

UNIVERSIDADE FEEVALE
INSTITUTO DE CIÊNCIAS EXATAS E TECNOLÓGICAS

MAURO MARCELO MACHADO

CENTRO GASTRONÔMICO

Novo Hamburgo
2014

MAURO MACHADO

CENTRO GASTRONÔMICO

Pesquisa de Trabalho de Conclusão de Curso apresentado como requisito parcial à obtenção do grau de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo pela Universidade Feevale.

Professores da disciplina: Prof.^a. Me. Alessandra Migliori do Amaral Brito e
Prof.^a. Me. Geisa Tamara Bugs

Professor Orientador: Prof. Me. Juliano Caldas de Vasconcellos

Novo Hamburgo

2014

SUMÁRIO

1 INTRODUÇÃO	5
2 TEMA	6
2.1 DEFINIÇÃO E JUSTIFICATIVA DO TEMA	6
2.2 HISTÓRICO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA	8
2.3 RESTAURANTE	6
2.3.1 ASPECTOS HISTÓRICOS	10
2.3.2 O RESTAURANTE E A SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR	11
2.3.3 RESTAURANTE - TIPOS	14
2.3.4 RESTAURANTE - SETORES	17
2.3.5 RESTAURANTE - FLUXOS	23
2.3.6 EQUIPAMENTOS E UTENCÍLIOS	25
3 MÉTODO DE PESQUISA	26
3.1 ESTUDO DE CASO E ENTREVISTA - RESTAURANTE COLINA VERDE	27
3.2 QUESTIONÁRIO - HABITANTES DE IGREJINHA	35
4 ÁREA DE INTERVENÇÃO	36
4.1 ASPECTOS HISTÓRICOS	36
4.2 LOCALIZAÇÃO DO LOTE E ENTORNO	37
5 PROJETOS REFERENCIAIS ANÁLOGOS	49
5.1 RESTAURANTE MANISH	49
5.2 SERRAMAR PARQUE SHOPPING	54
5.3 RELAÇÕES ENTRE REFERÊNCIAS ANÁLOGAS E PROJETO PROPOSTO	59
6 PROJETOS REFERENCIAIS FORMAIS	60

6.1 CASA RGB	60
6.2 TANATORIO SANT JOAN DESPI	62
6.3 MUSEU DO PÃO	66
7 PROPOSTA	70
7.1 INTENÇÃO DE PROJETO	70
7.2 PROGRAMA DE NECESSIDADES	71
7.3 MATERIAIS E TÉCNICAS CONSTRUTIVAS	75
7.3.1 LAJE TIPO TAVELA-VIGOTA	75
8 NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO	76
8.1 NBR 9050/2004 - ACESSIBILIDADE A EDIFICAÇÕES, MOBILIÁRIO, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS URBANOS	76
8.2 NBR 9077/2001 - SAÍDA DE EMERÊNCIA EM EDIFÍCIOS.	78
8.3 RDC 216/2004	79
9 CONCLUSÃO	81
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	83
ANEXOS	85

1 INTRODUÇÃO

A presente pesquisa do Trabalho Final de Graduação tem por finalidade, compilar informações, para o desenvolvimento de um complexo gastronômico para a cidade de Igrejinha, no Rio Grande do Sul. Através de referências bibliográficas, foi possível adquirir informações históricas e técnicas, afim de compreender todos os condicionantes que circundam o tema proposto. Questões como os tipos de serviços, setores, fluxos, dimensões mínimas, equipamentos, legislações pertinentes, entre outros fatores.

Também foram analisadas três referências formais e duas análogas, que possuem boas soluções no que diz respeito a relação com o entorno, escolha de materiais, forma e função. Através dos questionários e do estudo de caso, foi possível conhecer a opinião, e as expectativas da população do município para com a proposta. Também conhecer *in loco*, as peculiaridades de um edifício voltado ao mesmo fim. Depois da escolha do lote, o estudo do entorno próximo e a análise de seus condicionantes legais, foi feito o pré-dimensionado do edifício proposto. Desta forma, através da pesquisa de todos estes condicionantes citados acima, foi possível criar um embasamento teórico, para posteriormente desenvolver o projeto do centro gastronômico.

2 TEMA

O presente capítulo irá abordar os assuntos pertinentes a elaboração de um centro gastronômico localizado na cidade de Igrejinha, Rio Grande do Sul. Afim de melhor compreender o tema, o capítulo em questão, irá abordar os seguintes assuntos: estatísticas, aspectos históricos, funcionais e técnicos sobre o assunto.

2.1 DEFINIÇÃO E JUSTIFICATIVA DO TEMA

Este estudo tem como objetivo investigar os elementos e características de um complexo gastronômico voltado à cultura Germânica, localizado na cidade de Igrejinha/RS. O mesmo será formado por um restaurante típico da culinária Alemã, e um centro comercial de produtos gastronômicos.

Segundo dados informados no site Datamark(2014), o segmento de alimentação fora do lar (*food service*), cresce e se fortalece no Brasil, e as expectativas são otimistas para os próximos anos. Já, Abrasel (2014), destaca que, devido a mudança de comportamento da sociedade, associada a maior oferta por empregos, faz com que grande parte da população troque as refeições produzidas no domicílio, por aquelas consumidas em estabelecimentos específicos. Destaca ainda que o setor de *food service* movimentou cerca de R\$215 bilhões no ano de 2011, aumento que gira em torno de 20% referente ao ano anterior. De acordo com o Portal Brasil (2014) o setor cresce em média 14,7% ao ano, uma média de três vezes o PIB brasileiro nos últimos anos. Em 2013, o faturamento ficou em torno de R\$ 116 bilhões, um acréscimo de R\$16 bilhões com relação ao ano anterior. O segmento emprega mais de 6 milhões de pessoas, representando uma expressiva quantia no quadro nacional.

A porcentagem de brasileiros que realizam refeições fora de casa, pode ser associada a classe social a que esse está inserido. De acordo com dados do Datamark(2014), 18% é a porcentagem de refeições realizadas, pela classe E fora de casa, já para a classe A, este número aumenta para 51,2%. Como média, o Ibope (2014), estima que em neste ano os brasileiros vão dedicar 38% de sua renda ao setor.

Segundo a Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação-ABIA (2014), no ano de 2013, a inflação nos serviços e a redução da disponibilidade de renda prejudicaram o consumo da nova classe média, gerando grandes desafios para o setor. Todavia, o aumento de redes de franquias consolidadas e o crescimento do número de shoppings, foram importantes para fazer o mercado aquecer. Ted Rich, o vice-presidente da Richs, comunicou que devido a expansão do setor no Brasil continuam surgindo grandes redes de todo o mundo querendo investir no País, com predominância norte-americana, Européia e algumas Japonesas (ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR, 2014).

O Portal Brasil(2014) informa que o setor de *food service* ainda crescerá no Brasil, se comparado aos mercados Europeus e dos Estados Unidos da América, onde a alimentação fora do lar já representa de 50% a 60%. Ainda que seja gasto uma porção maior da renda mensal em alimentação fora de casa no Brasil, e que o número de estabelecimentos seja aproximado, o faturamento aqui ainda é inferior. Este fator relaciona-se diretamente a economia de cada nação. Segundo o site Datamark (2014), Areadne Zorzetto, gerente de Produto *food service* da J.Macedo, acredita que nos próximos anos o Brasil atingirá os números americanos. Entretanto, é necessário que ocorram mais investimentos no setor, afim de suprir a demanda, com a capacitação e retenção de mão de obra qualificada.

Em meio ao mercado aquecido de *food service*, esta Pesquisa de Trabalho Final de Graduação, possui o objetivo de propor um centro gastronômico para a cidade de Igrejinha. Este complexo será formado por um restaurante, e uma área comercial, voltada ao setor de alimentação.

A cidade de Igrejinha, local onde se pretende implantar o edifício, foi colonizada por imigrantes alemães e possui como uma de suas características marcantes, a valorização dos costumes herdados pelos primeiros imigrantes. Entre as atividades locais, que cultivam e valorizam as tradições trazidos dos antepassados que colonizaram a região, temos a Oktoberfest. Para que aconteça a festa, são realizados vários eventos ao longo do ano, envolvendo toda comunidade. A festa ocorre durante dois finais de semana no mês de outubro, ao longo da semana ocorrem atividades direcionadas para diversas idades, sempre valorizando a comida típica em diversos espaços ao longo do parque de eventos. A cidade também possui grupos de dança e música típica. Nesse cenário, o restaurante do

complexo, possui a finalidade de oferecer a comunidade amais fiel comida típica Alemã, ao longo de todo o ano. O comércio, surge com a finalidade de completar o edifício, fazendo com que este mix de usos, traga uma rica diversidade de públicos ao longo de todo o dia para o complexo gastronômico.

Desta forma, esta pesquisa visa ser uma ferramenta para além de oferecer uma série de serviços, valorizar a cultura germânica, dos cidadãos e o fortalecimento da economia local.

2.2 HISTÓRICO DA GASTRONOMIA BRASILEIRA (LANCELLOTTI 2000)

Quando a esquadra de Cabral chegou ao Brasil, encontrou um povo nativo que possuía hábitos alimentares bastante variados. Os ameríndios adoravam raízes, frutas, pescados, carne assada de animais de caça e em alguns casos praticavam antropofagia. Por vezes entre julho e janeiro, algumas tribos, literalmente guerreavam pela posse de pomares. Eles contribuíram saudavelmente para a evolução dos hábitos alimentares do País. Através do milho e da mandioca, faziam farinha e o mingau, além do embriagante cauim, um fermentado de se beber. Os portugueses trouxeram o vinho, azeite, banha, vinagre, cebola, carne desidratada no sal, arroz, trigo, alguns queijos, galinhas, ovelhas, gado vivo, mel e especiarias como açafrão, açúcar, canela, cravo, gengibre e muita pimenta. Eles ensinaram os ameríndios técnicas para construção de salinas, e a domesticar os animais que traziam.

Posteriormente com a criação de algumas indústrias, muitas tribos foram extinguidas, devido a exploração de sua mão-de-obra, e consigo foram perdidas muito de suas memórias de seus hábitos alimentares. Em busca de nova mão-de-obra, se iniciou a escravidão, com a vinda de negros africanos. Com eles vieram o coco, o dendê, a pimentinha vermelha e o quiabo. Posteriormente, com a produção da cana, nascia a cachaça, a principal e mais antiga contribuição brasileira a gastronomia universal.

Os espanhóis trouxeram o feijão, que logo se tornou um dos principais ingredientes no Brasil, por se tratar de um grão que germinava e crescia rápido em qualquer tipo de roça. No século XVIII, o arroz chegou vindo da Ásia. O tomate apesar de abundante em partes do País, só conquistou fama de iguaria com a

chegada de imigrantes italianos. No início do século XVII os brasileiros já se alimentavam três vezes por dia, e os cardápios iam de acordo com a situação financeira de cada família. A principal das refeições era o almoço, ou jantar do meio dia, como chamavam na época, era considerado um verdadeiro ritual, onde ocorria um raro instante de sossego, e de camaradagem entre pais e filhos. Nestas refeições existiam diversos tipos de alimentos, alguns tipicamente brasileiros, muitos derivados de outras nacionalidades, que muitas vezes eram reformulados, ou adaptados a realidade local. Como por exemplo o pastel, vindo de Portugal, alimento encontrado até hoje nas mesas dos brasileiros, todavia, ele era originalmente doce, foi aqui que ele ganhou a "versão" salgada.

Em 1870, os imigrantes italianos se instalaram no Rio Grande do Sul e São Paulo, e iniciaram a produção de vinho e também a indústria dos hotéis e restaurantes do País. Trouxeram consigo o tomate San Marzano e mudas de alcachofra, alecrim, berinjela, erva-doce, orégano entre outras preciosidades. Foram dois franceses os responsáveis por trazer o sorvete, que era uma mistura de gelo com suco de frutas. Mas foram os italianos do Hotel Itália, que serviram o primeiro sorvete cremoso. No começo a pizza não passava de uma iguaria doméstica, foi graças ao sucesso do futebol, que se tornou popular, pois eram vendidos em pedaços, durante as partidas.

Mesmo após cinco séculos de história, pela sua vasta extensão e os diversos povos que o colonizaram, o Brasil não conseguiu definir uma gastronomia nacional. Todavia, o país deve se orgulhar, de um fenômeno raríssimo no planeta, pois possui cinco grandes culinárias regionais, cada qual com suas características e peculiaridades. A culinária da Amazônia, a do Nordeste, a Afro Baiana, a do Centro-Sudeste e a do sul. Com o tempo, novas, receitas e técnicas vão surgindo, e as antigas necessitam devem ser readequadas, pois não existe gastronomia sem renovação.

2.3 RESTAURANTE

A palavra restaurante, segundo o dicionário Aurélio (2014), é definido como estabelecimento comercial onde se preparam e servem comidas. Ou ainda, sala onde se tomam refeições em comum. Para Venturi (2010), o conceito é simples, pois

todo estabelecimento que prepara pratos e oferece a terceiros mediante pagamento assemelha-se a um restaurante. O restaurante possui uma formação específica, que o caracteriza e o diferencia de outros estabelecimentos que cumprem esta mesma sistemática, como, padaria e sorveteria.

2.3.1 ASPECTOS HISTÓRICOS

Na visão de Venturi (2010), não se sabe ao certo a origem dos restaurantes, mas os Sumérios e os Egípcios comercializavam cerveja e vinho aproximadamente 4000 anos atrás. Segundo Montserrat (2007), na cidade de Ur, na Suméria, eram comercializados peixes fritos, em espécies de bancas, na rua, e a prática espalhou-se por toda mesopotâmia posteriormente. Por volta de 500 a.C, foram encontrados vestígios de um local que servia aves e cereais no Egito. Posteriormente, já na época do Império Romano, algo em torno de 80 a.C., existiam tavernas que ofereciam alimentos e bebidas para viajantes, afirma Venturi (2010).

Segundo o mesmo autor, os mosteiros eram locais que se assemelhavam a restaurantes, pois abrigavam viajantes, que se alimentavam e bebiam em troca de "donativos" na Idade Média. Com o crescimento dos centros urbanos no Renascimento começaram a surgir muitos estabelecimentos comerciais em Paris e Londres por volta de 1200d.C. Porém, somente no século XVIII, na França, que surgiu algo que poderíamos chamar de restaurante como conhecemos hoje. Foi a sofisticação de Paris, vinte anos antes da Revolução Francesa que iniciou-se a sofisticação ao estabelecimento.

Para Montserrat (2007), a Revolução Francesa foi responsável, por criar os bistrôs, os restaurantes "familiares" onde surgiram os chefes de cozinha. Estes perderam seus empregos devido à crise, e como consequência muitos estabelecimentos de luxo em Paris fecharam suas portas. Em 1804, já havia cerca de 500 restaurantes, que contribuíram para história da gastronomia, produzindo os excelentes chefes de cozinha.

Também é difícil acertar com precisão qual foi o primeiro estabelecimento a oferecer serviços de alimentação no Brasil. Todavia, ambos os autores, Montserrat (2007) e Venturi (2010), concordam que aconteceu depois da chegada da família real portuguesa. A corte chegou habituada a banquetes e o refino dos

estabelecimentos Europeus, e encontrou um país com comércio limitado e praticamente nenhuma vida cultural. Este período fez com que o país se desenvolvesse em diversos setores, sendo, o gastronômico um deles. Foram criadas as confeitarias e leiterias, estabelecimentos requintados onde eram vendidos doces e oferecido o típico chá da tarde Europeu. Os primeiros restaurantes possuíam duas funções: a primeira voltada a gastronomia, oferecendo novos pratos, e a segunda a ostentação, pois somente a burguesia era capaz de freqüentar estes estabelecimentos. Eles se popularizaram com a chegada dos inúmeros imigrantes de várias nacionalidades que chegavam ao país, em sua maioria, fugindo de guerras ou da fome. Surgiram improvisadamente, anexados no corpo das residências, com a intenção de complementar a renda familiar. Em sua maioria eles serviam pratos típicos e eram decorados com ornamentos de seus países de origem. Esta fusão de culturas gerou uma grande evolução gastronômica no Brasil (MONTSERRAT 2007).

A partir deste momento, a evolução urbana fez com que os restaurantes se popularizassem. Com grandes turnos de trabalho e a distância entre o emprego e a residência aumentando, ficou cada vez mais difícil fazer as refeições em casa. Estes fatores fizeram com que o restaurante se espalhasse por todo o território nacional (MONTSERRAT 2007).

2.3.2 O RESTAURANTE E A SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR

Segundo Salazar (2008), a competitividade no setor de serviços fez com que, se tornasse fundamental que os estabelecimentos ofereçam mais do que produtos ou serviços, mas sim, experiências positivas aos clientes. Para Teichmann (2009), essa competição acirrada faz com que os prestadores de serviço, se preocupem cada vez mais com a satisfação de seus clientes, pois se não o fizerem, com certeza outros o farão. Na visão de Salazar (2008), os consumidores não são iguais e é obrigação do empreendedor identificar e oferecer atrativos, fazendo com que ele se sinta conectados no contexto, tanto pela mente, como pelos sentimentos.

Tabela 1: Categorias que afetam a percepção do consumidor.

Categorias que afetam a percepção do consumidor		
Ambiência	Leiaute	Potencialidades Simbólicas
<ul style="list-style-type: none"> - Temperatura - Qualidade do ar - Nível de ruído - Odores predominantes - Iluminação - Música ambiente - Higiene e limpeza - Apresentação dos produtos (aspectos dos pratos) - Vestimentas dos funcionários - Gosto dos produtos - Limpeza do ambiente - Climatização - Atendimento - Interação com o cliente - Conforto oferecido 	<ul style="list-style-type: none"> - Arquitetura do local - Cores do ambiente - Equipamentos adequados - Formato do mobiliário - Organização do ambiente - Dimensão dos corredores - Circulação sem obstáculos - Decoração de acordo com o país tema - Beleza das instalações 	<ul style="list-style-type: none"> - Placas visíveis (sinalização interna) - Comunicação de regras de comportamento (aviso de não fumar) - Obras de artes - Presença de certificados recebidos nas paredes - Objetos pessoais no ambiente - Estilo de decoração - Produtos únicos

Fonte: Adaptado de Pereira 2012, pelo autor.

Na visão de Pereira (2012), o ambiente temático possui esta finalidade, de criar experiências emocionais que influenciam o poder de compra dos clientes, é possível visualizar na Tabela 1, por categoria o que influencia a percepção do consumidor. É importante salientar, que a intenção é gerar satisfação através da forma com que o consumidor percebe as características do ambiente, como a decoração específica, as vestimentas, equipamentos, cores, sons, cheiros, iluminação, temperatura entre outros fatores. Para Salazar (2008), outro fator importante é o ambiente social, que trata das relações entre clientes, e entre estes e os funcionários, visto que todos fazem parte do meio. Na visão de Pereira (2012), os restaurantes com a vertente temática, precisam exceder as expectativas, é necessário surpreender o consumidor, gerando satisfação pelo estabelecimento, pelo produto e pelo serviço, desta forma ele tende a aumentar a fidelidade a marca. Pode ser classificada em três categorias, as formas com que o ambiente temático afeta a percepção do consumidor: ambiência, leiaute e potencialidades simbólicas.

Os resultados mostram que os fatores tidos como básicos são os que mais influenciam os clientes. A apresentação e o sabor do prato, a higiene do ambiente de consumo e do banheiro, juntamente com o odor, foram os principais fatores,

relacionados ao valor percebido pelos consumidores. Outro fator que se destacou foi a organização do ambiente e a decoração temática, chegando a índices de satisfação próximo aos básicos. Com relação as categorias a que possui maior importância para o consumidor foi a ambiência, seguida do leiaute, por fim as potencialidades simbólicas.

Para Salazar (2008), a satisfação do cliente é algo muito importante, para medir o contentamento dos clientes, foram selecionados cinco restaurantes, situados na região metropolitana de Recife/PE e realizados 251 questionários. Os estabelecimentos de estudo são membros da Associação dos Restaurantes da Boa Lembrança, esta, que através da culinária possui a intenção de integrar as diversidades do Brasil. A pesquisa foi dividida em cinco fatores: a) empregados/limpeza; b) arquitetura/decoração; c) ambiente físico; d) estímulos sonoros e e) outros clientes.

a) Empregados/limpeza: a qualidade do serviço, possui os seguintes itens: empregados amigáveis, prestativos, de boa aparência, número suficiente, e qualidade e limpeza do estabelecimento. A pesquisa revelou que os clientes valorizam muito este fator em um restaurante, visto que apresentou uma média elevada.

b) Arquitetura/decoração: os itens que se entram nesse fator são: ambiente físico superior, ambiente físico, arquitetura atrativa, encanto no esquema de cores, banheiros apropriados e odor agradável. Este fator obteve uma média considerável, revelando a sua importância perante o consumidor.

c) Ambiente físico: segundo a pesquisa, ambiente físico positivo e estrutura física agradável. É o segundo fator mais valorizado entre os clientes.

d) Estímulos sonoros, possui os seguintes itens: música de fundo, espaço suficiente e nível de barulho aceitável.

e) Outros clientes possui os seguintes itens: identificação com os clientes do restaurante, frequentadores amigáveis e com boa aparência. Este fator foi a terceira dimensão mais valorizada pelos entrevistados.

Através da pesquisa foi possível relacionar o nível de satisfação do consumidor com o ambiente oferecido pelo estabelecimento. Além de o restaurante oferecer uma boa comida, é importante que ele proporcione satisfação completa ao consumidor, apresentando um ambiente de serviços bastante complexo. É

importante ressaltar os aspectos essenciais como higiene, mão de obra qualificada, boa gastronomia e espaços físicos confortáveis. Todavia, a ambiência do cenário, aliado a todos os itens que abrangem a decoração de um ambiente, possuem um diferencial capaz de captar e criar clientes fiéis (SALAZAR, 2008).

2.3.3 RESTAURANTE -TIPOS

Para, Silva Filho (1996) é necessário conhecer os aspectos funcionais, para que se consiga classificar os espaços de um restaurante. Existem inúmeros tipos de estabelecimentos. Segue lista dos principais:

a) Restaurante de 1º categoria: Público exigente, que impõe espaço, decoração, serviço e pratos requintados. Normalmente são refeições a "*la carte*".

b) Restaurante típico (regional): Possui a culinária, decoração, uniforme, música da região para a qual foi idealizado. Ex.: comida mineira, alemã, chinesa, entre outras.

c) Restaurante tipo "*grill-room*": Trata-se de um estabelecimento requintado especializados em alimentos grelhados e flambados no salão, na frente do cliente. É necessário prever uma boa exaustão e mobiliário confortável no salão, pois o serviço é mais demorado, e o cliente mais exigente.

d) Restaurante tipo "*self- service*": Público que procura um serviço simples e rápido. É um serviço, onde o cliente se serve em balcões especiais para cada tipo de alimento, quente, frio e neutro. Normalmente é cobrado buffet livre ou por quilo.

e) Restaurante tipo "*snak-bar*": Também é caracterizado por refeições simples e rápidas, porém, normalmente está aberto a qualquer hora do dia ou da noite, como uma lanchonete, só que mais requintada. Normalmente localizada em estações de embarque, aeroportos, shoppings, entre outros.

f) Restaurante tipo taberna: Estabelecimento, em que o serviço é a venda de vinhos, pães, assados, entre outros.

g) Restaurante tipo "*pub*": Possui serviços de bebidas e refeições, podendo estar aliado a espetáculos diversos. De origem Inglesa, possui um certo refinamento, em alguns casos possui um ambiente a parte para jogos.

h) Restaurante tipo churrascaria: Estabelecimentos especialista em carnes assadas e grelhadas. Normalmente é servido rodízio ou a "*la carte*".

i) *Steak House*: Especialistas em carnes bovinas, normalmente são acompanhadas por diferentes molhos.

j) *Fast-food*: Público que tem pouco tempo disponível, exige um atendimento muito rápido. Estabelecimento que exige equipamentos especiais, onde possa ocorrer esta produção ágil aliada a qualidade.

De acordo com Venturi (2010), os restaurantes podem ser classificados de diversas formas, e ainda possuem inúmeros serviços. Cabe ao gestor identificar quais se identificam mais com seu objetivo. Com relação ao formato, os restaurantes podem ser classificados em quatro: a) Tradicional; b) Internacional; c) Gastronômico e d) Temático.

a) Tradicional, popular, comercial ou familiar: São os restaurantes mais difundidos, pois atendem a um público bastante eclético Estes, possuem um extenso cardápio e a decoração é simples. Normalmente estão localizados nas proximidades de lojas e paradas de ônibus. Muitas vezes é o único formato presente em cidades pequenas, devido as limitações do mercado.

b) Internacional, requintado ou clássico: Voltados a um público específico, normalmente se encontram em hotéis, possuem preços elevados e em sua maioria possui ambientes elegantes, decorados de forma clássica. O cardápio é composto de refeições consagradas mundialmente.

c) Gastronômico, *Gourmet* ou *fine-dining*: Possui um cardápio com grande inventividade, que normalmente é associado a um *chef* de cozinha de renome. Composto por um ambiente elegante e brigada bem treinada, seu espaço físico reduzido, normalmente ficando entre 60 e 80 lugares, que normalmente são ocupadas apenas uma vez ao longo da refeição. Pois os clientes permanecem por um longo tempo no ambiente.

d) Temático, típico ou de especialidade: São restaurantes bem difundidos e tendem a apresentar cardápios bem restritos a uma especialidade. Possui um estilo específico de cozinha, oferecendo uma variação limitada. Normalmente é classificado em típico por estado, região ou país. Possui uma decoração específica da região pela qual foi idealizado, que incorpora um tema, com música, trajes típicos, objetos, cores tradicionais. Geralmente propiciando o divertimento, dando um toque de fantasia ao ambiente. Segundo Teichmann (2009), são

estabelecimentos caracterizados, pela valorização das tradições culinárias de um local, e usualmente possui mão de obra artesanal.

Segundo Venturi (2010), cada formato de restaurante pode oferecer os mais diversos serviços a seus clientes, é necessário que o empreendedor se aproprie dos que julgar que melhor irão satisfazer seu público alvo. Dentre todos os tipos, os mais difundidos são: comida por quilo; buffet; fondue; rodízio; serviço a “*la carte*”; *delivery*; serviço *la Française*; serviço à inglesa direto; serviço à inglesa indireto; serviço à japonesa; serviço familiar; *happy hour*; *découpage*; *show and music*; *consumação*; *flambagem*; *flair*; *food and drink machine*; manobrista. Para esse projeto de pesquisa, iremos detalhar somente os tipos que possivelmente iremos trabalhar no complexo gastronômico.

a) Comida por quilo: O peso está diretamente ligado ao valor, visto que os clientes pagam proporcionalmente o peso que consumirem. Existem diversos formatos de estabelecimentos que adotam esta tipologia, ela está usualmente ligada a refeições rápidas.

b) *Buffet*: Normalmente composto por pratos variados, os alimentos se encontram dispostos em uma mesa, onde o cliente escolhe o que deseja experimentar.

c) Serviço à *la carte*: Se refere ao serviço, onde o cliente escolhe no cardápio ou *menu*, o que deseja consumir.

d) *Delivery*: Trata-se de um serviço de entrega a domicilio. Pode ser solicitado pelo telefone ou internet.

e) Serviço familiar ou menu fixo: a comida é colocada na mesa e o próprio cliente que se serve. O preço é fixo por pessoa, e se come a vontade. Sempre que necessário ocorre a repetição/substituição dos pratos na mesa.

f) *Happy Hour*: Associado ao final da tarde, horário em que normalmente acaba a jornada de trabalho. Neste período o preço das bebidas e aperitivos é reduzida.

g) *Show and music*: É o serviço que, durante as refeições, acontecem shows típicos e/ou música ao vivo.

h) *Consumação*: Ocorre, quando o cliente paga um valor mínimo, em restaurantes, bares, boates. Esse valor pode ou não ser abatido do consumo.

i) Manobrista: Se refere ao serviço de um motorista que estaciona o carro do cliente e busca quando o mesmo deixar o local. Normalmente ocorre, quando o estabelecimento não possui estacionamento, ou o mesmo se encontra afastado.

2.3.4 RESTAURANTE - SETORES

De acordo com Silva Filho (1996) para determinar os setores de um restaurante, é necessário conhecer seu formato, qual o tipo e número de refeições diárias. Todavia, ele divide o estabelecimento em quatro setores: a) administração e estocagem; b) cozinha; c) refeitório e d) outras áreas.

a) Administração e estocagem: recepção; passagem e pré seleção de gêneros; despensa; câmara frigorífica; administração; vestiários e sanitários dos funcionários; depósito de materiais de limpeza; depósito de engradados e câmara frigorífica para lixo.

b) Cozinha: sala de nutricionistas; despensa diária; seleção e lavagem de cereais; pré-preparo de carnes; preparação de massas, sobremesas, sucos, copa de higienização de utensílios de cozinha e cocção.

c) Refeitórios: distribuição dos serviços; copa dos garçons; área para balcão térmico, esteira mecanizada, auto serviço (cafeteria, buffet, carrossel); copa para higienização de utensílios para refeitório e sala de refeição.

d) Outras áreas: bar; lazer; central de gás; compressores frigoríficos; cadeias de componentes; tanque de combustível; sistema de exaustão; subestação; sanitários do pessoal de serviço; cambuza e *room service*.

Segundo a visão de Teichmann (2009) o termo cozinha deve ser empregado apenas para denominar o local de cocção dos alimentos. O complexo cozinha é o nome dado ao conjunto de diferentes zonas e setores de trabalho. Usualmente divide-se o complexo em três grandes locais, é possível visualizar a organização do complexo cozinha da Figura 1.

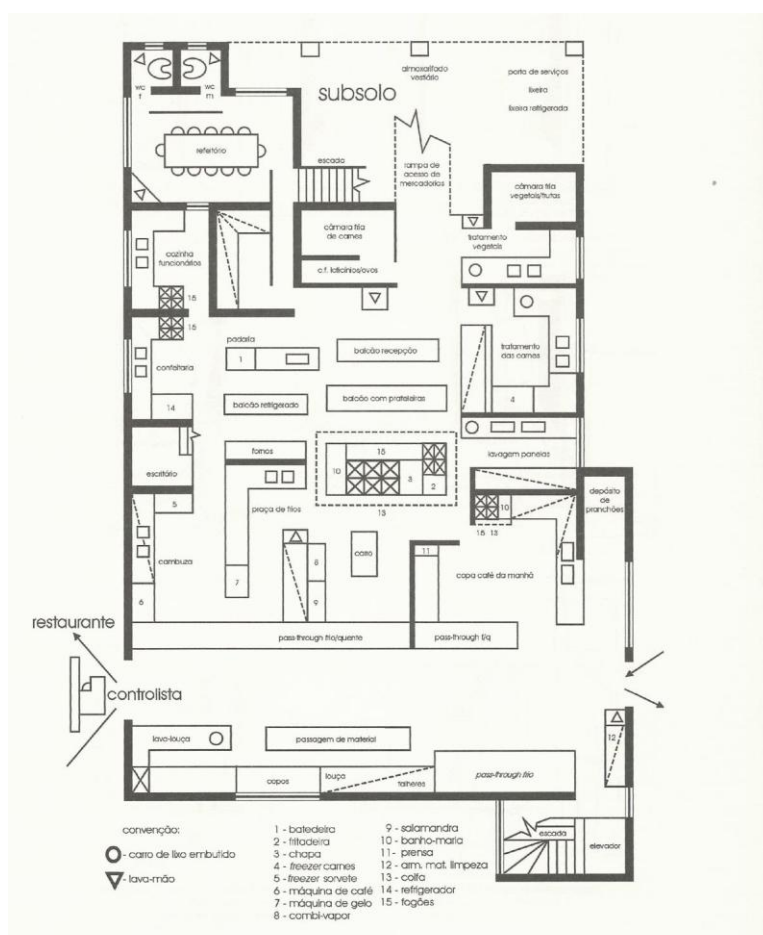
a) Local para uso dos funcionários: vestiários sanitário e refeitório.

b) Local de depósito de materiais de manutenção, materiais da cozinha, limpeza e retirada dos refugos; depósito da manutenção; depósito do estoque do material de cozinha; depósito do estoque da louça e material de serviço do

restaurante; local da limpeza da bateria de cozinha, louças; baixelas, prataria, talheres e cristais; depósito refrigerado para o lixo.

c) Local de recepção, controle, armazenagem, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos produzidos: O almoxarifado, setor das hortaliças, cozinha fria, cozinha quente, distribuição e confeitaria/padaria, devem ser grandes ambientes, separados por paredes. As zonas menores podem ser separadas por muretas ou vidros grossos de 1,50 metros de altura, porém as áreas de lavagem devem estar isoladas do preparo e limpeza das hortaliças, afim de evitar contaminação.

Figura 1 - layout da planta do complexo cozinha



Fonte: TEICHAMNN, 2009.

Para Teichmann (2009), o projeto de um complexo cozinha deve ser elaborado levando em consideração, as necessidades do restaurante, como o tipo de restauração, o tamanho da brigada e a possibilidade de futuras ampliações. Ele ressalta a importância da quantidade e qualidade de informação necessária para

que o profissional que irá projetar o complexo, consiga atender de forma satisfatória as necessidades do mesmo.

Ele destaca os cuidados, que devemos ter com os materiais e serem empregados. Estes, devem suprir a qualidade e exigências da legislação em vigor, devido a necessidade da fácil limpeza e desinfecção, juntamente com a impermeabilidade e a resistência a choques e mudanças de temperatura. A preocupação com a ergonomia, e a redução de movimentos para realizar as tarefas, fazendo com que a jornada se torne mais produtiva. Enfatiza ainda, que devido o complexo ser um ambiente onde existem muitas fontes de calor e cheiros, deve-se ter um cuidado redobrado com a ventilação. Todavia, a luz nas bancadas e circulações, também merecem a atenção, lembrando que as mesmas devem ser bem iluminadas, porém sem incidência de luz solar. Outro fator importante a ser pensado é a acústica do local, visto que seria inadmissível, que a música ambiente do salão seja prejudicada pelo ruído de uma bateadeira, ou panelas sendo manipuladas. A seguir mais algumas considerações importantes:

a) Paredes e pisos: Os materiais tem a obrigação de assegurar, a fácil limpeza, segurança e durabilidade. Os pisos devem ser: antiderrapantes; impermeáveis; resistentes a abrasão; fáceis de limpar e manter; os rejuntas devem ter a mesma característica dos pisos; desníveis para retirada de água. As paredes devem ser lisas, resistentes a produtos químicos de limpeza. Os cantos formados pelas paredes e piso, devem ser arredondados, facilitando a limpeza.

b) Iluminação: O setor deve possuir uma boa iluminação, afim de visualizar a limpeza e as cores dos alimentos.

c) Instalações hidráulicas: Água somente potável, podendo ser quente ou fria, com pressão suficiente para torneira, máquina de louça, entre outros.

d) Instalações sanitárias: Deve haver número suficiente de sanitários para clientes e funcionários, sendo que este último necessita de vestiário com ducha. Este setor não deve estar se relacionando com a área de trabalho. O ambiente de trabalho deve possuir o maior número possível de lavatórios, sendo que o ideal é que os mesmos possuam válvulas de pedal ou sensor. A secagem das mãos deve ser feita por ar quente.

e) Janelas: estas necessitam de um peitoril acima de 1,50 metros, para que o sol não incida de forma direta na bancada, situada abaixo da mesma. Vidros

transparentes e lisos, com a presença de tela fina, para bloquear a entrada de animais. Peitoris em ângulos de 45°, para não servir de apoio para objetos.

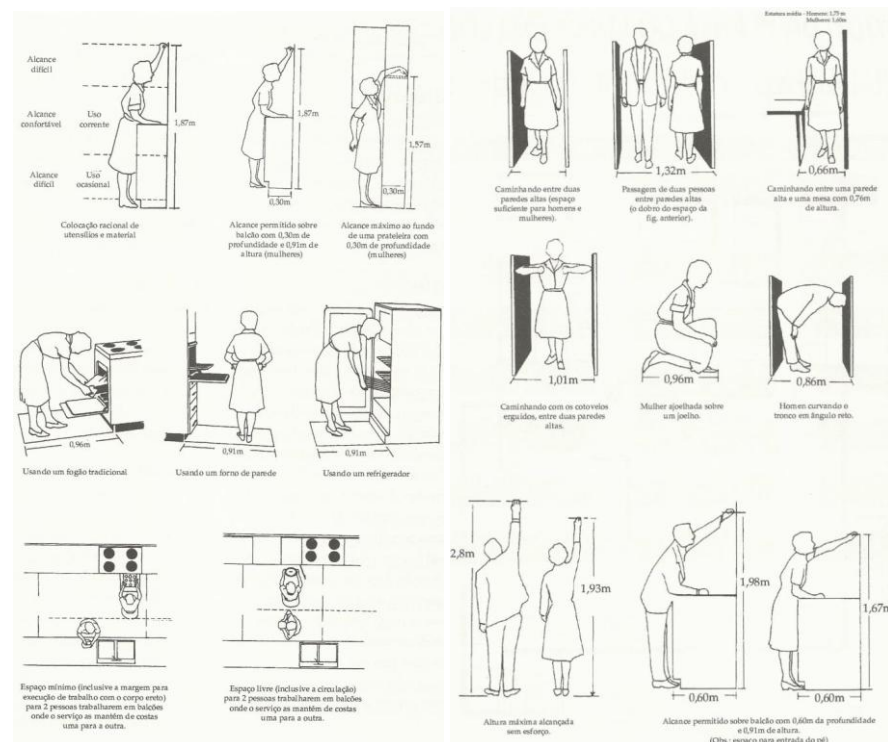
f) Portas: Devem ter dimensões suficientes para a passagem de um carro e equipamentos pesados. Devem possuir fechamento automático.

g) Ergonomia:

- Altura mínima para azulejos é de 1,8m a 2m;
- Altura para se trabalhar de pé em um de balcão é de 0,85 a 0,90m;
- Profundidade de balcão é de 0,60 a 0,70m;
- profundidade das pias é de 0,45m no máximo;
- Profundidade das pia é de no máximo 0,45m;
- Espaço entre mesa, balcão e fogão é de no mínimo 1,20m;
- Espaço entre fogões é de no mínimo 1,5m;
- Superfície de trabalho por funcionário é 1,20m

Para compreender e dimensionar os espaços de trabalho, no complexo cozinha, é necessário conhecer algumas medidas básicas, seja elas referente ao corpo humano ou espaços de circulação necessários para o mesmo. Estas serão encontradas na Figura a seguir.

Figura 2 - Ergonomia no complexo cozinha



Fonte: TEICHMANN, 2009.

Nos próximos parágrafos o restaurante será dividido, para que seja possível a melhor compreensão das principais áreas que o compõem, segundo Silva Filho (1996) e Teichmann (2009).

a) Recepção/ Almojarifado: a recepção das mercadorias é feita pelo almoxarife e por um técnico, que irão conferir os produtos, com relação a quantidade/peso e qualidade. Após a averiguação é feita a pré-lavagem, a substituição da embalagem do fabricante pela do estabelecimento e o transporte até a despensa. Em alguns casos pode acontecer de receber o produto já cozido, que serão mantidos em refrigeradores, até o instante em que serão finalizados e posteriormente servidos. Próximo a recepção, é necessário que haja um depósito de caixas limpas, balança de mesa e plataforma, área de pré-lavagem, pesagem, inspeção e lixo. A porta deve possuir dimensões das quais permita a entrada de um carro, janelas com telas, portas de ar e ambiente com ótima ventilação.

b) Despensa: local de muita importância dentro da cozinha, pois é o destino dos alimentos, perecíveis ou não, que serão utilizados diariamente pela produção. Normalmente os perecíveis são armazenados de três formas: "*in natura*", pré-cozidos, prontos e elaborados. Dependendo da forma de produção eles serão armazenados na temperatura ambiente, ou resfriados, congelados, desidratados, neste caso, serão mantidos na despensa fria. Armários frigoríficos são os freezer, refrigeradores horizontais e verticais. As câmaras frias servem para armazenagem de grandes peças ou inúmeros tipos de produtos. O dimensionamento da câmara se dá de acordo com a demanda do estabelecimento. Todavia, não é aconselhável que ela possua suas dimensões inferiores a 1,40 por 2,50 metros.

A despensa seca, é responsável por estocar os produtos não perecíveis, como os ensacados (farinha, massas secas, biscoitos, entre outros), os enlatados, chás, bebidas, etc. Também é local de armazenagem de produtos de limpeza, porém estes devem ficar em local arejado e separado dos alimentos. As prateleiras devem ser vazadas e metálicas. O ideal é que exista a opção de movimentar as mesmas, fazendo com que seja possível, aumentar ou diminuir o espaçamento entre elas. Devem estar posicionadas, cerca de 0,10 metros da parede de trás, a mais alta deve estar a 1,85 metros e a mais baixa a 0,40 metros do chão.

c) Vegetais: local destinado a limpeza/seleção dos vegetais e descarte das partes inapropriadas. Posteriormente, é descascado, fatiado, picado e reservado em

recipientes que geralmente irão para a câmara fria. É importante que o local seja bem ventilado, e iluminado (evitar incidência de luz natural). O ideal é que a temperatura gire em torno de 16° a 18° C, e que aconteça a troca de ar, ao menos 3 vezes por hora. Com relação as paredes, piso e janelas, o local deve seguir os mesmos cuidados, citadas anteriormente.

d) Confeitaria: neste centro de trabalho acontecem a produção de bolos, pães, tortas, massas, etc. Para tanto será necessário uma bancada de inox, podendo ter uma parte em mármore, cubas, lavatório para as mãos, refrigerador, fogão, forno elétrico, microondas, batedeira, liquidificador, processador, amassadeiras, formas, entre outros utensílios que podem auxiliar no preparo. Quanto a localização, é importante que as mesas não se encontrem presas entre paredes, afim de não prejudicar a montagem de alguns produtos. Com relação as paredes, piso e janelas, o local deve seguir os mesmos cuidados, citadas anteriormente.

e) Cozinha / Cocção: Local onde os produtos são modificados, através de um processo de transferência de calor. Onde serão produzidos as frituras, assados, cozidos e grelhados. Cozer (cozinhar em água); Frigir (cozinhar em gorduras - superficial); Fritar (cozinhar em gorduras - imersão); Grelhar (cozinhar a seco - menor volume) e Assar (cozinhar a seco - maior volume). Deve estar localizado no centro do complexo, composto por bancada de inos, cubas, lavatório, grande fogão, forno, churrasqueira, fritadeira, coifa (com ótima exaustão), entre outros. Com relação as paredes, piso e janelas, o local deve seguir os mesmos cuidados, citadas anteriormente.

f) Lavagem das panelas: o ambiente necessita de boa iluminação e ventilação suficiente para acabar com os vapores da água quente. Com relação aos equipamentos, é necessário haver, grandes cubas, prateleira vazada para escoamento da água, o assoalho deve ter uma superfície antiderrapante e um bom escoamento do piso.

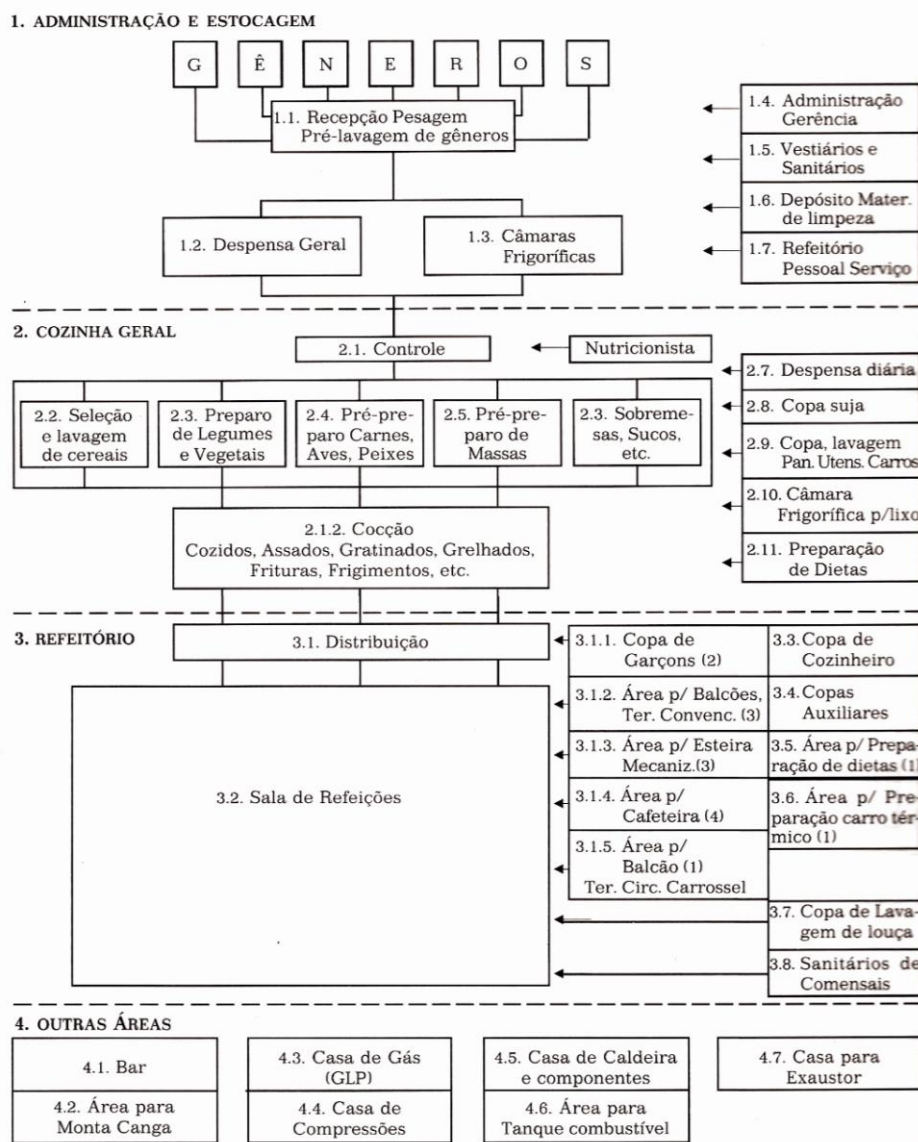
g) Cambusa: este é o ambiente, onde sairão as bebidas, sobremesas, cafés, entre outros. Para tanto, é necessário um balcão inox refrigerado, cubas, *freezer*, sorveteria, máquina de café, máquina de gelo.

h) Lixeira refrigerada

2.3.5 RESTAURANTE -FLUXOS

Ao projetar um restaurante, é importante levar em conta as dimensões de espaço, as necessidades de cada usuário e o tipo de trabalho que será realizado. Sendo assim, é fundamental compreender os fluxos de cada atividade que será exercida, para reduzir o desgaste do usuário oferecendo agilidade ao processo de produção (LÔBO, 2009). As figuras abaixo, ilustram algumas seqüências destas operações.

Figura 3 - Principais fluxos de um sistema de alimentação



(1) ÁREA ESPECÍFICA PARA COZINHA HOSPITALAR

(2) SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO Nº DE MESAS (A LA CARTE)

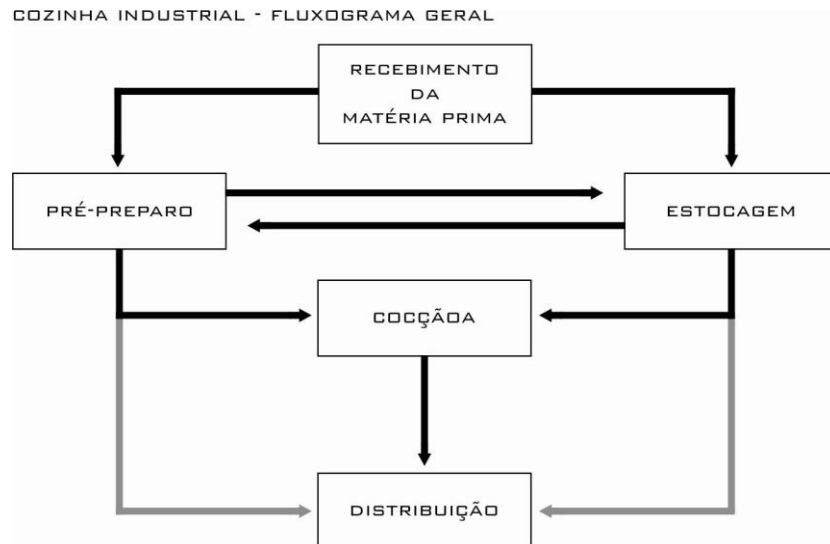
(3) SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO AUTO-SERVIÇO COM PRATOS PADRONIZADOS — ESCOLHER O MAIS CONVENIENTE

(4) SISTEMA DE DISTRIBUIÇÃO AUTO-SERVIÇO COM OPÇÕES — ESCOLHER O MAIS CONVENIENTE

Fonte: SILVA FILHO, 1996.

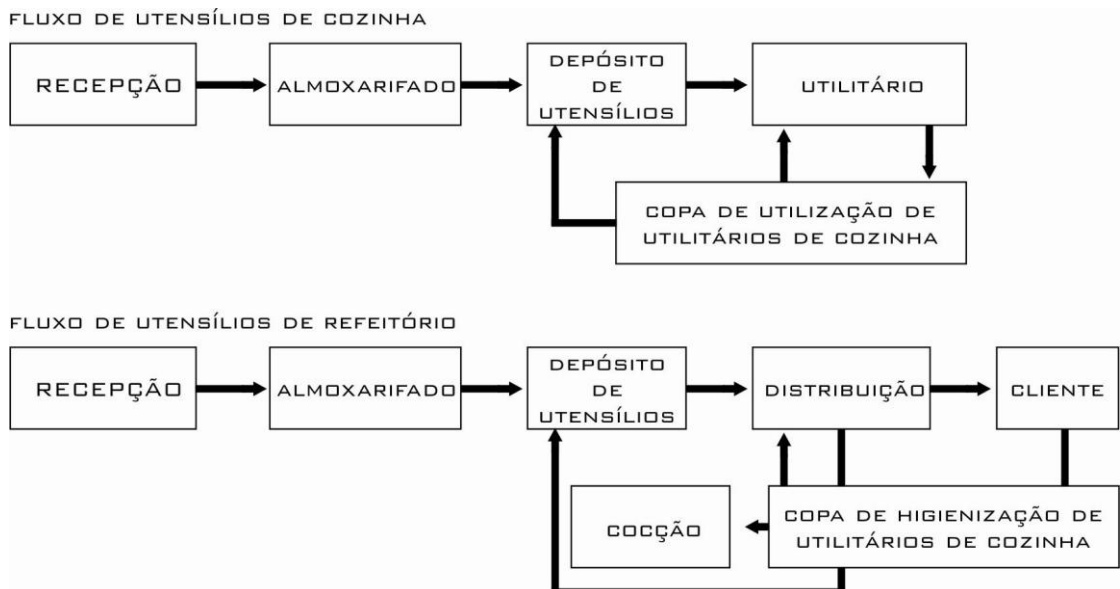
O planejamento dos setores do complexo cozinha, a parte de serviços, a cozinha em si, ou a área destinada a clientes deve estar funcionando de forma adequada. Na figura (4) compreendemos, os fluxos de utensílios de cozinha e refeitório, como o do lixo, clientes e funcionários.

Figura 4 - Fluxo geral da cozinha



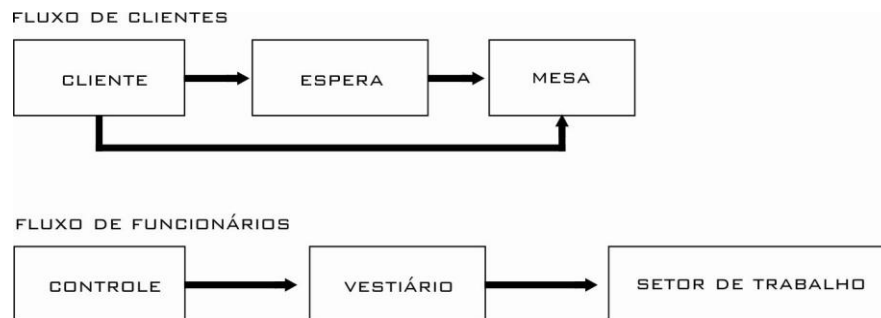
FONTE: Adaptado do SILVA FILHO, 1996 pelo autor.

Figura 5 - Fluxo de setores do restaurante



FONTE: Adaptado do SILVA FILHO, 1996 pelo autor.

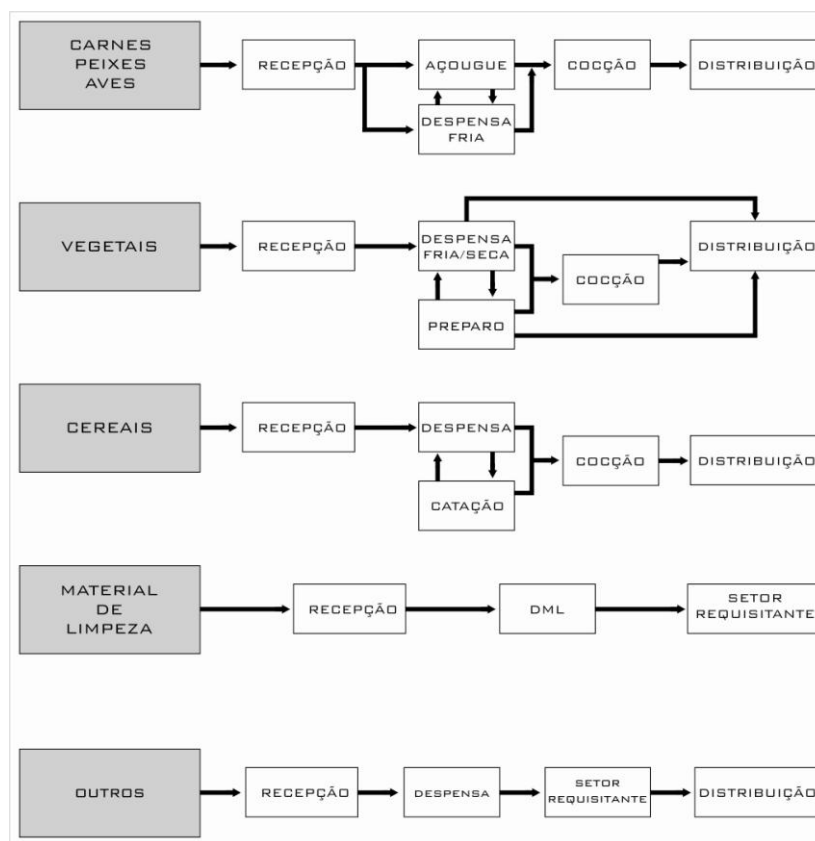
Figura 6 - Fluxo das pessoas no restaurante



FONTE: Adaptado do SILVA FILHO, 1996 pelo autor.

A figura (7) ilustra o caminho percorrido pela matéria prima, da chegada ao estabelecimento até seu destino final.

Figura 7 - Fluxo da matéria prima no complexo cozinha



FONTE: Adaptado do SILVA FILHO, 1996 pelo autor.

2.3.6 EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

É denominado bateria de cozinha todos os utensílios destinados ao preparo, armazenagem e a cocção de alimentos. Os materiais utilizados na fabricação destes utensílios não podem apresentar toxicidade aos alimentos, devem ser duráveis, resistentes a choques, desinfetantes, ácidos, manchas, serem indeformáveis e fáceis de limpar. São divididos em três grupos: a) utensílios de cocção; b) utensílios de pré-preparo, preparo e armazenagem e c) utensílios acessórios.

Os equipamentos são divididos em dois grupos, os leves, aqueles que podem ser mudados de lugar, como bateadeira industrial, cortadores de frios, processador de alimentos e etc. As câmaras frigoríficas, armários, fogões, fornos, chapas, máquinas de lavar entre outros pertencem aos pesados. Teichmann (2009) e Lôbo (2009).

No mercado atual existem diversas empresas especializadas na fabricação de equipamentos de cozinhas industriais. Alguns importantes fornecedores são a Macon, Cozil e Alfatec, empresas que fabricam seus produtos apenas em aço inoxidável, o elemento mais resistente para este fim. Os catálogos de equipamentos, sempre deve ser anexos a os projetos de restaurante, os anexos desta pesquisa contempla o catálogo da Cozil.

3 MÉTODO DE PESQUISA

Para realizar esta Pesquisa do Trabalho Final de Graduação, afim de reunir informações necessárias, para posteriormente projetar um complexo gastronômico para a cidade de Igrejinha, foram realizadas dois tipos de pesquisa: bibliográfica e de campo, composta por: questionário, entrevista e estudo de caso.

Inicialmente, na pesquisa bibliográfica, através de livros, artigos e sites, foi possível compreender um pouco do cenário gastronômico brasileiro, a crescente demanda do setor e a expectativa de um futuro promissor para o mercado de *food service*. Posteriormente, foi necessário olhar para o passado, e compreender um pouco da história gastronômica brasileira e germânica. Para assim, iniciar a pesquisa, a respeito do restaurante, conhecer todas as suas especificidades, ou seja: suas partes, tipos, usos, fluxos, equipamentos, utensílios, legislações, entre outros.

O questionário foi realizado a 44 cidadãos da cidade de Igrejinha a fim de compreender, quais são os interesses e expectativas dos mesmos para com a

proposta. A entrevista ocorreu durante o estudo de caso, no restaurante Colina Verde, em Nova Petrópolis, onde o proprietário de estabelecimento foi o entrevistado.

3.1 ESTUDO DE CASO E ENTREVISTA

Como a proposta é projetar um complexo gastronômico, formado por um restaurante com gastronomia típica alemã e um apoio formado por comércio que possuirá apenas usos voltados a alimentação é fundamental conhecer um estabelecimento, que possui como foco este mesmo tipo de culinária. Desta forma adquirir o maior número de informações, servindo de embasamento para o projeto proposto. No dia 11 de setembro, foi realizado o estudo de caso, no restaurante Colina Verde na cidade de Nova Petrópolis, na serra gaúcha. O mesmo foi fundado em janeiro de 1980, foi originado em uma tradição local chamada “Kerb”, que refere-se a uma celebração os as famílias recebiam visitantes de outras comunidades e serviam a mesa todas suas melhores especialidades (COLINA VERDE, 2014).

A maioria das receitas de seu cardápio é da culinária alemã, porém, também estão presentes alguns pratos da culinária italiana e gaúcha. O estabelecimento é do tipo “menu fixo”, ou seja, a comida é colocada na mesa e o próprio cliente que se serve. O preço é fixo por pessoa e se come à vontade. Sempre que necessário ocorre a repetição/substituição dos pratos na mesa. O cardápio é repleto de pratos com nomes do dialeto de origem, que são devidamente apresentados e explicados por funcionários que utilizam de indumentária típica.

Figura 8 - Restaurante Colina Verde



FONTE: Colina Verde, 2014

Figura 9 - Cardápio e funcionária do restaurante



FONTE: Colina Verde, 2014

O estabelecimento está implantado no alto de uma colina, em uma edificação projetada inicialmente para receber o uso de um café colonial. Desta forma o estacionamento, que é descoberto, está disposto em diferentes níveis ao longo da via interna de acesso ao mesmo. Aquele que está mais próximo ao restaurante possui capacidade para 12 automóveis, os demais somados possuem mais 30 vagas.

Figura 10 - Localização do restaurante Figura 11 - Restaurante Colina Verde



-  RESTAURANTE COLINA VERDE
-  BR 116
-  RUA FELIPE MICHAELSON
-  ACESSO AO RESTAURANTE (DENTRO DO LOTE)



FONTE: Adaptado Google Maps, 2014 pelo autor.

O horário de atendimento é de terça a domingo, das 11:00 as 15:00, sendo que as segundas e o turno da noite são reservados apenas para eventos. Em dias de semana o público gira em torno de 30 a 40 clientes, número que aumenta consideravelmente aos finais de semana, No sábado são atendidas, em média, 150 pessoas e aos domingo 250.

Ao entrar no edifício, junto à recepção, estão dispostos o bar e a sala de espera. Estes ambientes possuem capacidade para aproximadamente 20 pessoas ficarem confortavelmente acomodadas. Todavia, é comum aos finais de semana a fila de espera ultrapassar 70 pessoas. Junto deste setor estão posicionados os sanitários de uso público.

Figura 12 - Caixa e ao fundo parte da recepção/sala de espera



FONTE: O autor.

O salão está dividido em duas partes, juntas possuem capacidade para 120 clientes. Segundo o proprietário existe a possibilidade e o interesse do mesmo em aumentar a capacidade do estabelecimento. Na Figura (12) aparece à direita junto ao salão, o bar que serve de apoio a brigada de serviços, e à esquerda o acesso ao complexo cozinha. Ele mencionou que o principal motivo por receberem clientes fiéis é a culinária típica, e que apenas 5% de seus clientes residem na região, dentre o restante, a maioria vem de Porto Alegre e Caxias do Sul. Com relação à classe

social do público que freqüenta o estabelecimento, cerca do 30% possui um faturamento entre 2 e 5 salários mínimos, desta forma, a maioria, 70% possui um faturamento acima dos 5.

Figura 13 - Salão



FONTE: O autor.

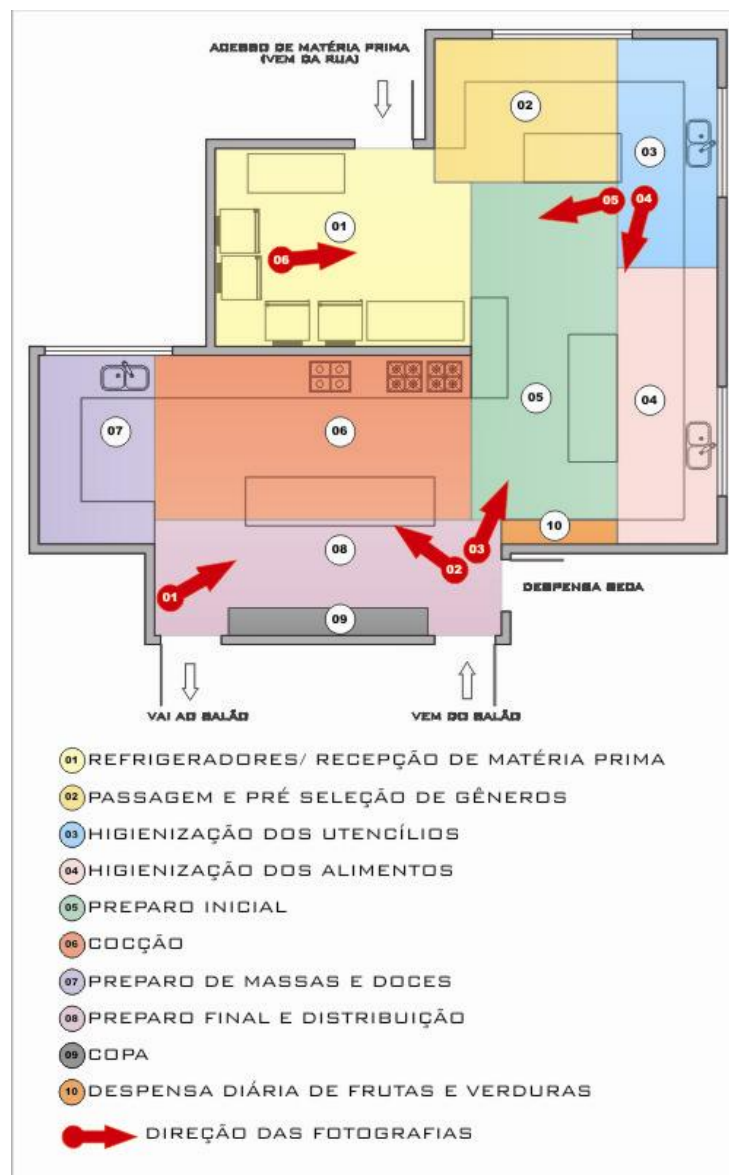
Figura 14 - Salão



FONTE: O autor.

Por exigência do proprietário, para não atrapalhar o processo tive a oportunidade de acompanhar apenas o início dos trabalhos no complexo cozinha. Durante a visita ao local, ele mencionou a importância de manter total concentração, por parte da brigada, neste instante. Foi ele quem me guiou durante a visita, mostrou o fluxo de trabalho, a função de cada setor, a importância de estarem bem posicionados, para o bom desenvolvimento da brigada como um todo. Como não foi possível, fornecer a planta baixa do edifício com suas dimensões exatas, na Figura a (14) segue um mapa esquemático da cozinha, com proporções próximas as existentes, para melhor esclarecer os setores e fluxos.

Figura 15 - Planta baixa esquemática da cozinha



FONTE: O autor.

De acordo com a Figura (14), a matéria prima chega ao estabelecimento, por um acesso secundário, localizado nos fundos da edificação. O restaurante é abastecido cm bebidas semanalmente com carnes e aves, três vezes por semana, terça, quarta e sexta-feira. Os legumes, verduras e vegetais, também chegam três vezes por semana, quarta, sexta-feira e aos sábados. Após a chegada da matéria prima os produtos são conferidos, selecionados e distribuídos entre a despensa seca e refrigeradores.

Figura 16 - Cozinha - recepção de matéria prima e refrigeradores (foto 05)



FONTE: O autor.

Figura 17 - Cozinha- pré seleção de gêneros (foto 01)



FONTE: O autor.

Os setores quatro, cinco e seis, respectivamente, estão corretamente conectados na cozinha. O primeiro é responsável pela higienização dos alimentos, e por vezes auxilia o segundo no preparo inicial, e o terceiro é o coração da cozinha, o setor de cocção. Por se tratar de um restaurante com uma gastronomia típica, muito peculiar, e ainda oferece um *menu* fixo, este setor, possui alguns equipamentos, que por vezes não são muito usuais em cozinhas industriais convencionais. Por exemplo, este restaurante não possui um forno combinado, que é comum encontrarmos em qualquer estabelecimento do tipo. Todavia, possui um forno a lenha, escolha que segundo o proprietário, é fundamental, para manter o alimento cozinhando por mais tempo, porém sem queimar.

Figura 18 - Cozinha - preparo inicial (foto 04)



FONTE: O autor.

Figura 19 - Cozinha - Preparo inicial (foto 03)



FONTE: O autor.

No setor oito, existe uma grande mesa que possui a finalidade de servir de apoio para a finalização dos pratos e carregamento das bandejas que posteriormente irão para o salão. A copa, denominada setor 9 na Figura (15), é responsável por guardar a louça utilizada no salão e cozinha.

Figura 20- Cozinha - recepção de matéria prima e refrigeradores (foto 01)



FONTE: O autor.

Figura 21 - Cozinha- pré seleção de gêneros (foto 02)

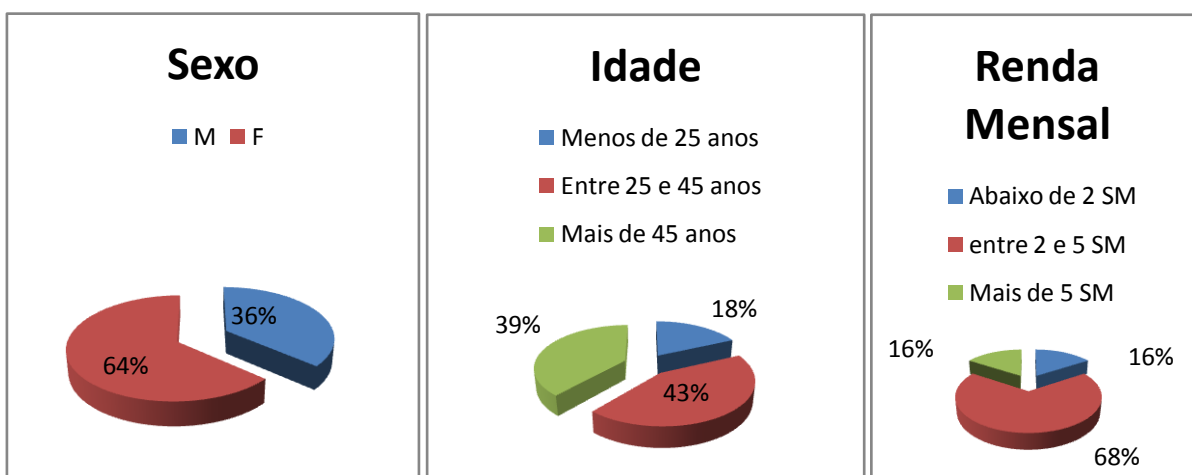


FONTE: O autor.

3.2 QUESTIONÁRIO - HABITANTES DE IGREJINHA

A entrevistas realizadas com os moradores da cidade de Igrejinha esclarecem alguns aspectos importantes a respeito do tipo de serviços que o restaurante deve possuir. Confirmam também a tese de que um centro gastronômico voltado à culinária alemã iria fortalecer e difundir parte da cultura germânica no município. Quarenta e quatro roteiros de entrevista foram respondidos, entre homens e mulheres de diversas idades e classes sociais. Sessenta e quatro por cento foram mulheres, sendo que a maioria entre 25 e 45 anos de idade. Sessenta e quatro por cento dos entrevistados era casado, e a renda mensal da maioria era de 2 a 5 salários mínimos.

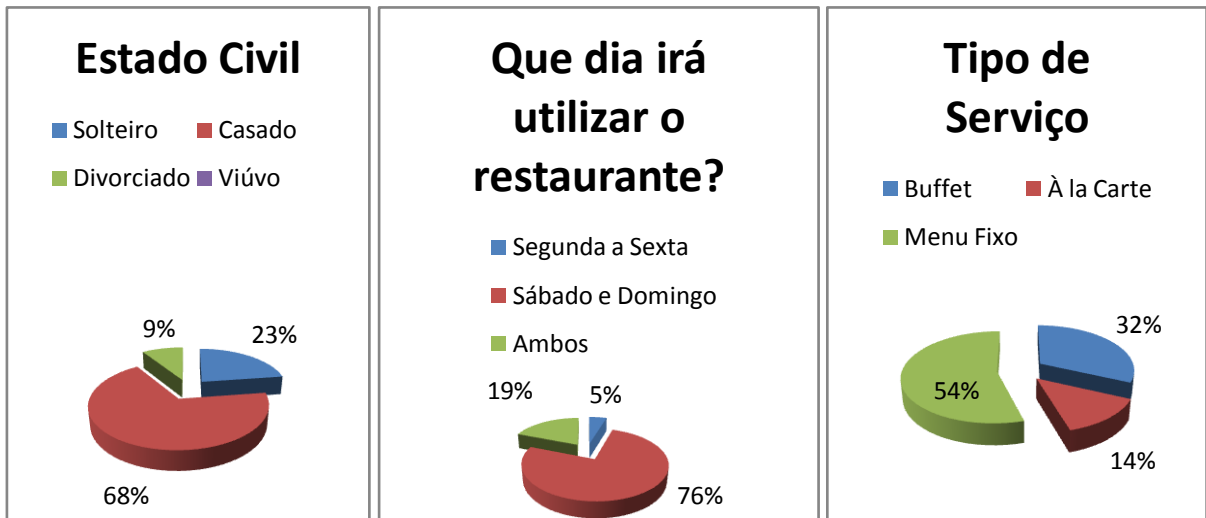
Gráfico 1 - Informações sobre os habitantes



FONTE: O autor.

Todos os entrevistados são a favor da implantação do centro gastronômico na cidade e sem nenhuma exceção, acreditam que o mesmo irá fortalecer a cultura local. Todos responderam que iriam utilizar o comércio, tanto em dias de semana como nos finais de semana, todavia setenta e seis por cento, responderam que iriam utilizar o restaurante somente aos sábados e domingos. Com relação ao tipo de serviço, cinquenta e quatro por cento dos entrevistados responderam que consideram o menu fixo a melhor escolha, trinta e dois o Buffet e catorze por cento prefere o serviço à "la carte".

Gráfico 2 - Informações sobre os habitantes



FONTE: O autor.

4 ÁREA DE INTERVENÇÃO

Neste capítulo será apresentada a cidade com seus principais acessos e vias, o lote juntamente com seu entorno, e as relações entre os mesmos. Também serão evidenciados, principais pontos nodais e equipamentos que circundam o lote.

Os dados a seguir foram retirados do *site* da Prefeitura Municipal de Igrejinha, juntamente com as análises feitas no local, pelo autor, onde será proposto o Centro Gastronômico.

4.1 ASPECTOS HISTÓRICOS

Os primeiros imigrantes a chegarem na região foram os alemães, em 1824, onde hoje é a cidade de São Leopoldo. Um ano após ter fundado, Taquara do Mundo Novo em 1846, Tristão Monteiro veio demarcar as terras onde hoje localiza-se Igrejinha. Posteriormente, as vendeu aos chegados imigrantes, que fundaram o núcleo da "Casa de Pedra", núcleo este que atualmente é um dos referenciais turísticos da região.

Em 1863, os habitantes da então Santa Maria do Mundo Novo, construíram uma Igreja evangélica para atender os colonos protestantes da região. A mesma servia de parada para os tropeiros que vinham da serra em direção a capital. A igreja virou um ponto de referência nesta rota comercial local de descanso e comida farta.

Em 1 de Junho de 1964, Igrejinha se emancipou da cidade de Taquara. O nome provém deste fato histórico, um edifício possuía a função de marcar a cidade no meio do núcleo urbano. Com uma área de 136,8km², ela está localizada na encosta da serra. Recentemente se tornou parte da região metropolitana e está distante 32km de Gramado e 85km da capital Porto Alegre. Possui um clima subtropical úmido, e é cercada de verde. Possui núcleos intocados de mata atlântica e é banhada pelas águas do Rio Paranhana. De acordo com o Censo (2010), o município possui 31,663 habitantes e possui 75% da economia baseada na produção industrial, principalmente da calçados e confecções em couro. O comércio e serviços somados representam 23% e os últimos 2%, correspondem a atividades agrícolas.

4.2 LOCALIZAÇÃO DO LOTE E ENTORNO

Figura 22 – Localização do lote no Brasil, Rio Grande do sul e Igrejinha



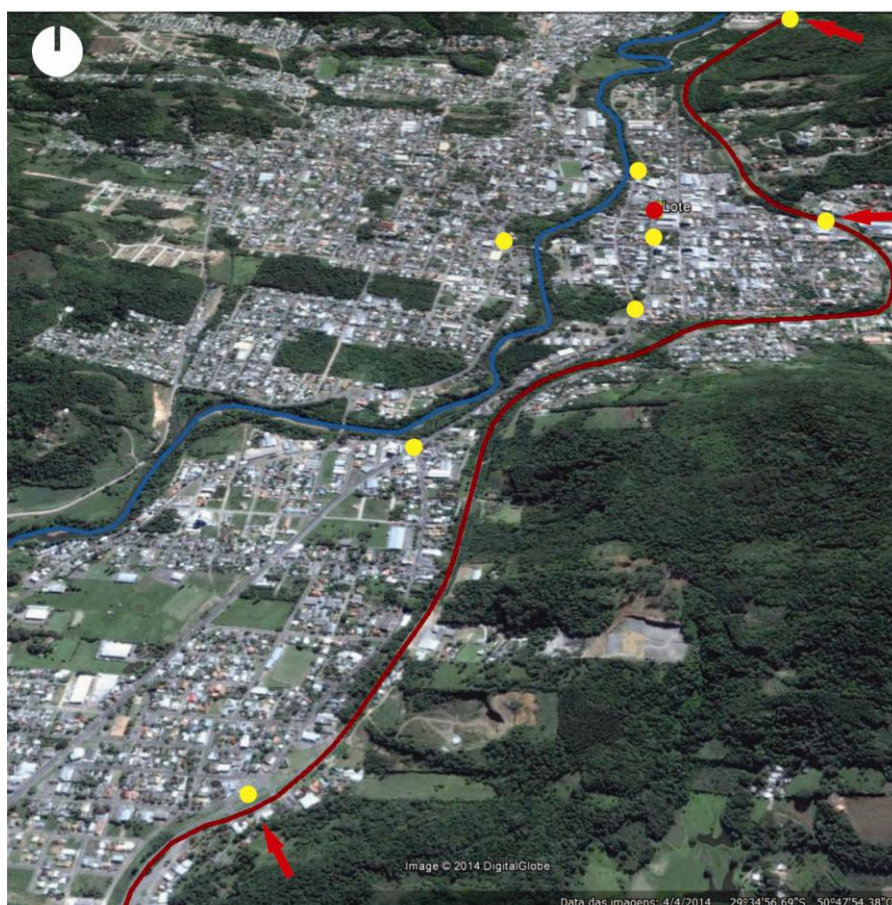
FONTE: Adaptado do GOOGLE EARTH, 2014 pelo autor.

O lote possui uma área de 2.106,96m² está localizado na avenida central da cidade. Hoje ele é ocupado pela Prefeitura Municipal que está mudando sua sede para um novo centro administrativo, onde irá unir todas as secretarias em uma única edificação, localizada no bairro XV de Novembro. O lote escolhido para implantar o

centro gastronômico está inserido em uma posição privilegiada, em frente a dois importantes equipamentos de uso público do município, a praça central (Dona Luiza) e a rua coberta. Ambos espaços recebem constantemente eventos festivos e de entretenimento, como a feira do livro, semana das crianças, eventos natalinos, da oktoberfest, entre outros. A praça possui um pequeno comércio, playground, estares, e esplanadas e é cortada por um arroio.

Como ambos os equipamentos estão ligados um ao outro, juntos com a grande quantidade de comércio e serviços, eles conferem um núcleo dinâmico e seguro ao centro da cidade, onde possuem pessoas utilizando os mesmos em diferentes horários do dia. A região central possui usos diversos, os que predominam são o comércio e serviços, mas também estão presentes, usos residenciais, unifamiliares, multifamiliares, industrial e institucional.

Figura 23 – Principais acessos a cidade



- RS 115
- RIO PARANHANA
- LOTE (CENTRO GASTRONÔMICO)
- RÓTULAS
- PRINCIPAIS ACESSOS

FONTE: Adaptado do GOOGLE EARTH, 2014 pelo autor.

Nos últimos anos a cidade está sofrendo uma lenta transformação. Com a dificuldade no setor coureiro calçadista, algumas indústrias, que possuíam cedés centrais, estão cedendo lugar para o comércio, e edifícios residenciais.

O lote em questão irá a leilão no início de 2015 para pagar os investimentos que ocorrerão com a implantação da nova sede. Provavelmente, esta área será adquirida por algum investidor e irá receber uma torre residencial ou de uso misto, como vem acontecendo ultimamente com lotes desapropriados do entorno próximo.

Figura 24 – Mapa indicando o lote na quadra.



FONTE: Adaptado do GOOGLE EARTH, 2014 pelo autor.

Sendo assim, o lote foi escolhido não só por sua grande dimensão ou pela localização privilegiada, mas sim, por estes motivos somados a tentativa de substituir um edifício emblemático, que por muitos anos teve uma função social, de gerir e administrar o uma determinada área de terra (município), em benefício da comunidade. Por outro lado, apesar de não ser público, o edifício proposto possui a

pretensão de ser um instrumento que oferecerá a comunidade, serviços que de certa forma ajudam a preservar as tradições Germânicas.

Figura 25 – Foto da Av. Presidente Castelo Branco e praça Dona Luiza



FONTE: O autor.

Figura 26 – Foto da Praça Dona Luiza



FONTE: O autor.

Figura 27 – Foto da Praça Dona Luiza



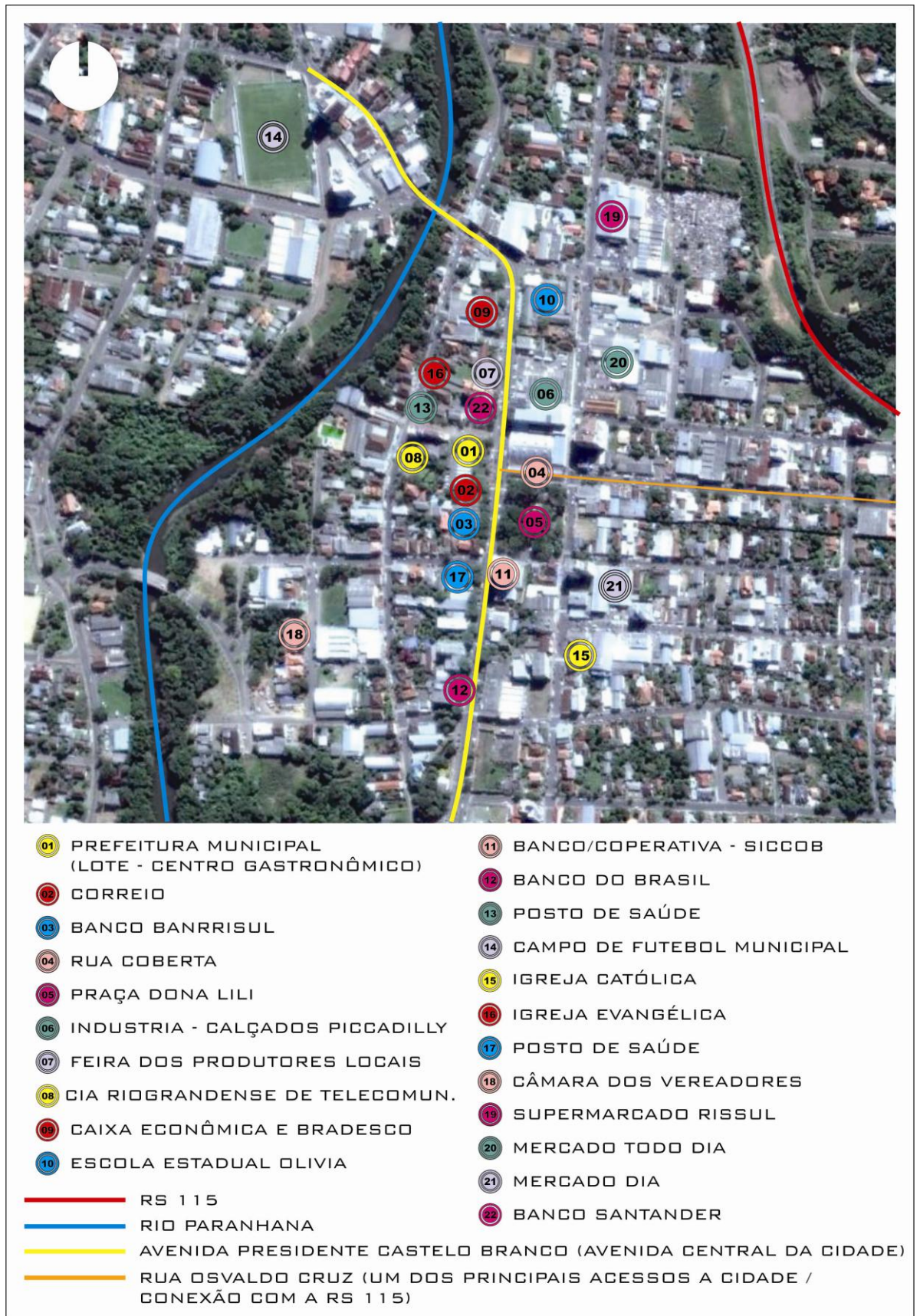
FONTE: O autor.

Figura 28 – Foto da Praça Dona Luiza



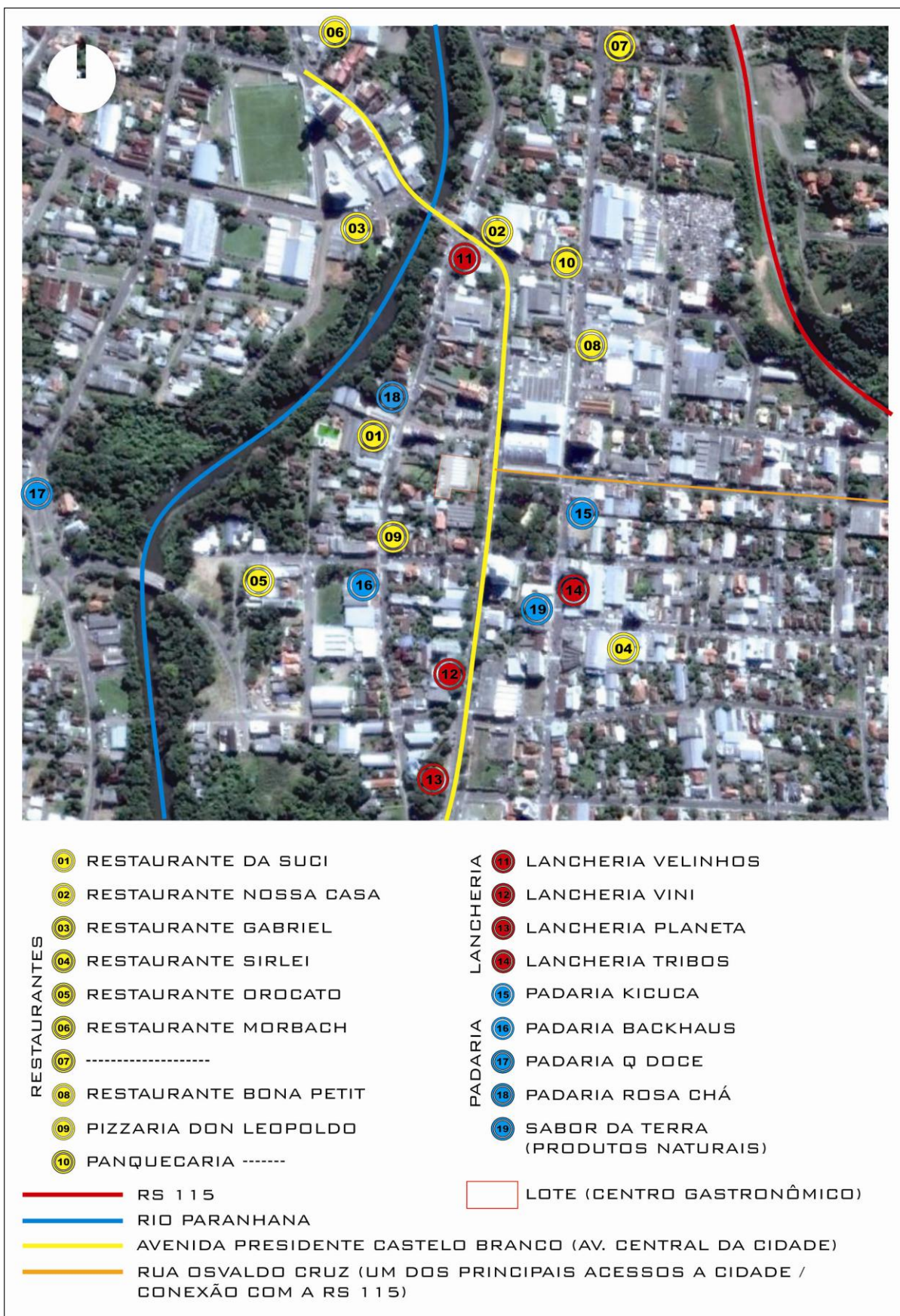
FONTE: O autor.

Figura 29 – Pontos Nodais do entorno do lote



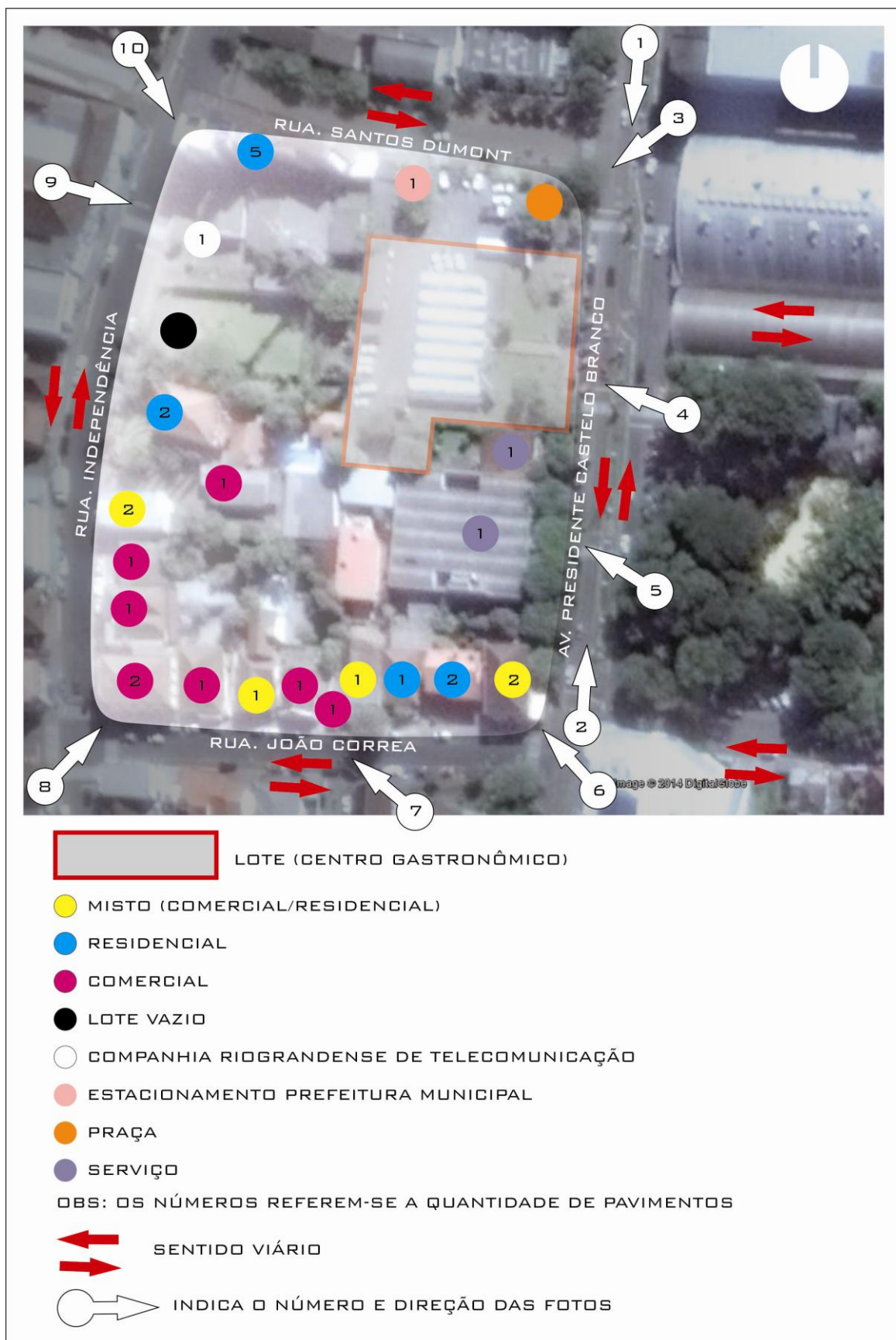
FONTE: Adaptado do GOOGLE EARTH, 2014 pelo autor.

Figura 30 – Estabelecimentos voltados a gastronomia



FONTE: Adaptado do GOOGLE EARTH, 2014 pelo autor.

Figura 31 – Análise da Quadra



FONTE: Adaptado do GOOGLE EARTH, 2014 pelo autor.

As Figuras a seguir são fotografias retiradas das vias e edificações que circundam a quadra onde o lote está situado. Juntamente com a Figura (30), elas retratam uma quadra que possui diversos usos, dependendo diretamente da face onde os mesmos estão implantados. Existem edificações unifamiliares, uma multi familiar, e serviços, todavia, o que predomina é o comércio, tanto isolado, como nas edificações de uso misto, que se misturam às residência.

FIGURA 31 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco



FONTE: O autor.

FIGURA 32 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco



FONTE: O autor.

FIGURA 33 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco



FONTE: O autor.

FIGURA 34 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco (Prefeitura)



FONTE: O autor.

FIGURA 35 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco (prefeitura)



FONTE: O autor.

FIGURA 36 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco (Banrisul)



FONTE: O autor.

Todas as vias possuem mão dupla e passeios públicos em bom estado de conservação. A Avenida situada em frente ao lote possui canteiros centrais com vegetação de pequeno e médio porte. No geral, as vias são todas bastante arborizadas, que trazem para o centro da cidade um caráter bastante bucólico. Desta forma, em minha opinião, um espaço agradável de circular tanto de veículo, a pé ou bicicleta, mesmo que não possua espaços exclusivos para o fluxo deste último.

FIGURA 37 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco (Agafarma)



FONTE: O autor.

FIGURA 38 – Foto da Avenida Presidente Castelo Branco Esq. com a Rua João Correa (Agafarma)



FONTE: O autor.

FIGURA 39 – Foto da Rua João Correa



FONTE: O autor.

FIGURA 40 – Foto da Avenida Independência, Esq. Com a Rua João Correa



FONTE: O autor.

FIGURA 41 – Foto da Avenida Independência (CIA de Telecomunicação)



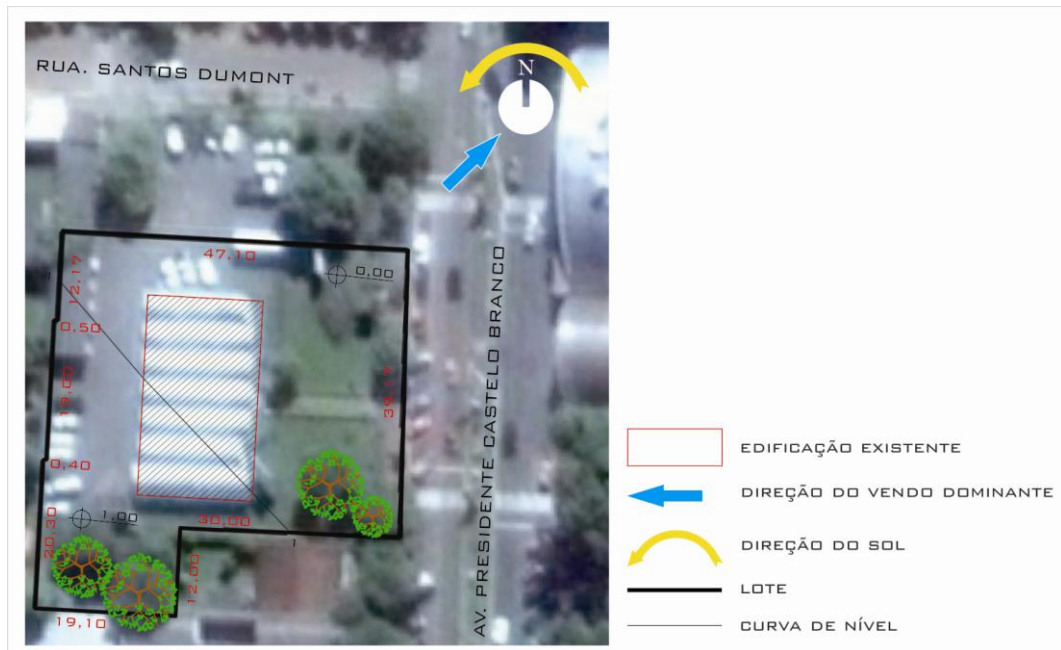
FONTE: O autor.

FIGURA 42 – Foto da Av. Independência Esq. com a R. Santos Dumund



FONTE: O autor.

Figura 44 - Análise do lote



FONTE: Adaptado do GOOGLE EARTH, 2014 pelo autor.

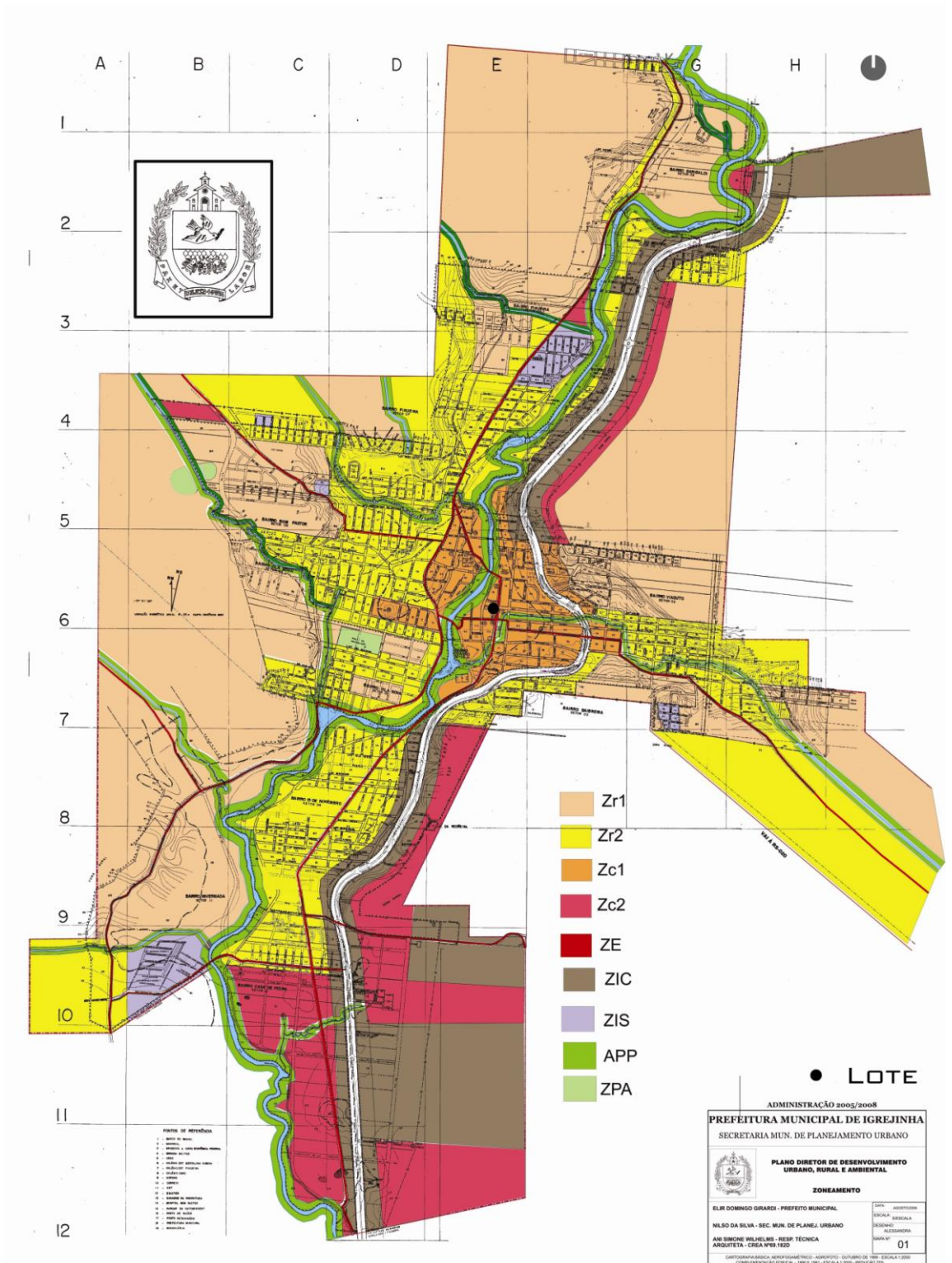
O lote é praticamente plano, segundo dados extraídos do Google Eart, possui apenas um metro de desnível distribuído em uma área de 2.106,96m². Possui uma edificação, onde atualmente é a sede da prefeitura, todavia o mesmo não será considerado no projeto proposto. Também possui quatro árvores de maior porte, as quais, permanecerão no terreno, sendo inseridas no projeto do Complexo Gastronômico. O lote está inserido na Zona Comercial 1 (ZC1), que possui uma taxa de ocupação de 80% e um índice de aproveitamento de 4, desta forma, é permissível construir 8.427,84 m².

Figura 45 - Quadro de zoneamento

ZONAS	USOS													ÍNDICES URBANÍSTICOS					
	Habitacão abajamento I	Comércio varejista I	Comércio varejista II	Comércio varejista III	Comércio atacadista II	Comércio atacadista III	Serviço I	Serviço II	Serviço III	Serviço IV	Indústria I	Indústria II	Indústria III	TAXA DE OCUPAÇÃO	T.O.	ÍNDICE DE APROVEITAMENTO L.A.	LOTE MÍNIMO		
	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	TESTADA (m)	ÁREA (m ²)	
ZR1	INCENTIVADO													80%	1,50	10,00	300,00		
ZR2	INCENTIVADO													80%	2,50	10,00	300,00		
ZIS	INCENTIVADO													85%	4,00	5,00	125,00		
ZC1	INCENTIVADO	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	■	80%	4,00	10,00	300,00		
ZC2	INCENTIVADO													60%	1,50	10,00	300,00		
ZE	INCENTIVADO													85%	3,00	10,00	300,00		
ZIC	INCENTIVADO													80%	1,50	20,00	1.200,00		

FONTE: Adaptado da Prefeitura Municipal de Igrejinha, 2014 pelo autor.

Figura 46 - Mapa de Zoneamento da Cidade de Igrejinha com localização do lote



FONTE: Adaptado da Prefeitura Municipal de Igrejinha, 2014 pelo autor.

5 PROJETOS REFERENCIAIS ANÁLOGOS

As referências deste capítulo possuem boas soluções no que diz respeito à relação com entorno, a forma e a função para as quais foram projetadas. Desta forma, serão apresentadas como bons exemplos, contribuindo com a proposta do Centro Gastronômico.

5.1 RESTAURANTE MANISH (ARCHDAILY, 2014 e ODVO, 2014))

Projeto de Arquitetura: ODVO Arquitetura e Urbanismo

Local: São Paulo - Brasil

Área: 472m²

Data do projeto: 2010

Data da conclusão da obra: 2011

Por tratar de um restaurante árabe, o projeto se inspirou nos elementos fundamentais desta arquitetura, o pátio, a varanda, o muxarabi e os arabescos. Todavia, a intenção foi traduzir esses princípios para uma linguagem contemporânea brasileira.

Figura 47 - Fachada da Av. Horácio Láfer



FONTE: ArchDaily, 2014.

A edificação possui em uma de suas fachadas um grande painel de muxarabi, que protege o salão do restaurante da movimentada Av. Horácio Láfer, e inundando o mesmo com luz natural controlada, permitindo ainda alguns enquadramentos do exterior. A outra testada voltada para a pouco movimentada rua Jusseapê, possui em praticamente toda sua extensão, uma pele de vidro, que expõe o salão ao mesmo tempo que o apropria da vegetação existente (Figuras, 47 e 48).

Figura 48 - Fachada da Rua Jusseapê



FONTE: ArchDaily, 2014 .

Figura 49 - Fachada da Av. Horácio Láfer esq. com Rua Jusseapê



FONTE: ArchDaily, 2014 .

Com relação à planta baixa deste setor, ela permite, diferentes configurações, visto que a separação entre varanda e salão se dá pelo mobiliário e por vasos de plantas. O projeto é composto por setores bem definidos, fazendo com que a leitura dos ambientes seja simples e rápida.

Figura 50 - imagem do salão



FONTE: Odvo, 2014 .

Figura 51 - imagem da varanda



FONTE: Odvo, 2014 .

O acesso acontece bem na esquina. Ao se aproximar da porta o cliente passa por uma pequena rampa que também serve como uma espécie de filtro de transição entre o espaço aberto e o coberto. O setor da varanda na cor laranja na Figura (52) possui mesas para refeições junto ao vidro, em frente ao pátio. Nele também foram dispostos alguns bancos que juntamente com o bar, que está posicionado entre o salão e a varanda, conformam o espaço de espera.

O setor da cozinha e serviços está dividido da seguinte forma: junto ao acesso que vai ao salão, estão dispostas, de um lado a bancada de finalização e distribuição e de outro a área de recepção da matéria prima. Posteriormente, estão a dispensa geral, higienização, preparo inicial, cocção, câmaras frias e circulação vertical que sobe para um pavimento superior. Não foram encontrados nenhum registro a respeito do segundo pavimento, todavia possivelmente pode se tratar de escritório, vestiários, e sanitários dos funcionários.

Figura 52 - Planta baixa



FONTE: Adaptado de ArchDaily, 2014 pelo autor.

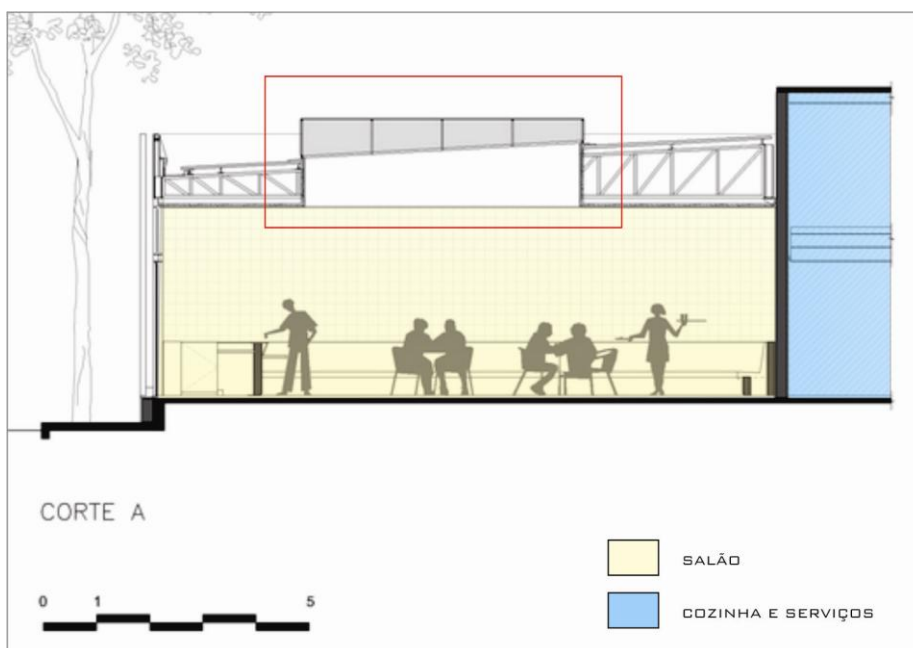
Uma clara decisão de projeto foi inundar o interior do restaurante com iluminação natural. As duas fachadas, cumprem seu papel, se tratando de dois grandes planos translúcidos, e a terceira maneira com que trouxeram iluminação para o edifício foi com uma generosa abertura zenital, posicionada no centro da área destinada aos clientes, (Figuras 53 e 54).

Figura 53 - Imagem da varanda



FONTE: Odvo, 2014

Figura 54 - Corte A



FONTE: Adaptado de ArchDaily, 2014 pelo autor

5.2 SERRAMAR PARQUE SHOPPING (ARCHDAILY, AFLALO E GASPERINI E ARCOWEB, 2014))

Projeto de Arquitetura: Aflalo e Gasperini Arquitetos

Local: São Paulo - Brasil

Área: 30 303m²

Data da conclusão da obra: 2011

Para a proposta do shopping Serramar, que está implantado em uma região pouco explorada de Caraguatatuba, os arquitetos levaram em consideração alguns aspectos do entorno. O fato de estar em uma cidade litorânea, a 600 metros do mar, a presença de um córrego, a direção dos ventos predominantes, e a possível ampliação da Rodovia dos Tamoios que liga a cidade a São Paulo. Para tanto, a proposta era de construir um edifício aberto, integrado a natureza, que se espalhasse no terreno, negando a idéia de um convencional shopping fechado.

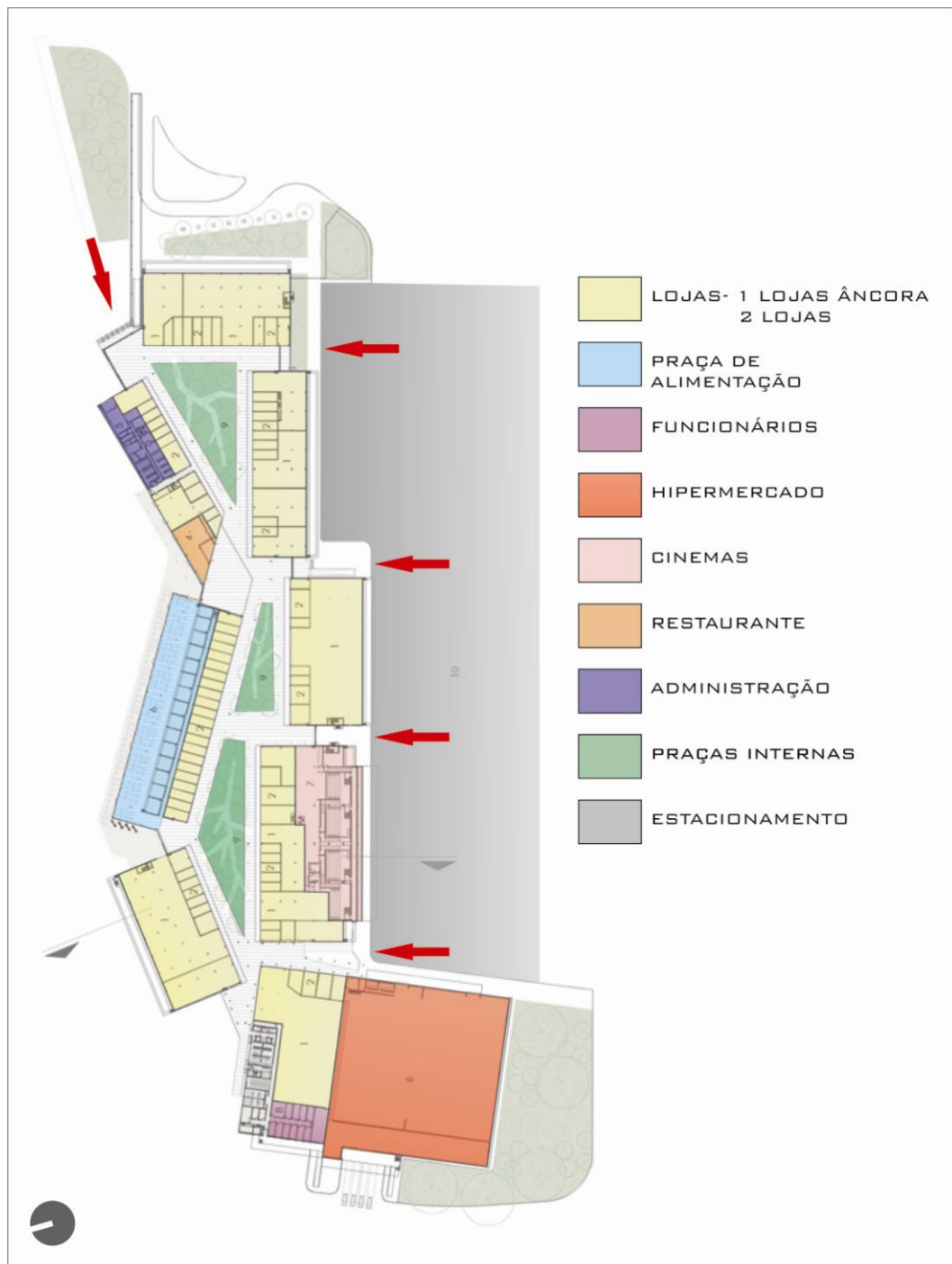
Figura 55 - imagem do shopping



FONTE: ArchDaily, 2014

Shopping com seu caráter aberto, possui diversos acessos que levam a suas 100 lojas, entre âncoras (mega lojas), lojas satélites (lojas menores). Também possui, além do setor de funcionários e administração, um hipermercado, praça de alimentação, restaurantes, quatro salas de cinema e 1000 vagas de estacionamento.

Figura 56 - imagem do shopping



FONTE: Adaptado de ArchDaily, 2014 pelo autor.

A intenção foi criar praças internas, pátios providos de mobiliários, que se formaram pela forma angular com que foram implantados os blocos do edifício.

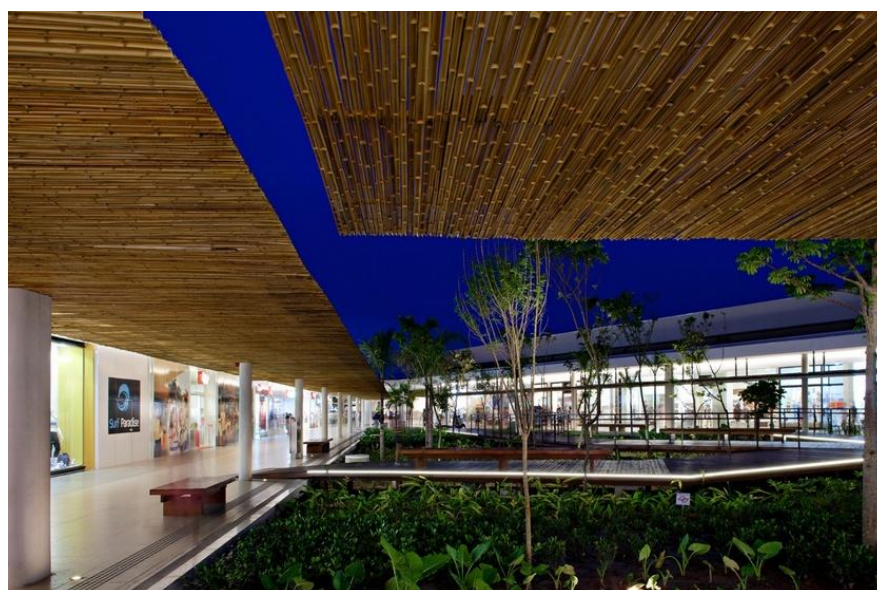
Desta forma, gerou-se interessantes visuais das generosas varandas que circundam todas as lojas, estas que recebem constantemente ventilação e iluminação natural indireta.

Figura 57 - Pátio interno do shopping



FONTE: ArchDaily, 2014.

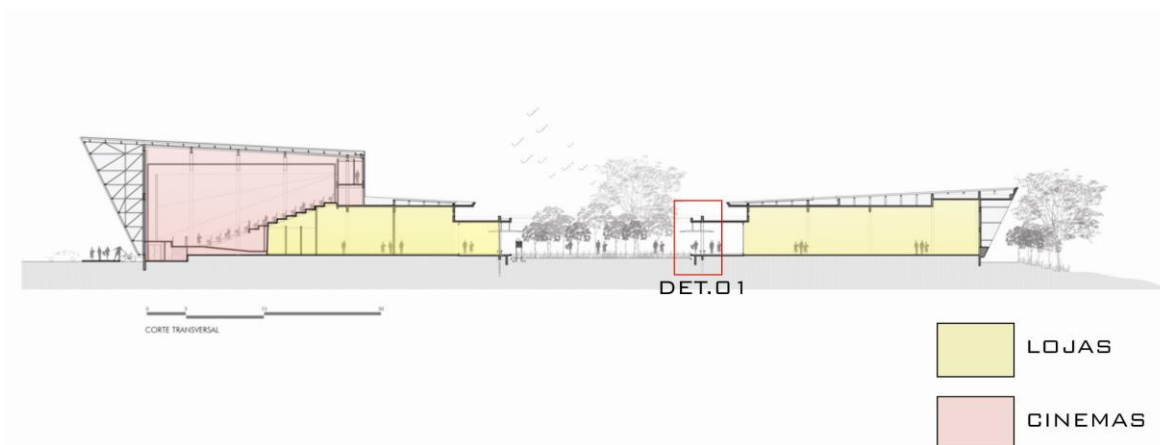
Figura 58 - Pátio interno do shopping



FONTE: Arcoweb, 2014.

As circulações possuem grande importância no projeto, além de possuírem uma identidade forte, são o elo de conexão entre o aberto e o fechado. O piso é composto por um mosaico português, a cobertura é composta por duas marquises, a primeira em concreto aparente, a segunda, pouco mais baixa foi produzida em bambu, que traz um certo aconchego ao complexo. Devido as condições climáticas da região, os corredores são largos, e compostos por estas duas marquises, não possuem climatização, apenas ventiladores mecânicos para potencializar a circulação do ar. Desta forma, apesar de sua elegância, textura e materiais que traduzem a aparência do edifício, estão além de possuir apenas um caráter estético.

Figura 59 - Corte



FONTE: Adaptado de ArchDaily, 2014 pelo autor.

Figura 60 - Detalhe

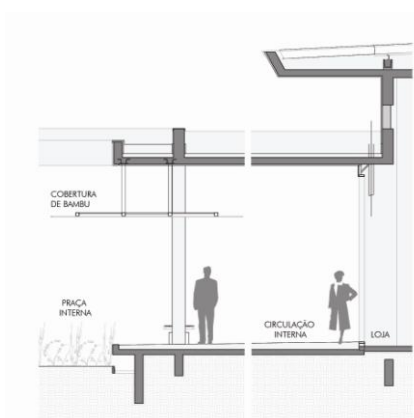


Figura 61 - Pátio interno do shopping



FONTE: Adaptado de ArchDaily, 2014 pelo autor

Para tirar partido da vista das montanhas da Serra da Mantiqueira e um córrego próximo, a praça de alimentação é composta por uma fachada com vidros transparentes e um deck externo, abertos para fora do complexo. Os blocos são texturizados e possuem partes revestidas com chapas metálicas onduladas marrom. A cor amarelada do bambu, juntamente com a madeira das praças e os tons claros dos blocos, fazem com que o complexo se torne um local aconchegante e agradável para se estar.

Figura 62 - Restaurante



FONTE: ArchDaily, 2014

Figura 63 - Restaurante



FONTE: Adaptado de ArchDaily, 2014 pelo autor.

5.3 RALAÇÕES ENTRE REFERÊNCIAS ANÁLOGAS E PROJETO PROPOSTO

Apesar das diferenças, quanto ao uso, ou dimensões, as duas referências análogas possuem, pontos de semelhança. Existem aspectos, tanto projetuais quanto formais que de certa forma possuem um mesmo princípio. Como por exemplo, todas as edificações, cada qual a seu modo, se abrem para o exterior, tirando partido, ou até mesmo criando visuais e circunstâncias. Logicamente é necessário haver precauções, principalmente com relação à insolação, todavia, esta forma de implantar o edifício faz com que a relação do "dentro" e do "fora", fique cada vez mais estreita, e por vezes, praticamente não exista. A relação com o volume e os materiais também é algo perceptível, em forma de planos com que os mesmos aparecem, como no muxarab do restaurante, ou na extensão da varanda do shopping. Outro fator é a que ambos possuem um caráter horizontal, muito pela forma com que se apropriam do lote, com a intenção de ocupá-lo por completo. A forma com que o shopping Serramar foi implantado é algo que possivelmente servirá de referência para o projeto proposto, todavia, levando em consideração os condicionantes locais. A forma com que os diferentes edifícios e usos foram conectados, criando assim diferentes "pátios", espaços de uso comum, que são capazes de gerar interessantes visuais do complexo como um todo, possibilitando ainda, uma agradável ventilação cruzada.

Figura 64 - Implantação esquemática do Serramar Parque Shopping



FONTE: ArchDaily, 2014.

6 PROJETOS REFERENCIAIS FORMAIS

Os projetos a seguir possuem características formais e plásticas, e servem como referências tanto na escolha dos materiais, como em alguns detalhes construtivos, para o projeto proposto. Também possuem dimensões e topografia semelhantes as do Centro Gastronômico.

6.1 CASA RGB (BERNARDESARQ, 2014)

Projeto de Arquitetura: Bernardes Arquitetura

Área: 2200m²

Data do projeto: 2013

Trata-se de uma residência unifamiliar, projetada pelo escritório Bernardes Arquitetura. Apesar de possuir pouco material publicado sobre esta edificação, através das imagens a seguir é possível, identificar elementos interessantes, que podem servir de referência para a proposta do restaurante. A forma com que a casa está suspensa, criando esta área aberta, porém coberta a baixo da mesma, poderia ser utilizada como um espaço de uso público no edifício proposto. Um estar externo, parte do salão que poderá ser aberto, ou simplesmente o acesso.

Figura 65 - Perspectiva da Casa RGB



FONTE: Bernardesarq, 2014

Por se tratar de um complexo voltado à Gastronomia Alemã, por vezes, é interessante, que o edifício faça uma espécie de menção às referências desta arquitetura que existem na cidade e região. A estrutura em madeira inclinada, destoando do fechamento uniforme dado a este projeto, podem, mesmo que de uma forma completamente diferente, se assemelhar aos princípios do Enchaimel, em que a estrutura é exposta e encarada como “ornamento”, todavia, de uma maneira contemporânea.

Figura 66 - Perspectiva da Casa RGB



FONTE: Bernardesarq, 2014

Figura 67 - Perspectiva da Casa RGB



FONTE: Bernardesarq, 2014

Esta fachada toda envidraçada pode ser encarada como uma espécie de mirante, onde no projeto proposto estaria voltada para a arborizada praça Dona Luiza, localizada em frente ao lote. A forma com que o final da estrutura toca a cobertura fazem com que a mesma se transforme no beiral que irá proteger a esquadria. Também é interessante o tramado que forma as vedações laterais, os mesmos fazem com que entre uma luz filtrada no ambiente e geram alguns possíveis enquadramentos do entorno próximo a edificação. A noite o edifício é lido de uma outra maneira, a iluminação artificial cria um belíssimo contraste entre a luz e os fechamentos, fazendo com que as atenções sejam voltadas para seu envelope.

Figura 68 - Perspectiva da Casa RGB



FONTE: Bernardesarq, 2014

6.2 TANATORIO SANT JOAN DESPÍ (PLATAFORMA ARQUITETURA, 2014)

Projeto de Arquitetura: Batlle i Roig Arquitectos

Localização: Barcelona, Espanha

Área: 700m²

Uma espécie de funerária na Espanha, que possui a finalidade de complementar a oferta de serviços existentes de um cemitério existente. O edifício propõe dignificar o acesso ao cemitério, e propor estares de uso comum com soluções técnicas que partem dos princípios da sustentabilidade e eficiência energética. A fachada é um tanto minimalista, composta por uma fina caixa de concreto aparente, que apesar do material "brutalista", devido a sua espessura, possui um caráter leve. Recuado se encontra o fechamento em montantes verticais

de aço corten, que transmitem um ritmo e pregnancia a forma como um todo e o vidro, traz consigo a transmissividade e refletividade.

Figura 69 - Perspectiva



FONTE: Plataforma Arquitectura, 2014

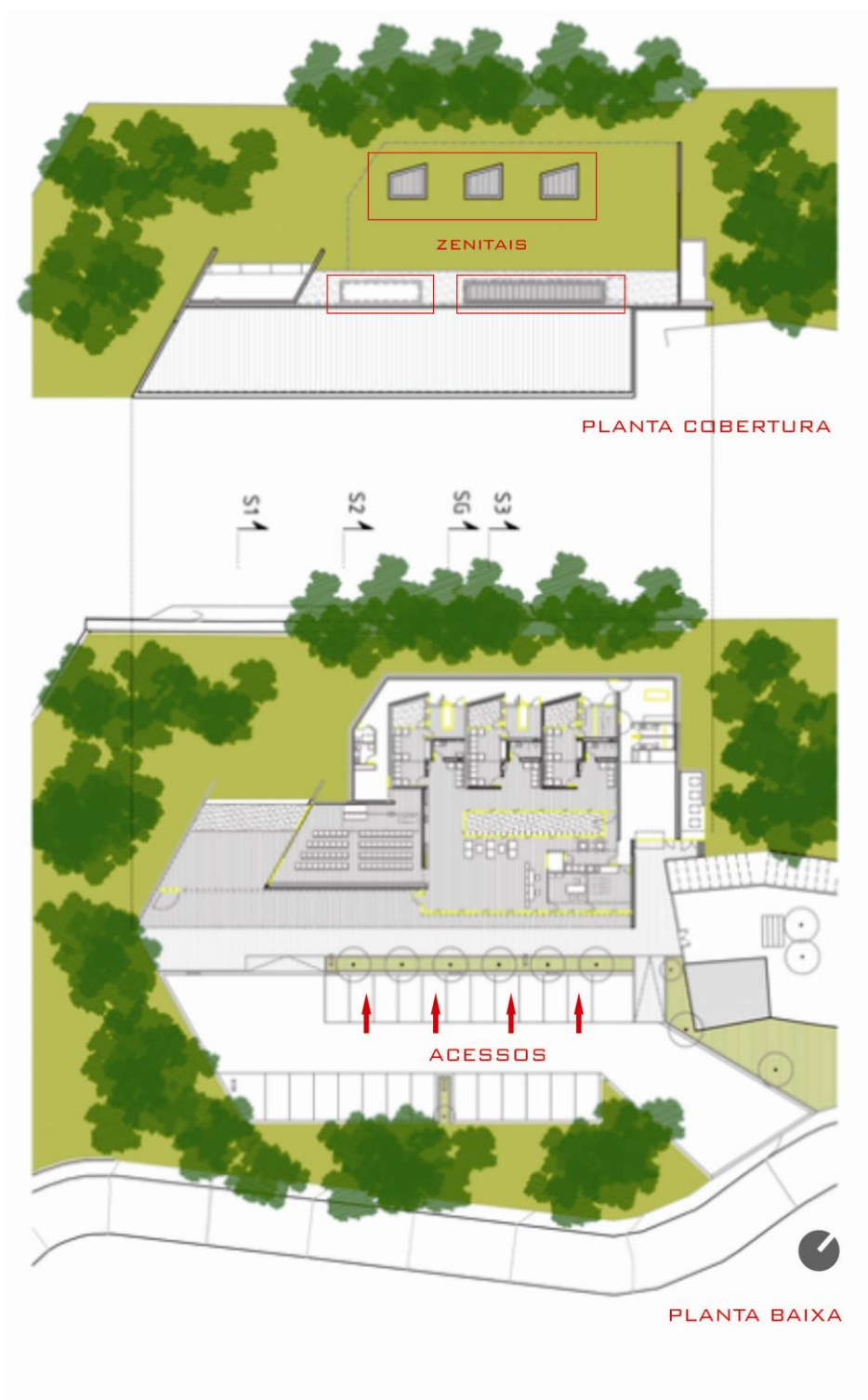
Figura 70 - Perspectiva



FONTE: Plataforma Arquitectura, 2014.

O edifício é dividido em duas partes distintas, por um lado o setor público, que é constituído por estares e pátios, por outro lado, o conjunto do setor privado para áreas de serviço necessárias para a preparação dos caixões e etc.

Figura 71 - Planta baixa



FONTE: Adaptado do ARQUITECTURA, 2014 pelo autor.

No interior da edificação, a luz natural indireta provida de diversas zenitais, faz com que os ambientes necessitem de pouca iluminação artificial. Esta fonte de luz também realça a beleza dos panos de materiais, seja o concreto aparente, o piso de pedra natural, a madeira ou o vidro.

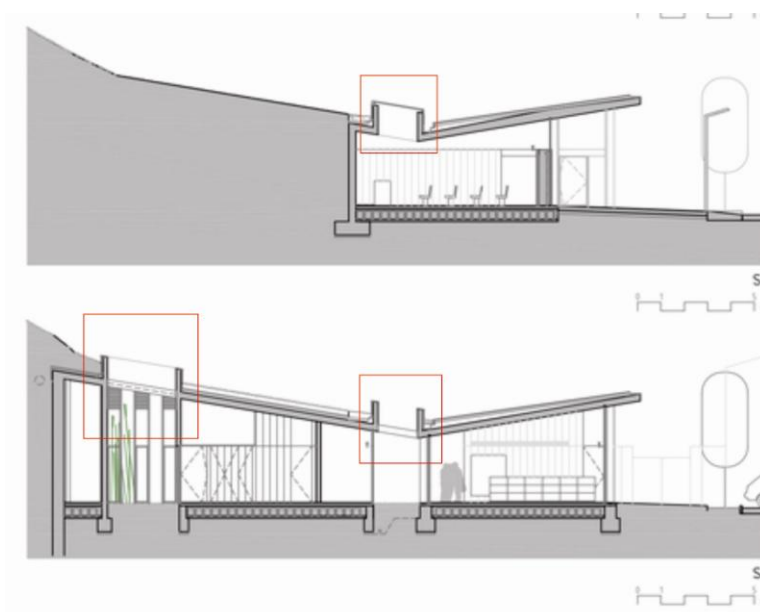
Figura 72 - Perspectiva

Figura 73 - Perspectiva



FONTE: Plataforma Arquitectura, 2014.

Figura 74 - Corte



FONTE: Plataforma Arquitectura, 2014

6.3 MUSEU DO PÃO (ARCHDAILY e BRASIL ARQUITETURA, 2014)

Projeto de Arquitetura: Brasil Arquitetura - Francisco Fanucci e Marcelo Ferraz

Localização: Ilópolis - RS

Área: 660m²

Em 2003 foi criada uma rota turística/cultural dos moinho, afim de preservar parte da história dos Italianos que colonizaram a região da Serra Gaúcha. O primeiro a ser recuperado foi o Colognese, da cidade de Ilópolis. Nele foram agregados mais dois usos, um museu e uma escola de padeiros. Os dois novos blocos foram inseridos no lote, ambos em concreto e vidro, todavia, com cem anos de diferença entre o novo e o existente, foi a madeira, que serviu de elo entre o novo conjunto. Trata-se de um material em abundancia na região, foi ela que deu vida ao moinho e seus mecanismos, e agora, serve de conexão, de varanda, brise, beiral, painel pilar e ainda como textura, marcada pelas formas de tábuas no concreto aparente.

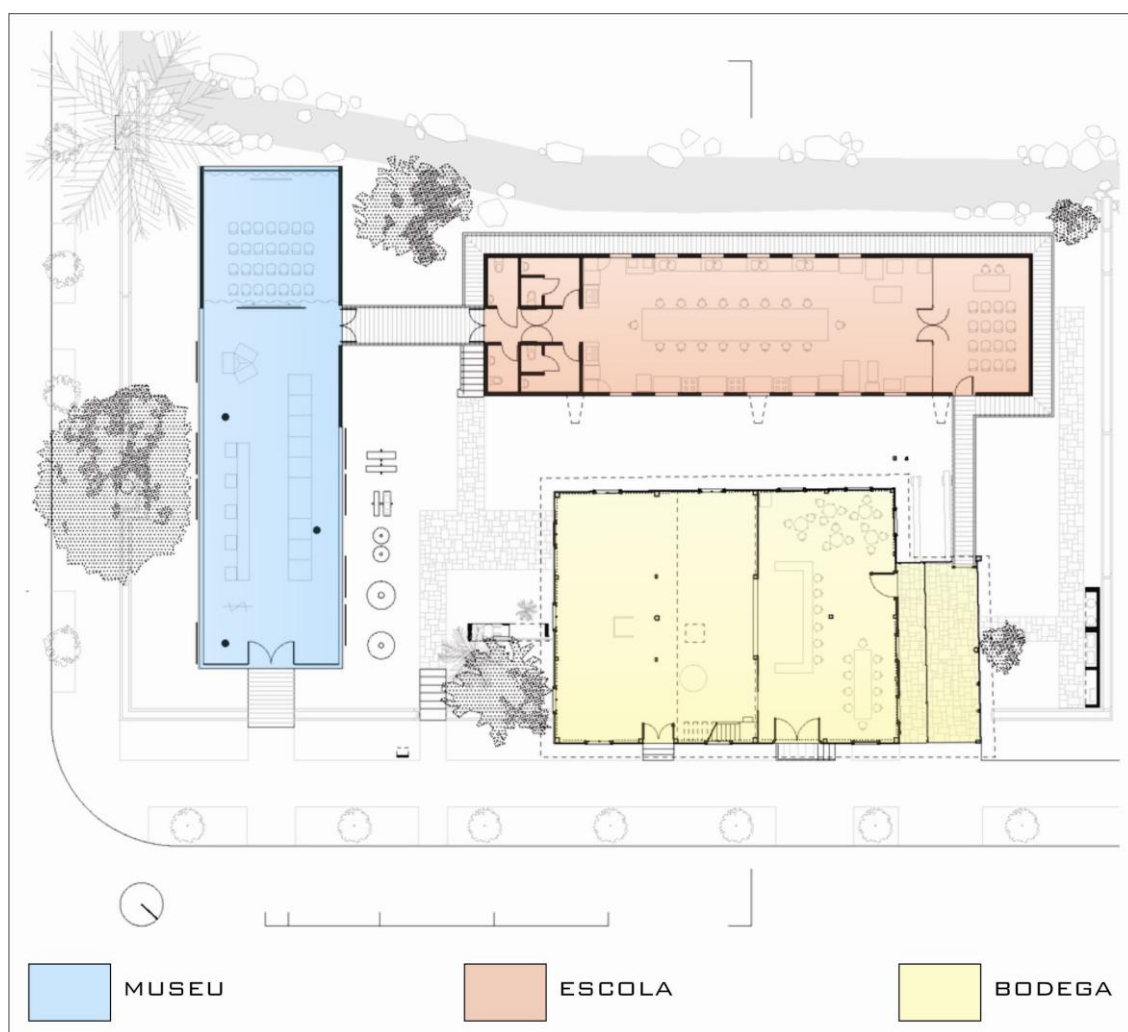
Figura 75 - Perspectiva



FONTE: Archdaily, 2014

Junto ao moinho foi instalado uma bodega e os outros dois volumes ocuparam o lote, formando através de sua distribuição pequenos pátios internos. Estes espaços de uso público são utilizados para expor algumas peças que compõe o acervo do museu, além de gerar interessantes e diferentes visuais do complexo. O museu se apropriou da esquina, ficando perpendicular a um canal de água que corre ao fundo delimitando os limites do terreno, a seu lado, a escola foi implantada paralela ao mesmo. A conexão entre os edifícios se deu por passarelas suspensas de Araucária, madeira em abundância na região.

Figura 76 - Implantação



FONTE: Adaptado do ARCHDAILY, 2014 pelo autor.

O novos volumes são soltos do chão por pilotis, trazendo consigo uma certa leveza, como que se estivesse flutuando. Apesar de serem construídos como caixas

de concreto, por vezes, em momentos que se julgou interessante, como por exemplo a visual do córrego, os planos verticais dão lugar ao vidro e a madeira.

Figura 77 - perspectiva



FONTE: Archdaily, 2014

Figura 78 - perspectiva



FONTE: Brasil Arquitetura, 2014

Na Figura (78) aparece a lateral do museu ao fundo a escola em um volume mais fechado e a varanda formada pela conexão dos edifícios. No interior do museu

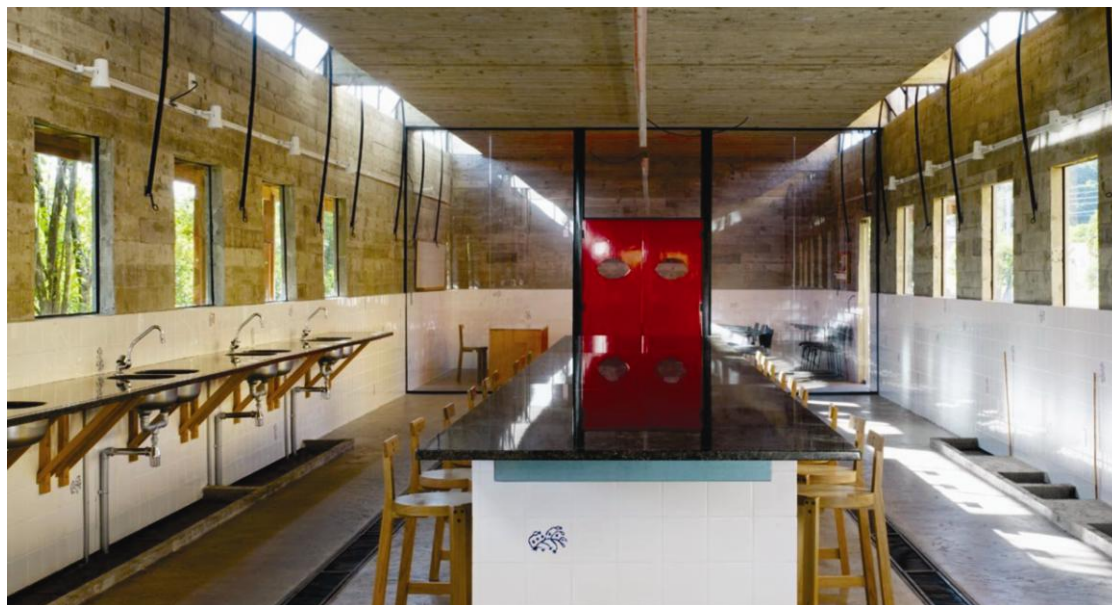
é possível identificar quatro pilares de madeira, distribuindo a carga da laje no pilar de concreto armado. A Figura (80 ilustra a escola de panificação, composta por uma mesa central e os equipamentos nas laterais. Também é possível perceber, a iluminação indireta, gerada por duas fileiras de zenitais, possíveis de serem abertas por mecanismos presos às paredes. Estas esquadrias fazem com que haja uma boa iluminação natural e favoreça a ventilação cruzada no ambiente.

Figura 79 - perspectiva



FONTE: Brasil Arquitetura, 2014

Figura 80 - Escola de panificação



FONTE: Brasil Arquitetura, 2014.

7 PROPOSTA

O Centro Gastronômico será composto por um restaurante com gastronomia típica Alemã e uma área comercial, ambos voltados à alimentação.

O restaurante será caracterizado como do tipo de *menu fixo*, ou seja, o estabelecimento, possui uma série de pratos, que são servidos todos de uma vez na mesa do cliente. O mesmo escolhe o que deseja degustar, os pratos serão repostos quantas vezes forem necessário, até o término da refeição. O restaurante terá capacidade para atender 250 pessoas em horário de atendimento convencional e mais 50 lugares estarão disponíveis para eventos, fazendo assim, com que a capacidade máxima do restaurante seja de 300 pessoas. O horário de atendimento acontecerá de terça a sextas-feiras à noite das 18:30 as 12:30, nos sábados e domingos serão servidos apenas o almoço, então o atendimento é das 11h às 14:00. Desta forma ele terá dimensões apropriadas para se tornar um dos maiores estabelecimentos do tipo na cidade, uma importante referência da gastronomia alemã em região do Vale do Paranhana.

O comércio é voltado à venda de produtos que sejam relacionados a alimentação, como uma feira dos produtores locais, loja de produtos naturais, loja de doces, padaria, confeitaria e etc. São salas com tamanhos distintos, que funcionarão de segunda à sábado em horário comercial, das 8:00 às 12:00 e das 13:30 às 19:00.

7.1 INTENÇÃO DE PROJETO

Como foi mencionado no segundo capítulo, o complexo gastronômico, possui a finalidade de, além de oferecer um serviço de excelência a comunidade, ser uma ferramenta para valorizar a cultura germânica. Também foi mencionado no capítulo sobre o lote, que a sua escolha se deu pelas grandes dimensões, somado a uma localização privilegiada. Todavia, o principal motivo foi o de substituir um uso que possuía a finalidade de servir a população (prefeitura), por outro, que além de servir, tem a pretensão de valorizar/ fortalecer sua cultura.

Tendo escolhido o terreno, a intenção principal do projeto é propor um edifício que se relacione diretamente com os dois importantes equipamentos de uso público localizados a frente do lote. O complexo será permeável, ou seja, o mesmo não irá possuir nenhum tipo de fechamento. Terá de um a dois pavimentos, alturas

que não destoarão das edificações do entorno próximo. Outra intenção é criar espaços internos, abertos, como estares, que tirem partido da vista da praça, e criem interessantes visuais do Centro Gastronômico.

O complexo será composto por volumes menores, conectados entre si, que correspondem as salas do comércio, estas que possuirão uma flexibilidade de dimensões para assim poder receber usos diversos. Alguns volumes terão lojas para suas duas maiores fachadas, que na implantação correspondem, uma para a praça central e outra para a Avenida. O volume maior corresponde ao restaurante, visto que o mesmo possui um plano de necessidade mais extenso, e possui maior importância no complexo como um todo. Este poderá ter mais de um nível, em busca de melhores visuais da via, do pátio, praça e rua coberta, dependerá da forma exata com que será implantado. A parte dos fundos do complexo terá um estacionamento aberto para cerca de 60 vagas.

7.2 PROGRAMA DE NECESSIDADES

Para definir e quantificar o plano de necessidades do Centro Gastronômico, foram extraídas informações do Neufert, da Pesquisa de Trabalho final de graduação do restaurante Terra Brasilis, do Trabalho Final de Graduação Espaço Antoine Carême, juntamente com a análise das referências análogas e do estudo de caso.

O pré -dimensionamento foi dividido em três partes: administrativa, comercial e restaurante, sendo que esta última foi sub-dividida em ambientes destinado ao público, serviços e cozinha. A tabela a seguir refere-se a todos os ambientes que compõe o setor comercial do complexo. O mesmo será dividido em três tipologias de sala, cada qual com suas dimensões.

Tabela 2 - Pré dimensionamento do setor comercial

SETOR COMERCIAL				
AMBIENTE	FUNÇÃO	QUANTIDADE	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL
Sala 1	Espaço destinado ao comércio de pequeno porte	8	30,00	240,00
Sala 2	Espaço destinado ao comércio de médio porte.	2	50,00	100,00
Sala 3	Espaço destinado ao maior comércio do complexo.	1	80,00	80,00
Total				420,00

FONTE: O autor.

A partir de agora seguirá o pré-dimensionamento do restaurante. A Tabela (3), corresponde aos ambientes destinados ao público, ou seja, aqueles que são acessíveis ao cliente.

Tabela 3 - Pré dimensionamento do restaurante

RESTAURANTE				
AMBIENTES DESTINADOS AO PÚBLICO				
AMBIENTE	FUNÇÃO	QUANTIDADE	ÁREA UNITÁRIA (M ²)	ÁREA TOTAL (M ²)
Recepção	Recepcionar clientes e encaminhas a sua mesa ou espera.	1	15,00	15,00
Espera	Espaço onde o cliente espera até desocupar uma mesa.	1	30,00	30,00
Salão 1	Espaço onde o cliente vai ser servido e fará sua refeição.	1	310,00	310,00
Salão 2	Espaço onde o cliente vai ser servido e fará sua refeição. Utilizado em eventos, ou quando primeiro estiver com sua capacidade esgotada.	1	65,00	65,00
Palco	Espaço destinado a pequenas apresentações, de música ou dança.	1	30,00	30,00
Bar	Espaço destinado a servir bebidas.	1	35,00	35,00
Sanitários	Separados por gênero.	2	12,50	25,00
Espaço Kids	Espaço destinado a crianças (brincar e dormir).	1	30,00	30,00
Caixa	Espaço destinado a pagar a conta pelo serviço prestado.	1	20,00	20,00
Estacionamento	Espaço destinado a guardar os carros dos clientes.	60	12,50	750,00
Total				1310,00

FONTE: O autor.

A próxima Tabela (4), corresponde ao setor de serviços do restaurante, aquele que serve de apoio para a cozinha e salão. Nele estão dispostos a parte de recepcionar e orientar, tanto os clientes, como a matéria prima que chega ao estabelecimento, encaminhando cada qual a seu devido lugar. É no setor de serviços que se encontra toda a parte de armazenamento, tanto as que necessitam

ou não de refrigeração. E também a parte destinada aos funcionários, como o refeitório, sanitários e vestiários.

Tabela 4 - Pré dimensionamento do restaurante

RESTAURANTE				
SERVIÇOS				
AMBIENTE	FUNÇÃO	QUANTIDADE	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL
Recepção	Espaço destinado a receber, conferir e cadastras todo material que entrar no estabelecimento.	1	5,00	5,00
Passagem e Pré seleção de gêneros	Espaço onde a matéria prima que vem da recepção é higienizada pela primeira vez, retirada o excesso de embalagem e enviado para seu respectivo estoque.	1	20,00	20,00
Despensa seca	Espaço destinado manter os alimentos que não necessitam de refrigeração.	1	25,00	25,00
Despensa de bebidas	Espaço destinado a estoque de bebidas.	1	18,00	18,00
Câmara fria 1	Espaço destinado a estocagem adequada de alimentos congelados.	1	15,00	15,00
Câmara fria 2	Espaço destinado a estocagem adequada de frutas, verduras e legumes.	1	5,00	5,00
Câmara fria 3	Espaço destinado a estocagem adequada de Carnes.	1	10,00	10,00
Estoque de utensílios	Espaço destinado a guardar todos objetos, utilizados no preparo da comida.(panelas e acessórios)	1	5,00	5,00
Copa	Espaço destinado a guardar todos objetos, utilizados no salão. (pratos, talheres, e etc)	1	8,00	8,00
Higienização de objetos e utensílios	Espaço destinado a receber e higienizar os objetos e utensílios utilizados na cozinha e salão.	1	6,00	6,00
Depósito de lixo	Espaço destinado a guardar o lixo produzido no restaurante até a próxima coleta.	1	5,00	5,00
Lavanderia	Espaço destinado a higienização, de uniformes, roupas, panos, entre outros.	1	5,00	5,00

Rouparia	Espaço destinado a guardar, panos, toalhas, uniformes entre outros tecidos, prontos para serem reutilizados.	1	4,00	4,00
Depósito de materiais de limpeza	Espaço destinado a guardar o os produtos e acessórios de limpeza.	1	5,00	5,00
Camarám	Espaço onde os artistas se preparam para apresentação	1	15,00	15,00
Vestiário	Espaço onde os funcionários trocam de roupas e guardam seus pertences.	2	15,00	30,00
Sanitário	Separado por gênero	2	4,00	8,00
Refeitório dos funcionários	Espaço onde os funcionários efetuam suas refeições.	1	25,00	25,00
Central de Gás	Espaço onde estão situados os botijões de gás	1	6,00	6,00
Ar condicionado	Espaço onde estão situados as condensadoras	1	10,00	10,00
Gerador	Espaço onde esta situado o gerador	1	12,00	12,00
Total				242,00

FONTE: O autor

A cozinha é o coração do restaurante, é nela que são preparados, todos os alimentos, que serão distribuídos posteriormente no salão. Junto a este espaço, esta localizada a despensa responsável por armazenar os alimentos que serão utilizados no dia.

Tabela 5 - Pré dimensionamento do restaurante

RESTAURANTE				
COZINHA				
AMBIENTE	FUNÇÃO	QUANTIDADE	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL
Despensa diária	Espaço destinado a guardar o os produtos que serão utilizados ao longo do dia para o preparo das refeições.	1	4,00	4,00
Preparo inicial de verduras e legumes	Espaço onde as verduras e os legumes já higienizados, são preparados/picados para salada ou cocção.	1	15,00	15,00
Preparo inicial de carnes	Espaço onde as carnes já higienizados, são preparados/picados de acordo com o solicitado.	1	15,00	15,00
Cocção	Espaço destinado ao preparo dos alimentos (cozidos, assados, grelhados, etc.)	1	85,00	85,00
Preparo final e distribuição	Espaço destinado aos acabamentos finais dos pratos e o encaminhamento ao salão.	1	8,00	8,00
Total				127,00

FONTE: O autor.

Tabela 6 - Pré dimensionamento do restaurante

ADMINISTRAÇÃO				
AMBIENTE	FUNÇÃO	QUANTIDADE	ÁREA UNITÁRIA	ÁREA TOTAL
Administração, Nutricionista e Financeiro	Sala do administrador, nutricionista e do responsável pela contabilidade do restaurante.	1	25,00	25,00
Sala de reuniões/ atendimento	Espaço destinado a reuniões e atendimentos.	1	20,00	20,00
Total				45,00

FONTE: O autor.

Tabela 7 - Pré dimensionamento total dos setores

PRÉ DIMENSIONAMENTO TOTAL DO EMPREENDIMENTO	
SETOR	ÁREA
Comercial	420,00
Restaurante - ambientes destinados ao público	1310,00
Restaurante - serviços	242,00
Restaurante - cozinha	127,00
Administração	45,00
Total	2144,00

FONTE: O autor.

7.3 MATERIAIS E TÉCNICAS PRETENDIDOS

Neste tópico, foram abordados assuntos, referente a escolha da técnica construtiva que será utilizada no projeto do Complexo Gastronômico.

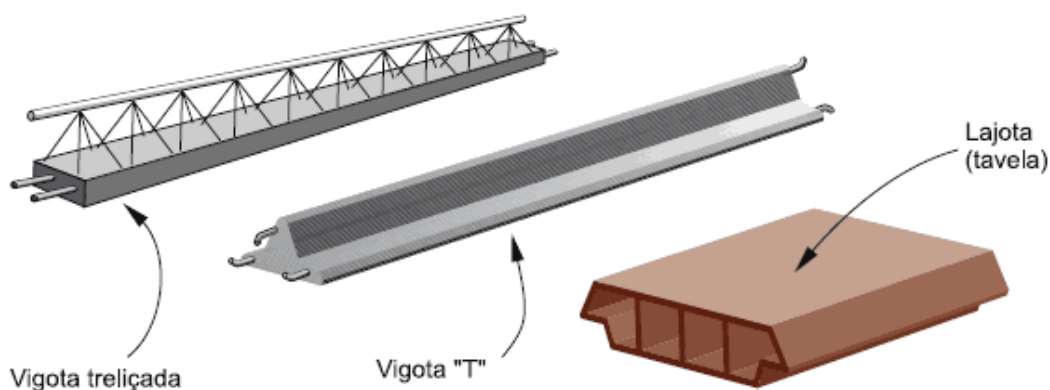
7.3.1 LAJE TIPO TAVELA-VIGOTA

A técnica utilizada será a mais difundida no município, que consiste em um estrutura independente de concreto armado, com suas vedações construídas em blocos cerâmicos de seis furos e a laje será do tipo tavela-vigota. Cada setor, (restaurante e comércio), irá utilizar variações da mesma técnica, de acordo com suas necessidades.

Segundo Concremol (2014), este elemento horizontal plano pertence a família das pré moldadas, que são consideradas econômicas e simples de montar. São constituídas por vigas ou vigotas de concreto e blocos conhecidos como lajotas

ou tavelas, utilizadas geralmente em vãos de aproximadamente 5 metros. Este tipo de laje também pode ser produzida com vigotas treliçadas, vencendo vãos um pouco maiores podendo chegar aos 12 metros. Para o cálculo destas vigas deve-se levar em consideração o peso próprio, os revestimentos e as cargas acidentais, bem como da cobertura e do pavimento superior, caso haja. Para o enchimento são utilizados blocos vazados de material cerâmico ou de concreto, ou então blocos de poliestireno expandido, conhecido como EPS. As lajotas de cerâmica não tem função estrutural, servem apenas como formas para a capa de concreto. O concreto é constituído por cimento, areia e brita com no mínimo 20 FCK.

FIGURA 80 - Principais elementos que constituem a técnica



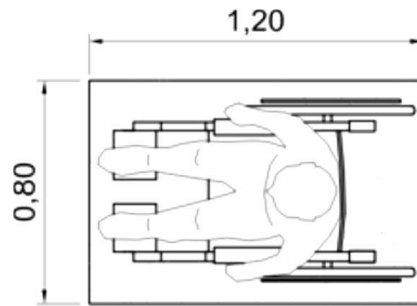
FONTE: Concremol, 2014.

8 NORMAS TÉCNICAS E LEGISLAÇÃO

8.1 NBR 9050/2004 – ACESSIBILIDADE A EDIFICAÇÕES, MOBILIÁRIO, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS URBANOS

É fundamental que qualquer pessoa, sem exceção, possa acessar as dependências dos edifícios que contemplam o complexo. Desta forma, foi utilizado a NBR 9050, documento que estabelece as normas com padrões universais de acessibilidade. A Figura (81) informa o módulo, referente as dimensões mínimas para se utilizar uma cadeira de rodas (0,80x1,20).

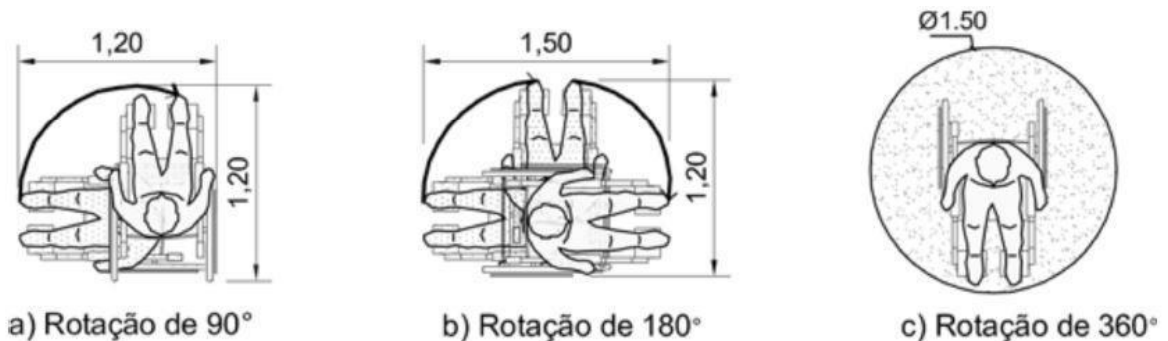
FIGURA 81 - Módulo de referência



FONTE: NBR 9050, 2004

Os ambientes deverão possuir, em todos os ambientes, uma área onde o cadeirante poderá efetuar uma manobra sem deslocamento. Na Figura a seguir (82) as dimensões necessárias para as manobras, (90° = 1,20x1,20m), (180°- 1,50x1,20m) e (360°= diâmetro de 1,50m).

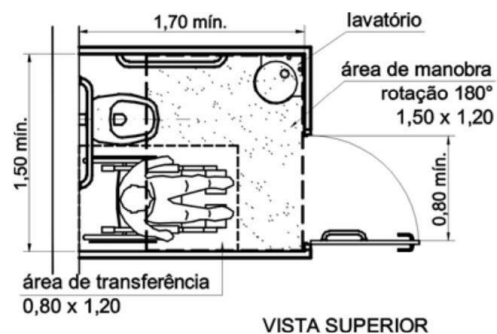
FIGURA 82 - Módulos de referência



FONTE: NBR 9050, 2004

Nos banheiros é necessário possuir barras de apoio, e também que o cadeirante consiga efetuar uma manobra de 180°, como Figura (83).

FIGURA 83 - Módulos de referência



FONTE: NBR 9050, 2004.

Em rampas a norma estabelece que para uma inclinação entre 6,25% e 8,33%, a cada 50 metros de percurso é necessário que haja uma área de descanso.

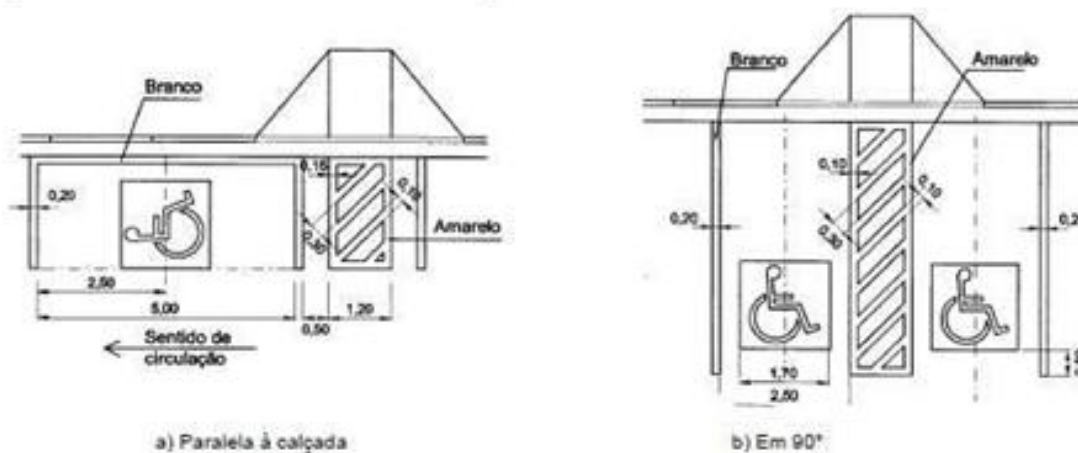
FIGURA 84 - Dimensionamento de Rampas

Inclinação admissível em cada segmento de rampa i %	Desníveis máximos de cada segmento de rampa h m	Número máximo de segmentos de rampa
5,00 (1:20)	1,50	Sem limite
$5,00 (1:20) < i \leq 6,25 (1:16)$	1,00	Sem limite
$6,25 (1:16) < i \leq 8,33 (1:12)$	0,80	15

FONTE: NBR 9050, 2004

Referente as vagas do estacionamento para deficientes, a norma estabelece dimensões mínimas, juntamente de como deve ocorrer a sinalização, conforme a Figura (85).

FIGURA 85 - Dimensionamento de vagas de garagem



FONTE: NBR 9050, 2004

8.2 NBR 9077/2001 – SAÍDA DE EMERGÊNCIA EM EDIFÍCIOS

Foi analisado a NBR 9077, que refere-se as exigências sobre saídas de emergência, afim de dimensionar de forma adequada o projeto proposto. Para tanto,

ela utiliza a seguinte fórmula: $N=P/C$, em que N corresponde ao número de unidades de passagens, P se refere à população e C a capacidade das unidades de passagem. Todavia, existem algumas dimensões mínimas a serem respeitadas, elas são calculadas a partir da unidade de medida que corresponde a 0,55m. Largura mínima para saída é de duas unidades (1,10m). As saídas de emergência possuem dimensões distintas: 0,80m para uma unidade de passagem, 1,00 para duas e 1,50m, para três, sendo que todas devem ser abertas no sentido do fluxo.

8.3 RDC 216/ 2004

A resolução RDC Nº 216 firmada em 13 de setembro de 2004, pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária possui a finalidade de criar condições higiênico-sanitárias, para serviços de alimentação em todo território Nacional. No que se refere a um projeto arquitetônico de um restaurante, os seguintes requisitos são pertinentes:

a) A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.

b) O dimensionamento da edificação e das instalações deve ser compatível com todas as operações. Deve existir separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

c) As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

d) As portas e as janelas devem ser ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ter fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem possuir telas milimetradas, estas devem ser removíveis para facilitar a limpeza.

e) As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

f) As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos.

g) As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.

h) A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem estar protegidas contra explosão e quedas.

i) As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas.

j) A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão e condensação de vapores. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

l) Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.

m) Os sanitários e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

n) Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, de modo a atender toda a área de preparação.

o) Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e nem sabores aos mesmos. Também devem ser lisos, impermeáveis, laváveis e estar isentos de rugosidades e frestas.

9 CONCLUSÃO

As informações levantadas nesta pesquisa, servirão de base para a realização do projeto, que será efetivado durante a disciplina de Trabalho Final de Graduação. Os dados extraídos das referências bibliográficas, análogas, formais, das pesquisas, estudo de caso, estudo do lote, juntamente com o pré-dimensionamento contribuirão com o projeto do Centro Gastronômico.

Tais informações, serviram também, para concluir que o tema escolhido além de apropriado, se ajusta perfeitamente ao o lote escolhido. Visto que o Centro Gastronômico irá satisfazer, mesmo que em suas devidas proporções, o vazio deixado por um tão importante equipamento público que é a prefeitura municipal. O edifício será um grande marco no coração da cidade, devido, sua localização, dimensões, e importância cultural, tornando-se mais uma ferramenta que irá fortalecer as tradições germânicas.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIA - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DAS INDÚSTRIAS DA ALIMENTAÇÃO. **Performance**. Disponível em:< <http://www.abia.org.br/vs/setoremnumeros.aspx>>. Acesso em: 15 set. 2014.

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS NBR 9077 – **Saídas de emergência em edifícios**. Rio de Janeiro, 2001.

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS NBR 9050 – **Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos**. Rio de Janeiro, 2004.

ABRASEL – Associação Brasileira de Bares e Restaurantes. **Segmento food service**. Disponível em: <http://www.abrasel.com.br/index.php>. Acesso: 06 set. 2014.

ALIMENTAÇÃO FORA DO LAR, 2014. **4º fórum food service Brasil**. Disponível em:<<http://alimentacaoforadolar.com.br/conheca-o-estudo-trade-channel-inedito-que-o-4o-forum-food-service-brasil-apresentou/>>. Acesso em: 10 set. 2014.

ANVISA - Agência Nacional De Vigilância Sanitária. **Resolução-RDC N° 216/04**. Brasília, 2004.

ARCHDAILY. **Museu do Pão - Moinho Colognese**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/01-8579/museu-do-pao-moinho-colognese-brasil-arquitetura>>. Acesso em: 15 nov. 2014.

ARCHDAILY. **Restaurante Manish**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com/345428/manish-restaurant-odvo-arquitetura-e-urbanismo/>>. Acesso em: 7 nov. 2014.

ARCHDAILY. **Serramar parque shopping**. Disponível em: <<http://www.archdaily.com.br/br/01-29619/serramar-parque-shopping-aflalo-e-gasperini-arquitetos>>. Acesso em: 10 nov. 2014.

ARCOWEB. **Serramar parque shopping**. Disponível em: <<http://arcoweb.com.br/projetodesign/especiais/premio-asbea-2012-serramar-parque-shopping-01-12-2012>>. Acesso em: 10 nov. 2014.

BERNARDES, Arquitetura. **Casa RGB**. Disponível em: <<http://www.bernardesarq.com.br/pt-br/projeto/rgb>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

BRASIL, Arquitetura. **Museu do Pão**. Disponível em: <<http://brasilarquitectura.com/projetos/museu-do-pao>>. Acesso em: 15 nov. 2014.

COLINA VERDE, Restaurante. **História do restaurante Colina Verde**. Disponível em: <<http://www.restaurantecolinaverde.com/>>. Acesso em: 15 nov. 2014.

CONCREMOL, Pré-moldados. **Lajes pré-moldads**. Disponível em: <http://www.concremol.com.br/produtos_lajes_pre_moldadas.html>. Acesso em: 20 nov. 2014.

DATAMARK - MARKET INTELLIGENCE BRASIL. **Um horizonte positivo para o food service**. Disponível em: <<http://www.datamark.com.br/noticias/2014/6/um-horizonte-positivo-para-o-food-service-153323/>>. Acesso em: 18 set. 2014.

FLACH, Bibiana Vanessa Bortolini – **Restaurante Terra Brasilis**. 2014. Trabalho Final de Graduação – Universidade Feevale, Novo Hamburgo, 2014. Disponível em: <<http://tconline.feevale.br/tc/index.php?codcurso=9100>>. Acesso em: 18 nov. 2014.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICAS. **Igrejinha, história**. Disponível em: <http://www.ibge.gov.br/home/pesquisa/pesquisa_google.shtm?cx=009791019813784313549%3Aonz63jzsr68&cof=FORID%3A9&ie=ISO88591&q=igrejinha+rs&sa=&siteurl=www.ibge.gov.br%2F&ref=>>. Acesso em: 18 nov. 2014.

IGREJINHA, Prefeitura municipal. **Informações gerais**. Disponível em: <<http://www.igrejinha.rs.gov.br/2013/>>. Acesso em: 18 nov. 2014.

NILSON, Lucas Prates. **Hotel Temático – Espaço Antoine Carême**. 2010. Trabalho Final de Graduação – Universidade Feevale, Novo Hamburgo, 2010. Disponível em: <<http://tconline.feevale.br/tc/index.php?codcurso=9100.pdf>>. Acesso em: 18 nov. 2014.

ODVO. **Restaurante Manish.** Disponível em: <<http://www.odvo.com.br/projetos/corporativo/manish-culinaria-arabe/>>. Acesso em: 7 nov. 2014.

PEREIRA, Erick William. CENÁRIO TEMÁTICO DE RESTAURANTE EA SATISFAÇÃO DO CONSUMIDOR. **Revista de Administração FACES Journal**, v. 11, n. 4, 2012.

PLATAFORMA, Arquitetura. **Tanatório San Joan Despí.** Disponível em: <<http://www.plataformaarquitectura.cl/cl/02-271712/tanatorio-sant-joan-despi-batlle-i-roig-arquitectes>>. Acesso em: 14 nov. 2014.

PORTAL BRASIL. **Alimentação em bares e restaurantes cresce no Brasil.** Disponível em: <<http://www.brasil.gov.br/turismo/2014/06/alimentacao-em-bares-e-restaurantes-cresce-no-brasil>>. Acesso em: 15 set. 2014.

SALAZAR, Viviane Santos; FARIAS, Salomão Alencar; LUCIAN, Rafael. Emoção, ambiente e sabores: a influência do ambiente de serviços na satisfação de consumidores de restaurantes gastronômicos. **Observatório de Inovação do Turismo**, v. 3, n. 4, 2008.

SILVA FILHO, Antônio Romão A. da. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais.** São Paulo: Varela, 1996.

TEICHMANN, Ione Mendes. **Tecnologia Culinária.** 2.ed. Caxias do Sul, RS: Educs, 2009.

SOARES, Tiago – **Entrevista sobre o restaurante Colina Verde.** Nova Petrópolis, 20 out. 2014.

VENTURI, James Luiz. **Gerenciamento de Bares e Restaurantes.** Porto Alegre: Bookman, 2010.

ANEXOS



A Cozil está no mercado desde 1985 e tornou-se referência no segmento de equipamentos para cozinhas profissionais devido à sua constante busca por inovação de produtos e pela qualidade dos serviços prestados. São milhares de instalações espalhadas por todo o território nacional, além da América Latina e África. Sua sede tem mais de 30 mil m², dos quais 16 mil são de área fabril.

Ao longo desses anos, a Cozil tem levado às mais diversas cozinhas, soluções tecnológicas para produção, conservação e preparação de alimentos dentro de padrões elevados de qualidade, o que garante maior produtividade e segurança aos profissionais do ramo. Com laboratório próprio, os produtos Cozil são fabricados com o que há de mais moderno em matéria de cozinhas profissionais. E, como resultado do esforço da diretoria e dos colaboradores em promover uma melhoria contínua, a Cozil conquistou a certificação ISO 9001:2008.

Além disso, a Cozil também possui a certificação ISO 14001, o que reforça seu compromisso em preservar o meio ambiente, melhorando a qualidade de vida de todos.



PROJETO

A Cozil oferece assessoria técnica em parceria com os mais renomados projetistas e arquitetos que trabalham junto ao mercado de alimentação e gastronomia.

Missão: Levar para dentro das cozinhas soluções tecnológicas para a produção e o preparo dos alimentos com qualidade, segurança e produtividade.

Visão: Ser referência no seu segmento visando à satisfação e orgulho de clientes, colaboradores e parceiros.

Valores: Humildade; Respeito; Economia; Comprometimento e Criatividade.





Cocção linha 900

Os equipamentos da linha *Power Line* permitem agilizar a produção de alimentos de modo seguro, eficiente e prático.



Fogão Modular 900 a Gás
2,4 ou 6 Bocas / Grelhas: 425, 900 ou 1350 mm



Fogão de Centro 900 a Gás
2,4 ou 6 Bocas / Grelhas: 425, 900, 1350 ou 1800 mm



Fogão Francês a Gás
900 mm



Char Broiler a Gás
450 ou 900 mm



Chapa a Gás ou Elétrica
Lisa ou Ranhurada / 450 ou 900 mm



Caldeirão a Gás Autogerador de Vapor
900 mm / 160 litros



Frigideira Basculante a Gás ou Elétrica
Manual ou Automática 900 mm / 60 litros



Fritadeira Elétrica
Full ou Split / Controle Digital 450 mm



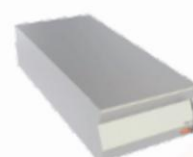
Banho-Maria a Gás ou Elétrico
450 ou 900 mm



Gabinete Base Modular
Com ou sem Porta(s) / 450, 900 ou 1350 mm



Forno de Base a Gás ou Elétrico
900 mm



Módulo Neutro
Lisa, com Cúba ou com Gaveta / 450 ou 900 mm



Cocção linha 1000

Desenvolvida para suportar extremas condições diárias de trabalho, a linha *Industrial Line* produz em alta capacidade.



Fogão Modular 1000 a Gás
2, 4, 6 ou 8 Bocas / Grelhas: 425 ou 500 mm



Char Broiler a Gás
500 ou 1000 mm



Chapa a Gás ou Elétrica
Lisa ou Ranhurada / 500 ou 1000 mm



Banho-Maria a Gás ou Elétrico
500 ou 1000 mm



Frigideira Basculante a Gás ou Elétrica
Manual ou Automática 60 ou 100 litros



Caldeirão Industrial a Gás, Elétrico ou a Vapor
100, 200, 300 ou 500 litros



Caldeirão Modular Industrial a Gás, Elétrico ou a Vapor 100, 200, 300 ou 500 litros



Forno Convencional a Gás ou Elétrico
1, 2 ou 3 Câmaras



Cafeteira Elétrica ou a Vapor
50, 100 ou 200 litros



Bateria de Panelas Basculantes a Vapor
50 litros (Por Panela)



Forno de Embutir a Gás
Acessório para Fogão (Grelha 425x425 mm)



Forno Combinado a Gás e/ou Elétrico
Convencional, Programável e Inteligente



Chapa de Sobrepor
Acessório para Fogão Industrial Line



Banho-Maria de Sobrepor
Acessório para Fogão Industrial Line



Coifas com e sem Filtros
De Centfo, Encosto ou Dupla de Centfo



Coifas de lavagem inteligente
Wash Pull





Refrigeração



Os produtos da linha Cold Line são equipados com fluido refrigerante R-134a (gás ecológico HFC).



Pass Through Vertical Refrigerado
Com Porta Inox ou de Vidro



Refrigerador ou Freezer Vertical
Com Porta Inteira



Refrigerador ou Freezer Vertical
Com Porta Bipartida



Refrigerador para Garrafas



Freezer para Copos



Tampo Liso de Centro
Para Refrigeradores ou Freezers Horizontais



Tampo Liso de Encosto
Para Refrigeradores ou Freezers Horizontais



Tampo Vincado de Encosto com Cuba
Para Refrigeradores ou Freezers Horizontais



Cabeçote Refrigerado Suspenso ou de Sobrepôr
Para Tampo de Refrigeradores ou Freezers Horizontais



Mini Câmara Vertical
Para Resfriamento ou Congelamento



Refrigerador ou Freezer Horizontal
Cabine Incorporada ou Remota



Refrigerador Horizontal
Com Gavetas



Refrigerador Horizontal
Para Bafis de Chopp

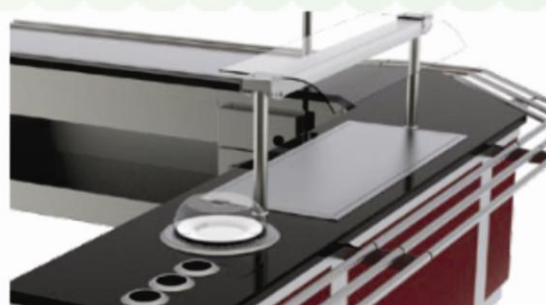


Refrigerador Horizontal Baixo
Para Apoio de Cocção Compact Line

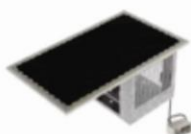


Distribuição de refeições

Funcionalidade para servir os alimentos, sejam eles quentes ou frios. Essa é a característica principal da linha Buffet Line.



Pista Refrigerada ou Aquecida
Plug-in de embutir em granito



Pista Refrigerada ou Aquecida Plano em vidro
Plug-in de embutir em granito



Pista Banho-Maria
Plug-in de embutir em granito



Pista Estufa
Plug-in de embutir em granito



Elevador de Pratos
Plug-in de embutir em granito



Expositor Superior
Vidro Plano, Curvo de 1 ou 2 Lados



Corrediza para Apoio de Bandejas



Refrigeradores Horizontais



Estufas e Pass Throughs Horizontais



Estufas e Pass Throughs Verticais



Carro Elevador de Pratos



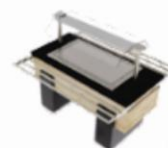
Carro para Transporte de Bandejas



Módulo para Pães, Talheres e Pratos



Linha de Distribuição Steel



Linha de Distribuição Wood



Mobiliário Inox

Mobiliário Inox

A linha *Mobiliário Inox* foi projetada para atender às necessidades de produção, organização e higienização de alimentos.



Mais organização em sua cozinha



Carros

Transporte

Projetada para o transporte de alimentos, a linha *Carros* é ideal para ter mais mobilidade em sua cozinha.



Mais mobilidade em sua cozinha

