

FUNDAMENTOS ARQUITETÔNICOS: RESTAURANTE PARA A CIDADE DE CORBÉLIA-PR., COM ÊNFASE EM ESPAÇOS INSTAGRAMÁVEIS

ARAUJO, Rayane¹
JORGE, Gabriela Bandeira²

RESUMO

O presente artigo dá continuidade a pesquisas já elaboradas por Araujo e Jorge (2022), insere-se na linha de pesquisa Arquitetura e Urbanismo (AU) do grupo Tecnologia na Arquitetura (TECA). Tem como tema, restaurante com ênfase em espaços instagramáveis, objetivando atrair e atender a população do município, através de experiências novas, com ambientes conceituais e gastronômicos. Esse tema justifica-se pelo fato que na cidade de Corbélia-PR., há deficiência de estabelecimentos alimentícios, sendo a maioria, apenas lanchonetes, se faz necessário propor restaurantes, que proporcionem novas experiências, e que atendam às necessidades dos moradores. Como problema norteador, a pesquisa questionou que a cidade de Corbélia, possui uma grande defasagem de restaurantes, busca-se implantar um estabelecimento comercial na área da gastronomia. O estudo foi fundamentado por meio da metodologia de pesquisa de caráter exploratório, quantitativo, qualitativo e fenomenológico. Por tanto, desenvolveu-se uma visão geral e esclarecedora dos conceitos de restaurantes, com espaços instagramáveis, assim como com o levantamento bibliográfico, além de apresentar o estudo de caso. Como resultados, a pesquisa demonstra o surgimento de espaços instagramáveis onde temos um mundo cada vez mais apegado à imagem e a conteúdos visuais, trazendo ambientes modernos, coloridos, e cheio de referências.

PALAVRAS-CHAVE: Restaurante. Espaços Instagramáveis. Instagram.

RESTAURANTE FOR THE CITY OF CORBÉLIA-PR: INSTAGRAMBLE SPACES

ABSTRACT

This article continues the research already carried out by Araujo and Bandeira (2022). It is part of the Architecture and Urbanism (AU) research line of the Technology in Architecture (TECA) group. Its theme is restaurant with emphasis on Instagram spaces, aiming to attract and serve the population of the municipality, through new experiences, with conceptual and gastronomic environments. This theme is justified by the fact that in the city of Corbélia-PR., there is a deficiency of food establishments, most of which are just snack bars, it is necessary to propose restaurants that provide new experiences, and that meet the needs of the residents. As a guiding problem, the research questioned that the city of Corbélia, which has a large gap in restaurants, seeks to implement a commercial establishment in the area of gastronomy. The study was based on an exploratory, quantitative, qualitative and phenomenological research methodology. Therefore, a general and enlightening view of the concepts of restaurants with instagrammable spaces was developed, as well as with the bibliographic survey, in addition to presenting the case study. As a result, the research demonstrates the emergence of instagrammable spaces where we have a world increasingly attached to image and visual content, bringing modern, colorful environments, and full of references.

PALAVRAS CHAVE EM LÍNGUA ESTRANGEIRA: Restaurants. Instagrammable Spaces. Instagram.

1. INTRODUÇÃO

A presente pesquisa constitui em uma proposta de um Restaurante para a cidade de Corbélia-PR, com ênfase em projeto de interiores com espaços instagramáveis, objetivando atrair e atender a população do município, através de experiências novas, com ambientes conceituais e gastronômicos.

¹ Acadêmica de Graduação em Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário Assis Gurgacz. E-mail: rayaraujo2000@gmail.com

² Professora orientadora da presente pesquisa. E-mail: gabi_bandeira@hotmail.com

Em virtude de que na cidade de Corbélia-PR., há deficiência de estabelecimentos alimentícios, sendo a maioria, apenas lanchonetes, se faz necessário propor restaurantes, que proporcionem novas experiências, e que atendam às necessidades dos moradores. Buscando trazer um novo conceito deste ramo, para a cidade, para que as pessoas não precisem se deslocar para as cidades vizinhas, em busca deste serviço.

Visto que a cidade de Corbélia, possui uma grande defasagem de restaurantes, busca-se implantar um estabelecimento comercial na área da gastronomia.

A hipótese inicial é de que implantação de um restaurante na cidade, irá oferecer um ambiente que remete a “nova era”: Um mundo cada vez mais apegado à imagem e a conteúdos visuais, - a tendência dos espaços instagramáveis veio com grande força no mundo da arquitetura, e será um elemento de destaque, para instigar a população a frequentar o espaço. Ambientes modernos, coloridos, cheio de referências à cenários instagramáveis, com ambientes especialmente decorados e visualmente interessantes, para despertar o desejo pela gastronomia, dos ocupantes.

O objetivo geral desta pesquisa, é o desenvolvimento da proposta projetual de um restaurante para a cidade de Corbélia-PR.

Os objetivos específicos são:

- Buscar referencial teórico para embasar a presente pesquisa;
- Propor espaços com arquitetura instagramável;
- Pesquisar correlatos para realização da proposta projetual;
- Analisar terreno potencial, para implantação da proposta;
- Desenvolver proposta projetual de restaurante.

2. REFERENCIAL TEÓRICO OU REVISÃO DE LITERATURA

2.1 HISTÓRIA E TEORIAS

Segundo Rebecca L. Spang (2003), essa vertente da História da Alimentação, no tocante ao tema monográfico, no caso, sobre o restaurante, assume amplos horizontes, nesse estudo. A autora defende a tese de que os restaurantes foram originários de pequenos estabelecimentos, como “casas de saúde”, onde se vendia uma sopa restauradora (*bouillon restaurant*) para pessoas fracas ou debilitadas do peito. Nessas casas, o caldo revigorante era o restaurador das forças, o “restaurant”, que, por extensão, acabou dando nome a esses estabelecimentos.

Segundo Moraes (2018), ambientes instagramáveis são tendência, para os próximos meses e que dará mais ênfase para as redes sociais, das marcas. O interessante, é que ele ganha força, com a melhor forma de marketing que existe: o boca a boca. Trata-se de ambientes bem decorados e interessantes, que despertam nas pessoas o desejo de fotografar e compartilhar nas suas Redes Sociais, sendo o Instagram, o principal. O conceito, é simples, e tudo o que é simples, tem uma chance maior de dar certo.

2.1.1 HISTÓRIA DA CIDADE DE CORBÉLIA

O município de Corbélia era distrito de Cascavel e através da Lei Estadual nº4382, de 10 de junho de 1961, foi emancipado e fundado em 08 de dezembro de 1961 (CORBÉLIA, 2020).

Os habitantes primitivos da região, foram os índios caingangues. Na década de 40, no início da colonização da região chegaram as primeiras famílias dos pioneiros, vindos de diversas localidades do país. O nome de Corbélia vem do francês "*Corbeille*" e significa pequeno cesto de flores. Segundo a tradição, esta foi a designação sugerida por Dona Iracema Zanato, florista e esposa de Armando Zanato, um dos primeiros colonizadores fundadores da cidade de Corbélia (CORBÉLIA, 2020).

É interessante registrar uma particularidade de Corbélia, os nomes de suas avenidas são uma homenagem aos colonizadores do município, com referência aos seus estados de origem. As praças públicas recebem denominações de Países. Enquanto todas as ruas, são denominadas com nomes de flores, para simbolizarem uma Corbélia (CORBÉLIA, 2020).

Corbélia esteve ligada a Cascavel até 1961, tem sua história de ocupação do espaço, vinculada a este município. Uma história que faz parte do contexto amplo da ocupação e desenvolvimento do Oeste e do Brasil (CORBÉLIA, 2020).

2.1.2 HISTÓRIA DO RESTAURANTE

A origem exata dos restaurantes, ou seja, lá como eram chamados os primeiros estabelecimentos que serviam comida e bebida no mundo, é difícil de apontar. A história dos restaurantes recua a tempos longínquos, e deduz-se que seja tão antiga quanto a própria civilização humana (LANIUS, 2015).

É possível arriscar uma ligação entre o instinto de sobrevivência do homem, característica daqueles rústicos homens pré-históricos, com o surgimento dos locais de comércio de alimentos e bebidas. Pode ser que, a partir do desenvolvimento de algumas cidades, a possibilidade de um viajante

ou nômade chegar a um lugar desses à procura de alimento elevou-se consideravelmente. Então, com vistas a saciar as necessidades físicas destas pessoas e, conseqüentemente, obter certo lucro ou vantagem com isso, “empreendedores” iniciaram os trabalhos dos restaurantes, antes conhecidos como estalagens, tabernas, albergues ou pousadas (LANIUS, 2015).

O termo restaurante (do francês, *restaurant*), data do século XVI e significa “comida restauradora”. O termo restaurante indica que o que se está comendo tem efeito restaurador, reanimador, ou seja, restaurante. Sendo assim, o que se vendia, nos tempos do surgimento dos estabelecimentos que viriam a ser o que conhecemos como restaurantes, hoje em dia, era uma refeição que restaurava a energia dos clientes, ou seja, os *restaurants*. E o alimento que materializava bem esse efeito era a sopa, ou os tipos de caldos e ensopados que eram servidos nos primórdios (LANIUS, 2015).

Os primeiros *restauranteurs* serviam poucas refeições sólidas e anunciavam seus estabelecimentos como sendo especialmente adequados àqueles que tinham estômago muito sensível, para fazer uma refeição à noite. Em sua forma inicial, portanto, o restaurante era um lugar em que se entrava não para comer, mas para se sentar e, debilitado, “sorver um *restaurant*” (SPANG, 2003).

Após o século XIX, o restaurante passou a ser visto como um espaço social urbano, contrariando a ideia inicial de que estes estabelecimentos serviam somente para “restaurar” (LANIUS, 2015).

Frequentar restaurantes diariamente não é mais questão de luxúria, mas um hábito que faz parte da sociedade atual. Por isso, o pessoal do restaurante deve estar em condições de lidar com esta sociedade (LANIUS, 2015).

Desde a entrada, o consumidor julga a qualidade do restaurante, pela apresentação e atitude dos funcionários. Quando uma pessoa vai ao restaurante, ela não vai em busca apenas de alimento e bebida, busca também serviço, ambiente agradável, limpeza e as mais diversas experiências. A satisfação do cliente vai ser influenciada pelo atendimento à expectativa, em relação a todos esses itens (LANIUS, 2015).

2.1.3 INSTAGRAMISMO

Manovich, Salazar (2017), (*apud* CASADEI, 2020), aponta as características estéticas instagramáveis: noção de profundidade, com contraste entre figura e fundo; simetria, centralização das figuras e composições em linhas diagonais, seguindo a noção de beleza na proporção quadrada inicial, das imagens no aplicativo, em oposição à proporção áurea utilizada na fotografia, com formato

mais tradicional de 35mm; ângulos planificados, como perspectivas de cima para baixo; coloração de imagens com pouca saturação, remetendo à fotografia analógica desgastada com o tempo e caráter nostálgico do aplicativo, predominando o fundo branco, tons de cinza e matizes pastéis; alto brilho e contraste; potencialização de tendências da realidade de objetos de consumo, formas e hábitos, como decoração minimalista e cactos.

Manovich (2016) (*apud* CASADEI, 2020), se refere à estética das fotografias projetadas com o termo “Instagramismo”, diferente do termo popular “instagramável”. Ele justifica o uso da terminologia “ismo” como uma analogia aos movimentos modernos (cubismo, surrealismo, etc.), que oferecem uma visão de mundo e linguagem visual. No entanto, o movimento agora seria determinado por milhões de autores nas redes sociais, principalmente pela juventude digital global, que emerge nos anos 2010, a “classe do Instagram” que ele usa para se referir aos que utilizam dessa ferramenta de forma sistemática, com conhecimento das estratégias e habilidade de aplicação para criar uma galeria sofisticada e popular.

Jennings (2019) (*apud* CASADEI, 2020), aponta que mesmo com o histórico longo da relação da arquitetura e da fotografia, o fazer de imagens digitais compartilháveis e, particularmente, a penetração do Instagram na cultura, impactaram radicalmente a arquitetura. Assim como para Manovich, para Jennings esse aplicativo parece ter feito emergir rapidamente um novo gênero arquitetônico, o Instagramável, e se tornado elemento crítico no desenho urbano. Jennings acredita ainda que “instagramar” não seria o mesmo que “fotografar” porque além de estabelecer certas convenções estéticas faz com que a imagem seja inserida em uma “economia de curtidas, autopromoção, e valor social”.

2.1.4 ESPAÇOS INSTAGRAMÁVEIS

Ambientes pensados especialmente para o cliente fazer fotos e postar nas redes sociais. Com esse objetivo, restaurantes, cafés, bares, lojas e outros comércios, têm investido em criar ambientes planejados para valorizar a iluminação, um móvel, uma escultura, enfim, um detalhe do ambiente que faça ele ser desejo do consumidor, em ir no local para fazer fotos e postar no Instagram, e claro, consumir e ainda ajudar a divulgar ainda mais o local (HUB, 2021).

Pensando nessa nova forma de criar espaços, os chamados Espaços Instagramáveis têm conquistado cada dia mais força. E, com esse intuito, os ambientes criados pelo arquiteto Givago Ferentz, em alguns de seus projetos foram minuciosamente pensados para cumprir esse papel: fazer

com que o visitante se encante e queria registrar sua visita à exposição, posteriormente, divulgando-a nas redes sociais (HUB, 2021).

Segundo Givago, (2021), a ideia de trazer espaços instagramáveis, é justamente provocar os visitantes a fazer as fotos e mostrar aos empresários que buscam soluções especiais e ideias para suas empresas na exposição. como esses espaços dão resultado de mídia.

“Muitos bares e cafés ficaram mais famosos pelos seus espaços instagramáveis, pois eles fazem com que o cliente vá até eles para fazer fotos e postar em suas redes sociais. Isso gera uma mídia espontânea e gratuita, pois os seguidores olham as fotos, ficam curiosos e com vontade de conhecer o ambiente. É um grande investimento para a marca, pois atrai o público, que, consequentemente, irá consumir, e divulga ainda mais o local” (HUB, 2021).

2.2 METODOLOGIA DE PROJETO

Segundo a NBR 9050 (2020), os restaurantes, refeitórios e bares devem possuir pelo menos 5 % do total de mesas, com no mínimo uma, acessível à P.C.R. Estas mesas devem ser interligadas a uma rota acessível e atender ao descrito em 9.3.2. A rota acessível deve incluir o acesso ao sanitário acessível. As mesas devem ser distribuídas de forma a estar integradas às demais e em locais onde sejam oferecidos todos os serviços e comodidades disponíveis no estabelecimento.

De acordo com o Código de Obras de Corbélia (2012), dos restaurantes, bares, cafés, confeitarias, lanchonetes e congêneres:

Art. 99. As edificações deverão observar no que couber, as disposições da Seção I, deste Capítulo.

Art. 100. As cozinhas, copas, despensas e locais de consum ação não poderão ter ligação direta com compartimentos sanitários ou destinados à habitação.

Art. 101. Os compartimentos sanitários para o público, para cada sexo, deverão obedecer às seguintes condições:

a) para o sexo feminino, no mínimo 01 (um) vaso sanitário e 01 (um) lavatório para cada 150,00 m² (cento e cinquenta metros quadrados) de área útil;

b) para o sexo masculino, no mínimo, 01 (um) vaso sanitário, 01 (um) lavatório e 01 (um) mictório para cada 150,00 m² (cento e cinquenta metros quadrado s) de área útil.

2.2.1 PROGRAMA DE NECESSIDADES DE RESTAURANTE

Para o desenvolvimento do projeto de um restaurante os fluxos devem ser analisados e estudados a fim de criar locais específicos para cada função, facilitando o funcionamento e priorizando uma manipulação segura e sem contaminação cruzada dos alimentos. (SANT'ANA, 2012).

Segundo Sant'ana, 2012 os principais pontos que devem ser analisados para um melhor dimensionamento de um restaurante:

- Tipo;
- Sistema de produção;
- Número de refeições diárias;
- Capacidade máxima de atendimento;
- Cardápio;
- Periodicidade da compra de mantimentos;
- Número de funcionários;
- Disponibilidade de espaço;
- Disponibilidade financeira;

Analizando estes parâmetros, é possível identificar a necessidade de certos ambientes para o projeto, criando um programa de necessidades próprio para o estabelecimento. Sendo assim, alguns ambientes não necessitam existir em todos os restaurantes (SANT'ANA, 2012).

2.2.2 COMO CRIAR UM AMBIENTE INSTAGRAMÁVEL

1. Inspire-se: Para quem nunca fez um espaço instagramável no evento antes, o primeiro passo é pesquisar inspirações, ver o que tem feito sucesso e também o que não deu muito certo. Procure por referências que possam agradar o público-alvo. É fundamental que esse espaço seja pensado especialmente para as pessoas que seu evento deseja alcançar (NUNES, 2022).

2. Invista na decoração do ambiente: O espaço instagramável deve ser visualmente instigante e diferente de tudo que se vê no dia a dia. Por isso, a decoração precisa ser pensada com cuidado e deve levar em consideração o tipo de evento que está sendo organizado e o público-alvo.

Por exemplo, se está sendo organizado uma festa para um público mais jovem, colocar placas com frases divertidas, letreiros de neon ou esculturas pode ser uma boa ideia. Um lounge instagramável também é uma boa opção: nele, podem ser aplicadas cores e objetos que dialogam com o tema do evento e com o público (NUNES, 2022).

Pensar em ambientes com uma decoração criativa e pinturas na parede também são opções simples, mas efetivas para criar espaço que estimule os participantes do evento a compartilhar as fotos no Instagram. Eles também podem ser feitos em eventos corporativos. Se você está organizando um congresso, por exemplo, podem ser colocados painéis nas paredes que valorizem a estética do ambiente, a temática do evento ou fazer um backdrop com a marca do evento e dos patrocinadores (NUNES, 2022).

3. Uma boa iluminação é fundamental: Um espaço instagramável é aquele que oferece uma foto atrativa, por isso, uma boa iluminação é essencial. Ela pode garantir o sucesso das fotos ou estragar o ambiente que planejado (NUNES, 2022).

Na hora de criar o seu espaço, pense em um local do evento que seja aconchegante, mas não escuro. A ideia mais simples é usar a luz natural do ambiente, mas, se isso não for possível, invista em uma iluminação artificial. O próprio cenário pode ser usado para criar efeitos de luz nas fotos. Para isso, uma boa pedida é usar luzes de LED ou painéis de neon (NUNES, 2022).

4. Aposte em espaços dinâmicos e interativos: Os espaços instagramáveis são uma oportunidade de criar experiências únicas (NUNES, 2022).

Investir na decoração do ambiente é importante, já que ela é fundamental para valorizar sua marca no espaço. Invista em espaços instagramáveis interativos, que produzam fotos divertidas acima de tudo (NUNES, 2022).

2.3 URBANISMO E PLANEJAMENTO URBANO

2.3.1 URBANISMO

No século XX, a mudança da sociedade rural para urbana fez com que as pessoas migrassem do campo para as grandes cidades, conseqüentemente, trouxe diversos problemas sociais, econômicos, políticos e judiciais, surgindo assim, novas legislações para a ocupação urbanística. No Brasil, a colonização começou por meio do sistema de capitanias, que dividia terrenos para os senhores feudais, e a maior parte, localizava-se no litoral, formando vilas e derivados. Depois, a Coroa portuguesa extinguiu as capitanias. Após isso, ocorreram inúmeros fatores que contribuíram para o surgimento do urbanismo, como a indústria açucareira, a descoberta do ouro, a produção de café, a Revolução Industrial, o fim da escravidão, entre outros (SARNO, 2004).

Segundo Sarno (2004), em 1933, no Congresso Internacional de Arquitetura Moderna em Atenas, foi criada a carta de Atenas, que designa as funções da cidade, ela foi reescrita por Le

Corbusier. Essa carta influenciou e influencia até hoje, inúmeros urbanistas, a carta prevê ruas e quadras nas cidades e a implantação de zoneamento seletivo e divisão de áreas por meio de quatro funções, de acordo com as necessidades humanas, são elas: habitar, trabalhar, circular e ter lazer.

De acordo com o Plano Diretor de Corbélia (2012), O EIV (Estudo de Impacto de Vizinhança) será executado de forma a contemplar os efeitos positivos e negativos do empreendimento ou atividade quanto à qualidade de vida da população residente na área e suas proximidades, incluindo a análise, no mínimo, das seguintes questões: I – adensamento populacional; II - equipamentos urbanos e comunitários; III - uso e ocupação do solo; IV - valorização imobiliária; V - geração de tráfego e demanda por transporte público; VI - ventilação e iluminação; VII - paisagem urbana e patrimônio natural e cultural.

2.4 TECNOLOGIA DA CONSTRUÇÃO

De acordo com ABCP (1994), sistemas em esqueleto, consistem de elementos lineares – vigas e pilares, de diferentes formatos e tamanhos, combinados para formar o esqueleto da estrutura. Estes sistemas são apropriados para construções que precisam de alta flexibilidade na arquitetura. Isto ocorre pela possibilidade do uso de grandes vãos e para alcançar espaços abertos sem a interferência de paredes. É um sistema utilizado em construções industriais, shopping centers, estacionamentos, centros esportivos e, também, para construções de escritórios grandes.

2.4.1 PRÉ MOLDADO

A norma NBR 9062 (2017), define pré-moldado da seguinte forma: PRÉ-MOLDADO – Elemento que é executado fora do local definitivo de utilização, produzido em condições menos rigorosas de controle de qualidade, sem a necessidade de pessoa, laboratório e instalações congêneres próprias.

Para que todas as vantagens do concreto pré-moldado, sejam potencializadas, a estrutura deve ser concebida de acordo com uma filosofia específica do projeto: grandes vãos, um conceito apropriado para estabilidade, detalhes simples, etc. Os projetistas devem, desde o início do projeto, considerar as possibilidades, as restrições e as vantagens do concreto pré-moldado, seu detalhamento, produção, transporte, montagem e os estados limites em serviço, antes de finalizar um projeto de uma estrutura pré-moldada (NÓBREGA, 2004).

Do ponto de vista do comportamento estrutural, a presença das ligações é o que diferencia basicamente uma estrutura de concreto pré-moldado, de uma estrutura convencional moldada no local (NÓBREGA, 2004).

2.4.2 PISO DE CONCRETO POLIDO

Durabilidade, dureza e resistência devem ser as principais características dos pisos de concreto, especialmente naquelas superfícies sujeitas ao tráfego intenso de pessoas, veículos e a ação de substâncias químicas. O piso de concreto é definido a partir da sua utilização final, nos seguintes itens: acabamento, resistência, espessura, tipo do concreto, tipo de estrutura e processo de concretagem. A diversidade de solicitações a que estes revestimentos podem ser expostos, faz necessário o delimitar dos valores mínimos de resistência exigidos, em função do tipo de utilização, a determinação das condições do substrato (concreto novo ou piso já utilizado), a definição de metodologia e procedimentos adequados de preparo e tratamento de substrato e a especificação de detalhes de projeto a serem obedecidos (CAMARGO, 2010).

O uso de materiais de qualidade contribui fortemente no sentido de minimizar as ocorrências de patologias, porém sem eliminar por completo tais eventos. Necessário também analisar o solo para o concreto no dimensionamento das fundações, que deverão ser adequadas as solicitações propostas para o sistema de piso (CAMARGO, 2010).

2.4.3 USO DE *BRISE-SOLEIL*

Existem três estratégias básicas para a proteção solar, que são: Uso de dispositivo de proteção interno a janela; Uso de materiais transparente com características especiais – seletivas – quanto a radiação solar, ou aplicação de película de recobrimento ao vidro comum; e Uso de dispositivo externo ao edifício ou janela, dentre os quais inclui-se o *brise-soleil* (MARAGNO, 2000).

Todas apresentam limitações como: a manutenção do nível iluminação natural interior; a visão direta e nítida do exterior; os aportes térmicos durante os períodos frios, ou; interferência na estética do edifício. Essas limitações são muitas vezes de difícil conciliação e sobre elas é preciso especial atenção do projetista (MARAGNO, 2000).

Uma das maneiras mais efetivas de redução de ganhos de calor solar, se dá através do uso de dispositivos externos de proteção, que têm a capacidade de interceptar os raios solares antes que

atinjam as superfícies envidraçadas. Dentre esses dispositivos, encontram-se venezianas, persianas, toldos e, de maneira destacada, o *brise-soleil* (MARAGNO, 2000).

Brise-soleils, da mesma maneira que os dispositivos internos, absorvem as radiações solares incidentes, transformando-as em calor. Porém um pouco desse calor é transmitido através do vidro, opaco as radiações de ondas longas. Além disto, quando a solução permite que o ar circule livremente ao redor dos dispositivos, o calor eventualmente absorvido pode ser dissipado antes que alcance as superfícies de fechamento. Entretanto, quando existe continuidade estrutural, do *brise-soleil* até o interior da edificação, por exemplo: um prolongamento da laje, formando lâminas protetoras horizontais – poderá ocorrer transmissão direta do calor absorvido, pelas lâminas para o interior, através da condução térmica (MARAGNO, 2000).

Além da proteção solar, os *brises* podem atender outras finalidades simultâneas, como captar a ventilação, dar privacidade visual, refletir e distribuir a luz natural. Dependendo de suas características constitutivas, podem enquanto protegem da insolação, comprometer as condições lumínicas e visuais dos espaços internos (MARAGNO, 2000).

2.4.3 CANDY COLORS

As *Candy Colors*, termo do inglês que pode ser traduzido para o português como “cores de doces”, são as tonalidades mais claras, também conhecidas por tons pastéis. São aquelas que remetem à doçura, possuindo, basicamente, alta luminosidade e baixa saturação. Muitas vezes, também nos referimos a elas com o termo “bebê”, como rosa-bebê, azul-bebê, verde-bebê etc. (PORTOBELLO, 2021).

A grande vantagem é que as *Candy Colors*, é que trazem leveza aos espaços, uma sensação muito procurada atualmente, por quem precisa começar a relaxar no dia a dia, mas não dispensa o uso de cores. Uma de suas características é a versatilidade, pois essas tonalidades podem ser combinadas com outras, criando combinações totalmente exclusivas. Outra possibilidade é criar um ambiente monocromático, usando uma escala de cores (PORTOBELLO, 2021).

Segundo Portobello, 2021, *Candy Colors*, apareceram com destaque na decoração nas décadas de 1950 e 60. Hoje elas estão de volta, trazendo irreverência aos espaços. As principais são:

- Rosa pastel: nunca sai de moda. Romântico e feminino, pode ser mesclado com outros tons, criando uma decoração vintage e delicada, ou ainda pode ser usado sozinho, em uma composição monocromática;

- Lilás: é um roxo bem clarinho, que traz leveza aos espaços e pode ser usado combinado com o amarelo e o laranja;
 - Amarelo pastel: uma versão clara e delicada do vibrante amarelo, trazendo um tom inovador às decorações;
 - Verde pastel ou menta: é uma cor que remete à natureza e é bem fácil de combinar;
 - Azul pastel: bem próximo do azul-bebê, é uma cor que transmite tranquilidade.
- Embora essas sejam as mais usuais, nada impede que você use outras tonalidades pastel, como camomila, marshmallow, lavanda etc. (PORTOBELLO, 2021).

3. ANÁLISES E DISCUSSÃO DOS RESULTADOS

3.1 RESTAURANTE *IRON FIST*

Iron Fist é um bar / restaurante de dois andares, com culinária de influência chinesa e localizado no Blok M, região sul de Jacarta. Situado no bairro histórico de Blok M, o restaurante tenta se inserir nesse contexto frenético. O bairro, conhecido como Little Tokyo, devido à grande quantidade de empresas japonesas, está passando por uma rápida revitalização, para trazer de volta sua fama do passado: Um destino atrativo para jovens e turistas nos anos 80. As fachadas dessa região da cidade são, predominantemente, modernistas dos anos 60 e 70. A modernização do Blok M, nos últimos anos, escondeu a face original dos edifícios atrás de um design pastiche representado por paredes de vidro e painéis de alumínio coloridos (KOTA, 2022).

3.1.1 Aspectos Formais

As fachadas de vidro dos dois pavimentos são afastadas da fachada original para criar um espaço semiaberto maior para os clientes. Portas de enrolar e faixas de vinil amarelo são usadas como divisórias flexíveis para se adaptar a diferentes configurações de salas. A reforma inclui também a melhoria do sistema mecânico e hidráulico existente, como também a substituição da antiga escada pela nova escada de aço (KOTA, 2022).

O espaço de bar aberto e arejado no nível superior é complementado com uma infusão tropical do longo de uma jardineira linear. O piso de cascalho é apresentado para trazer uma sensação extra ao ar livre para a área de estar semiaberta. Caixas de néon coloridas são introduzidas em todos os

níveis do restaurante para serem o ponto principal do projeto. A seleção de cores é baseada na identidade visual do restaurante Iron Fist, conforme figura 1. (KOTA, 2022).

Figura 1: Interior segundo pavimento.



Fonte: Archdaily (2022)

3.1.2 Aspectos Estruturais

Enquanto a beleza inerente ao edifício se torna o principal atrativo deste projeto, os elementos coadjuvantes vêm através dos elementos de aço. Não apenas para fins estéticos, a presença de aço aqui também é usada para reforçar estruturalmente a antiga estrutura de concreto. Elementos de aço como bandeja de cabos e cantoneiras, são amplamente utilizados neste projeto, juntamente com outros materiais crus, sem acabamento. A ideia é introduzir materiais simples e não pretensiosos no espaço existente; a beleza é buscada na convivência entre os elementos antigos e os novos, figura 2 (KOTA, 2022).

Figura 2: Fachada.



Fonte: Archdaily (2022)

3.1.3 Aspectos Funcionais

No térreo, o recuo abre um espaço de transição que funciona como área de estar e balcão de retirada de pedidos, figura 3. Um recuo maior no nível superior destina-se a permitir um espaço semiaberto mais amplo, para o bar e para as mesas. Assentos internos e salas privativas são acomodados na parte interna do andar superior (KOTA, 2022).

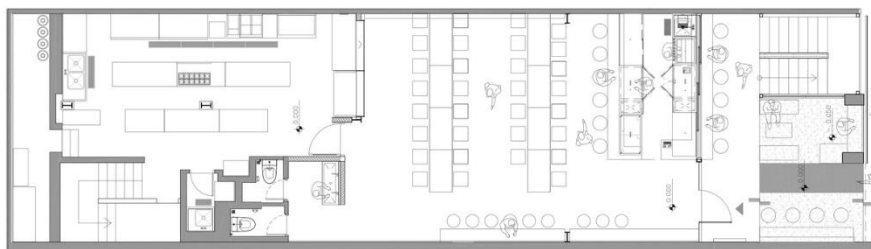
Figura 3: Interior pavimento térreo.



Fonte: Archdaily (2022)

O restaurante possui dois pavimentos, térreo e segundo pavimento. No térreo (figura 4), tem cozinha, banheiro para funcionários, banheiros feminino e masculino, 2 salões de refeição, sendo 1 salão de refeição externo, anexo a fachada e uma copa bar (KOTA, 2022).

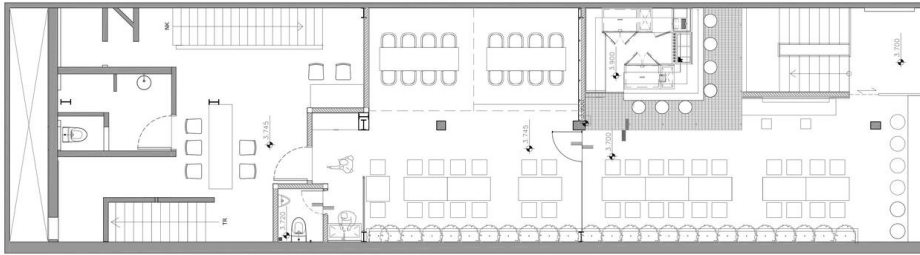
Figura 4: Planta Térreo



Fonte: Archdaily (2022)

Já no segundo pavimento, tem 3 salões de refeição, onde 1 se encontra assim que se dá acesso ao pavimento, um banheiro PCD, no segundo salão encontra-se lavabo masculino e feminino, e no terceiro, copa bar, conforme figura 5 (KOTA, 2022).

Figura 5: Planta Segundo Pavimento



Fonte: Archdaily (2022)

3.2 RESTAURANTE CANTINHO DO AVILLEZ

A narrativa deste projeto, baseia-se na criação de um espaço acolhedor e contemporâneo, onde o público se sente em casa. Respeita-se a memória do espaço, fazendo uma reorganização mais funcional e fluida, figura 6 (ASTOLFI, 2019).

Figura 6: Fachada



Fonte: Archdaily (2019)

3.2.1 Aspectos Formais

Reinterpretou-se as arcadas existentes do pátio, criando uma linguagem baseada nos arcos que são celebrados nos 5 nichos da sala principal, com mesas intimistas, nos vãos de transição entre salas, nas portas, nos óculos através dos quais espreitamos entre salas, no revestimento das paredes com lambrim alto, em meia-cana e nos nichos do retro-cabinet do bar. A Baía de Cascais serve como inspiração para os materiais e cores usadas: os azuis, as madeiras ripadas e as pedras, figura 7 (ASTOLFI, 2019).

O conceito de ‘casa’ é transmitido através do mobiliário integrado, os candeeiros cerâmicos, os tecidos, as fotografias de infância do Chef Avillez, as louças e objetos decorativos, e as plantas. No piso térreo encontra-se o hall, bar, salas de refeição, casa de banho, cozinha, pátio exterior e esplanada (ASTOLFI, 2019).

Figura 7: *Retro-cabinet*



Fonte: Archdaily (2019)

3.2.2 Aspectos Estruturais

No 1º piso, vivem salas de refeições e casas de banho. Resolveu-se um dos grandes desafios deste projeto (trazer luz natural para um espaço com muita profundidade) através da abertura de lajes, criação de pé direito duplo, lanternins e coberturas envidraçadas. No Cantinho de Cascais, a sequência de espaços domina e o caminhar ao longo deste restaurante é uma experiência divertida e dinâmica, uma descoberta de ambientes que vão adquirindo diferentes linguagens, nunca perdendo o seu fio condutor (ASTOLFI, 2019).

3.2.3 Aspectos Funcionais

O restaurante possui dois pavimentos, térreo e segundo pavimento. No térreo (figura 8), tem 3 salões de refeição, 1 salão de refeição externo ao ar livre, cozinha, banheiros feminino e masculino.

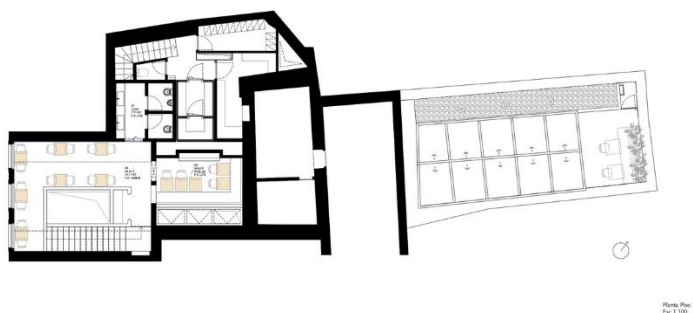
Figura 8: Planta Térreo



Fonte: Archdaily (2019)

Já no segundo pavimento, (figura 9), há um número de ambientes menor que o do pavimento térreo, que são: 2 salões de refeição, banheiros feminino e masculino.

Figura 9: Planta Segundo Pavimento.



Fonte: Archdaily (2019)

3.3 RESTAURANTE BUN MILÃO

O projeto desenvolvido pelo escritório Masquespacio para Bun, opta pela direção oposta e visa criar um conceito inovador que represente a autenticidade de Bun e seus *smash-burguers*. O Masquespacio, usou toques de ouro e terrazzo misturados com um pouco de cor para criar um ambiente fresco, porém sofisticado (MASQUESPACIO, 2021).

3.3.1 Aspectos Formais

Para criar uma estética uniforme, o projeto acrescentou novas formas de arco em todo o espaço verde e roxo, algumas completamente independentes e outras com a função de destacar os arcos existentes da arquitetura interna (MASQUESPACIO, 2021).

Figura 10: Interiores.



Fonte: Archdaily (2021)

3.3.2 Aspectos Estruturais

Os tijolinhos e arcos já existentes no local foram o ponto de partida para o projeto, que ganhou arcos adicionais por toda a área, com um diferencial e tanto: as cores roxa e verde aparecem para valorizar a estrutura, além de personalizar móveis, acessórios e dar uma identidade única ao restaurante (KAKU, 2021).

3.3.3 Aspectos Funcional

O restaurante se encontra no térreo, possuindo um amplo salão para refeição, permitindo uma circulação livre, também possui cozinha, banheiros feminino e masculino (KAKU, 2021).

Figura 11: Planta Baixa.



Fonte: Archdaily (2021)

4. RELAÇÃO DOS CORRELATOS COM A PROPOSTA

O primeiro correlato contribui sobre a disposição do layout da planta, pois o terreno que será desenvolvido o projeto trata-se de um terreno linear. Contribuindo também com o uso do concreto, onde definiu-se a escolha de trabalhar com a estrutura de pré-moldado com o teto aparente.

O segundo e o terceiro correlatos, auxiliam na ideia dos espaços internos, focando nos ambientes instagramáveis, chamando atenção para o uso e combinação de cores internas, dando a sensação de leveza no espaço, também se nota o uso de nichos do *retro-cabinet*, que é um espaço para refeição, que se torna mais privativo e aconchegante.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

O presente trabalho de conclusão de curso, teve como objetivo a análise dos quatro pilares da Arquitetura e Urbanismo, buscando conceitos para a produção projetual de acordo com o tema escolhido: fundamentos arquitetônicos: Restaurante para a cidade de Corbélia-PR: Espaços Instagramáveis. Os quatro pilares pesquisados se dividem em história e teorias, metodologias de projeto, no urbanismo e planejamento urbano e tecnologia da construção.

No primeiro pilar, desenvolveu-se o tema de história e teorias, buscou-se apresentar os fundamentos teóricos de temas principais, como a história da cidade de Corbélia, a história dos restaurantes, instagramismo, espaços instagramáveis, tudo isso a fim de compreender a importância do assunto escolhido.

O segundo pilar, descreve as metodologias de projetos, aprofunda os métodos que vão ser utilizados no desenvolvimento do mesmo, abordando programa de necessidades de um restaurante e como criar um espaço instagramável.

Já o terceiro pilar se refere ao urbanismo e ao planejamento urbano, buscando conceituar e explicar sobre o urbanismo.

O último pilar, e não menos importante, mostra as tecnologias da construção, que vão ser aplicadas e desenvolvidas no projeto. Descrevendo sistemas estruturais e métodos sustentáveis que serão colocados no projeto, como o uso do pré-moldado, piso de concreto polido, brises para o auxílio do conforto no local, pintura interna, utilizando *candy colors*.

Ao estudar todas essas aproximações teóricas nos fundamentos arquitetônicos, obtém-se conhecimento para o desenvolvimento do seguinte trabalho, que é a proposta projetual.

REFERÊNCIAS

ABCP - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE CIMENTO PORTLAND, CIMENTO E CONCRETO: BOLETIM DE INFORMAÇÕES. Formas de madeira para estrutura de concreto armado de edifícios comuns. São Paulo, n. 50, 1994.

ABNT - ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS. NBR 9062: projeto e execução de estruturas de concreto pré-moldado. Rio de Janeiro, 1985.

ASTOLFI, Studio. Restaurante Cantinho do Avillez / Studio Astolfi. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/978591/restaurante-cantinho-do-avillez-studio-astolfi>. Acesso em: 15/05/2022.

CAMARGO, Maria de Fátima Santos. Pisos à base de cimento: caracterização, execução e patologias. 2010.

CASADEI, Gabriela Matos de Lima. Instagramismo e a produção socioespacial [manuscrito] : os imaginários das redes sociais e o Reinado de Itaúna. - 2020.

COMUNICAÇÃO, Corbélia. Histórico do Município. Disponível em: <https://www.corbelia.pr.gov.br/detalhe-da-materia/info/historico-do-municipio/6511>. Acesso em: 14/05/2022.

FIGUEIREDO, N. M. A. Método e metodologia na pesquisa científica. 2a ed. São Caetano do Sul, São Paulo: Yendis Editora, 2007.

HUB, Sacas. Espaços instagramáveis: tendência em ambientes comerciais para atrair e fixar clientes. Disponível em: <https://www.gazetadopovo.com.br/conteudo-publicitario/sacas-hub/espacos-instagramaveis-tendencia-em-ambientes-comerciais-para-atrair-e-fixar-clientes/>. Acesso em: 14/05/2022.

KAKU, Nádia Sayuri. Restaurante em Milão mescla verde, roxo e tijolos na decoração . Disponível em: <https://casacor.abril.com.br/decoracao/restaurante-milao-verde-roxo-tijolos-decoracao/>. Acesso em: 20/05/2022.

KOTA, Studio. Restaurante Iron Fist / Studio Kota. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/977226/restaurante-iron-fist-studio-kota?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 16/05/2022.

LANIUS, Juliano. A história dos restaurantes. Disponível em: <http://ogarcomturista.blogspot.com/2015/12/o-surgimento-dos-restaurantes.html>. Acesso em: 14/05/2022.

MARAGNO, Gogliardo Vieira. Eficiência e forma do brise-soleil na arquitetura de Campo Grande-MS. 2000.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. Fundamentos de metodologia científica. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MASQUESPACIO. Restaurante Bun Milão / Masquespacio. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/959488/restaurante-bun-milao-masquespacio>. Acesso em: 20/05/2022.

MORAES, Felipe. Ambientes Instagramáveis. Mundo do Marketing. Disponível em: <https://www.mundodomarketing.com.br/artigos/felipemorais/37971/ambientes-instagramaveis.html>. Acesso em: 29/03/2022.

NÓBREGA, Petrus Gorgônio B. de; FERREIRA, Marcelo de Araújo; HANAI, João Bento de. Avaliação da rigidez de pórticos pré-moldados com ligações pilar-fundação com chapa de base. In: 46º CONGRESSO BRASILEIRO DO CONCRETO – IBRACON, v. V, p. 103-118, 2004

NUNES, Débora. Espaço instagramável: 4 dicas para criar um no seu evento e ampliar seu público. Disponível em: <https://blog.sympla.com.br/ambientes-instagramaveis-4-dicas-para-criar-um-no-seu-evento/>. Acesso em: 15/05/2022.

PORTOBELLO, Archtrends. Candy Colors: deixe um pouco de doçura entrar na sua casa. Disponível em: <https://archtrends.com/blog/deixe-a-doçura-entrar-na-sua-casa-que-tal-um-pouco-de-ice-cream-colors/>. Acesso em: 15/05/2022.

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

SANTOS, Carlos Roberto Antunes. A ALIMENTAÇÃO E SEU LUGAR NA HISTÓRIA: OS TEMPOS DA MEMÓRIA GUSTATIVA. Curitiba: UFPR, 2005.

SPANG, Rebecca L. A invenção do restaurante: Paris e a moderna cultura gastronômica. Rio de Janeiro: Record, 2003.

SARNO, D. C. L. D. Elementos de direito urbanístico. São Paulo: Manole, 2004.