

A Invasão dos Food Trucks na democracia do sabor: No caso Gastronomia Italiana

DALMINA, Julimar B.¹
PEDRALLI, Jocenei T.²
FHRU, Salete.³
Battisti, Regina B.⁴
GARDA, Francieli⁵

RESUMO

A formação da cultura brasileira teve grande influência de várias etnias, porém a cultura italiana incidiu na cozinha dos brasileiros, influenciando com suas características e redefinindo uma identidade multicultural, na qual representa bem este fluxo imigratório. No contexto cultural, a alimentação é considerada importante na relação entre o homem, hábitos e os costumes. Diante deste cenário, objetiva-se com este trabalho um novo conceito de empreendimento, o 'food truck'. É baseado em um público jovem e que gosta de novidade, o espaço será adaptado em um local em que o contato direto com o público seja prazeroso, tanto para quem frequenta o local como para quem trabalha. Entretanto algumas problemáticas estão em questão. Segundo Sebrae (2015); "A atividade dos Food Trucks deve ser totalmente regularizada, desde aspectos sanitários, liberação da prefeitura, dos bombeiros, bem como Departamento Nacional de Trânsito, Denatran. Nesse último, há necessidade de homologar as modificações no veículo por meio de laudo do Inmetro". Por se tratar de um espaço público, o Município de Cascavel não elaborou nenhuma regulamentação para essa atividade, apenas permanece a Lei Complementar Municipal nº 78/2014, que regulamenta o comércio ambulante na cidade, este tem sido o impasse para essa atividade. Há necessidade de reger os trabalhos com vistas ao sucesso de todos, contemplando principalmente os acadêmicos, por tratar-se de um espaço próximo à uma Faculdade, é importante que não impacte negativamente na instituição, apenas contribua na oferta gastronômica do estabelecimento.

PALAVRAS-CHAVE: Cultura italiana; Alimentação; Empreendimento; Problemática.

Abstract

Invasion of the Food Trucks in the Democracy Flavor: If Italian Gastronomy

The formation of Brazilian culture had great influence of various ethnic groups, but the Italian culture focused on the cuisine of Brazil, influencing with their characteristics and redefining a multicultural identity, which is well this immigration. In the cultural context, the power is considered important in the relationship between man, habits and customs. In this scenario, the objective of this work was a new concept of development, the 'food truck'. It is based on a young audience who likes to novelty, the space will be adapted into a place where direct contact with the public is pleasurable for both those attending the site as for those who work. However some issues are concerned. According to Sebrae (2015); "The activity of the Food Trucks must be fully regularized, from health aspects, release the city hall, fire, and National Traffic Department, Denatran. In the latter, no need to ratify the changes to the vehicle through Inmetro of the report. " Because it is a public space, the city of Cascavel not drafted any regulations for this activity, only remains Complementary Law No. 78/2014 Municipal, regulating street vending in the city, this has been the deadlock for this activity. No need to reger the work that the success of everyone, especially considering the academic, because it is a space next to a faculty, it is important not adversely impact the institution, only contribute in the gastronomic offer of the establishment.

KEYWORD: Italian Culture; Alimentation; enterprise; issue.

1. INTRODUÇÃO

Cada vez mais, as que pessoas visam formas práticas e rápidas para realizarem suas refeições. A partir dessa necessidade, criou-se então um novo conceito culinário. Essa atividade, está crescendo principalmente em lugares onde circulam grande fluxo de pessoas, são os food trucks. Esse novo conceito de atividade permanece na mesma localização e este é removido do local ao término do atendimento. As cozinhas sobre rodas oferecem um cardápio diferenciado em relação as barracas que comercializavam produtos comuns como cachorro quente, variando-os em um mix de opções da gastronomia internacional, onde a oferta de pratos sofisticados está chamando a atenção das pessoas.

¹Julimar B.Dalmina . Graduada do curso de Design de Interiores da Faculdade Dom Bosco de Cascavel/Pr. E-mail juli_borck@hotmail.

²Jocenei T.Pedralli. Graduada do curso de Design de Interiores da Faculdade Dom Bosco de Cascavel/Pr. E-mail:jocenei@pedrallidesign.com.br

³Salette dos S.Fuhr. Graduada do curso de Design de Interiores da Faculdade Dom Bosco de Cascavel/Pr. E-mail:salette.fuhr@hotmail.com

⁴ReginaB.Battisti . Graduada do curso de Design de Interiores da Faculdade Dom Bosco de Cascavel/Pr. E-mail:reginabattisti@hotmail.com

⁵Francieli Garda . Graduada do curso de Design de Interiores da Faculdade Dom Bosco de Cascavel/Pr. E-mail. Francieli_22@hotmail.com

Esses pratos são comuns em restaurantes que possuem unidades físicas definidas, porém a ideia agora é, estarem presentes também na versão sobre rodas. A sofisticação dos pratos vem acompanhada de outro ingrediente essencial para o sucesso dessa atividade, preços atrativos e praticidade para frequentar o espaço, pois se trata de um local ao ar livre. A estrutura do empreendimento é composta por dois elementos distintos, o caminhão em si e a estrutura para a cozinha, sendo esta, com comida italiana

2. REFERENCIAL TEÓRICO OU FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

Segundo dados pesquisados a moda do Food Truck (caminhão de comida) é nova se engana. Há mais de um século, os americanos já utilizavam esta ideia a seu favor de um restaurante ambulante. O primeiro Food Truck de que se tem notícia foi criado por Charles Goodnight em 1866. Charles conhecia a dificuldade que os tocadores de rebanhos (vaqueiros) enfrentavam quando o assunto era alimentação. Por esse motivo e motivado por sua descoberta decidiu adaptar um pequeno caminhão militar para levar comida a esses grupos de cowboys. No caminhão não havia refrigerador e a comida era basicamente grãos secos e outras difíceis de estragar. Carne somente salgada ou se algum animal do rebanho se machucasse e tivesse que ser sacrificado. Em 1890 já se via Food Trucks nas noites de Nova Iorque prontos para servir os trabalhadores de turnos noturnos. Já em 1950 cantinas ambulantes invadiram os EUA. Google (2015).



Figura:01 Fonte: Google (2015).

2.1 Histórias do Food Truck no Brasil

No Brasil, com a globalização e a facilidade de viagens, muitos viram a possibilidade de empreender e expandir seus negócios ou abrir um primeiro restaurante num modelo diferente, com contato direto com o público, de baixo custo, sem a necessidade de adquirir ponto comercial ou outros encargos. Essa tendência virou moda e incentivou o empreendedorismo, pois muitos consumidores passaram a buscar os caminhões como forma de acesso a alimentos mais sofisticados e a preços acessíveis. As divulgações pelas redes sociais impulsionaram ainda mais o setor, que começou a se organizar nacionalmente, visando a oferecer opções de alimentação saudável, rápida, barata e ainda como alternativa de turismo, com o oferecimento de comidas regionais. Inicialmente a cidade de São Paulo destacou-se pelo pioneirismo nesse setor, com muitos empreendedores copiando o modelo de sucesso em Nova Iorque ou outras cidades americanas. O sucesso logo se repetiu em outros estados. Segundo o site Food Truck nas Ruas, que ajuda a localizar os carrinhos, há opções no Rio de Janeiro, Paraná, Rio Grande do Sul, Bahia, Brasília e Minas Gerais, entre outros. Sebrae (2015).



Figura: 02. Fonte: Gazeta do povo (2015).

2.2. Food Truck em Cascavel – Pr

Em Cascavel, a prática dos Food Trucks, também é bem usada e movimentada a nossa cidade já havendo uma grande variedade de cardápios como nos grandes centros deixando de ser basicamente de cachorro-quente, e pipoqueiros, hoje já podemos escolher dentre dos mais variados itens comida japonesa, italiana, pizzas entre outros. Como podemos observar na figura 3 abaixo um modelo de food truck de lanches que está localizado na área central da cidade, Ainda em nossa cidade eles estão espalhados por toda a cidade, desde o centro até as periferias. Mas tanto a nível nacional como regional há um forte crescimento nesse setor que tende a aumentar rapidamente nos próximos anos como se fez já no exterior.



Figura: 03, Fonte: Chicago burger (2015).

Em Cascavel tivemos um protesto do setor. Proprietários e trabalhadores de trailers de lanches – agora chamam de food truck – lotaram o estacionamento da Câmara de Vereadores de Cascavel nesta manhã (5) em protesto à uma decisão unilateral do prefeito Edgar Bueno (PDT). Sem dialogar com a categoria, Edgar decretou no início do mês que todos terão de pagar taxa de até R\$ 1.704 mensais à título de autorização pelo uso do espaço público. Seria como o aluguel de uma sala comercial. Favoráveis a cobrança mas contrários aos valores, a AVL (Associação dos Vendedores de Lanches e Similares de Cascavel) organizou o protesto, com direito a distribuição gratuita de lanches para quem passava pela Câmara. O legislativo de Cascavel estabelece um decreto que podemos observar no Anexo I, que os valores a serem cobrados pelo uso das vias públicas e logradouros pelo comércio ambulante móvel. Embora o protesto de hoje tenha sido somente dos donos de food truck, a cobrança valerá para todos os ambulantes. Laislainy (2015).

3. METODOLOGIA

Este trabalho será analisado através de pesquisa bibliográfica e documental.

3.1 PESQUISAS BIBLIOGRÁFICAS E DOCUMENTAL

O presente trabalho foi realizado através de análises referenciais pois para Gil (2007, p. 44), os exemplos mais característicos desse tipo de pesquisa são sobre investigações sobre ideologias ou aquelas que se propõem à análise das diversas posições acerca de um problema. Podemos observar a seguir em Fonseca (2002) que:

“A pesquisa bibliográfica é feita a partir do levantamento de referências teóricas já analisadas, e publicadas por meios escritos e eletrônicos, como livros, artigos científicos, páginas de web sites. Qualquer trabalho científico inicia-se com uma pesquisa bibliográfica, que permite ao pesquisador conhecer o que já se estudou sobre o assunto. Existem porém pesquisas científicas que se baseiam unicamente na pesquisa bibliográfica, procurando referências teóricas publicadas com o objetivo de recolher informações ou conhecimentos prévios sobre o problema a respeito do qual se procura a resposta”. (FONSECA, 2002, p. 32).

4. ANÁLISES E DISCUSSÕES

Nesse tipo de mercado nos permite criar tanto para o que trabalha nos restaurantes sobre rodas, quanto na comunicação com o cliente, um trabalho que nos exige muito estudo para se adequar as normas exigidas para este comércio, mas prazeroso por abranger um grande número de visualizações sobre o que é a criação de um design num ambiente tão reduzido. Outra questão bem inteligente, é que podemos criar uma comunicação visual bem despojada para interagir com o público e encher os olhos de quem passa. No caso da nossa pesquisa fica voltada para a culinária italiana no Food truck, em nossa cidade já existe um food truck com este cardápio. Uma massa bem feita é sempre bem vinda, e a aplicação desse cardápio nos restaurantes sobre rodas de certa forma se torna prático por poder levar para o local as massas pré cozidas e os molhos prontos podendo variar conforme o gosto do cliente, podendo também ter a opção de acrescentar até mais 4 ingredientes a esse prato pré pronto exemplo: queijo, bacon, ervilha, tomate seco. Em média o prato dessa iguaria está em torno de R\$15,00 a R\$18,00, como podemos observar na figura abaixo.



Figura: 04 Fonte: própria autora (2015).

No Brasil existem vários food trucks especializados na comida italiana como por exemplo o EATinerante como podemos observar na figura abaixo que oferece comida gourmet italiana assinada pelo Chef Alex Caputo. Especializado em eventos fechados (como a feirinha gastronômica), o food truck serve comidinhas italianas como o Insano (almôndegas de picanha e pernil, rúcula e molho de bacon, na baguete por R\$ 19). Sampa food Truck (2015).



Figura: 05 Fonte: Sampa Food Truck (2015).

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como já citamos essa foi uma tendência que veio pra ficar por muito tempo, e com um crescimento assustador inovações vem dia a dia nos trazendo novas opções tanto de cardápio, quanto na diversidade de food trucks usados nos mais variados tamanhos, e estilos, brincando realmente com a imaginação do cliente e despertando nele o interesse de provar as novidades que estão fazendo parte dessa rotina, e com a necessidade de se pensar em uma alimentação mais saudável já há novos cardápios pra quem se preocupa mais com a saúde e a forma sem ser só os habituais sanduíches de

ruas, a tendência também está na forma de misturas gostos podendo agradar a vários paladares num mesmo local. E por sermos um país tropical como ficam agradáveis momentos ao ar livre com a família e amigos.

REFERENCIAS

CHICAGO BURGUER, Site Chicago burger, Disponível em: <http://chicagoburger.com.br>. Acessado em 09/10/2015.

FONSECA, J. J. S. Metodologia da pesquisa científica. Fortaleza: UEC, 2002. Apostila.

GAZETA DO POVO, Fruet Assina decreta que regulamenta os food trucks. Disponível em: <http://www.gazetadopovo.com.br/bomgourmet/fruet-assina-decreto-que-regulamenta-food-trucks/> acessado em: 07/10/2015.

GIL, A. C. Como elaborar projetos de pesquisa. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2007.

GOOGLE, História do food truck. Disponível em: <https://www.google.com.br/search?q=historia+food+trucks&espv=2&biw=1024&bih=499&tbn=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ved=0> . Acessado em 07/10/2015.

LAISLAINY, Protesto de donos de food trucks lotam estacionamento da câmara. Disponível em: <http://laislainy.com/cascavel/protesto-donos-de-food-trucks-lotam-estacionamento-da-camara/>. Acessado em 05/08/2015.

SAMPA FOOD TRUCK, EATinerante – Chef Alex Caputo. Disponível em: <http://www.sampafoodtruck.com.br/foodtruck/eatinerante-chef-alex-caputo/>. Acessado em 09/10/2015.

SEBRAE, Food truck uma nova tendência. Disponível em: <http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/Food-Truck:-uma-nova-tend%C3%Aancia>. Acessado em 07/10/2015.

Anexo I

DECRETO Nº 12.388 DE 07 DE JULHO DE 2015**ESTABELECE OS VALORES PARA SEREM EMPREGADOS
NAS AUTORIZAÇÕES DE USO DE VIAS E LOGRADOUROS
PÚBLICOS PARA COMÉRCIO AMBULANTE MÓVEL.**

O Prefeito Municipal de Cascavel, no uso de suas atribuições legais que lhe confere o inciso VI do art. 58 da Lei Orgânica,

Considerando as disposições do *caput* e §4º do art. 169 da Lei Orgânica, da Lei Complementar Municipal n.º 78/2014 e do art. 6º do Decreto Municipal n.º 12.309/2015,

RESOLVE

Art. 1º Estabelecer os valores para serem empregados nas autorizações de uso das vias e logradouros públicos para comércio ambulante móvel, conforme tabela constante do Anexo Único deste Decreto.


Art. 2º Os valores de que trata o art. 1º deste Decreto serão recolhidos mensalmente aos cofres municipais, por meio do Documento de Arrecadação Municipal – DAM.

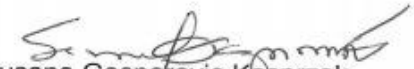
Art. 3º A inadimplência por três meses consecutivos ou alternados do recolhimento do preço público resultará na revogação da autorização de uso.

Art. 4º Este Decreto entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Ficam revogadas demais disposições em contrário.

Gabinete do Prefeito Municipal
Cascavel, 07 de julho de 2015


Edgar Bueno
Prefeito Municipal


Susana Gasparovic Kasprzak
Secretária de Finanças


Welton de Farias Fogaça
Secretário de Assuntos Jurídicos