

UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLÂNDIA

Curso de Design

JÉSSICA CRISTINA BARBOSA

PROPOSTA DE HAMBURGUERIA NA CIDADE DE SANTA JULINA-MG

Uberlândia

2017

Jéssica Cristina Barbosa

PROPOSTA DE HAMBURGUERIA NA CIDADE DE SANTA JULINA-MG

Monografia apresentada à diretoria do curso de graduação da Universidade Federal de Uberlândia como requisito parcial para a obtenção do título de Bacharel em Design.

Orientador: Guilherme Graciano.

Uberlândia

2017

Sumário

1. Introdução	3
2. Objetivo	4
3. Justificativa.....	4
4. Desenvolvimento.....	5
A cidade	5
Escolha do local	7
Levantamento do imóvel.....	8
Análise Histórica	9
Análise de similar.....	10
Burger Joint.....	10
Donny's Bar and Restaurant	13
Iluminação.....	15
Ergonomia	16
Normas da Vigilância Sanitária para áreas de alimentação	19
5. Projeto.....	22
Fachada	22
Área externa 1	22
Salão 1.....	23
Bar	23
Salão 2.....	23
Área externa 2	24
Banheiros e lavabo	24
Cozinha	25
Depósito alimento e depósito de material de limpeza	25
Vestiário e área de limpeza	25
6. Conclusão	26
7. Referências	27

Lista de ilustração

<i>Figura 1: Mapa de Santa Juliana-MG</i>	<i>5</i>
<i>Figura 2: Mapa de Santa Juliana- MG</i>	<i>6</i>
<i>Figura 3: Balcão da Hamburgueria.....</i>	<i>11</i>
<i>Figura 4: Balcão da cozinha</i>	<i>11</i>
<i>Figura 5: Área de alimentação</i>	<i>12</i>
<i>Figura 6: Cozinha e área de alimentação</i>	<i>13</i>
<i>Figura 7: Balcão do bar</i>	<i>14</i>
<i>Figura 8: Luminárias de gaiola.....</i>	<i>14</i>
<i>Figura 9: Dimensões de mesas.....</i>	<i>16</i>
<i>Figura 10: Espaço de circulação entre as mesas.....</i>	<i>17</i>
<i>Figura 11: Corredores</i>	<i>17</i>
<i>Figura 12: Dimensões de balcões</i>	<i>18</i>

1. Introdução

A proposta do projeto teve como base uma Hamburgueria delivery localizada na cidade de Santa Juliana-MG. Foi utilizado um cômodo da cidade, onde hoje funciona uma pizzaria, para que pudesse ser modificado e adaptado à hamburgueria. A ideia é fazer um ponto familiar e aconchegante, com a temática rustica moderna.

A ideia deste projeto surgiu do desejo dos familiares da autora de criar um estabelecimento próprio para a Hamburgueria delivery que pertence aos mesmos.

Quando se escolhe o estilo rústico para decorar o ambiente você está buscando a natureza como refúgio. A principal ideia deste estilo é mostrar as marcas do tempo no ambiente, fazendo uso de móveis antigos e mais robustos, quanto mais velho e mais história tiver o móvel melhor. O estilo rústico possui características rurais em sua decoração, e o espaço é mais aconchegante e informal. A madeira é o forte deste estilo, vigas à mostra e móveis imperfeitos dão o charme. As cores nesse estilo de decoração são mais neutras, tons pastéis são ideais.

O estilo moderno busca a liberdade dos ambientes através de linhas puras e desconstruídas. Possui uma estética minimalista com o conceito de que ‘menos é mais’, por isso são utilizados poucos objetos decorativos, organizados metodicamente, no espaço. Os ambientes precisam ser funcionais e organizados, a limpeza visual é o que conta. Também tem que ser confortáveis, mas sem deixar de ser inovador.

Santa Juliana é uma cidade em evolução, mas conserva suas características de cidade de interior, com seus casarões antigos e povo acolhedor. A Hamburgueria teria uma característica moderna, mas sem sair das origens da cidade.

Sendo assim, a Hamburgueria adotará essas referências adaptadas ao contexto de Santa Juliana-MG.

2. Objetivo

O objetivo deste trabalho é apresentar um projeto de interiores para uma Hamburgueria em Santa Juliana-MG. Identificando problemas e os adequando as normas exigidas, levando assim conforto e qualidade ao público.

3. Justificativa

As opções de lazer e entretenimento em Santa Juliana-MG são poucas. A cidade possui uma carência de espaço onde as pessoas possam se reunir e ter um momento de diversão. Na maioria das vezes as pessoas se reúnem em bares e lugares onde famílias não se sentem à vontade para se sentar e divertir. A Hamburgueria é a solução para este problema, com um ambiente familiar e aconchegante é o lugar ideal para a família se divertir e comer.

4. Desenvolvimento

A cidade

Santa Juliana é um município do estado de Minas Gerais que está situado a Oeste do Alto Paranaíba, possuindo 13.165 habitantes (dados estimativos do IBGE 2016), conta com o distrito de Zelândia e 17 localidades rurais. Cortada pela BR 452, Santa Juliana fica a 97 km de Uberlândia e 73 km de Araxá.

A cidade é conhecida pela produção de batatas. Segundo uma pesquisa do IBGE (2016) Santa Juliana é a terceira cidade de Minas com maior rentabilidade com batatas inglesas. A cidade também conta com as plantações de soja, milho, cenoura, alho e cana de açúcar.

A cidade possui poucas opções para lazer, contendo comércios localizados na Avenida Enio Gonçalves na entrada da cidade, Praça Helvécio da Cunha no centro e Praça Nilson Borges de Andrade em frente à igreja matriz.



Figura 1: Mapa de Santa Juliana-MG



Figura 2: Mapa de Santa Juliana- MG

— Av. Enio Gonçalves — Praça Helvécio da Cunha — Praça Nilson Borges de Andrade

1 Bar : 09:00 – 01:00	10 Banco	19 Igreja
2 Bar Costela e Viola: 20:00 – 3:00	11 Rodoviária	20 Posto
3 Frutos do Cerrado (Sorveteria/Lanchonete): 09:00 – 04:00	12 Padaria	21 Prefeitura
4 Posto Retão (Posto/Bar): 24horas	13 Supermercado	
5 Lanchinhos Praça: 19:00 – 02:00	14 Lotérica	
6 Pizzaria/Lanchonete: 19:00 – 03:00	15 Farmacia	
7 Lanchonete: 07:30 – 23:00	16 Papelaria	
8 Choperia Paiol: 19:00 – 02:00	17 Escola	
9 Hotel/Restaurante	18 Sorveteria	

Escolha do local

A Praça Doutor Helvécio da Cunha está localizada na parte central da cidade. É onde se encontra a maior parte do comércio, tendo bares, sorveterias, lanchonetes, lotérica, papelarias, farmácias, lojas de roupas, rodoviária, escola pública e dentro da praça alguns lanchinhos. O cômodo escolhido para a proposta da Hamburgueria, neste trabalho, fica na Rua Professor Orestes, em frente à praça.

O local foi escolhido por estar na parte central de Santa Juliana-MG, sendo mais movimento e havendo mais chances de ser vista. O espaço interno também foi um fator muito importante na hora de escolher o local, pois assim, daria para fazer todos os espaços que eram desejados e a cozinha é ampla o suficiente para abrigar todos os equipamentos necessários.

Levantamento do imóvel

O imóvel escolhido é uma casa antiga construída por volta da década de 30. Hoje em dia ela está modificada para que uma pizzeria possa funcionar.

A casa é toda feita de tijolo cerâmico maciço. A fachada possui duas portas e duas janelas, as cores adotadas são uma variação de tons de marrom. Seu interior é composto por um salão principal, onde ficam as mesas de refeição e bistrô e um balcão que serve como bar. O piso do local é de cerâmica, o forro do salão principal e da cozinha de policloreto de vinila (PVC) e do restante é de gesso.

Análise Histórica

Atualmente as pessoas estão tão ocupadas com a correria do dia a dia que não possuem tempo para preparar sua própria refeição, com isso tendem a procurar restaurantes. Quanto mais rápido for o atendimento e o preparo da refeição, melhor.

O fast food se originou nos Estados Unidos e se espalhou pelo mundo através de franquias padronizadas, mudando os hábitos alimentares das pessoas que para se adaptar ao ritmo do cotidiano procuram atendimento rápido. (SILVIA APARECIDA GUARNIERI ORTIGOZA, 1997)

Os fast foods são bem convidativos pelo atendimento e serviço eficiente, porém os alimentos são bastante industrializados, gordurosos e sem qualquer tipo de vitamina. Esse tipo de serviço de franquias no Brasil é bastante lucrativo por ser um sistema mais barato e rápido.

Fast Casual é um termo recente que vem crescendo nos Estados Unidos e no Brasil. Propõe trazer alimentos e produtos de qualidade ao cardápio, um atendimento eficaz e decoração aconchegante. O preço é um pouco mais elevado, mas mesmo assim continua sendo acessível. Outro diferencial é o alimento preparado artesanalmente com ingredientes frescos e locais. (MOGO SMART, 2016)

Análise de similar

Para análise de tema dois estabelecimentos foram escolhidos, Donny's Bar and Restaurant e Burguer Joint. Ambos foram escolhidos porque conseguem refletir o estilo que será adotado na Hamburgueria, elas se encaixam no tema proposto pelo trabalho.

As duas possuem um estilo rústico, e estudando os dois locais foi possível retirar informações sobre decoração, mobiliário e os pontos mais fortes de cada estabelecimento, que mais os fazem atrativos.

Burguer Joint

A hamburgueria Burguer Joint está localizada em Nova York nos Estados Unidos, no hotel Le Parker Meridien. Ela é conhecida por ter os melhores hambúrgueres da cidade.

A hamburgueria é totalmente rústica, decorada com madeira e tijolinhos aparente. A cozinha possui uma bancada que dá acesso ao salão de refeição, desse modo, os clientes podem ver tudo que está acontecendo lá dentro. Ela é bem iluminada e aconchegante, um espaço ideal para grupos de jovens e famílias.

As imagens abaixo mostram alguns cômodos da hamburgueria:

Fonte: Guia do hambúrguer, 2015



Figura 3: Balcão da Hamburgueria

Fonte: Guia do hambúrguer, 2015



Figura 4: Balcão da cozinha



Figura 5: Área de alimentação

Donny's Bar and Restaurant

Donny's Bar and Restaurant está localizado em Sydney na Austrália. O estabelecimento possui um estilo rústico industrial. As paredes são de tijolinho aparente e o piso é de madeira desgastada.

O balcão do bar possui o formato de um trilho de trem e o tampo é de cobre. Os móveis são antigos, feitos de madeira e de couro. Em alguns lugares os decoradores usaram telas de galinheiro para cobrir o teto, e iluminaram os ambientes com gaiolas, que servem de luminárias. A cozinha também é aberta para que os clientes vejam o que está acontecendo dentro.

O Donny's bar não transmite uma sensação de aconchego, parece ser um lugar mais voltado para o público jovem.

As imagens abaixo mostram alguns cômodos do bar:

Fonte: Casa Vogue, 2014



Figura 6: Cozinha e área de alimentação

Fonte: Casa Vogue, 2014



Figura 7: Balcão do bar

Fonte: Casa Vogue, 2014



Figura 8: Luminárias de gaiola

Iluminação

Um bom projeto de iluminação traz conforto e qualidade ao ambiente, sendo ela artificial ou natural. O tipo de iluminação a ser utilizada deverá partir da função do ambiente, se ele é laborativo ou não laborativo.¹

A primeira etapa da realização de um projeto de iluminação é o estabelecimento dos sistemas de iluminação. Como por exemplo, a distribuição da luz no ambiente, que tipo de impressão quer dar com esse ambiente e também a distribuição da luminária (se vai ser direta ou indireta).

Para a realização do projeto três cores distintas foram escolhidas: a branca, a amarela e a verde.

A luz branca dá a sensação de amplitude e limpeza no ambiente, também estimula e aumenta o foco. É ideal para cozinhas, banheiros e lugares onde é necessária melhor visibilidade.

A luz amarela é mais utilizada para iluminar áreas pequenas e escuras. Dizem que dependendo da tonalidade esta cor pode abrir o apetite das pessoas, por isso é muito utilizada em restaurantes e fast-foods.

A luz verde remete automaticamente à natureza. Ela é muito utilizada na iluminação de jardins e piscinas, pois realça os tons naturais.

A NBR-5413, estabelece os valores de iluminância média mínimas em serviços para iluminação artificial em interiores. A estabelecida para iluminação de interiores é varia de 100 à 200 lux.

¹ A iluminação do espaço laborativo é a essencial para a visibilidade do ambiente. Já a não laborativa é aquela que está no ambiente somente por embelezamento ou realce de determinado objeto ou superfície de destaque.

Ergonomia

A ergonomia é o estudo da relação do homem com seu ambiente de trabalho. Seu principal objetivo é o desenvolvimento de melhores condições de trabalho, o conforto do funcionário em ambiente de trabalho e fazer com que assim a produtividade da empresa aumente. O planejamento e aplicação da ergonomia envolve a avaliação das tarefas, postos de trabalho, ambiente e produtos resolvendo assim os problemas necessários.

Nos restaurantes os fatores que necessitam ser analisados são: circulação, corredores de serviço, acessibilidade e espaço.

As imagens a seguir mostram as dimensões necessárias para a execução de um projeto:

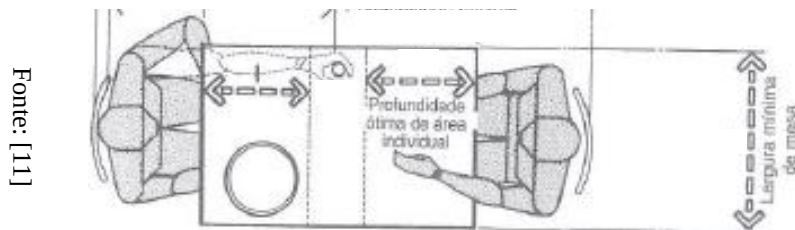


Figura 9: Dimensões de mesas

A imagem acima mostra as proporções mínimas que uma mesa de refeição deve possuir, para que uma pessoa se sinta confortável. As medidas mínimas são:

- Profundidade: 90 cm
- Largura da mesa: 90 cm
- Espaço entre a mesa e a cadeira: 45,7 cm a 61 cm

A imagem abaixo mostra a distância mínima que as mesas devem ter entre si, para que a circulação entre as mesmas não cause incômodo.

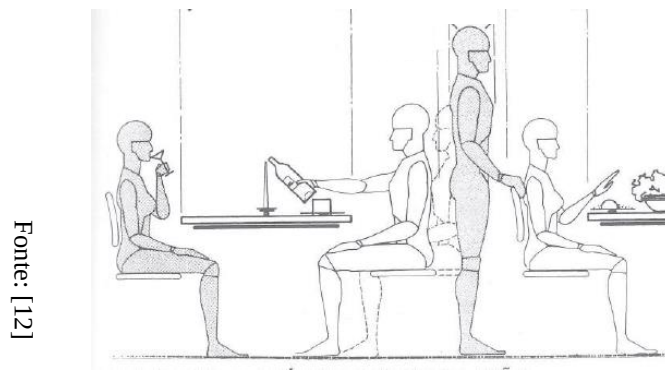


Figura 10: Espaço de circulação entre as mesas

- Espaço para movimentação das cadeiras: 60 cm
- Circulação entre as cadeiras: 90 cm
- Largura total de circulação: 150 cm

A imagem abaixo mostra a dimensão aceitáveis dos corredores, para que funcionários e clientes possam se locomover sem dificuldade.

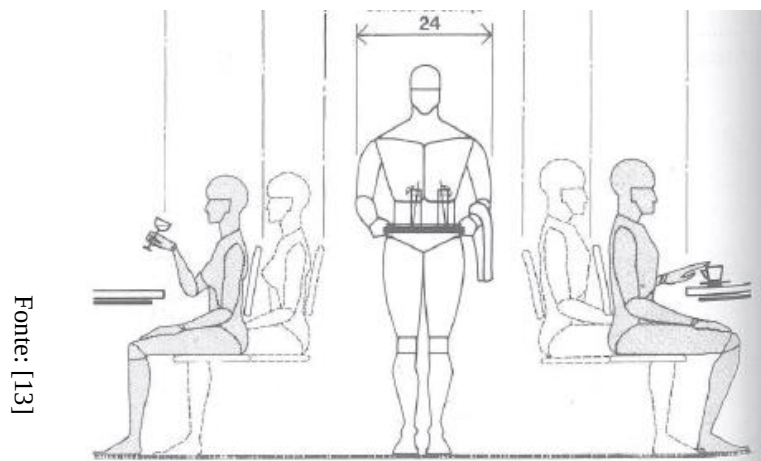


Figura 11: Corredores

- Corredor de serviço: 100 cm
- Espaço para movimentação das cadeiras: 76,2 cm a 91,4 cm

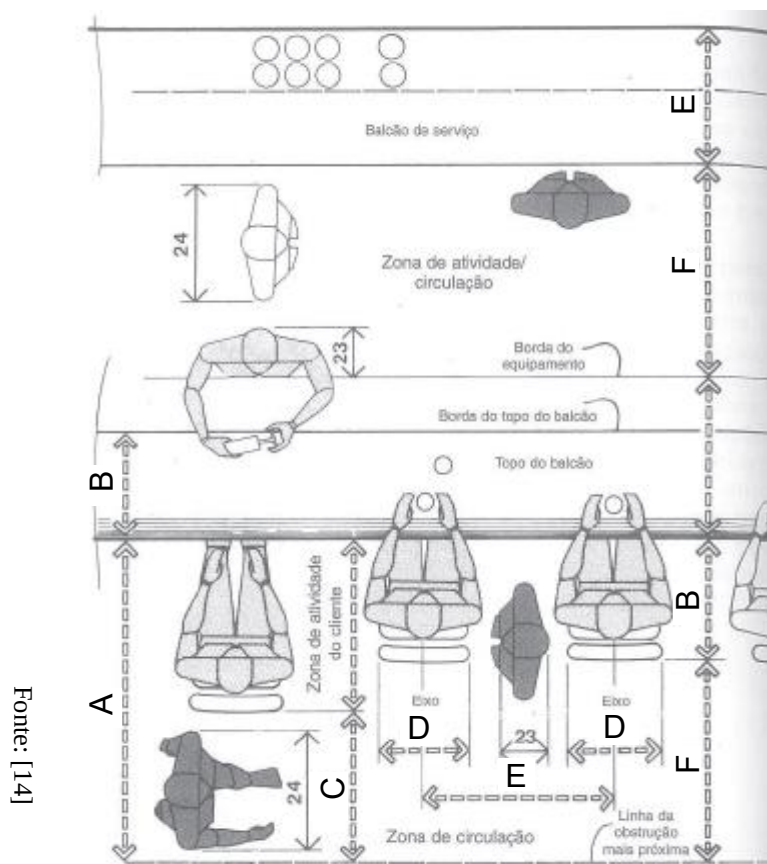


Figura 12: Dimensões de balcões

A imagem acima mostra as dimensões de espaço necessárias para balcões de bar, bancadas de serviço, balcão de serviço e circulação desses locais.

A	100
B	50
C	70,0
D	48
E	60
F	80

Fonte: [15]

Tabela 1: Medidas mínimas indicadas

Normas da Vigilância Sanitária para áreas de alimentação

A vigilância sanitária é o órgão do estado responsável pela promoção da saúde pública. Seu principal objetivo é cuidar para que a população não seja exposta a riscos de saúde, e se, quando exposta busquem um modo de combater tais riscos ou pelo menos minimizar os efeitos.

Existe um conjunto de normas criado pela vigilância, para que estabelecimentos do ramo alimentício possam funcionar sem causar ameaças à saúde da população.

Segue abaixo algumas das normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que devem ser seguidas para que o restaurante possa funcionar corretamente:

- As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.
- As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.
- As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.
- As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.
- A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre

outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

- Os equipamentos e filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas conforme legislação específica.
- As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios, devendo ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.
- As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.
- Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação, em posições estratégicas em relação ao fluxo de preparo dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de preparação. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.
- Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- Devem ser realizadas manutenção programada e periódica dos equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, mantendo registro da realização dessas operações.
- As superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos devem ser lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades,

frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.

- As operações de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos, quando não forem realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- Os funcionários responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias devem utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos.
- Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas.

5. Projeto

Os cômodos do projeto foram todos decorados conforme a temática rústica moderna. Todas as alterações foram feitas seguindo normas da vigilância sanitária e de acessibilidade. Algumas paredes foram removidas e outras construídas, mas não há nada que possa comprometer a estrutura do local.

Fachada

Na fachada o reboco foi retirado para que alguns tijolinhos pudessem ficar a mostra e o formato das janelas foi modificado, deixando-as retangulares.

Área externa 1

A primeira área externa fica de frente para a praça. Possui algumas mesinhas para que as pessoas possam beber e comer descontraidamente, é um lugar que faz com que a pessoa mesmo estando dentro da Hamburgueria tenha contato com as pessoas que estão na praça.

Em uma de suas paredes o reboco foi retirado para que alguns tijolinhos pudessem ficar aparentes e a outra parede é totalmente coberta de reboco. Algumas plantas enfeitam o local para não deixa-lo muito pesado e luzes verdes foram direcionadas a elas para dar um destaque maior.

Salão 1

O reboco do salão foi totalmente retirado para que os tijolinhos da casa antiga pudessem ficar aparentes. A parede, onde ficam as janelas, foi totalmente coberta por cimento queimado de aparência envelhecida, dando um charme a mais no lugar.

Uma das paredes foi pintada com tinta negra fosca, imitando um quadro negro rabiscado de giz. O teto foi coberto com ripas de madeira de compensado revestido de lâminas de madeira Cumaru e o piso é de porcelanato que imita madeira.

Algumas mesas foram colocadas abaixo da janela juntamente com sofás, deixando este espaço bem aconchegante e descontraído, mais algumas mesas foram espalhadas no salão. Prateleiras e caixotes de feira foram usadas neste espaço para abrigar objetos decorativo e algumas plantas.

Bar

O primeiro salão divide espaço com o bar. Seu balcão é revestido de ladrilho retrô e possui um tampo de cimento queimado.

Por dividir espaço com o primeiro salão, o bar possui uma parede de tijolinho e o teto também é revestido com madeira. Algumas luzes pendentes coloridas foram distribuídas ao longo do balcão para dar cor ao lugar, tirando seu ar sério e dando uma divertida neste espaço.

Salão 2

O segundo salão possui um banco estofado ao longo de uma de suas paredes, ele é compartilhado por algumas das mesas do salão.

O teto é revestido de tela de cercamento de viveiro, e algumas luzes foram penduradas nela e posicionadas acima das mesas, o que transmite uma sensação de privacidade aos clientes.

Uma de suas paredes é revestida de porcelanato empório e o chão de cimento queimado.

Área externa 2

A segunda área externa fica no final do corredor do segundo salão. É uma área maior e mais reservada, ideal para um grupo maior de pessoas.

As paredes possuem um jardim vertical e algumas placas de aço corten com árvores desenhadas.

Ela possui uma grande mesa de piquenique dividida por árvores, que são encaixadas em pequenos círculos feitos na mesa. Essas árvores fazem com que seja possível que mais de um grupo possa se sentar à mesa.

Banheiros e lavabo

Todos os banheiros são similares em relação a decoração. Todos possuem uma pia feita de alvenaria e cimento queimado, a única diferença é que no banheiro acessível ela é mais baixa que nos demais.

O banheiro acessível tem a parede revestida de cimento queimado, os outros têm a parede revestida com tijolinho e porcelanato que imita madeira. Todos eles dispõem de um espelho acima da pia.

O banheiro feminino não possui uma janela, por isso, foi necessária a instalação de um dispositivo que purifique o ar, o ventokit².

O lavabo está entre o banheiro feminino e o masculino. As paredes são de cimento queimado e o chão de porcelanato que imita madeira. A pia é de madeira com cimento queimado e alvenaria. Ele foi criado na intenção de facilitar “a vida” do cliente. Com o lavabo a pessoa não precisa ir ao banheiro para lavar a mão, evitando até mesmo fila.

² É uma linha de produtos desenvolvida para troca e renovação do ar em ambientes com pouca ou nenhuma ventilação.

Cozinha

A cozinha foi equipada com todos os tipos de materiais necessários em uma hamburgueria. Eles são todos industriais, feitos para uma quantidade maior de produção. E todos são feitos de inox, o que facilita a limpeza dos mesmos.

A cozinha possui revestimento liso, impermeável, lavável e claro, conforme as normas da vigilância sanitária exigem. A iluminação do ambiente é branca, para que a visibilidade do local seja melhor.

Depósito alimento e depósito de material de limpeza

O depósito é o local de armazenamento dos produtos do estabelecimento. No caso do projeto da Hamburgueria o depósito de alimentos foi mantido e um depósito para os produtos de limpeza foi criado, pois não se pode armazenar produtos alimentícios e produtos de limpeza em um mesmo lugar.

Vestiário e área de limpeza

Esses dois cômodos foram criados pois é estipulado que haja uma área para que funcionários possam se trocar e guardar seus pertences pessoais e outra para se higienizar antes de entrar em uma cozinha. As áreas devem ser separadas.

No vestiário um armário foi colocado para uso dos funcionários, servindo para guardar itens pessoais. Foi criado um lavabo e instalado um vaso sanitário.

Na área de higienização grandes pias foram instaladas.

6. Conclusão

Conclui-se então que a partir dos estudos realizados para a execução do projeto foi possível desempenhá-lo e realizar as adaptações necessárias na Hamburgueria.

A estrutura do local não foi comprometida e nenhum cômodo foi retirado, mas alguns foram criados para atender as exigências da Vigilância Sanitária.

Foi possível juntar o estilo rústico e moderno no estabelecimento de um modo harmônico, não deixando o ambiente confuso nem muito cheio.

7. Referências

Google maps. Disponível em: < <https://www.google.com.br/maps>>

SILVA, Nilbberth. **Bar funde estilos rústico e industrial.** Disponível em: < <http://casavogue.globo.com/LazerCultura/Comida-bebida/noticia/2014/07/bar-funde-estilos-rustico-e-industrial.html>>. Acesso em: 14 de Julho de 2017.

Desconhecido. **Famosa hamburgueria de NY abrirá unidade no Jardins.** Disponível em: < <http://www.lobourbanstay.com/single-post/2015/12/09/FAMOSA-HAMBURGUERIA-DE-NY-ABRIR%C3%81-UNIDADE-NO-JARDINS>>. Acesso em: 14 de Julho de 2017.

Desconhecido. **Burger Joint abrirá três unidades no Brasil, veja onde serão.** Disponível em: < <http://guiadohamburger.com/burger-joint-abrira-3-casas-no-brasil-veja-onde-serao/>>. Acesso em: 09 de Julho de 2017

PANERO, Julius; ZELNIK, Martin. **Dimensionamento humano para espaços interiores.** Tradução de Anita Regina di Marco. Barcelona: Gustavo Gili, 2002.

Desconhecido. **Perfil do estilo rústico.** Disponível em: <<http://eudecoro.com.br/artigos/perfil-estilo-rustico>> . Acesso em: 07 de Julho de 2017.

GRACIANO, Guilherme Silva. **Projeto luminotécnico e controle de luz natural.**

Desconhecido. **As unidades de medida da luz.** Disponível em: < <https://www.foxlux.com.br/blog/dicas/as-unidades-de-medida-da-luz/>>. Acesso em: 09 de Julho de 2017.

Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Resolução RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004.** Publicado no Diário Oficial da União, 16 de Setembro de 2006.

Desconhecido. **Formatação de trabalhos acadêmicos pelas regras e normas padrão.** Disponível em: < <http://www.tccmonografiaseartigos.com.br/regras-normas-formatacao-tcc-monografias-artigos-abnt>> . Acesso em: 07 de Julho de 2017

