiscalizatórios da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016. São Paulo, 2022. Disponível em: https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-17853-de-29-de-novembro-de-2022/consolidado. Acesso em: 31 jan. 2025.

(...) conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas (...).

A legislação enquadrou a atividade desenvolvida pelas *dark kitchens* como "*industrial*", compatível com a vizinhança residencial, quando abranger de "*três até dez cozinhas, limitada à área construída computável de até 500m²*" (art. 3º, I, da Lei nº 17.853/2022). Já quando o estabelecimento ultrapassar dez cozinhas ou tiver área construída superior a 500m² será enquadrado como "*atividade industrial geradora de impactos urbanísticos e ambientais*", com fixação de padrões específicos referentes a, por exemplo, níveis de ruído, de vibração e de poluição ambiental (art. 3º, II, da Lei nº 17.853/2022).

Entre as principais medidas estabelecidas pela lei, destacam-se o ajuste da área de cada cozinha a, no mínimo, 12m² (art. 3º, §1º, da Lei nº 17.853/2022), sendo proibida a instalação de duas *dark kitchens* em distância inferior a 300m (art. 3º, §2º, da Lei nº 17.853/2022); a responsabilidade de a *dark kitchen* manter, em local visível ao público, a "*Razão Social, nome fantasia, logomarca e número de cadastro no órgão de vigilância sanitária (CMVS) de todas as empresas que se instalarem no empreendimento*" (art. 4º, §3º, da Lei nº 17.853/2022), sendo também responsável pelo ruído gerado "*pelos equipamentos necessários ao desenvolvimento de suas atividades*" e "*pelos veículos a motor, em especial pelas motocicletas de usuários, entregadores e/ou fornecedores*" (art. 5º da Lei nº 17.853/2022); a obrigatoriedade de atenção integral à NBR 14518, relativa ao sistema de ventilação para cozinha profissional (art. 6º da Lei nº 17.853/2022); bem como a necessária observância de "*área interna ao estabelecimento, para o estacionamento e acomodação de motocicletas, bicicletas ou qualquer meio utilizado para entregas*"; instalações sanitárias para os trabalhadores responsáveis pela entrega/retirada de mercadorias, denominados de prestadores de serviços; local reservado para o lixo produzido, sem contato com o ambiente de manipulação dos alimentos; e, se possuir área construída superior a 1.000m², deverá contar com equipe de bombeiro profissional civil, durante o período de funcionamento (art. 7º da Lei nº 17.853/2022).

A lei prevê, por fim, que a atividade principal do estabelecimento não será considerada de baixo risco (art. 9º, §1º, da Lei nº 17.853/2022), nos termos do plano diretor da cidade de São Paulo/SP, constituindo atividade secundária as cozinhas industriais que o integram (art. 9º, §2º, da Lei nº 17.853/2022).

Contudo, como já adiantado, os artigos citados foram considerados inconstitucionais pelo Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo, no julgamento da ADI nº 2157392-

66.2023.8.26.0000[64], sendo negado seguimento, em 16/12/2024, ao recurso extraordinário com agravo interposto[65], não havendo, até o momento desta pesquisa (março de 2025), norma regulamentadora da atividade no Brasil.

Nesse sentido, a ausência de regulamentação específica permite que as cozinhas industriais se camuflem nos meios urbanos, já havendo relatos de moradores vizinhos com relação ao excesso de barulho, emissão de odores e trânsito elevado de entregadores[66], como anteriormente exposto. Também restou demonstrada a possibilidade de execução de trabalho precário em suas dependências, com estudos que evidenciam longas jornadas em pé, carregamento de objetos pesados e locais com altas temperaturas e pouca ventilação, ruídos em excesso e baixa iluminação[67].

Para além disso, a expansão das *dark kitchens* pelos centros urbanos brasileiros vem associada à redução dos custos de produção e maior competitividade no mercado, impulsionada pelas empresas-plataforma, que desejam aumentar o número de entregas e, consequentemente, seu lucro. A respeito, o que se observa é que a redução dos custos inclui a locação de cozinhas industriais em espaços extremamente reduzidos ($12m^{2,}$ segundo a legislação paulista, por exemplo), além da busca por mão de obra barata e flexível, em parte terceirizada pela gestão oferecida por algumas *dark kitchens*[68].

A atividade, portanto, da forma como desenvolvida nas *dark kitchens*, deve ser enquadrada como industrial, diante dos impactos ambientais, tanto internos quanto externos, de saúde e segurança, além dos riscos de incêndio e explosão[69].

Compreendidas as peculiaridades, riscos e desafios do trabalho exercido em *dark kitchens*, destaca-se a necessidade de adequação e limitação, a partir da dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno. Nessa linha, algumas frentes devem ser consideradas, observados os sistemas de tutela internacional, constitucional e

---

[64] SÃO PAULO. Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo. **Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 2157392-66.2023.8.26.0000**. Relator: Desembargador Ricardo Dip. Disponível em: https://esaj.tjsp.jus.br/cposg/show.do?processo.codigo=RI007JCGA0000. Acesso em: 31 jan. 2025.

[65] BRASIL. Supremo Tribunal Federal. **Recurso Extraordinário com Agravo nº 1503555**. Relator: Ministro Gilmar Mendes. Disponível em: https://portal.stf.jus.br/processos/detalhe.asp?incidente=6975985. Acesso em: 31 jan. 2025.

[66] VIEIRA, Bárbara Muniz. Barulho de turbina de avião, gordura impregnada na casa e mau cheiro: vizinhos de 'dark kitchens' em SP relatam 'pesadelo'. *Op. Cit*.

[67] GONSALES, Marco. Cozinhas escuras, trabalho e consumo às cegas. *Op. Cit.,* p. 3.

[68] Conforme ilustra informação anunciada no site de uma grande rede de *dark kitchens*, que se responsabiliza pela gestão da instalação, incluindo limpeza, manutenção e segurança, além de equipe de entrega e tecnologia para sincronizar os pedidos realizados nas empresas-plataforma em apenas uma tela. A esse respeito, visitar: https://kitchencentral.com.br/

[69] JUCON, Sofia. Um "fantasma na vizinhança". **Cipa & incêndio**: caderno informativo de prevenção de acidentes, v. 44, n. 502, p. 88-91, jul./ago. 2022, p. 89.

infraconstitucional de proteção ao trabalho humano, na linha do paradigma do constitucionalismo humanista e social e do Direito do Trabalho constitucionalizado.

Delaíde Alves Miranda Arantes e Maria Cecília de Almeida Monteiro Lemos apontam que, no campo internacional, "*as Convenções, Declarações e demais documentos da OIT se apresentam com importante papel na análise do Trabalho Decente como marco civilizatório*"[70].

Nesse sentido, destacam-se, de modo não exaustivo, as Convenções da OIT, ratificadas pelo Brasil e vigentes, como a Convenção nº 6 relativa ao trabalho noturno das crianças, juntamente com a Convenção nº 182 sobre a proibição das piores formas de trabalho infantil, nelas incluídas as que prejudiquem a saúde e a segurança das crianças; as Convenções nº 14 e 106, concernentes à concessão do repouso semanal; a Convenção nº 89, relativa ao trabalho noturno das mulheres ocupadas na indústria; a Convenção nº 95, sobre a proteção ao salário; a Convenção nº 100, que diz respeito à igualdade de remuneração para a mão de obra masculina e feminina por um trabalho de igual valor; a Convenção nº 120 sobre a higiene no comércio e nos escritórios; a Convenção nº 148, sobre a proteção dos trabalhadores contra os riscos profissionais devidos à contaminação do ar, ao ruído e às vibrações no local de trabalho; Convenção nº 155, que dispõe sobre segurança e saúde dos trabalhadores e o meio ambiente de trabalho; convenção nº 132, relativa às férias anuais remuneradas; e Convenção nº 171, sobre trabalho noturno.

Entre os direitos trabalhistas previstos constitucionalmente, destacam-se, por exemplo, também de forma não exauriente, "*remuneração do trabalho noturno superior à do diurno*" (art. 7º, IX, da CF); "*duração do trabalho não superior a oito horas diárias e quarenta e quatro semanais*" (art. 7º, XIII, da CF); "*repouso semanal remunerado*" (art. 7º, XV, da CF), "*redução dos riscos inerentes ao trabalho*" (art. art. 7º, XXII, da CF), com pagamento de adicional de remuneração para as atividades insalubres ou perigosas (art. 7º, XXIII, da CF); e seguro contra acidentes de trabalho (art. 7º, XXVIII, da CF), entre outros.

No campo infraconstitucional, destacam-se as normas relativas à prevenção e controle dos riscos ambientais, entre elas, por exemplo, a obrigatoriedade de o estabelecimento elaborar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), previsto na Norma Regulamentadora nº 9 do Ministério do Trabalho (avaliação e controle das exposições ocupacionais a agentes físicos, químicos e biológicos), assim como o Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional, previsto na Norma Regulamentadora nº 7 do Ministério do Trabalho. Com a

[70] ARANTES, Delaíde Alves Miranda; LEMOS, Maria Cecília de Almeida Monteiro. As normas internacionais de proteção aos direitos humanos trabalhistas na doutrina e na jurisprudência humanista e social de Mauricio Godinho Delgado. *Op. Cit.,* p. 40.

elaboração de tais programas, poderão ser identificados riscos como o de queimaduras, em razão do trabalho com vapor, óleo e panelas quentes; exposição ao calor e ruído acima dos níveis de tolerância previstos na Norma Regulamentadora nº 15 do Ministério do Trabalho (atividades e operações insalubres); risco de cortes, escorregões, incêndios e explosões; além de lesões musculares por esforços repetitivos. Deve-se atentar, também, para o disposto na Norma Regulamentadora nº 12 do Ministério do Trabalho, relativa à segurança no trabalho em máquinas e equipamentos, sendo fundamental o treinamento dos trabalhadores para a sua operação e o fornecimento dos equipamentos de proteção individual necessários ao desempenho da atividade.

Não apenas as *condições de trabalho*, relacionadas à saúde física dos trabalhadores, que inclui fatores físicos, químicos e biológicos, além das condições das instalações e dos equipamentos que compõem o ambiente de trabalho, mas também a sua *organização* deve ser levada em conta para a garantia de um meio ambiente laboral equilibrado.

Como visto, as *dark kitchens* surgem para suprir a alta demanda por entrega de alimentos, tendo dentre os objetivos a redução de custos quando comparadas a um restaurante tradicional. Contudo, a possibilidade de alta demanda de pedidos, considerada a sua virtualização, pode ocasionar intenso trabalho aos empregados, que se encontram submetidos à pressão pela entrega da maior quantidade de alimentos, em menor tempo e com manutenção da qualidade do produto.

Não há dúvidas de que o trabalho exercido sob essa pressão e em ambiente fisicamente inadequado, prejudica a qualidade de vida dos trabalhadores, afetando a sua saúde física e mental, além de perpetuar as desigualdades sociais. A falta de fiscalização e a não observância das normas já existentes quanto aos direitos trabalhistas contribui para a precarização do trabalho nesse setor.

Portanto, a regulamentação das relações de trabalho decorrentes desse novo modelo de negócio, em respeito à dimensão socioambiental do trabalho digno, é fundamental para enfrentar as falhas que deixam de lado os direitos fundamentais trabalhistas, com propensão a violar a saúde física e mental dos trabalhadores.

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

A expansão das *dark kitchens* no Brasil, embora impulsionada pela demanda crescente por entregas de alimentos e pela busca por modelos de negócios mais eficientes, expõe lacunas significativas no sistema regulatório das relações de trabalho. A ausência de regulação

específica e a aplicação limitada das normas responsabilizatórias existentes geram sérios riscos à saúde e segurança dos trabalhadores. que se inserem na dinâmica de trabalho das *dark kitchens*, além de perpetuar desigualdades sociais e econômicas no mercado de trabalho do país.

A análise das normas internacionais, constitucionais e infraconstitucionais revela a existência de robusto arcabouço legal de proteção justrabalhista, no campo dos direitos humanos e fundamentais trabalhistas, direcionado pelo sentido de proteção ao trabalho humano em condições de dignidade, e que deveria ser aplicável às relações de trabalho nas *dark kitchens*.

Para além disso, a ausência de regulação específica, compatível com as especificidades desse modelo de negócio, como evidenciado pela tentativa frustrada de regulamentação no município de São Paulo, pode resultar em sérios riscos para a saúde e segurança dos trabalhadores que lá se inserem.

É imperativo que o Brasil avance na criação de uma regulamentação clara e eficaz para as *dark kitchens*, que contemple as particularidades desse modelo de negócio, a fim de assegurar que os trabalhadores desses estabelecimentos possam exercer suas atividades em ambientes de trabalho dignos e seguros, promovendo, assim, a efetivação da dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno, para além da concretização dos demais direitos fundamentais trabalhistas.

Portanto, a implementação de normas sobre saúde e segurança no trabalho, nas mais variadas direções, alinhadas à Constituição Federal, às convenções da Organização Internacional do Trabalho (OIT) e às normas infraconstitucionais já existentes, é fundamental para garantir que esses estabelecimentos operem em conformidade com os princípios da dignidade humana e da justiça social, na linha do paradigma do constitucionalismo humanista e social e do Direito do Trabalho constitucionalizado.

Não bastasse, a efetiva proteção dos direitos trabalhistas no contexto emergente das *dark kitchens* é essencial para assegurar que a crescente digitalização do mercado de trabalho não resulte em maior deterioração das condições de trabalho e no desrespeito aos direitos fundamentais trabalhistas, afastando o risco de um mercado de trabalho ainda mais precário e desigual.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Boom de delivery por aplicativos fomenta restaurantes virtuais e coworking de cozinha.** ABRASEL, 2019. Disponível em https://abrasel.com.br/noticias/noticias/boom-de-delivery-por-aplicativos-fomenta-restaurantes-virtuais-e-coworking-de-cozinha/ Acesso em 26 jan. 2025.

ABRASEL. **Conheça os tipos de Dark Kitchen e qual é ideal para seu negócio**. Disponível em https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/existem-quantos-tipos-de-dark-kitchens-clique-aqui-e-confira/ Acesso em: 26 jan. 2025.

ANTUNES, Ricardo. **O privilégio da servidão:** o novo proletariado de serviços na era digital. 1. ed. São Paulo: Boitempo, 2018.

ARANTES, Delaíde Alves Miranda; LEMOS, Maria Cecília de Almeida Monteiro. As normas internacionais de proteção aos direitos humanos trabalhistas na doutrina e na jurisprudência humanista e social de Mauricio Godinho Delgado. *In*: DELGADO, Gabriela Neves; DIAS, Valéria de Oliveira; LEMOS, Maria Cecília de Almeida Monteiro (Coordenadoras). **Constitucionalismo humanista e social na jurisprudência do TST:** o direito do trabalho no legado de Mauricio Godinho Delgado em seus 70 anos. Leme-SP: Mizuno, p. 37-51, 2023.

BRASIL. [Constituição (1988)]. **Constituição da República Federativa do Brasil**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 16 mar. 2025.

BRASIL. Supremo Tribunal Federal. **Recurso Extraordinário com Agravo nº 1503555**. Relator: Ministro Gilmar Mendes. Disponível em: https://portal.stf.jus.br/processos/detalhe.asp?incidente=6975985. Acesso em: 31 jan. 2025.

BRASIL. **Decreto Legislativo nº 6, de 20 de março de 2020.** Reconhece, para os fins do art. 65 da Lei Complementar nº 101, de 4 de maio de 2000, a ocorrência do estado de calamidade pública, nos termos da solicitação do Presidente da República encaminhada por meio da Mensagem nº 93, de 18 de março de 2020. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/portaria/dlg6-2020.htm. Acesso em: 26 jan. 2025.

CARVALHO, Augusto César Leite de. **Direito do trabalho:** curso e discurso. 5. ed. rev. ampli. e atual. Brasília, DF: Editora Venturoli, 2023.

CUNHA, Diogo Thimoteo da [*et al]*. Dark kitchens: Origin, definition, and perspectives of an emerging food sector. *In:* **International Journal of Gastronomy and Food Science**, Volume 35, p. 1-8, mar. 2024. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100884. Acesso em: 16 mar. 2025.

DELGADO, Gabriela Neves. Direito fundamental ao Trabalho Digno em Dimensões: uma Revisitação dos Seus Pressupostos Constitutivos. *In*: **Revista Síntese Trabalhista e Previdenciária**, São Paulo, vol. 33, n. 407, p. 36-57, maio 2023.

DELGADO, Gabriela Neves. Estado Democrático de Direito e Direito Fundamental ao Trabalho Digno. *In*: DELGADO, Mauricio José Godinho; DELGADO, Gabriela Neves.

Constituição da República e direitos fundamentais: dignidade da pessoa humana, justiça social e direito do trabalho. 3. ed., São Paulo: LTr, p. 55-67, 2015.

DELGADO, Gabriela Neves; DIAS, Valéria de Oliveira. A tutela jurídico-constitucional em face das violências no trabalho na jurisprudência do TST. *In*: DELGADO, Gabriela Neves; DIAS, Valéria de Oliveira; LEMOS, Maria Cecília de Almeida Monteiro (Coordenadoras). **Constitucionalismo humanista e social na jurisprudência do TST:** o direito do trabalho no legado de Mauricio Godinho Delgado em seus 70 anos. Leme-SP: Mizuno, p. 123-139, 2023.

DELGADO, Mauricio Godinho; DELGADO, Gabriela Neves. As Declarações de Direitos da OIT e sua Repercussão na Fundamentação e na Prática da Missão de Justiça Social do Poder Judiciário Trabalhista. *In:* Rebecca Lemos Igreja; Camilo Negri. (Org.). **Desigualdades Globais e Justiça Social:** violência, discriminação e processos de exclusão na atualidade. 1ed. Brasília: Faculdade Latino-Americana de Ciências Sociais, 2021, v. 2, p.291-332.

DELGADO, Mauricio José Godinho. **Curso de Direito do Trabalho**. 20. ed., rev., atual. e ampl. São Paulo: JusPodivm, 2023.

DIAS, Valéria de Oliveira. **A dimensão socioambiental do direito fundamental ao trabalho digno:** uma análise a partir do assédio organizacional nos bancos do Distrito Federal. Disponível em <http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/47307/1/2019_Val%c3%a9riadeOliveiraDias.pdf> Acesso em: 22 jan. 2025.

DYACHENKO, Yulia. **Can the concept of dark kitchen compete with an ordinary restaurant in Portugal?** Lisboa: RUN Repositório Universidade Nova, 2023, p. 18-19. Disponível em: http://hdl.handle.net/10362/152102. Acesso em: 29 jan. 2025.

EBERT, Paulo Roberto Lemgruber. O meio ambiente do trabalho equilibrado e a conformação do direito fundamental ao trabalho digno. *In*: DELGADO, Gabriela Neves. **Direito fundamental ao trabalho digno no século XXI:** Principiologia, dimensões e interfaces no Estado Democrático de Direito. Vol. I, São Paulo: LTr, 263-273, 2020.

E-COMMERCE BRASIL. **Compras por delivery crescem 59% desde o início do isolamento, aponta Rede.** E-commerce Brasil, 2020. Disponível em: https://www.ecommercebrasil.com.br/noticias/compras-delivery-crescem-isolamento-coronavirus/. Acesso em: 26 jan. 2025

EXAME. **No iFood, esse delivery foi campeão na pandemia – e ele surpreende**. Exame, 2020. Disponível em: https://exame.com/marketing/no-ifood-tipo-de-estabelecimento-que-mais-cresceu-na-pandemia-surpreende/. Acesso em: 29 jan. 2025

FLORIANI, L. B. Rocha; PICCOLI, M. E. Ferreira. Análise econômica do conflito de direitos de propriedade enfrentado pelas Dark Kitchens. *In:* **Revista Jurídica Cesumar**: Mestrado, v. 23, n. 1, p. 145–157, 2023.

GONSALES, Marco. Cozinhas escuras, trabalho e consumo às cegas. *In*: **Revista Ciências do Trabalho**, nº 21, p. 1-4, maio de 2022. Disponível em: https://rct.dieese.org.br/index.php/rct/article/view/335/10. Acesso em: 30 jan. 2025.

HAKIM, Mariana Piton [*et al*]. Exploring dark kitchens in Brazilian urban centres: A study of delivery-only restaurants with food delivery apps. *In:* **Food Research International**, vol. 170, p. 1-12, ago. 2023. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.foodres.2023.112969. Acesso em: 29 jan. 2025.

HAKIM, Mariana Piton [*et al*]. What is a dark kitchen? A study of consumer's perceptions of deliver-only restaurants using food delivery apps in Brazil. *In:* **Food Research International**, v. 161, p. 1-10, nov. 2022. Disponível em: https://doi.org/10.1016/j.foodres.2022.111768. Acesso em: 29 jan. 2025

IFOOD. **Dark kitchen:** conheça benefícios desta tendência no delivery. iFood, 2022. Disponível em: https://institucional.ifood.com.br/noticias/dark-kitchen/#:~:text=O%20maior%20impacto%20%C3%A9%20que,a%20um%20restaurante%20com%20sal%C3%A3o. Acesso em: 26 jan. 2025.

IFOOD. **Sobre o iFood**. Disponível em: https://institucional.ifood.com.br/sobre/. Acesso em: 26 jan. 2025.

JUCON, Sofia. Um "fantasma na vizinhança". **Cipa & incêndio**: caderno informativo de prevenção de acidentes, v. 44, n. 502, p. 88-91, jul./ago. 2022.

MURAMATSU, Roberta; BORGES, Letícia Menegassi. Cozinhas fantasmas através das lentes da economia de governança. *In:* **Revista de Economia Mackenzie**, São Paulo, v. 21, n. 1, p.102-118, 2024. Disponível em: https://editorarevistas.mackenzie.br/index.php/rem/article/view/17191. Acesso em: 30 jan. 2025.

QSR MAGAZINE. **Ghost Kitchens:** Here to Stay or Ready to Disappear? QSR MAGAZINE, 2022. Disponível em: https://www.qsrmagazine.com/operations/ghost-kitchens-here-stay-or-ready-disappear/. Acesso em 26 jan. 2025.

QUARESMA, João Breno Sanches; VERA, Luciana Alves Rodas. **Dark Kitchens:** uma análise sobre o modelo de negócios a partir do Business Model Canvas. Caderno de Administração, [s. l.], v. 31, n. 1, p. 61-90, jan.-jun. 2023. Disponível em: https://doi.org/10.4025/cadadm.v31i1.62988. Acesso em: 29 jan. 2025.

SÃO PAULO. Tribunal de Justiça do Estado de São Paulo. **Ação Direta de Inconstitucionalidade nº 2157392-66.2023.8.26.0000**. Relator: Desembargador Ricardo Dip. Disponível em: https://esaj.tjsp.jus.br/cposg/show.do?processo.codigo=RI007JCGA0000. Acesso em: 31 jan. 2025.

SÃO PAULO. **Lei nº 17.853, de 29 de novembro de 2022**. Estabelece regras aplicáveis a estabelecimentos formados por um conjunto de cozinhas industriais, utilizadas para produção por diferentes restaurantes e/ou empresas, destinada à comercialização de refeições e alimentos por serviço de entregas, sem acesso de público para consumo no local, configurando operação conjunta ou conglomerado de cozinhas, popularmente conhecidas como dark kitchens e dispõe sobre aspectos fiscalizatórios da Lei nº 16.402, de 22 de março de 2016. São Paulo, 2022. Disponível em: https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-17853-de-29-de-novembro-de-2022/consolidado. Acesso em: 31 jan. 2025.

SARMENTO, Daniel; GOMES, Fábio Rodrigues. A eficácia dos direitos fundamentais nas relações entre particulares: o caso das relações de trabalho. *In:* **Revista do TST**, Brasília, vol. 77, n. 4, p. 60-101, out/dez. 2011. Disponível em: https://juslaboris.tst.jus.br/bitstream/handle/20.500.12178/28316/2011_rev_tst_v077_n004.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em 22 jan. 2025.

SOUZA, Fernando Rodrigo. Transformações do Trabalho e Alimentação na Era das Dark Kitchens: Um Estudo Sobre Precarização e Inovação na Sociedade Contemporânea. *In*: **PRODUTO & PRODUÇÃO**, vol. 25, n.3, p. 1-12. 2024, p. 3. Disponível em: https://doi.org/10.22456/1983-8026.135608. Acesso em: 30 jan. 2025.

VIEGAS, Danilo. **Dark Kitchens:** a nova tendência de delivery chega com força em 2020. ABRASEL, 2020. Disponível em https://abrasel.com.br/revista/mercado-e-tendencias/dark-kitchens-a-nova-tendencia-de-delivery-chega-com-forca-em-2020/. Acesso em> 26 jan. 2025.

VIEIRA, Bárbara Muniz. Barulho de turbina de avião, gordura impregnada na casa e mau cheiro: vizinhos de 'dark kitchens' em SP relatam 'pesadelo'. **G1 SP**, 29-3-2022. Disponível em: https://g1.globo.com/sp/sao-paulo/noticia/2022/03/29/barulho-de-turbina-de-aviao-gordura-impregnada-na-casa-e-mal-cheiro-vizinhos-de-dark-kitchens-em-sp-relatam-o-pesadelo-de-viver-ao-lado.ghtml. Acesso em: 30 jan. 2025.