**UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA**

CENTRO DE TECNOLOGIA

CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO

TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO

# RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

**ARTHUR RAMIREZ DE LIMA AGOSTINHO**

MATRÍCULA: 11517781

MARÍLIA DE AZEVEDO DIEB

PROF[A] ORIENTADORA

**JOÃO PESSOA**

2020

ARTHUR RAMIREZ DE LIMA AGOSTINHO

# **RESTAURANTE CAFÉ BAR:**

## ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado à banca examinadora como parte das exigências para a obtenção do título de Arquiteto e Urbanista, graduado pela Universidade Federal da Paraíba.

João Pessoa, 02 de Dezembro de 2020.

**Catalogação na publicação**
**Seção de Catalogação e Classificação**

A275r Agostinho, Arthur Ramirez de Lima.
RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB / Arthur Ramirez de Lima Agostinho. - João Pessoa, 2020.
46 f. : il.

Orientação: Marília de Azevedo Dieb.
TCC (Graduação) - UFPB/Tecnologia.

1. arquitetura e meio ambiente urbano. 2. restaurante. 3. café. 4. bar. 5. consumo contemporâneo. I. Dieb, Marília de Azevedo. II. Título.

UFPB/BSCT CDU 72

Elaborado por ONEIDA DIAS DE PONTES - CRB-198

ARTHUR RAMIREZ DE LIMA AGOSTINHO

**RESTAURANTE CAFÉ BAR:**

ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação apresentado à banca examinadora como parte das exigências para a obtenção do título de Arquiteto e Urbanista, graduado pela Universidade Federal da Paraíba.

BANCA EXAMINADORA

_____

**Profª Drª Marília de Azevedo Dieb**
**Orientadora**

_____

**Prof. Me. Marcos Aurélio P. Santana**
**Examinador**

_____

**Prof. Dr. Antônio da Silva Sobrinho Junior**
**Examinador**

João Pessoa, 02 de Dezembro de 2020.

**AGRADECIMENTOS**

Aos meus pais, Francisca Claudiana e Francisco de Assis, por sempre investirem e lutarem pela minha educação, dentro e fora de casa, pelo incentivo e apoio durante toda a trajetória do curso de Arquitetura e Urbanismo e principalmente, por me ensinarem que nada na vida vem fácil e que sempre temos que trabalhar duro para alcançar nossos objetivos.

Obrigado às minhas irmãs Jéssica, Ana Raiany e Maria Júlia (Maju), por todo suporte, amor e toda a força que emanaram durante esse caminho. Não deixo também de agradecer aos meus dois pequenos - Maria Cecilia (txitxio) e Bernardo (meu padim) - que sempre me ligavam com um sorrisão e expressavam tanto carinho e saudades.

Agradeço também à minha Tia Maria, que sempre esteve ao meu lado durante essa longa e árdua jornada e à toda minha família por apoiarem o meu projeto desde o início até o fim, em especial às minhas avós Antônia Bento e Cleonice, e meu avô Francinete, por todas as orações e palavras de força nos momentos que mais precisei.

Gratidão ainda à minha turma, que juntos construímos conhecimentos para além da universidade, nos apoiando e dando uma forcinha no trabalho do coleguinha sem medir esforços. Sem ela teria sido tudo mais difícil e sem graça. Em especial ao “Recatadxs e do Lar”, grupo que convivi intensamente nos últimos anos, sou extremamente grato a vocês por todo companheirismo e troca de experiências, que me permitiram crescer pessoal e profissionalmente. Obrigado Ana Beatriz, Carolina Pacheco, Clécia Carvalho, Larissa Lins, Letícia Cantarelli, Letícia Padilha e Yasmin Nóbrega, vocês foram essenciais.

Em nome da minha orientadora, professora e amiga Marília Dieb**,** que me auxiliou neste projeto de forma única, com tamanha dedicação e paciência, deixo aqui meu agradecimento a todos os professores da instituição que compartilharam seus conhecimentos conosco ao longo destes cinco anos de graduação.

E por fim, mas não menos importante, agradeço a Deus por toda sabedoria que me deste, pela força e garra para enfrentar os obstáculos que surgiram no meio do caminho e pela determinação para chegar até essa conquista.

**RESUMO**

Este trabalho de Conclusão de Curso de Graduação em Arquitetura e Urbanismo apresenta o anteprojeto arquitetônico de um Restaurante, Café & Bar para o bairro de Bessa em João Pessoa/PB, voltado aos anseios do consumo contemporâneo. No processo de seu desenvolvimento foi adotada uma metodologia que abrangeu revisão bibliográfica (que abordou temas da Arquitetura e Gastronomia), iconográfica (projetos correlatos), documental (Resoluções da Anvisa pertinentes a restaurantes e congêneres e a Legislação Urbanística Municipal no que trata do uso do solo em questão), assim como foram realizadas análises de condicionantes climáticas, infraestruturais e ambientais para nortear a escolha da área e do lote. O resultado desses estudos repercutiu positivamente sobre os inúmeros estudos desenvolvidos buscando soluções arquitetônicas para o objeto pretendido, ampliou o conhecimento sobre materiais que promovem bom uso dos recursos naturais (insolação, ventilação e de precipitação pluvial) e permitiu a elaboração do anteprojeto de um edifício eficiente, com diferentes usos relacionados entre si, com o lote e com o meio urbano. Como produto apresenta-se a documentação gráfica da proposta de anteprojeto, composta por desenhos técnicos, imagens em perspectiva e Memorial Descritivo.

Palavras-chave: arquitetura e meio ambiente urbano; restaurante, café, bar; consumo contemporâneo.

## ABSTRACT

This undergraduate thesis for the Urban Architecture course presents the architectural design for a Restaurant, Cafe & Bar in Bessa, João Pessoa/PB, directed to the desires of contemporary consumption. In the development process a methodology was adopted, which took in extensive reading(that adressed topics about Gastronomy and Architecture), iconographic(related projects) and documentary(Health surveillance´s laws for restaurants and the like and municipal urban legislation which deals with the soil), it also included an analysis of local weather, infrastructure and environmental, in the city and nearby, to help chosing the area and lot. The result of these studies had a positive effect on the many developed studies looking for architectural solutions for the intended object, expanded the knowledge about materials which promote good use of natural resources(insolation, ventilation and rainfall) and allowed the elaboration of an efficient building design, with different uses related to the plot and urban environment. As a product is presented the graphic documentation of the design proposal, composed of technical drawings, perspective images and descriptive memorial.



Key-words: architecture and urban environment; restaurant, cafe, bar; contemporary consumption.

## LISTA DE FIGURAS

Figura 01 - Fachada restaurante Ello .....20

Figura 02 - Interior restaurante Ello .....21

Figura 03 - Esquema estrutura restaurante Ello .....22

Figura 04 - Planta baixa térreo restaurante Ello .....22

Figura 05 - Planta baixa mezanino restaurante Ello .....23

Figura 06 - Planta coberta restaurante Ello .....23

Figura 07 - Corte AA restaurante Ello .....24

Figura 08 - Corte BB restaurante Ello .....24

Figura 09 - Interior restaurante Camarões .....25

Figura 10 - Interior restaurante Camarões .....25

Figura 11 - Planta baixa térreo restaurante Camarões .....27

Figura 12 - Planta baixa mezanino restaurante Camarões .....27

**SUMÁRIO**

1. Introdução .....08
1.1 Apresentação do tema.....08
1.2 Delimitação do problema.....11
1.3 Objetivos .....11
1.4 Justificativa.....12
1.5 Metodologia.....12
2 Arquitetura de bares e restaurantes .....15
Áreas para Clientes .....16
Cozinha e Serviço .....16
Acústica .....18
3. Estudos de referência .....20
Restaurantes Ello .....20
Restaurante Camarões Midway Mall .....24
Programa de necessidades e pré-dimensionamento .....28
4. O Anteprojeto .....29
Imagens e documentação gráfica da proposta .....33
Considerações finais .....34
Referências .....35
Anexos .....36

# 1 INTRODUÇÃO

## 1.1 Apresentação do tema

Com intuito de suprir uma necessidade essencial para o ser humano, a troca ou a venda de alimentos sempre esteve presente nas sociedades, independente do seu grau de desenvolvimento. Antes, o lugar da troca ou venda se dava em feiras e mercados, depois em estabelecimentos como estalagens, tabernas e hospedarias. Apenas no século XVIII o restaurante, como o entendemos atualmente, surge na França, este como um ambiente comercial voltado para a alimentação.

Este conceito que foi sendo lapidado nos séculos seguintes é o que se encontra consolidado na cultura atual. A população está cada dia mais assídua a frequentar restaurantes, podemos atribuir a este fato o pouco tempo disponível para abastecer-se, voltar para casa e produzir o próprio alimento. Seja decorrente de uma grande quantidade de trabalho atrelado ou pela comodidade em si, muitas pessoas preferem fazer suas refeições nestes ambientes ou até mesmo utilizando-se dos mais diversificados serviços de delivery para se alimentaram em casa, no trabalho e inclusive dentro de seus carros e transportes públicos.

Com o expressivo aumento na utilização dos serviços prestados pelos restaurantes e da oferta dos seus serviços, a criação “arquitetura memorável”, um termo recente que vem ganhando tamanho destaque na área ao ponto de ser praticamente suscetível aos ambientes de alimentação e tem como principal objetivo cada vez mais imprescindível, pois assim pode-se direcionar os esforços a conquistar e fidelizar usuários com perfis específicos.

Sob esse olhar, o projeto arquitetônico deve aliar, de forma equilibrada, os aspectos técnicos e funcionais referentes a armazenagem e produção de alimentos bem como evidenciando particularidades conceituais indo sempre ao encontro dos desejos do cliente “proprietário”. Nos restaurantes de hoje não mais se consome apenas comida de em fato, mas sim uma harmonia entre “menu” e conceito. Deve-se proporcionar o usufruto de um local onde o cliente

possa ter uma experiência gastronômica envolvendo o alimento, acomodações, cores, sons, ambientação e pessoas**.**

Há de se considerar também a gastronomia como produto de uma determinada localidade e que a sua importância não se restringe à questão de alimentar o corpo, o espirito e ofertar comodidades.

A atividade é elemento imprescindível para a estruturação do setor turístico numa determinada localidade, seja na oferta de empregos diretos e indiretos ou para acolher produtos de diversos fornecedores. O turismo, a gastronomia, a agricultura, a pesca, etc., todos são elementos que estão interligados e contribuem para o desenvolvimento nos seus vários ramos: econômico, social e ambiental.

Ao conhecer um pouco mais sobre o contexto do turismo em João Pessoa, observa-se que o setor apresenta significativa evolução. Conforme o Censo da PBtur (Empresa Paraibana de Turismo, 2020) o índice do Fluxo Global de turistas no ano de 2018 foi de 1.259.310 visitantes, sendo o mês de janeiro o período de alta estação da Capital com 149.606 turistas, em 2018 e 153.466 em 2019.

O site Melhores Destinos (melhoresdestinos.com.br), que realiza um concurso anual e elege os melhores destinos nacionais, destacou João Pessoa como o 5° melhor destino em 2019, ficando atrás de: Lençóis, BA (1° lugar), Gramado, RS (2° lugar), Jalapão, TO (3° lugar) e Fernando de Noronha, PE (4° lugar). Colocação esta que se dá em razão do constante desenvolvimento no tocante a economia, estrutura, segurança, gastronomia e outros.

Considerando que não há turismo sem o suporte do setor de restaurantes, bares e congêneres e que a atividade dá evidentes sinais de crescimento, pode-se afirmar que há mercado para restaurantes na cidade de João Pessoa. Como mostra o levantamento realizado no período de 26 de dezembro 2019 a 17 de janeiro do seguinte ano, encomendado pelo site paraibaonline.com.br, “os serviços de restaurantes e bares foram utilizados por 75,44% do total de visitantes e os de lanchonetes por 14,62%”.

A alimentação vem sendo considerada um atrativo turístico potencial nas viagens, independente da motivação que as tenham gerado. Devido a tal evidência, o desenvolvimento e consequentemente os investimentos do setor gastronômico está crescendo, logo, exerce significativa contribuição para as áreas da economia e no setor turístico.

Além de ser rentável economicamente falando, muitos restaurantes são também fomentadores e divulgadores da cultura local. A busca pelas raízes culinárias e o entendimento da cultura tradicional do lugar por meio da gastronomia vem ganhando espaço e adquirindo notoriedade. Em sua obra, Montanari (2008, p. 183) ratifica este pensamento dizendo que: "o sistema alimentar contém e transporta a cultura de quem a pratica, é depositário das tradições e identidade de um grupo".

Complementando o raciocínio acima FAGLIARI (2005, p. 10) escreve:

> A gastronomia tradicional utilizada pelo Turismo, faz parte do cotidiano populacional. Logo, ao consumir, o viajante faz contato com a cultura local e com o anfitrião da região. Fortalecendo o intercambio dos povos e a diversidade cultural. Muitas localidades fazem uso das suas raízes, para, através da culinária, tornar-se um atrativo turístico.

No entanto, não há de se negar que tal propositura mascare as demais ofertas gastronômicas, principalmente se levarmos em consideração a diversidade cultural e racial do nosso país bem como a evidente e crescente interligação global com o advento da internet. Todos esses aspectos são relevantes para diversificação gastronômica de um local, as pessoas estão cada vez mais conectadas e isso desperta o desejo de conhecer “o novo”, dando oportunidade também para a culinária chinesa, japonesa, italiana, vegana, etc.

Para haver sucesso os gestores e empreendedores do ramo devem buscar meio apara atrair não só os turistas, mas também os consumidores locais. Algumas estratégias são bastante eficazes, tais como oferecer um cardápio e serviço diferenciados e de qualidade, ter uma boa localização - próxima a pontos turísticos importantes ou em áreas urbanas qualificadas (segurança, fácil acesso, transporte público, etc.), oferecer um ambiente confortável, seguro, instigante, que propicie uma experiência diferenciada ao cliente, podendo ou não

estar culturalmente contextualizado.

Pelo exposto, visando a obtenção da Graduação em Arquitetura e Urbanismo, apresenta-se, a seguir, o anteprojeto de um estabelecimento gastronômico para a cidade de João Pessoa, composto por restaurante, bar & café, que oferecerá a seus clientes um espaço diferenciado, de lazer e encontro, onde a gastronomia se alia ao edifício para enaltecer a cultura regional em várias de suas expressões.

## 1.2 Delimitação do problema

A cidade de João pessoa, assim como o estado que a comporta, apresenta uma culinária variada, que mistura pratos de todos os tipos – tanto aqueles mais leves vindos do mar, como peixes e frutos do mar, quanto os mais fortes, típicos do sertão nordestino. Assim sendo, a variedade de opções de estabelecimentos culinários na cidade é muito expressiva, desde barracas de tapiocas à restaurante de culinárias mais sofisticadas.

Hoje a cidade segundo o SEHA JP (sindicato das empresas de hospedagem e alimentação de João Pessoa) conta com mais de 1.600 restaurantes cadastrados na prefeitura da cidade, sendo que apenas 18 são na faixa de areia da orla marítima. Sendo assim, notou-se uma insuficiência desse tipo de comercio no ramo turístico de João Pessoa.

## 1.3 Objetivos

### Objetivo geral

Elaborar o anteprojeto de um estabelecimento gastronômico formado por restaurante, bar e café que seja também um local que reverencie a cultura da região nordeste do Brasil, em vários campos da sua expressão, além da gastronomia.

### Objetivos específicos

Abordar o objeto pretendido de modo que a valorização da cultura se expresse no espaço construído e do espaço externo;

Planejar o objeto pretendido de forma a minimizar seus impactos negativos no ambiente natural e urbano, considerando diretrizes pertinentes no sentido de conceber uma edificação eficiente tais com uso de materiais sustentáveis como o BTC (bloco de terra comprimida), uso de ventilação cruzada, uso de lâmpadas de LED, vidros inteligentes, materiais regionais, tecnologias construtivas que reflitam o avanço tecnológico, mas também revelem técnicas vernaculares, próprias da região;

Explorar estratégias de permeabilidade espacial e visual, ao nível do solo, e a construção de uma paisagem mais acolhedora e que mitigue as condições climáticas locais.

## 1.5 Justificativa

O presente trabalho tem como objetivo elaborar um anteprojeto voltado para a inclusão da arquitetura agradável ao ambiente de alimentação, aqui exemplificado pelo projeto do Restaurante Café Bar localizado na orla da capital da Paraíba, João Pessoa, acrescido ainda de estudo de casos sobre a aplicação de normas como a RDC 216, dimensionamento ambiental, mobiliário e estudo de circulação.

Ao perceber uma lacuna existente no que se refere exploração acadêmica em tal temática bem como a exploração limitada na tipologia e concepção de restaurantes, notou-se, portanto, a necessidade em explorar e aprofundar os estudos com a elaboração deste anteprojeto, unindo, para tanto, a admiração e motivação pessoal do autor pela arquitetura e o ramo culinário.

Esperando com este tema contribuir para o desenvolvimento de novas pesquisas acadêmicas voltadas ao tema e assim expandir a arquitetura não apenas como uma elaboração de construções, mas também de ambientes que unem sensações de bem-estar e prazer, fomentando a cultura das cidades e favorecendo seus habitantes.

## 1.6 Metodologia

O desenvolvimento da presente proposta resultou da construção do embasamento teórico sobre o tema principal e afins; da análise de projetos referenciais; das visitas de campo e da revisão documental, conforme descrito a seguir:

Na etapa referente ao Embasamento Teórico, realizou-se pesquisa bibliográfica e documental em livros, artigos científicos disponibilizados online acerca de dois temas principais: arquitetura relacionada à gastronomia e gastronomia (atividade propriamente dita) e, num segundo momento pesquisou-se sobre a relação turismo e gastronomia, na cidade de João Pessoa e sobre o bairro do Bessa, suas características urbanas – infraestrutura, principalmente -. Revisou-se também a legislação urbanística incidente sobre o bairro citado e sua relação com o uso do solo em questão: restaurante (serviço); a resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa, dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e as normas brasileiras da acessibilidade (NBR 9050) e norma de serviços de alimentação – requisitos de boas práticas higiênico – sanitárias e controles operacionais essenciais. *(*NBR 15635).

Na etapa referente à Análise de Projetos Referenciais, foram revisados textos técnicos e iconografia relativa as edificações do Restaurante Ello (Jericoacoara/CE) e a Restaurante Camarões - Midway Mall (Natal/RN), buscando compreender os critérios que balizaram a construção do programa de necessidades, a distribuição e o dimensionamento dos espaços; as interações entre espaços internos de serviços e espaços de público; as soluções adotadas para otimização do conforto ambiental; o uso de materiais e como foi estabelecida a interação dos edifícios com o espaço público, entre outros aspectos.

Em seguida procedeu-se às visitas de campo, que foram complementadas por informações obtidas pelo Google Earth. A partir delas foi possível conhecer de perto a paisagem e a realidade do bairro; identificar e mapear os lotes vazios; os pontos de interesse para moradores locais e turistas;

as conexões do bairro com pontos de interesse na cidade; acessos importantes ao bairro e, por fim, escolher o lote para implantação da proposta.

O Desenvolvimento da proposta propriamente dito iniciou com a eleição do lote e o estudo de suas condicionantes ambientais e legais. Em seguida elaborou-se o programa de necessidades, fez-se seu pré-dimensionamento e, respeitando as regras ditadas pelas leis urbanísticas incidentes, relativas à altura, ocupação e aproveitamento máximos, foi elaborado o lançamento da distribuição dos usos e espaços pelos pavimentos, sempre observando as regras de segurança e da acessibilidade, impostas pelas normas técnicas NBR 9077, NBR 9050 e CÓD. OBRAS DE JOÃO PESSOA.

## 2 Arquitetura de Bares e Restaurantes

Para que seja concebido um projeto que some sucesso ao estabelecimento é primordial que projetista e cliente estejam em uma mesma sintonia quanto ao quanto resultado final as ser gerado, tanto as necessidades do estabelecimento quanto o recurso disponível a ser investido. O projeto pode custa de 2% a 7% desse valor total (MARICATO, 2010).

Uma vez feito isso, o projeto deve ser aprovado pela prefeitura municipal, e normas devem ser seguidas, haja vista por ser um local que reuni pessoas, além de ter espaço para cocção de alimentos e armazenamento dos mesmos, com isso deve ser seguido normas de higiene sanitária especificas. Medidas como: tanques de reserva para o caso de falta d'água ou para o combate à incêndios, para locais de maior porte; paredes e tetos de fácil limpeza, impermeáveis, resistentes e de cor clara; piso em material antiderrapante, são indispensáveis.

O sucesso do estabelecimento vem de vários fatores, um deles e de grande importância é a localização que será implantado. As condições urbanas devem ter prioridade na escolha do local. O bairro deve ter água e energia suficiente, ruas em boas condições, tratamento de esgoto, recolhimento de lixo frequente, acessos fáceis, gás de rua, se possível.

Hoje em dia é de suma importância, atentar-se a espaço para estacionamento de veículos, pois é um fator crucial na escolha do estabelecimento para o cliente.

Esse partido arquitetônico não deve limitar-se apenas ao conforto de clientes. As zonas de trabalho, em especial a área de cocção, devem ser bem projetadas. O bem-estar dos funcionários não pode ser deixado de lado, atendendo a necessidade de vestiários, refeitórios, área de descanso, circulação e acessos.

As demais zonas da edificação devem ser já planejadas desde o projeto arquitetônico, como a previsão de geradores, pois os equipamentos em sua maioria funcionam ligados a energia elétrica. Instalações elétricas, hidráulicas e

de esgoto, de combate de incêndio, devem ser projetadas por profissionais competentes, a fim de garantir a segurança do local, clientes e funcionários.

## 2.1 Áreas para Clientes

A zona reservada a clientela deve ser mais amplo, acessível e mais refinado. Com isso, o espaçamento e o mobiliário destinados a esse espaço devem ser pensados para melhor servir as necessidades e bem-estar do consumidor, pois, tal conforto reflete diretamente no sucesso do empreendimento. O dimensionamento desses mobiliários e os distanciamentos entre eles deverão ser bem projetados, pois, devem assegurar e facilitar a circulação tanto de clientes quanto de garçons.

Os balcões de bares e restaurantes devem ser bem localizados, pois é inconveniente que o cliente tenha que atravessar o salão para ter acesso a esse ambiente, com isso ele deve estar em local de acesso imediato.

Caixas devem estar alocados em um ponto de que proporcione visão completa do salão, para um melhor supervisionamento do funcionamento e movimentação da clientela. Além disso, para facilitar o pagamento, indica-se que o caixa fique próximo às saídas.

Os Banheiros devem ficar em uma distância confortável do cliente, mas também não muito próximo ao salão. Esses devem ser amplos, dar conforto ao usuário e planejados de forma a evitar constrangimento dos clientes.

A decoração interna e externa do ambiente é um ponto crucial na concepção dessa tipologia. Ela pode estar ligada diretamente com o estilo do menu e ao seu conceito. Através da decoração é possível cativar a clientela, com estilo aconchegante, confortável e lúdico. Estabelecimentos localizados em pontos turísticos, podem tirar proveito da cultura como forma de inspiração na decoração.

## 2.2 Cozinha e Serviço

A cozinha deve ser adequada ao tipo, a qualidade e a quantidade de refeições servidas no estabelecimento. Diante disso, o projeto deve oferecer ao restaurante uma ótima produtividade, qualidade e um bom funcionamento. A cozinha é o coração de um restaurante, então sua localização deve ser bem

pensada, com fácil acesso para os funcionários e ter conexões com despensas e câmaras. Deve ser garantido uma ligação com o salão de mesas, mas não é indicado ser muito próximo devido a odores e ruídos vindo dessa zona.

Em questões de estrutura básica, uma cozinha industrial pode ser dividida nos seguintes espaços (SEBRAE, 2013):

- Recepção e armazenamento, onde é feita a pesagem, controle qualitativo, quantitativo e armazenagem dos alimentos. Estão nesse setor as câmaras frigoríficas e os almoxarifados para secos;
- Pré-preparo, onde são executados os descasques, fatiamentos e lavagem para desinfecção;
- Copa, a qual responde pelos serviços de sobremesas e bebidas;
- Preparo, onde é realizado o cozimento dos alimentos;
- Higienização, a qual corresponde aos serviços de lavagem de utensílios;
- Distribuição, onde á o atendimento ao público;
- Serviços, correspondendo aos vestiários, sanitários, lavanderia;
- Administração, onde trabalha o corpo técnico responsável.

O pé-direito deve proporcionar fácil limpeza, além de assegurar uma boa ventilação e distribuição de luz. Sendo assim, para áreas de cocção de grande produção, como cozinha de uma restaurante, é recomendado um pé-direito de 3,60m à 4,50m, já para as áreas de depósito, circulação e administração, recomenda-se pé direito de 3,00m. (ORGANIZAÇÃO, 2006).

Nas cozinhas industriais a cor branca deve preponderar, por motiva da grande quantidade de aço inox utilizados nos equipamentos, visto que a cor branca não interfere no índice de refração do aço, fazendo com o que seja inexistente cantos e ambientes escuros. Também, a cor branca é utilizada ainda com a finalidade de percepção do nível de sujidade dos ambientes. (ANVISA, 2004).

O piso precisa ser lavável, impermeável, antiderrapante (por motivo da presença de gorduras, óleos, detergentes, entre outros elementos escorregadios), o piso não deve conter sulcos, como fedas e rachaduras, e que seja de fácil limpeza e desinfecção. Deve ter alta resistência à abrasão (PEI 5),

pois devem suportar trafego intenso, ser anticorrosivo, pois deve tolerar agentes químicos provindos da limpeza. (ANVISA, 2004)

Os desníveis devem ser suficientes para que os líquidos sejam direcionados de forma natural às saídas equipadas de ralos sanfonados e grelhas de recolhimentos com telas de proteção, evitando a entrada de animais e o retorno de odores indesejáveis. Preferencialmente deve se utilizar monolíticos, para melhor utilização de carros de transporte. (ANVISA, 2004).

Os acessos das cozinhas industriais devem haver portas de materiais lisos e impermeáveis, além de bem ajustadas com a esquadria. As folgas entre a esquadria e a o piso devem ser mínimas, para evitar o acesso de animais, como insetos e roedores. Em relação as janelas e outras aberturas, recomenda-se que sejam pensadas de tal modo que evite o acúmulo de impurezas e serem dotadas de sistemas que barrem a entrada de insetos, como telas, por exemplo. Essas devem ficar localizadas na parte superior das paredes, gerando “efeito chaminé” promovendo a troca de ar facilmente, além de, dessa maneira, captar mais luz natural e de forma distribuída, sem gerar sombras e incidência direta de luz (ABERC, 2008).

## 2.3 Acústica

Restaurantes são locais que geralmente comportam e reúne uma quantidade significativa de pessoas, então é de extrema importância que seja elaborado um ambiente com tratamento acústico, com o uso de materiais absorventes nas paredes, forro, estofados nos moveis do salão de mesas entre outras soluções, para amenizar o intenso ruído provocado por conversas nas áreas das mesas, e também sons gerados pelas louças e talheres.

As cozinhas são equipadas com maquinas, sistemas de exaustão, que provocam um alto nível ruídos, assim como manipulação de utensílios, vapor, impactos nas superfícies inoxidáveis, entre outros, que ainda é reverberado e maximizado pelas superfícies não absorventes e o pé-direito elevado que se faz necessário. No projeto, deve-se ter o cuidado no que se refere à escolha de materiais, pois, normalmente os minimizadores de ruídos são elementos porosos, não recomendados para as cozinhas, exceto no tratamento de forros (SILVA FILHO, 1996). Algumas recomendações devem ser atendidas, como o

isolamento acústico entre a cozinhas e salão de mesas, tomando cuidado para que os matérias porosos não tenham contato direto com a área de cocção.

Hoje em dia já vemos indícios que, futuramente, isolamento acústico seja uma norma exigidas nas para conferência de alvarás municipais. Como já vemos exemplos em algumas cidades, como é o caso de São Paulo, que estabelecimentos devem apresentar laudo de acústica para liberação de alvará de funcionamento dos bares e restaurantes. (MARICATO, 2010, pag. 59).

# 3 ESTUDOS DE REFERÊNCIA

Neste capítulo, apresenta-se a análise do restaurantes Ello e o Restaurante Camarões - Midway Mall, que, dentre outros tantos analisados, destacaram-se por oferecer subsídios julgados importantes ao desenvolvimento da proposta ora apresentada, no tocante às soluções adotadas para otimização do conforto ambiental, na distribuição dos espaços e dos ambientes que compõem o programa, assim como sobre o dimensionamento destes, na especificação de materiais, e na interação do espaço com os consumidores.

## 3.1 Restaurantes Ello

O Restaurante Ello possui 290m² e foi projetado em 2019 por Mareines Arquitetura, no litoral de Jericoacoara/CE. Fica localizado na região central da vila da cidade, ganhando destaque por sua arquitetura ousada, unindo a rusticidade tropical com linhas contemporâneas que se abre para uma rua de areia. É composto por um salão com mesas, bar integrado, uma cozinha visível e um mezanino também com mesas e cadeiras para clientes.

Figura 01 – Fachada restaurante Ello

Fonte: archdaily

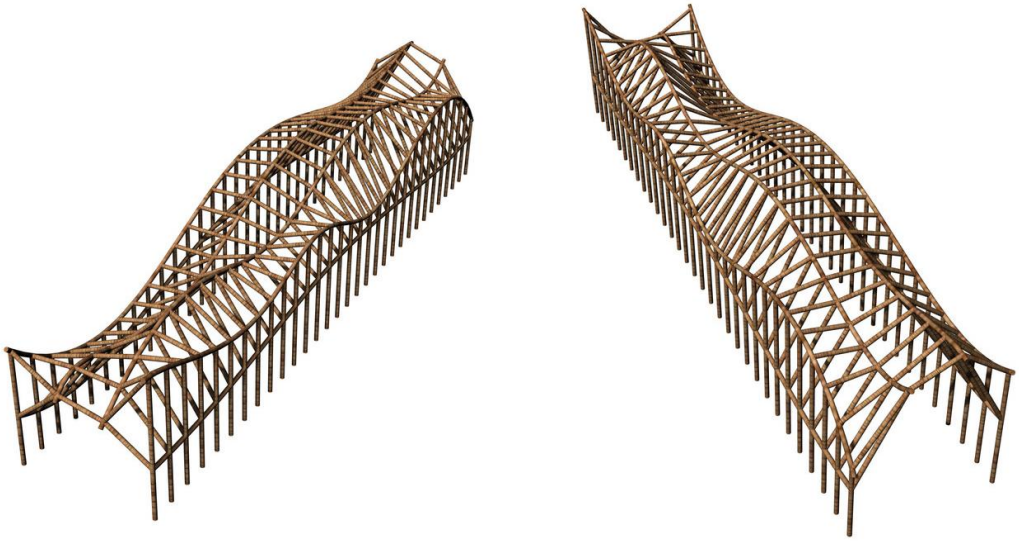
Figura 02 -Interior restaurante Ello

Fonte: archdaily

O restaurante traz um cardápio e um ar de descontração, rústico ao mesmo tempo que sofisticado. Com o pé na areia, os clientes podem saborear comidas e arquitetura inspirada na paisagem e na matéria prima local. As mesas em sua maioria são colocadas junto a um canto alemão que percorrer toda extremidade do lado direito do salão de mesas, acompanhadas de mais 5 mesas de 2 lugares no meio do salão.

As paredes internas e externas servem como apoio para jardins verticais composto por espécies de trepadeiras e outras diversidades de plantas que dão um toque romântico ao espaço, além de melhorar a qualidade acústica do ambiente.

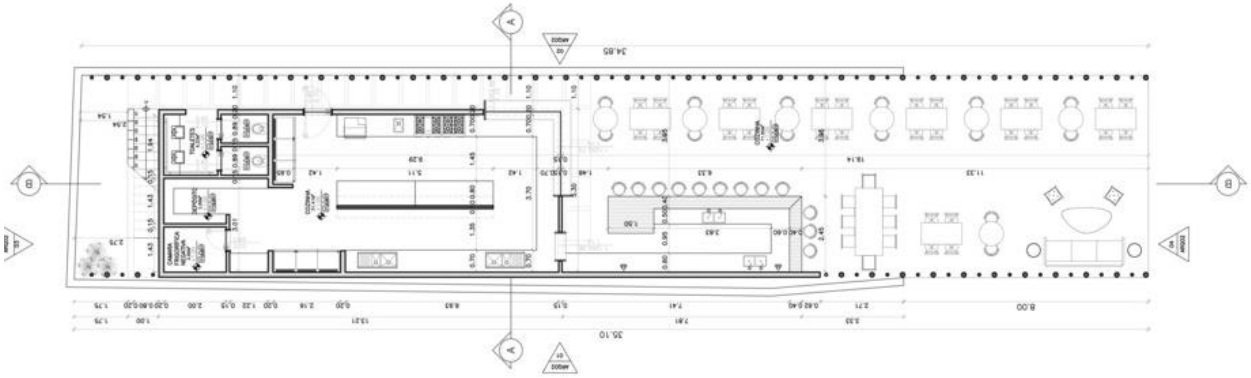
Figura 03 – Esquema estrutura restaurante Ello



Fonte: archdaily

A estrutura é toda feita em madeira roliça e tabuas de madeira local, a cobertura foi executada com sucessões de apoios gerando superfícies curvas que fazem apologia as dunas que nomeiam o restaurante.

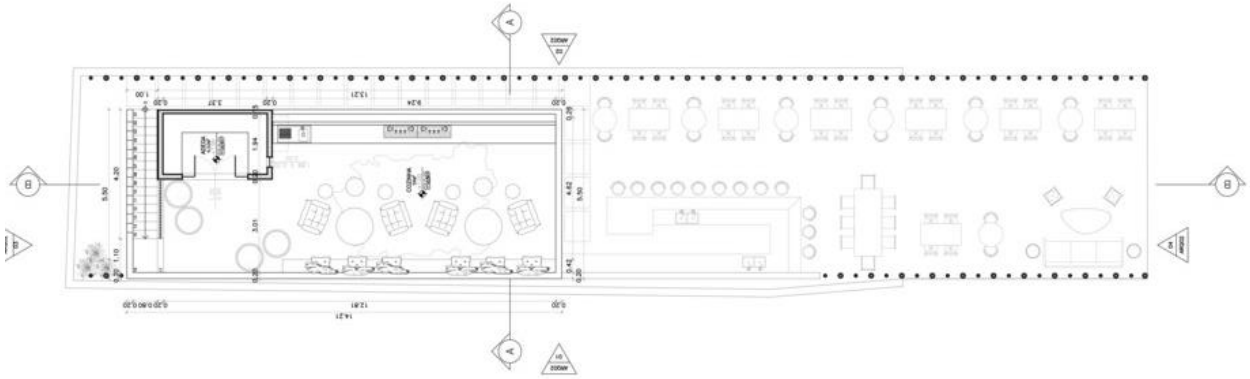
Figura 04 – Planta baixa térreo restaurante Ello



Fonte: archdaily

A area de cocção é ampla, acupando cerca de 40% da área construida, faz integaçao visual com o salão de mesas atraves de uma esquadria que permite permalidade de para ambos os lados. O bar funciona inpendente da cozinha, servindo o salão de mesas e o balcão com banquetas, no qual também comporta o caixa.

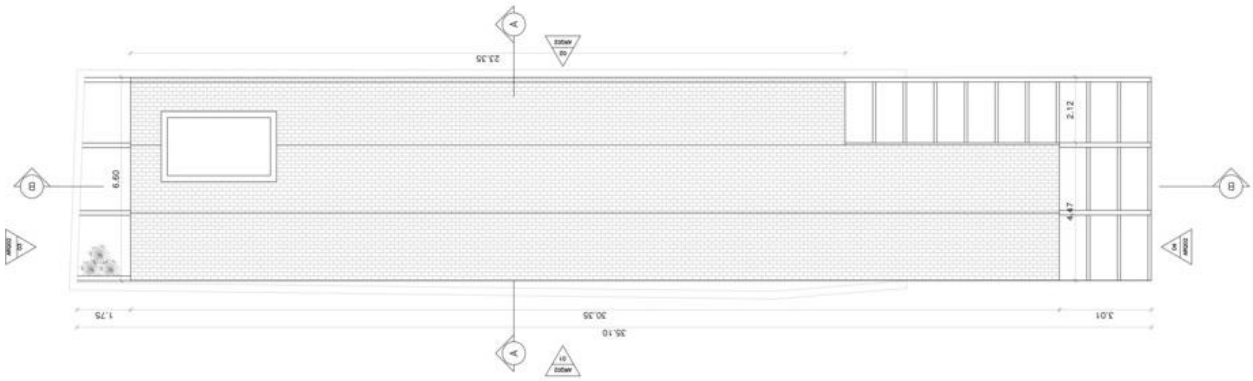
Figura 05 – Planta baixa mezanino restaurante Ello



Fonte: archdaily

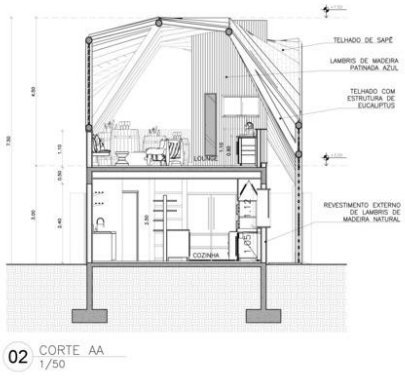
A edificação possui um mezanino que faz a cobertura de toda a área de serviço do térreo do resturante, no espaço existe uma adega e uma área de socialização mais intimista, onde foi colocado um palco para musicas ao vivo que serve ambos os pavimentos.

Figura 06 – Planta coberta restaurante Ello



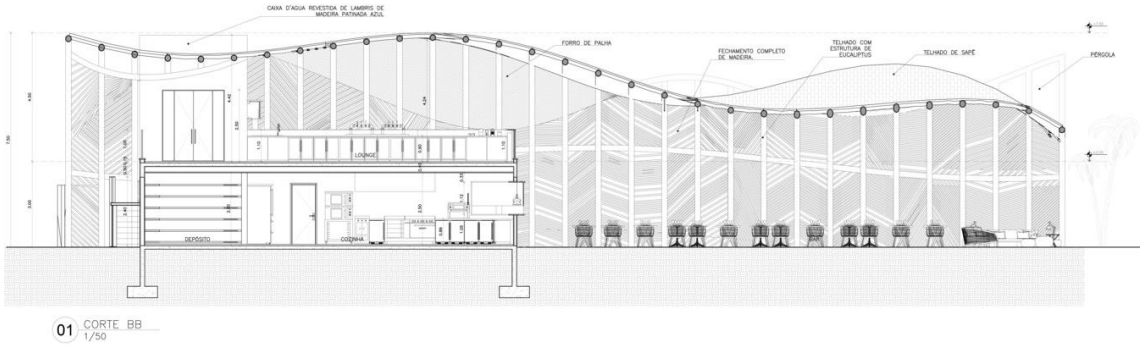
Fonte: archdaily

Figura 07 – Corte AA restaurante Ello




Fonte: archdaily

Figura 08 – Corte BB restaurante Ello




Fonte: archdaily

## 3.2 Restaurante Camarões Midway Mall

A rede Camarões restaurantes, é uma empresa de grande renome na cidade de Natal, RN. Seu primeiro estabelecimento gastronômico foi construído em 1988, no bairro de Ponta Negra, Natal. A partir daí a rede vem crescendo e hoje possui quatro sedes em Natal, duas em dois importantes shoppings da cidade e duas em Ponta Negra. Hoje os restaurantes além de serem visitados por natalenses, servem também os turistas da cidade.

Figura 09 - Interior restaurante Camarões

Fonte: http:/www.camarões.com.br/

Foi escolhido como estudo de referencia a unidade localizada no Midway Mall, para um bom entendimento dos zoneamentos, dimensionamentos e também entender o funcionamento da área de cocção

Essa unidade foi desenvolvida pela arquiteta Rita Macedo, sendo inaugurada em 2010. Fica localizado no terceiro piso do shopping. O restaurante possui área de 866,67m², com capacidade para 250 lugares.

Figura 10 - Interior restaurante Camarões

Fonte: http:/www.camarões.com.br/

No restaurante é possível observar elementos que marcam a cultura nordestina, como o usa da palha, cerâmica, madeira que é muito presente e outros elementos que classificam a decoração como rustica.

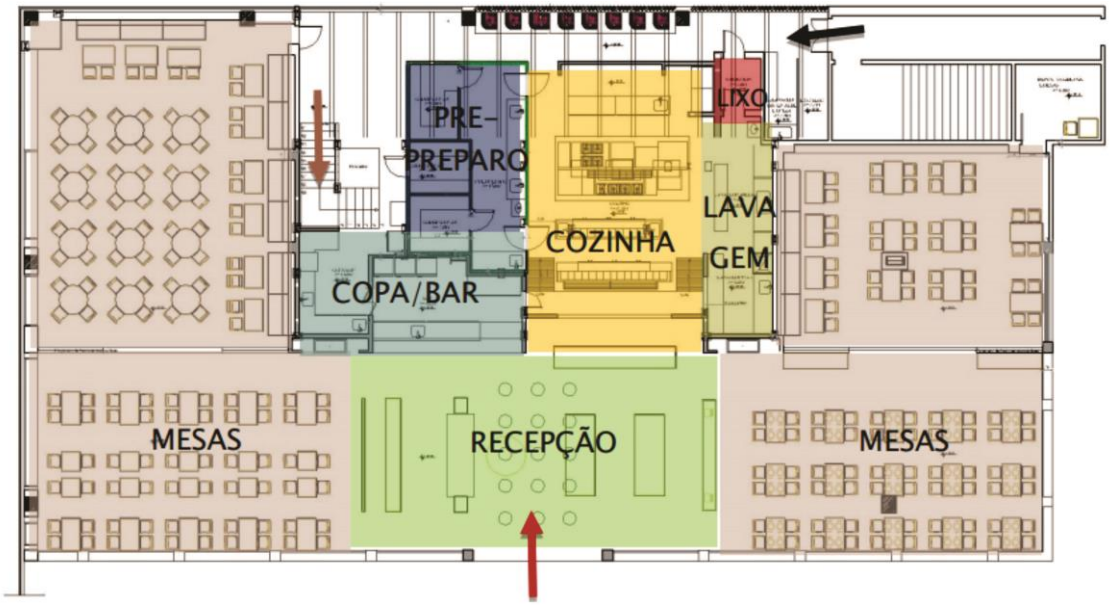
O espaço acomoda térreo e um Mezanino. No mezanino ficam os depósitos, banheiro de funcionários e escritórios, o térreo se fragmenta em entre o espaço das mesas, distribuídas em 04 espaços, e a cozinha. A estrutura aparente ao cliente são poucos pilares revestidos com madeira, que mesmo com grande secção não atrapalharam o espaço.

As mesas em sua grande parte são retangulares, medindo 1,20x0,70m, algumas acostadas na parede com 4 lugares, outras com 2 lugares mais sofá e outras livres no restaurante. As mesas são bem distribuídas pelo espaço, garantindo uma boa circulação. Algumas mesas redondas com 1,10m de diâmetro, para 4 lugares, também fazem parte do mobiliário.

No salão, foi aplicado elementos para aperfeiçoar acústico no ambiente, como estofados em cadeiras e sofás, forro ripado de madeira que serviu como elemento estético e acústico, forros perfurados, além de cortinas entre alguns espaços.

O espaço de preparação dos alimentos é formado por uma cozinha ampla, área de lavagem de utensílios, pré-preparo de legumes e saldas com câmaras frias interligadas, outra câmara fria independente. O lixo fica isolado, junto a área de lavagem e saída que dá acesso a zona de serviço do shopping. Ainda conta com bar e copa que dão acesso para o são de mesas.

Figura 11 – Planta baixa térreo restaurante Camarões




Fonte: Complexo Gastronômico, Souza, 2016

O térreo é conectado ao mezanino por meio de uma escada e plataforma nos fundos do restaurante, próximo a cozinha, com acesso restrito a funcionários. No mezanino ficam duas salas administrativas do restaurante, sala do provedor, um almoxarifado, casa de maquinas, vestiário e banheiro de funcionários. Também é lá que está alojada mais uma sala de pré-preparo para carnes com câmaras frias.

Figura 12 – Planta baixa mezanino restaurante Camarões

*Fonte: Complexo Gastronômico, Souza, 2016*

## 3.3 Programa de necessidades e pré-dimensionamento

Após a análise das informações exibidas no referencial conceitual, relativas aos aspectos dos estabelecimentos de restaurantes, como suas tipologias, organização, funcionamento, ambientes necessários e suas dimensões, foram desenvolvidos o programa de necessidades e o seu pré-dimensionamento. Tal desenvolvimento visou unir os critérios e fatores recomendados para se proporcionar boas instalações para o conforto dos clientes e bom fluxo dos funcionários, de modo a tornar o funcionamento do restaurante de melhor forma possível. Os estudos de referência realizados muito auxiliaram na realização dessa etapa projetual, visto que foram observados os pontos negativos e positivos de cada estabelecimento em análise. Além do uso dos estudos realizados como referência, também se utilizou as tabelas de dimensões recomendadas presentes no livro “Manual do Arquiteto: Planejamento, Dimensionamento e Projeto”, para a definição dos espaços necessários principalmente para a área de cozinha e do salão de mesas.

Para uma melhor compreensão do programa, optou-se por dividir os ambientes a partir de 2 setores (público e serviço). A listagem está feita na tabela abaixo, definidos os ambientes e suas respectivas áreas.

| SETOR | AMBIENTE | ÁREA |
|---|---|---|
| Público | Recepção e Espera | 25m² |
| | Salão de Mesas | 85m² |
| | Bar e caixa | 15m² |
| | WC PNE | 3m² |
| | WC Feminino | 8m² |
| | WC Masculino | 8m² |
| | Deck | 20m² |
| | Lazer p/ crianças | 25m² |
| Serviço | Cozinhas | 55m² |
| | Pré-preparo | 5m² |
| | Sala de Lavagem | 7m² |
| | Câmara Fria | 7m² |
| | Depósito de alimentos | 14m² |
| | Vestiários Femininos | 12m² |
| | Vestiários Masculinos | 12m² |
| | Sala de Funcionários | 25m² |
| | Lixo | 25m² |
| | Administração | 32m² |
| | Banheiro | 8m² |
| Total | | 391m² |

## 3. O ANTEPROJETO

### FICHA TÉCNICA

**IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO:** Restaurante Café & Bar

**USO DO SOLO:** ZT2 - Zona Turística, com uso CP - Comércios Principais e SP - Serviços principais.

Figura 13 – Legislação e condicionantes urbanísticos

| ZONA TURÍSTICA 2 (ZT2) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| USOS | LOTE (*) | | EDIFICAÇÃO (A) | | | | |
| | | | | | AFASTAMENTOS | | |
| PERMITIDOS | ÁREA MÍNIMA | FRENTE MÍNIMA | OCUPAÇ. MÁXIMA | ALTURA MÁXIMA (B) | FRENTE | LATERAL | FUNDOS |
| R1 | 360,00 | 12.00 | 50 | 3 PV | 5.00 | 1.50 | 3.00 |
| R2 | 360,00 | 12.00 | 50 | 2 PV | 5.00 | 1.50 | 3.00 |
| R3 (1) | 450,00 | 15.00 | 50 | 2 PV | 5.00 | 1.50 | 3.00 |
| R4 | CONDOMÍNIO HORIZONTAL VER ANEXO 09 | | | | | | |
| R5 (2) | 600,00 | 15.00 | 40 | PL+ 4PV+CB | 5.00 | 4.00 | 4.00 |
| R6 | 900,00 | 30.00 | 30 | - | 5.00 | 4+(h/10) | 4+(h/10) |
| CL=SL | 360,00 | 12.00 | 50 | 2 PV | 5.00 | 1.50 | 3.00 |
| CB=SB (3) | 450,00 | 15.00 | 50 | 3 PV | 5.00 | 2.00 | 3.00 |
| SB (FLAT) (***) | 360,00 | 12.00 | TE=70 DE=50 | 4 PV (**) | 5.00 | TE=00 DE=2.00 | 3.00 |
| CP=SP (3) | 600,00 | 20.00 | TE= 70 1° AO 3º =50 DE= 30 | - | 5.00 | TE=00 1º AO 3º= 2.0 DE=4+(H/10) | ATÉ 4PV=3.0 DE= 4+(H/10) |
| SP (FLAT) (***) | 600,00 | 15.00 | TE=70 1º AO 3º=50 DE=30 | ≥5 PV | 5.00 | TE=00 1º AO 3º=2.00 DE=4+(H/10) | ATÉ 4º=3.0 DE= 4+(H/10) |
| IB (3) | 600,00 | 20.00 | 50 | 2 PV | 5.00 | 4.00 | 4.00 |
| IPP (4) | 360,00 | 12.00 | 50 | 2 PV | 5.00 | 1.50 | 3.00 |

Fonte: Código de Urbanismo de João Pessoa, editado pelo autor

**LOCALIZAÇÃO:** Situado na Av. Governador Argemiro de Figueiredo com a rua Poeta Luiz Raimundo Batista de Carvalho, na quadra 49.

# CARACTERÍSTICA DO ENTORNO

## CARACTERISTICAS DA PAISAGEM QUE SE ASSOCIAM AO INTERESSE DO PROJETO ELABORADO:

O entorno imediato é caracterizado por importantes hotéis, pousadas, e centros de artesanatos. Além disso, essa defronte a orla marítima, o que privilegia a visão paisagística da edificação. A localização permite rápida conexão com a BR230 que leva à cidade de Cabedelo, Campina Grande e às praias do norte, e a BR 101 que vai à Natal e Recife, se tornando de fácil acesso para visitantes. Há vários pontos de ônibus, que levam a qualquer bairro da cidade utilizando-se conexões em alguns casos, além de praças de taxis.

## POTENCIALIDADE PARA ACOLHER O USO PROPOSTO:

O lote, além de vazio, apresenta área de aproximadamente mil metros quadrados que são suficientes para comportar a tipologia arquitetônica cogitada. Possui 3 acessos, um pela Av. Governador Argemiro de Figueiredo, sendo essa a mais movimentada, um trecho da rua Poeta Raimundo batista de Carvalho e outro pela orla da praia do Bessa.

**USO DO SOLO PREDOMINANTE:** Residencial (inclusive verticalizado) e comercio e serviços (hotéis, shoppings, centros comerciais)

**QUALIDADE DA INFRAESTRUTURA**:

Local possui infraestrutura urbana básica para a construção do empreendimento: redes públicas de abastecimento de água e de fornecimento de energia elétrica e, ainda, redes de captação para o esgotamento sanitário e as águas pluviais; os acessos – tanto de pedestres, quanto de veículos – e seu entorno imediato são pavimentados. A área é servida pelo sistema de transporte público urbano e pela limpeza urbana diária, além de ter proximidade com supermercados de boa qualidade e com mercado públicos (Bairro dos Estados e Tambaú).

**VENTILAÇÃO PREDOMINANTE:**

Continuamente sopra uma brisa vinda do oceano, sempre de sudeste, dada a proximidade do Equador.

**FACHADAS MAIS ATINGIDAS PELA INSOLAÇÃO**: Norte e Oeste

## LEGISLAÇÃO URBANÍSTICA INCIDENTE SOBRE O USO DO SOLO NA ÁREA ELEITA

| ITEM | | EXIGIDO | ATINGIDO |
|---|---|---|---|
| **RECUOS** | SUBSOLO: | X | Frente = 3,80<br>Lateral = 00<br>Fundos = 3m |
| | NO TÉRREO: | Frente = 5m<br>Lateral = 00<br>Fundos = 3m | Frente = 5m<br>Lateral = 00<br>Fundos = 5m |
| | NO PAV. SUPERIOR: | Frente 5m<br>Lateral 1° ao 3°= 2m<br>Fundos = 3m | Frente = 5m<br>Lateral = 2m<br>Fundos = 5m |
| **TAXA DE OCUPAÇÃO** | | Térreo = 70%<br>1° ao 3° =50%<br>DE= 30% | Térreo = 58,90%<br>1° Pav = 44,28%<br>* |
| **COEF.APROVEITAMENTO** | | 2.0 | 1.8 |
| **ALTURA MÁXIMA TOTAL** | | 12,90m testada Leste<br>15,52m testada Oeste | 11,00m testada Leste<br>7,78m testada Oeste |
| **ALTURA MÁXIMA CONSTRUÇÃO SOBRE DIVISA LATERAL** | | 4m | 3,6m |
| **DIMENSÕES DA VAGA ESTACIONAMENTO** | | 1 vaga para 8 lugares | 1 vaga para 7 lugares |

## ZONEAMENTO E PROGRAMA DE NECESSIDADES

| ZONA | AMBIENTES | |
|---|---|---|
| | **TÉRREO** | **1º PAVIMENTO** |
| **EXTERNA** | Estacionamentos público<br>Estacionamento de carga e descarga<br>Recepção e área de espera<br>Jardins<br>Depósito de lixo | |
| **SOCIAL** | Lounge de Espera<br>Bar e caixa<br>Salão de Mesas<br>Deck<br>Brinquedoteca<br>WC feminino<br>WC masculino<br>WC PNE | Salão de mesas<br>Deck<br>Café<br>WC feminino<br>WC masculino |
| **SERVIÇO** | Recepção de mercadorias<br>Pré higienização<br>DML<br>WC funcionários mas.<br>WC funcionário fem.<br>Área para lavagem de louça<br>Câmara fria<br>Depósito<br>Cozinha | Cozinha de doces<br>Sala de funcionários<br>Vestiários e WC's funcionários<br>Escritório |

## DADOS SOBRE O LOTE E O EDIFÍCIO PROPOSTO:

| | | |
|---|---|---|
| **Dimensões do lote** | | 20,17 x 52,00 m |
| **Área total do lote** | | 1.047,38 m² |
| **Área Construída** | **Subsolo** | 792,13 m² |
| | **Térreo** | 616,88 m² |
| | **1° Pavimento** | 463,78 m² |
| **Área total construída** | | 1.872,79 m² |

## IMAGENS E DOCUMENTAÇÃO GRÁFICA DA PROPOSTA

Foram elaborados os seguintes desenhos técnicos: plantas baixas de implantação e coberta, subsolo, térreo, 1° pavimento, cortes, plantas estruturais, detalhamento de coberta e calha apresentadas nos anexos. Também foram produzidas perspectivas da edificação no contexto para melhor compreensão da proposta finalizada, apresentadas também nos anexos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Após finalização desse trabalho, chegou-se a algumas considerações acerca do tema trabalhado e do processo de projeto.

A partir da escolha do tema, percebeu-se o quanto espaços relacionados ao lazer é importante para as cidades e seus habitantes. Levando-se em consideração as poucas opções de espaços de lazer em João Pessoa, a pretensão foi de contribuir positivamente através de um projeto que atendesse à essas necessidades. Tendo em vista seu forte potencial turístico, a cidade precisa de espaços que recebam esses visitantes que são muito importantes no desenvolvimento econômico no âmbito municipal e estadual.

Com o objetivo de aplicar novas tendências de usos e espaços, decidiu se propor o Restaurante Café & Bar, que serviria como espaço de lazer para a população residente e para os turistas que visitam a cidade, promovendo o intercâmbio cultural. Para chegar ao objetivo, as exigências impostas pela legislação local e físicas do sitio foram o grande desafio do trabalho.

Embora as dificuldades impostas tenham limitado muito o processo criativo, o programa de necessidades inicial foi mantido e foi possível chegar a um resultado que atende à legislação, funcional e plasticamente bem resolvido.

## REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **RDC nº 216**: regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Brasília, DF: 2004.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS**. Acessibilidade de pessoas portadoras de deficiência às edificações, mobiliário e equipamento urbano. NBR 9050**. Rio de Janeiro: ABNT, 2015.

BARRETO, Margarida. **Turismo, cultura e sociedade.** Caxias do Sul, RS: Educs, 2006.

BENI, M. C. **Análise estrutural do turismo.** São Paulo: Senac, 1998.
COZIL. **Equipamentos para cozinhas profissionais.** Catálogo Técnico. São Paulo.

DUMAZEDIER, Joffre. **Lazer e cultura popular.** São Paulo: Perspectiva, 1973.
FAGLIARI, Gabriela S. **Turismo e alimentação**: análises introdutórias. São Paulo: Roca, 2005

FILHO, Silva; ROMÃO, Antonio. **Manual básico para planejamento e projeto de restaurantes e cozinhas industriais.** Varela, 1996

LITTLEFIELD, David. **Manual do Arquiteto: Planejamento, dimensionamento e projeto.** Bookman companhia editora Ltda, 2011

MARTINS, José Clerton de Oliveira. **Lazer, Tempo Livre e Ócio na Cidade Contemporânea.** AGIR - Revista Interdisciplinar de Ciências Sociais e Humanas. Ano 1, Vol. 1, n.º 5, nov 2013

MONTANARI, Massimo. **Comida como cultura**. São Paulo: Senac, 2008.

NEUFERT, E. **A arte de projetar em arquitetura.** 17ºed. São Paulo: GG, 2004.

SEGALA, Luiziane Viana. **Gastronomia e Turismo Cultural**. Revista turismo. Santa Maria RS: Outubro de 2003

SOMAVILLA, Géssica P.; LOPES, Caryl E. J.. **Orientações técnicas, legais e normativas para projetos de espaços destinados a serviços de alimentação coletiva.** Revista de Arquitetura da IMED, v. 2, n.2, 2013, p. 108-122, ISSN 2318-1109.

SOUZA, Tatiana Roberta de. **Lazer e Turismo: Reflexões Sobre Suas Interfaces**. Anais do VI Seminário de Pesquisa em turismo no Mercosul. 201

SILVA FILHO, Antônio Romão **A. da.Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurantes e Cozinhas Industriais.** São Paulo: Varela, 1996.
SILVA, Elvan. **Uma Introdução ao Projeto Arquitetônico.** Porto Alegre: EDUFRS, 1984 - 2ª impressão

TAVEIRA Marcelo; GONÇALVES Salete. **Lazer e turismo: análise teórico conceitual**. 5º Congresso Latino-americano de Investigação Turística. 2012

## Legislações

CÓDIGO DE OBRAS DE JOÃO PESSOA.

CÓDIGO DE URBANISMO DE JOÃO PESSOA.

PLANO DIRETOR DE JOÃO PESSOA.

STTRANS - Portaria 047/2002 - LAYOUT DE ÁREAS DE ESTACIONAMENTO. ACESSIBILIDADE A EDIFICAÇÕES, MOBILIÁRIO, ESPAÇOS E EQUIPAMENTOS URBANOS. ABNT NBR 9050.

## ANEXOS

PRANCHA 01: Planta de Overlay, Locação, Coberta e Perspectiva

PRANCHA 02: Planta Baixa Térreo e Perspectivas

PRANCHA 03: Planta Baixa 1° Pavimento e Perspectivas

PRANCHA 04: Planta Baixa Subsolo

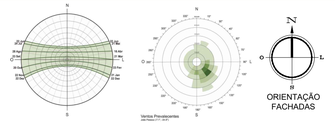
PRANCHA 05: Planta Baixa Cortes AA, BB, Detalhamento de Coberta e Calha

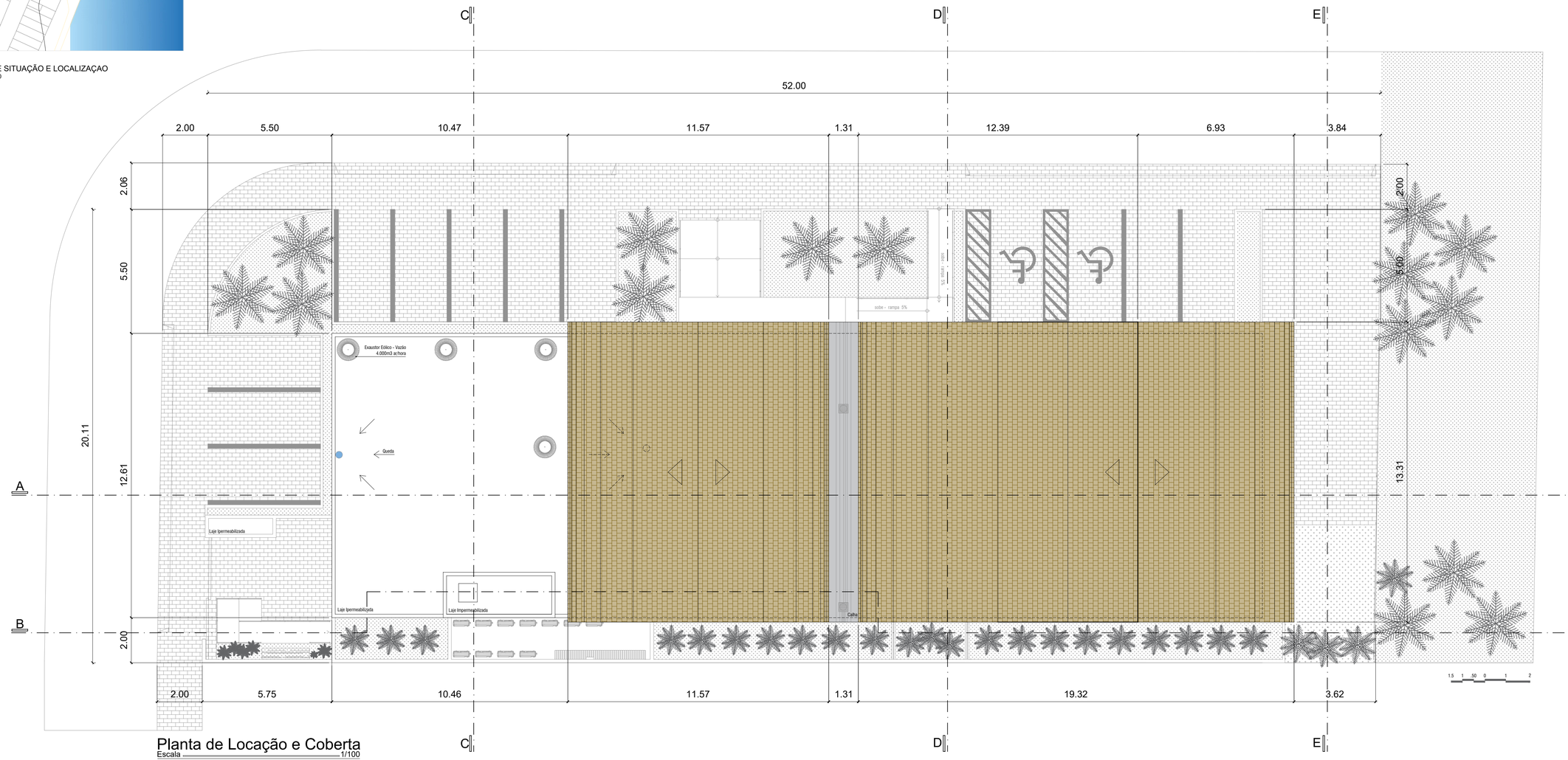
PRANCHA 06: Planta Baixa Cortes CC, DD, EE e Perspectiva

PRANCHA 07: Planta Estrutural Térreo e 1° Pavimento

PRANCHA 08: Planta Estrutural Subsolo e Perspectiva Estrutura

PLANTA DE SITUAÇÃO E LOCALIZAÇAO
ESCALA 1/4000




## Planta de Locação e Coberta

Escala 1/100

| PRESCRIÇÕES URBANISTICAS | | | |
|---|---|---|---|
| USO | | ZONA | |
| COMERCIAL | | ZT2 | |
| BAIRRO: BESSA | | | |
| INDICES URBANISTICOS | | COD. JOÃO PESSOA | PROJETO |
| ALTURAS MÁXIMAS | TESTADA OESTE | 15,52m | 7,78m |
| | TESTADA LESTE | 12,90m | 11,00m |
| OCUPAÇÃO MÁXIMA | TÉRREO | 70% | 58,90% |
| | 1° AO 3° PAV | 50% | 44,28% |
| | DEMAIS | 30% | * |
| AFASTAMENTOS | FRETE | 5m | 5m |
| | LATERAL | TÉRREO 0m<br>1° ao 3° 2m | DEMAIS 3m |
| | FUNDOS | 3m | * |
| ESTACIONAMENTO | COD. JOÃO PESSOA | | PROJETO |
| | 1 VAGA PARA 8 LUGARES | | 31 VAGA PARA 197 LUGARES |
| RESERVATÓRIO | NBR 5626 | | PROJETO |
| | 25L por REFEIÇÃO | | 394 REFEIÇÕES x 25L (9.850L) |

| QUADRO GERAL DE ÁREA | |
|---|---|
| ÁREAS | |
| LOTE | 1.047,38m² |
| SUBSOLO | 792,13m² |
| TÉRREO | 616,88m² |
| 1° PAVIMENTO | 463,78m² |
| TOTAL | 1.872,79m² |

PERSPECTIVA FAHADA NORTE

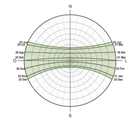
RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

| ASSUNTO | PRANCHA |
|---|---|
| PLANTA DE LOCAÇÃO E COBERTA<br>PERSPECTIVAS | 01 /08 |

| AUTOR | DATA | ESCALAS |
|---|---|---|
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS |



ORIENTAÇÃO FACHADAS

## Planta Baixa - Térreo

Escala 1/100

PERSPECTIVA FAHADAS LESTE E NORTE

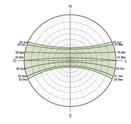
PERSPECTIVA FAHADAS NORTE E OESTE

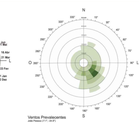
TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

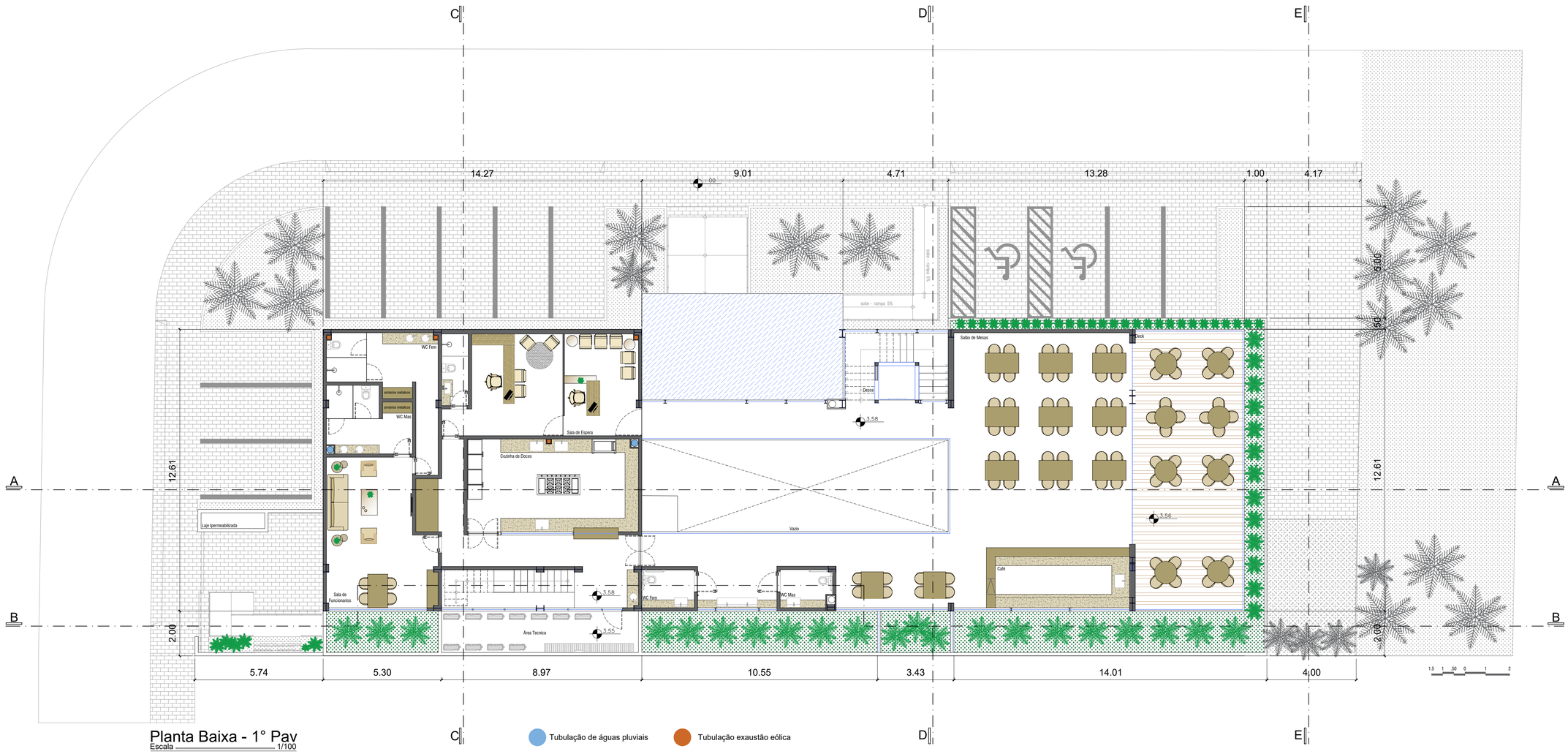
RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

| ASSUNTO | | | PRANCHA |
|---|---|---|---|
| PLANTA BAIXA - TÉRREO<br>PERSPECTIVAS | | | 02/08 |
| AUTOR | DATA | ESCALAS | |
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS | |








Planta Baixa - 1° Pav

Escala 1/100

PERSPECTIVA FAHADAS OESTE E SUL

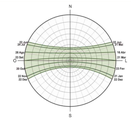
PERSPECTIVA FAHADAS SUL E LESTE

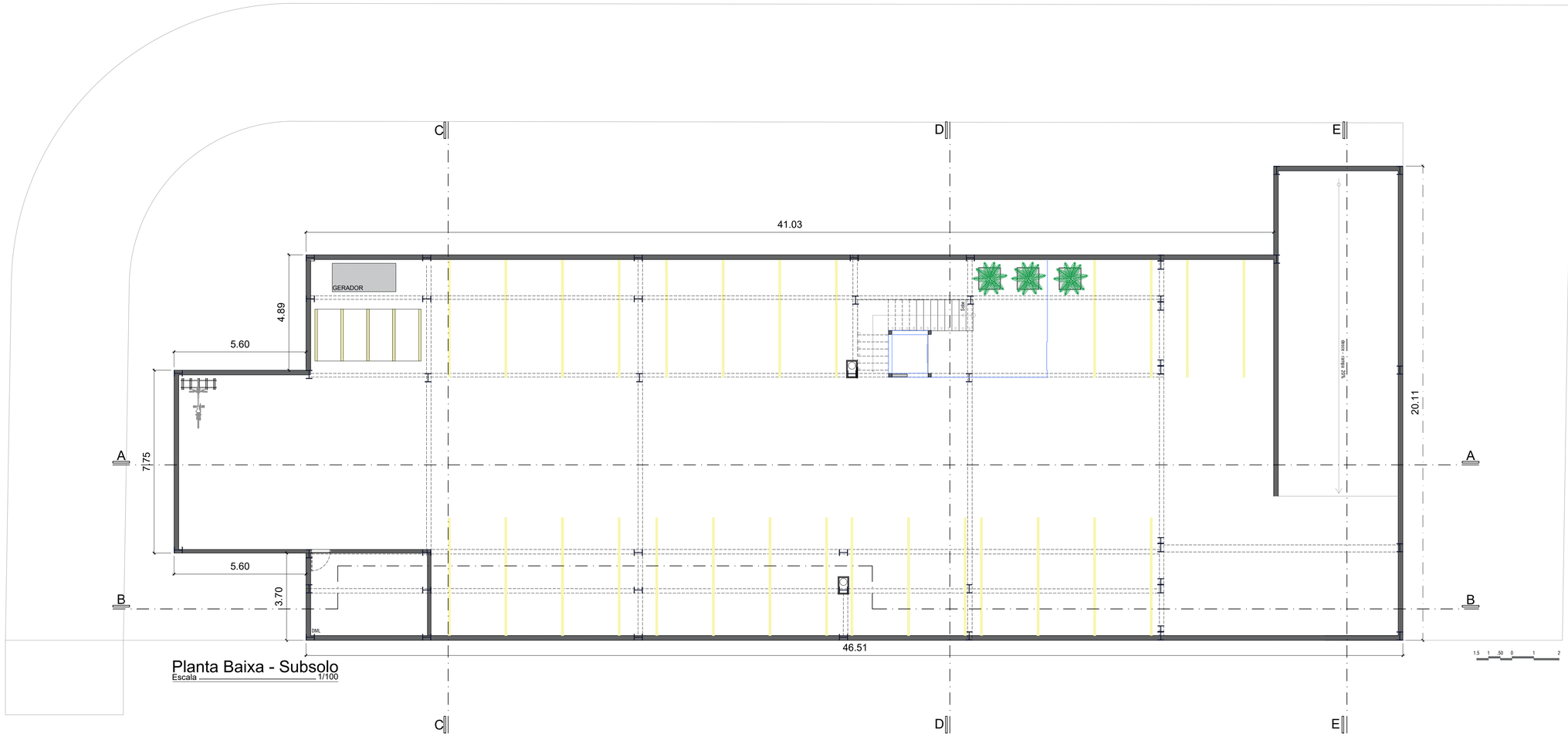
RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

| ASSUNTO | | | PRANCHA |
|---|---|---|---|
| PLANTA BAIXA - 1° PAVIMENTO<br>PERSPECTIVAS | | | 03/08 |
| AUTOR | DATA | ESCALAS | |
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS | |





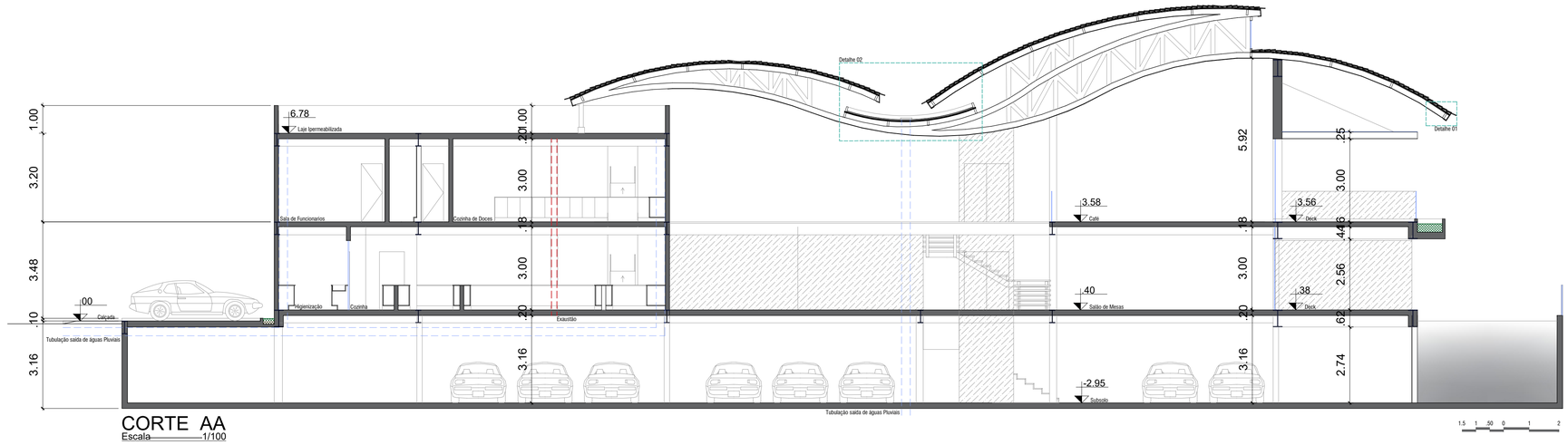

Planta Baixa - Subsolo
Escala 1/100

RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

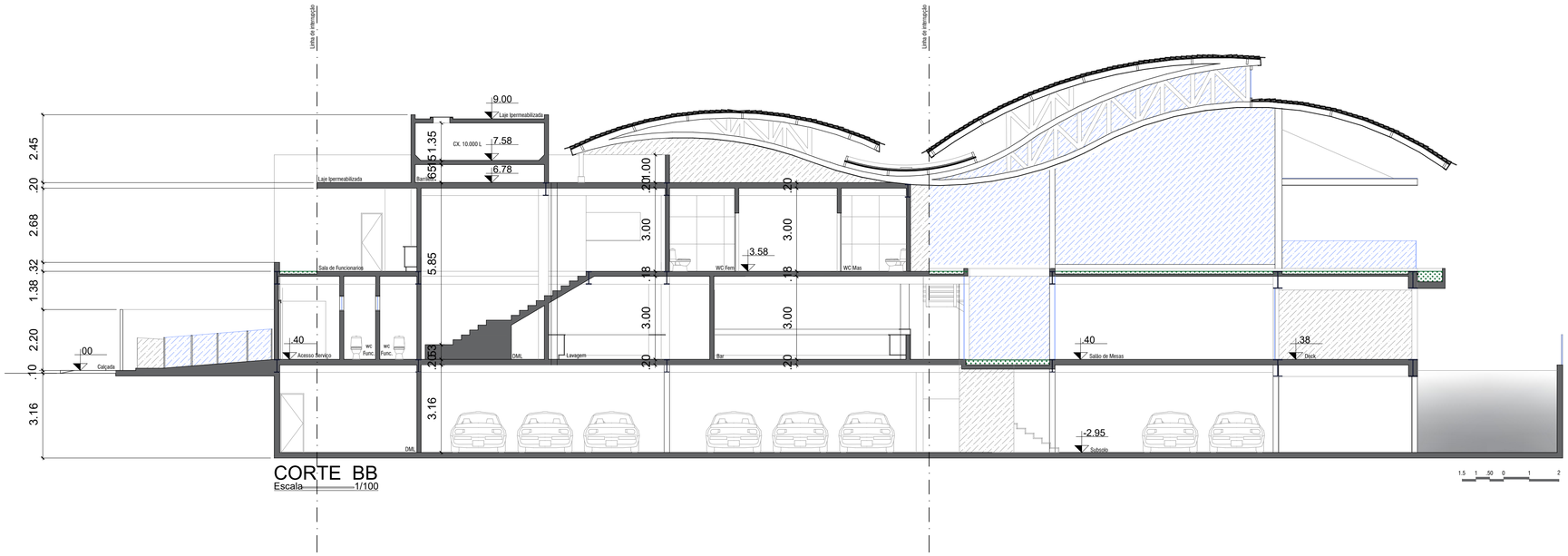
TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

| ASSUNTO | | | PRANCHA |
|---|---|---|---|
| PLANTA BAIXA - SUBSOLO | | | 04/08 |
| AUTOR | DATA | ESCALAS | |
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS | |

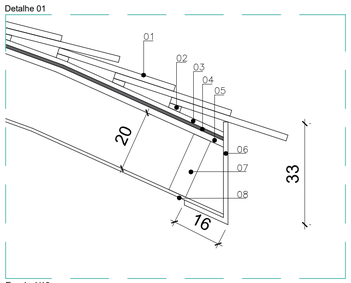



CORTE AA
Escala 1/100




CORTE BB
Escala 1/100

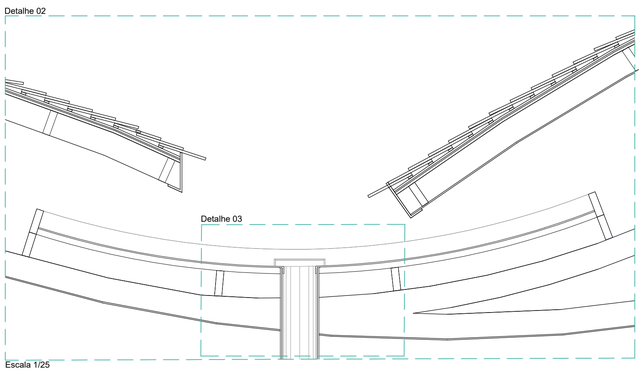
Detalhe 01




Escala 1/10

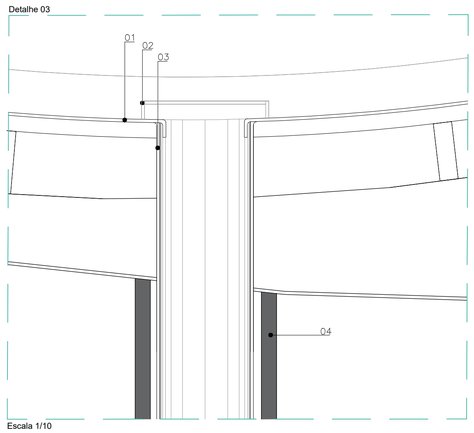
01 Taubilha de pinus 400x200x20mm
02 Contrarripamento em madeira
03 Ripamento em madeira
04 Impermeabilização asfáltica
05 compensado naval
06 Chapa de arremate em aço
07 Terça metálica
08 Forro em esteira de palha

Detalhe 02




Escala 1/25

Detalhe 03




Escala 1/10

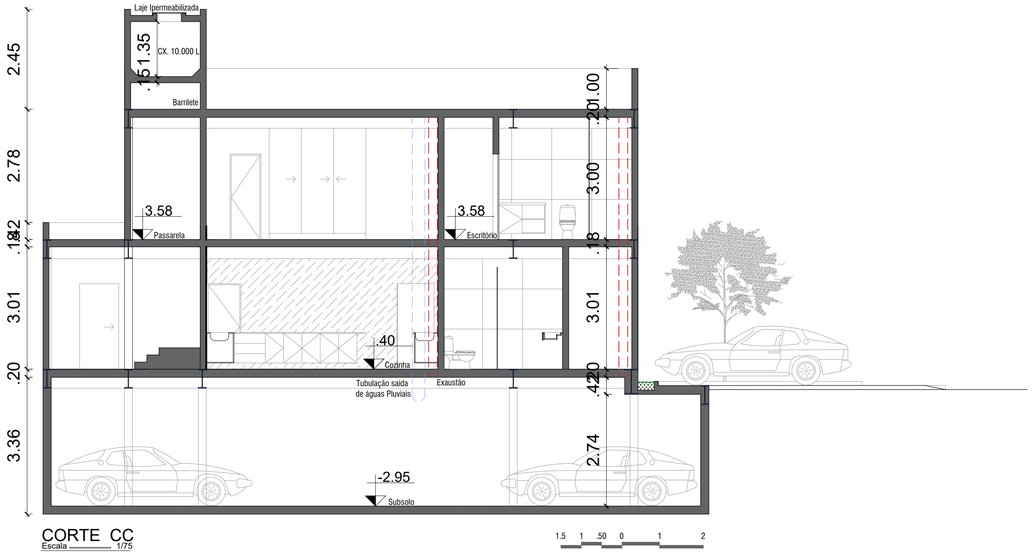
01 Calha em zinco
02 Grade de proteção
03 Tubo de drenagem em zinco
04 Placa de ACM

RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

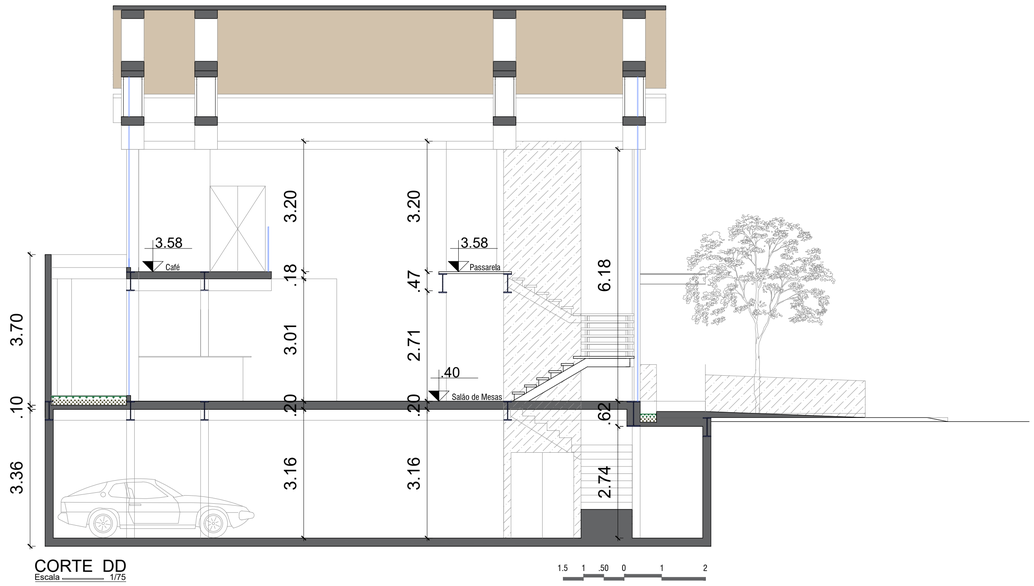
TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

| ASSUNTO | | | PRANCHA |
|---|---|---|---|
| CORTES - AA, BB<br>DETALHAMENTOS - COBERTA E CALHA | | | 05/08 |
| AUTOR | DATA | ESCALAS | |
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS | |




CORTE CC
Escala 1/75




CORTE DD
Escala 1/75

CORTE EE
Escala 1/75

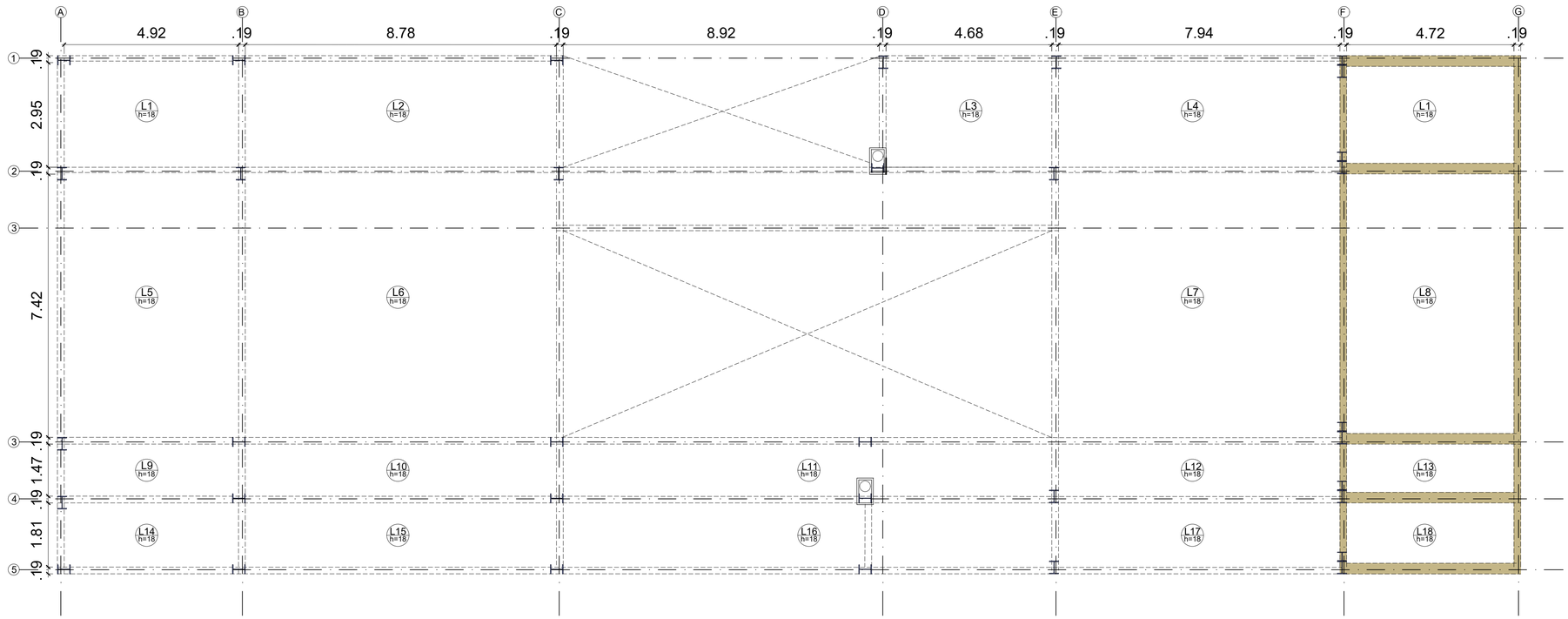
PERSPECTIVA FAHADAS LESTE E NORTE

RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

| ASSUNTO | | | PRANCHA |
|---|---|---|---|
| CORTES - CC, DD, EE<br>PERSPECTIVA | | | 06/08 |
| AUTOR | DATA | ESCALAS | |
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS | |

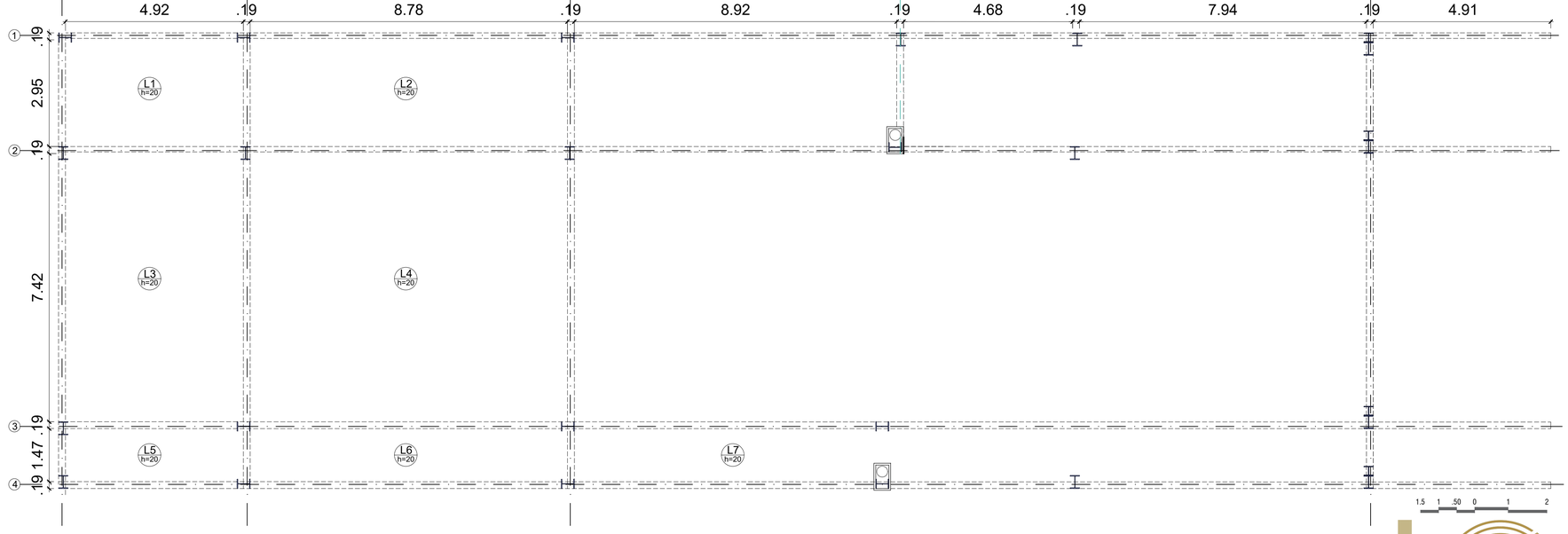



# Planta Estrutural - Térreo

Escala 1/75

VIGAS W610X174

1.5 1 .50 0 1 2

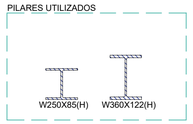



# Planta Estrutural - 1° Pavimento

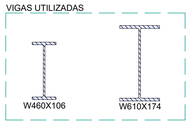
Escala 1/75

1.5 1 .50 0 1 2

PILARES UTILIZADOS




VIGAS UTILIZADAS

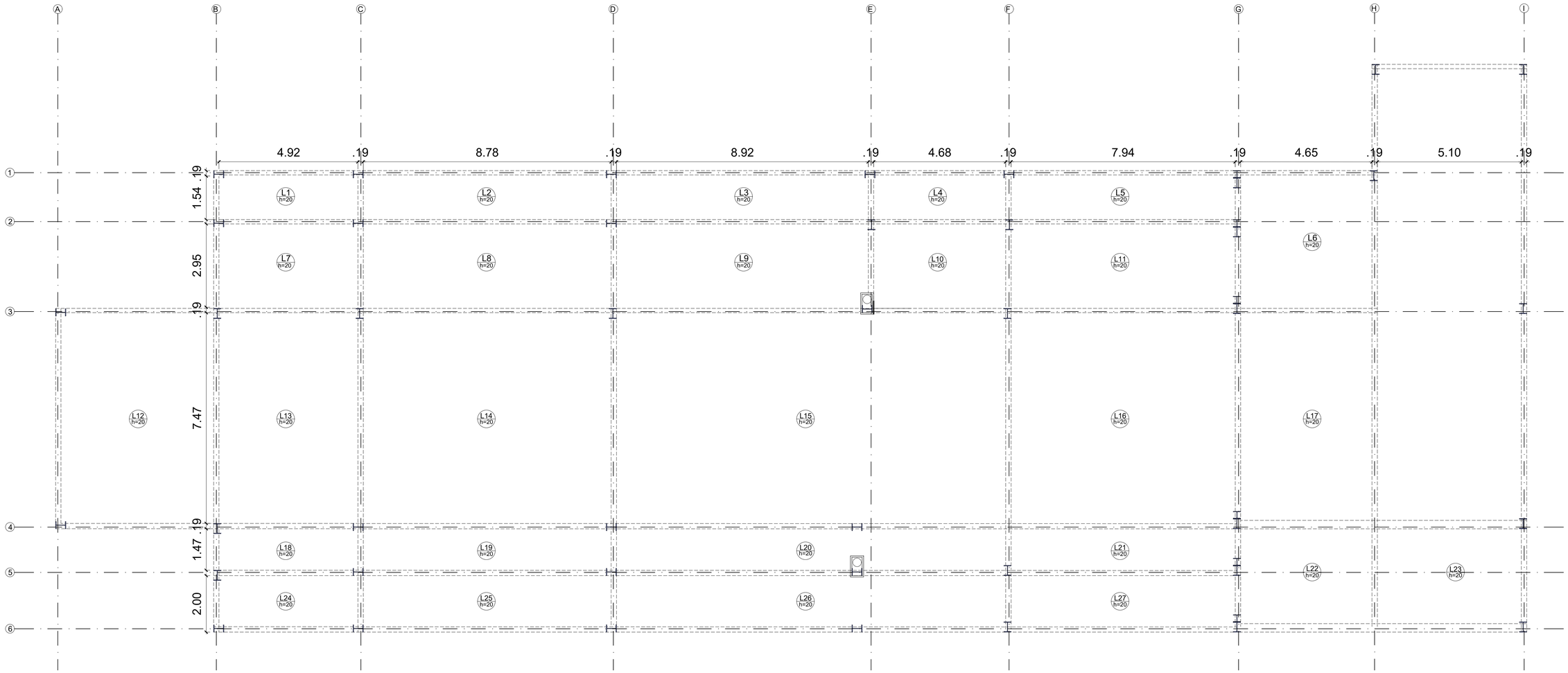



RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

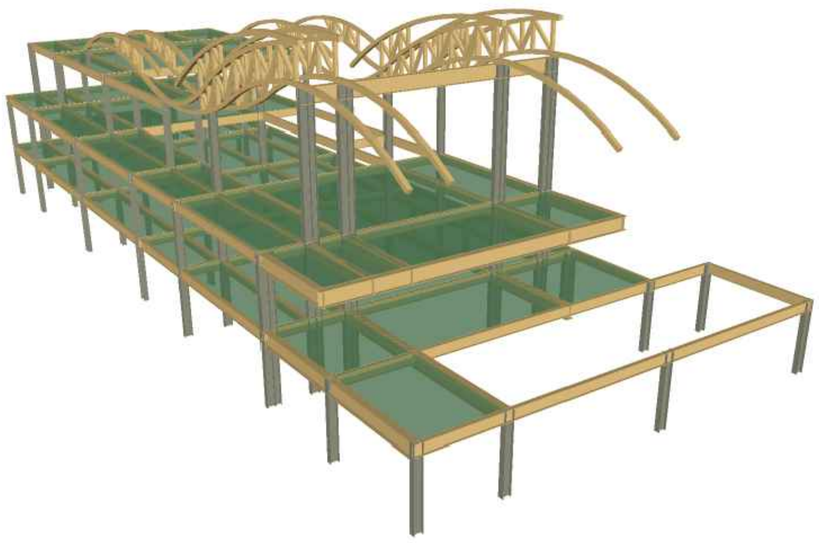
| ASSUNTO | | | PRANCHA |
|---|---|---|---|
| PLANTA ESTRUTURAL - TÉRREO E 1° PAVIMENTO | | | 07/08 |
| AUTOR | DATA | ESCALAS | |
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS | |




## Planta Estrutural - Subsolo

Escala 1/100

1,5 1 ,50 0 1 2



RESTAURANTE . CAFÉ . BAR

TRABALHO CONCLUSÃO DE CURSO

RESTAURANTE CAFÉ BAR: ANTEPROJETO DE ASSENTAMENTO GASTRONÔMICO NA CIDADE DE JOÃO PESSOA/PB

| ASSUNTO | | | PRANCHA |
|---|---|---|---|
| PLANTA ESTRUTURAL - SUBSOLO<br>PERSPECTIVA ESTRUTURA | | | 08/08 |
| AUTOR | DATA | ESCALAS | |
| ARTHUR LIMA | DEZEMBRO/2020 | INDICADAS | |