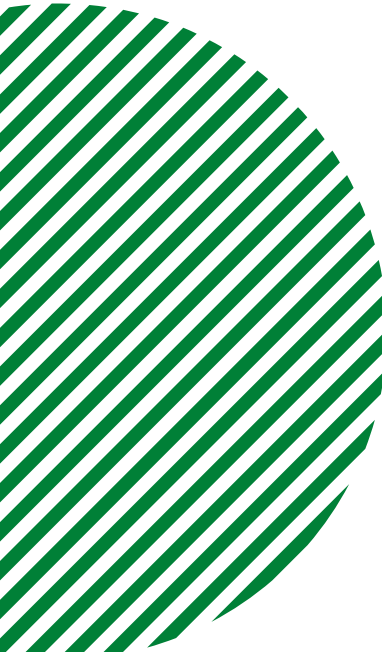




TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II

CASUAL DINING

**ARQUITETURA COMERCIAL
EM TEMPOS DE PANDEMIA**



**AUTORA
THALITA TABORDA DE SOUZA**

**ORIENTADORA
CRISTIANE BALTAR PEREIRA**

ARQUITETURA E URBANISMO

INTRODUÇÃO

O tema enfatiza o forte impacto da pandemia que se vive na atualidade, apontando a influência na saúde mental da população, causado sobretudo pelo isolamento social, por conta do novo Corona vírus (Covid-19).

O convívio social é importante, independente da idade, todos precisam conversar, trocar experiências, relaxar, rir, etc. O ser humano é um animal social, é de sua natureza a necessidade de interação com outros da mesma espécie.

Convívio social

Quando há a falta dessa ligação, podem se ter efeitos prejudiciais à saúde mental.

“Não fomos feitos para viver sozinhos. Relacionamento saudáveis, pautados por uma convivência social plena e harmoniosa, são itens vitais para nosso bem-estar no mundo”.

Edgar Costa



Há diferentes formas utilizadas, para sair da rotina, para uma descontração rápida e prática, sem precisar sair de dentro da cidade, algumas atitudes comuns são, ir ao parque, bares, restaurantes, lanchonetes, praças, etc.

Porém, com a vinda da pandemia, a maioria desses espaços não tem estrutura preparada para receber os clientes com segurança, mantendo a qualidade de atendimento e o lucro necessário para o empresário.

Covid-19 e o isolamento social

Atitude decretada pelo governo, bastante necessária a qual buscou reduzir o número de infectados. O distanciamento por sua vez, trouxe enfermidades psicológicas à população.



OBJETIVO

Desenvolver uma proposta de projeto arquitetônico, de um Restaurante Casual Dining comercial, contando com um espaço descontraído e aconchegante, com centralidade gastronômica, considerando especialmente os cuidados necessários em tempos de pandemia e pós-pandemia.

BREVE HISTÓRICO DOS RESTAURANTES

Os restaurantes se iniciam ainda no período medieval, que tinham o intuito de criar uma zona para satisfação dos desfrutadores, eram eles, viajantes, peregrinos e comerciantes, o local era conhecido como modo de abrigo e repouso. Embora o foco do recinto era consumo de bebidas e também fornecia porções de alimentos mais comuns dessa fase.

De acordo com Markunas (2016), foi no século XVIII, que os comércios fixos (que mais se parecem com os atuais), começaram a criar seus espaços. Decorreu de um espaço não somente para receber viajantes, mas também uma possibilidade de sair de casa e comer “fora”.

Uma das versões dos primeiros comércios propriamente conhecido como restaurante, fica na França, surgiu em 1765, iniciado por Boulanger (sobrenome comum, mas que significa padeiro em francês) quando abriu seu estabelecimento.

Após o crescimento na região, esse costume foi se espalhando, até chegar na América em 1827, em Nova York.

Período medieval

Taberna, era mais comum ser utilizada por viajantes.

Século XVIII

Comércios gastronômicos e de diversão social.

1765

Surge o termo "Restaurante" na França.

1827

Os comércios chegam na Ámericas (Nova York).

1980

Casual Dining (Norte Americano)

Fonte: Autora (2020)

Por fim, esses comércios foram se abrangendo cada vez mais, surgindo assim uma variedade nos estabelecimentos dedicados à venda de alimentos, Markunas (2016) cita alguns deles: tradicional, especializados, fast food e lanchonete.

Restaurante tradicional



Restaurantes especializados



Fast food



Lanchonete



Fonte: Autora (2020)

O estilo Casual Dining, nasceu nos Estados Unidos, com a proposta de criar um modelo intermediário de gastronomia, se diferenciando dos conceitos dos demais comércios para alimentação local, buscando atender clientes mais exigentes, porém, com espírito inovador. A criação deste tipo de ambiente apresentou um modelo de ambientação e decoração descontraída e elegante, oferecendo uma experiência mais sofisticada ao cliente. A comunicação no atendimento é rápida e descontraída, e os valores estão dentro de um padrão razoável (PEREIRA, 2017).

Segundo Araújo (2019) este conceito se assemelha a ideia de “restaurante temático” no qual o foco principal não é apenas a alimentação, mas a experiência como um todo.



Fonte: Interim Partners (2020)

ASPECTOS PROJETUAIS E TÉCNICOS CONFORME AS LEGISLAÇÕES

Ambiente para refeições e preparo de alimentos, requer alguns cuidados necessários, diante disso, é preciso se atentar às normas e exigências de alguns órgãos, por exemplo, a ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que vai aprovar o projeto e planta arquitetônica do restaurante.

Em relação à estrutura (SANT'ANA, 2012, p.71), deverão ser considerados, alguns aspectos de extrema importância, desde os primeiros esboços de projeto. Alguns destes aspectos são:

Pé direito, telhados e forros - É recomendado para o pé direito, no mínimo 3,60 m sendo sugerido uma altura entre 4 m à 5 m.

O revestimento de forro deve ser de cor clara, acabamento impermeável e lavável.

Quando se trata de materiais acústicos, os critérios de avaliação devem ser regrados, pois, é comum esses elementos serem porosos, ou seja, podem aumentar a possibilidade de armazenar indevidas impurezas.

Esquadrias - As dimensões de portas, devem se adequar ao alto fluxo de funcionários.

Em acessos exclusivos para funcionários, é aconselhado a existência de visor nas portas.

Para as janelas e aberturas similares, deve proporcionar uma ventilação favorável ao ambiente e também abrangendo uma boa iluminação natural.

Ventilação, exaustão, umidade e temperatura - para a ventilação artificial, conta com o auxílio de ar condicionado, exaustor e circulador de ar.

Outra forma de evitar altas temperaturas e eliminar odores, é a instalação de coifas, elas filtram e retiram a fumaça do interior, ajudando a abolir as gorduras do ar.

Recomendável a instalação de captação de vapores.

Pisos, paredes e divisórias - O piso deve ser antiderrapante (por ser considerada uma área "molhada", podendo estar escorregadio), lavável, não absorvente e necessita textura forte.

LEGISLAÇÃO EM TEMPOS DE PANDEMIA

A OMS trabalhou com especialistas, através de pesquisas, procurando expandir a experiência médica sobre o Covid-19, com intuito de amenizar o contato do vírus com a sociedade. Com base nessas análises já realizadas, criou-se diretrizes para alertar a população sobre as medidas necessárias nos cuidados básicos à saúde, para evitar a contaminação do vírus (AGÊNCIA BRASIL, 2020).

As cautelas necessárias são: higienizar as mãos (com álcool em gel ou lavagem com sabão), distanciamento social (no mínimo 1,5m de longitude), uso de máscaras, higienização constantes de objetos e equipamentos presentes em comércios, entre outros.



Fonte: Autora (2020)

Em relação à funcionalidade de comércios, além dos cuidados citados acima, há também algumas medidas obrigatórias estabelecidas pela ACP (Associação Comercial do Paraná), são eles:

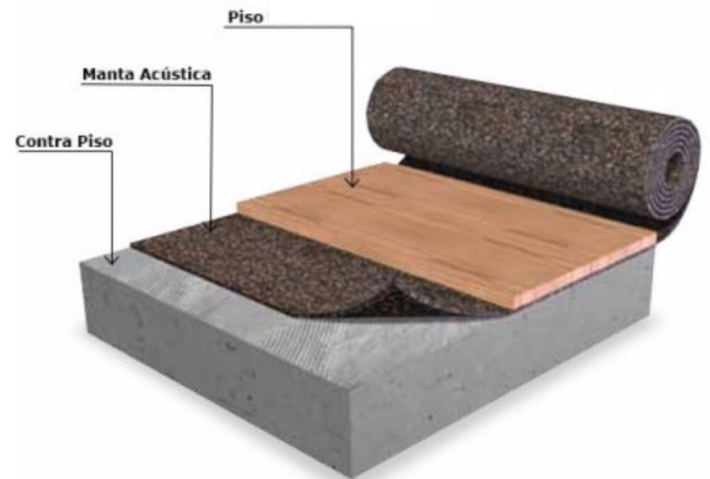
O critério básico é que a capacidade máxima nos locais seja de uma pessoa a cada 9 metros quadrados. Isso significa que uma área de 270 metros quadrados, por exemplo, não poderá abrigar mais de 30 pessoas ao mesmo tempo. Os locais devem definir acesso de entrada e saída. O distanciamento mínimo deve ser de 1,5 metro entre as pessoas e deve ser obedecido também nas filas do lado de fora. Áreas menores, cuja ocupação seja incompatível com o espaçamento de 9 m², deverão providenciar o atendimento externo. Deve-se providenciar álcool em gel à disposição dos usuários. (BEM PARANÁ, 2020, s.p).

criação de um ambiente descontraído e criterioso

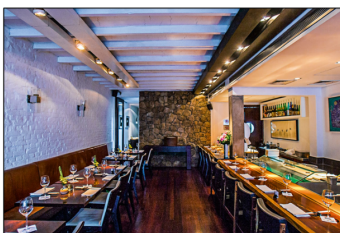
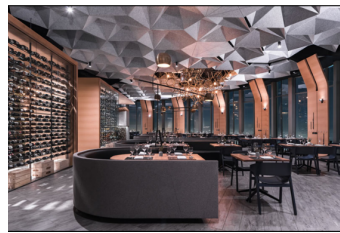
Para projetar um ambiente Quando se trata de conforto ambiental em relação a restaurante, as legislações destacam principalmente a cozinha, ou espaço onde se há o preparo da alimentação. Deve se atentar que não é o único que pode produzir ruídos elevados, assim como o salão de refeições também necessita desses cuidados (ARAÚJO, 2020).

Considerando esses aspectos, foram selecionadas algumas opções para obter o conforto acústico na edificação. São elas, materiais de revestimento (forro e piso), e também tratamento acústico nas esquadrias. Os materiais mais comuns e existentes existentes no mercado, são: para forro, revestimentos de madeira (MDF ou MDP); placas de espuma acústica; gesso acartonado; fibras minerais; forro de lã de vidro.

Para as opções de piso, pode ser ele laminado ou vinílico, há a possibilidade de utilizar o "piso flutuante", a diferença entre os pisos tradicionais, é que ele não é fixado diretamente ao solo e nem às paredes. Essa separação é recorrente à utilização de mantas de borracha, ou outro material que o eleve, servindo como apoio ao isolamento acústico e diminuem vibrações mecânicas (MAZZEU, 2020).



Fonte: Decora pro (2018, s.p.).

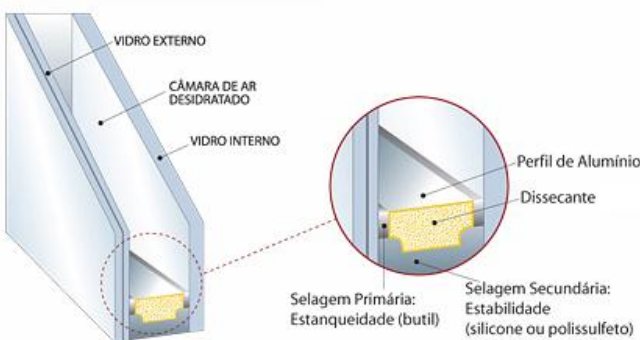


Fonte: Portal acústica (2020, s.p.).

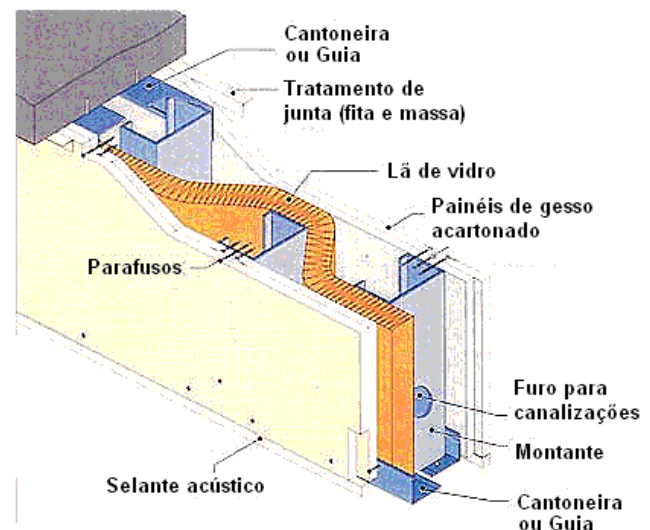
Isolamento acústico em paredes, demanda de massas, para tal satisfação, alguns dos materiais mais usados na construção delas, são: tapetes espessos, vidros, blocos de cimento, madeira maciça, tijolos, entre outros. Uma das técnicas mais conhecidas, é a construção em alvenaria ou também a parede dry-wall (gesso) preenchida com lã de rocha, é uma opção sustentável e também uma das mais econômicas (MAZZEU, 2020).

Para as esquadrias, pode se adotar o utilização de estruturas maciças, podendo ser de metal, PVC ou madeira maciça, também há necessidade a utilização de vidros duplos ou de maior espessura possível.

VIDRO DUPLO TERMO-ACÚSTICO



Fonte: Dica da arquitetura (2016, s.p.).



Fonte: Audilist (2009, s.p.).

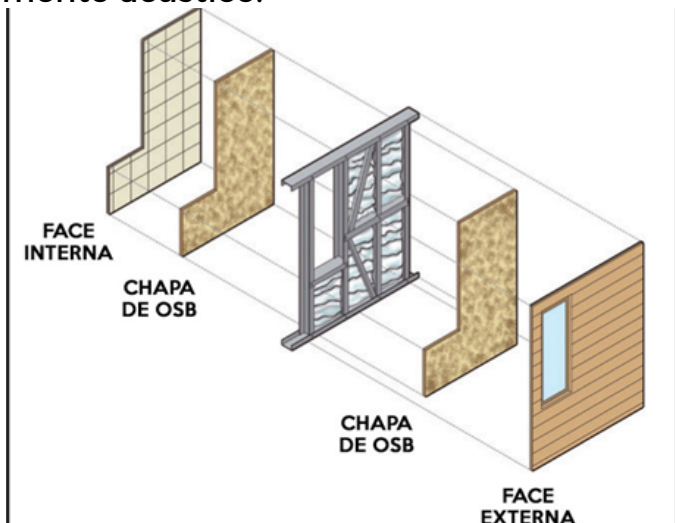
TÉCNICAS CONSTRUTIVAS

A escolha do material para a estrutura do projeto é o wood frame, uma técnica conhecida por seu sistema construtivo ser rápido e ágil, material econômico, rentabilidade, entre outros.



Fonte: Rodrigues (2016, s.p.).

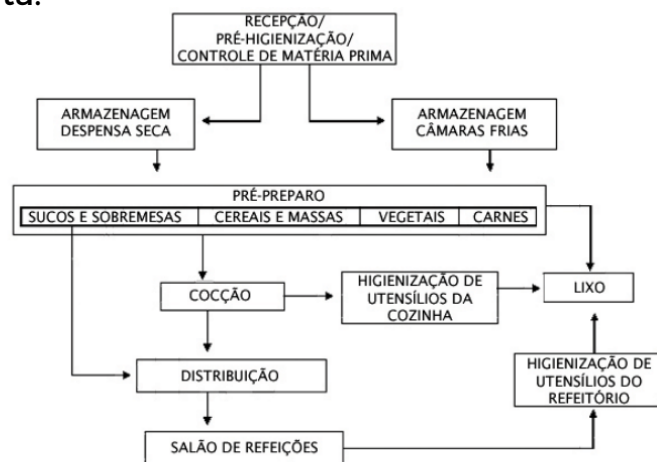
As paredes são portantes, dando suporte estrutural para sustentar a cobertura ou primeiro pavimento. Os painéis de Wood Frame são locados na posição horizontal da estrutura, travando os apoios. Após o primeiro piso, novos painéis precisam ser locados, seguindo assim, até o telhado, podendo chegar em até quatro pavimentos (FERREIRA, 2014). Revestimento, sua utilização é indispensável (no seu exterior e interior), pois, tem como função proteger a estrutura das paredes, luz solar ou até mesmo água. Pode-se contar com revestimentos de madeira, tijolo aparente, PVC, placas de cimento ou argamassa armada. Também há a possibilidade de reforço com lã mineral, para alcançar um excelente isolamento acústico.



Fonte: Dica da arquitetura (2016, s.p.).

DIMENSIONAMENTO

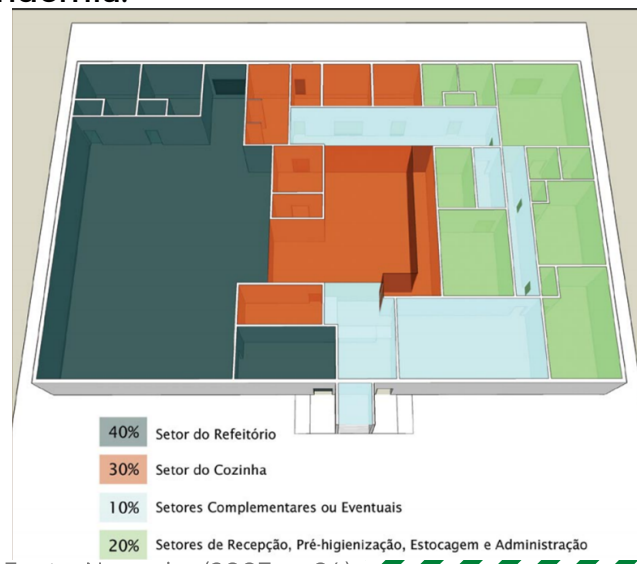
Um dos elementos principais para a elaboração de um projeto dentro das normas, é a cozinha industrial, ela faz parte das UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição). Nela esta o maior foco de itens a serem analisados pela vigilância sanitária. O ambiente necessita de acessos independentes, tendo cuidado com entrada e saída de mercadorias e do lixo. Exemplo de como essa separação pode ser feita:



Fonte: Nogueira (2007, p. 03).

Para o dimensionamento, além do dever dos ambientes de comportar adequadamente os equipamentos, também deve se considerar os fluxos de cada setor e também a área total do restaurante.

Os setores apresentados a seguir, mostra um exemplo de dimensionamento para restaurante tradicional. É necessário um novo planejamento para a elaboração das áreas, pois, será um projeto abrangendo a situação da pandemia atual e pós pandemia.



Fonte: Nogueira (2007, p. 04).

ESTUDOS DE CASO



1 Archdaily (2020)
PHU MY HUNG
Ho Chi - Vietnã



2 Archdaily (2020)
CEBICHERIA
São Paulo - Brasil



3 Archdaily (2020)
BRASSERIE BOULEVARD
Paris - França

COMPARAÇÃO DOS ESTUDOS DE CASO			
Itens analisados	Caso I	Caso II	Caso III
	RESTAURANTE PHU MY HUNG	RESTAURANTE CEBICHERIA	RESTAURANTE BRASSERIE BOULEVARD
Implantação	Implantação da edificação em um conjunto habitacional, acessos estratégicos para os habitantes.	Adaptada ao acesso pela via principal, sendo a fachada voltada para o sul e cozinha localizada na face norte.	Implantada ao térreo de um edifício comercial, sendo o acesso pela fachada principal, que se dá a esquina da quadra.
Planta	Setorização clara, com várias opções de acesso a edificação, possibilidade de escolha para acomodação dos visitantes.	Setorização adequada, porém com dimensionamento que dificulta o fluxo de pessoas, tendo algumas deficiências no layout.	Facilidade na circulação dentro e fora do ambiente, dimensionamento excelente.
Corte	Disposição da edificação, soluções que se adeparam ao desnível do terreno.	Aproveitamento da altura total da edificação, através da utilização do mezanino presente.	Aproveitamento do terraço, como solução para aproveitar o espaço.
Volumetria	Volumetria visualmente agradável, contando com paisagismo chamativo e materiais bem selecionados. Destaca se também, por sua estrutura metálica.	Volumetria em formato retangular, destacando a fachada através da boa composição dos materiais de revestimento.	Volumetria simples, sendo a fachada adaptada ao prédio existente. Chama atenção por sua transparência em vidros, porém a fachada não é agradável visualmente.
Detalhe	Estruturas metálicas aparentes, com destaque ao aproveitamento de iluminação natural e ao paisagismo presente desde o acesso principal, até seu interior.	Apropriação do formato do terreno e possibilidade da utilização externa, localizada no terreno ao lado.	Transparência utilizada para melhor visualização do seu entorno, chamando a atenção dos possíveis clientes.
Materiais	Uso de estruturas metálicas aparentes, abundância de vidro nas fachadas, madeira dando um destaque na estética, e estrutura em alvenaria convencional também presente.	Estrutura em alvenaria convencional, sendo utilizada madeira em revestimentos, com intuito de destacar e melhorar a estética da fachada principal.	Estrutura em alvenaria convencional, e abundância de vidro nas fachadas.

Fonte: A autora (2020).

DIRETRIZES PROJETOAIS

O terreno selecionado para a implantação do Casual Dining, está localizado no município de Curitiba, fica no bairro Vista Alegre, em Santa Felicidade, esquina da Avenida Manoel Ribas (n° 3080) com a Rua Deputado Rivadavia Vargas (n° 40). A escolha se deu por conta da sua localização, próxima ao centro da cidade, e próximo ao parque Barigui, que é bastante frequentado pelos moradores e também por turistas.



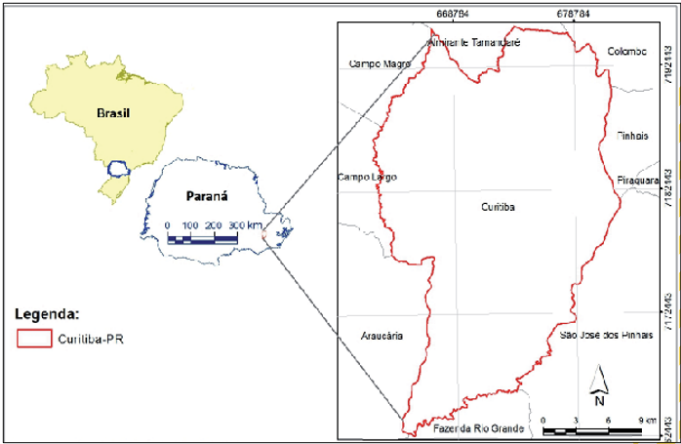
Área a ser utilizada Área total do terreno

Fonte: Google maps, Adaptado (2021).

O terreno possui 4.061 m², porém serão utilizados apenas 2.000 m² para a implantação do projeto.

Área	4.061 m²
Área a ser utilizada	2.000 m²
Bairro	Vista alegre
Regional	Santa Felicidade
Zoneamento	Zona residencial 2
Testada principal	Avenida Manoel Ribas, nº 3080
Posição do Lote	Esquina
Sistema Viário	Setorial 2/Normal
Recuo frontal mínimo	5,00 m
Afastamento das divisas mínimo	Facultado
Coefficiente de aproveitamento	0.1
Taxa de ocupação	50%
Taxa de permeabilidade	25%
Altura básica (pav.)	2

Fonte: elaborado pela autora, baseado em IPPUC (2021).



Fonte: Prefeitura de Curitiba (2019, s.p.).



Fonte: Google maps, Adaptado (2021).

Referente a topografia do terreno, possui um desnivelamento aproximado de 1,00 m em relação ao nível da Rua Deputado Rivadavia Vargas, iniciando pela esquina do terreno, sendo o nível mais alto. Ao todo, o terreno possui um declive de 4,00 m, ao longo de sua extensão, porém, a área a ser utilizada chega a de 2,00 m de colina.



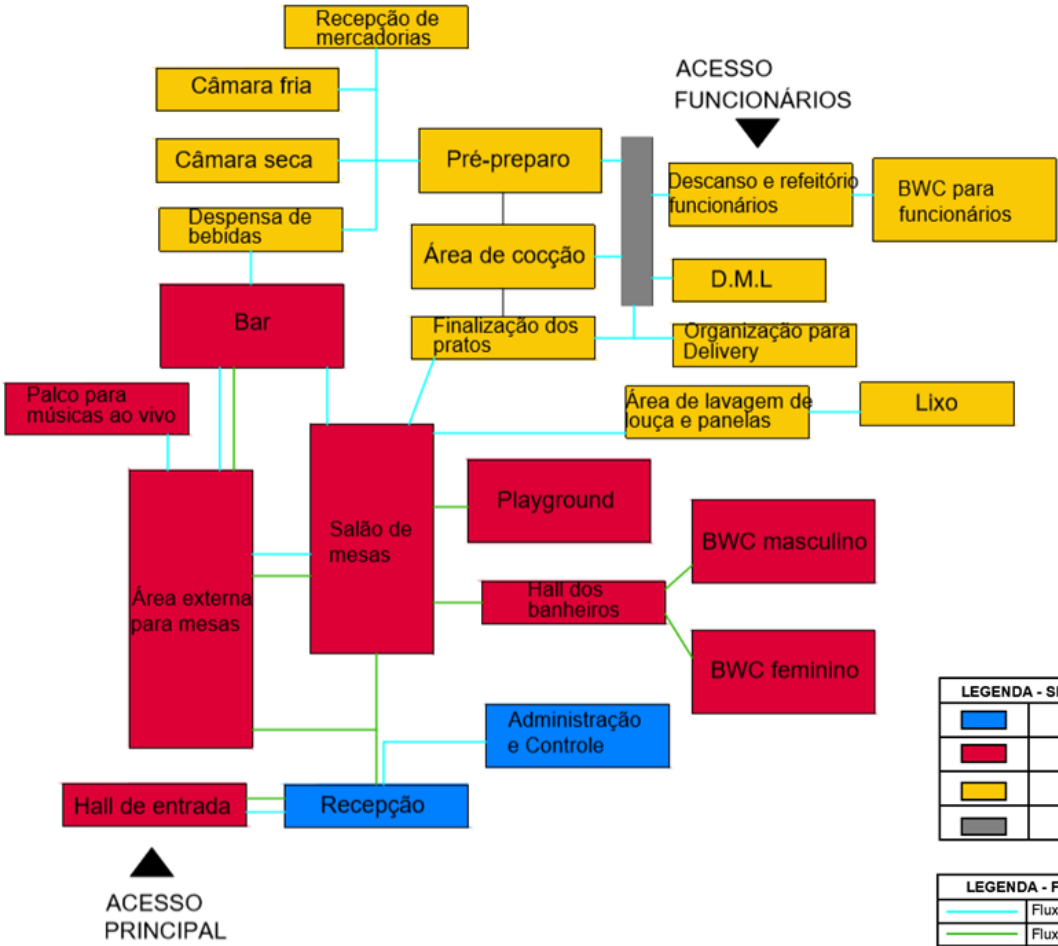
Fonte: Google maps, Adaptado (2021).

PROGRAMA DE NECESSIDADES

PROGRAMA DE NECESSIDADES E SETORIZAÇÃO - CAP. 50 PESSOAS					
SETOR	AMBIENTE	ÁREA ESTIMADA	SETOR	AMBIENTE	ÁREA ESTIMADA
Administrativo	Administração e Controle	15 m²	Serviço	Recepção de mercadorias, pesagem e pré higienização	8 m²
	Recepção	8 m²		D.M.L	5 m²
	Caixas	10 m²		Refeitório funcionários	15 m²
	Atendimento online (Delivery)	30 m²		BWC para funcionários	20 m²
Público	Hall de entrada e espera	20 m²		Câmara seca	8 m²
	Salão de mesas	180 m²		Câmara fria	8 m²
	Área externa para mesas	80 m²		Dispensa de bebidas	8 m²
	BWC feminino	20 m²		Área de lavagem de louça e panelas	10 m²
	BWC masculino	20 m²		Pré-preparo	15 m²
	Hall dos banheiros sociais	8 m²		Área de cocção	15 m²
	Bar	20 m²		Balcão para finalização dos pratos	8 m²
	Playground	30 m²		Área para organização de entrega Delivery	8 m²
	Palco para musicas ao vivo	10 m²		Lixo	5 m²
TOTAL					589 m²

Fonte: Autora (2020)

ORGANOGRAMA, FLUSOGRAMA E SETORIZAÇÃO



Fonte: Autora (2020)

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ARAÚJO, Alexandre Daltio. **Arquitetura Imersiva: Proposta de Restaurante Temático Steampunk**. Jan.2020. Trabalho de Conclusão de Curso. Disponível em: https://issuu.com/alexandredaltio/docs/arquitetura_imersiva_proposta_de_restaurante_tem_t. Acesso em: 16 set. 2020.

ARCHDAILY. **Estratégias espaciais para restaurantes em resposta ao COVID-19**. Disponível em: <https://www.archdaily.com/939519/mass-releases-spatial-strategies-for-restaurants-in-response-to-covid-19#>. Acesso em: 04 nov. 2020.

ARCHDAILY. **Restaurante Cebicheria**. Disponível em: https://www.archdaily.com/948845/cebicheria-restaurant-minima-arquitetura-e-urbanismo?ad_source=search&ad_medium=search_result_all. Acesso em: 29 out. 2020.

ARCHDAILY. **Restaurant Vietnam / Takashi Niwa Architects**. Disponível em: https://www.archdaily.com/945126/ippudo-rstaurant-vietnam-takashi-niwa-architects?ad_source=search&ad_medium=search_result_all. Acesso em: 29 out. 2020.

BEM PARANÁ. **Prefeitura de Curitiba determina regras para abertura de comércio e torna uso de máscara obrigatório**. Abril.2020. Disponível em: <https://www.bemparana.com.br/noticia/prefeitura-de-curitiba-determina-regras-para-abertura-de-comercio-e-torna-uso-de-mascara-obrigatorio#.X2dp7GhKjIU>. Acesso em: 20 set. 2020.

COSTA, Edgar Rogério. **O convívio social na Filosofia de Rousseau**. Trabalho de Conclusão de Curso. Junho.2008. Disponível em: http://www.educadores.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/2010/artigos_teses/FILOSOFIA/Disser_tacoes/Edgar_Rogério_da_Costa.pdf. Acesso em: 16 set. 2020.

FERREIRA, Augusto Sendtko. **Estudo comparativo de sistemas construtivos industrializados: parede de concreto, steel frame e wood frame**. Disponível em: http://coral.ufsm.br/engcivil/images/PDF/1_2014/TCC_AUGUSTO%20SENDETKO%20FERREIRA.pdf. Acesso em: 24 set. 2020.

GOOGLE MAPS. **Imagens do terreno**. 2019, disponível em https://www.google.com/maps/place/Auto+Posto+Portal+de+Santa+Felicidade/@-25.4143061,-49.3052419,3a,75y,32.22h,92.19t/data=!3m6!1e1!3m4!1s_1wdux66pkloqXiAgb5ufw!2e0!7i16384!8i8192!4m5!3m4!1s0x0:0xec3067204f8fdef7!8m2!3d-25.4142216!4d-49.3058319. Acesso em 25 de fev. 2020.

IPPUC. **Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano de Curitiba**. Disponível em: <https://www.ippuc.org.br/>. Acesso em: 28 out. 2020.

MARKUNAS, Henrique. **Basquetebol: Projeto de Arquitetura para um Restaurante Temático**. Disponível em: https://issuu.com/senacbau_201201/docs/henriquemarkunas_tcc_caderno. Acesso em: 10 set. 2020.

MAZZEU, Fábio. **Isolamento acústico: o que é, como fazer e quais os principais materiais**. Disponível em: <https://fabiomazzeu.com/o-que-e-isolamento-acustico/> Acesso em: 10 set. 2020.

PEREIRA, Samuel. **O que é Casual Dining**. Disponível em: <https://foodandbeverage.com.br/casual-dining/>. Acesso em: 24 set. 2020.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Perfil da cidade de Curitiba**. Disponível em: <https://www.curitiba.pr.gov.br/conteudo/perfil-da-cidade-de-curitiba/174>. Acesso em: 28 out. 2020.

SANT'ANA, Helena Maria Pinheirinho. **Planejamento físico funcional de unidades de alimentação e nutrição**. 1 ed. Rio de Janeiro. Rubio, 2012.