

INTRODUÇÃO

Os restaurantes representam um papel importante em nosso estilo de vida. Comer fora é uma das atividades sociais favoritas. Desfrutar de uma boa comida e saborear um bom vinho na companhia de amigos em um ambiente agradável é um dos prazeres da vida.

Comer fora se tornou um hábito natural entre as famílias. Nos últimos anos, a economia mais estável proporcionou maior incremento na remuneração, permitindo-nos fazer mais refeições fora de casa. Além disso, o restaurante funciona como intercâmbio social, satisfazendo pessoas com real necessidade de socialização.

Conceito e Localização

O que faz um local ser ideal? A resposta depende do tipo de restaurante e da clientela que se almeja. O local é conveniente e acessível ao público-alvo?

Os restaurantes de estrada, que é o caso tratado neste trabalho, são favorecidos pelos viajantes de carro. Porém, o terreno estudado está situado a não mais de 8km de distância do centro da cidade. Assim sendo, pode-se concluir que as pessoas deslocar-se-ão até o local com certa facilidade.

Na realidade, um restaurante pode criar um local, se o serviço e o ambiente forem adequados. Um restaurante com personalidade alegre pode até fazer sucesso em um local relativamente "pobre", distante do público, sem acessibilidade e conveniência.

A maioria dos frequentadores de restaurantes escolhe aqueles que se localizam perto de suas casas, de seus locais de trabalho, ou em shoppings. Mas estão acostumados a levar entre 15 e 18 minutos até um restaurante de hotel, de filés, de cardápio completo ou de peixes. Então por que não se deslocar até um restaurante, ou melhor, um complexo de restaurantes (como uma praça de alimentação) a poucos quilômetros do centro da cidade, garantindo uma refeição de qualidade e com um amplo espectro de opções? Muitas vezes famílias viajam cerca de uma hora ou mais para chegar em um restaurante de alto padrão, especialmente se a refeição for comemorativa.

Conjuntos de restaurantes, conhecidos como "row", tornaram-se uma boa opção. Próximos um do outro, eles atraem as pessoas por causa da possibilidade de ampla escolha.

Crterios de Design

Um restaurante pode ser comparado a um teatro. O design de um restaurante possui dois componentes. O primeiro é a arrumação do palco e a colocação de suas várias escoras, aquilo que é visto pela platéia, ou seja, pelos clientes; chamada parte frontal da casa. O segundo componente diz respeito aos bastidores, ou seja, a cozinha ou área de serviços. O espaço para os bastidores corresponde geralmente a 30% da medida total, dependendo do tipo de restaurante.

O design de ambas as partes, de fundos e de frente, precisa condizer com o tema do restaurante. O design e o volume do negócio refletem-se em cada área: o exterior, a entrada e a área do terreno, o bar, a área destinada às refeições (inclusive a arrumação das mesas), a cozinha, a recepção (incluindo o acesso para as entregas) e os depósitos e o local de lixo. O espaço é um fator fundamental do design, porque custa dinheiro e ainda é vital para manter um equilíbrio entre o restaurante superlotado e o restaurante mais espaçoso, com pedidos de valor médio mais alto.

A iluminação é simplesmente o fator mais importante do design, porque uma luz imprópria pode aniquilar os efeitos de todos os outros elementos. A luz é também um componente psicológico.

As cores devem ser escolhidas de acordo com a iluminação, compondo o ambiente em harmonia. As cores e a luz interagem entre si, criando um certo estado de espírito. As cores mais escuras tendem a diminuir um ambiente, embora também proporcionem um clima de intimidade. As cores mais claras fazem o local parecer maior. As cores pastel ajudam a relaxar mais do que as cores primárias.

O lay-out do local de refeições, especialmente as mesas e as cadeiras, as áreas de tráfego e as de serviço, requerem atenção especial e muitos desenhos em escala.

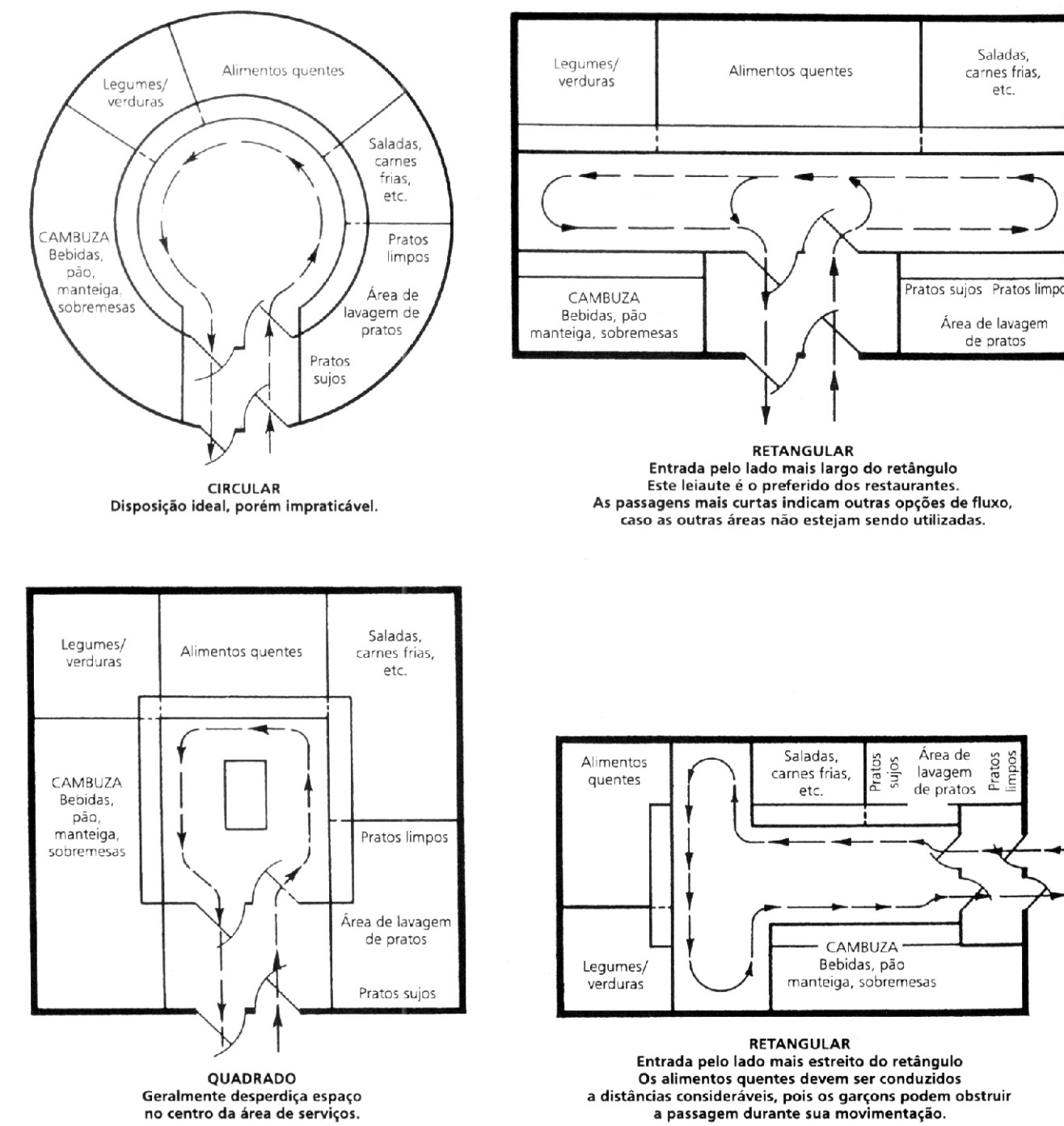


Figura 1 Área de Atendimento

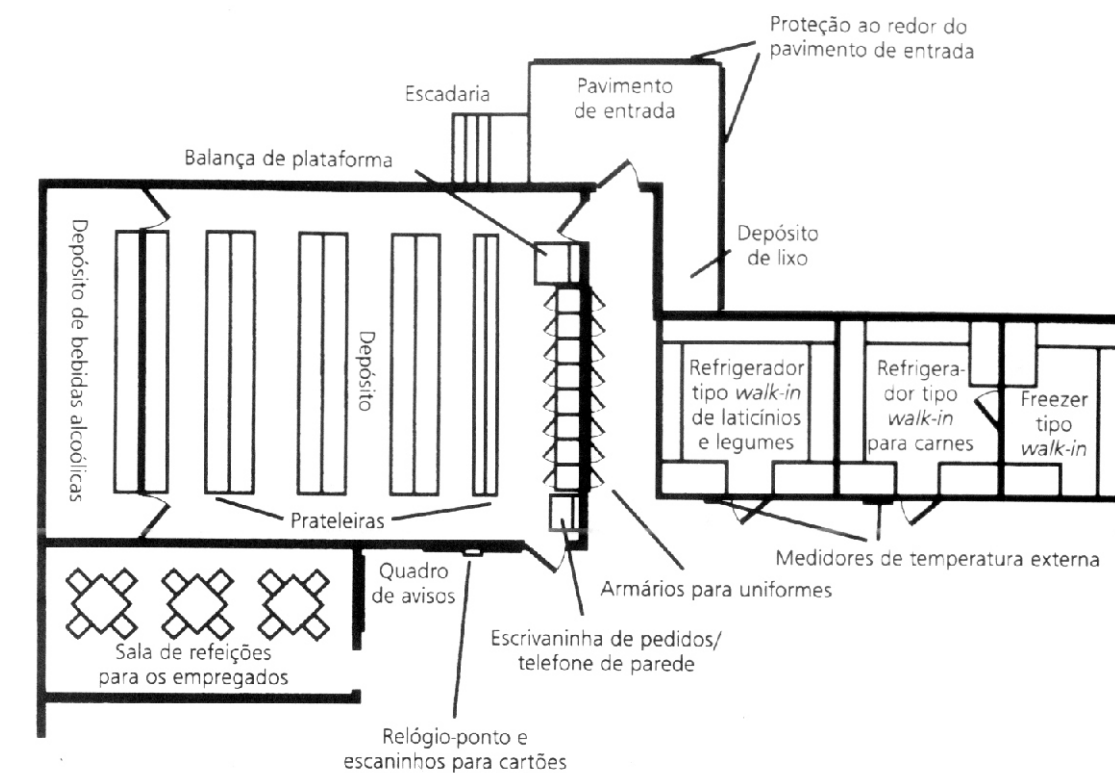


Figura 2 Área de Recebimento e Armazenagem

ARMAZENAMENTO		
Armazenagem fria do tipo reach-in (não é possível caminhar dentro)	Armazenagem fria do tipo walk-in (é possível caminhar dentro)	
FABRICAÇÃO E PREPARAÇÃO PRÉVIA		
Máquina de acabamento	Aparelhos de corte	Misturadores
Abriadores de lata	Afiadores de faca	Aparelhos para descascar
PREPARAÇÃO E PROCESSAMENTO		
Grelhas	Equipamento para cachorro-quente	Fornos de bandeja
Aparelho para derreter queijo	Recipientes quentes	Cozedores a vapor
Fornos de convecção	Fornos de microondas	Painéis a vapor
Equipamento para cozimento	Minicozinhas móveis	Grelhas a vapor
Aparelho para cozinhar ovos	Fornos padrão	Frigideiras
Equipamentos para fritar	Armários térmicos	Ventiladores
Fornas	Fogões	Aparelho para Waffle
MONTAGEM, DESCANSO E PREPARAÇÃO DAS PORÇÕES		
Equipamento de bebidas	Equipamento distribuidor	Bufê móvel
Máquina de café	Aparelho p/reconstituir alimentos	Medidores de café
Equipamentos p/pratos quentes	Batedeiras	Equipamento p/pratos frios
Aquecedores a infravermelhos	Torradeiras	Equipamento distribuidor de pratos
LIMPEZA/HIGIENIZAÇÃO		
Limpeza e higiene	Lavadora de louças	Lavadora de copos
Compressores	Expositores	Equipamento para aquecer água

Figura 3 Aparelhagem



Exemplos Cozinhas Industriais

Projetando e Equipando a Cozinha

O projeto da cozinha envolve a alocação de um espaço com base nos equipamentos necessários, além da relação espacial e uma área mínima que permita a movimentação dos funcionários. O fluxo de serviços começa no recebimento dos alimentos, que são processados (preparados) e colocados à disposição da equipe de garçons para serem servidos. Outro aspecto importante é o número de pessoas e procedimentos envolvidos na preparação de determinado prato.

Os restaurantes full service geralmente utilizam um tipo de lay-out que permite que as mercadorias sejam direcionadas ao local de armazenamento; os alimentos são, então, levados para a preparação prévia, onde são medidos e abertos; os legumes são lavados e descascados; os peixes, as carnes e as aves são cortados. O fluxo é direcionado, depois, para a área de cozimento, onde são preparados os caldos, as sopas e outros. O último setor é aquele, onde os pratos passam por um acabamento e ficam aguardando a coleta pelos garçons.

Não se pode esperar que os funcionários da cozinha entendam exatamente como o design se reflete no bom fluxo das atividades. Na verdade, o projetista deverá ter em mente que os funcionários tendem a se movimentar pelo caminho que for mais curto. Os chefes de cozinha organizam o seu trabalho de forma a minimizar as atividades e os procedimentos. Se esses conceitos não forem bem incorporados no design, os funcionários acabam implantando sua própria maneira de trabalhar, satisfazendo suas reais necessidades, depreciando o design e, conseqüentemente, diminuindo a eficácia da operação. Recentes tendências, como a utilização da ergonomia, têm influenciado no design dos estabelecimentos de alimentação. Essas tendências poderão incluir procedimentos tais como a diminuição de altura dos balcões, facilitando o corte das carnes, ou o revestimento do piso com um material mais adequado, evitando o cansaço das pernas.

Revestimentos para o Piso da Cozinha

Os pisos das cozinhas quase sempre são revestidos com lajotas de pedra, mármore, terrazzo, lajota asfáltica ou concreto - todos eles materiais não absorventes, fáceis de limpar e resistentes a produtos abrasivos. Nas áreas de maior acúmulo de água, um piso de neoprene permitirá um fluxo menos estressante que o piso endurecido. Em toda a área da cozinha, as superfícies deverão ser revestidas com material antiderrapante.

Os acidentes mais comuns em restaurantes são os escorregões e as quedas. Empregados mais idosos podem ter sérias contusões ou fraturas. O mesmo se aplica às salas, ainda com maior ênfase. Muitos processos judiciais têm sido ajuizados por indivíduos que caíram e se feriram seriamente. Tapete na cozinha não é permitido por lei.

A eliminação dos cantos vivos é de fundamental importância para evitar acidentes. Talvez a forma mais eficiente de prevenir escorregões e quedas seja o estabelecimento de uma regra na cozinha: sempre que houver derramamento de

Referências Bibliográficas

Impressos

- WALKER, John R.; LUNDBERG, Donald E. *O Restaurante - conceito e operação*, 3a edição, Porto Alegre: Editora Bookman, 2003.
- SPANG, Rebecca L. *A Invenção do Restaurante*, São Paulo: Editora Record, 2002.
- HARO, Fernando DE. *Espacios en Arquitectura II - Oficinas Restaurantes Espacios Comerciales*, 1a edição, Editora Arq Mexicanos, 2000.
- CERVER, Francisco Asensio. *Diseño de Restaurantes*, 1ª edição, Editora Atrium, 2001.
- MARICATO, Percival. *Como Montar e Administrar Bares e Restaurantes* - Senac, 3ª edição, Editora Senac IV, 2001.
- ASENSIO, Pico. *Bares y Restaurantes*, 1a edição, Editora Atrium, 2002.

Internet

- Arcoweb, www.arcoweb.com.br, maio de 2004.
- PROJETO DESIGN. Otto Restaurante: interiores, São Paulo, SP Washington Fúza. (236): 98-101, out. 1999.
- PROJETO DESIGN. Restaurante Citronelle: interiores, Teresina, PI, Gustavo Almeida. (246): 92-94, ago. 2000.
- PROJETO DESIGN. Bar do Beco Cachoeira: interiores, Ouro Preto, MG, João Vasconcelos. (246): 95-97, ago. 2000.
- PROJETO DESIGN. Restaurante Noyoi: interiores, São Paulo, SP, por Gui Mattos. (236): 94-97, out. 1999.
- PROJETO DESIGN. Restaurante Sakura: interiores, Porto Alegre, RS, André Detanico e Tarso Carneiro. (246): 88-91, ago. 2000.
- PROJETO DESIGN. A Figueira Rubaiyat: interiores, São Paulo, SP Fernando Iglesias. (260): 74-80, out. 2001.
- PROJETO DESIGN. By Aoyama:interiores, São Paulo, SP Roberto Kubota. (260): 81-83, out. 2001.
- PROJETO DESIGN. Restaurante Japengo: interiores, São Paulo, SP, Gui Mattos Arquitetura. (252): 94-97, fev. 2001.
- PROJETO DESIGN. Restaurante: interiores, São Paulo, SP, Kiko Salomão. (260): 70-73, out. 2001.
- Vitruvius, www.vitruvius.com.br, abril de 2004.
- IPUJ, www.ipuj.sc.gov.br, abril de 2004.
- Prefeitura de Joinville, www.joinville.sc.gov.br/pdf/municipio491.pdf, maio de 2004.
- Joinville, www.joinville.sc.gov.br, maio de 2004.