

Webinar Arquitetura pós covid-19 - Criando a retomada



ALEXANA VILAR
Arquiteta e Ergonomista
Mestre em Design
com ênfase em
cozinhas profissionais



- **Projetos Corporativos**
- **Projetos Residenciais**
- **Arquitetura de Interiores**

 : vilarfreirearquitetura.com.br

 : @vilarfreirearquitetura

 : 81 99925-0704 / 81 99975-1530

Rua Padre Carapuço, 969 Torre Janete Costa SI 301-
Boa Viagem, Recife-PE

A CONTRIBUIÇÃO DA ARQUITETURA PARA OS RESTAURANTES PÓS COVID-19

Nós do Escritório Vilar Freire Arquitetura e Ergonomia, acreditamos que um projeto de arquitetura bem estruturado, acompanhado por profissionais habilitados, conversando globalmente com todos os setores integrantes do negócio da gastronomia, a saber: fluxos, setorização das áreas técnicas, atendimento às legislações vigentes, gestão, marketing (construção da marca), mídias digitais, etc, que tornam um empreendimento bem sucedido, tem se mostrado eficaz no momento do enfrentamento da pandemia que vivemos hoje.

É sabido que os restaurantes que se enquadram neste perfil, têm por princípio, muito respeito e responsabilidade, considerando uma legislação bastante específica e rigorosa em relação a higiene e segurança alimentar, o que facilita o atendimento às Portarias das Secretarias de Saúde pós Covid-19, uma vez que os protocolos de higienização serão praticamente realizados com mais assiduidade e controle, com a utilização de alguns EPIs específicos de uso obrigatório como máscaras e luvas.

Frequentemente estes restaurantes possuem ambientes de atendimento ao público com diferentes perfis, facilitando a implementação dos protocolos determinados pelas Secretarias de cada Estado, podemos citar como exemplo os distanciamentos que devem ser adotados entre as mesas dos salões de 2,00m entre as bordas das mesmas, sinalização de piso para evitar aglomerações, sinalização de higienização a partir do álcool gel, com tótems acionados por pedais ou sensor, etc. Estes mesmos restaurantes tiveram a oportunidade de rapidamente se organizar para incrementar o serviço de delivery e take-out, expandindo a venda além do salão, utilizando a sua infraestrutura existente, promovendo-os através de um trabalho sistemático nas mídias sociais digitais, que proporcionou rentabilidade em tempos tão difíceis.

Webinar Arquitetura pós covid-19 - Criando a retomada



Vilar • Freire
Arquitetura e Ergonomia

- **Projetos Corporativos**
- **Projetos Residenciais**
- **Arquitetura de Interiores**



: vilarfreirearquitetura.com.br



: @vilarfreirearquitetura



: 81 99925-0704 / 81 99975-1530

Rua Padre Carapuceiro, 969 Torre Janete Costa SI 301-
Boa Viagem, Recife-PE

A CONTRIBUIÇÃO DA ARQUITETURA PARA OS RESTAURANTES PÓS COVID-19

No momento de retorno às atividades presenciais, mais uma vez, o projeto de arquitetura vem responder com a possibilidade de viabilizar a ocupação de apenas 50% das mesas, determinada, em Pernambuco, pela Portaria Conjunta SES/SDEC Nº 19/2020, distribuindo as mesas em áreas abertas, com ventilação natural, lançando mão de estratégias de utilização de mobiliários com proteção apropriada, desenvolvidos especialmente para este período, por empresas como a Franco Bachot, que criou a linha Care, para atender este tipo de demanda, permitindo melhor aproveitamento da área de vendas de salão, aproveitando as calçadas e estacionamentos em frente ao estabelecimento com estruturas temporais removíveis, agregando a estas áreas uma nova experiência de venda, e mantendo ainda o delivery e o take-out, tão estimulado na primeira fase do processo, que ganhou certa expressão de rentabilidade.

Neste contexto, no momento de insegurança e desconforto para o empresário, é importante, mais do que nunca, gerar empatia com o seu cliente, fortalecendo os valores da sua marca, criar uma força-tarefa digital para divulgá-la e impulsionar suas vendas online através da comunicação em mídias sociais digitais, uma vez que estamos cada vez mais conectados. Comunique-se com sua equipe: seus funcionários precisam de orientações claras sobre o que fazer, oriundas de você, dono do negócio para se sentirem mais seguros.

Buscar engajamento, apresentando ao seu público as medidas de segurança implementadas no seu estabelecimento para aguardar o consumo de revanche pós pandemia que deve ser enfrentado com responsabilidade, tanto pelos empresários, quanto pelos clientes.

O momento é de não desistir e procurar crescer em meio às muitas dificuldades que estamos passando. Procurarem profissionais e instituições que possam mostrar o que funciona, que apontem uma luz.

Webinar
Arquitetura pós
covid-19 -
Criando a
retomada



Vilar • Freire
Arquitetura e Ergonomia

- **Projetos Corporativos**
- **Projetos Residenciais**
- **Arquitetura de Interiores**

 : vilarfreirearquitetura.com.br
 : @vilarfreirearquitetura
 : 81 99925-0704 / 81 99975-1530

Rua Padre Carapuceiro, 969 Torre Janete Costa SI 301-
Boa Viagem, Recife-PE



Portaria Conjunta SES/S DEC
Nº 19/2000

- 10 - É recomendável manter a opção de mesas com ventilação natural
- 11 - A utilização de espaços públicos para a colocação de mesas deve ser regulamentada pelo Poder Público.



Portaria Conjunta SES/S DEC
Nº 19/2000

- 4. Garantir o distanciamento mínimo de 1,5 metro entre clientes de mesas diferentes. Para tanto, considerar a distância de 1,5m entre as bordas das mesas, caso não haja cadeiras entre as mesas;
- 6. As mesas devem respeitar um limite máximo de 10 pessoas;



Portaria Conjunta SES/S DEC
Nº 19/2000

- 10 - É recomendável manter a opção de mesas com ventilação natural
- 11 - A utilização de espaços públicos para a colocação de mesas deve ser regulamentada pelo Poder Público.

Webinar
Arquitetura pós
covid-19 -
Criando a
retomada



Vilar • Freire
Arquitetura e Ergonomia



Portaria Conjunta SES/S DEC
Nº 19/2000

3. Recomenda-se facilitar a entrada e saída de clientes, ampliando se possível, o número de acessos. Se o estabelecimento tiver mais de uma porta, considerar instituir portas exclusivas para entrada e portas exclusivas para saída dos clientes;



Portaria Conjunta SES/S DEC
Nº 19/2000

9. Apenas poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam sentados em cadeiras ou bancos nas mesas ou balcão. Não poderá haver consumo de alimentos e bebidas por clientes que estejam em pé fora das mesas;



Portaria Conjunta SES/S DEC
Nº 19/2000

20. As mercadorias para coleta e entrega devem estar em local com controle exclusivo do estabelecimento, não devendo estar expostos para retirada direta pelo prestador de serviço ou cliente;

- **Projetos Corporativos**
- **Projetos Residenciais**
- **Arquitetura de Interiores**

 : vilarfreirearquitetura.com.br
 : @vilarfreirearquitetura
 : 81 99925-0704 / 81 99975-1530

Rua Padre Carapuceiro, 969 Torre Janete Costa SI 301-
Boa Viagem, Recife-PE