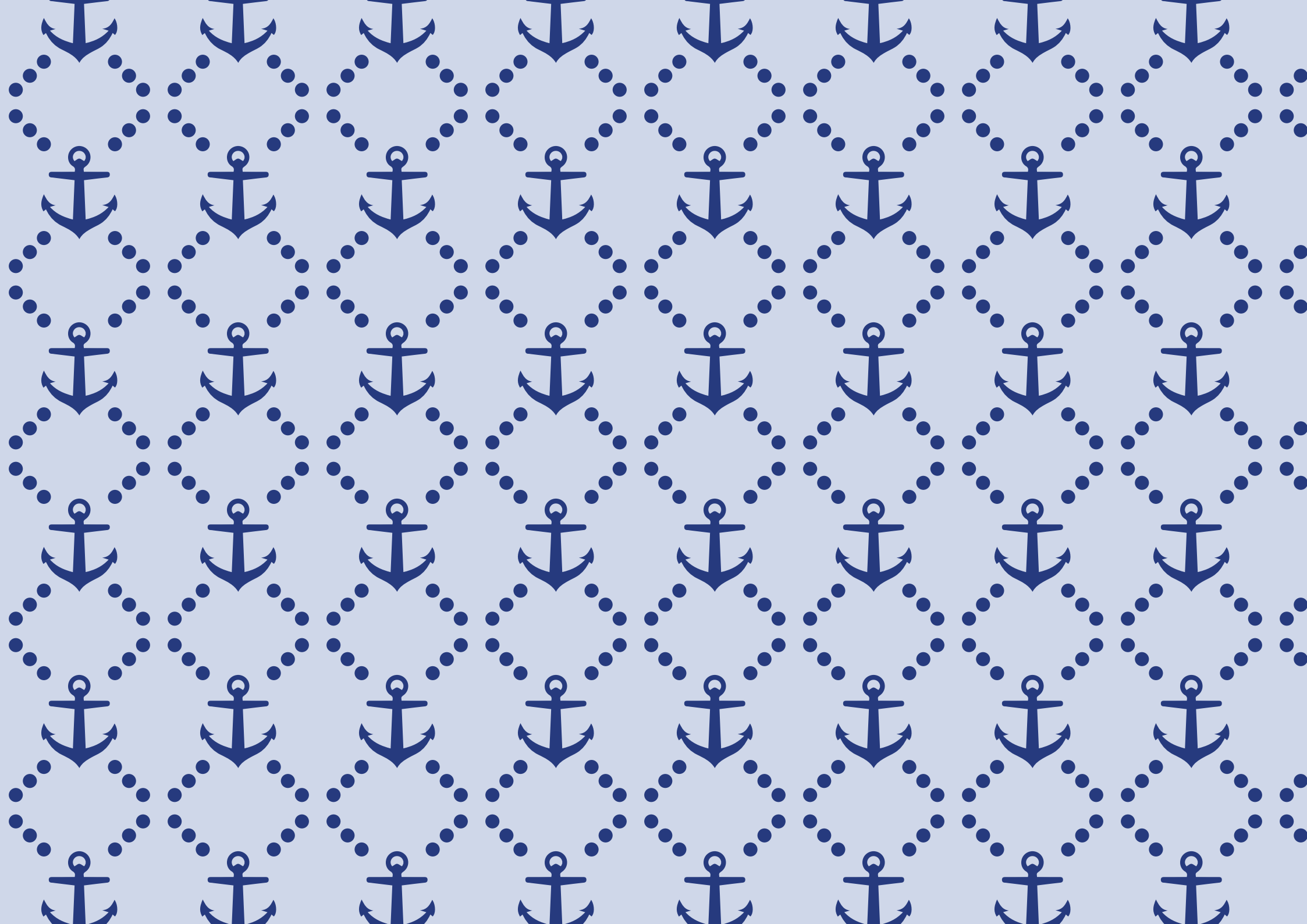
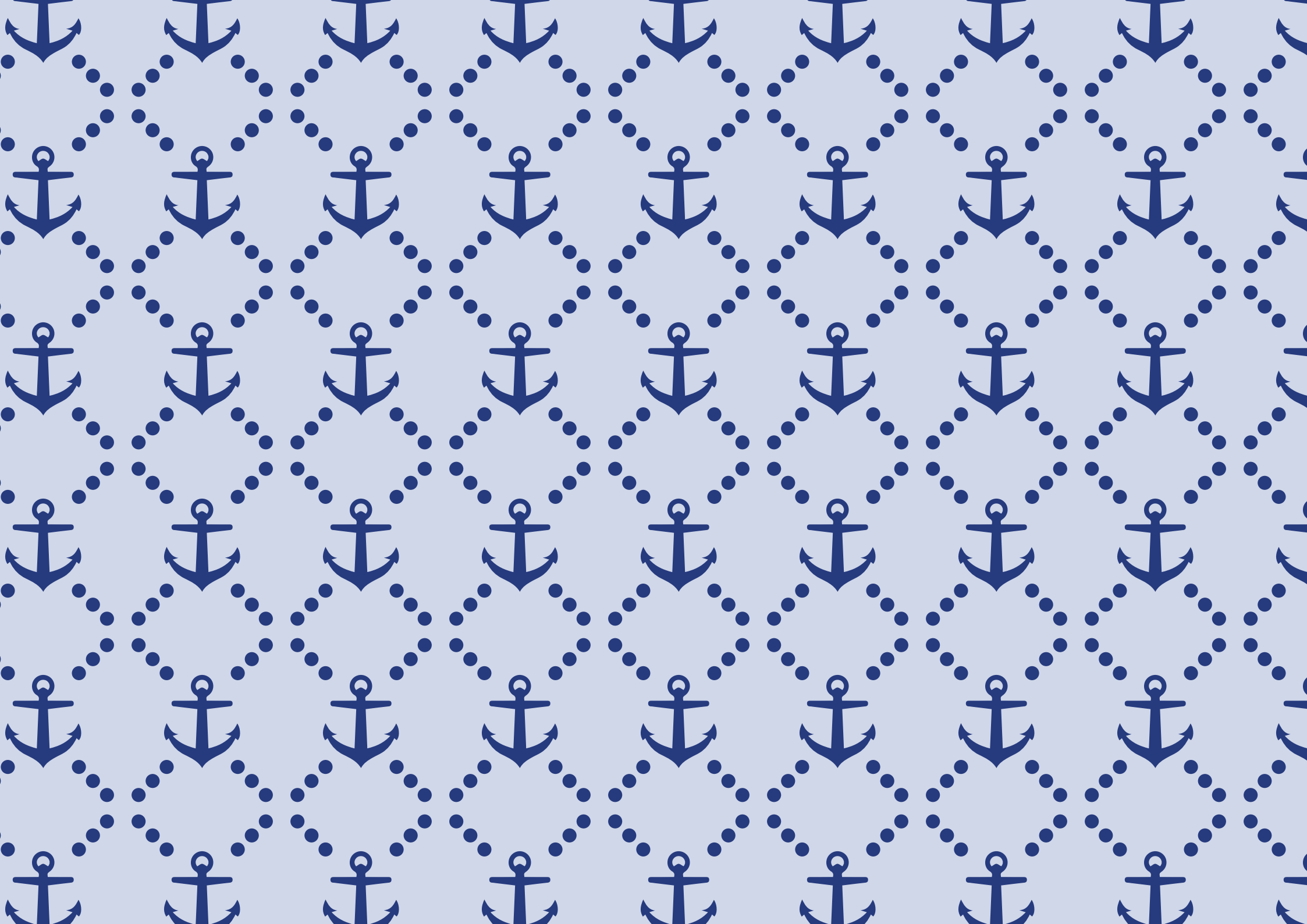
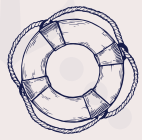


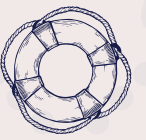
RESTAURANTE AQUÁRIO







SÚMARIO



Apresentação

Autores



Referencial Teórico

Introdução

Briefing

Programa de
Necessidade

Estudo de
Caso

Público



Conceito

Conceito

Moodboard

Layout

3D

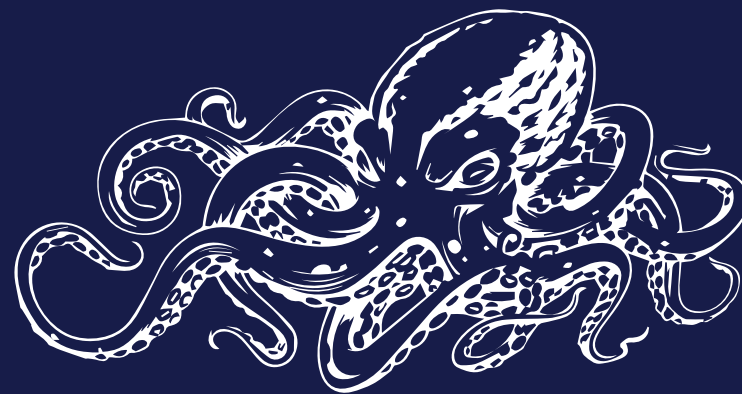


Projeto

Executivo

Memorial
Descritivo





APRESENTAÇÃO





Bom dia, boa tarde e boa noite. Meu nome é Fábio, tenho 20 anos e hoje estou me formando no segundo curso técnico. Com a formação de design gráfico, procuro me especializar nas tendências do mundo contemporâneo e aprender com ele as novas vertentes para as manifestações visuais, gráficas, e belas do mundo.

Espero que gostem de nosso trabalho referente ao aquário de São Paulo e nossa trajetória até a finalização do mesmo.



Olá, eu sou o Pedro, e é um prazer apresentar uma das minhas obras a vocês.

Tenho 21 anos e estou concluindo o curso técnico como designer de interiores, sendo também formado como técnico em edificações. Desde sempre me atraí pela arte e suas nuances; e conhecendo o design de interiores, entrei no curso para poder me aprofundar e compreender ainda mais os elementos artísticos e arquitetônicos e o quanto influenciam no tempo e sociedade em que estamos.

Espero que vocês gostem do nosso trabalho.



Este caderno de projeto é responsável por fornecer graficamente toda a essência do decorrer do projeto proposto para o aquário de são paulo. Ele tem como objetivo passar o processo de desenvolvimento, bem como as descrições específicas da criação do restaurante





REFERENCIAL
←—————→
TEÓRICO

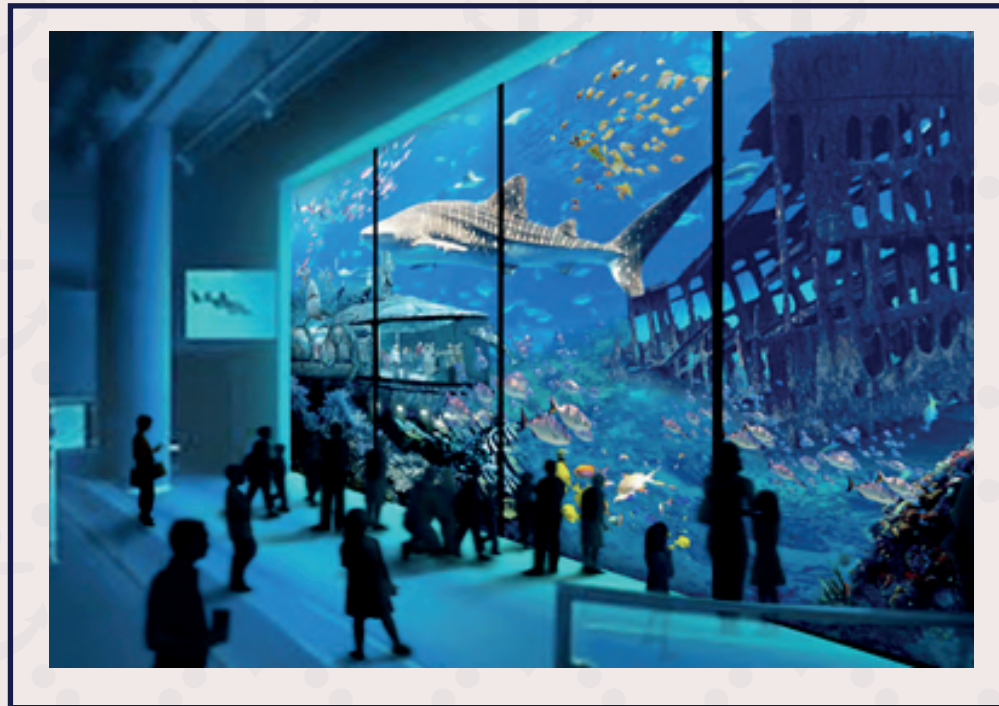


INTRODUÇÃO

O design reflete tudo como história, condição, caminho entre a arte, a cultura e o público, transformando o cotidiano e demonstrando gradativamente sua importância (KOPP, 2002: p.1). Embasadas nessa precisa de transformação, o Trabalho de Conclusão de Curso a seguir, discorre das questões específicas relacionadas ao Design de Interiores e os problemas identificados no projeto abordado, juntamente das soluções sugeridas e implementadas neste.



O projeto, cria um novo olhar para um futuro espaço do Aquário de São Paulo, inaugurado dia 06 de julho de 2006 no distrito do Ipiranga, Zona Sudeste de São Paulo, Brasil. Conhecido por abrigar uma grande variedade de espécies de peixes e outros animais aquáticos, o local proporciona aos visitantes uma experiência única de contato com a vida marinha, sua beleza e mostra de animais dos quais auxiliam na preservação da vida.



A proposta fictícia deste novo olhar vem a dar expansão dos pontos de contato entre o cliente e o aquário, criando um restaurante de imersão temático, já que no Brasil, os espaços



fotogênicos tem sido a realidade dos novos estabelecimentos de diversos nichos, mas o Restaurante Aquário seria o primeiro em nosso país. Pois no atual espaço do estabelecimento, o restaurante é

uma menção a estes serviços, encontrando-se despojado em uma área de circulação ampla com diversos locais de escolha alimentícia.



Assim, buscando estudar e entender como a empresa planejou sua imagem atual, o projeto de lazer pensado para os visitantes atuais, famílias dispostas por homem e mulher, com faixa etária de 30 a 40 anos possuindo em média dois filhos de 6 a 9 anos; propõe novas estratégias de designer afim de acarretar maior visibilidade e interação dos ambientes, facilitando a comunicação visual e estética do espaço.



Atendendo como base principal o lúdico acoplado a seu tema, com uma fundamentação baseada em especialistas na área de comércio em ocasião, e pautas relacionadas a implementação da imersividade temática, além das informações coletadas inicialmente, sendo elas quadro de necessidades, terreno e ambiente disposto a nós através da empresa, perfil, conceito e partido.



Pois a falta de tal demanda na atração, pode gerar um desconforto, que por sua vez resulta em prejuízos ao estabelecimento, por exemplo causar uma deficiência na percepção própria, assim, como de seu valor. Isso leva a um desfavorecimento de sua imagem do ponto de vista do consumidor, e sua autenticidade, que a diferencie em relação as outras empresas do mesmo seguimento de mercado.

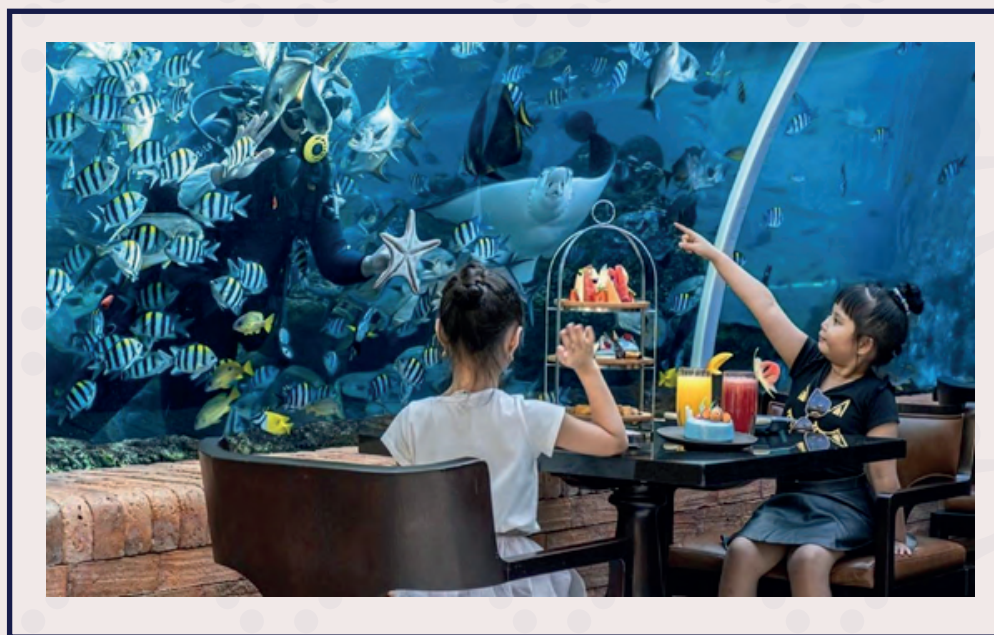


ESTUDO DE CASO

Os restaurantes, tem o pleno objetivo de transmitir a seus consumidores uma experiência marcante no estado físico e emocional, bem como a imersividade com o ambiente e a relação de convívio neste, assim como outros estabelecimentos comerciais, em específico, os aquários. Tornando o caso, como em muitos, uma organização resultada de uma fusão de uma empresa prestadora de serviços com uma outra produtora de bens, ou seja, a prestação de um serviço tangível e intangível, representado pelas diversas sensações percebidas pelos consumidores. (ALVES, Francisco; MACEDO LEITE, Ângelo Antônio e SANTOS ALMEIDA, Mariana, 2008).



No mundo, essa vertente já é existente, como bares e restaurantes que apostam nesse recurso de temas curiosos para chamar a atenção dos turistas e garantir novas visitas, o Koral Restaurant, em Bali na Indonésia, é um exemplo da ideia proposta para o Aquário de São Paulo



A estrutura de um estabelecimento desse porte, comumente varia, bem como seu interior. Mas em geral, o espaço deve sempre contar com salões que acomodem a clientela, cozinha, estoques e maquinários de utilização para o preparo, recepção, banheiros para as diversas faixas etárias acessível, e área kids em alguns casos. “É um agregado de componentes que por obrigação deve englobar um ambiente, um público-alvo, um tipo de serviço, um cardápio, a própria administração, relações públicas e outros” (ELISA, Ana, 2009: p.1



Em relação aos pontos a serem pensados, a cozinha, e o espaço do qual toda a produção lucrativa do estabelecimento funcionará, deve seguir as regras para atender suas competências. Portanto, devem seguir o olhar da NBR (Norma Brasileira)



CLIENTE



O Aquário de São Paulo (ASP) é um oceanário localizado no distrito do Ipiranga, zona sul da cidade de São Paulo, Brasil. Foi inaugurado no dia 6 de julho de 2006, como o primeiro Aquário Temático da América Latina.

Atualmente, conta com um total de 15mil metros quadrados e 4 milhões de litros de água onde habitam milhares de animais de centenas de espécies e contribui com diversos projetos de conservação que trabalham com animais em ambiente natural.



BRIEFING

O espaço pensado para o Aquário terá a função de além de ser um restaurante e oferecer os serviços alimentícios, dispõe de uma estratégia para alcançar novos públicos de faixas diversas, mas principalmente o público de alta, média classe e crianças, proporcionando uma experiência a ela se dando a oportunidade de conhecer mais profundamente outros serviços oferecidos pela empresa, trazendo também um pouco de nostalgia e fantasia.



Dessa forma o ambiente deve ser pensado com o tema “Aquário” bem definido, introduzindo a fantasia em torno do ambiente com cores que fazem referencia ao mar e objetos que transporte os clientes ao outro mundo. Importante dizer que, o fato de o estabelecimento estar sendo transformado para um restaurante decorativo, todo o planejamento será determinado seguindo as regras de um restaurante dispondo de normas e leis de saude.



QUADRO DE NECESSIDADES

Salão Interior

O primeiro ambiente do projeto, o salão é o espaço que será ocupado pelas pessoas e conseqüentemente tem em suas necessidades um remanejo dos moveis para ocupação abrangente do ambiente, área delimitada para buffet e recepção, e aproveitamento de colunas estruturais para melhor acolhimento dos clientes e aproveitamento do âmbito.

Cozinha

Segundo ambiente a ser pensado, a cozinha é o ambiente que necessita mais de uma reorganização espacial, isso porque ela deve ser pensada para dispor de todos os equipamentos fundamentais para exercer os serviços alimenticios, juntamente as áreas reservadas para estocar alimentos e conservá-los.

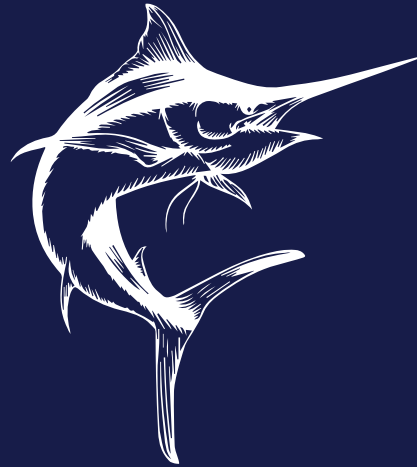


PÚBLICO



O público-alvo em suma se trata de famílias de classe média, em sua maioria adultos de 30 a 40 anos que possuem renda mensal de dois a quatro salários mínimos e com crianças de 3 a 5 e 6 a 9 anos de idade

Este padrão consumidor engloba 30,49% da massa geral e buscam ambientes que sejam divertidos, agradáveis e confortáveis.



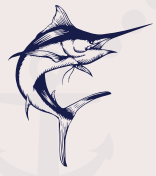
← CONCEITO →



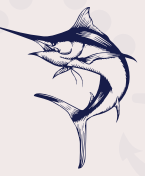
CONCEITO

Por se tratar de um espaço temático e atrativo, a ideia de nosso projeto é propor para o Aquário de São Paulo um restaurante que integre os ambientes imersivos do parque ao local de consumo. Mantendo a conexão com as atrações e o restaurante, fortalecendo a ideia de imersão e entregando não só um produto de sentimento externo, mas interno também.

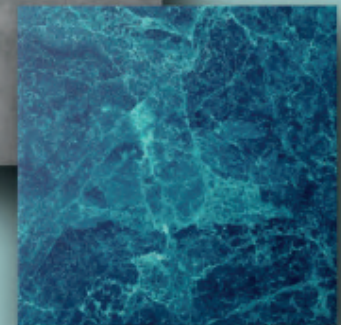
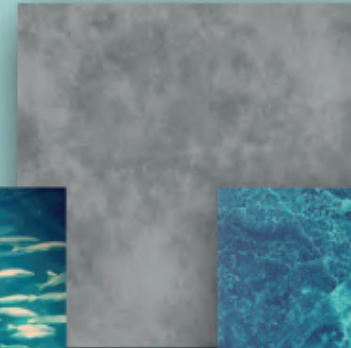




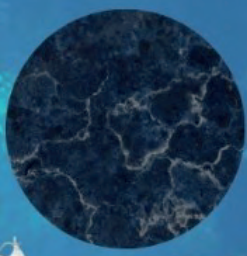
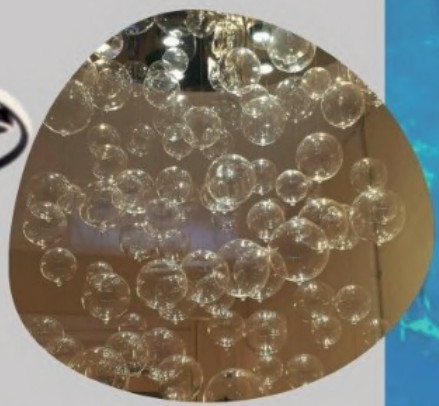
MOOD BOARD

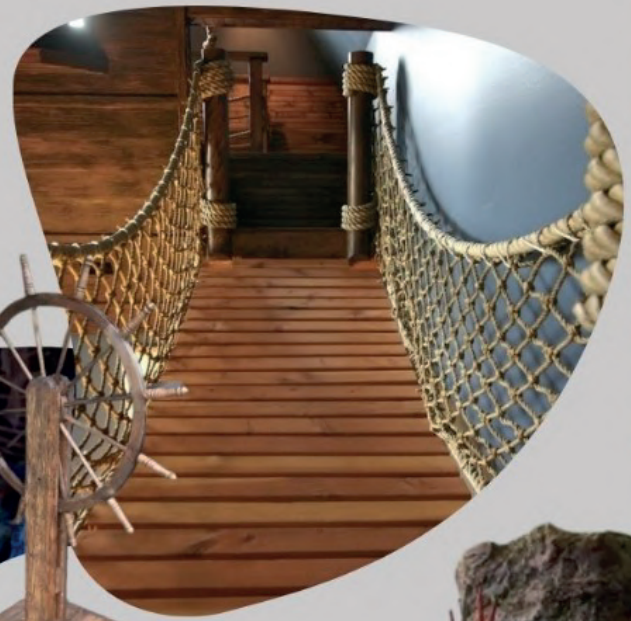


Paleta de Cores











Como visto, a implementação da ideia dentro dos ambientes decorre do ponto de imersividade em todos os locais de convívio do público, indo desde a fantasia dentro do ambiente principal, ao farol de localização da adega do bar e os circuitos interativos do espaço kids.

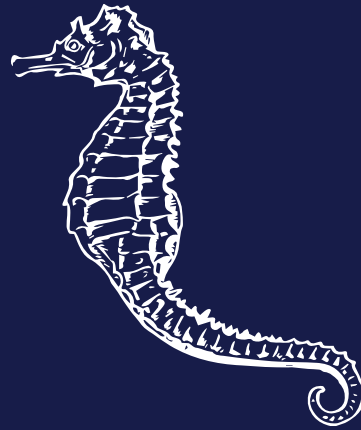






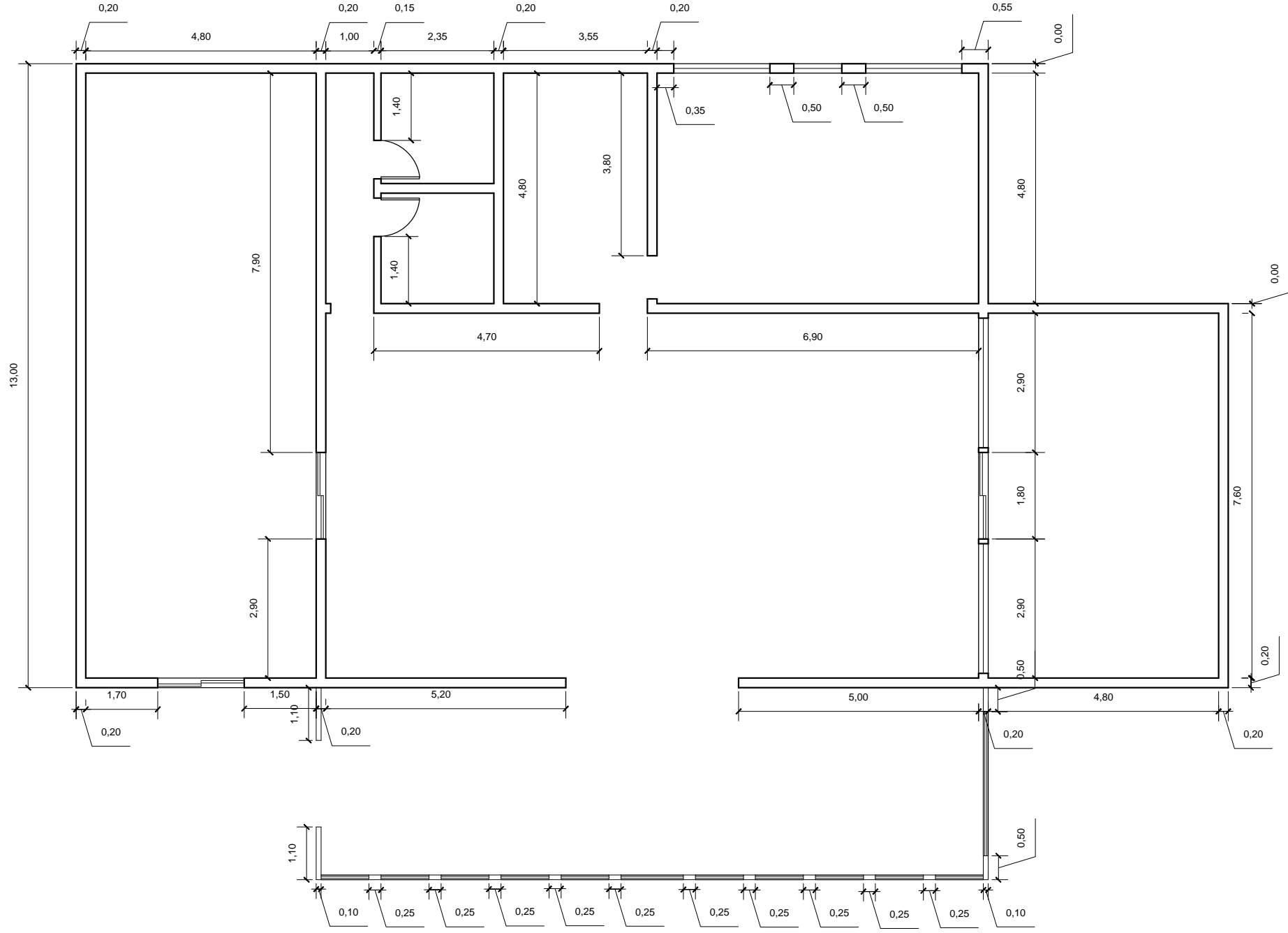






PROJETO
← EXECUTIVO





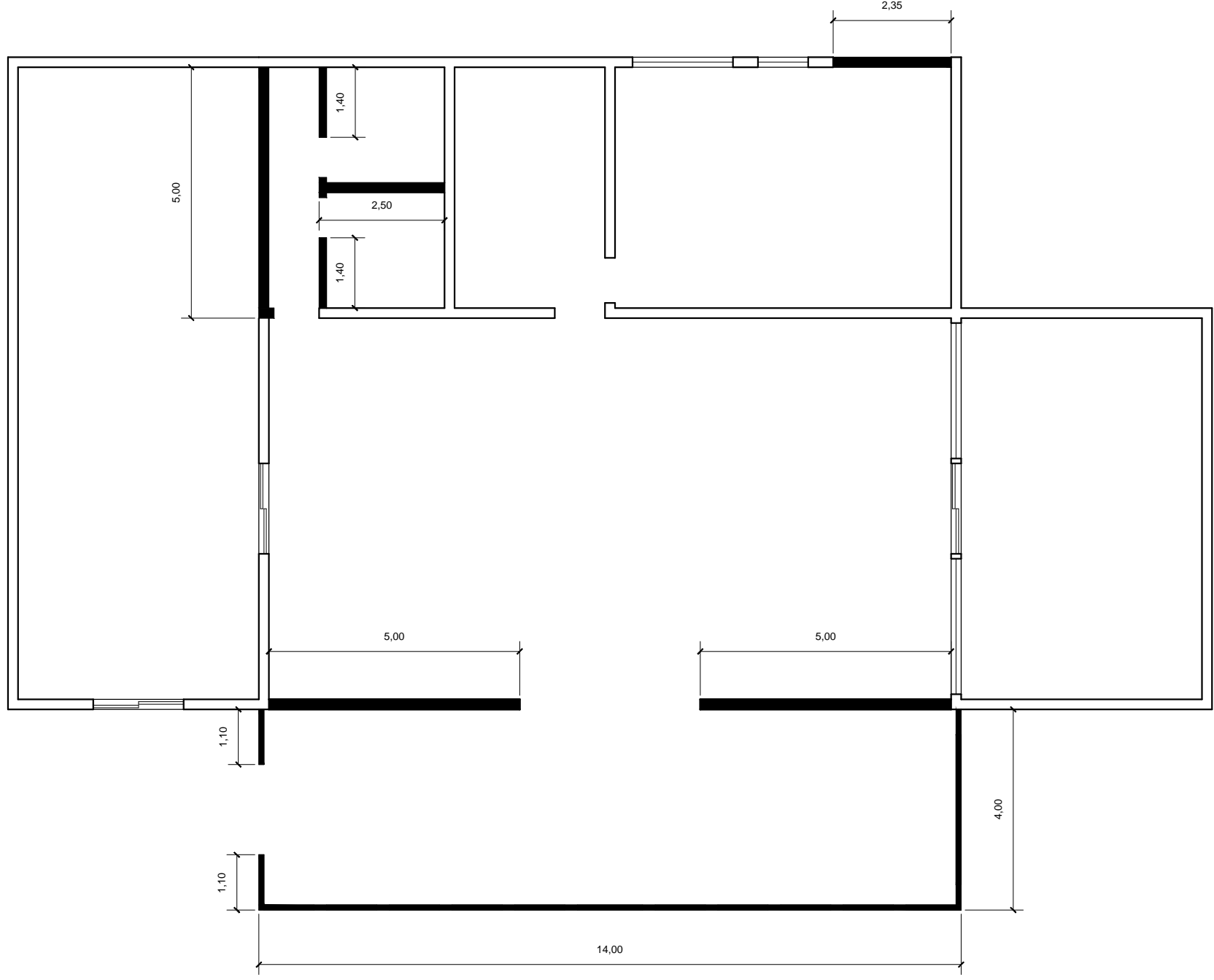
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Planta Baixa Estado Atual

DTCC 3DI

1/110

1

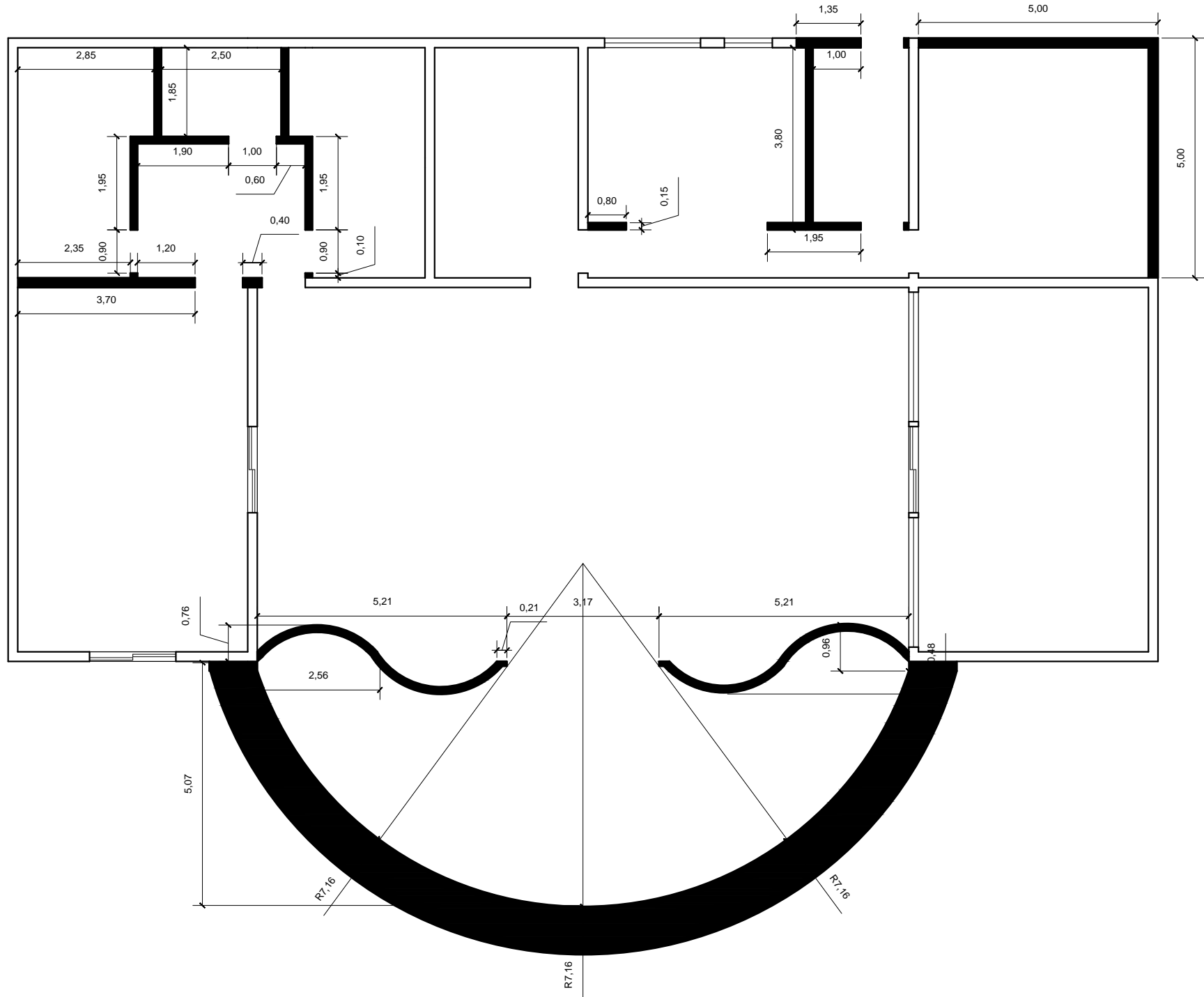


Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Planta de Demolição

DTCC 3DI

1/110 2

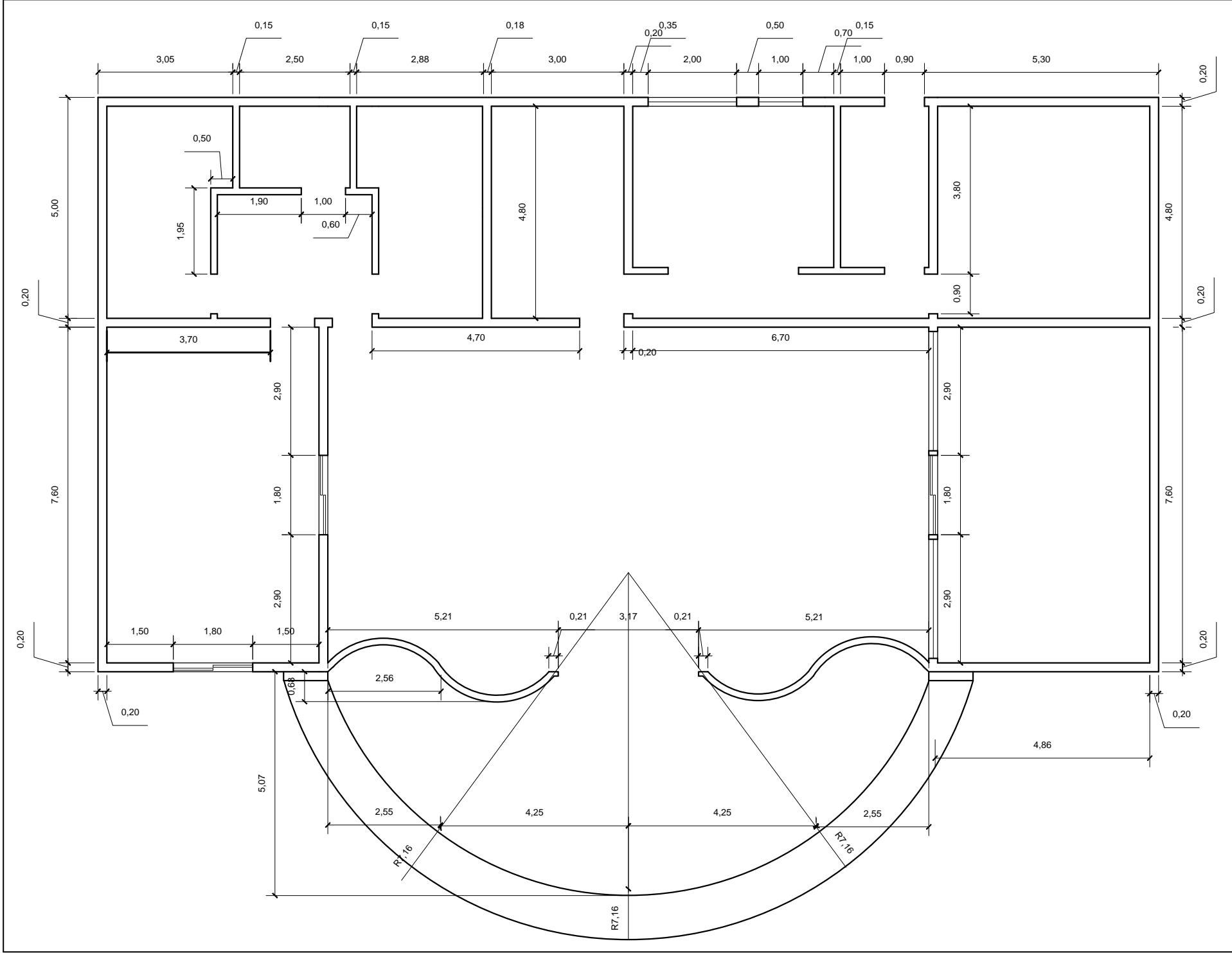


Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Planta de Construção

DTCC 3DI

1/110 3



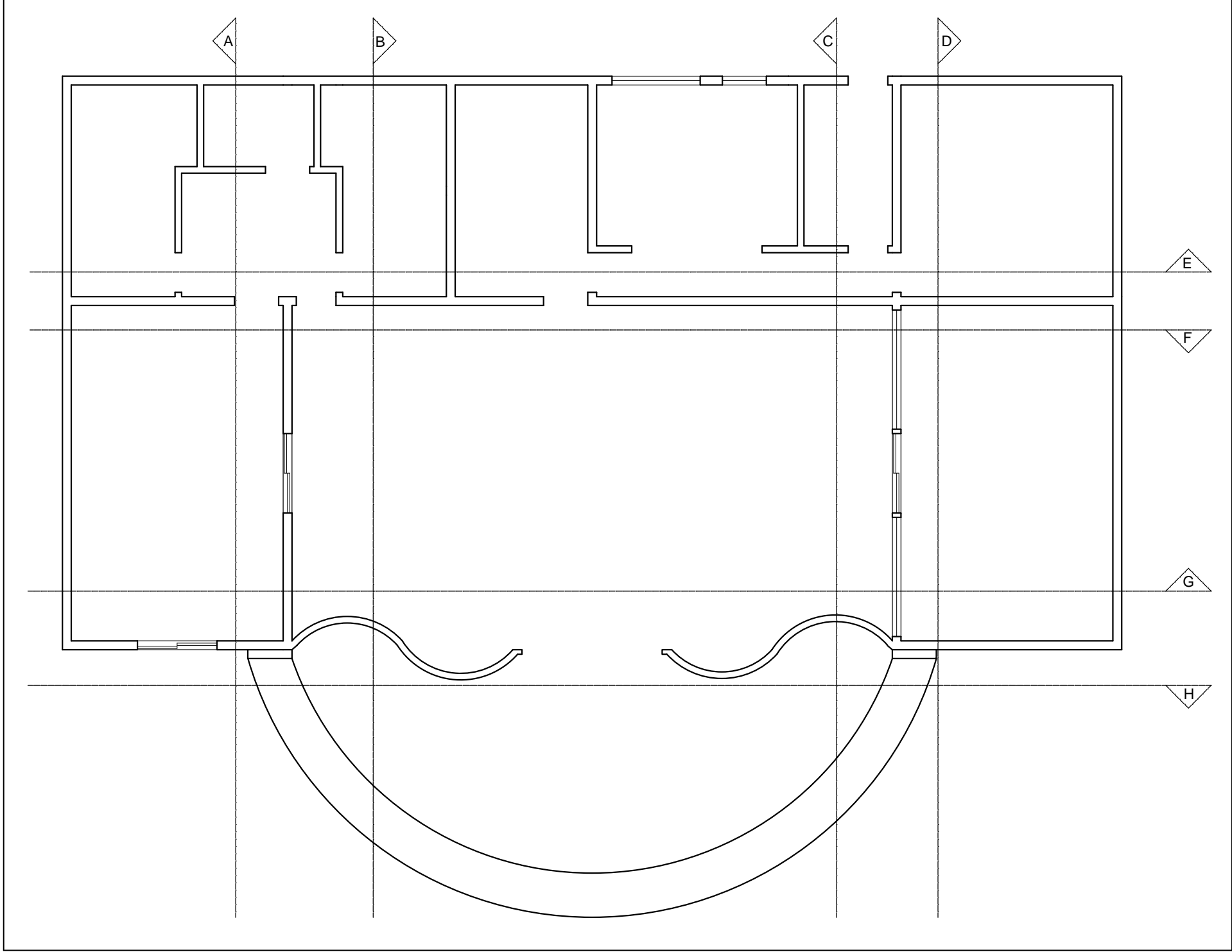
Fábio Alves e Pedro Miguel

**Restaurante Aquario - Planta Baixa da
Estrutura Final**

DTCC 3DI

1/110

4

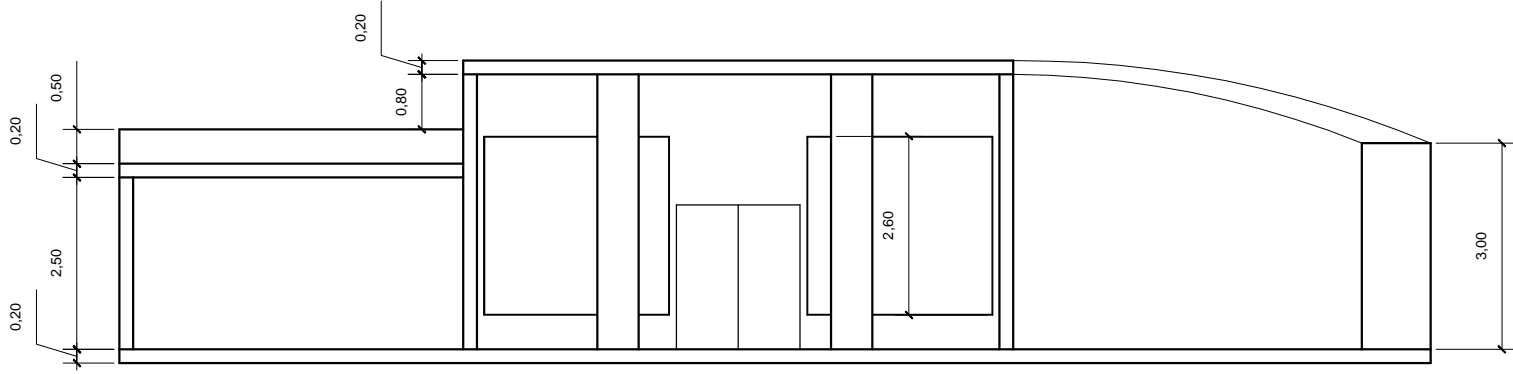


Fábio Alves e Pedro Miguel

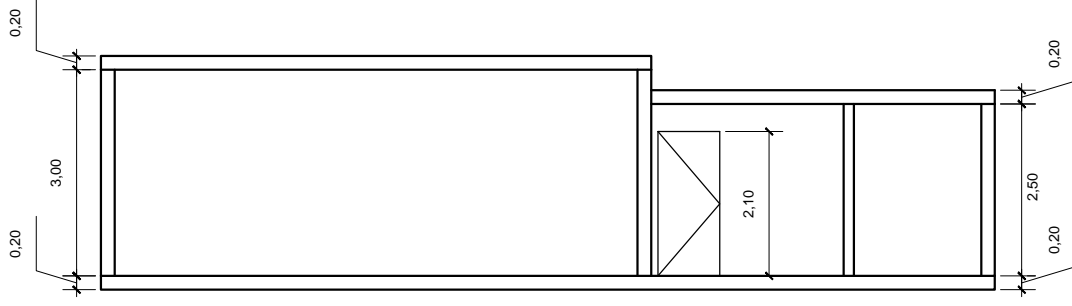
Restaurante Aquario - Localização dos

Cortes

DTCC	3DI
1/110	5



Representação do Corte B



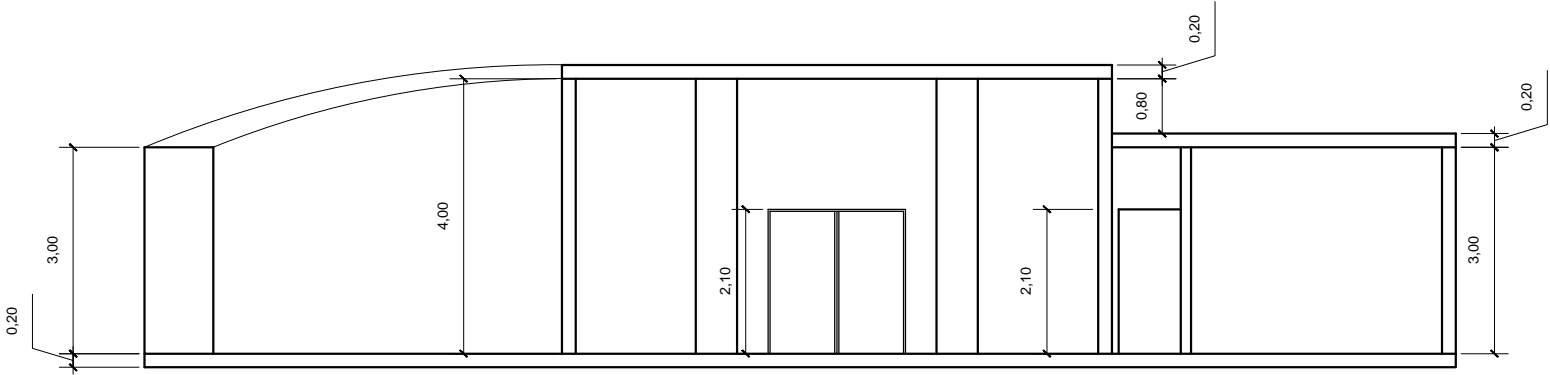
Representação do Corte A

Fábio Alves e Pedro Miguel

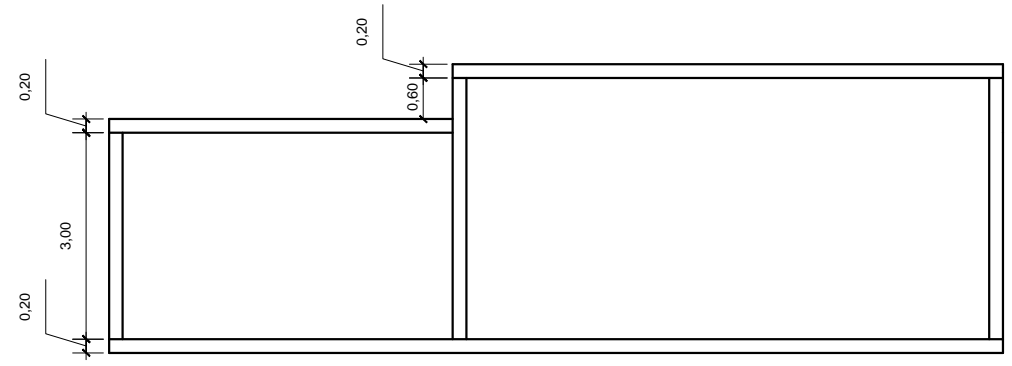
Restaurante Aquario - Cortes A e B

DTCC 3DI

1/110 6



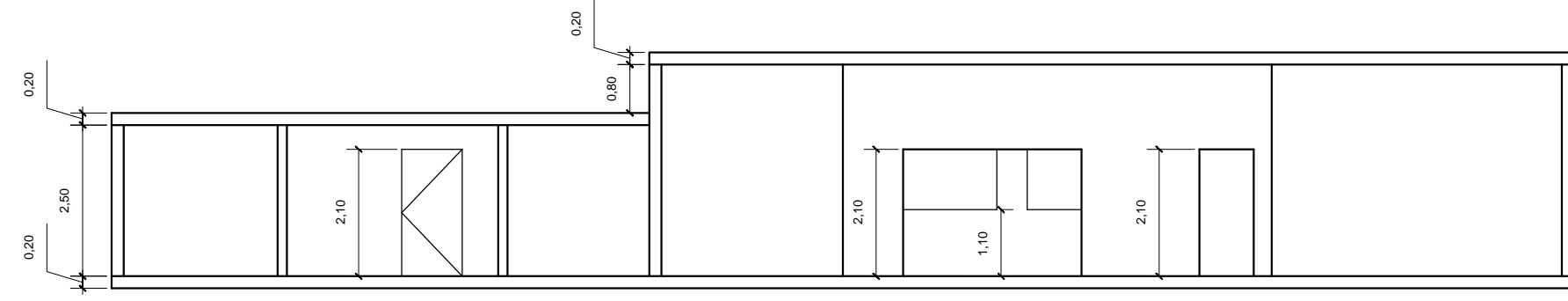
Representação do Corte C



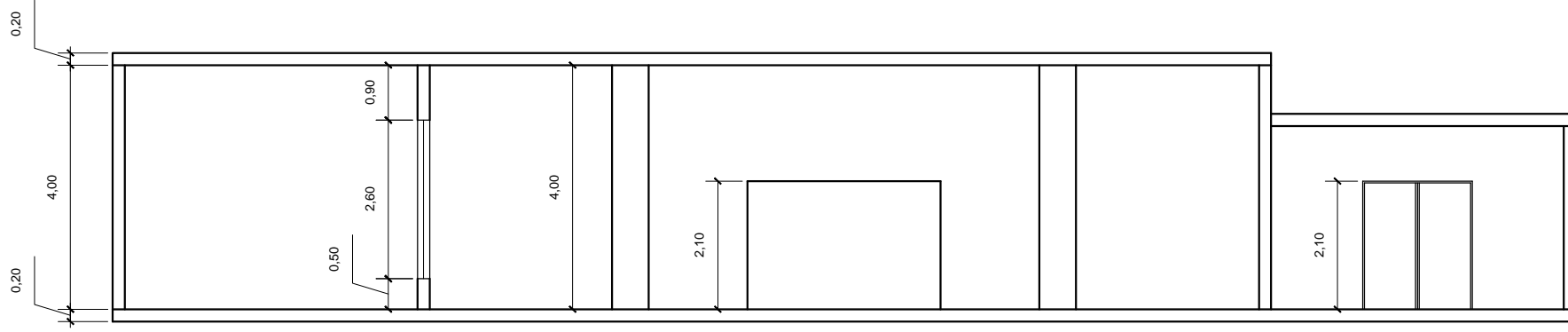
Representação do Corte D

Fábio Alves e Pedro Miguel
 Restaurante Aquario - Cortes C e D

DTCC 3DI	
1/110	7



Representação do Corte E



Representação do Corte F

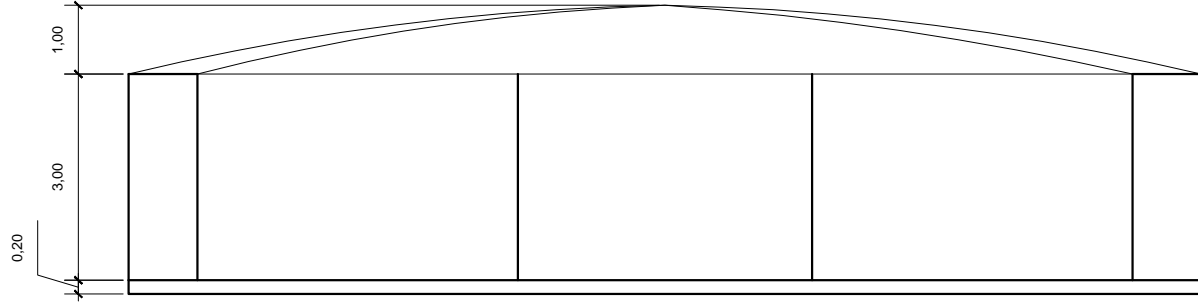
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Cortes E e F

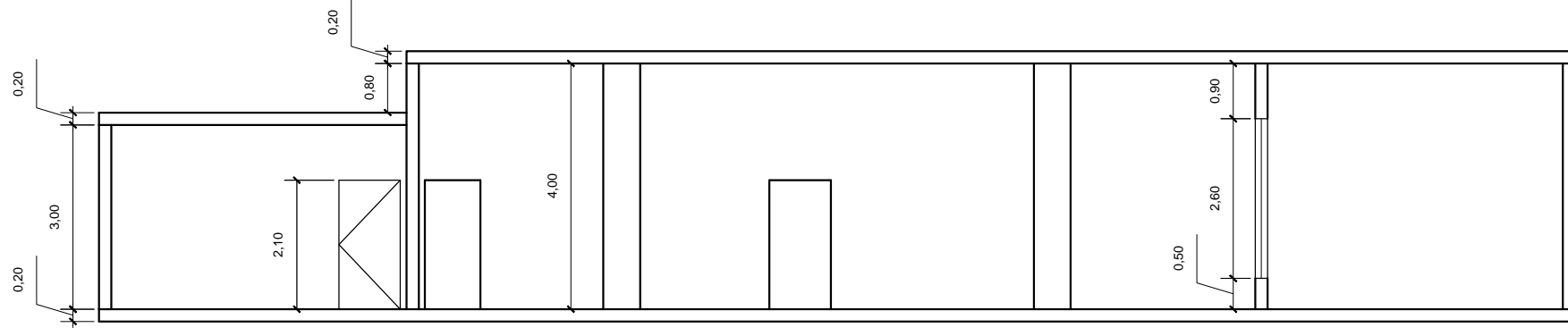
DTCC 3DI

1/110

8



Representação do Corte H



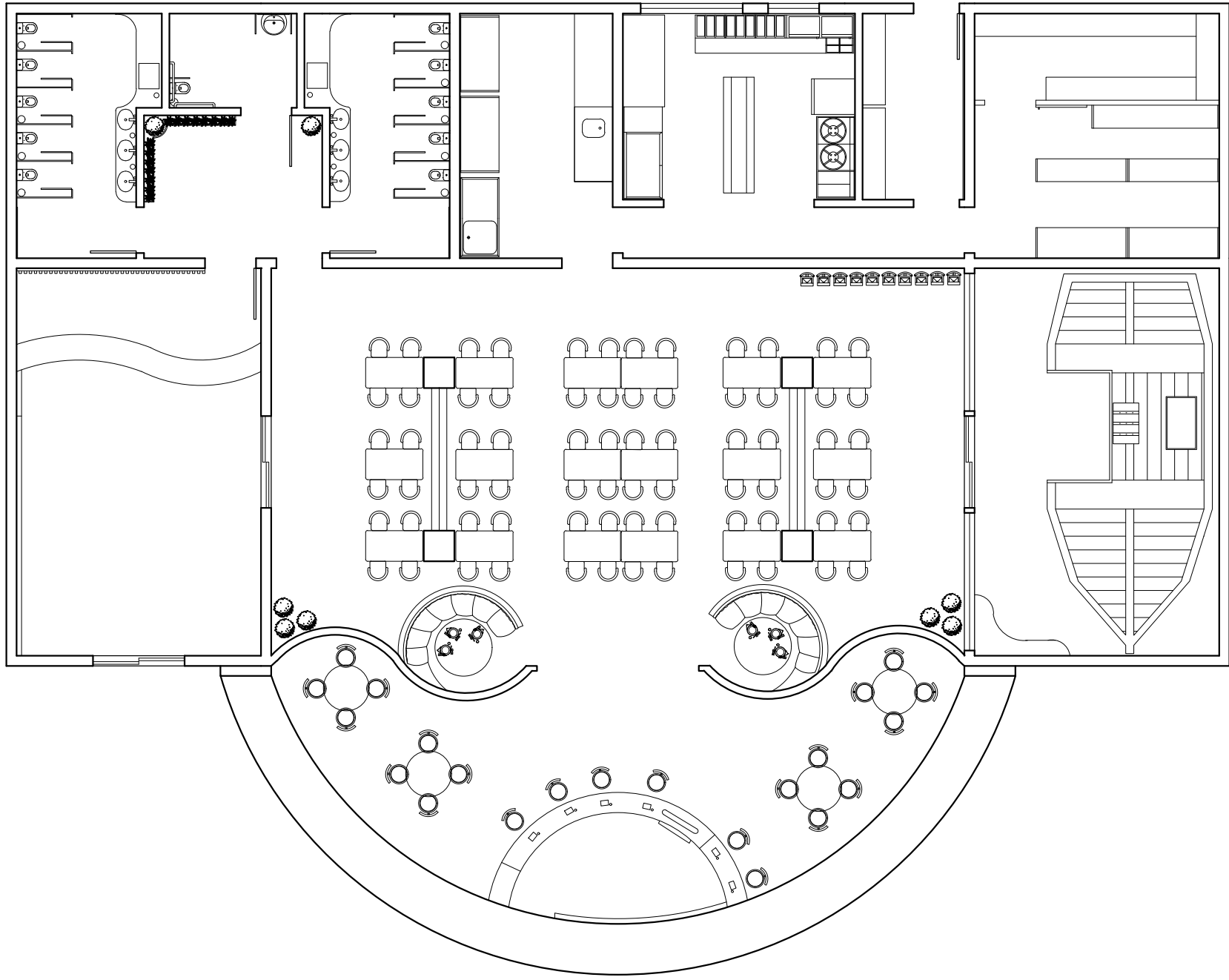
Representação do Corte G

Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Cortes G e H

DTCC 3DI

1/110 9

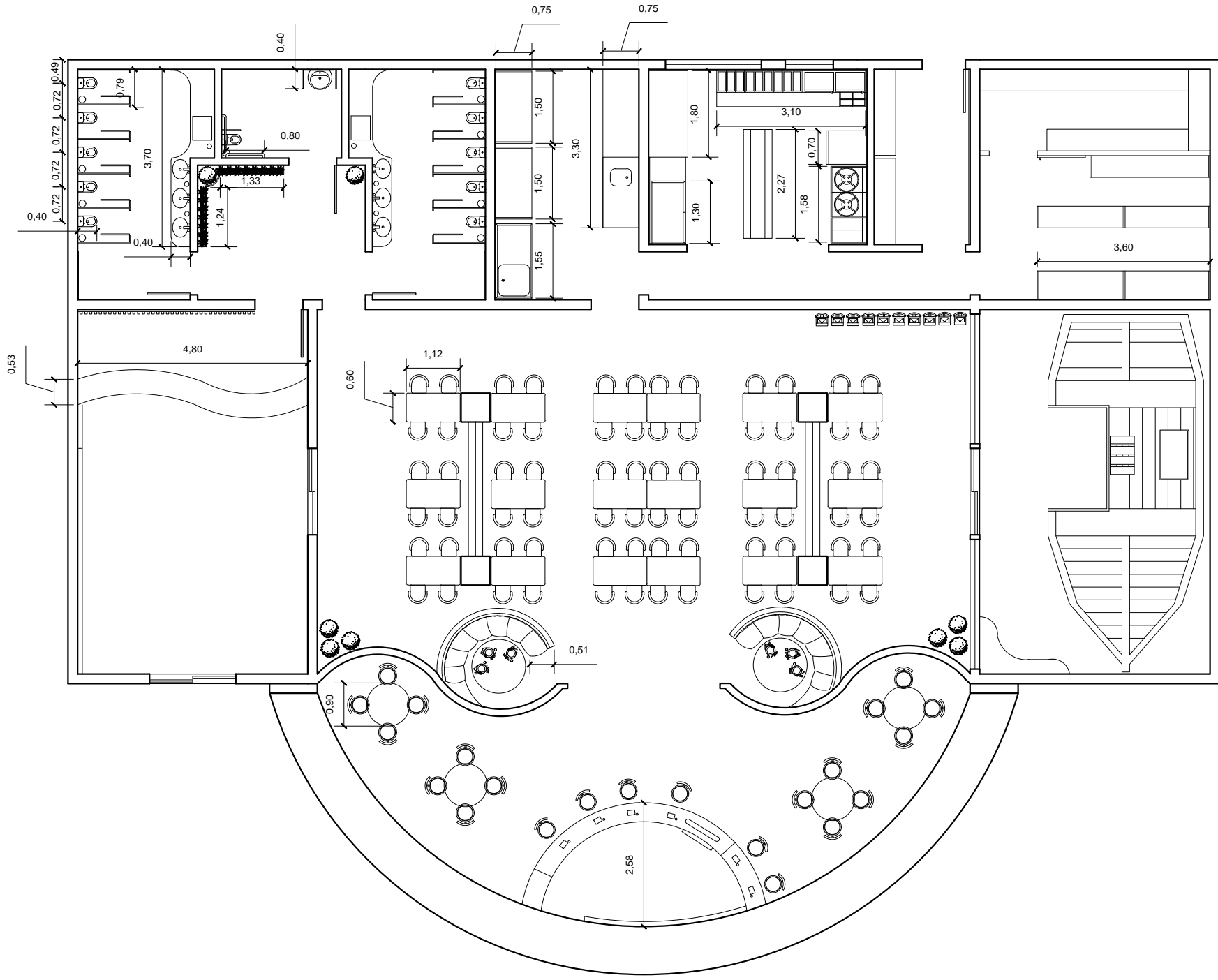


Fábio Alves e Pedro Miguel
Restaurante Aquario - Layout

DTCC 3DI

1/110

10



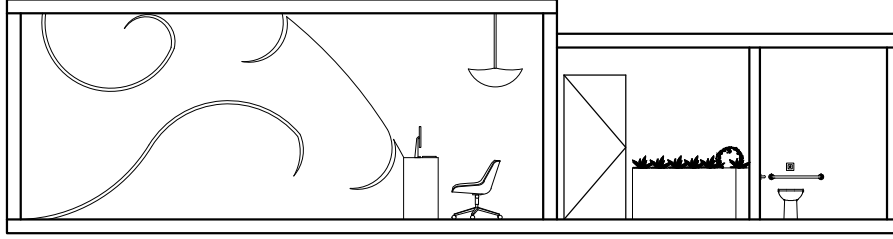
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Layout Cotado

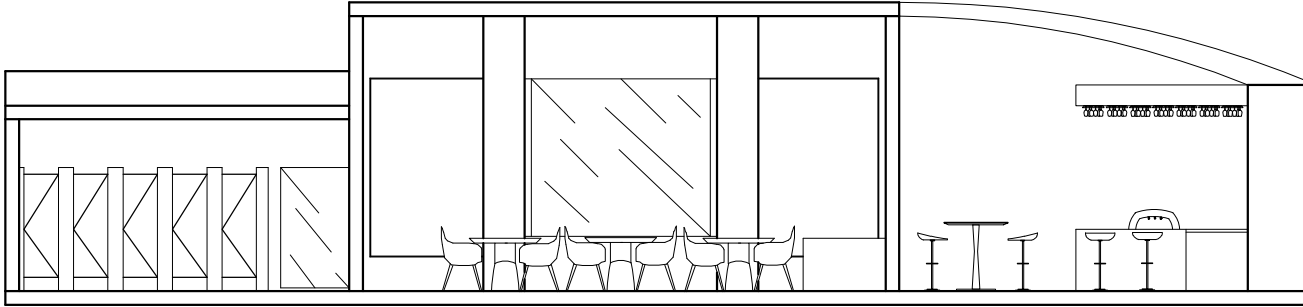
DTCC 3DI

1/110

11



Representação do Corte A (layout)



Representação do Corte B (layout)

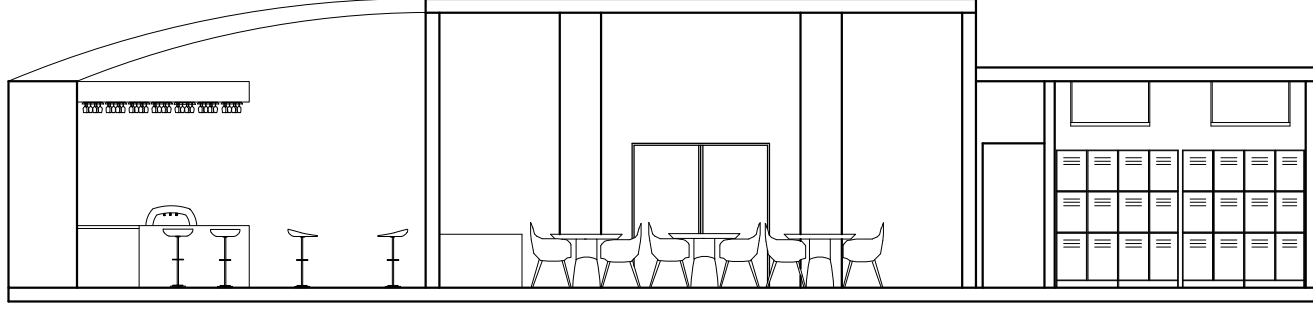
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Corte A e B com
Layout

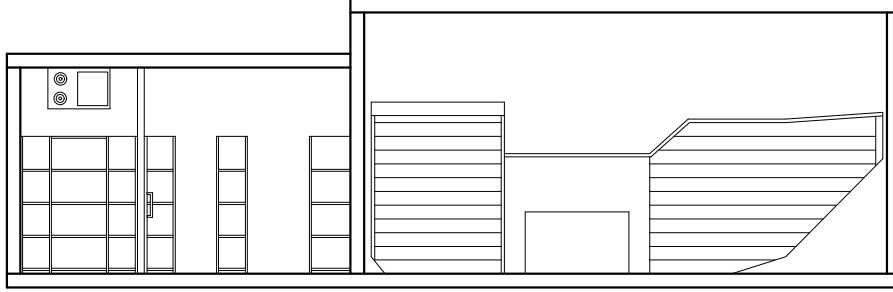
DTCC 3DI

1/110

12



Representação do Corte C (layout)



Representação do Corte D (layout)

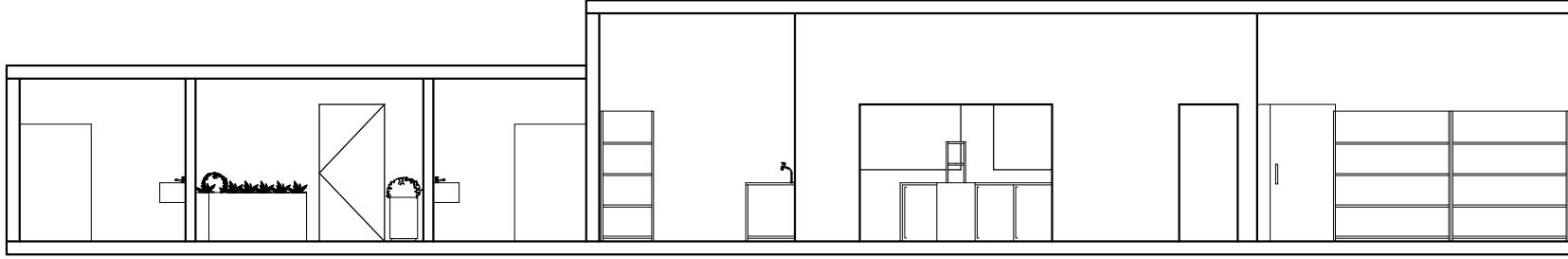
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Corte C e D com
Layout

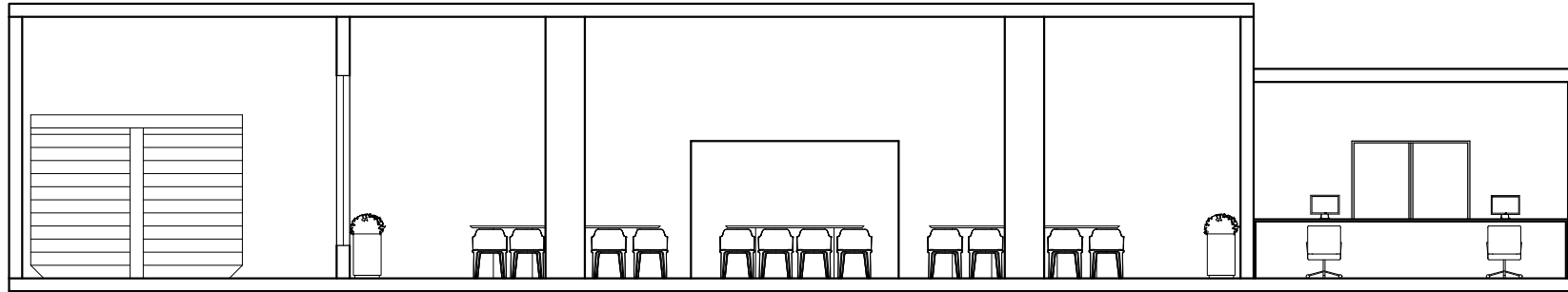
DTCC 3DI

1/110

13



Representação do Corte E (Layout)



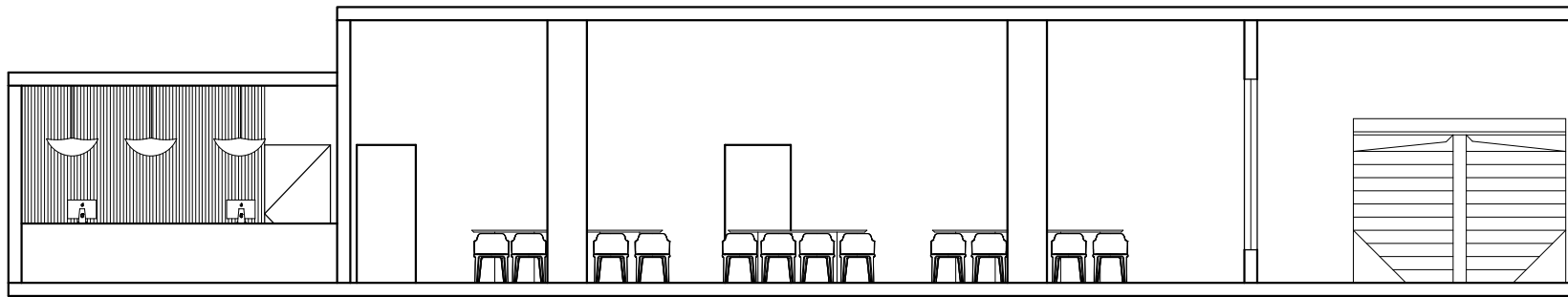
Representação do Corte F (Layout)

Fábio Alves e Pedro Miguel

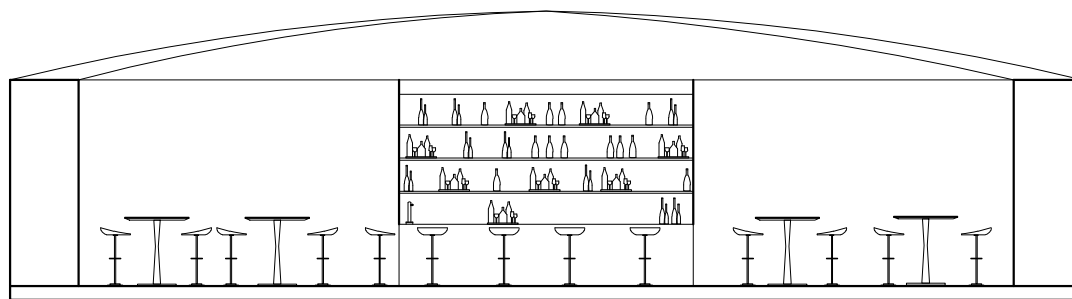
Restaurante Aquario - Corte E e F com
Layout

DTCC 3DI

1/110 14



Representação do Corte G (Layout)



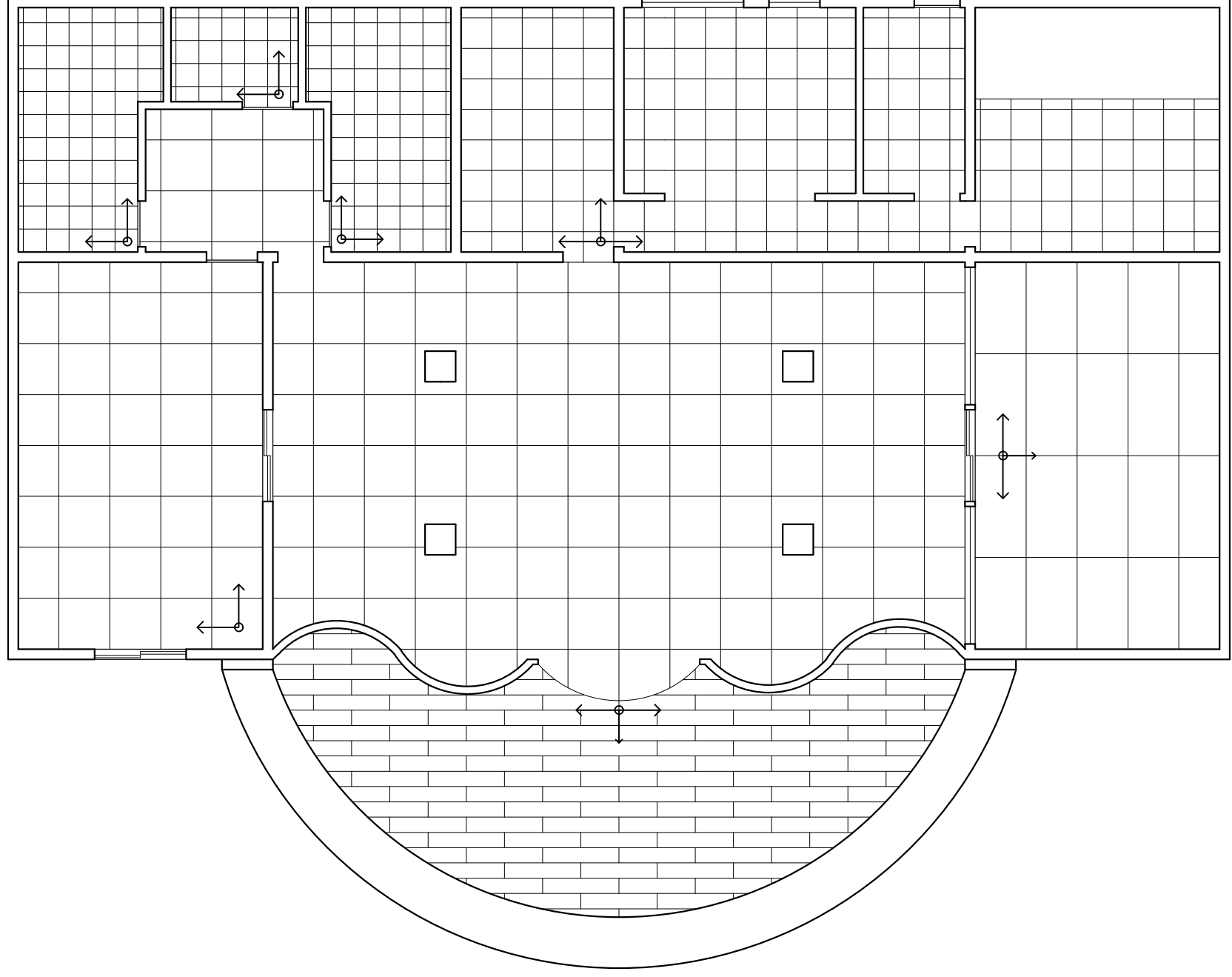
Representação do Corte H (Layout)

Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Corte G e H com

Layout

DTCC 3DI	15
1/110	



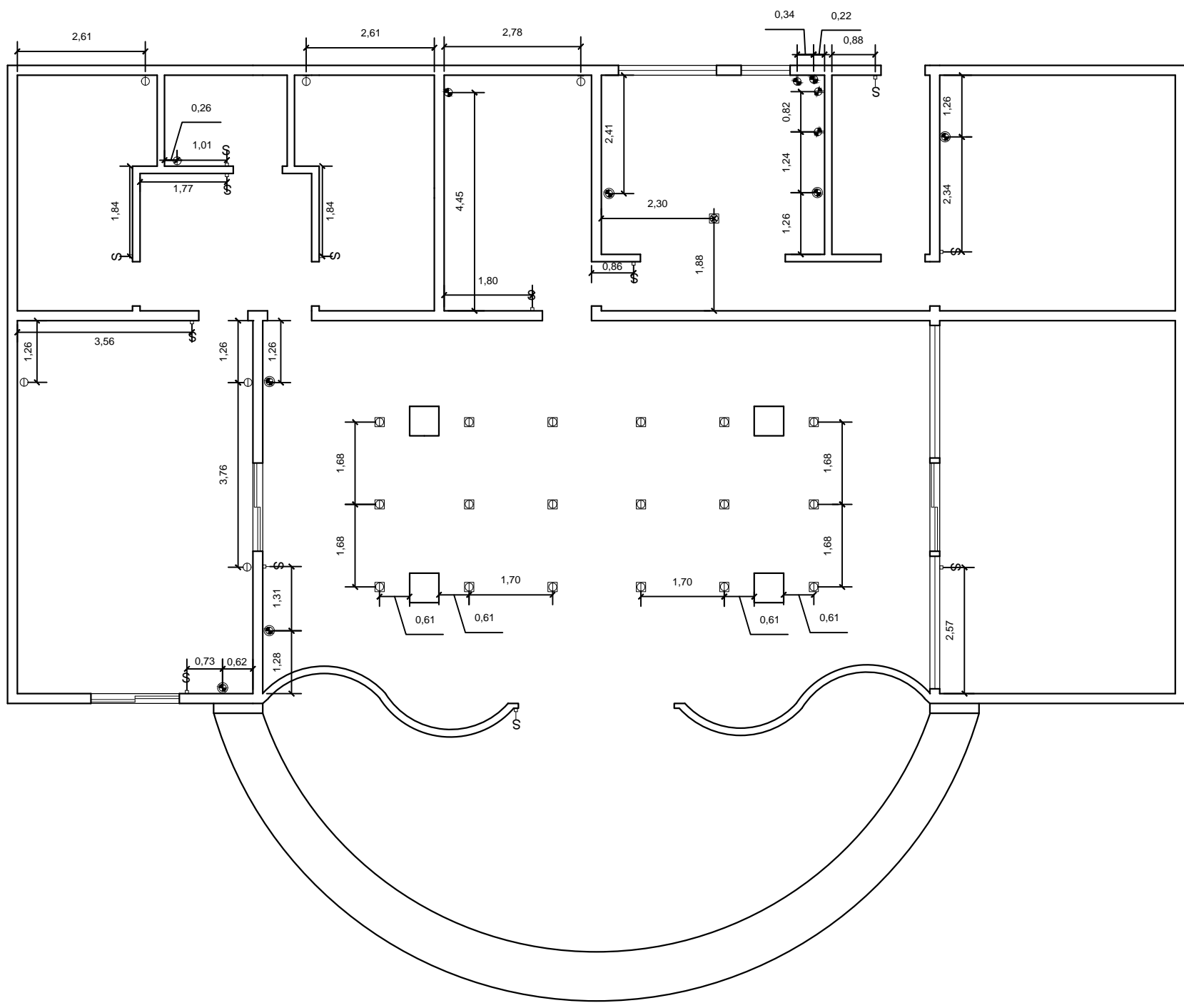
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Paginação de Piso

DTCC 3DI

1/110

16











Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Pontos de Elétrica

DTCC 3DI

1/110

17

Legenda de Elétrica				
Simbolo	Descrição	Altura	Voltagem	Quantidade
	INTERRUPTORES	1.10cm	-	13
	TOMADA BAIXA	30cm	220V	2
	TOMADA BAIXA	30cm	110V	4
	TOMADA MÉDIA	1.10cm	220V	3
	TOMADA MÉDIA	1.10cm	110V	3
	TOMADA ALTA	FORRO	220V	6
	PONTO ELETRICO para CARREGADORES IMBUTIDOS nas MESAS	-	110V	18
	TOMADA de CHÃO	-	220V	

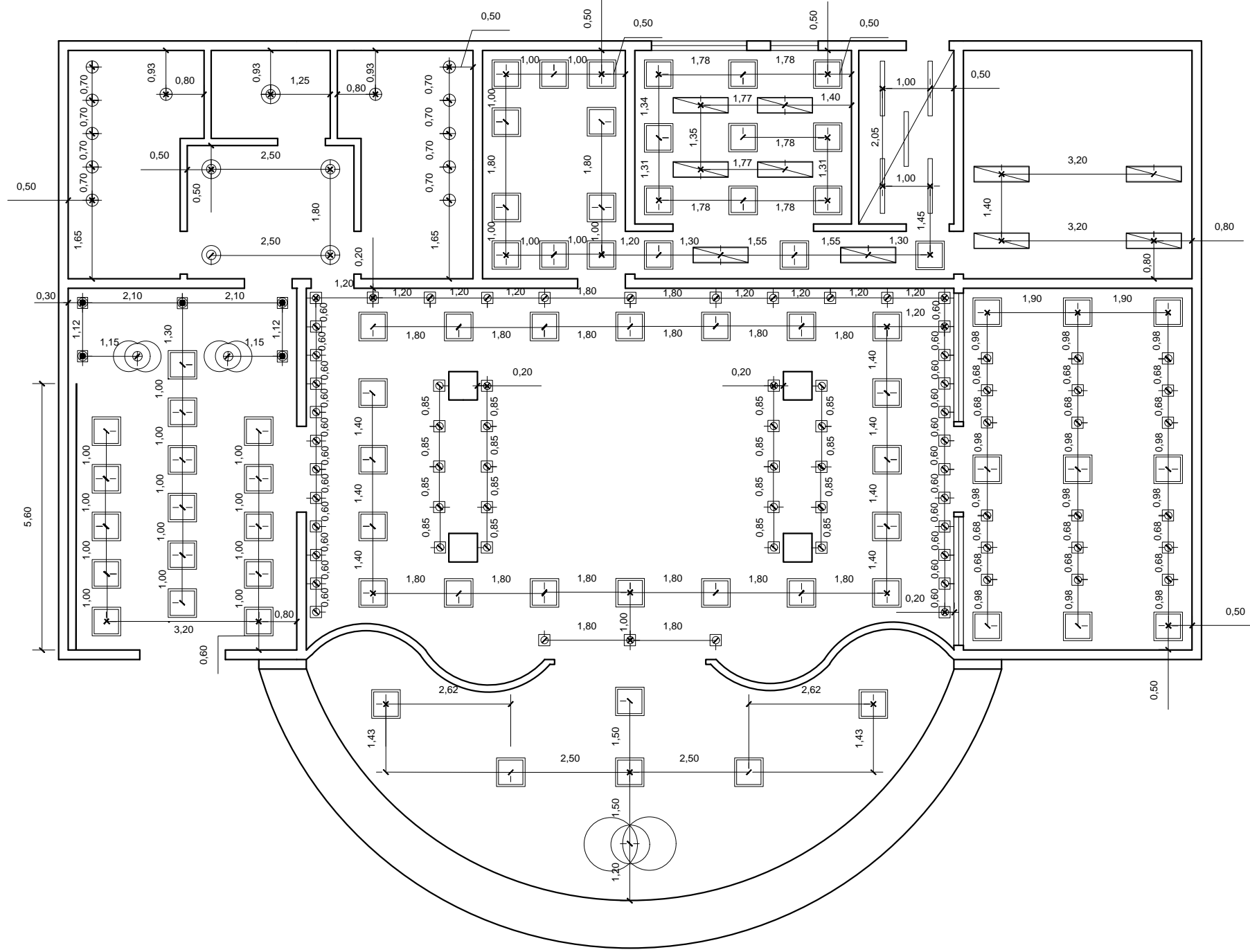
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Tabela de Elétrica

DTCC 3DI

1/110

18



Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquário - Luminotécnica

DTCC 3DI

1/110

19

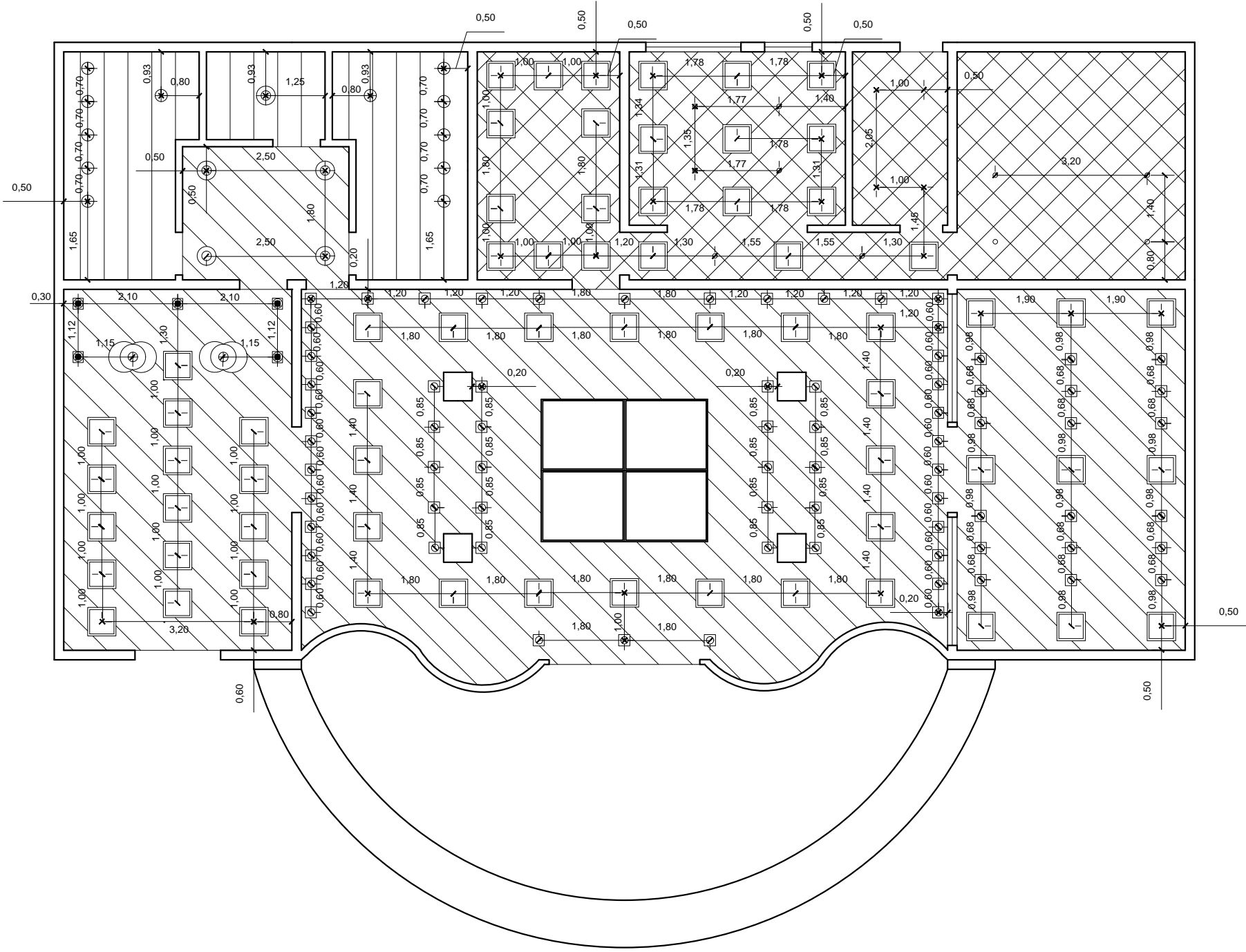
Legenda de Iluminação					
Simbolo	Descrição	Lumens	Cor	Potencia	Quantidade
	LED FLEXISTRIP - 1431000011	1.735Lm	5.600k	23w	5m
	Pendente LED ADINI 2496 - Dourado Fosco	1.120Lm	3000k	14w	3
	Spot Neptune - ATE01070F-W	1.020Lm	3000k	12w	5
	Painel LED - S-1193	2.500Lm	4000k	36w	73
	Fog - AAE55120F	900Lm	3000k	12w	12
	Plafon LED Oris	1.680Lm	3000k	24w	1
	LED Embutir Philips Redondo - 929002322001	1.300Lm	4000k	18w	4
	Painel Slim LED Retangular de Embutir	1.920Lm	6500k	24w	10
	Pendente LED LYTA PRO - 2674	3.200Lm	4000k	40w	5
	Miracle - AJE05105F	1.500Lm	3000k	20w	74
	Pendente LED EUNI ODI 2 MÓD	10125Lm	3000k	135w	1

Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Tabela de Luminotécnica

DTCC 3DI

1/110 20






Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Forro

DTCC 3DI

1/110

21

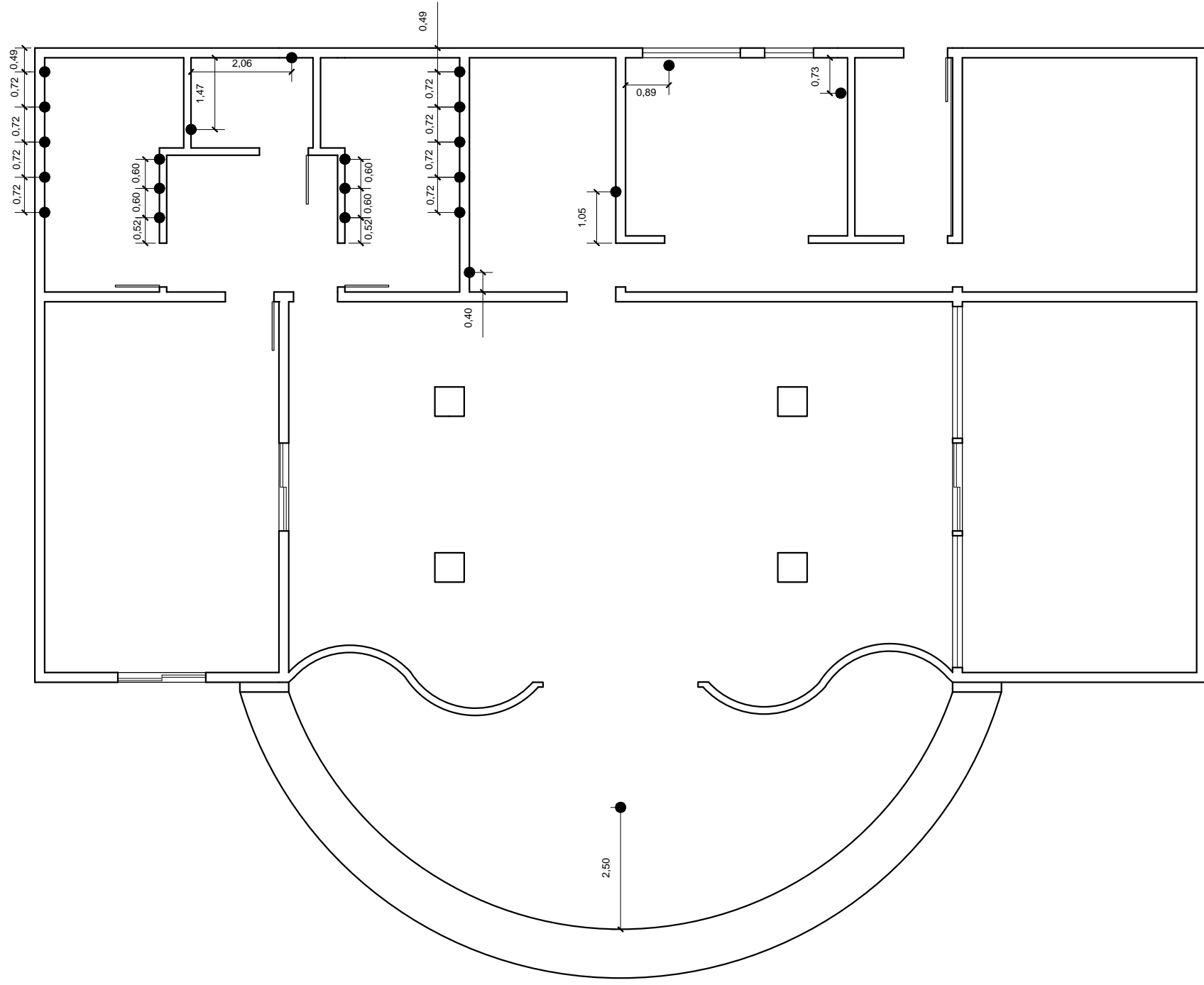
Legenda de Forro					
Simbolo	Descrição	Tipo	P.D	Cor	Tabica
	Forro de Gesso Cartonado	RF	30cm	Azul escuro	3cm
	Forro de Gesso Cartonado	RF	30cm	Branco gelo	3cm
	Forro de Gesso Cartonado	RU	30cm	Azul	3cm

Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Tabela de Forro

DTCC 3DI

1/110 22



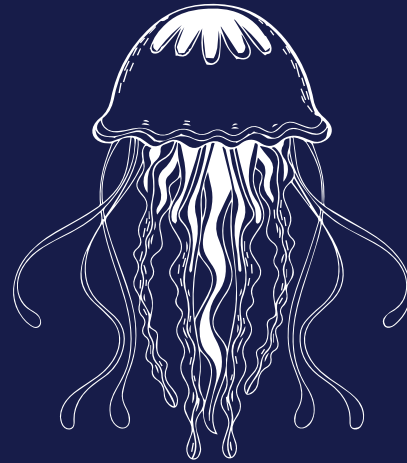
Fábio Alves e Pedro Miguel

Restaurante Aquario - Hidraulica

DTCC 3DI

1/110

23



MEMORIAL
←—————→
DESCRITIVO



MOBILIÁRIO



Cadeira de Escritório Presidente
Ergonômica PU Duoffice Carrara
DU501

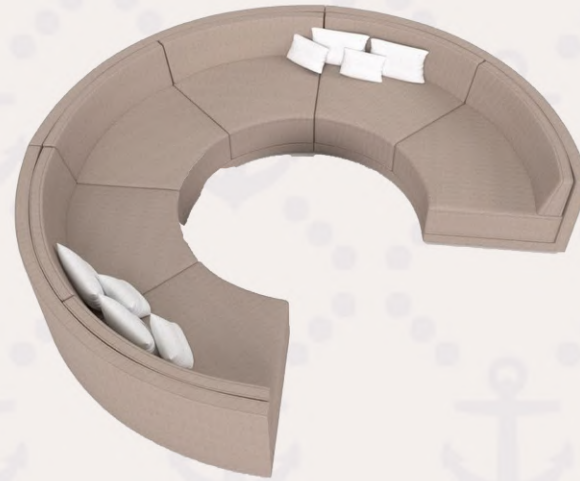
CADEIRA COM BRAÇOS KLOE



Mesa de Jantar Samara Slim
Retangular Tampo



Sofá modular ANTIGUA



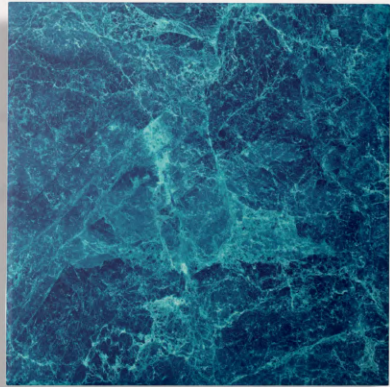
simple home becker
side table



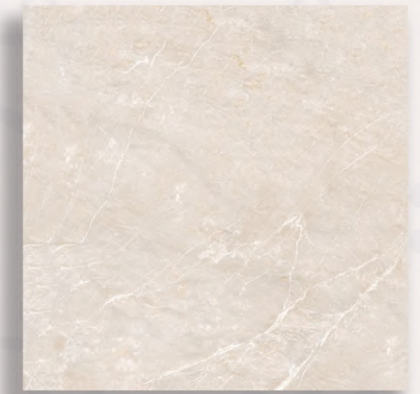
Banqueta Martini 2



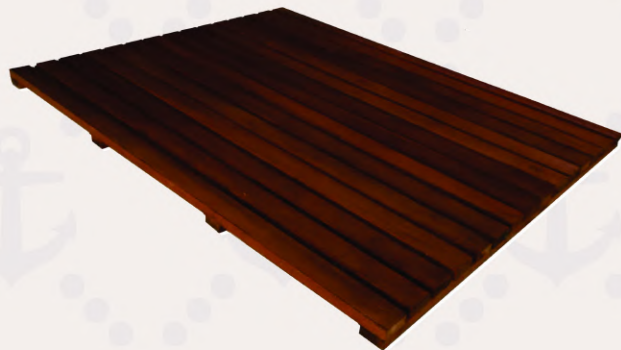
REVESTIMENTOS



Marmore Azul Mar



Porcelanato Acetinado
Beige Lux



Deck de Madeira Ipe



Painel de Madeira Ripado Fuji



Malha Cortina Azul Marinho



ILUMINAÇÃO



LED flexistrip 1431000011



pendente LED ADINI



pendente LED EUNI ODI



Spot LED Neptune





Painel LEd s1193



Spot Miracle



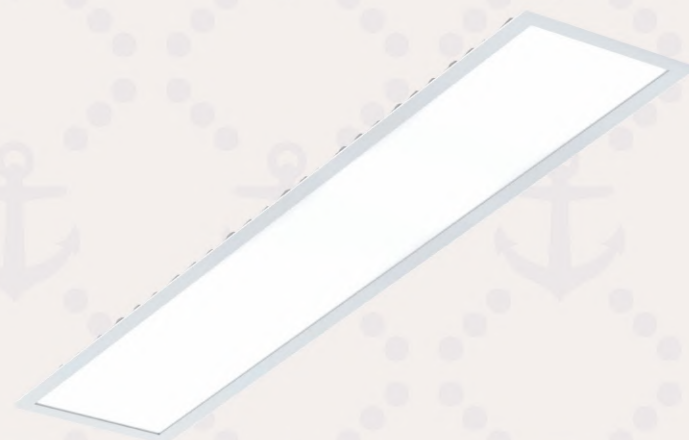
Plafon LED Oris





Pendente LED LYTA PRO

Painel slim led retangular
de embutir





BIBLIOGRÁFIA



AGRADECIMENTOS

Chegar ao final desta jornada de elaboração do Trabalho de Conclusão de Curso é, para nós, uma grande conquista. Este momento não seria possível sem a contribuição de muitas pessoas que, de diferentes formas, nos apoiaram e nos incentivaram ao longo deste processo.

Gostaríamos de agradecer, primeiramente a Deus, que nos concebeu a capacidade de realizar e finalizar este projeto, e por nós abençoar e nos guiar nessa trajetória.

Agradecemos também a nossas famílias, que ao longo do percurso nos auxiliaram, apoiaram e acreditaram na ideia deste projeto.

Dedico essas linhas aos nossos professores, Beatriz Popazoglo, Karine Klahold, Alexandre Vilaro, Fábio Sousa, Gabriela Riccio e Juliane Teodosio, que nos orientaram nesta trajetória e cederam o tempo durante as aulas para a realização deste projeto.

A todos que contribuíram, direta ou indiretamente, para a realização deste trabalho, o meu mais sincero agradecimento. Este TCC é, sem dúvida, o reflexo do apoio e da confiança de todos vocês

Fábio Alves
Nota do Autor:

Agradeço Especialmente a minha namorada e futura esposa, Maria Gabriela, que me apoiou todos os dias desde a inscrição para este curso e que até hoje, manteve-se segurando minha mão e me incentivando em momentos que até mesmo eu não conseguia.

Agradeço a ela por aguentar as minhas noites de choro e reclamações, agradeço por toda a ajuda que me deu na produção de trabalhos, por estar presente em todas as ocasiões possíveis e por ser a melhor namorada e futura esposa do universo.

EU TE AMO!!!

BIBLIOGÁFIAS

FONSECA, Marcelo Traldi. Tecnologias gerenciais de restaurantes. 3. ed. São Paulo: Editora SENAC, 2004.

ELISA, Ana. O Produto restaurante – Definição e Conceito. Congresso Nacional de Extensão Universitária, 3.; Encontro de Atividades científicas da Unopar (universidade Norte do Paraná). Londrina - Paraná, 2009

