

UNIVERSIDADE ESTADUAL DO MARANHÃO  
CENTRO DE CIÊNCIAS TECNOLÓGICAS  
CURSO DE ARQUITETURA E URBANISMO  
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO

**BRUNO COSTA DE ALMEIDA**

**ANTEPROJETO DE UM BAR-RESTAURANTE EM SÃO LUIS-MA**

São Luís

2011

**BRUNO COSTA DE ALMEIDA**

**ANTEPROJETO DE UM BAR-RESTAURANTE EM SÃO LUIS-MA**

Monografia apresentada ao curso de  
Arquitetura e Urbanismo da Universidade  
Estadual do Maranhão, para a obtenção do  
grau de Bacharel em Arquitetura e  
Urbanismo.

*Orientador:*

Professor: Flávio Salomão

---

São Luís

2011

**BRUNO COSTA DE ALMEIDA**

**ANTEPROJETO DE UM BAR-RESTAURANTE EM SÃO LUIS-MA**

Monografia apresentada ao curso de  
Arquitetura e Urbanismo da Universidade  
Estadual do Maranhão, para a obtenção do  
grau de Bacharel em Arquitetura e  
Urbanismo.

Aprovada em \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

**BANCA EXAMINADORA**

---

Prof. Flávio Salomão (Orientador)

---

Examinador 1

---

Examinador 2

## **AGRADECIMENTOS**

Aos meus pais Benigno e Dulce, tornando tudo mais fácil em minha vida e fazendo com que eu chegasse até aqui.

A minha esposa Luma por sempre estar presente e disposta a me ajudar quando precisei.

Ao meu filho, por não me deixar dormir durante esses 5 meses, fazendo assim com que eu terminasse este trabalho.

A minha cachorra Charlotte por nesta reta final me fazer companhia me dando momentos de lazer em dias árduos.

Ao Orientador Flávio Salomão, pela disponibilidade, credibilidade e grandioso apoio neste trabalho.

Ao Prof. Eduardo Aguiar, que foi de grande importância e ajuda no desenvolvimento da estrutura concebida para este trabalho.

Por fim, a todos que direta ou indiretamente contribuíram para este trabalho.

Viver não são os momentos em que você respira e sim aqueles que lhe tiraram o fôlego.

Alex Hitchens

## RESUMO

O presente estudo trata de um anteprojeto arquitetônico de um bar restaurante para a cidade de São Luís em um terreno no bairro do Calhau na Rua das Alpercatas ao lado da Avenida Litorânea com vista para a praia que receberá atenção especial ao novo grande empreendimento lançado no local, sendo analisado seu partido arquitetônico e seu público-alvo. Buscou-se estudar os bares e restaurantes existentes em outros países e, em específico, no Brasil, estudar a legislação existente no poder público, identificar os espaços semelhantes ao tema proposto e conhecer o funcionamento dos bares e restaurantes. São Luís é uma cidade em constante desenvolvimento, portanto é essencial criar um ambiente onde se possa ter diversão, comida, bebida e cultura musical. Para a elaboração deste trabalho, foi optado por uma abordagem de pesquisa aplicada, contribuindo para fins práticos, transformando em ação concreta os resultados do trabalho. Deste modo, o procedimento metodológico foi feito através da Pesquisa (Embasamento Teórico), Análise (Pesquisa de Campo), e por fim o Anteprojeto (Elaboração do Anteprojeto). Este trabalho procurou explorar a evolução cultural humana nesta área, associando-a ao espaço físico natural e arquitetônico de uma área privilegiada da São Luís, local de implantação do projeto.

Palavras-chave: Anteprojeto. Arquitetônico. Bar Restaurante.

## **ABSTRACT**

The present study deals with an architectural draft of a bar restaurant for the city of São Luís in a lot in the neighborhood of Calhau Street Alpercatas beside the Avenida Litorânea overlooking the beach that will receive special attention to the great new project launched on site, being analyzed its architectural style and its audience. We sought to study bar restaurant in other countries, and specifically in Brazil, to study the existing legislation in the public, identify spaces similar to the proposed theme and the workings of bars and restaurants. São Luís is a city in constant development, so it is essential to create an environment where they can have fun, food, drink and musical. To prepare this study, we opted for an approach to applied research, contributing to practical ends, turning into concrete action the results of the work. Thus, the methodological procedure was done by Research (Theoretical Background), Analysis (Field Research), and finally the Draft (Preparation of Draft). This work sought explorer the human cultural evolution in this prime area of St. Louis, site of the project implementation.

Keywords: Draft. Architectural. Bar Restaurant.

## LISTA DE ILUSTRAÇÕES

Figura 1 – El Botin, 1950.....	17
Figura 2 - Bar McSorley's- Típico bar Americano.....	18
Figura 3 - Cervejas McSorley's – Tipos de cervejas vendidas no estabelecimento.....	18
Figura 4 - Cocktail Bar – Típico bar de Hotéis.....	19
Figura 5 - Dancing Bar - Típico Bar Americano.....	19
Figura 6 - Piano Bar – Bar tipicamente americano.....	20
Figura 7 - American Bar - Típico bar Americano.....	21
Figura 8 - Swimming Pool Bar - Típico bar de apoio de alguns hotéis.....	21
Figura 9 - Wine Bar – Bar especializado em vinhos.....	22
Figura 10 - Milk Bar – Antigo leite bar.....	22
Figura 11 – Sandwich Bar – Bar e lanchonete.....	23
Figura 12 – Video Bar – Conceito atual de bar com telões.....	23
Figura 13 – Beer Bar – Bar tipo Cervejaria.....	24
Figura 14 – PUB - Típico bar Inglês.....	24
Figura 15 – Restaurante Bar - Típico bar Francês.....	25
Figura 16 – Restaurante Bar - Típico bar Francês.....	25
Figura 17 – Snack Bar - Típico bar Americano.....	26
Figura 18 – Coffe bar - Típico bar Francês.....	26
Figura 19 – Cyber Café - Típico bar Americano.....	27
Figura 20 – Bar Temático - Criação Americana.....	27
Figura 21 – Churrascaria Pavan - Restaurante tipo churrascaria.....	28
Figura 22 – Bandeirão – Típico restaurante universitário.....	29
Figura 23 – Lanchonete – Típico de grandes centros urbanos.....	29
Figura 24 – Self Service – Típico dos grandes centros urbanos.....	31
Figura 25 – Fast Food – Original do Estados Unidos (USA).....	32
Figura 26 – Le Meurice – Típico restaurante europeu.....	33
Figura 27 – Restaurante Estilo Contemporâneo – Depende da localização.....	34
Figura 28 – Restaurante Estilo Belle Époque – Estilo tipicamente francês.....	35
Figura 29 – Restaurante Temático – Estilo tipicamente italianos.....	35
Figura 30 – Restaurante Temático – Estilo tipicamente mexicano.....	36
Figura 31 – Restaurante Temático – Estilo tipicamente francês.....	36
Figura 32 – Restaurante Temático – Estilo tipicamente oriental.....	37

Figura 33 – Vista da Av. Avicênia.....	38
Figura 34 – Vista de dentro do terreno.....	38
Figura 35 – Vista da Rua das Alpercatas.....	38
Figura 36 – Acessos Terreno.....	39
Figura 37 – Terreno (Entorno).....	39
Figura 38 – Fluxograma pavimento térreo.....	45
Figura 39 – Fluxograma pavimento superior.....	46

## SUMÁRIO

<b>1 INTRODUÇÃO .....</b>	<b>12</b>
<b>2 UM POUCO DA HISTÓRIA DOS BARES E RESTAURANTES.....</b>	<b>13</b>
<b>3 EL BOTIN: O RESTAURANTE MAIS ANTIGO DO MUNDO.....</b>	<b>16</b>
<b>4 O BAR MAIS ANTIGO DOS ESTADOS UNIDOS – McSorley’s.....</b>	<b>17</b>
<b>5 TIPOS DE BARES:.....</b>	<b>19</b>
5.1 Cocktail ou Coquetel bar.....	19
5.2 Dancing bar / night club / bôite ou boate.....	19
5.3 Piano bar.....	20
5.4 American bar ou bar americano.....	20
5.5 Swiming pool bar ou bar de piscina .....	21
5.6 Wine bar ou vinho bar.....	22
5.7 Milk Bar ou leite bar.....	22
5.8 Sandwich bar ou sanduiche bar.....	23
5.9 Vídeo bar.....	23
5.10 Beer bar .....	24
5.11 Pub / bar.....	24
5.12 Restaurante bar.....	25
5.13 Snack bar .....	25
5.14 Coffee bar.....	26
5.15 Cyber café.....	27
5.16 Bar temático.....	27
<b>6 TIPOS DE RESTAURANTES:.....</b>	<b>28</b>
6.1 Churrascaria.....	28
6.2 Bandeirão.....	28
6.3 Lanchonetes.....	29
6.4 Self servisse.....	30
6.5 Fast-food.....	31
<b>7 ESTILOS DE RESTAURANTES:.....</b>	<b>32</b>
7.1 Estilo Clássico.....	32
7.2 Estilo Contemporâneo.....	33
7.3 Estilo Belle Époque .....	34

<b>7.4 Temáticos e regionais:</b>	<b>35</b>
<b>7.4.1 Estilo Italiano</b>	<b>35</b>
<b>7.4.2 Estilo Mexicano</b>	<b>35</b>
<b>7.4.3 Estilo Francês</b>	<b>36</b>
<b>7.4.4 Estilo Oriental</b>	<b>36</b>
<b>8 ANALISE DO LOCAL DE INTERVENÇÃO:</b>	<b>38</b>
<b>8.1 Levantamento fotográfico do local de intervenção</b>	<b>38</b>
<b>8.2 Localização e zoneamento</b>	<b>39</b>
<b>9 LATITUDE 54</b>	<b>41</b>
<b>9.1 Programa de necessidades</b>	<b>42</b>
<b>9.1.1 Pavimento térreo</b>	<b>42</b>
<b>9.1.2 Pavimento superior</b>	<b>44</b>
<b>9.2 Fluxograma</b>	<b>45</b>
<b>10 MEMORIAL JUSTIFICATIVO</b>	<b>47</b>
<b>11 CONCLUSÃO</b>	<b>49</b>
<b>12 REFERÊNCIAS</b>	<b>50</b>
<b>13 APÊNDICES</b>	<b>51</b>

## 1 INTRODUÇÃO

Bar é o tipo de [estabelecimento comercial](#) no qual se servem [bebidas alcoólicas](#) e não alcoólicas. Além disso, em geral, são servidos [petiscos](#) e outras iguarias. Existem bares que adquirem seu nome através de bebidas customizadas, ou até por iguarias exóticas, são os chamados bares temáticos.

Restaurante é uma organização social do tipo comercial e alimentícia, na qual, mediante pagamento, as pessoas se alimentam fora de suas casas, buscando desfrutar de uma boa alimentação, saindo da rotina e aproveitando um ambiente diferente.

Este trabalho busca resgatar um pouco da evolução destes dois serviços que apesar de possuírem conceitos distintos, na realidade de hoje encontram-se mais do que nunca associados. A nomenclatura bar-restaurante na realidade é um conceito atual que provoca uma organização social de encontro, com caráter comercial, na busca por bebidas e comidas aproveitando um ambiente diferenciado. Conceitualmente este tipo de organização tem evoluído com o tempo, deixando de estar apenas associada à satisfação de necessidades alimentícias para encontrar-se relacionada a entretenimento.

No mercado de restaurantes e bares, assim como em qualquer outro ramo de atividade comercial, ao montar um negócio, o profissional da área deve ter claro qual público espera conquistar, pois o mesmo pode priorizar desde a boa gastronomia e conforto, até o clima de intimidade e romantismo, chegando à badalação, esta última sendo a mais preferida pelo público jovem. De acordo com esta perspectiva, esta pesquisa busca o desenvolvimento do projeto de um bar-restaurante diferenciado para a ilha de São Luís que faz a associação do espaço lounge e do serviço de café, explorando ao máximo os conhecimentos adquiridos no curso de Arquitetura e Urbanismo.

Para o desenvolvimento do mesmo, foram necessárias pesquisas bibliográficas e eletrônicas, produção de um levantamento do local onde será executado o projeto, visitas técnicas a alguns bares e restaurantes da cidade, para a posterior definição do programa de necessidades, assim como um pré-dimensionamento dos ambientes de acordo com o programa traçado.

Este trabalho busca explorar a evolução cultural humana nesta área, associando-a ao espaço físico natural e arquitetônico de uma área privilegiada da São Luís, local de implantação do projeto.

O local proposto para a edificação, próximo ao hotel pestana, no bairro do calhau, possui uma vista privilegiada para a baía de São Marcos, diante deste adendo, o projeto faz

uso da escolha deste local, buscando voltar os ambientes sociais projetados para a vista do mar.

É importante salientar que o projeto arquitetônico proposto possui um caráter singular, sofisticado e de agradável diversidade, um ambiente onde a clientela poderá encontrar desde um simples café em um deck de madeira com vista para o mar, passando por uma área aberta para shows com música ao vivo, até um ambiente climatizado propondo maior intimidade.

São Luís possui inúmeros bares e restaurantes que satisfazem os mais variados gostos e públicos. Alguns deles proporcionam além da boa comida, algum entretenimento como, música ao vivo ou mecânica, programação televisiva, exposição de obras de arte, dentre outras opções. A busca pelo melhor estilo que se encaixe ao perfil de interesse para o empreendimento é o ponto alto desta concepção arquitetônica

Tendo em vista, a escolha desta localização com vista para o mar, o projeto direcionou o uso do vidro como parte integrante e fundamental do projeto arquitetônico, onde além da vantagem estética, o uso do mesmo pode garantir segurança, conforto visual, transparência e limpidez aos clientes, além de uma integração harmoniosa das áreas internas com a natureza.

## **2 UM POUCO DA HISTÓRIA DOS BARES E RESTAURANTES**

A origem do conceito bares e restaurantes é bastante remota e ao mesmo tempo aparece associada, porém é difícil determinar sua exata localização na escala do tempo. Os locais para venda de alimentos têm história secular. As simples trocas de produtos entre povos já têm mais de 10 mil anos e há mais de 2000 anos a.C. na época do império Romano, nos centros urbanos mais desenvolvidos ou nas estradas que os interligavam havia os taverneiros, que serviam comes e bebes aos viajantes, ainda, pousada, serviço de quarto, assim como estábulos para acomodar e cuidar dos animais que serviam de transporte. Eram em sua maioria administrados pelos proprietários e os serviços executados por escravos. Foi na mesma época que surgiu a taberna inglesa, onde a diferença principal estava na prestação de serviços, ou seja, a mão-de-obra contratada era remunerada.

Na idade média, mosteiros católicos tornaram-se locais onde os viajantes podiam se abrigar, alimentar e tomar vinho em troca de “donativos à igreja”.

No começo, era um caldo. Um caldão, na realidade. Por horas a fio, carnes de todo tipo – boi, frango, carneiro e alguns desavisados passarinhos – jaziam no fogo em enormes caldeirões resultando em algo tão nutritivo que “restaurava” as forças de quem estivesse precisando. Estava ali, naquele caldo e no verbo, a origem do que hoje conhecemos como restaurante (ALVES, José. Culinária. Revista Leituras da História).

Com o renascimento se deu a retomada do crescimento dos centros urbanos e do continente, assim como a prosperidade do comércio. Nas grandes feiras da época sempre havia quem comercializasse comida ou vinho para os viajantes.

No século XVI, a Inglaterra de Henrique VIII, em conflito com o papa, decretou o fechamento dos mosteiros e a separação das atividades de hospedagem e de alimentação comercial.

Entretanto para alguns autores, o restaurante propriamente dito surgiu no final do século XVIII, na França. Afirmam ainda que nessa época, proliferaram tanto em Paris como em Londres, típicas tavernas e cafés onde se degustavam muitos dos tipos de bebidas a que temos acesso hoje.

*Origem da prestação de serviço chamada de “BAR”:*

Segundo alguns estudos, foi simultaneamente no mesmo século XVIII e na própria França que apareceram nas tavernas uma barra em todo o comprimento do balcão, para evitar que os clientes se encostassem demais e também para servir de apoio aos mais alcoolizados.

Neste período era frequente a presença de jovens americanos na França, já que escolhiam este país para realizarem seus estudos. Alguns destes jovens estudantes se tornaram frequentadores assíduos destas tavernas e dois deles, ao regressarem ao país, inauguraram um estabelecimento que servia bebidas em copos, que como novidade apresentava uma barra ao longo de todo o balcão, no formato dos que existiam na França. Com o tempo a “barra” transformou-se no simples termo “bar”.

No entanto, outros estudos dizem que na América, em finais do século XVII, nas cidades dos fundadores (Boston, Filadélfia, Nova Iorque) existiam estabelecimentos comerciais, uma espécie de loandas, onde se vendiam, para além de mercadorias, também bebidas. Onde essa venda acontecia ao balcão da loja, o qual muitas vezes se resumia, a um armário com grades. A esse armário dava-se o nome de “barreira”, daí a origem da palavra universal “bar”.

Seja qual for a origem da palavra “bar”, a verdade é que nos nossos dias o bar se tornou um local de convívio importante e que independente da origem, sabe-se que este local se tornou um importante local de convívio e difusão de idéias.

Tão notável foi a evolução destes estabelecimentos, que várias áreas comerciais passaram a integrar este serviço, em particular os hotéis.

Prosseguindo esta evolução, o bar atingiu o seu auge, caracterizando-se pelas modernas instalações, pelo conforto, associados ao gosto de apreciadas bebidas, acabando por substituir as tavernas e adegas, devido à falta de conforto, valor estético e funcionalidade destas.

Com o passar dos tempos e com o aumento das exigências da sociedade, assistiu-se a um surto de diferenciados tipos de Bar. Digamos que existe a idéia geral de Bar e depois toda uma ramificação de diferentes tipos do mesmo, que tomam determinados nomes consoantes às características da decoração e conforto, mas sobre tudo pelos serviços específicos prestados ao público.

Estes estabelecimentos adaptaram-se e evoluíram de uma forma tão notável que atualmente podemos nos deparar com Bares em lugares tão diversos como em hotéis, motéis, estalagens, residenciais, albergarias, complexos turísticos, ainda com estabelecimentos individuais ou em aviões, paquetes e outros navios, clubes, e muito mais.

*Origem da prestação de serviço chamada de “RESTAURANTE”:*

A nomenclatura restaurante como a conhecemos hoje em dia, aparece relacionada a um caldo tipicamente francês (servido para restaurar e revigorar) criado por monsieur Boulanger, (padeiro em francês), em Paris, o qual, resolveu vender o caldo a quem entrasse em seu estabelecimento. Esperto, oportunista e já sabendo das dificuldades operacionais do serviço de delivery (entrega), escreveu em uma placa em latim e pendurou-a na porta: “Venite ad me omnes qui stomcho laboretis, et ego restaurabo vos”. (Venham a mim, vós cujo o estômago sofre, e eu vos restaurarei). E muitos tomaram em conta a solicitação, fazendo com que a casa de monsieur Boulanger se tornasse o primeiro restaurante tal como o conhecemos hoje.

Segundo Rebeca Spang, autora do livro *A invenção do Restaurante*, o termo restaurante, como é conhecido hoje passou por diversas conotações de cunho cultural, comercial e político, devido às transformações sócio-culturais em todas as províncias francesas, o que acabou mais tarde sendo empregado para a identificação das casas que serviam tal prato. Nessas casas se vendiam, portanto, esse caldo restaurador de forças, o “restaurant”, que por extensão tornou-se o próprio nome do estabelecimento (dicionarizado como tal, pela primeira vez, em 1835).

Esse feito foi uma verdadeira revolução na maneira das pessoas se alimentarem, pois à medida que os restaurantes iam se desenvolvendo, iam também variando os cardápios, popularizando assim o acesso à comida. Somado-se a isso, outro evento foi fundamental para o desenvolvimento da gastronomia: a revolução francesa, a qual acabou com a realeza na França, deixou para traz grandes cozinheiros que serviam a corte. Esses verdadeiros

profissionais da arte culinária tiveram que, por necessidade, abrir seus próprios restaurantes ou trabalhar naqueles que existentes, o que ocasionou considerável melhora na qualidade daquilo que era servido. De lá pra cá a culinária progrediu muito, os cozinheiros viraram chefs, os pratos se sofisticaram e os restaurantes se tornaram um lucrativo negócio.

Na Paris do século XIX, os restaurantes tornaram-se importantes lugares públicos, visto que atraíam frequentadores ilustres e formadores de opinião. E foi um desses frequentadores o primeiro a ter a idéia de manifestar uma crítica gastronômica, o que fez crescer e melhorar a cada dia a gastronomia mundial.

O estudo mais difundido sobre essa relação é o que após a Revolução Francesa, em 14 de julho de 1789, muitos nobres foram abalados financeiramente, deixando então, mais uma vez, seus excelentes cozinheiros disponíveis para se lançarem em novos empreendimentos, impulsionando novamente o crescimento dos restaurantes em Paris, democratizando o acesso dos plebeus às delícias até então exclusivas das mesas dos nobres. Surgiram, assim, os Bistrôs, pequenos estabelecimentos administrados por famílias, onde eram servidas comidas típicas.

A forma do restaurante nos parece, hoje, tão habitual que é difícil imaginar que seja tão recente. Entretanto, esse tipo de estabelecimento era inusitado para a época, como se pode observar neste relato de um viajante impressionado por sua primeira experiência, em Paris:

Ao chegar à sala de jantar, observei com espanto diversas mesas dispostas lado a lado, o que me fez pensar que estivéssemos esperando por um grande grupo, ou talvez, indo jantar à ‘table d’hôte’. Mas minha surpresa foi ainda maior quando via pessoas entrarem sem cumprimentar umas às outras e sem parecer conhecer umas às outras, sentarem sem olhar umas para as outras e comerem separadamente sem falar umas com as outras ou sequer oferecerem repartir sua refeição. (SUCLIN, apud SPANG, 2003, p. 56).

O primeiro restaurante como o conhecemos, com clientes sentados à mesa, com horários fixos foi o “Grande Taverne de Londres”, fundado em 1782 por Antoine Beauvillers, na Rua de Richelieu, em Paris, o qual permaneceu por 20 anos sem concorrência.

### **3 EL BOTIN: O RESTAURANTE MAIS ANTIGO DO MUNDO**

El Botin, de Madri, aclama-se o restaurante mais antigo do mundo, indicando 1725 como o ano de nascimento do estabelecimento.

O prédio que abriga o restaurante é de 1590 e, segundo conta à história, o antigo dono o havia transformado em uma pequena pousada que, a princípio, só cozinhava aquilo que os seus próprios hóspedes traziam.



Figura 1: El Botin – Considerado o mais antigo restaurante ainda em funcionamento.

Fonte: [http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/ff/Casa\\_Bot](http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/thumb/f/ff/Casa_Bot)

Em 1725, o cozinheiro Frances Jean Botin, fez funcionar o Calle Cuchilleros, num edifício edificado em 1590, o El Botin, que abriga até hoje o grande forno a lenha da época, onde são feitas suas maiores especialidades: o “cochinillo” (leitão assado) e o cordeiro, ambos acompanhados de batata com casca.

#### **4 O BAR MAIS ANTIGO DOS ESTADOS UNIDOS**

No McSorley’s Old Ale House podemos encontrar madeira do chão ao teto, serragem eterna pelo piso, balcão caindo de podre e um garçom de avental branco pronto a ouvir, esfregando o paninho numa caneca. Uma verdadeira máquina do tempo.



Figura 2: Bar McSorley's- Típico bar Americano.

Fonte: [upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f1/McSorleyOldAleHouse.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f1/McSorleyOldAleHouse.jpg)

Em 1910, John McSorley morreu lá mesmo, no segundo andar do imóvel, onde morava. Após anos de administração, em 1936 seu filho vendeu o bar para Daniel O'Connor, que por sua vez faleceu em 1939, tendo como única herdeira sua filha, Dorothy.

Os clientes mais assíduos temeram que, com a administração feminina, o McSorley's perdesse suas tradições, ou, pior, que a nova proprietária autorizasse a entrada de mulheres. Não sabiam que Dorothy, meses antes, houvera prometido ao pai em seu leito de morte que manteria o costume e ficaria fora do estabelecimento.

No McSorley's não há carta de cervejas, pois no bar só se servem cervejas que levam o nome do pub: McSorley's Ale e McSorley's Black and Tan, ambas servidas on tap (que significa em cima do balcão). Aqui estão os logotipo das cervejas que são servidas no bar.



Figura 3: Cervejas McSorley's – Tipos de cervejas vendidas no estabelecimento.

Fonte: [upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f2/McSorleyOldAleHouse.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/f2/McSorleyOldAleHouse.jpg)

## 5 TIPOS DE BARES

### 5.1 Cocktail ou coquetel bar

Normalmente é encontrado em uma secção de um hotel, embora se possa encontrar este tipo de bar como unidades independentes. Nestes estabelecimentos, servem-se todas as bebidas, simples ou compostas;



Figura 4: Cocktail Bar - Típico bar de Hotéis.

Fonte: <http://2.bp.blogspot.com>

### 5.2 Dancing bar / night club / bôite ou boate

A este tipo de estabelecimento dá-se também o nome de discoteca. São locais muito freqüentados por jovens que procuram divertimento noturno. São chamadas hoje em dia de casa noturnas ou boates, as quais possuem serviço de bebidas, comidas e música (orquestrada, playback ou até bandas);



Figura 5: Dancing Bar - Típico Bar Americano.

Fonte: <http://5.bp.blogspot.com>

### 5.3 Piano bar

Tal como o próprio nome, é um estabelecimento com um piano, que proporciona musica ambiente, tem um decoração requintada e luxuosa, muitas vezes acabando por ser associado ao Cocktail-Bar;



Figura 6: Piano Bar – Bar tipicamente americano.

Fonte: <http://4.bp.blogspot.com>

### 5.4 American bar ou bar americano

Típico bar Americano com prestação de serviços de bebidas internacionais, coquetéis e salgadinhos. Bar onde a atração principal é o barman, que ocasionalmente era substituído pelo proprietário. Este Bar é composto por um longo balcão com grandes prateleiras e a montagem do salão era sempre feita voltada para o bar, no intuito de dar a impressão de estar dentro de um teatro, com o barman como ator principal;



Figura 7: American Bar - Típico bar Americano.

Fonte: <http://3.bp.blogspot.com>

### 5.5 Swimming pool bar ou bar de piscina

É um bar que se situa junto de uma piscina, dando apoio à mesma. Onde além das bebidas, o tipo de serviço prestado comporta ainda um serviço de chá, batidas, sanduiches quentes ou frios, saladas, sobremesas, etc...



Figura 8: Swimming Pool Bar - Típico bar de apoio de alguns hotéis.

Fonte: [www.shoestringbarbados.com/south\\_coast\\_ocean11.htm](http://www.shoestringbarbados.com/south_coast_ocean11.htm)

## 5.6 Wine bar ou vinho bar

É um estabelecimento especializado na venda de todos os tipos de vinhos, quer em copo, quer em garrafa, podendo também servir outros produtos. Este tipo de bar enquadra-se perfeitamente dentro do nosso país, visto que somos grandes produtores de vinhos;



Figura 9: Wine Bar – Bar especializado em vinhos.

Fonte: [WWW.coolboom.net/interior-design/wine-bar-torres-by-estudi-arola/](http://WWW.coolboom.net/interior-design/wine-bar-torres-by-estudi-arola/)

## 5.7 Milk Bar ou leite bar

É mais um estabelecimento que defende a especialização, sendo o seu forte em bebidas que contenham leite. Servindo leite simples ou em composições, dependendo do gosto dos seus clientes;



Figura 10: Milk Bar – Antigo leite bar.

Fonte: [www.howretro.com/2011/06/old-milkbar.html](http://www.howretro.com/2011/06/old-milkbar.html)

## 5.8 Sandwich bar ou sanduiche bar

Este tipo de bar comporta o serviço de uma grande e vasta variedade de lanches, além de servir bebidas como acompanhamento;



Figura 11: Sandwich Bar – Bar e lanchonete.  
Fonte: <http://www.allstarsandwichbar.com/>

## 5.9 Vídeo bar

Este tipo de estabelecimento é de criação recente, que apresenta como novidade um ou mais telões gigantes, no qual se podem ver filmes, vídeos, ou até esportes de todos os gêneros, enquanto se saboreia alguma bebida ou comida;



Figura 12: Vídeo Bar – Conceito atual de bar com telões.  
Fonte: [www.lightitaly.it/en/album.asp?IDA=65](http://www.lightitaly.it/en/album.asp?IDA=65)

### 5.10 Beer bar

Em Portugal este tipo de estabelecimento é denominado por cervejaria. O ponto alto deste empreendimento é o serviço de bebidas como a cerveja ou associadas a ela.



Figura 13: Beer Bar – Bar tipo Cervejaria.

Fonte: <http://ddmcfly.wordpress.com/category/beverage/beer/>

### 5.11 Pub / bar

Este tipo de bar é de origem inglesa com características muito próprias. Bar que prestava serviços a todas as classes sociais servia do aldeão ao fidalgo. Variadíssimo número de bebidas alcoólicas, refeições rápidas e simples, assim como jogos (xadrez e gamão).



Figura 14: PUB - Típico bar Inglês.

Fonte: <http://2.bp.blogspot.com>

### 5.12 Restaurante bar

Este estabelecimento comporta os serviços de servir comidas e bebidas, sendo que estes serviços podem variar de acordo com localidade;



Figuras 15 E 16: Restaurante Bar - Típico bar Francês.

Fonte: <http://sweetestpersonblog.com/2011/06/09/paris-restaurantbar-kong/>

### 5.13 Snack bar

Este empreendimento serve bebidas e refeições rápidas e normalmente está localizado em grandes lojas, aeroportos, estações ferroviárias e hotéis.



Figura 17: Snack Bar - Típico bar Americano.

Fonte: <http://6.bp.blogspot.com>

#### 5.14 Coffee bar

Este é o tipo de Bar que serve todo o tipo de bebida alcoólica misturada com café, ou não, este estabelecimento comporta um serviço de cafeteira muito diversificado, podendo também servir lanches para acompanhar.



Figura 18: Café - Típico bar Francês.

Fonte: <http://1.bp.blogspot.com>

### 5.15 Cyber café

Este estabelecimento é uma criação recente, que concilia a utilização da internet com o prazer de poder desfrutar de bebidas enquanto se visita os diversos locais (sites) disponíveis na web.



Figura 19: Cyber Café - Típico bar Americano.  
Fonte: <http://jornale.com.br/mirian/?p=5481>

### 5.16 Bar temático

É o estabelecimento que busca atrair pelas inovações: que podem ser um serviço diferenciado, uma comida diferente, drinks exóticos ou até mesmo uma estrutura física que chame atenção.



Figura 20: Bar Temático - Criação Americana.  
Fonte: <http://velozescuriosos.com.br> ; [bar-tematico1.jpg](#)

## 6 TIPOS DE RESTAURANTES

### 6.1 Churrascaria

Uma churrascaria é um restaurante que prepara e serve churrasco. No Brasil, principalmente nas regiões sul, sudoeste e centro-oeste, as churrascarias são baseadas no sistema gaúcho de preparo de carnes, com forte influência da cultura do Uruguai e da Argentina, favorecida pela atividade pecuária desenvolvida na região dos pampas (planície gaúcha: região meridional do Rio Grande do Sul, Uruguai e partes da Argentina).

O prato principal é o churrasco, preferencialmente o de carne bovina, onde também são servidos assados de porco, ovelha, aves, além de preparados especiais, como lingüiça e medalhão, por exemplo. Nas melhores casas são encontradas as chamadas carnes exóticas, como a de avestruz, coelho, javali, entre outras.



Figura 21: Churrascaria Pavan - Restaurante tipo churrascaria .  
Fonte: <http://static.panoramio.com/photos/large/18109975.jpg>

### 6.2 Bandeirão

Bandeirão é tipo de restaurante popular oferecido como uma forma de auxílio dado por uma instituição qualquer, geralmente de grande porte, para os funcionários e ou alunos, ou população de menor poder aquisitivo.

O nome “bandeirão” vem do aumentativo de bandeja, porque em geral a refeição é servida numa bandeja. No Brasil, diversas universidades, empresas e alguns colégios adotam esse sistema.

Existem alguns tipos de bandejão que funcionam com subsídio governamental. Isto ocorre quando uma instituição pública oferece alimentação a seus usuários gratuitamente ou por preços abaixo da média, porque recebe recurso financeiro governamental em forma de subsídio.



Figura 22: Bandejão – Típico restaurante universitário.

Fonte: <http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/b/bf/Bandejao.JPG>

### 6.3 Lanchonetes

Lanchonete é um estabelecimento comercial popular especializado em servir refeições ligeiras, ou seja, pequenas refeições, lanches e sanduíches. No sul do Brasil é comum às pessoas usarem o termo “lancheria” para se referirem a lanchonetes.



Figura 23: Lanchonete – Típico de grandes centros urbanos.

Fonte: <http://comprasnetabc.com/ESW/Images/LANCHONETES.jpg>

## 6.4 Self service

Self service (vem do inglês: serviço próprio, ou de si). Nesse tipo de restaurante os serviços não são preparados por empregados, mas sim efetuados – em parte ou completamente – pelos próprios clientes ou consumidores. Manifestou-se através do setor terciário e foi criado com a intenção de diminuir os custos do negócio e alcançar uma melhor disponibilidade no mercado de alimentos. A prestação de serviços self service é encontrada freqüentemente em comida por quilo.

Um restaurante de comida por quilo disponibiliza refeições variadas no estilo self service e a cobrança das refeições é feita de acordo com o peso em kg consumido pelo cliente, em cada prato. Esse tipo de restaurante é mais comum nos grandes centros urbanos brasileiros, ou seja, nas regiões de concentração comercial devido à grande demanda existente.

Somente a partir de meados da década de 80 surgiram maior número de opções para quem precisava almoçar fora de casa. Até então, as alternativas condicionavam-se a restaurantes com serviço de à la carte, lanchonetes ou pequenos estabelecimentos comerciais que ofereciam o prato feito, conhecido popularmente por “PF”. Todas essas alternativas deixavam muito a desejar, principalmente no que se referia a preço, cardápio inadequado, higiene ou demora no atendimento.

Com a instalação de redes de fast-food e o surgimento dos restaurantes self-service a preço único – Buffet – e depois por pesagem, o cenário mudou. Essas opções concediam ao consumidor a liberdade de escolher entre vários pratos de salada, carnes e massas, pagando pelo consumo individual. Em pouco tempo, esses restaurantes espalharam-se por todo o país, ganhando o sistema de pesagem a preferência do grande público.

No final dos anos 90, o sistema de restaurantes de comida por quilo foi adotado em Portugal, por influência brasileira. São também conhecidos por restaurantes de comida ao peso. Existem algumas cadeias de restaurantes especializadas neste tipo de refeição e normalmente, servem churrasco de carne ao modo brasileiro, além de pratos portugueses e outros pratos da culinária brasileira.



Figura 24: Self Service – Típico dos grandes centros urbanos.

Fonte: <http://www.magraemergente.com/wp-content/uploads/2009/09/selfservice.jpg>

## 6.5 Fast-food

Fast-food (inglês: comida rápida) é a expressão genérica dada ao consumo de refeições que podem ser preparadas e servidas em um pequeno intervalo de tempo. Neste gênero, são comercializados os sanduiches, as pizzas, os pastéis, entre outros. Atribui-se comumente à comida vendida em lojas pertencentes às grandes redes de alimentação. O mesmo alimento, que por vezes é vendido como refeição rápida e pode ser consumido também em restaurantes.

Para alguns críticos, o fast-food virou sinônimo de um estilo de vida estressante que vem sofrendo censuras desde o final do século XX. O principal movimento organizado de contraposição é chamado de slow food, e teve sua origem na Itália, no ano de 1986.

A prática de vender e servir alimentos nas ruas, por vendedores ambulantes, conhecidos também por street-food, remonta a antiguidade e tem presença em quase todas as regiões do mundo moderno e que também pode ser considerada uma forma de fast-food.

Exemplos de fast-food no Brasil: Bom Grillê, Bob's, Habib's, Girafa's, McDonald's, Pizza Hut, Subway, Burguer King, KFC.



Figura 25: Fast Food – Original do Estados Unidos (USA).

Fonte: [upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/38/CasadoPaodeQueijo.jpg](https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/38/CasadoPaodeQueijo.jpg)

## 7 ESTILOS DE RESTAURANTES

### 7.1 Estilo Clássico

Um dos restaurantes mais requintados de Paris, o Le Meurice, é um exemplo de restaurante sofisticadamente integrado a hotéis na Europa, visto que os restaurantes desse gênero contratam chefs famosos que os transformam em referência gastronômica para suas cidades, enriquecendo o charme local.

Em sua decoração clássica, encontram-se os ricos candelabros de cristal da época de Louis XVI, os espelhos antigos emoldurados em mármore e amplas janelas de vidro. Assim, a arquitetura deste período é recriada, rica em detalhes e obtendo um efeito fascinante para os olhos dos seus frequentadores. Nas paredes, podem-se prestigiar pinturas de paisagens e o teto é representado por um céu azul repleto de anjos. A ambientação remete ao Tuileries Garden, caracterizado nas cadeiras e cortinas revestidas com motivos florais em amarelo, salmon e verde. Na louça, especialmente produzida em Limoges para o restaurante, observa-se uma verdadeira harmonia com o mosaico do chão. Além desse deslumbrante cenário, que traz aos clientes a sensação de se sentirem verdadeiros convidados do Rei Louis XV para jantar, a atmosfera ainda é acentuada pelo singular sabor de cada prato.

O Le Meurice, um hotel palácio de propriedade do grupo hoteleiro de luxo, Dorchester Collection, obteve, no começo do ano de 2007, a maior cotação no Guia Michelin: três estrelas.



Figura 26: Le Meurice – Típico restaurante europeu.

Fonte: [www.tablethoteis.com.br/media/hotels/slideshow\\_images/large/87251.jpg](http://www.tablethoteis.com.br/media/hotels/slideshow_images/large/87251.jpg)

## 7.2 Estilo Contemporâneo

Um contemporâneo se define por diversos aspectos, entre eles o do ambiente. Geralmente é uma casa sofisticada, com decoração luxuosa, porém originais, quase sempre com muito vidro, madeira e granito, geralmente com louça bastante original, com pratos quadrados, travessas triangulares, talheres de design moderno e outras peculiaridades que tornam a experiência gastronômica uma viagem que vai além do prato. Como se arriscam muito são também os restaurantes que mais estimulam a opinião dos clientes. Na definição geral, ninguém acha um restaurante contemporâneo um estabelecimento mais ou menos, é sempre bom ou ruim. Geralmente muito bom ou muito ruim. Mas isso depende bem mais do cliente do que da qualidade da comida.

No cardápio, além de misturar tendências de diversas cozinhas internacionais, adota uma maneira de apresentação de pratos com um estilo bem arrojado, marcado pela combinação de cores, texturas e formatos, como pequenas esculturas ou quadros em alto relevo, ousando muito nos temperos, buscando sabores absolutamente novos, pela combinação de ingredientes incomuns ou nunca antes combinados. É um lugar de experimentação, portanto.

Como exemplo, fazemos referência ao cardápio dos premiados contemporâneos de Fortaleza: O Grand Cru, que funciona numa loja de vinhos e serve camarão recheado de damasco, com risoto de queijo, sobre abacaxi e peito de pato ao molho de framboesa e cuzcuz marroquino e o Le Dîner, que foi reinaugurado depois de um intervalo de dois anos e tanto, que serve pratos da cozinha internacional, como filé ao funghi, aves da cozinha francesa à oriental, como o pato crocante com gengibre e arroz colorido.



Figura 27: Restaurante Estilo Contemporâneo – Depende da localização.  
Fonte: [tablethoteis.com.br/media/hotels/slideshow\\_images/large/308.jpg](http://tablethoteis.com.br/media/hotels/slideshow_images/large/308.jpg)

### 7.3 Estilo Belle Époque

A Belle Époque foi um período um período na história da França que se iniciou no final do século XIX e estendeu-se até a Primeira Guerra Mundial.

Este período é considerado uma era áurea da beleza, inovação e paz entre a França e seus vizinhos europeus, Nessa época, a vida tornou-se mais fácil em todos os níveis sociais, e a cena cultural estava em efervescência: os cabarês, o cancan e o cinema haviam nascido e a arte passava a ter novas formas como o Impressionismo e o Art Nouveau. A arte e a arquitetura inspiradas no estilo dessa era, em outras nações, eram chamados algumas vezes, de estilo “Bélle Époque”.

Também é a expressão que designa o clima intelectual e artístico do período que vai aproximadamente de 1880 até o fim da primeira guerra mundial, em 1918. Foi uma época marcada por profundas transformações culturais que se traduziram em novos modos de pensar e viver o cotidiano.

O El Bistro de Faena, restaurante luxuoso que se localiza dentro do fantástico hotel de mesmo nome. Considerado um dos melhores restaurantes de Buenos Aires com sua decoração, em estilo Bélle Époque, toda em branco com detalhes de vermelho intenso e um grande toque surrealista, com cabeça de unicórnio nas paredes – estilo puro de Philippe Starck.



Figura 28: Restaurante Estilo Belle Époque – Estilo tipicamente francês.  
 Fonte: [http://4.bp.blogspot.com/le\\_train\\_bleu.bmp](http://4.bp.blogspot.com/le_train_bleu.bmp)

## 7.4 Temáticos e regionais

### 7.4.1 Estilo italiano

O Restaurante Passaparola tem como proposta apresentar uma versão refinada, mas sem sofisticções excessivas, retratando o típico clima de rusticidade romântica da arquitetura tradicional italiana.



Figura 29: Restaurante Temático – Estilo tipicamente italianos.  
 Fonte: [revistaepocasp.globo.com/Revista/Epoca/SP/foto/0,,14494779,00.jpg](http://revistaepocasp.globo.com/Revista/Epoca/SP/foto/0,,14494779,00.jpg)

### 7.4.2 Estilo mexicano

Na arquitetura dos restaurantes mexicanos, as paredes internas possuem cores vibrantes, normalmente as cores do México, o amarelo, o verde, o vermelho e o terracota e são utilizadas com a finalidade de representar crenças espirituais e tradições culturais. Outros elementos comumente encontrados na arquitetura mexicana são as texturas e pedras.



Figura 30: Restaurante Temático – Estilo tipicamente mexicano.

Fonte: [http://www.descubracuritiba.com.br/imagens/upload/la\\_4c37752e4c0b6.jpg](http://www.descubracuritiba.com.br/imagens/upload/la_4c37752e4c0b6.jpg)

#### 7.4.3 Estilo francês

O estilo dos restaurantes franceses é predominado pelo requinte sofisticação que é um traço da sua arquitetura, suas cores predominantes são em tons pastel, o mobiliário estilo clássico, uso de pendentes em cristal, forro de gesso, piso predominantemente em taboa corrida, uso de vidro como elemento de vedação e a iluminação dá um toque final de aconchego.



Figura 31: Restaurante Temático – Estilo tipicamente francês.

Fonte: <http://hagahguialocal.com.br/rbs/image/4085625.jpg>

#### 7.4.4 Estilo oriental

Os restaurantes tipicamente orientais, principalmente os japoneses, prezam o ambiente tradicionalmente caracterizado por tatame (esteira grossa que equivale ao carpete dos orientais e geralmente mede 91 cm x 1,82 m), futons (colchonetes colocados por cima dos

tatames) e shojis (portas de madeira revestidas com papel de arroz que servem como divisórias de espaço).

É comum na cultura oriental que os sapatos sejam deixados na entrada do estabelecimento. A atitude não é apenas uma questão de respeito para com os japoneses, que vêem a casa como um local sagrado – visão não muito diferente da brasileira – mas também uma questão de limpeza, já que o visitante também estará pisando no local onde se reúne para as refeições.



Figura 32: Restaurante Temático – Estilo tipicamente oriental.

Fonte: <http://cdn1.mundodastribos.com/wp-admin/uploads/2011/06/decora%C3%A7%C3%A3o-restaurant-japon%C3%AAs.jpg>

## 8 ANÁLISE DO LOCAL DE INTERVENÇÃO

### 8.1 Levantamento fotográfico do local de intervenção



Figura 33 – Vista da Av. Avicência  
Fonte: arquivo pessoal, 2011.



Figura 34 – Vista de dentro do terreno  
Fonte: arquivo pessoal, 2011.



Figura 35 – Vista da Rua das Alpercatas  
Fonte: arquivo pessoal, 2011.



Figura 36 – Acessos Terreno  
Fonte: Google Earth

## 8.2 Localização e zoneamento



Figura 37 – Terreno (Entorno)  
Fonte: Google Earth

O terreno (Figura 37) proposto para a implantação deste projeto se encontra no bairro do Calhau. Está limitado ao norte pela Rua dos Botos, ao sul pela Rua das Alpercatas, ao leste pela Av. Avicência e a oeste por uma edificação de uso unifamiliar. Está localizado na Zona Residencial – 8 (ZR-8), onde a Av. Avicência é um corredor secundário de numeração 8 (C.S.8) segundo o Plano Diretor da Cidade.

A área apresenta uma topografia suave com poucos declives, não apresentando qualquer edificação e pouca vegetação facilitando assim as condições de implantação do

projeto. O terreno se encontra em uma ótima localização tendo acesso pela Avenida dos Holandeses, uma das principais da capital e Hotéis próximos como o Pestana Hotel e Lauthentique Cristal Hotel. Por ele possuir um lote antes da orla, não sofre influencia de posteriores construções podendo perder a paisagem e a ventilação, fatores essenciais.

Para efeito de estudo foram consultadas algumas regulamentações acerca da área a ser projetada. As normas consultadas foram:

- a) Plano Diretor da Cidade de São Luis;
- b) Norma Brasileira de Acessibilidade para Portadores de Necessidades Especiais – NBR 9050;
- c) Código de Segurança contra Incêndio e Pânico do Corpo de Bombeiros Militar do Maranhão (COSIP-MA);
- d) Código de Obras.

Orientações e restrições segundo a Legislação Urbanística de São Luís – MA:

- a) Área Total Máxima de Edificação (ATME) igual a 120% (cento e vinte por cento) da área total do terreno.
- b) Área Livre Mínima do Lote (ALML) igual a 50% (cinquenta por cento) da área total do terreno.
- c) Afastamento Frontal de 5 metros.
- d) Gabarito máximo permitido de quatro pavimentos.
- e) Afastamento lateral principal de 2,50 metros e afastamento lateral secundário e fundo de 2,00 metros.

## 9 LATITUDE 54

O setor de bares e restaurantes é, ao lado da construção civil, o que mais gera emprego no país, numa época em que estes são cada vez mais necessários. Vida noturna e gastronomia são respectivamente a primeira e a segunda atração turística nas grandes cidades, sendo assim a proposta deste projeto tem como objetivo, oferecer um ambiente com design arrojado, um bar de modelo inovador oferecendo espaços para atender a todos os gostos, ou seja, espaços climatizados, ao ar livre, área fechada e aberta, inclusive área de lazer infantil.

Todos os ambientes serão adaptados aos deficientes físicos e o projeto arquitetônico não se preocupou apenas em atender ao conforto dos clientes, nos ambientes que o mesmo tem acesso, mas preocupa-se também com as atividades dos funcionários, especialmente com a cozinha minuciosamente planejada.

Instalado no valorizado bairro do Calhau, com vista para a Baía de São Marcos, o Bar conceito Latitude 54 tem como proposta apresentar uma versão sofisticada com ambientes amplos e aconchegantes. O empreendimento estará tomando partido de uma área sem ocupação, mas com um potencial turístico muito grande, o qual ganhará uma construção arrojada com uma estrutura física funcional para satisfazer uma clientela exigente.

Para garantir mais conforto aos clientes durante a espera, haverá um descontraído lounge (sala de espera), com confortáveis poltronas, posicionadas de frente para a praia. Objetos de decoração e luminárias modernas farão a caracterização do ambiente no salão principal da edificação.

A escolha dos revestimentos levou em conta a necessidade de se ter um ambiente confortável, prático e de fácil manutenção.

Os móveis combinarão couro, aço inox e madeira, enquanto que plantas internas serão usadas para ampliar o clima natural. O objetivo é fazer com que os clientes desfrutem com prazer, os diferentes ambientes do lugar, ou seja, lounge, bar e área de shows externa.

A iluminação artificial será aconchegante e planejada, para que durante o dia possa ser utilizada iluminação natural ou artificial em determinados ambientes.

As fachadas foram concebidas com uma composição plástica, em pele de vidro laminado, temperado e na cor verde com 10 mm, perfis de alumínio para os fechamentos na cor branca, estrutura metálica espacial revestida com painéis de alumínio composto – ACM que imitam a madeira, criando portais na entrada e circulação, estrutura metálica na cobertura da área externa, também revestida com por painéis de alumínio composto – ACM tipo madeira, porta principal pivotante em vidro temperado 10 mm na cor verde, as rampas e as escadas de acesso terão corrimãos em tubo de aço inox, também com vidros nos mesmos

moldes do especificado anteriormente e por fim, o deck revestido com ecowood tipo madeira fará o fechamento do espaço externo de shows.

Enfim, o projeto prevê uma nova concepção em bar, contemplando ambientes requintados, voltados para o conforto dos clientes, mas sempre priorizando a funcionalidade para facilitar a circulação e o trabalho dos funcionários.

## 9.1 Programa de necessidades

Com base nas visitas realizadas a Bares e Restaurantes na ilha de São Luís, assim como pesquisas em sites pela web. As quais proporcionaram as informações necessárias para a formulação de um programa de necessidades que possa atender às exigências para um bom uso e principalmente preocupando-se com a funcionalidade do espaço, não só para os clientes como para os funcionários. O programa de necessidades foi assim definido:

### 9.1.1 Pavimento térreo

#### Setor Social

Estacionamento	120 Vagas para carros 15 Vagas para motos
Escada de acesso principal	34,40 m <sup>2</sup>
Rampa de acesso principal	54,00 m <sup>2</sup>
Espelho d'água	156,38 m <sup>2</sup>
Área externa coberta com mesas/frente	50,12 m <sup>2</sup>
Área externa descoberta com mesas/lateral	58,20 m <sup>2</sup>
Área externa coberta com mesas/lateral	130,24 m <sup>2</sup>
Área externa descoberta com mesas/frente	207,30 m <sup>2</sup>
Escada de acesso lateral para área do deck	4,50 m <sup>2</sup>
Rampa de acesso lateral para área do deck	25,74 m <sup>2</sup>
Escada de acesso lateral para área de shows	12,25 m <sup>2</sup>
Hall de entrada	58,42 m <sup>2</sup>
Lounge Ilha Bella	68,71 m <sup>2</sup>
Área vip mirante	66,01 m <sup>2</sup>
Circulação central em frente ao bar principal	69,96 m <sup>2</sup>

Bar principal ilha de serviços	20,00 m <sup>2</sup>
Bar de apoio externo coberto	19,67 m <sup>2</sup>
Salão Ilha do Amor	216,06 m <sup>2</sup>
Sanitário masculino	23,10 m <sup>2</sup>
Sanitário feminino	23,10 m <sup>2</sup>
Sanitário PNE	3,30 m <sup>2</sup>

### **Setor de Serviços**

Praça de garçons	23,15 m <sup>2</sup>
Área de cocção	45,53 m <sup>2</sup>
Área de preparo de cereais e sobremesas	6,25 m <sup>2</sup>
Área de preparo de legumes	6,25 m <sup>2</sup>
Área de preparo de carnes	6,25 m <sup>2</sup>
Área de preparo massas	4,20 m <sup>2</sup>
Área de despensa	24,70 m <sup>2</sup>
Refeitório	18,90 m <sup>2</sup>
Nutricionista	11,07 m <sup>2</sup>
Circulações internas	49,52 m <sup>2</sup>
Área de lavagem de louças	22,35 m <sup>2</sup>
DML	9,25 m <sup>2</sup>
Hall de acesso pavimento superior	12,70 m <sup>2</sup>
Elevador serviço	4,43 m <sup>2</sup>
Escada serviço	6,05 m <sup>2</sup>
Área de preparos fechada	10,67 m <sup>2</sup>
Carga/descarga	14,67 m <sup>2</sup>
Controle inspeção	3,42 m <sup>2</sup>
Vestiário feminino	19,77 m <sup>2</sup>
Vestiário masculino	19,77 m <sup>2</sup>
Camara frigorífica lixo	4,95 m <sup>2</sup>
Camara frigorífica carnes	6,27 m <sup>2</sup>
Camara frigorífica legumes	6,27 m <sup>2</sup>
Camara frigorífica diversos	6,27 m <sup>2</sup>
Rampa de acesso de apoio	39,06 m <sup>2</sup>

Rampa de acesso de serviços	25,98 m <sup>2</sup>
-----------------------------	----------------------

#### 9.1.2 Pavimento superior

##### **Setor Administrativo**

Sala da gerência	28,41 m <sup>2</sup>
Banheiro gerência	2,88 m <sup>2</sup>
Hall administrativo	34,90 m <sup>2</sup>
Secretaria	11,62 m <sup>2</sup>
Setor administrativo	16,05 m <sup>2</sup>
Setor financeiro	13,09 m <sup>2</sup>
Circulação administrativo	8,73 m <sup>2</sup>
Vestiário feminino	6,12 m <sup>2</sup>
Vestiário masculino	6,34 m <sup>2</sup>
Circulação vertical	13,10 m <sup>2</sup>

## 9.2 FLUXOGRAMA

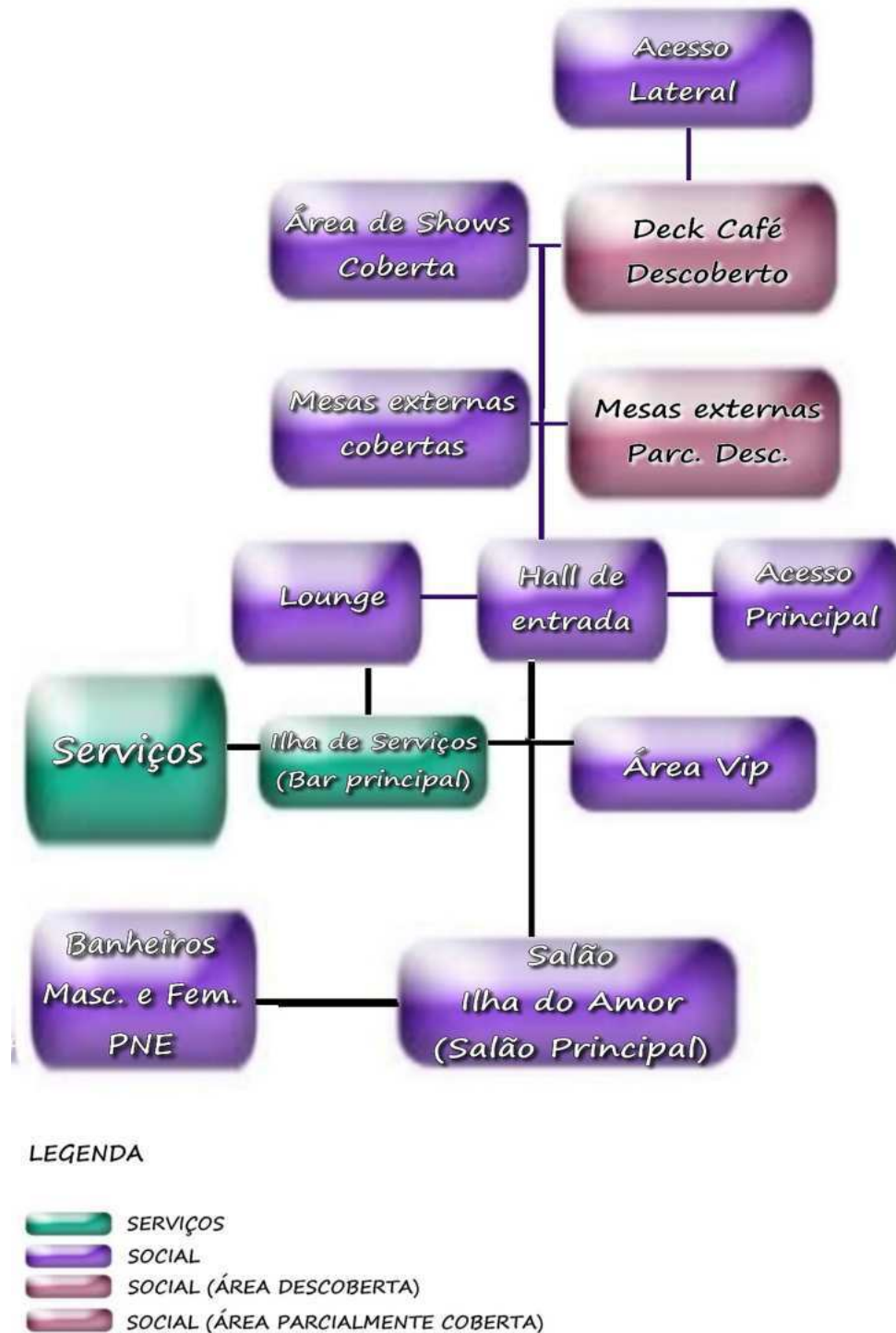


Figura 38 – Fluxograma pavimento térreo  
Fonte: arquivo pessoal, 2011



#### LEGENDA



Figura 39 – Fluxograma pavimento superior  
Fonte: arquivo pessoal, 2011

## 10 MEMORIAL JUSTIFICATIVO

Com uma arquitetura moderna e de linhas arrojadas, o anteprojeto do Bar Restaurante Latitude 54, foi concebido com esta finalidade. O salão principal é o coração do projeto e foi concebido voltado para o mar, com sua estrutura proposta de maneira a possibilitar uma vista panorâmica da Baía de São Marcos. As linhas retas são as características mais marcantes da proposta, assim como a busca pelo contraste nos elementos arquitetônicos associados à mesma, tais como: o espelho d'água, o chafariz, a localização das árvores na área e até mesmo a maneira como foi locado o estacionamento no local.

O acesso pela Avenida dos Holandeses, uma das principais da capital e Hotéis próximos como o Pestana Hotel e Lauthentique Cristal Hotel, fazem com que o bar restaurante seja altamente visível ao público que frequenta estes hotéis e aos que transitam por estas avenidas. O terreno apresenta uma topografia suave com poucos declives, não apresentando qualquer edificação e pouca vegetação facilitando assim as condições de implantação do projeto. Por ele possuir um lote antes da orla, não sofre influencia de posteriores construções podendo perder a paisagem e a ventilação, fatores essenciais.

No estacionamento foi previsto 135 vagas no total, sendo assim, incluídas quatro vagas adaptadas para portadores de necessidades especiais, quatro vagas para veículos de grande porte, quinze vagas para motocicletas. Ele se apresenta arborizado para garantir um maior conforto, dotado de sinalizações e faixas de pedestres. No entanto os caminhos destinados a automóveis e pedestres e também entradas de carga/descarga são distintos proporcionando assim uma maior segurança dos transeuntes. O estacionamento foi localizado próximo à entrada principal facilitando assim o acesso e garantindo também que não ofusque a visão do edifício aos que transitam pelas as principais avenidas.

O edifício possui dois pavimentos onde o térreo em sua maioria é para o uso público e superior onde se concentram os funcionários dos setores administrativos. Internamente possui espaços amplos, com circulações largas o que permite uma melhor mobilidade dos usuários, e também possuindo uma circulação vertical dotada de um elevador de serviço para o transporte de pessoal e uma escada de serviço, para acesso de funcionários e fornecedores.

Ao visitar o local, o publico além de sua atração principal, terá também áreas destinadas ao lazer das crianças, espaço para exposições, um bar/café com deck externo e para a área externa foi definida uma estrutura espacial metálica para a cobertura, revestida com painéis de ACM que possuem características que imitam a madeira, assim como uma clarabóia em vidro que corta a cobertura no intuito de manter o visual do céu. O restante do

edifício pensou-se em estrutura de concreto com vedação em alvenaria. Existe uma bateria de sanitários sociais localizadas no térreo, outra de vestiários na área da cozinha e dois banheiros de porte menor no pavimento superior. No térreo, a baterias de sanitários sociais atende a toda a área do bar restaurante. Os vestiários atendem à área de serviço e no pavimento superior os banheiros atendem aos funcionários da área.

Ao lado da área externa coberta encontra-se uma área verde, com playground associado, um chafariz ao lado seguido de um espelho d'água, assim como uma área que podem ser utilizada para descanso e contemplação, estando voltadas diretamente para a praia, fazendo assim com que o Bar Restaurante seja um bom atrativo turístico para a população de São Luís.

## 11 CONCLUSÃO

Ao longo dos últimos 25 anos, a gastronomia viveu uma verdadeira revolução no Brasil. Cada vez mais o Brasil. Saímos de um cenário estagnado, com bares e restaurantes muito parecidos em que imperavam pratos regionais e receitas estrangeiras mal adaptadas, para chegarmos ao novo milênio com um leque de ofertas bem generoso e internacionalizado.

Com o passar dos anos essas áreas se diversificaram muito em conceitos, estilos, ambientes e como forma de entretenimento, passando a culinária a fazer parte integrante do conceito de uma vida saudável.

Os bares e restaurantes mudaram, não só no que diz respeito às bebidas e comidas, mas também com relação ao visual. Passou de negócio familiar, conduzido empiricamente pelo donos, para ser administrado como empresa, isto é, ganhou profissionalismo.

Todas essas mudanças começaram com os empreendimentos maiores e mais ricos, depois se espalhando para os demais. Vale lembrar que nada disso teria acontecido se o consumidor não tivesse mudado. Hoje, os brasileiros são exigentes, têm o paladar mais apurado, provam sabores que antes eram inacessíveis ou desconhecidos. Vêm usufruindo com prazer dessa multiplicidade de ofertas, da sofisticação na combinação de ingredientes e na apresentação.

O fluxo turístico em São Luís vem crescendo sensivelmente com influência da mídia, sendo importante para manter esta demanda na cidade a criação de uma infraestrutura para proporcionar um acolhimento agradável com desenvolvimento, geração de emprego e renda. É neste aspecto que a proposta deste bar restaurante se fundamenta, oferecer opção de qualidade aos turistas e a clientela local mais exigente, gerando um novo ponto de encontro, com vista privilegiada, pratos da melhor qualidade e bebidas de todas as partes do mundo.

## 12 REFERÊNCIAS

ARQUITETURA E CONSTRUÇÃO, São Paulo: Editora Abril, 2010-. Mensal. ISSN 0104-1908.

ARQUITETURA E URBANISMO, São Paulo: Editora Pini, 2011-. Mensal. ISSN 0102-8979.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS E TÉCNICAS. NBR 9050. Acessibilidade de pessoas portadoras de deficiências a edificações, espaço, mobiliário e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, 2004.

CASA & CONSTRUÇÃO, Rio de Janeiro: Editora Escala Ltda, 2011-. Mensal. ISSN 1677-3896.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da alimentação no Brasil**, Belo Horizonte: Ed. Itatiaia; São Paulo: Ed. Da Universidade de São Paulo, 1983.

ENGEL, Heino. **Sistemas de estruturas**, São Paulo: Hemus Editora Ltda. 1981.

CÓDIGO DE OBRAS E EDIFICAÇÕES. Disponível em:  
[http://www.deficienteeficiente.com.br/estacionamento/obras\\_e\\_edificacoes.htm](http://www.deficienteeficiente.com.br/estacionamento/obras_e_edificacoes.htm) . Acesso em: 12 de junho. 2011.

SPANG, Rebeca L. **A invenção do restaurante**. Paris e a moderna cultura gastronômica. Recorde, 2003.

[www.arcoweb.com.br](http://www.arcoweb.com.br)

[www.wikipedia.com.br](http://www.wikipedia.com.br)

[www.ferris.com.br](http://www.ferris.com.br)

[www.glosk.com.br](http://www.glosk.com.br)

[www.pelo-mundo.blogspot.com.br](http://www.pelo-mundo.blogspot.com.br)

[www.maps.google.com](http://www.maps.google.com)

## 13 APÊNDICES