

**CENTRO UNIVERSITÁRIO FAG
ANA CAROLINA ZIGER LANGARO**

**FUNDAMENTOS ARQUITETONICOS: PROPOSTA PROJETUAL DE UM
RESTAURANTE/BAR PARA A CIDADE DE ASSIS CHATEAUBRIAND-PR.**

CASCADEL

2019

CENTRO UNIVERSITÁRIO FAG
ANA CAROLINA ZIGER LANGARO

**FUNDAMENTOS ARQUITETONICOS: PROPOSTA PROJETUAL DE UM
RESTAURANTE/BAR PARA A CIDADE DE ASSIS CHATEAUBRIAND-PR.**

Trabalho de Conclusão do Curso de Arquitetura e Urbanismo, da FAG, apresentado na modalidade Projetual, como requisito parcial para a aprovação na disciplina: Trabalho de Curso: Qualificação.

Professor Orientador: Cassia Rafaela Brum Souza.

CASCADEL

2019

LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1: Mapa do Paraná, com a localização da cidade de Assis Chateaubriand.....	14
Figura 2: Fachada com o nome do restaurante.....	19
Figura 3: Entrada e lounge.....	20
Figura 4: Balcão do bar e parte do mobiliário.....	20
Figura 5: Planta de Layout.....	21
Figura 6: Área de lounge junto a entrada principal.....	22
Figura 7: Área central com o bar.....	22
Figura 8: Parte do fundo do restaurante.....	23
Figura 9: Barras de latão polido sólido banhado de ouro que envolvem o restaurante.....	23
Figura 10: Jardim de acesso ao restaurante.....	24
Figura 11: Vista para a Lagoa da Tijuca.....	25
Figura 11: Luminárias pendentes circulares durante o dia.....	25
Figura 12: Luminárias pendentes circulares durante a noite.....	26
Figura 13: Planta baixa do restaurante.....	27
Figura 14: Disposição do mobiliário privilegiando a vista.....	28
Figura 15: Entrada do restaurante com painéis de treliça e área de bar.....	28
Figura 16: Mobiliários do restaurante e vista para a lagoa.....	29
Figura 17: Organização do mobiliário e vista da lagoa.....	29
Figura 18: Disposição do Mobiliário e vista da lagoa.....	30
Figura 19: Fachada do restaurante.....	31
Figura 20: Cortes do edifício	32
Figura 21: Corte 3D da edificação.....	32
Figura 22: Fachada do restaurante.....	33
Figura 23: Salão principal e bar.....	33
Figura 24: Salão principal, entrada dos sanitários e bar.....	34
Figura 25: Salão principal.....	34
Figura 26: planta baixa do restaurante.....	35
Figura 27: Cordas de sisal na parte frontal do restaurante.....	36
Figura 28: Trama de cordas na área central do restaurante.....	36
Figura 29: Forro do salão inferior.....	37
Figura 30: Parede chapiscada destinada ao painel aramado para pendurar quadros.....	37

Figura 31: Balcão do bar.....	38
Figura 32: Bloco de concreto.....	38
Figura 33: Área de convívio.....	39
Figura 34: Área de convívio de deck.....	39
Figura 35: Localização e Zoneamento.....	41
Figura 36: Localização e sistema viário referente ao terreno.....	42
Figura 37: vista de satélite do terreno.....	42
Figura 38: Terreno visto da Esquina.....	43
Figura 39: Vista do terreno pela Av. Brasil.....	43
Figura 40: Vista do terreno pela Av. Curitiba.....	44
Figura 41: Análise do Entorno.....	44
Figura 42: Topografia.....	45
Figura 43: Ventilação e Insolação.....	46

LISTA DE TABELAS

Tabela 01: Área Administrativa

Tabela 02: Área Social.

Tabela 03: Área de serviço.

LISTAS DE SIGLAS

PR – Paraná

IBGE - Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística

IPARDES – Instituto Paranaense de Desenvolvimento Econômico e Social.

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	7
1. FUNDAMENTOS ARQUITETÔNICOS DIRECIONADOS AO TEMA DE PESQUISA.....	9
1.1 Fundamentos de histórias e teorias	9
1.2 Fundamentos de projetos da arquitetura e paisagismo	10
1.3 Fundamentos de urbanismo e planejamento urbano	10
1.4 Fundamentos de tecnologias da construção	11
2. REVISÃO BIBLIOGRAFICA E SUPORTE TEÓRICO DIRECIONADO AO TEMA DA PESQUISA.....	12
2.1 ASSIS CHATEAUBRIAND E SUA HISTÓRIA	12
2.1.1 Geografia	12
2.1.2 Demografia	12
2.1.3 História	13
2.2 RESTAURANTES E BARES	13
2.2.1 História dos restaurantes e bares	13
2.2.2 Tipologias e linhas de atuação	14
2.2.3 Estrutura organizacional	15
2.2.4 Influência da iluminação e das cores	16
3. OBRAS CORRELATAS E REFÊRENCIAS.....	19
3.1 RESTAURANTE PISELLI	19
3.1.1 Aspectos Formais	20
3.1.2 Aspectos Funcionais	21
3.1.3 Aspectos Construtivos	23
3.1.4 Aspectos Paisagísticos	24
3.1.5 Contribuição para a proposta projetual	25
3.2 ADEGA SANTIAGO RIO	25
3.2.1 Aspectos Formais	26
3.2.2 Aspectos Funcionais	27
3.2.3 Aspectos Construtivos	28
3.2.4 Aspectos Paisagísticos	29
3.2.5 Contribuição para a proposta projetual	30

3.3 MAIS! BISTRÔ IMPERMANENTE	30
3.3.1 Aspectos Formais	31
3.3.2 Aspectos Funcionais	32
3.3.3 Aspectos Construtivos	35
3.3.4 Aspectos Paisagísticos	39
3.3.5 Contribuição para a proposta projetual	40
4. DIRETRIZES PROJETUAIS	41
4.1 TERRENO	41
4.2 INTENÇÕES PROJETUAIS	47
4.2.1 Programa de necessidade espacial	47
4.3 FLUXOGRAMA	50
5. CONSIDERAÇÕES FINAIS	51
REFERÊNCIAS.....	52

RESUMO

Este trabalho tem por objetivo apresentar a fundamentação teórica para sequente desenvolvimento de proposta arquitetônica de um restaurante/bar para a cidade de Assis Chateaubriand – Pr, que poderá atender a toda a região. A intenção da proposta é oferecer um local elegante e ao mesmo tempo confortável que sirva de ponto de encontro após um dia de trabalho para que a população possa degustar uma boa refeição, mas que também sirva para descontração e entretenimento. Procurando responder o seguinte questionamento: Como pode-se melhorar a proximidade da população jovem-adulto de Assis Chateaubriand com a gastronomia/entretenimento em um local adequado que promova as relações interpessoais? Deste modo, busca-se uma solução para este problema com o objetivo de trazer uma melhor qualidade de vida para a população, esta se fundamenta sob os quatro pilares da arquitetura, e busca através de pesquisa bibliográfica, apresentar estudos e técnicas que aplicados a proposta arquitetônica que possam atingir a intenção inicial. A ideia principal da pesquisa é apresentar à população um espaço com comida boa, mas que também sirva como ponto de encontro para amigos socializarem depois do horário comercial, tendo assim um momento de descontração.

Palavras chave: Restaurantes, Bares, Gastronomia, Descontração, Arquitetura.

INTRODUÇÃO

O presente trabalho refere-se a proposta projetual de um restaurante/bar para a cidade de Assis Chateaubriand - Pr, tendo como panorama principal estudos de projetos relacionados a restaurantes e bares, dando enfoque aos benefícios que um restaurante/bar pode proporcionar para as pessoas e para a cidade. O assunto do presente estudo abordará gastronomia, no tema: uma proposta projetual de restaurante/bar. Sendo assim, este estudo faz parte do grupo de pesquisa: projetos de arquitetura do contexto urbano, e está enquadrado na linha de pesquisa: Arquitetura e Urbanismo.

Levando em consideração duas necessidades essenciais ao ser humano, a de se alimentar e a de usufruir de momentos de lazer, este estudo traz a intenção de propor um projeto de restaurante que tenha como diferencial um ambiente alegre, com espaço para descontração.

Dito isto, esse trabalho justifica-se pelo fato de Assis Chateaubriand não ter muitos locais destinados a alimentação e descontração da população no que se refere a gastronomia.

O problema a ser solucionado do decorrer da pesquisa é: Como pode-se melhorar a proximidade da população jovem-adulto de Assis Chateaubriand com a gastronomia/entretenimento em um local adequado que promova as relações interpessoais? A Hipótese para essa pergunta é: a proposta de um Restaurante/Bar para a Cidade de Assis Chateaubriand no Paraná, poderá proporcionar ao público jovem-adulto um espaço de encontro e entretenimento com boa gastronomia, sendo um local agradável e descontraído para aproveitar o final do dia.

Desta forma um bom projeto deve reunir os quatro pilares da arquitetura, e propiciar uma arquitetura multissensorial, ou seja, que desperte e ofereça múltiplos estímulos e experiências, estes podem ser obtidos através da utilização de diferentes materiais e texturas ou aplicando novas tecnologias ao edifício, utilizando de técnicas construtivas ao trabalhar com volumes e formas, cheios e vazios, ou integrando o espaço interno com o espaço externo através do paisagismo fazendo com que a edificação atenda a problemática apresentada.

Este trabalho tem por objetivo desenvolver uma proposta projetual de um restaurante/bar para a cidade de Assis Chateaubriand-PR. Os objetivos específicos utilizados para atender o foco principal da pesquisa foram: a. Elaborar um estudo bibliográfico em torno dos fundamentos arquitetônicos relacionados ao assunto da pesquisa; b. Embasar teoricamente

a notabilidade da proposta arquitetônica de um restaurante/bar; c. Analisar por meio de projetos correlatos os requisitos necessários e programa de necessidades que constituem um restaurante/bar; d. Realizar o levantamento do terreno a ser proposto, com finalidade de desenvolver proposta projetual de um restaurante/bar; e. Desenvolver uma proposta projetual de um restaurante/bar para a cidade de Assis Chateaubriand – PR.

Fundamentou-se este trabalho de acordo com Maricato (2001 pág. 19): Em geral, clientes que saem nos fins de semana ou à noite procuram algo mais do que alimento: querem se divertir e ter o prazer de degustar bons pratos. Por isso, também tem menos pressa e exigem mais qualidade na cozinha, serviço e ambientação. A alimentação deve estar, enfim, relacionada ao prazer, à qualidade e à sociabilidade.

Para abranger tal resultado, a princípio será realizada uma pesquisa bibliográfica através de livros, artigos científicos, sites da internet e revistas a fim de apresentar o tema com embasamento do referencial teórico. Gil (2002, p.17) define pesquisa como o mecanismo pensante e metódico com o propósito de apresentar soluções as questões apresentadas. Para a metodologia projetual será utilizado de normas e diretrizes voltados ao tema juntamente com a análise de correlatos.

1. FUNDAMENTOS ARQUITETONICOS DIRECIONADOS AO TEMA DA PESQUISA

Neste capítulo será retomado de forma breve e direta os quatro pilares da arquitetura e urbanismo, são eles: Fundamentos de Histórias e Teorias, Fundamentos de projetos, Fundamentos de Urbanismo e Planejamento Urbano e Regional e Fundamentos de Tecnologias, relacionando-os com o tema proposto.

1.1 Fundamentos de histórias e teorias

Um ponto importante a ser destacado na arquitetura segundo COLIN (2000) é que um estudioso obterá muita informação apenas observando e estudando nossas cidades. Muito do que sabemos sobre as sociedades e civilizações anteriores às nossas, o aprendemos pela observação e análise da arquitetura desses povos; sabemos sobre hábitos, grau de conhecimento técnico, grau de sensibilidade e ideologia através do estudo dos seus edifícios e ruínas COLIN (2000 p.22).

O autor descreve a importância de que em nosso trabalho, consideramos sempre a arquitetura como uma arte, porque assim estaremos incluindo os outros critérios e os ultrapassando. Critérios estes que deveremos sempre ter presentes, pois são, de certa maneira, inseparáveis: a arte deve ser uma meta; o produto cultural, um fato compulsório; a profissão, a formação acadêmica, um meio COLIN (2000 pág. 23).

Zevi (1996) diz que a pintura funciona em duas dimensões, a despeito de poder sugerir três ou quatro. A escultura funciona em três dimensões, mas o homem fica de fora, desligado, olhando do exterior as três dimensões. Por sua vez a arquitetura é como uma grande escultura escavada, em cujo interior o homem penetra e caminha.

Para Pallasma (2011), toda experiência comovente com a arquitetura é multissensorial; as características de espaço, matéria e escala são medidas igualmente por nossos olhos, ouvidos, nariz, pele, língua, esqueleto e músculos. A arquitetura reforça a experiência existencial, nossa sensação de pertencer ao mundo, e essa é essencialmente uma experiência de reforço da identidade pessoal. Em vez da mera visão, ou dos cinco sentidos clássicos, a arquitetura envolve diversas esferas da experiência sensorial que interagem e fundem entre si PALLASMA (2011 pág. 39).

1.2 Fundamentos de projetos da arquitetura e paisagismo

Ching (1998 p. 92) menciona que “o espaço engloba constantemente nosso ser. Através do volume e do espaço nos movemos, percebemos formas, ouvimos sons, sentimos brisas, cheiramos as fragrâncias de um jardim em flor. [...] Sua forma visual, suas dimensões e escala, a qualidade da luz – todas essas qualidades dependem de nossa percepção dos limites espaciais definidos pelos elementos da forma.”

Malard (2006 p. 31) fala que “o conceito de espaço vivido aplica-se apenas ao ser humano que percebe o espaço e nele se movimenta, e deve ser considerado a partir do esquema de direções relativo ao corpo humano: acima e abaixo, em frente e atrás, direita e esquerda.”

Segundo Delphim (2005), “o que distingue um jardim da natureza espontânea, é a ordem que lhe confere o homem, ordem decorrente da ação física sobre o sítio e também do conhecimento que o homem sobre esse sítio. A natureza sem o processo humano de organização, é caótica e incompreensível para o ser humano.”

Waterman (2010, p. 86) menciona que “os paisagistas devem observar cuidadosamente o sítio, compreender seu potencial e protege-lo de todos os seus usos possíveis. No paisagismo, quase sempre é verdade que a forma segue a função. Essa fórmula simples parece fácil de resolver, mas a paisagem apresenta possibilidades funcionais quase ilimitadas, e a complexidade das intersecções de seu uso é o grande desafio dos paisagistas.”

1.3 Fundamentos de urbanismo e planejamento urbano

Macedo (2003, p. 14) cita que “consideramos como parque todo espaço de uso público destinado à recreação de massa, qualquer que seja seu tipo, capaz de incorporar intenções de conservação e cuja estrutura morfológica é autossuficiente, isto é, não é diretamente influenciada em sua configuração por nenhuma estrutura construída em seu entorno.”

Já Filho (2001, p. 69), menciona que “os parques se constituem em espaços abertos públicos com dimensões maiores, se comparados às praças urbanas. É um espaço que, de certa forma, se isola da cidade, e por isto, envolve mais o indivíduo, enquanto percepção espacial global.”

1.4 Fundamentos de tecnologias da construção

Frota (2001, p. 15) diz que “a arquitetura deve servir ao homem e ao seu conforto, o que abrange o seu conforto térmico. O homem tem melhores condições de vida e de saúde quando seu organismo pode funcionar sem ser submetido a fadiga ou estresse, inclusive térmico.”

Corbella (2003 p. 40) da mesma forma, fala que “as soluções que ajudarão a propiciar conforto térmico, as que permitirão dar um conforto visual, e as que criarão um ambiente com conforto acústico, devem tratar-se em conjunto no projeto de arquitetura, que deverá dar uma resposta integrada aos problemas.”

Corbella (2003 p. 48) ainda diz que “o conhecimento das propriedades térmicas dos materiais de construção e das leis básicas de transferência de calor permite prever qual será a resposta de um prédio às variações do clima externo, e em consequência, tomar decisões a respeito de quais materiais empregar num determinado clima, para facilitar uma situação de conforto térmico a seus habitantes.” Nas regiões predominantemente quentes no Brasil, a arquitetura deve contribuir para minimizar a diferença entre as temperaturas externas e internas do ar FROTA (2001, p. 66). Na fase de projeto, é preciso escolher os materiais mais adequados aos diversos elementos estruturais ou construtivos para atender às funções que lhes são solicitadas BERTOLINI (2010 p. 13).

2. REVISÃO BIBLIOGRAFICA E SUPORTE TEÓRICO DIRECIONADO AO TEMA DA PESQUISA

Neste capítulo serão apresentados os principais conceitos explorados no trabalho de pesquisa, que formaram a base teórica necessária para o desenvolvimento do projeto arquitetônico proposto.

2.1 ASSIS CHATEAUBRIAND E SUA HISTÓRIA

A seguir serão apresentados dados sobre a cidade onde será inserida a proposta projetual a fim de formar a base teórica necessária para o desenvolvimento do projeto arquitetônico proposto.

2.1.1 Geografia

A Microrregião Extremo-Oeste do Paraná é composta por dezenove municípios, entre eles Assis Chateaubriand. Delimitado pelos Municípios: Alto Piquiri, Iporã, Formosa, Toledo, Cascavel, Nova Aurora e Palotina. (IBGE)

De acordo com os dados geográficos, Assis Chateaubriand possui uma área de 969,587 km², altitude de 440 metros, latitude de 24° 25' 00", Sul Longitude: 53° 31' 20" W-GR (PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS CHATEAUBRIAND-PR, 2019).

Formado pelo maior derrame basáltico, que originou a terra roxa, a dimensão cultivável do solo atinge até 18 metros (IBGE).

Sem acidentes geográficos relevantes, topografia com pequenas ondulações, seus córregos estão localizados a dois quilômetros do perímetro urbano. De clima tradicionalmente sub-tropical, havendo nos meses de novembro e dezembro um tempo relativo de seca, e nos demais meses períodos de chuva, os meses de junho e agosto são os meses em que a temperatura cai e ocasionalmente acontecem as geadas (PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS CHATEAUBRIAND-PR, 2019).

2.1.2 Demografia

Conforme dados gerais (censo 2010), a população é de 33.025 pessoas, sendo 14.788 mulheres e 18.237 homens (IBGE, 2010).

De acordo com dados demográficos do censo de 2010, 29.013 pessoas residem na zona Urbana e 4.012 pessoas na zona Rural. (IPARDES, 2019)

Assis Chateaubriand está distante 608 km da capital, Curitiba e a 1.150 km da capital federal, Brasília (PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS CHATEAUBRIAND-PR).

Figura 2: Mapa do Paraná, com a localização da cidade de Assis Chateaubriand.



Fonte: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Assis_Chateaubriand_\(Paran%C3%A1\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Assis_Chateaubriand_(Paran%C3%A1))

2.1.3 História

A história política da cidade começou em 1966, ano em que ocorreu sua emancipação administrativa, o até então distrito de Tupãssi, apartou-se oficialmente do município de Toledo e passou a chamar-se Assis Chateaubriand em homenagem ao jornalista Francisco de Assis Chateaubriand Bandeira de Mello.

O nome Tupãssi, homenageava os índios Tupaci, (tribo do Mato Grosso do Norte) batizado por Oscar Martinez, proprietário da Colonizadora Norte do Paraná, que foi a encarregada pela colonização na região (PREFEITURA MUNICIPAL DE ASSIS CHATEAUBRIAND).

Boritz (1994) alega que o Dr. Francisco de Assis Chateaubriand Bandeira de Mello possuía vários jornais e dois canais de televisão, sendo assim a instituição deste município ficou conhecida nacionalmente pois foi muito divulgada por meio de artigos publicados por

jornais brasileiros, ainda de acordo com Boritza, no dia de sua emancipação, deputados de outros estados do Brasil se fizeram presente, além de artistas como Lima Duarte que proferiu o discurso do Jornalista homenageado que deu seu nome a cidade.

2.2 RESTAURANTES E BARES

Neste capítulo trataremos de aspectos que devem ser levados em conta para se projetar um Restaurante/Bar agradável aos usuários. Deste modo, justificando a pesquisa, esta tem como objetivo acrescer conhecimentos sobre o tema, que posteriormente serão utilizados como apoio para o desenvolvimento da proposta arquitetônica do Restaurante/Bar.

2.2.1 História dos restaurantes e bares

Davies (2010) declara que o nome restaurante teve origem por mérito de Bouganger, um francês que servia sopas conhecidas por restauratrics, que se traduz por restauradoras. E diz ainda que devido ao crescimento da elasticidade de muitas seções da sociedade, progresso das cidades e ao avanço da atividade hoteleira e de turismo, os restaurantes de variados segmentos multiplicaram-se no século XX.

Maricato (2001) cita que os sumérios e egípcios, há mais de dois milênios a.C. já fabricavam e vendiam cervejas e vinhos. Em Ur, os predecessores dos camelôs, preparavam e comercializavam peixes nas ruas. E declara também que nos centros urbanos mais evoluídos, encontravam-se taverneiros que proporcionavam comes e bebes aos que por ali passavam.

Lobo (1999) fala que uma vasta gama de restaurantes de dedica-se à obtenção de clientela jovem, oferecendo serviços e ambientes atrativos, proporcionando então pontos de encontro.

Fonseca (2000) menciona que a finalidade dos restaurantes é: preparar e servir alimentos e bebidas, incorporado na ótica que se pretende exercer. Todo restaurante tem uma concepção, do básico ao mais requintado, presume-se uma esfera a atingir, um espaço, um tipo de alimentação, um tipo de atividade, diversas perspectivas, em suma, que consiste nesse produto que é o restaurante.

2.2.2 Tipologias e linhas de atuação

Maricato (2001) diz que no Brasil há uma ampla variedade de bares e restaurantes, que a gastronomia japonesa, italiana, portuguesa, árabe, espanhola, judaica, alemã e coreana chegou por meio da migração. No entanto, com o progresso das Cidades e aumento das classes mais afortunadas propiciou novos segmentos de mercado como a gastronomia mexicana, tailandesa, indiana e russa.

No meio de tantos itens apresentados por restaurantes, para que se atenda a necessidade dos variados tipos de consumidores, incorporado nos inúmeros contextos existentes, Fonseca (2000) apontou alguns modelos de negócios com finalidade de produzir e vender alimentos, são eles:

- Restaurante tradicional;
- Restaurante internacional;
- Restaurante gastronômico;
- Restaurante de especialidades;
- Restaurantes de coletividades;
- Outros.

De acordo com Lôbo (1999), restaurantes possuem algumas linhas mais comuns de atuação, sendo elas:

- Cozinha internacional
- Fast-Foods
- Massas e Pizzas
- Churrascarias
- Vegetarianas
- Típicas
- Lanchonetes e Similares
- Outros tipos

Maricato (2001) diz que bares podem ser desde os mais simples como os botequins de estradas até empreendimentos sofisticados reconhecidos mundialmente. O diferencial está na ambientação e nos que oferecem atrações especiais, que pode ser um serviço oferecido.

2.2.3 Estrutura organizacional

Segundo Lôbo (1999) o primeiro passo para se montar um restaurante é estudar o entorno, se tem praças, avenidas, se tem boa presença de mercado, se o fluxo de pessoas no local é bom, se vem crescendo no âmbito comercial e o período de maior fluxo viário. Ainda de acordo com ele, o segundo passo é estudar os serviços que já são oferecidos na área de interesse, além de definir o público de interesse, se há locais de estacionamento e definir a dimensão do empreendimento.

Lôbo (1999), lista alguns fatores que podem influenciar a escolha do edifício comercial para implantar um restaurante, sendo eles:

- Aspectos gerais do prédio e local;
- Necessidade para o espaço físico e estacionamento;
- Instalações gerais;
- Iluminação;
- Controle de temperatura e ventilação;
- Áreas de serviço com acesso diferenciado;
- Fluxos projetados para a produção;
- Áreas de atendimento.

De acordo com Maricato (2001), as tendências urbanísticas devem ser observadas, assim como ser em um bairro com todo saneamento necessário, sendo eles: ruas asfaltadas, água e energia, esgoto e recolhimento do lixo. Diz ainda que se deve observar a lei de zoneamento para saber se o local escolhido é permitido para o comércio. Ele cita também, que por bares e restaurantes serem considerados locais de encontro deve-se observar, de acordo com o tamanho em metros quadrados, se o local exigirá saídas de emergência, se a área de serviço deverá conter refeitório próprio, além de vestiário para funcionários, extintores de incêndio, sinalização de saídas. Sendo assim, o empreendedor deverá contratar um engenheiro ou um arquiteto especializado.

Segundo Pacheco (2000), um ambiente onde é servido bebidas, que tem por composição balcão com assentos individuais, pequenas mesas e cadeiras é denominado como um Bar. Além disso, diz que atrás do balcão ainda existe um antebalcão, prateleiras, geladeiras, áreas de armazenamento de bebidas e outros materiais necessários.

2.2.4 Influência da iluminação e das cores

As cores estão diretamente ligadas a comunicação humana, dito isto, Lôbo (1999), diz que é importante verificar se a cor usada no restaurante possui o mesmo significado do que se quer passar para o cliente. Ainda diz que se deve tomar cuidado para que a cor usada na ambientação de um restaurante seja capturada pela atividade sensorial de seu público, de modo que sua personalidade seja transmitida de maneira correta.

Gurgel (2005), menciona que luz e cor devem ser pensadas juntas, que a quantia, a categoria e a propriedade da luz são capazes de alterar integralmente uma cor, do mesmo modo que uma cor pode alterar a quantidade, a categoria e a propriedade da luz que reflete e incide sobre ela. Fala ainda, que a parcela de luz refletida e a claridade de um ambiente podem definir a porcentagem de iluminação absorvida pelas cores, texturas e materiais em suas muitas superfícies. E menciona também, que as cores utilizadas em um projeto interferem diretamente no humor dos funcionários de certo empreendimento, ainda diz que as cores influenciam nosso subconsciente proporcionando determinadas sensações influenciando dessa forma nosso estado de espírito. De acordo com ele, a iluminação dos restaurantes define seu caráter, diz que lâmpadas incandescentes ou halógenas são as mais indicadas pois favorecem a coloração dos alimentos.

Segundo Maricato (2001), um fundo de espelho e uma iluminação coerente no balcão do bar podem aumentar a curiosidade e proporcionar uma sensação de que a área é maior e mais bonita. Menciona ainda que pequenas luzes na parte posterior das garrafas evidenciam a cor das bebidas contidas nela.

3. OBRAS CORRELATAS E REFÊRENCIAS

Neste capítulo serão analisados aspectos funcionais, formais e técnicos e paisagísticos de obras que já foram realizadas, afim de ter um melhor embasamento e suporte de forma a contribuir com a proposta arquitetônica final.

3.1 RESTAURANTE PISELLI

O restaurante Piselli está situado no Shopping Iguatemi, no renomado Jardim Paulistano em São Paulo e foi concebido a partir da reforma do Shopping em comemoração aos seus 50 anos. Projetado pelo escritório Frances Carbondale, o design foi assinado por Eric Carlson no ano de 2015 e conta com 300m² de área total (GALERIA DA ARQUITETURA, 2015).

Figura 2: Fachada com o nome do restaurante.



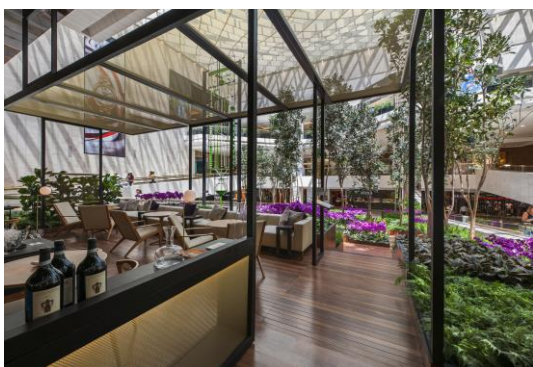
Fonte: ARCHDAILY (2015)

Na Figura 2 podemos observar a entrada do restaurante com o letreiro que fica em um painel com a moldura em latão preto e com uma fina malha metálica que o preenche.

3.1.1 Aspecto Formal

O acesso se dá por um discreto caminho no jardim que leva a uma entrada exclusiva e a um lounge no terraço com móveis de madeira maciça e um sofá em couro bege com 7 metros de comprimento como pode ser observado na figura 3. (GALERIA DA ARQUITETURA, 2015).

Figura 3: Entrada e lounge



Fonte: ARCHDAILY (2015)

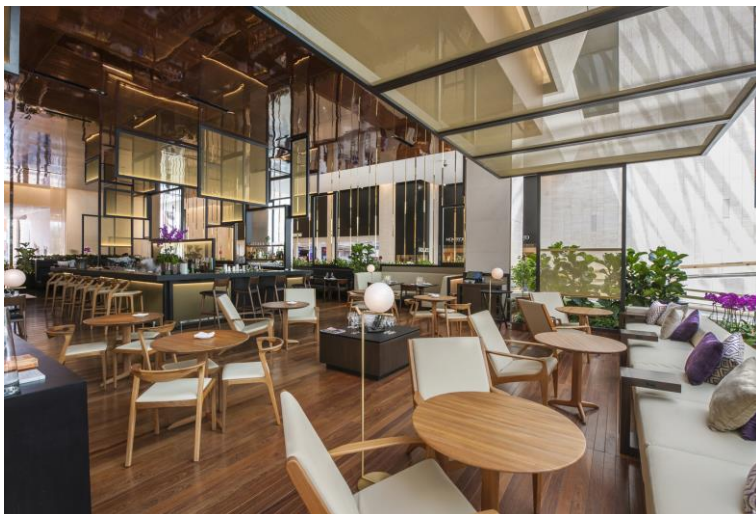
Na figura 4, podemos observar que o bar ficou situado no centro para setorizar o restaurante. O forro é feito em pinho de riga laqueado e o piso de cumaru. Para o acabamento das barras que envolvem o restaurante, da claraboia e do guarda corpo foi utilizado latão (GALERIA DA ARQUITETURA, 2015).

Figura 4: Balcão do bar e parte do mobiliário.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Figura 6: Área de lounge junto a entrada principal



Fonte: ARCHDAILY (2015)

A figura acima mostra a entrada do restaurante, além da área de lounge que é composta pelo sofá de couro de 7 metros, cobertura em estrutura metálica preenchida com uma fina camada de metal luminosa.

Figura 7: Área central com o bar.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

A figura acima mostra a área central do restaurante demarcada pelo bar que se destaca pelo granito preto do balcão, além das molduras penduradas acima que enfatiza esse espaço e logo a frente do bar a área de mesas.

Figura 8: Parte do fundo do restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Na figura acima temos a parte de traz do restaurante com a disposição das mesas, onde pode ser visto tanto a área do bar como a área do lounge.

3.1.3 Aspecto Construtivo

O desafio de projetar um "restaurante sem paredes" foi respondido criando-se um véu mágico de fios suspensos do chão ao teto composto de barras de latão polido sólido banhado de ouro que envolvem verticalmente o perímetro do restaurante com 6 metros de pé direito conforme figura 9 (ARCHDAILY, 2015).

Figura 9: Barras de latão polido sólido banhado de ouro que envolvem o restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Esses fragmentos etéreos de luz refletida parecem fios dourados luminosos que definem o volume do restaurante e sua identidade de luxo como uma elegante arca de tesouro arquitetônica (ARCHDAILY, 2015).

3.1.4 Aspecto Paisagístico

Como podemos observar na figura 10, o refinado restaurante está situado dentro de um oásis vegetal com uma atmosfera de espaço ao ar livre reforçada por luz solar e ventilação natural (ARCHDAILY, 2015).

Figura 10: Jardim de acesso ao restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Uma das premissas do projeto era que o restaurante parecesse um ambiente externo apesar de estar dentro do shopping, com detalhes que não bloqueassem nem a circulação de ar, nem a visualização do entorno. Além disso, era necessário integrá-lo totalmente ao jardim e unir sua imagem de comida e ambiente sofisticados à renovação do Iguatemi (ARCHDAILY, 2015).

3.1.5 Contribuição para a proposta projetual

A utilização dos materiais naturais traz um ar de leveza a edificação, enquanto o latão banhado a ouro, o couro do sofá e o granito preto do bar trazem a requinte ao projeto. A utilização de grandes janelas e aberturas proporciona iluminação e ventilação natural fazendo com se torne um ambiente acolhedor e o uso da natureza proporciona a integração com ambiente interno com o externo.

3.2 ADEGA SANTIAGO RIO

Projetado em 2018 pelo escritório Bernardes Arquitetura, a primeira unidade carioca do restaurante fica localizado em um shopping na Barra da Tijuca no Rio de Janeiro e conta com 390m².

Figura 11: Vista para a Lagoa da Tijuca



Fonte: ARCHDAILY (2018)

O restaurante ganhou uma localização privilegiada que se abre à paisagem da Lagoa da Tijuca como se observa na figura 11, e teve como desafio principal converter um espaço de grande escala em um ambiente mais intimista (ARCHDAILY, 2018).

3.2.1 Aspecto Formal

A iluminação do restaurante se dá através de grandes pendentes circulares (com dois a três metros de diâmetro), levemente espaçados, que eliminam o impacto do grande pé direito original, conforme figura 11. À noite, estes pendentes criam um efeito visual de grandes discos iluminados que parecem flutuar sobre o salão, o que pode ser visto na figura 12 (ARCHDAILY, 2018).

Figura 11: Luminárias pendentes circulares durante o dia



Fonte: ARCHDAILY (2018)

Nas figuras 11 e 12 observamos como as luminárias pendentes trazem a sensação de estar flutuando sobre o salão.

Figura 12: Luminárias pendentes circulares durante a noite.



Fonte: ARCHDAILY (2018)

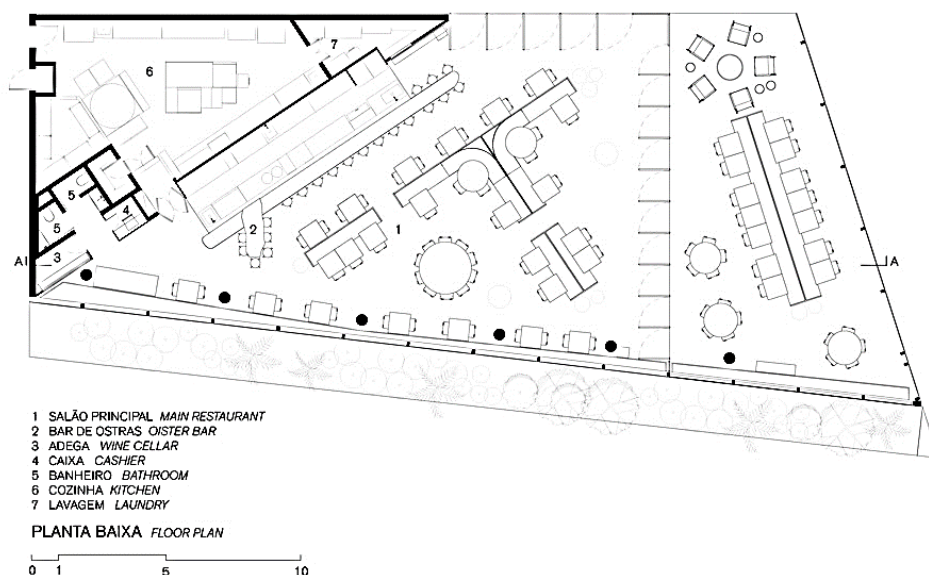
Os materiais de acabamento, que combinam pisos, painéis e móveis em madeiras escuras (cumaru, freijó e peroba rosa, respectivamente) para revestimentos de couro, foram aplicados em designs mais contemporâneos, inspirados no ambiente íntimo que também é adotado em suas outras unidades (ARCHDAILY, 2018).

3.2.2 Aspecto Funcional

Sua organização espacial privilegia a conexão visual do salão com a lagoa, o que pode ser visto a figura 14, enquanto suas áreas operacionais concentram-se junto ao acesso de cargas e serviços do shopping e às paredes cegas originais do ambiente (ARCHDAILY, 2018).

A figura 13 apresenta a planta baixa do restaurante e sua organização espacial, como podemos observar na parte da frente fica o salão principal, mais ao centro fica o bar de ostras e ao lado deste, a adega. Na parte de trás fica o banheiro, a cozinha e a área de lavagem. A carga e descarga tem acesso pela cozinha.

Figura 13: Planta baixa do restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2018)

Na figura 14 podemos observar como o restaurante foi organizado de modo a privilegiar a vista para a lagoa.

Figura 14: Disposição do mobiliário privilegiando a vista



Fonte: ARCHDAILY (2018)

O fechamento do restaurante ocorre através de painéis de treliça articulados que tornam o funcionamento do restaurante mais flexível conforme mostra a figura 15, que mostra também a área do bar.

Figura 15: Entrada do restaurante com painéis de treliça e área de bar.



Fonte: ARCHDAILY (2018)

O uso de treliças articuladas pode restringir o uso do salão fora do horário de pico ou à eventos particulares, ou ainda permitir a expansão para áreas próximas à varanda do shopping com vista para a lagoa (ARCHDAILY, 2018).

3.2.3 Aspecto Paisagístico

Nas figuras 16, 17 e 18 observamos que a ligação do restaurante com a vista da lagoa se dá também através do projeto de interiores e de mobiliário, que reforçam esta relação através do desenho de cabines mais acolhedores e de uma distribuição espacial que a enfatiza (ARCHDAILY, 2018).

Figura 16: Mobiliários do restaurante e vista para a lagoa.



Fonte: ARCHDAILY (2018)

Nas figuras 16 e 17 observamos como a disposição do mobiliário que encontra a janela privilegiou a vista que esta oferece.

Figura 17: Organização do mobiliário e vista da lagoa.



Fonte: ARCHDAILY (2018)

Na figura 18 podemos notar a disposição do mobiliário durante a noite valorizando a vista para a lagoa.

Figura 18: Disposição do Mobiliário e vista da lagoa



Fonte: ARCHDAILY (2018)

A posição que o mobiliário foi locado no espaço também foi pensado valorizando a vista, e não excluindo-a, conforme pode ser notado a figura 18.

3.2.4 Contribuição para a proposta projetual

A utilização de madeira em tons escuros trouxe para a obra o ambiente intimista que ela propunha, contudo, as grandes janelas em vidro abrangeram a interação com a natureza e a paisagem. O design contemporâneo tornou o projeto elegante e a utilização dos pendentes circulares acarretou em uma iluminação indireta aconchegante para o ambiente.

3.3 MAIS! BISTRÔ IMPERMANENTE

Projetado em 2015 pelo escritório Butiá Arquitetura, o restaurante fica localizado em Porto Alegre no Rio Grande do Sul e conta com 380m².

Figura 19: Fachada do restaurante



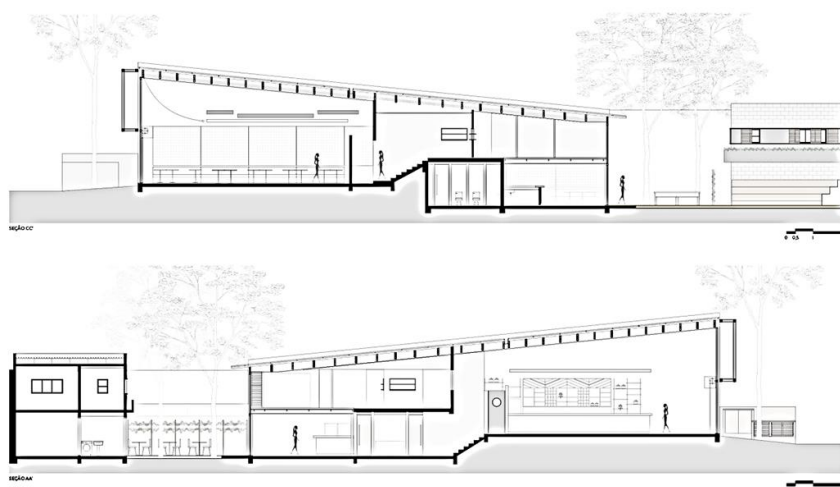
Fonte: ARCHDAILY (2015)

A intenção era de criar um ambiente único e versátil, que expressasse juventude e contemporaneidade, para que o público pudesse interagir (ARCHDAILY, 2015).

3.3.1 Aspecto Formal

A intenção era de projetar um restaurante/bar e uma área de convívio externo de 270 m² de área construída e 110 m² de área aberta. Como podemos ver na figura 20, era necessário organizar um grande programa de necessidades que foi separado em espaços distintos: sendo o andar térreo, superior, inferior e área externa de fundos e também uma área externa na frente (ARCHDAILY, 2015).

Figura 20: Cortes do edifício



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Na figura 20 podemos observar os diferentes níveis em que a edificação foi dividida para atender ao programa de necessidades.

3.3.2 Aspecto Funcional

Como podemos observar no esquema apresentado na figura 21, no andar superior ficou toda a parte destinada ao preparo: sendo a cozinha, os depósitos, espaço de forno de pizza, câmara fria, sanitário para funcionários e também o escritório (ARCHDAILY, 2015).

Figura 21: Corte 3D da edificação.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Na área externa da frente, foram dispostas as instalações de água, energia, gás, e armazenamento de lixo, e também um espaço para bicicletas, conforme figura 22 (ARCHDAILY, 2015).

Figura 22: Fachada do restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

No pavimento térreo está localizado o salão principal com algumas mesas, o amplo balcão de atendimento do bar e do caixa, também uma área de apoio para o bar, um depósito pequeno e o sanitário adaptado conforme mostram as figuras 23, 24 e 25 (ARCHDAILY, 2015).

Figura 23: Salão principal e bar.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

A figura 24 mostra parte do salão principal com a disposição das mesas, a entrada dos sanitários e a área de bar.

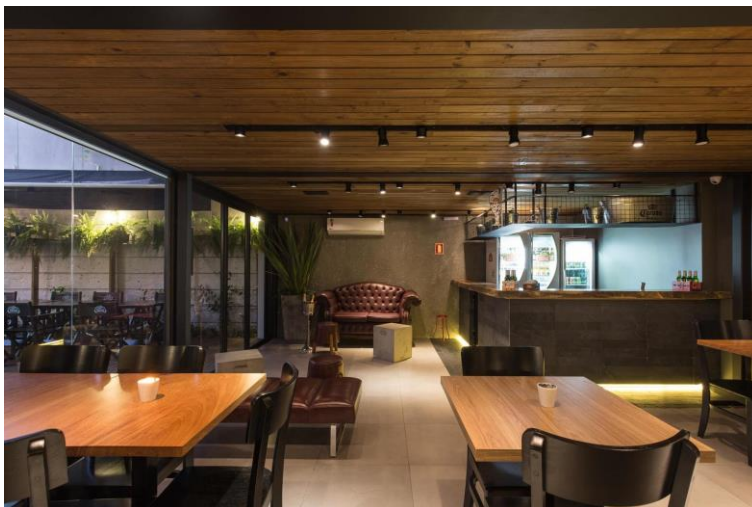
Figura 24: Salão principal, entrada dos sanitários e bar.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Uma grande escada em madeira dá acesso ao salão de mesas no pavimento inferior. Espaço onde estão a área de apoio aos garçons, os sanitários masculino e feminino, o balcão de atendimento do bar, lounge e área de mesas conforme figura 25 (ARCHDAILY, 2015).

Figura 25: Salão principal.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Na figura 26 podemos analisar a planta baixa do restaurante que ficou dividida em três níveis: terço, andar superior e andar inferior.

Figura 26: planta baixa do restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Na figura 26 é possível analisar como foram divididos os ambientes em cada nível da edificação.

3.3.3 Aspecto construtivo

Na parte frontal do restaurante, com pé direito de mais de 5 metros, foram instaladas cordas de sizal para trazer mais conforto e trazer um resultado estético atrativo na chegada do restaurante, diminuindo o pé direito e ao mesmo tempo oferecendo permeabilidade visual, o que pode ser visto na figura 27 (ARCHDAILY, 2015).

Figura 27: Cordas de sisal na parte frontal do restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

No centro do restaurante, as cordas foram dispostas em uma estrutura de malha metálica em sentidos distintos, proporcionando movimento conforme mostrado na figura 28. Essa estrutura, além de estética, tem a função de luminária para o ambiente, pois todas as lâmpadas estão direcionadas para as cordas, que trazem para o salão o efeito de luz e sombra (ARCHDAILY, 2015).

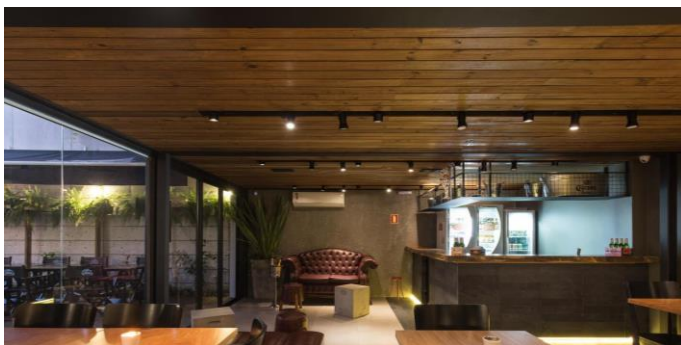
Figura 28: Trama de cordas na área central do restaurante.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Nas figuras 29 e 30 podemos ver que no forro no salão inferior e nas estruturas suspensas no salão superior foram usadas régua de madeira pinus tingidas que foram instaladas com espaçamento entre elas (ARCHDAILY, 2015).

Figura 29: Forro do salão inferior.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Na figura 30 vemos o chapisco com corante preto, que veio como alternativa de revestimento de baixo custo para as paredes com a estrutura de tela metálica para a exposição de quadros (ARCHDAILY, 2015).

Figura 30: Parede chapiscada destinada ao painel aramado para pendurar quadros.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Para os balcões dos bares e os caminhos no piso para marcação dos ambientes, foram usadas régua de pedra ardósia preta natural. Os tampos dos balcões dos bares são em madeira Angelin envernizada o que pode ser visto na figura 31 (ARCHDAILY, 2015).

Figura 31: Balcão do bar



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Como podemos ver na figura 32, uma edificação foi construída em blocos de concreto para ser utilizada como apoio do restaurante, onde fica o depósito, lavanderia, sanitário e vestiário de funcionários (ARCHDAILY, 2015).

Figura 32: Bloco de concreto.

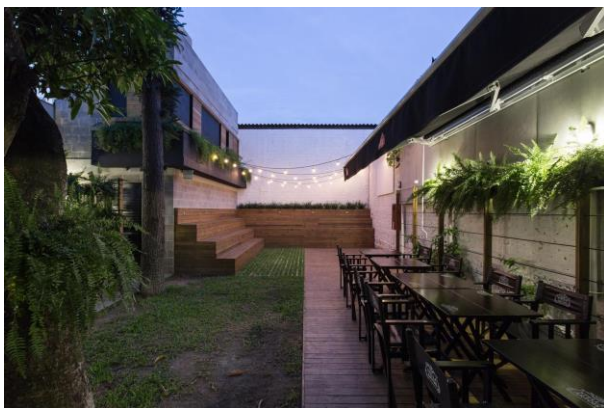


Fonte: ARCHDAILY (2015)

3.3.4 Aspecto Paisagístico

Na área externa do restaurante, no mesmo nível do salão inferior fica o espaço de convívio conforme figuras 33 e 34.

Figura 33: Área de convívio.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

Uma área de deck, arquibancada feita em madeira e tela para projeção de vídeos constituem o espaço que usa bastante o verde: através de grama, samambaias e vegetação trepadeira conforme figura 33 e 34 (ARCHDAILY, 2015).

Figura 34: Área de convívio de deck.



Fonte: ARCHDAILY (2015)

3.3.5 Contribuição para a proposta projetual

A madeira que é usada por toda a edificação e mobiliário traz a leveza do material natural, que contrasta com as esquadrias pretas e com o a pedra ardósia preta utilizada na área

do bar. Grandes janelas envidraçadas trazem a integração do ambiente interno com o externo, além da área de convívio que tem por destaque a arquibancada em madeira cercada por vegetação que proporciona um ambiente aconchegante.

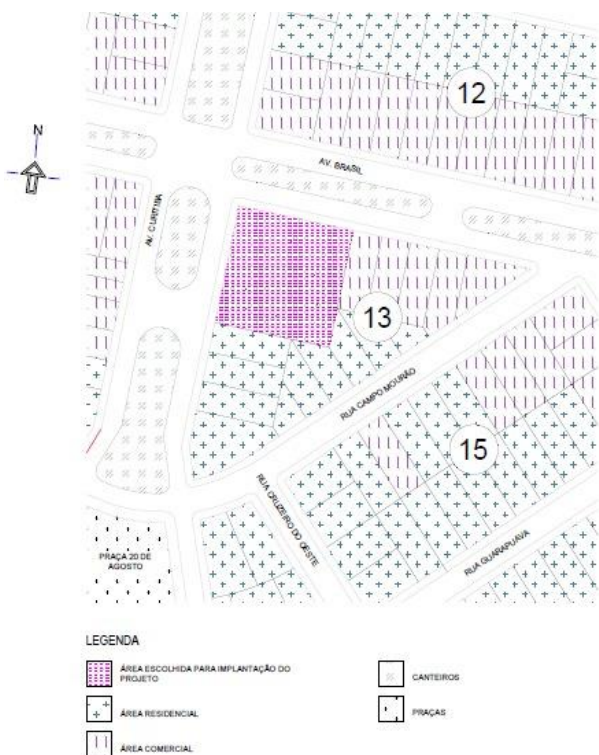
4. DIRETRIZES PROJETUAIS

Utilizando como base todo o material referencial reunido através de pesquisas bibliográficas e análises de obras correlatas, neste capítulo será apresentado o local a que se destina a obra, analisando o terreno e seu entorno. Também apresentará o programa de necessidades elaborado e o conceito arquitetônico criado para a obra.

4.1 TERRENO

Como pré-requisitos para a escolha do terreno, foi proposto que o mesmo estivesse localizado em uma zona adequada e com acesso facilitado. Localizado entre as avenidas Brasil e Curitiba o terreno possui uma área total de 3.600 m², utilizando os lotes 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da quadra 1/0013. Conforme figura 35, a localização é ótima, pois está situado em área comercial, no centro da cidade e próximo a ele existem dois Pubs, três postos de combustíveis e ainda o centro de eventos da cidade, o que valoriza a implantação do restaurante.

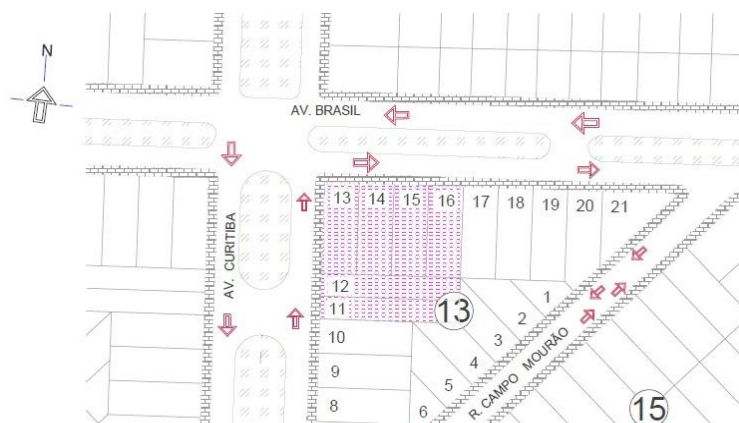
Figura 35: Localização e Zoneamento



Fonte: Prefeitura Municipal, modificado pelo autor (2019).

Outro fator importante para a escolha deste local foi o rápido acesso que ele oferece, como apresenta a figura 36, a face norte tem acesso pela Av. Brasil, uma via arterial que se conecta com a Av. Curitiba, e ainda, seguindo pela avenida Brasil se tem acesso direto a um trevo que liga as PRs 239, 364 e 468. Este fator se mostra de grande relevância para o projeto, visto que este, tem por objetivo, atender aos moradores de Assis, e região.

Figura 36 – Localização e sistema viário referente ao terreno



Fonte: PREFEITURA MUNICIPAL, editado pelo autor (2019)

Conforme as figuras 37, 38 39 e 40, atualmente o terreno encontra-se limpo, sem construção, forrado por grama.

Figura 37: vista de satélite do terreno.



Fonte: GOOGLE MAPS, editado pelo autor (2019)

Na figura 38 podemos observar o terreno proposto visto do encontro da Av. Brasil com a Av. Curitiba.

Figura 38: Terreno visto da Esquina



Fonte: Autor (2019).

Na figura 39 temos a vista do terreno pela Av. Brasil, podendo ser observado também o canteiro central da avenida onde há uma ciclovia.

Figura 39: Vista do terreno pela Av. Brasil.



Fonte: Autor (2019).

Na figura 40, temos a vista do terreno pela Av. Curitiba, podendo observar também Av. Brasil ao fundo.

Figura 40: Vista do terreno pela Av. Curitiba



Fonte: Autor (2019)

Como o terreno encontra-se em uma área já bem desenvolvida da cidade, ele já possui os equipamentos urbanos necessários como: acesso a água potável, iluminação pública e ruas asfaltadas. No local proposto, atualmente não há calçada.

Para a implantação deste projeto, buscou-se um local onde a obra se comunicasse com o que já existe se tornando parte dele. Desta forma, foi analisado se o entorno detinha dos equipamentos comunitários pertinentes a obra como podemos observar na figura 41.

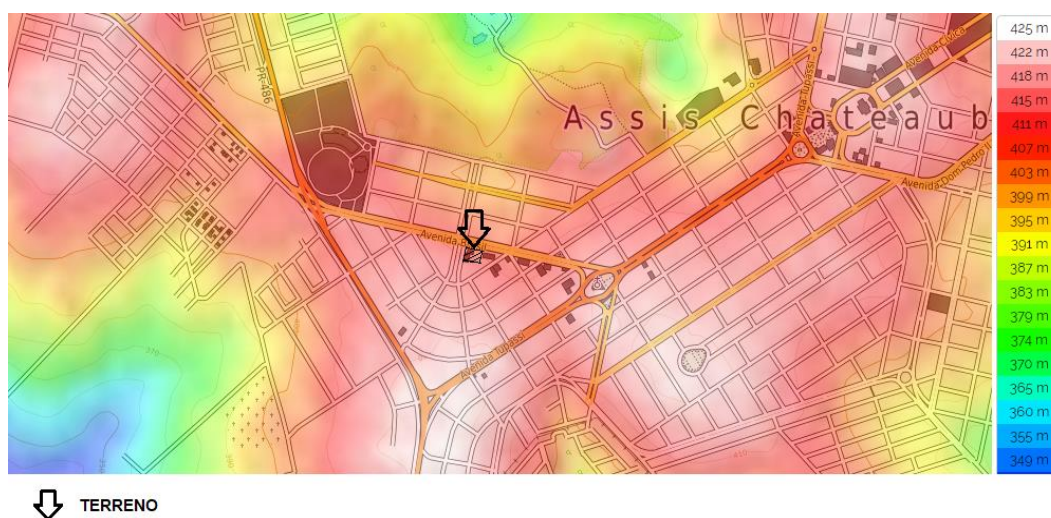
Figura 41: Análise do Entorno.



Fonte: Google Earth, modificado pelo autor (2019).

A intenção é propor um restaurante com apenas um pavimento para a edificação, sendo assim, encontrar um terreno com uma topografia suave, sem grandes desníveis, foi essencial. Desta forma não há a necessidade da criação de grandes rampas de acesso, o que acabaria gerando maior perda de espaço útil. Assim, conforme pode ser observado na figura 42, o terreno escolhido possui uma topografia praticamente plana, tendo a face sul que fica no fundo do terreno dois metros a mais do que a face norte, na parte da frente do terreno.

Figura 42: Topografia.



Fonte: <<https://pt-br.topographic-map.com/maps/gn43/Brasil/>>. Acesso em 09 de Out de 2019.

Assis Chateaubriand possui ventos predominantes com direção nordeste como especifica a figura 43. A incidência solar sobre o edifício é de extrema importância. Ainda como mostra a figura 43, a face voltada para a Av. Brasil, que será a entrada principal do restaurante/bar, receberá o sol da manhã. Enquanto a face voltada para a Av. Curitiba receberá o sol da tarde, desta forma, essa face será onde ficará a entrada de serviço e acesso de carga e descarga.

Figura 43: Ventilação e Insolação.



Fonte: Prefeitura Municipal, modificado pelo autor (2019).

Levando em consideração que o funcionamento do restaurante será no período noturno, a incidência solar não terá grande impacto no conforto térmico da edificação.

4.2 INTENÇÕES PROJETUAIS

A proposta do restaurante/bar, além de oferecer um excelente serviço para os usuários desfrutarem de uma boa gastronomia, é criar um ambiente descontraído e aconchegante para que estas possam se divertir, encontrar amigos, família e ter momentos agradáveis, despertando o desejo de retornar ao local por mais vezes.

O projeto do restaurante/bar tem por finalidade trazer com a arquitetura um espaço moderno, que integre as áreas internas e externas de modo que a edificação faça parte do seu entorno, incluindo-a ao contexto já existente. Esse conceito será apresentado através do uso de materiais modernos que possibilitem compor um ambiente elegante à obra.

Esta proposta arquitetônica busca trazer uma arquitetura contemporânea, com linhas modernas retas, pé direito alto para tornar o restaurante um edifício imponente. Será proposto um jardim externo, além de um jardim interno, as fachadas envidraçadas trarão a integração do ambiente interno com a vegetação e com a cidade.

Em frente ao restaurante, além do jardim será proposto um deck em madeira, com lounge além de mesas para que as pessoas possam aproveitar do restaurante em um espaço ao ar livre.

Na parte interna, a intenção é organizar o salão a partir do bar, que ocupará a parte central e a partir dele criar diferentes ambientes: um espaço central organizado para amigos que queiram sair para um happy hour, ouvir música ao vivo e permanecer por um longo tempo, e também um espaço mais reservado destinado a encontros de família e para reunião de negócios.

Toda a construção será executada no pavimento térreo, permitindo melhor acessibilidade por toda a obra. No terreno, serão disponibilizadas vagas de estacionamento privativo aos usuários, além de entrada para o acesso de veículos de prestação de serviços, contando com um espaço para carga e descarga nos fundos da edificação.

4.2.1 Programa de Necessidades Espacial

Após serem feitos estudos sobre funcionamento e organização de um restaurante, foi elaborado um programa de necessidades para assim dar início ao projeto. Os ambientes foram definidos com metragem aproximada e com os itens principais para suprir as necessidades de um restaurante:

Tabela 01: Área Administrativa

ÁREA ADMINISTRATIVA		
AMBIENTE	QUANTIDADE	M² POR UNIDADE
ADMINISTRAÇÃO	01	12 M²
GERÊNCIA	01	12 M²

Fonte: Autor (2019).

Tabela 02: Área Social.

ÁREA SOCIAL		
AMBIENTE	QUANTIDADE	M² POR UNIDADE
HALL DE ENTRADA	01	12 M²
CIRCULAÇÃO	01	12 M²
SALÃO DE REFEIÇÕES	01	500 M²
BAR	01	40 M ²
PALCO	01	10 M²
DECKE EXTERNO	01	200 M²
BWC	02	60 M²

Fonte: Autor (2019).

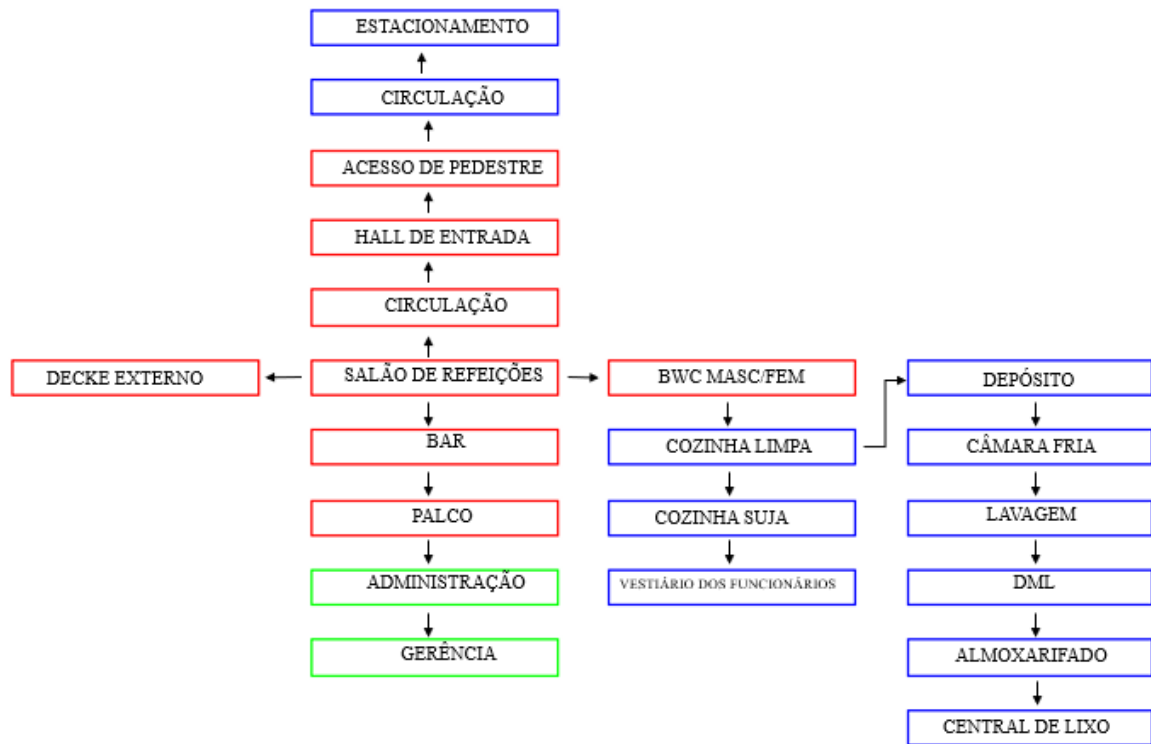
Tabela 03: Área de serviço.

ÁREA SERVIÇO		
AMBIENTE	QUANTIDADE	M² POR UNIDADE
ESTACIONAMENTO	01	400 M²
COZINHA LIMPA	01	70 M²
COZINHA SUJA	01	30 M²
VESTIÁRIO FUNCIONÁRIOS	01	20 M ²
DEPÓSITO	01	20 M²
LAVAGEM	01	20 M²
CÂMARA FRIA	02	20 M²
DML	01	15 M²
ALMOXARIFADO	01	15 M²
CENTRAL DE LIXO	01	8 M²

Fonte: Autor (2019).

5. FLUXOGRAMA

Figura 44: Fluxograma



Fonte: Autor 2019.

CONSIDERAÇÕES

Fundamentando sob os quatro pilares da arquitetura, este trabalho reuniu um compilado de informações, afim de dar embasamento ao desenvolvimento de uma proposta projetual para um Restaurante/Bar, localizada no município de Assis Chateaubriand-Pr. Considerado um município pequeno, quando comparado com cidades localizadas na mesma região, como Toledo e Cascavel, Assis Chateaubriand vem se desenvolvendo e alcançando um constante crescimento ao longo dos últimos anos, e de acordo com dados apresentados, a população vem acompanhando este crescimento.

Constatou-se que as cidades necessitam de espaços, onde as pessoas possam ter momentos de lazer e descontração, para que alcancem uma melhor qualidade de vida, buscando uma boa refeição e possibilitando que consigam espairecer dos períodos agitados e corridos que passam durante o dia, além de possivelmente encontrar amigos para uma boa conversa.

O questionamento inicial - Como pode-se melhorar a proximidade da população jovem-adulto de Assis Chateaubriand com a gastronomia/entretenimento em um local adequado que promova as relações interpessoais? – que norteou esta pesquisa foi respondido através de pesquisa bibliográfica e estudos e técnicas e materiais, além de análise de obras correlatas.

No decorrer do trabalho, é possível encontrar informações sobre a história e características do município, a história dos restaurantes, como dispõem sua organização, seus serviços e como seu ambiente influencia nas pessoas.

Foram apresentadas também obras correlatas com o intuito de observar aspectos formais, funcionais, construtivos e paisagísticos de diferentes restaurantes relatando o que é necessário para um bom funcionamento do mesmo, além de demonstrar como deve ser sua organização espacial.

O desenvolvimento projetual se encontra em fase de análise de volumetria, a partir do estudo de fluxo e setorização. Os principais objetivos da próxima etapa do projeto se dividirão em realizar ajustes e finalizar a volumetria, assim como desenvolvimento dos ambientes para então definir os espaços e empregar os materiais apresentados com o intuito de proporcionar um Restaurante/Bar para a Cidade de Assis Chateaubriand a fim de proporcionar ao público jovem-adulto um espaço de encontro e entretenimento com boa gastronomia, sendo um local agradável e descontraído para aproveitar o final do dia.

REFERÊNCIAS

MARICATO, Percival. **Como montar e administrar bares e restaurantes**. 3.ed. São Paulo: SENAC, 2001.

GIL, Antônio Carlos, 1946. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4.ed. São Paulo: Atlas, 2002.

COLIN, Silvio. **Introdução à Arquitetura**. Rio de Janeiro: UAPÊ. 2000

ZEVI, B. **Saber Ver a Arquitetura**. 5.ed. São Paulo: Martins Fontes, 1996.

PALLASMAA, J. **Os olhos da pele: a arquitetura e os sentidos**. Porto Alegre, 2011.

CHING, Francis D. K. **Arquitetura: forma, espaço e ordem**. 1.ed. São Paulo: Martins Fontes, 1998.

DELPHIM, Carlos F. M. **Intervenções em Jardins Históricos Brasília: IPHAN**, 2005

MALARD, Maria Lucia. **As Aparências em Arquitetura**. Belo Horizonte: UFMG. 2006.

WATERMAN, Tim. **Fundamentos de Paisagismo**. Porto Alegre: Bookman, 2010.

FILHO, L.A,J. **Paisagismo: elementos de composição e estética – Viçosa - MG: Editora Aprenda Fácil**, 2001.

MACEDO, Silvio S. – SAKATA, Francine G. **Parques Urbanos no Brasil** 2º ed. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2003

CORBELLA, O; YANNAS, S. **Em Busca de uma Arquitetura Sustentável Para os Trópicos: conforto ambiental**. 1.ed. Rio de Janeiro: Editora Revan, 2003.

IBGE, **Coleção de monografias, 1954-1982**. Disponível em:

<https://biblioteca.ibge.gov.br/visualizacao/periodicos/113/col_mono_n571_assischateaubria nd.pdf>. Acesso 24 de Ago. 2019.

IPARDES, **Caderno estatístico, município de Assis Chateaubriand, 2019**. Disponível em: <<http://www.ipardes.gov.br/cadernos/MontaCadPdf1.php?Municipio=85935>>. Acesso 24 de Ago. 2019.

BORITZA, Rita. **Os Conflitos Ocupacionais da Colonização de Assis Chateaubriand**. Toledo: UNIOESTE, 1994. [Monografia de Especialização em História do Brasil].

FONSECA, Marcelo Traldi. **Tecnologias gerenciais de restaurantes**. 7.ed. São Paulo: SENAC, 2000.

LÔBO, Alexandre. **Manual de estrutura e organização do restaurante comercial**. São Paulo: Editora Atheneu, 1999.

DAVIES, Carlos Alberto. **Alimentos e bebidas**. 4. Ed. Caxias do Sul, RS: EducS, 2010.

PACHECO, Aristides de Oliveira. **Manual do Bar**. 2. Ed. São Paulo: SENAC São Paulo, 2000.

ARCHDAILY. **Restaurante Piselli / Carbondale**. 2015. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/921067/restaurante-piselli-carbondale>>. Acesso em 25 de Set. 2019.

GALERIA DA ARQUITETURA. **Piselli Sud / Carbondale**. 2015. Disponível em: <https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/carbondale_/piselli-sud-projeto-carbondale/2620>. Acesso em 25 de Set. 2019.

ARCHDAILY. **Adega Santiago Rio / Bernardes Arquitetura**. 2018. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/919962/adeqa-santiago-rio-bernardes-arquitetura>>. Acesso em 01 de Out. 2019.

ARCHDAILY. **Mais! Bistrô Impermante / Butiá Arquitetura**. 2015. Disponível em: <<https://www.archdaily.com.br/br/783510/mais-bistro-impermanente>>. Acesso em 11 de Out. 2019.

