

A **gastronomia** engloba algumas das funções essenciais da sociedade humana, pois expressa não somente conhecimentos teóricos e práticos da arte da culinária, mas também aspectos que envolvem questões socioeconômicas, históricas e culturais. Os espaços arquitetônicos a ela vinculados devem buscar solucionar parâmetros tanto técnicos quanto funcionais, da mesma forma que necessitam atender a expectativas individuais e coletivas, além de **aspirações estéticas e ideológicas** que estão estritamente vinculadas aos simples atos de comer e beber, os quais – mais do que necessidades primárias de todo ser humano – representam rituais da vida em comunidade. Isto torna a sua concepção e projeto atividades bastante desafiadoras.

O objetivo deste **Trabalho Final de Graduação** foi desenvolver uma proposta, em nível de anteprojeto, que considere todas as condicionantes arquitetônicas para um restaurante, tais como: funcionalidade, acessibilidade, segurança, economia, etc.

A justificativa está presente na carência de empreendimentos do setor gastronômico na cidade de Curitiba PR que apresentem uma **identidade própria**, sendo os restaurantes e bares existentes baseados em franquias importadas ou projetados sem preocupações com a comunicação visual, apontando a necessidade de repensar a **concepção** deste tipo de estabelecimento em uma cidade-polo em franca expansão.

Outro fator que incidiu sobre a escolha do tema refere-se à tendência do mercado gastronômico em optar por **projetos conceituais**, ou seja, que ofereçam, além de uma alimentação de qualidade, um ambiente arquitetônico que marque uma identidade visual, auxiliando na divulgação de ideias, posturas e estilos de vida para determinadas frações do mercado.

Por fim, este TFG também tem como justificativa o **interesse pessoal** em se envolver com um tema de conclusão que focasse em um setor da arquitetura de entretenimento, lazer e serviços, por considerar o assunto de grande relevância para a vida em sociedade. Os desafios que representam coincidem com os objetivos principais deste tipo de trabalho e permitem um completo exercício projetual.

PANORAMA GASTRÔNOMICO NA CIDADE DE CURITIBA PR

Segundo o site da Prefeitura Municipal de Curitiba (2016), a cidade de **Curitiba** foi eleita três vezes consecutivas pela Revista Exame como a melhor cidade do país para fazer negócios, isto devido à sua ampla infraestrutura hoteleira e de espaços para realização de eventos. Soma-se a isto o fato de possuir 26 shopping centers e aproximadamente 6.000 bares e restaurantes.

Desse total, o site do Curitiba Restaurant Week (2016) afirma que cerca de 150 bares e mais de 350 restaurantes são associados da unidade regional da **ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES – ABRASEL-PR**. Ocupando uma extensa área territorial e subdividida em 75 bairros, é de se esperar que a cidade possua vários polos gastronômicos, os quais possuam grande diversidade de culinárias.

Ainda conforme a mesma fonte, a cidade recebe anualmente diversos **eventos gastronômicos** de relevância, além de festas gastronômicas também acontecem frequentemente em Curitiba e sua Região Metropolitana. Como exemplos, pode-se citar: a Festa do Frango, Polenta e Vinho, que é uma das mais tradicionais da cidade, ocorrendo no início do mês de julho em Santa Felicidade e já se encontrando em sua trigésima-terceira edição; e a Feira Empório Soho, que acontece de uma a duas vezes por ano na Praça Espanha, no Batel, estando atualmente em sua décima-terceira edição. Com relação à RMC, destaca-se: a Festa da Uva de Colombo, que em janeiro deste ano comemorou 53 anos de existência; a Festa do Pêssego de Araucária, que em dezembro de 2016 terá sua trigésima-terceira edição; e a Festa do Pinhão de São José dos Pinhais, que acontece em julho e já existe há 16 anos.

ALIMENTAÇÃO FORA DE CASA

Em recente pesquisa realizada pela ABRASEL-PR (2015), em parceria com estudantes da Universidade Positivo, seus resultados, entre outros dados, apontam a crescente necessidade de ampliação do cenário gastronômico na cidade de Curitiba. Mais de 50% dos entrevistados afirmaram realizar refeições fora de casa diariamente, predominantemente no **horário de almoço**.

Segundo o site do Guia Gazeta do Povo (2016), grande parte dos estabelecimentos gastronômicos de Curitiba é especializada em carnes, lanches, pizzas, comida italiana e buffets. Entretanto, a pesquisa realizada pela ABRASELPR (2015) traz a informação de que já existem 22,6% dos entrevistados interessados na **proveniência dos alimentos** que consomem, procurando sempre saber se o estabelecimento utiliza ou não alimentos orgânicos.

ORGÂNICOS x CONVENCIONAIS

Em pesquisa realizada em Chicago (EUA), Smith (1993) observa uma grande diferença no conteúdo de alguns minerais em alimentos orgânicos em relação aos convencionais. Os primeiros possuem cerca de 63% mais cálcio, 73% mais ferro, 125% mais potássio, 91% mais fósforo, 60% mais zinco e menos 29% de mercúrio, apontando, assim, a **maior saudabilidade** desse tipo de alimentação, que vem ganhando cada vez mais adeptos no mundo.



Fonte: CIRCULANDO POR CURITIBA, 2013.

LEGISLAÇÃO

Conforme a Lei Municipal n. 9.800, de 03 de janeiro de 2000, os lotes que compõem o terreno escolhido encontram-se no zoneamento designado **Zona Residencial 4 (ZR-4)**. Os lotes, cujas indicações fiscais são 54.079.007 e 54.079.006, possuem, juntos as dimensões de 30m x 43m, totalizando 1.290m² de área. Os **parâmetros urbanísticos** que norteiam construções no local indicam um Coeficiente de Aproveitamento de 2,0; a Taxa de Ocupação de 50% e a Taxa de Permeabilidade de 25%. A altura máxima para estabelecimentos de uso comercial é de 02 (dois) pavimentos, com afastamento das divisas facultativo. Além disso, o recuo frontal de 5m deve ser respeitado.

ALIMENTAÇÃO ORGÂNICA

De acordo com Cabral (2016), são chamados orgânicos aqueles produtos que são cultivados de maneira especial, livres de agrotóxicos e que, no caso de alimentos de origem animal, não possuem hormônios de crescimento, anabolizantes e outras drogas. São alimentos orgânicos que favorecem o organismo e ainda o meio ambiente, pois são isentos de qualquer tipo de adubo químico bem como pesticidas. Também não utilizam sementes transgênicas para o cultivo, já que nessa especialidade alimentícia o produtor não pode modificar as características reais do solo e do meio a serem utilizados no plantio.

De acordo com o blog do restaurante Le Manjue Organique (2015), os alimentos orgânicos são mais saborosos que os tradicionais, já que não sofrem influência da ação de qualquer produto químico, biológico ou radioativo, que alteraria sua textura, estrutura e/ou sabor. São **alimentos mais saudáveis**, cuja produção auxilia na valorização da economia local, principalmente de pequenos produtores. Além disto, as técnicas de produção desses alimentos ajudam a preservar o solo, a água e o ar do ambiente de onde são extraídos.

Em Curitiba, um dos principais centros de comercialização de alimentos é o **Mercado Municipal**, cuja história começou ainda em 1820, quando havia uma concentração de mercadores próxima à Praça Tiradentes. Sua primeira sede foi construída em 1860, na atual Rua Saldanha Marinho. Em 1914, esta foi demolida para construção do Paço Municipal e, no ano seguinte, construiu-se uma nova sede, no Batel, que, quando demolida, em 1937, deixaria a cidade sem uma central pública de abastecimento por 21 anos. Foi então em 1958 que se inaugurou o atual Mercado Municipal na Avenida Sete de Setembro, conforme previsto no Plano Agache (1941/43) e onde permanece até os dias atuais. (MERCADO MUNICIPAL DE CURITIBA, 2016)

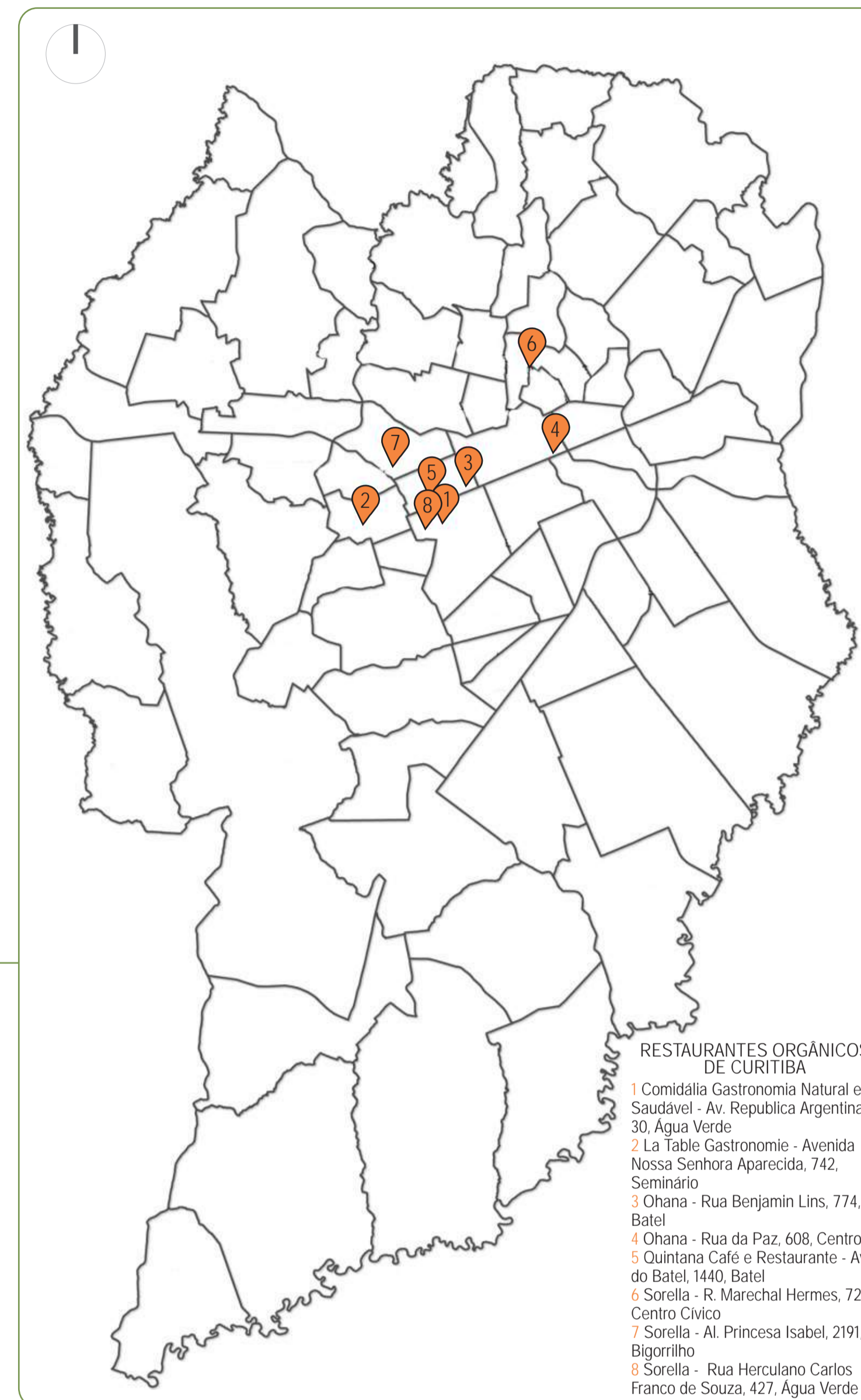
O mercado sofreu diversas reformas e ampliações ao longo dos anos, sendo a mais significativa delas a **construção** de uma área destinada exclusivamente à venda de produtos orgânicos, finalizada em 2012. Este edifício anexo possui também restaurantes especializados nesse tipo de alimentação. **Não existe um levantamento completo sobre a quantidade, a qualidade e o perfil dos restaurantes orgânicos de Curitiba.** O site do Guia da Gazeta do Povo (2016) apresenta uma listagem sumária de oito estabelecimentos que, pelo menos, oferecem um cardápio diferenciado que pode ser considerado orgânico

DEFINIÇÃO DO TERRENO

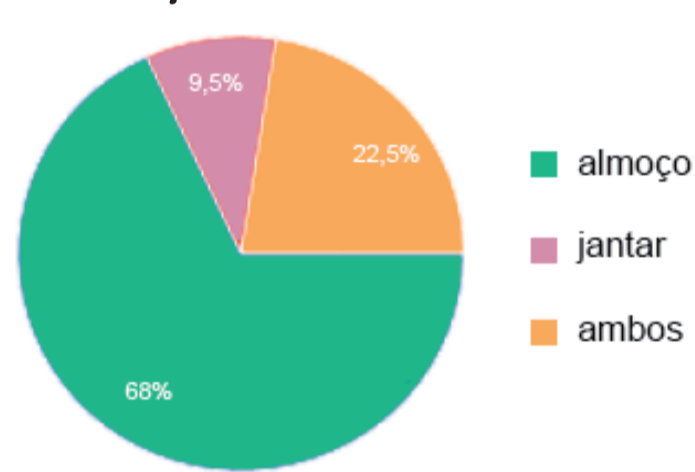
Conforme observado no **mapeamento dos restaurantes com enfoque orgânico** na cidade de Curitiba, todos eles localizam-se na região central do município, deixando as demais regiões sem qualquer estabelecimento voltado a este tipo de alimentação. Assim, a escolha do terreno levou em consideração a localização de outros polos gastronômicos na capital paranaense.

No **bairro Cabral**, situado a nordeste do centro histórico de Curitiba, a avenida Munhoz da Rocha é conhecida pela presença de restaurantes dos mais diversos setores alimentícios, porém, não há nenhum com a especialidade orgânica. Com isto, a decisão de escolher um terreno próximo a esta via facilitaria a **visibilidade** do restaurante no contexto urbano, tornando-o parte de uma área de gastronomia. Além disso, o local possui grande **proximidade** com o Terminal do Cabral e o campus Agrárias da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ – UFPR, onde, há seis anos, ocorre uma **feira de produtos orgânicos** três vezes por semana, garantindo um grande fluxo de pessoas nos arredores do estabelecimento.

Com o mapeamento de terrenos vazios próximos ao local escolhido, dois lotes situados na rua João Américo de Oliveira, na esquina com a rua Recife, mostraram-se aptos para a **implantação** do estabelecimento

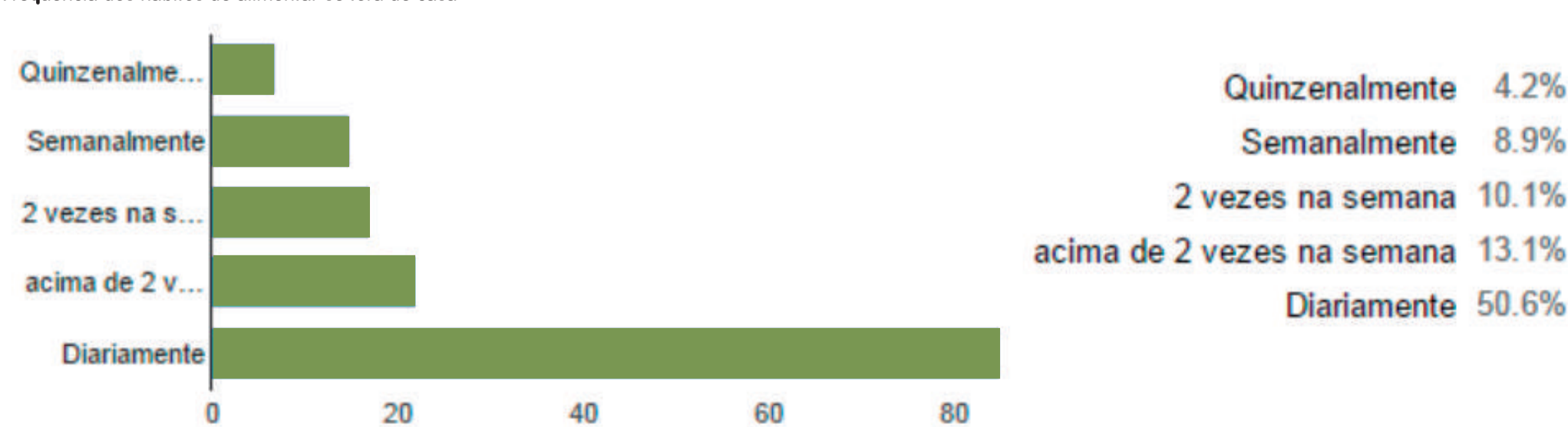


Tipos de alimentação realizados fora de casa

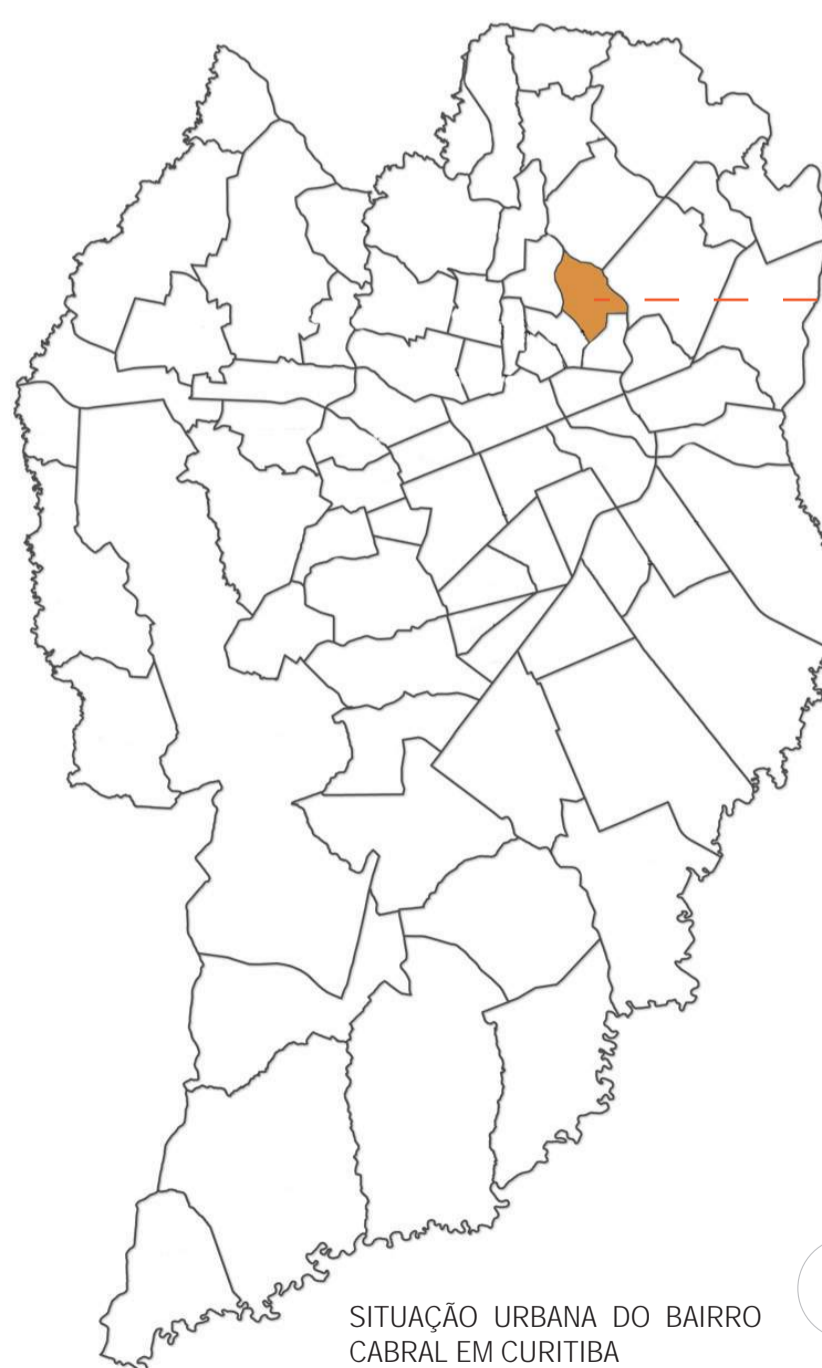


Fonte: ABRASEL-PR, 2015; adaptado

Frequência dos hábitos de alimentar-se fora de casa



Fonte: ABRASEL-PR, 2015; adaptado



REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

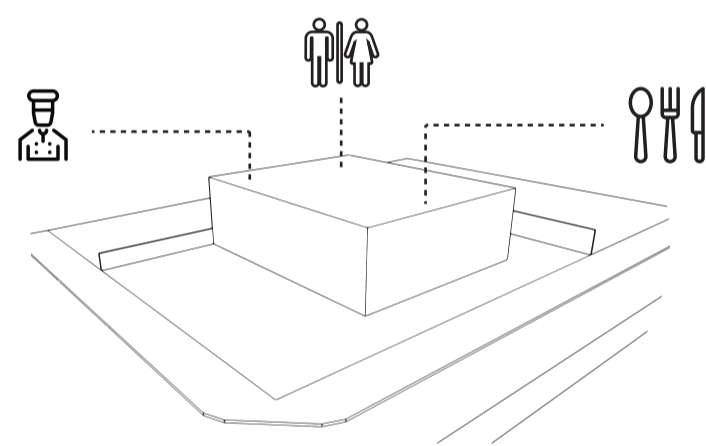
- ABRASEL-PR – ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE BARES E RESTAURANTES DO PARANÁ. **Pesquisa sobre o comportamento do consumidor em refeições fora do lar**. Curitiba: ABRASELPR, 2015.
- CABRAL, G. **Alimentos orgânicos**. Disponível em: <http://mundoeducacao.bol.uol.com.br/saude-bem-estar/alimentos-organicos.htm>. Acesso em: 20/05/2016.
- CIRCULANDO POR CURITIBA. **Requalificação do Mercado Municipal de Curitiba**. Disponível em <http://www.circulandoporcuritiba.com.br/2013/01/requalificacao-do-mercado-municipal-de.html>. Acesso em 07/11/2016.
- CURITIBA RESTAURANT WEEK. **O turismo gastronômico em Curitiba**. Disponível em: <https://curitibarestaurantweek.wordpress.com/2011/01/14/o-turismogastronomico-em-curitiba/>. Acesso em: 06/05/2016.
- GIPR. **Curitiba tem a 5ª maior economia do país, aponta levantamento do IBGE** (19/12/2015). Disponível em: <http://g1.globo.com/pr/parana/noticia/2015/12/curitiba-tem-5-maior-economia-do-pais-aponta-levantamento-do-ibge.html>. Acesso em: 06/05/2016.
- GUIA GAZETA DO POVO. **Restaurantes**. Disponível em: <http://guia.gazetadopovo.com.br/restaurantes>. Acesso em: 06/05/2016.
- LE MANJUE ORGANIQUE. **Você sabe o que é alimentação orgânica?** (2015). Disponível em: <http://lemanjue.com.br/o-que-e-alimentacao-organica/>. Acesso em: 23/05/2016.
- MERCADO MUNICIPAL DE CURITIBA. **Sobre o Mercado**. Disponível em <http://mercadomunicipaldecuritiba.com.br/sobre-o-mercado/>. Acesso em 07/11/2016.
- PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. **Pólo turístico: Capital dos negócios**. Disponível em: <http://www.curitiba.pr.gov.br/dioma/portugues/poloturistico/>. Acesso em: 06/05/2016.
- SMITH, B. L. **Organic foods vs. Supermarket foods: Element levels**. In: JOURNAL OF APPLIED NUTRITION. Chicago: International Academy of Nutrition and Preventive Medicine, vl. 45-1, 1993.

DIRETRIZES PROJETAIS

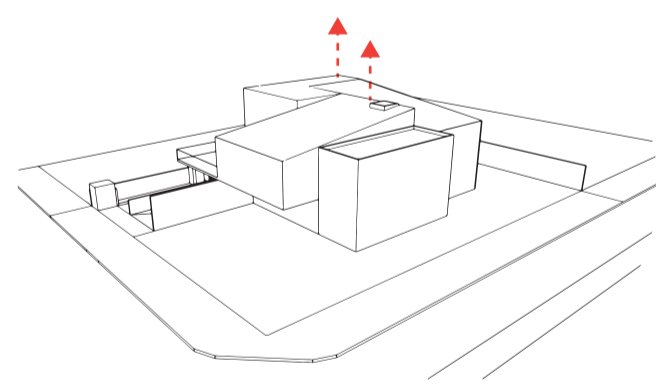
Os principais objetivos do projeto foram:

- Implantar a edificação com o **menor impacto possível**, valorizando vistas e orientações, ao mesmo tempo em que se garanta facilidade de acesso e respeito às determinações urbanísticas;
- Trabalhar preferencialmente com **materiais tradicionais** (pedra, madeira, tijolo, etc.), de bases naturais, reciclados e/ou certificados;
- Evidenciar o **conforto ambiental** no restaurante, garantindo melhores condições termodinâmicas, acústicas e luminicas, por meio de um projeto adequado aos princípios da **arquitetura sustentável**;
- Aplicar as preocupações com **sustentabilidade** no projeto arquitetônico, tais como: redução dos gastos com ventilação e iluminação artificial; especificação de revestimentos certificados; uso de brises-soleils, aplicação de telhados verdes;
- Propor um restaurante com base em conceitos da **arquitetura saudável**, que preconizam qualidade de revestimentos e desenho universal (acesso e permanência);
- Tornar a cozinha visível ao salão de refeições, de modo a expor a **artesanidade** no preparo dos alimentos, enfatizando questões como qualidade de sabor e identidade gastronômica;
- Aproveitar algum espaço da edificação para o **plantio de alimentos** e condimentos a serem consumidos no local, demonstrando sua origem e salubridade;
- Propor **áreas semiabertas e abertas** como prolongamento do restaurante, assim como mezaninos e terraços, aproximando os usuários do céu e da paisagem e enfatizando a integração interior/exterior;
- Criar um **espaço de vendas** para que o público possa adquirir produtos desenvolvidos pelo próprio restaurante, reafirmando sua marca e divulgando sua proposta diferenciada de alimentação;
- Tornar o **ambiente de espera agradável** e corretamente dimensionado para atender aos clientes do estabelecimento, assim como os demais espaços funcionais e de serviços (cozinha, depósitos e sanitários).

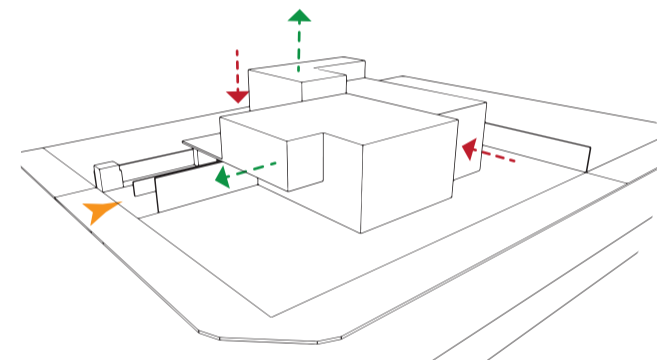
A concepção do projeto surgiu das condicionantes do terreno e do tema em questão. Partiu-se de uma **forma pura**, buscando concentrar os espaços servidores do programa aos fundos do terreno, valorizando a **vista a partir da rua** para os espaços servidos.



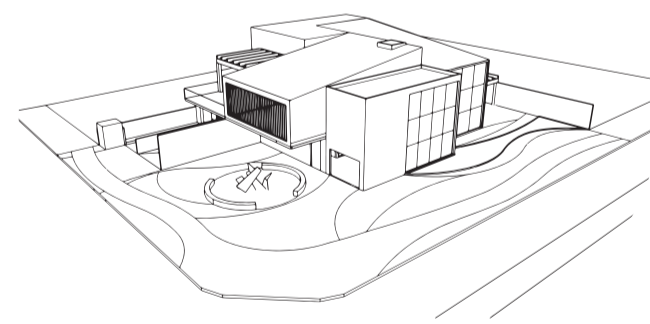
Posteriormente, as aberturas do projeto foram definidas, deixando **grandes áreas envidraçadas** - localizadas na fachada sul - para divulgação direta do estabelecimento, além de uma grande abertura oeste que conta com proteção de brises-soleils de madeira. Foram previstos **pergolados de madeira** nas áreas externas como forma de transição entre os ambientes internos e externos, tornando-os um extensão do outro.



Com isto, iniciou-se um **processo de adição e subtração de volumes**, de forma a tornar a experiência arquitetônica mais interessante, com maior **integração interior-exterior**, auxiliando, também, no conforto térmico da edificação. Os acessos de veículos - tanto para carga e descarga, quanto para clientes - foram concentrados para **melhor monitoramento** por parte do restaurante.



Por fim, o tratamento paisagístico foi desenvolvido de forma a **romper com a ortogonalidade**, com uso expressivo de formas orgânicas no projeto. Em frente ao acesso de clientes, uma área de espera externa foi concebida, dando espaço para implantação de uma **escultura de madeira**, completando o conjunto.



Então, para criar **mais ritmo** à forma e quebrar com a perpendicularidade do projeto, duas águas de telhado inclinado foram aplicadas à edificação.



PLANTA DE IMPLANTAÇÃO/COBERTURA

Esc. 1:150

0 1 2 5 10 metros

LEGENDA

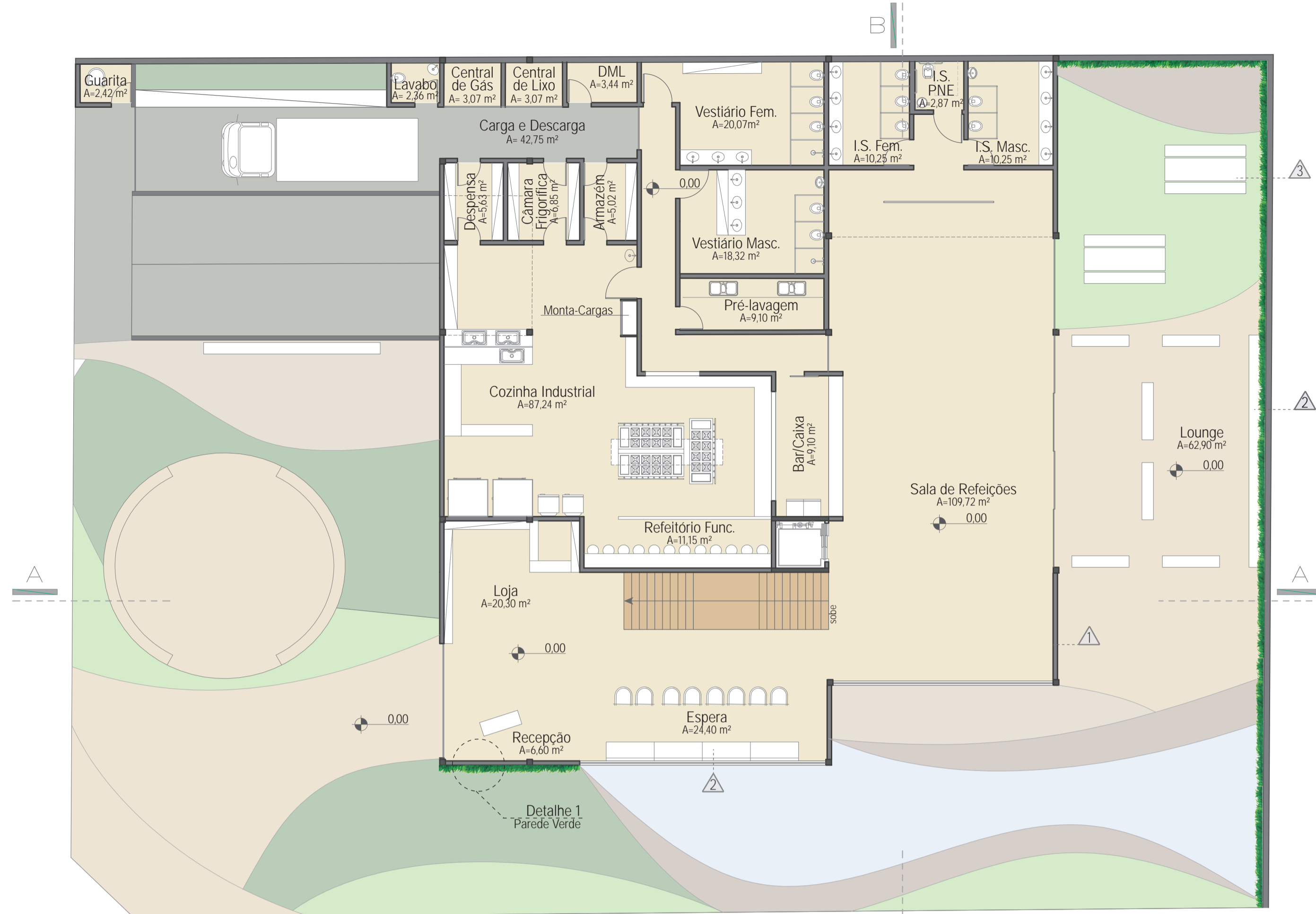
Árvore de Médio Porte	Forração	Horta	Espelho D'água	Grama Esmeralda	Grama São Carlos	Seixo Rolado
Piso em Madeira	Concreto	Telhado Verde	Cascalhos	Piso Cerâmico	Asfalto	Madeira

PROGRAMA E SOLUÇÕES ARQUITETÔNICAS

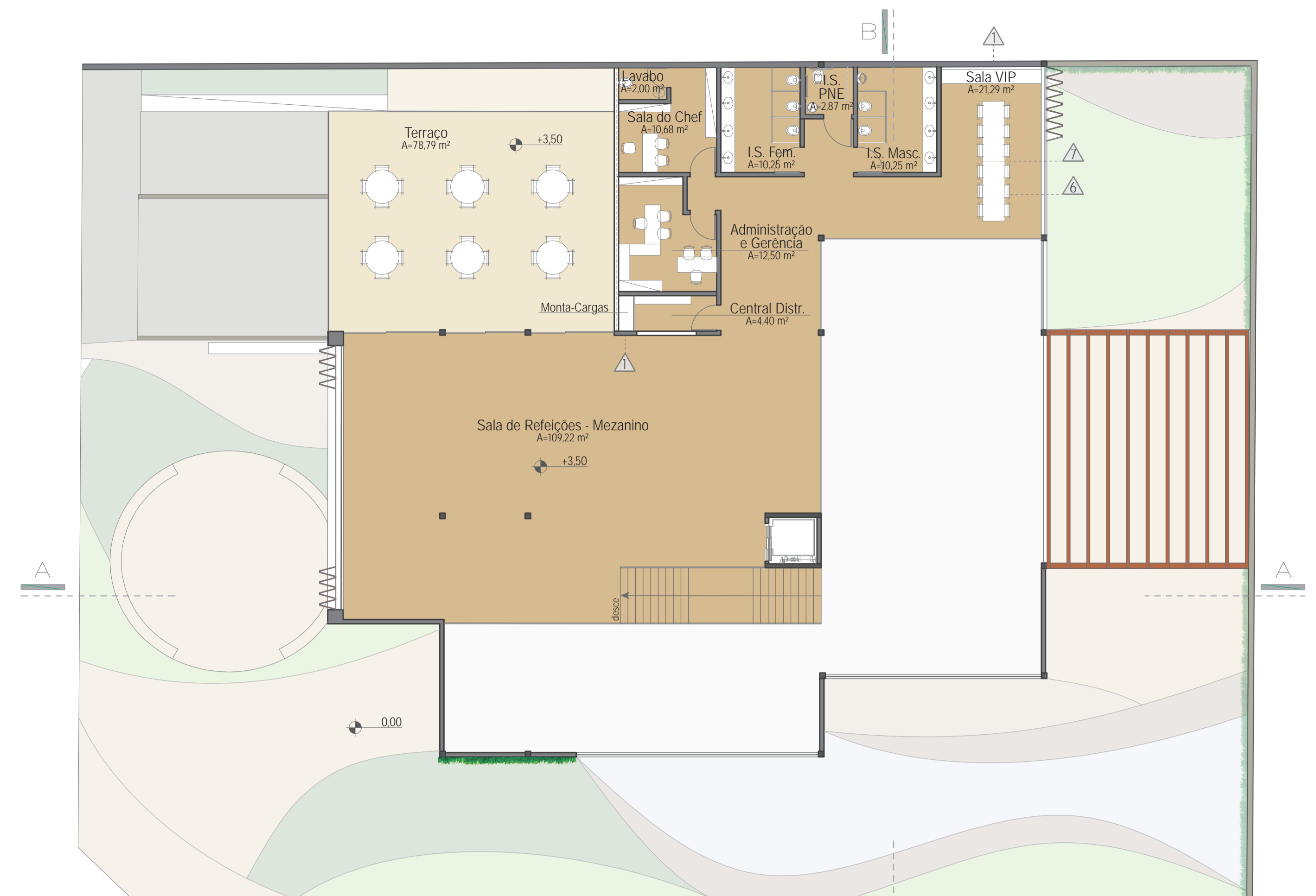
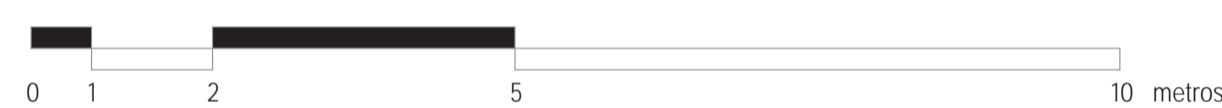
O programa foi dividido pela edificação de forma a otimizar o uso cotidiano do estabelecimento, buscando a **concentração de áreas** de setores semelhantes. No pavimento térreo, juntamente à área de carga e descarga, foram dispostas as centrais de lixo e gás, além da câmara frigorífica, despensa e armazém, facilitando o acesso por parte de terceiros, sem que seja necessária a entrada efetiva na parte pública do restaurante. Ali, também, localiza-se o **acesso de serviços**, que leva diretamente aos vestiários dos funcionários. A **cozinha industrial** tem ligação com as áreas de armazenagem de alimentos e com a pré-lavagem. Da cozinha, o alimento pode ser encaminhado diretamente para a sala de refeições, ou para o mezanino, através de um monta-cargas. O cliente, ao entrar no estabelecimento à pé, pode ir até a **loja de produtos exclusivos** da marca, ou ser atendido por um recepcionista, sendo encaminhado para uma das áreas de espera: interna ou externa. Para os clientes que chegam de carro, o acesso principal acontece através de uma escadaria que chega no espaço da loja, tendo a possibilidade do uso do elevador, que atende os três pavimentos da obra.

A sala de refeições do pavimento térreo é um ambiente com algumas possibilidades de distribuição de fluxos: lá, o cliente pode sentar-se, acessar a área de lounge externa do restaurante - onde existem, também, mesas de uso coletivo - ou subir para a sala de refeições do mezanino. No **mezanino**, há também um terraço com mesas, além da sala VIP para eventos. Além disso, conta com as **áreas administrativas**, como a sala de administração e gerência e a sala do chefe de cozinha. Tanto o pavimento térreo, quanto o mezanino, são servidos de instalações sanitárias femininas, masculinas e PNE. A estrutura escolhida para a construção foi o **sistema pilar-viga em concreto armado**. O **tratamento de interiores e paisagismo** foi pensado de forma a valorizar diferentes texturas e materiais. Como revestimentos, optou-se pelo uso de tijolos com junta seca e madeira laminada certificada, em contraposição com as cores branco e camurça. Há também paredes que prevêm escritas em giz e paredes verdes. Externamente, as árvores de médio porte funcionam como um filtro de barulho e poluentes, tornando o ambiente diferenciado do restante da cidade.





PLANTA BAIXA - PAVIMENTO TÉRREO
Esc. 1:125



PLANTA BAIXA - MEZANINO
Esc. 1:125



QUADRO FINAL DE ÁREAS	
Área da Cozinha Industrial	87,24 m ²
Área das Dependências de Serviços	83,75 m ²
Área de Gerência e Administração	12,50 m ²
Área Interna de Atendimento ao Público	291,53 m ²
Área Externa de Atendimento ao Público	448,49 m ²
Área de Estacionamento e Bicicletário	858,10 m ²
Área Útil do Restaurante	1781,61 m ²
Área Total Construída	1803,43 m ²
Área do Terreno	1290,05 m ²

QUADRO DE USUÁRIOS E STAFF	
Capacidade Máxima do Salão Térreo	40
Capacidade Máxima da Área Externa	20
Capacidade Máxima do Mezanino/Sala VIP	70
Capacidade Máxima do Terraço	24
Quantidade Máxima de Refeições Simultâneas	154
Quantidade Prevista de Funcionários	25
Vagas Cobertas de Estacionamento	22
Vagas para Bicicletas/Motocicletas	28

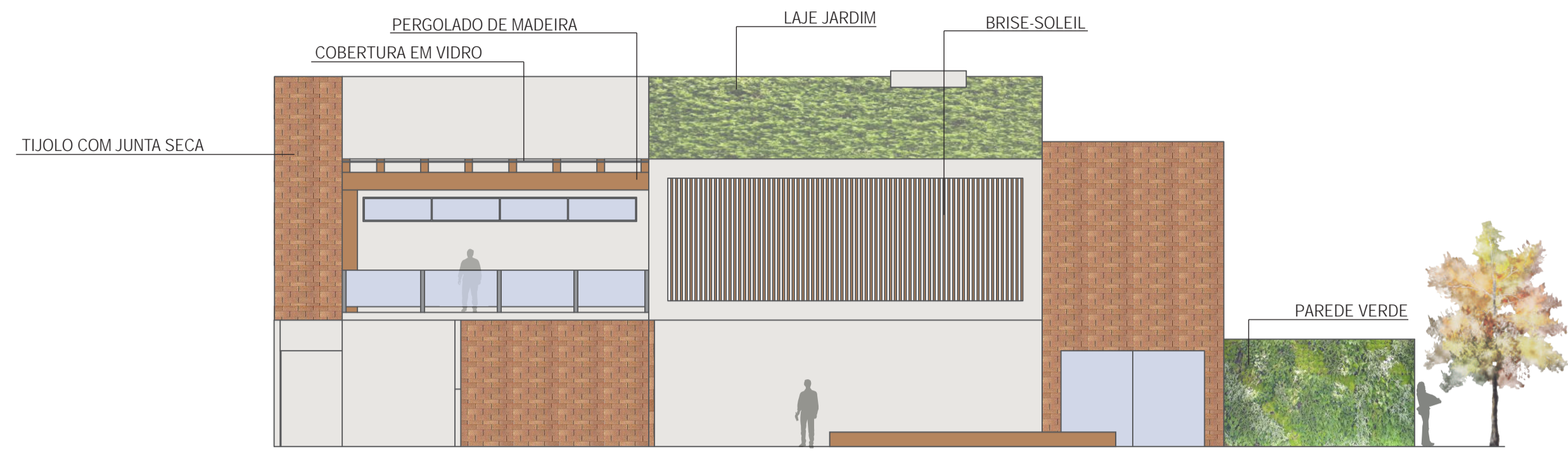
PLANTA BAIXA - SUBSOLO
Esc. 1:125



PRINCIPAIS REFERÊNCIAS DE MOBILIÁRIO E DECORAÇÃO



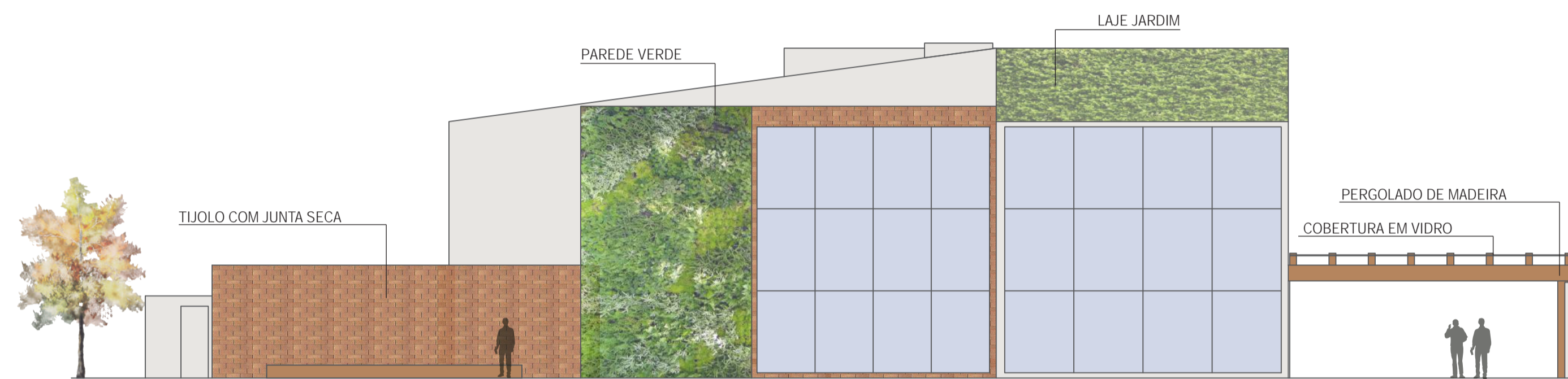
- 1 Paredes de Lousa Preta - 3 unidades - 350 x 400 cm / 375 x 750 cm / 1350 x 400 cm
- 2 Sofá em Pallets sem Pintura com Estofado em Couro Sintético Cor Chumbo - 9 unidades - 170 x 70 cm
- 3 Mesa Tipo Piquenique em Pallets sem Pintura - 2 unidades - 280 x 170 cm
- 4 Luminária Pendente de Madeira Ripada sem Pintura - 4 unidades - ø 120 cm
- 5 Vaso Alto Cor Cinza Escuro com Árvores de Pequeno Porte - 14 unidades - ø 40 cm
- 6 Cadeira DAW Eames Cor Preta - 12 unidades - 62 x 44 cm
- 7 Mesa de Vidro com Pés em Troncos de Madeira - 1 unidade - 80 x 430 cm



ELEVAÇÃO 1

Esc. 1:125

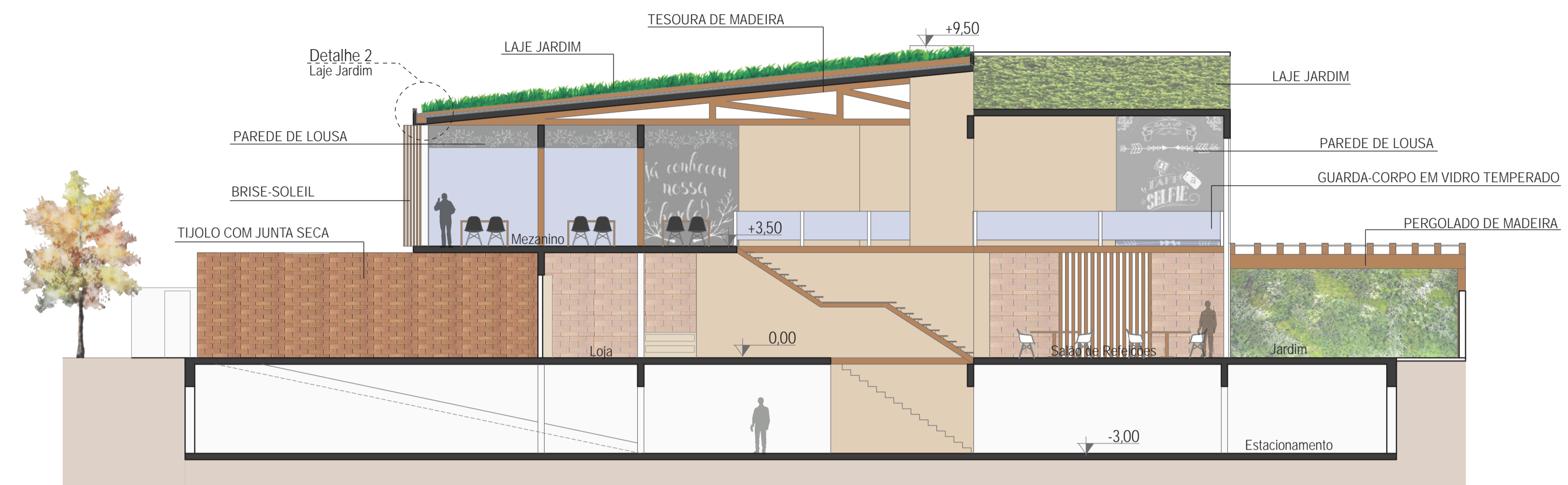
0 1 2 5 10 metros



ELEVAÇÃO 2

Esc. 1:125

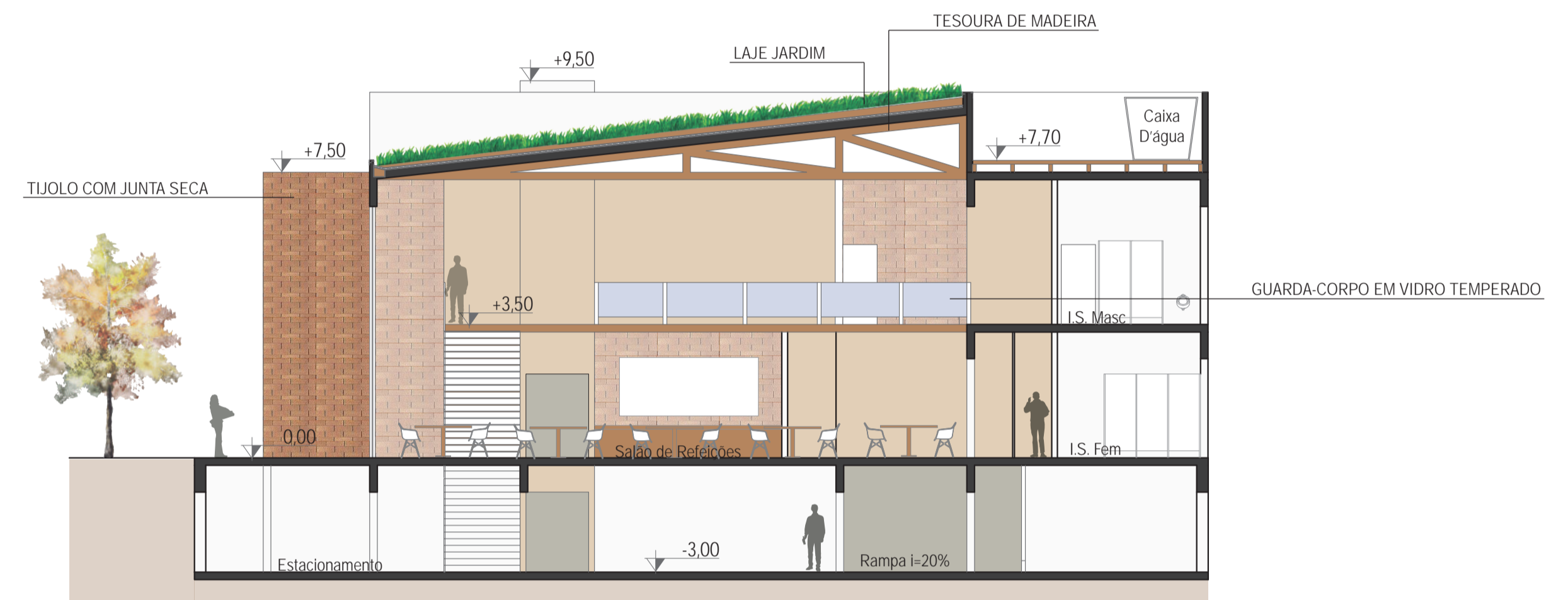
0 1 2 5 10 metros



CORTE AA

Esc. 1:125

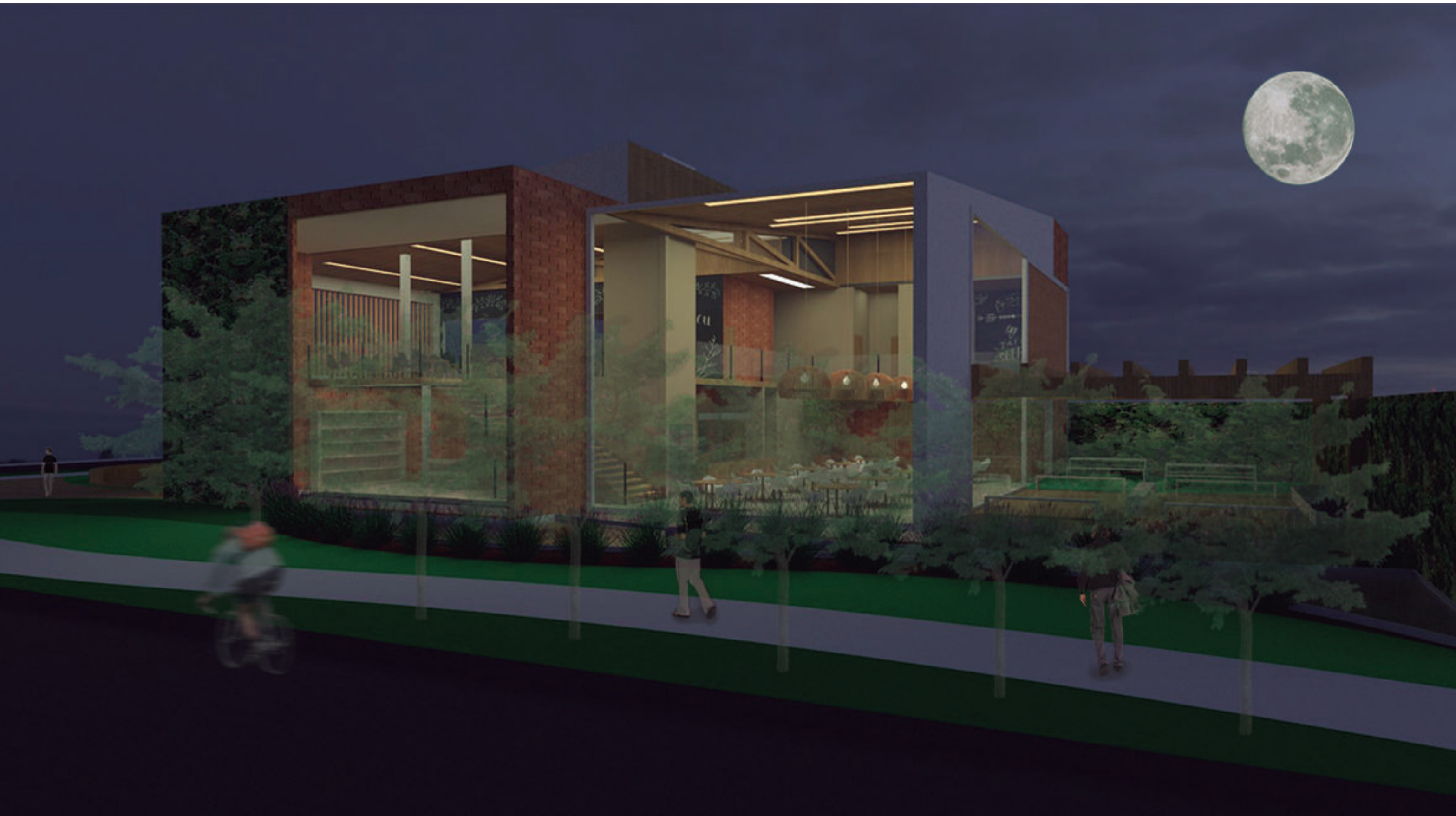
0 1 2 5 10 metros



CORTE BB

Esc. 1:125

0 1 2 5 10 metros





SALA DE REFEIÇÕES - TÉRREO

HALL DE ENTRADA

SALA DE REFEIÇÕES - MEZANINO

