

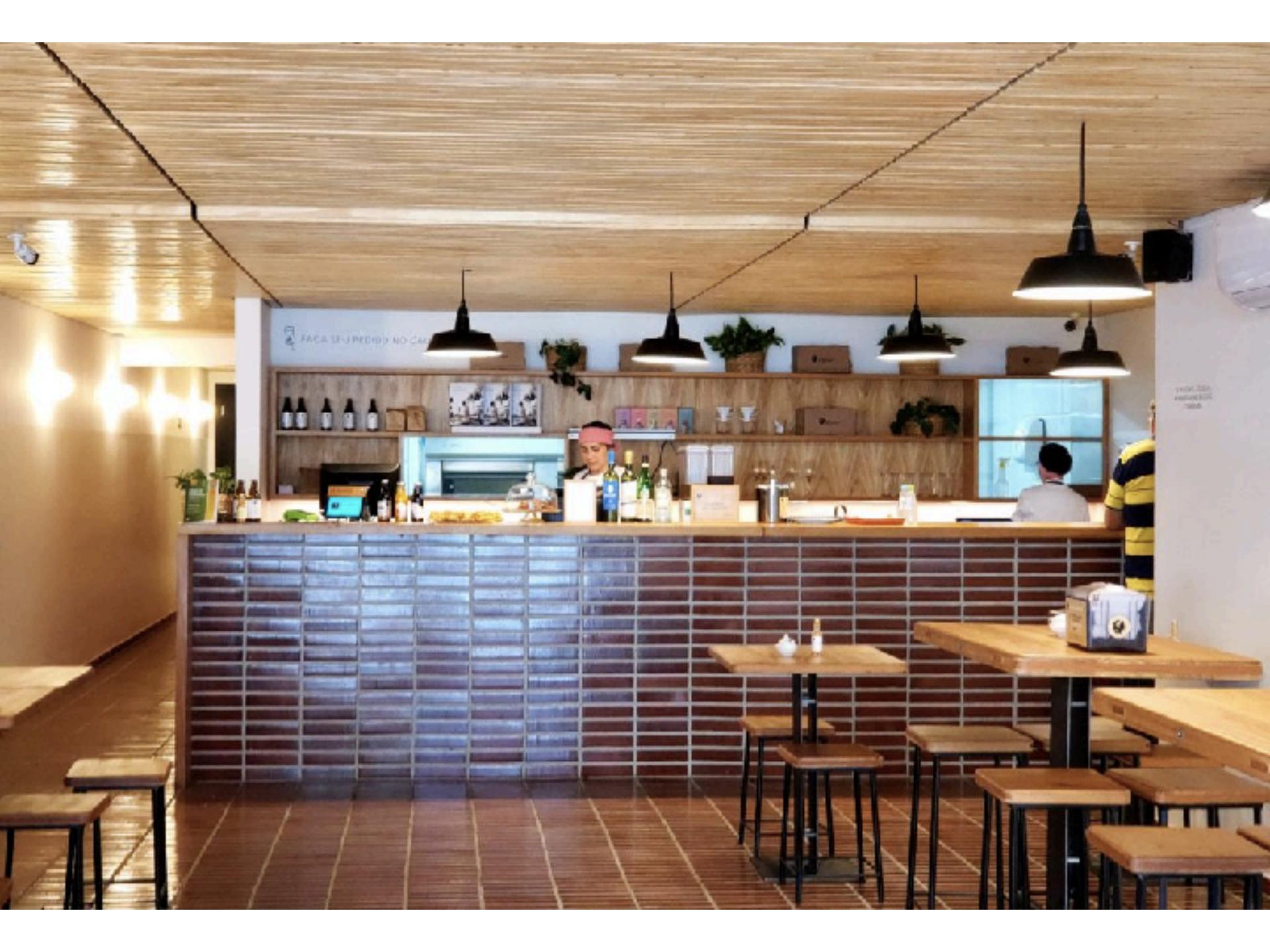
# **Design de cafés restaurantes e bares**

# METODOLOGIA DE PROJETO

O design em bares e restaurantes é orientado em função do tipo de serviço. A forma como são servidos os pratos e o atendimento definem o elemento principal do projeto: A COZINHAi







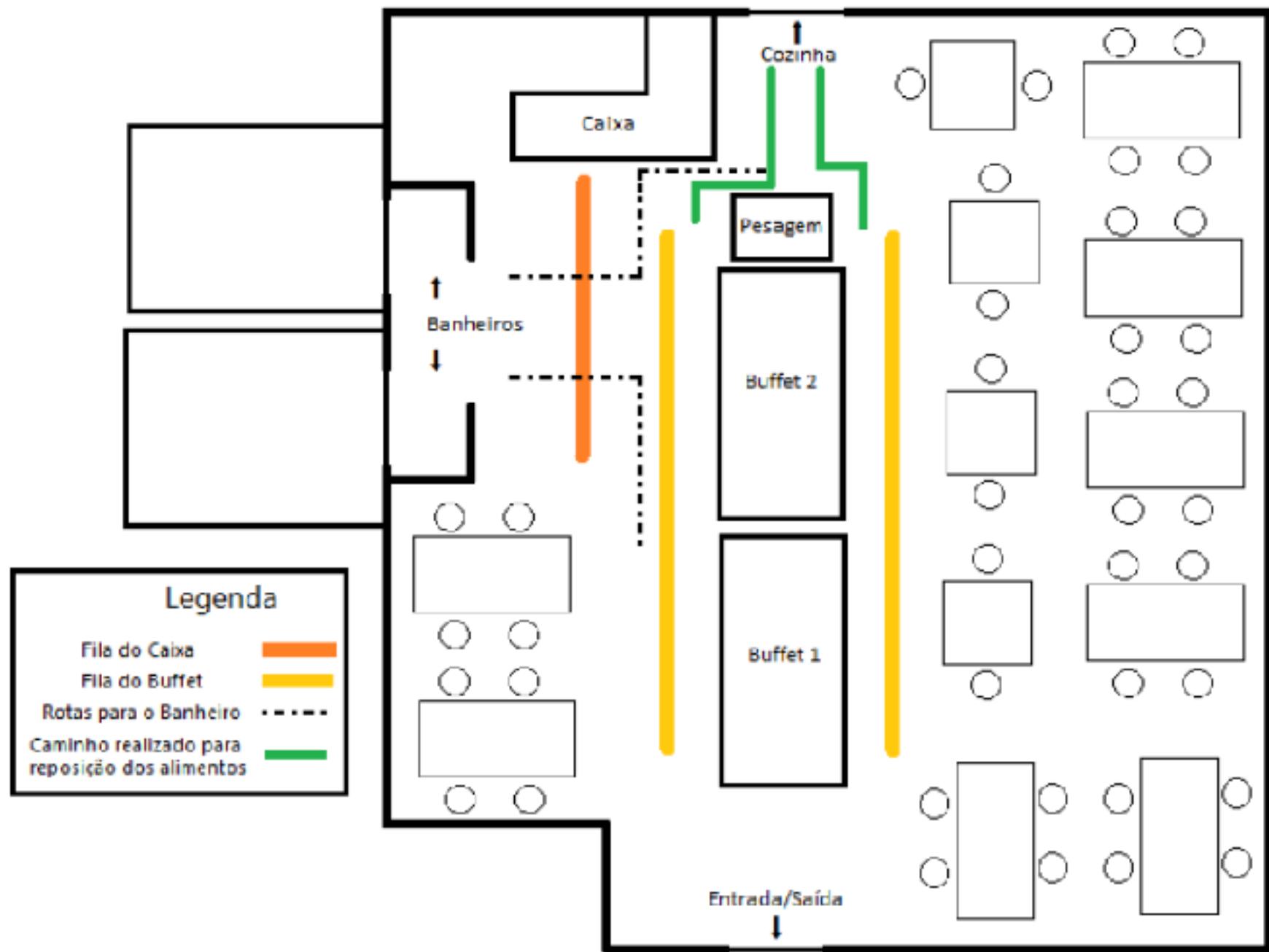


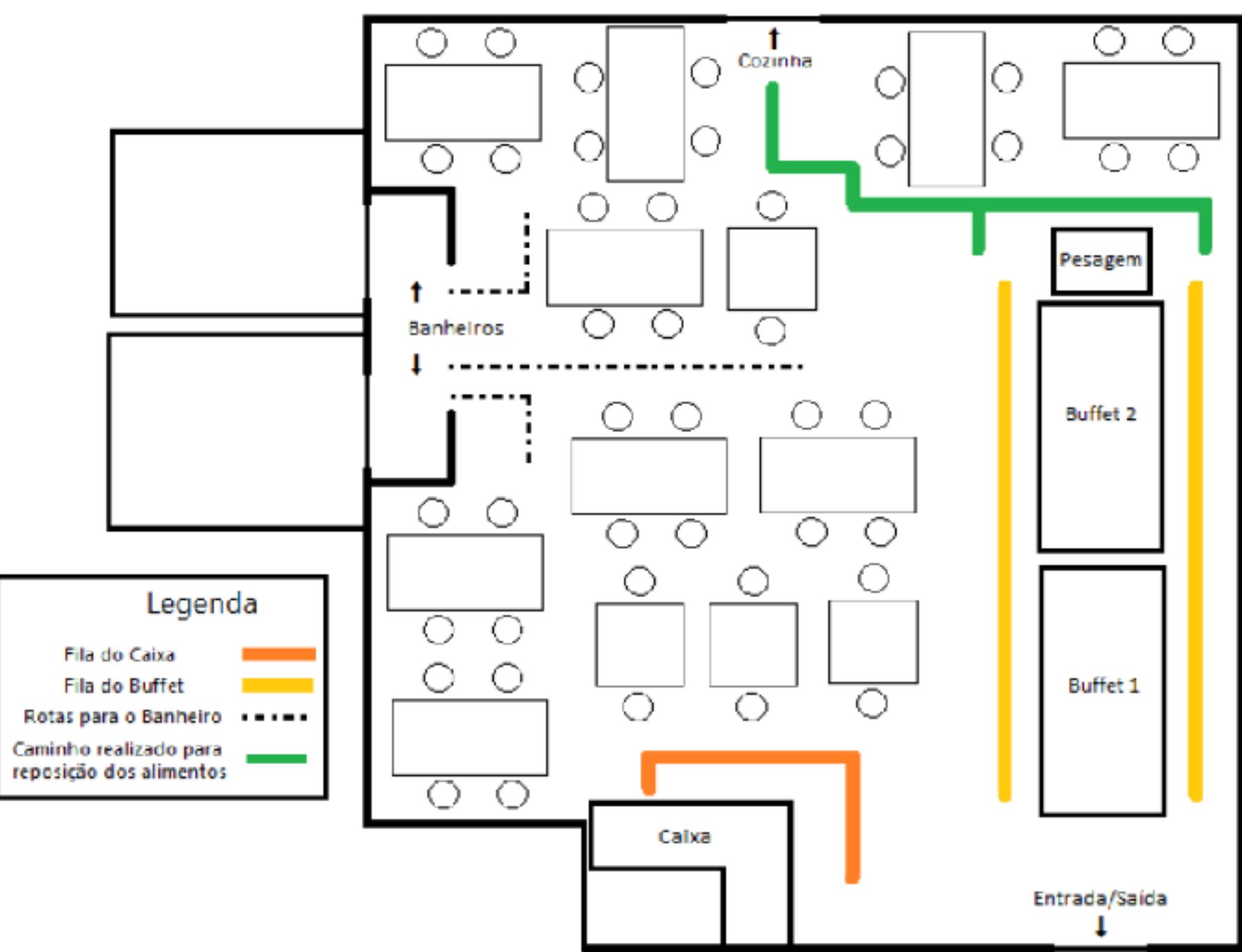




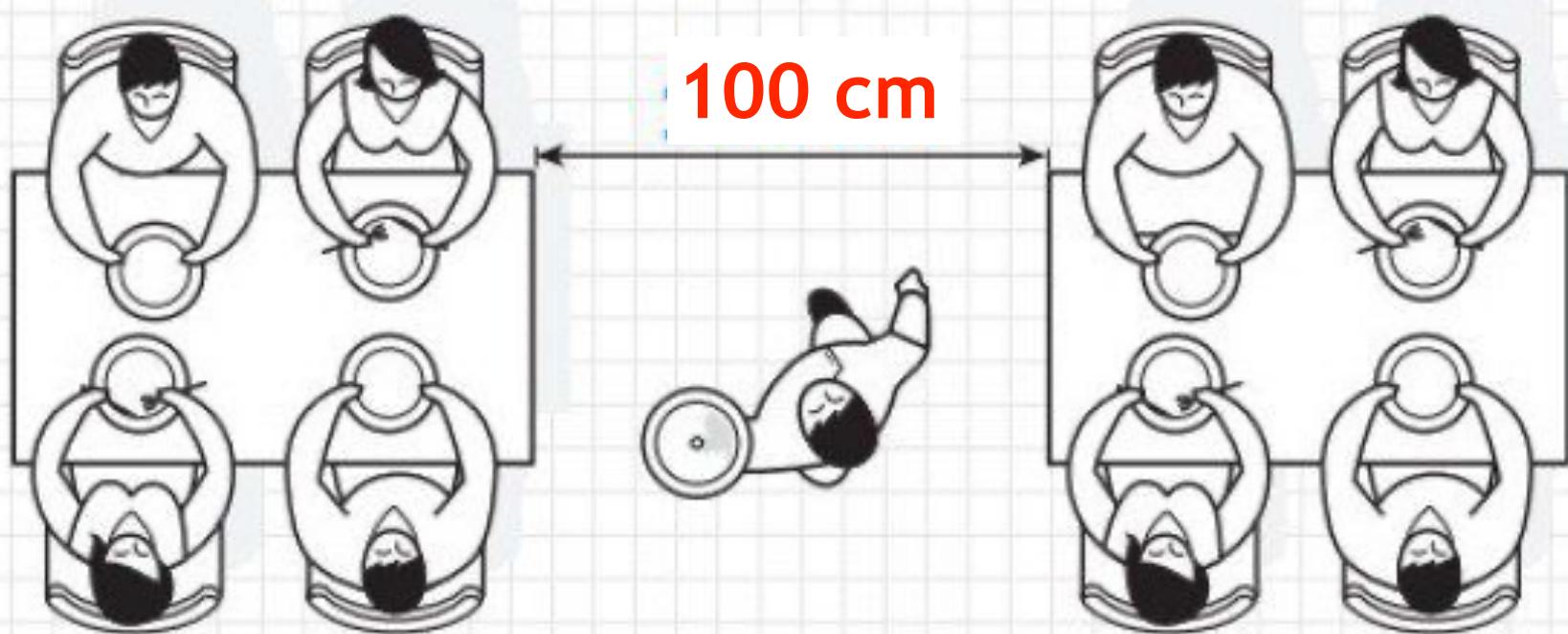


A medida que se entende o serviço e atendimento é possível organizar e pensar os fluxos e funcionamentos. Não importa o modelo de serviço é sempre bom se atentar ao conforto e o posicionamento dos elementos de gargalo do projeto





Fluxo desimpedido é um elemento fundamental em um bom projeto de restaurante. Em função do atendimento de garçons, transporte de bebidas e alimentos a circulação bem pensada é fundamental.



	redonda	quadrada	retangular
4 lugares	$\phi 1.00$	1.00x1.00	0.90x1.40
6 lugares	$\phi 1.20$	1.40x1.40	1.00x1.80
8 lugares	$\phi 1.50$	1.50x1.50	1.10x2.40
10 lugares	$\phi 1.80$	2.00x2.00	1.10x2.80

Obs: Tamanhos mínimos.



Outro ponto fundamental é o projeto da cozinha.

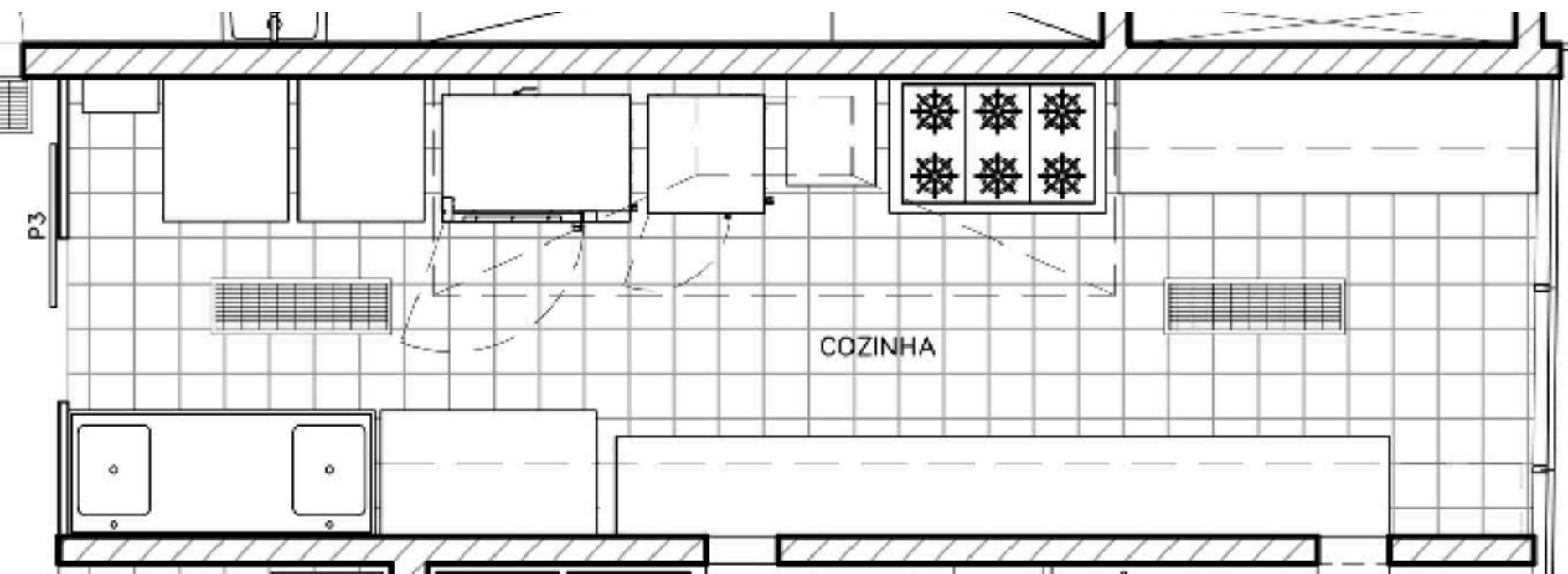


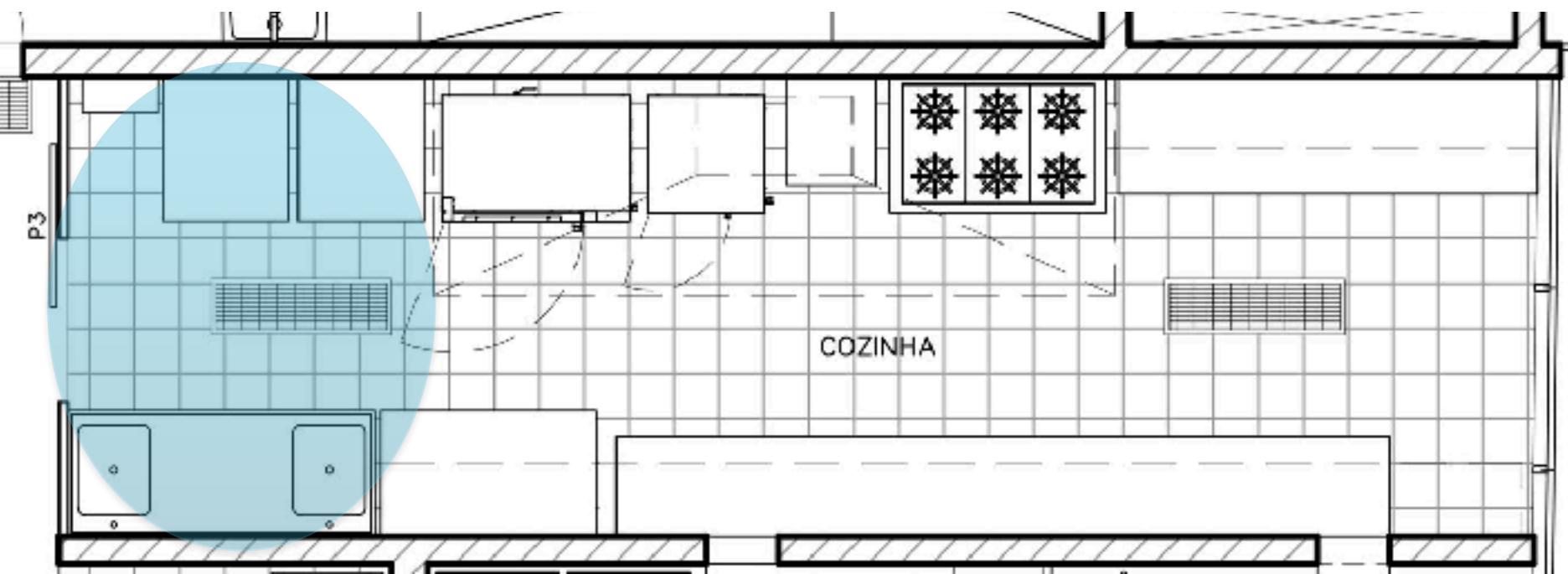
A cozinha precisa de um bom layout interno para que o trabalho dos funcionários flua bem e não atrasse a entrega dos pratos. Para tanto, o primeiro passo é adequá-la ao seu cardápio e à capacidade de atendimento, ou seja, ao número de clientes que o restaurante comporta.

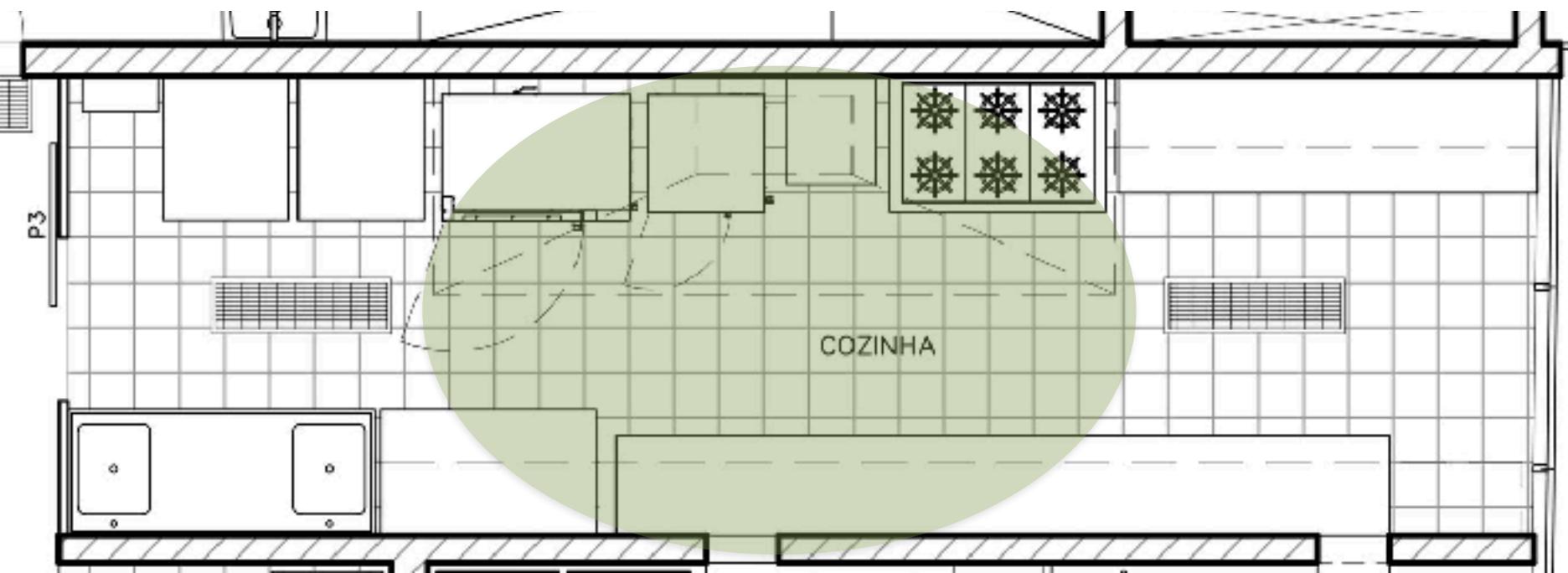
Uma boa estratégia é dividir o ambiente  
em diferentes estações:

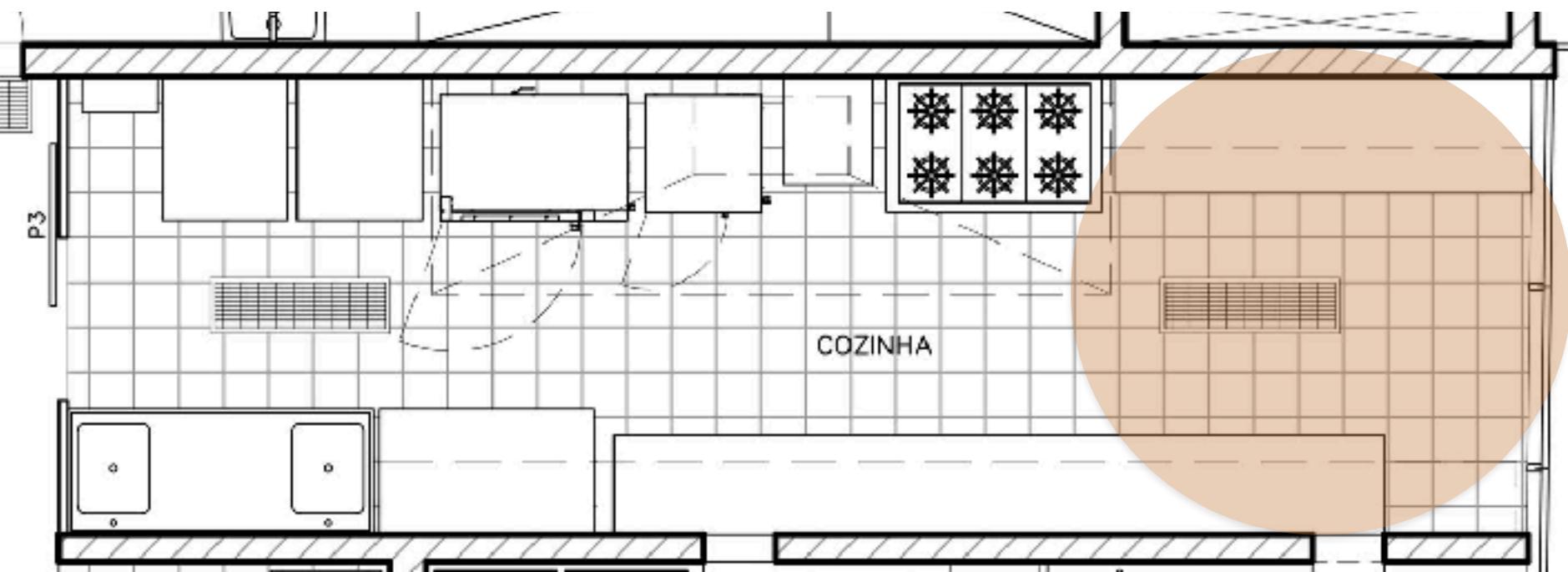
- cozinha quente;
- cozinha fria;
- local de fritar e grelhar;
- espaço onde os pratos mais complexos  
são preparados.

Além disso, há a chamada linha de cozinha, na qual os garçons recebem os pratos para entregá-los às mesas. Todos esses passos devem ser pensados de forma a facilitar a circulação e evitar que um tipo de serviço atrapalhe o andamento do outro.









Cozinhas serem regulamentações específicas, dentre as principais está a RDC 216, da Anvisa. Os projetos de estabelecimentos que preparam alimentos devem ser aprovados na vigilância sanitária.

## **Piso, parede e teto**

Devem possuir revestimento, liso, impermeável e lavável. Não podem apresentar rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos e outras imperfeições.

## **Portas e janelas**

Na área de preparação e armazenamento, a RDC nº 216 pede por portas com fechamento automático. Essa é uma maneira de evitar a passagem de agentes contaminantes para as mãos dos funcionários.

## **Iluminação**

Como cozinhar sem uma luz boa? Impossível! Por isso, dentro da cozinha a iluminação tem de permitir que as atividades sejam realizadas sem comprometer a qualidade e as características dos alimentos.

## **Banheiros e lavatórios**

A cozinha deve dispor de lavatórios para as mãos na área de manipulação. Nesse lavatório, os funcionários encontrará sabonete líquido sem cheiro antisséptico ou, então, sabonete sem cheiro mais produto antisséptico, como álcool em gel.

## **Outros pontos importantes**

- Toda instalação elétrica precisa estar embutida ou protegida.
- Os ralos devem ser sifonados.
- Os lixos precisam ter tampas e acionamento por pedal ou automático.
- Os equipamentos, móveis e utensílios usados em todas as etapas da produção devem ser lisos, impermeáveis e laváveis, além de não apresentarem imperfeições que impossibilitem a higienização ou se tornem fontes de contaminação.
- As caixas de gordura e esgoto não podem ficar dentro da área de preparação e armazenamento de alimentos.

