

## ....Restaurante e Lareiras

A partir da análise do programa, percebe-se que a cozinha apresenta vantagens ao estar localizada em uma área central do hotel, facilitando muitos dos serviços a ser realizados. A localização do hotel, o tamanho do terreno, o tamanho do restaurante, o número de pessoas e a localização de bares e restaurantes na vizinhança foram determinantes para que o restaurante tivesse grande número de pessoas, dentro de uma área grande do terreno.

O número de pessoas foi determinado considerando o critério de 2 m de total de larguras por pessoa em simultaneidade. A taxa média de ocupação adotada foi de 70%.

Assim, 70% de cada pessoa em pé ocupam um metro, sendo de 4 a 5 metros quadrados de área.

O restaurante apresenta vários ambientes e possui um layout simples, buscando clareza.

A área de serviço inclui uma cozinha, área de lavagem, copa, depósito, lavanderia, e depósito de materiais. A cozinha, por abastecer todo o hotel, apresenta-se ampla e bem localizada (uma quadra do hotel) por questões de segurança, os botões de gás estão em uma edificação próxima, localizada por ventilação.

Relacionada a edificação com o restaurante, está a sala de lareiras, os ambientes concentram-se ao redor da lareira, o que torna seu uso ideal para os hóspedes de lazer, podendo ser utilizada a qualquer dia da semana.

Considerando toda a fachada para este uso, que abrange sobre o lago, tornando-se um local de contemplação. Por ser bastante amplo, por isso, além de oferecer paisagem e visual, é um local de estar e descanso (mesas e redes). O deck e os sanitários são comuns. Os hóspedes que utilizam tanto o restaurante quanto as lareiras.

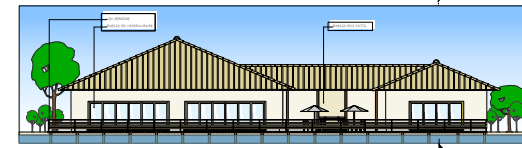
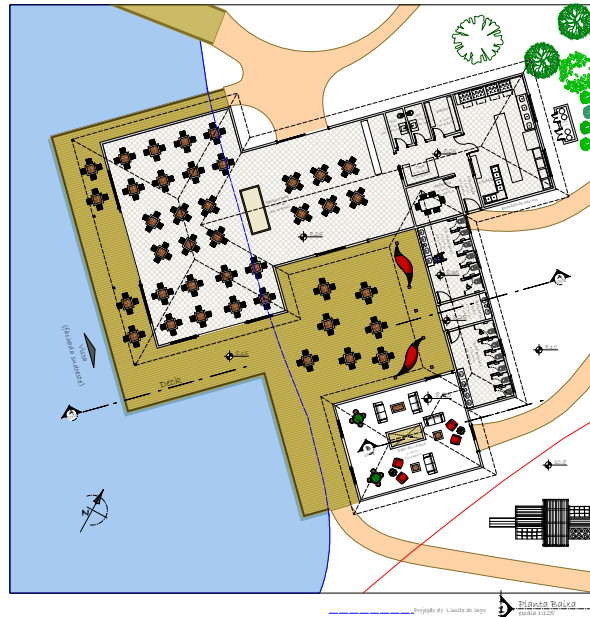
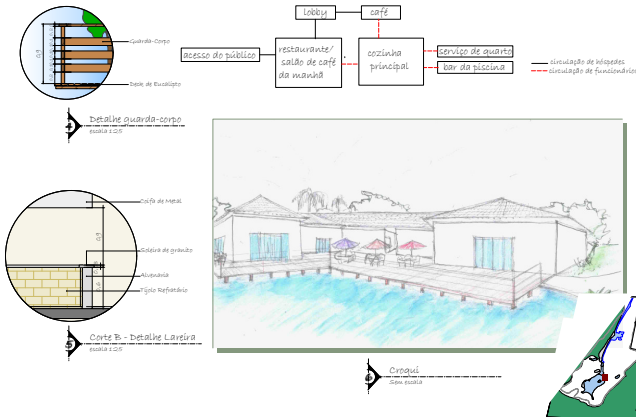


DIAGRAMA FUNCIONAL BARES E RESTAURANTES



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA - UFSC  
DEPARTAMENTO DE ARQUITETURA E URBANISMO  
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II  
ALUNA: ANA LUIZA CALDEIRA MEIRA  
ORIENTADOR: PAULO GOBBI

Hotel de Lazer nos Ratones  
2006/2..... 08/11