



UNISINOS
PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

Gourmeet

encontros com a gastronomia



conceito

Gourmeet é um empreendimento que abrange as funções de Armazém Gourmet, Bazar, Café e Livraria.

Se propõe a satisfazer os adoradores da gastronomia, tanto fornecendo ingredientes e utensílios, quanto proporcionando conhecimento sobre o assunto através de literatura, vídeos e demonstração de chefs ao vivo.

Partindo do entendimento da gastronomia como um aspecto cultural de cada um dos povos do planeta, e o culto da gastronomia atualmente ser um fenômeno universal, Gourmeet se propõe a ser o templo dedicado a este culto.

No armazém gourmet serão vendidos ingredientes utilizados na alta gastronomia, produtos à granel a partir de 100 gramas, frios especiais fatiados na frente do cliente, pães especiais, cafés de diversas procedências, vinhos, espumantes e cervejas especiais. O Bazar vende produtos de cozinha e mesa, como panelas, utensílios, louça, faqueiros, copos. Além disso conta com uma estante de livros sobre gastronomia. Os produtos do bazar poderão compor juntamente com vinhos, livros e alimentos, cestas customizadas para presente.

Na continuidade do balcão do armazém, ou nas mesas espalhadas pelo Bazar, o cliente poderá degustar um café, enquanto folheia um livro ou namora objetos de bazar. Este ambiente eventualmente poderá servir como espera para o restaurante.

O restaurante trabalhará com cardápio internacional, podendo realizar eventos, como:
-Demonstração de Chefs, com degustação do cardápio apresentado
-Jantares em homenagem à artistas, com possibilidade de apresentação de um pequeno show,
-Jantares temáticos sobre um filme que será exibido

Para isso, nosso Templo contará com dois altares: o principal, cuja mesa dispõe de fogão e coifa, onde o Chef desempenha a função de sacerdote do culto sagrado da gastronomia. E o segundo altar, também dedicado à cultura, é local de celebração de outras artes, como cinema e música.

naming

Gourmeet é a síntese de dois termos: **gourmet** (apreciador de iguarias) + **meet** (encontrar)

O nome foi escolhido à partir de uma long list. Significa, portanto um encontro de apreciadores de iguarias, mas também encontros com a gastronomia.

conceito, naming

UNISINOS
PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

conceito, naming sem escala

inspiração do projeto Província Empório Gourmet

Este projeto foi inspirado num outro projeto desenvolvido por mim, como consultor do Sebrae-RS para "Província Empório Gourmet", de Camaquã. Apesar de mais simples, e desenvolvido sobre uma área muito menor(80 m²), este projeto se propunha a agregar atividades que incluiu no projeto Gourmeet: armazém de produtos gourmet, venda de produtos à granel, bebidas especiais, um bazar de mesa e cozinha, uma pequena livraria gourmet, além de um café, como uma forma de atrair um público que ainda não conhecia a proposta de armazém gourmet. Pelas limitações, que não foram apenas de área, mas também de recursos e de pessoal, não foi possível desenvolver o restaurante e nem as demonstrações de Chefs, o que consigo inserir no Gourmeet. O Província hoje é um sucesso. Teve apenas que mudar de endereço em função da falta de estacionamento.



fachada



vitrine



vista do café e bazar



vista do armazém

Gourmeet

encontros com a gastronomia

prancha

01



a logomarca

A logomarca Gourmeest foi desenvolvida a partir do próprio nome, e para reforçar a ideia de encontro, invertemos a posição do segundo "e". Nesta posição, as letras "e" opostas lembram dois rostos de perfil com a boca aberta (para conversar ou para comer?). Além disso os dois "es" minúsculos opostos configuram uma forma ovalada, lembrando um ponto de encontro, congregação, constituindo desta forma um **ícone**.

alternativas de logomarca



Desenvolvimento da marca

Alfabeto Miriam

Alfabeto Century Gothic

A escolha das cores

- A escolha das cores se deu a partir de dois elementos
- 1- A terra, fonte dos alimentos
- 2- O fogo, utilizado para transformar os alimentos: cocção.

Cartela de cores CMYK

| | | | |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| Ciano 10% Magenta 20% Amarelo 5% Preto 9% | Ciano 20% Magenta 40% Amarelo 6% Preto 10% | Ciano 40% Magenta 60% Amarelo 8% Preto 10% | Ciano 50% Magenta 80% Amarelo 8% Preto 10% |
| Ciano 10% Magenta 10% Amarelo 40% Preto 5% | Ciano 20% Magenta 20% Amarelo 50% Preto 5% | Ciano 30% Magenta 30% Amarelo 50% Preto 5% | Ciano 20% Magenta 10% Amarelo 100% Preto 5% |

A escolha do alfabeto

- Procuramos escolher uma letra simples, numa espessura média

| | | |
|----------|-----------------|-----------------|
| Gourmeet | Gourmeet | Gourmeet |
| Gourmeet | Gourmeet | Gourmeet |
| Gourmeet | Gourmeet | Gourmeet |
| Gourmeet | Gourmeet | Gourmeet |

slogan

O slogan é simplesmente uma tradução do nome

encontros com a gastronomia

Ícone

Como uma opção simplificada da logomarca, passamos a usar os dois "es" opostos, por representarem a síntese do conceito da marca: encontro, bocas abertas para comer ou para conversar. Esta logomarca sintética será disposta em pontos-chaves do prédio: entrada e "altares", desempenhando um papel simbólico e iconográfico análogo ao que a cruz desempenha nos templos cristãos.



identidade visual:marca

UNISINOS
PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

identidade visual sem escala



prancha 02

localização

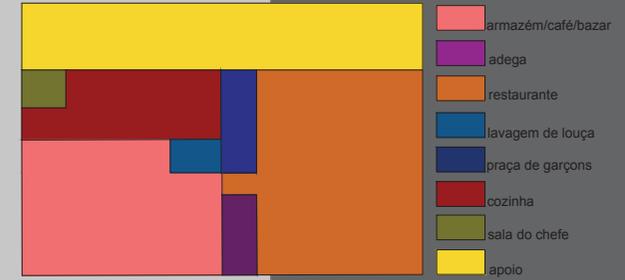
Gourmeet está localizado na Av Nilo Peçanha, na quadra situada entre as ruas Tomás Gonzaga, Marechal Andrea e 14 de Julho.

Esta área concentra um comércio direcionado às classes A e B, em segmentos onde Gourmeet se insere: Restaurantes, como o Riversides e os restaurantes do Shopping Iguatemi, Lojas de Móveis, especialmente cozinhas, loja especializada em vinhos (Vinhos do Mundo).



PLANTA DE SITUAÇÃO/
LOCALIZAÇÃO. esc 1:1000

zoneamento



diretrizes

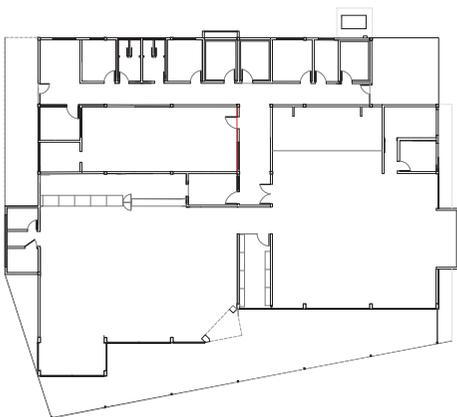
O prédio tem uma imagem que o diferencia da sua vizinhança, criando um volume marcante, configurando um verdadeiro **templo da gastronomia**. Buscando este efeito, criamos um volume incisivo apontando para a avenida Nilo Peçanha, de forma a configurar superfícies perpendiculares à via.

As superfícies que compõem esta "seta" serão executadas em aço cortain, criando um efeito de **veladura**, que tem maior superfície na frente do restaurante, criando um certo **resguardo**. Esta mesma superfície fica mais reduzida na fachada do bazar-armazém, para mostrar a vitrine aos pedestres.

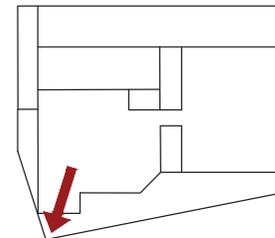
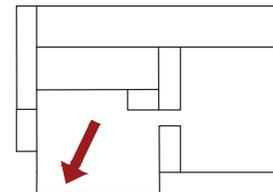
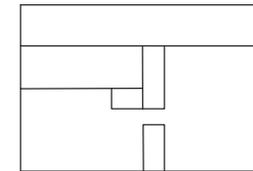
Apesar da vitrine ser visível, como as mercadorias são de dimensões reduzidas, elas não são perfeitamente visualizadas por quem passa em veículos.

Para suprir esta limitação, disporemos telões nas fachadas, divulgando produtos e eventos, e se convertendo numa **vitrine eletrônica**.

fluxograma



evolução da configuração incisiva em planta baixa



- armazém/café/bazar- com mesas espalhadas pelo ambiente, o cliente "namora" os produtos enquanto degusta um café
- adega- deve ocupar uma posição intermediária entre armazém e o restaurante, de forma a servir a ambos
- restaurante- deverá ser acessado a partir do armazém, pois o check out é único. Deve permitir o acesso de público à adega e o acesso de serviço da praça de garçons.
- lavagem de louça- como é comum ao restaurante e café, deve ficar numa posição intermediária entre eles
- praça de garçons- neste ambiente, os garçons deverão entregar a louça suja para lavagem e se abastecer de alimentos e bebidas
- cozinha- deverá estar conectada à praça de garçons, sala do chefe e setor de apoio.
- sala do chefe- o chefe deverá controlar a cozinha, o acesso de pessoal e mercadorias e o armazenamento de mercadorias
- apoi- nesta zona teremos o acesso de funcionários e mercadorias, armazenamento seco e refrigerado, vestiários de funcionários, expedição e refrigeração de lixo.

localização/ diretrizes de projeto
zoneamento/fluxograma

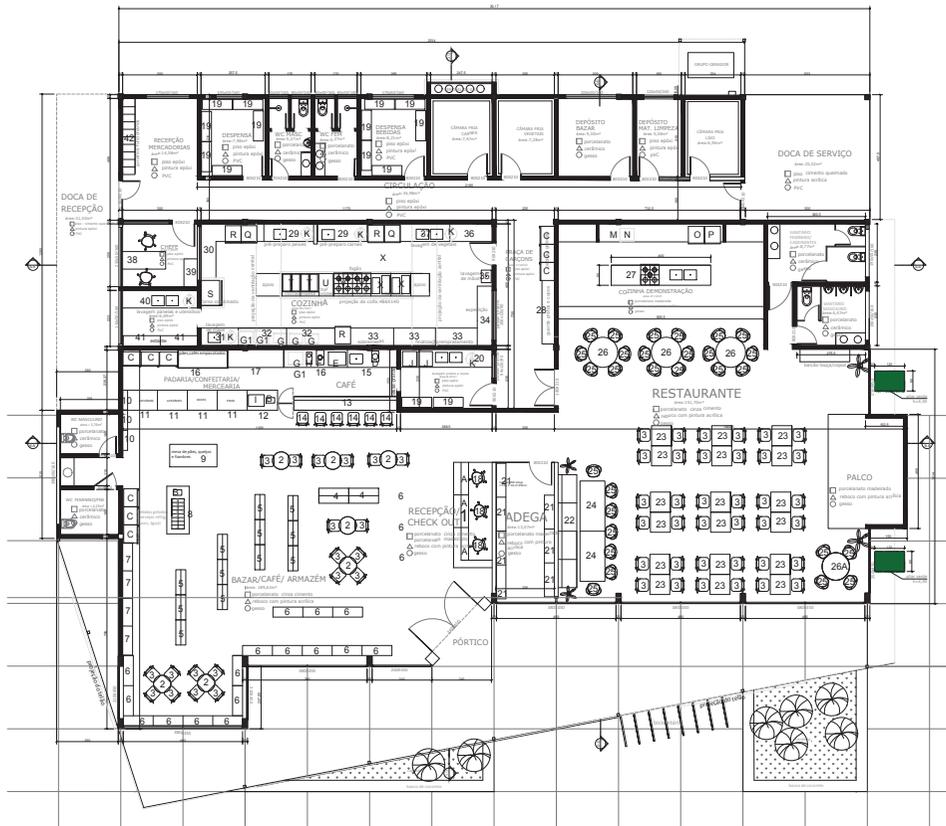
UNISINOS
PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

s/escala

Gourmeet
encontros com a gastronomia

prancha

03



LEGENDA DE MOBILIÁRIO

- 1 balcão da recepção/ check out. MDF madeirado L=420x155; A=120; P=60 cm
- 2 mesa redonda Eco Corporativo. Ref.4551 diâmetro 80 cm, da Saccaro.
- 3 cadeira Palladio, da Saccaro.
- 4 módulo MDF madeirado dupla face livraria (L=120, P=60, H=140cm)
- 5 módulo MDF madeirado dupla face armazém (L=100, P=40, H=140cm)
- 6 módulo MDF madeirado dupla face bazar (L=120, P=40, H=53,5 cm)
- 7 estante MDF madeirado para cerveja (L=110, P=40, H=220cm)
- 8 mesa de MDF madeirado, para exposição de produtos à granel. (L=190, P=90, H=90cm)
- 9 mesa de MDF madeirado, para exposição de pães, queijos e fiambres. (L=190, P=90, H=75 cm)
- 10 estante MDF madeirado para temperos e geleias (L=80, P=20, H=220cm)
- 11 expeditor refrigerado tipo confeitaria (L=120, P=80, H=120cm)
- 12 balcão aço inox baixo para fatiadora de frios (L=140, P=80, H=70cm)
- 13 balcão MDF madeirado do Café (L=4,12, P=55, H=120cm).
- 14 banquetta alta Palladio, da Saccaro.
- 15 balcão inox seco, com cuba inox, tampo em granito preto São Gabriel (L=200, P=70, H=90cm)
- 16 balcão inox seco, tampo em granito preto São Gabriel (L=200, P=70, H=90cm)
- 17 balcão inox seco, com cuba inox, tampo em granito preto São Gabriel (L=224, P=70, H=90cm)
- 18 cadeira de escritório telada, estrutura cromada, com rodízios
- 19 estante inox para louça limpa (L=120, P=40, H=200cm)
- 20 mesa em inox com duas cubas para lavagem de louça (L=200, P=70, H=90cm)
- 21 estante MDF madeirado para adega (L=135, P=40, H=200cm)
- 22 sofá booth em couro sintético laranja (L=450, P=75, H=90cm)
- 23 mesa de jantar Pala quadrada madeira, da Saccaro. (L=80, P=80, H=75cm)
- 24 mesa de jantar Graz retangular madeira, da Schuster. (L=200, P=100, H=75cm)
- 25 cadeira Olga, da Schuster.
- 26 mesa Hall Bowl diâmetro 120 cm, da Schuster.
- 26A mesa Hall Bowl diâmetro 80 cm, da Schuster.
- 27 balcão MDF madeirado- Demonstração do Chef (L=400, P=80, H=90cm)
- 28 estante inox para louça limpa (L=250, P=50, H=200cm)
- 29 balcão refrigerado inox com cuba (L=200, P=70, H=90cm)
- 30 balcão seco em inox (L=145x40, P=70, H=90cm)
- 31 mesa com pia para lavagem de mãos em inox (L=130, P=70, H=90cm)
- 32 balcão seco em inox (L=194, P=70, H=90cm)
- 33 mesa em inox (L=168, P=70, H=90cm)
- 34 mesa em inox (L=235, P=70, H=90cm)
- 35 pia para lavagem de mãos em inox (L=50, P=45, H=80cm)
- 36 balcão seco em inox (L=170, P=70, H=90cm)
- 37 balcão seco em inox com duas cubas (L=200, P=70, H=90cm)
- 38 mesa escritório em MDF (L=170, P=70, H=75cm)
- 39 estante de arquivamento escritório em MDF (L=110, P=55, H=110cm)
- 40 mesa com duas pias para lavagem de panelas e utensílios (L=300, P=70, H=90cm)
- 41 estante inox para utensílios limpos (L=140, P=40, H=200cm)
- 43 prateleira aérea em aço inox (L=250, P=50, H= 3cm)
- 44 prateleira aérea em aço inox (L=200, P=50, H= 3cm)
- 45 prateleira aérea em aço inox (L=160, P=50, H= 3cm)

LEGENDA DE EQUIPAMENTOS

- A notebook
- B balança de precisão
- C visa cooler 400 litros Refrigimato
- D chocolatera
- E máquina de café com duas estações duplas
- F moimbo de café com gaveta
- G forno de microondas Brastemp de mesa 38 litros inox espelhado. L=53, A= 31, P= 47 cm
- G1 forno elétrico convecção fácil, 4 bandejas, da Tramontina. Ref. 4400. L= 590 A= 590, P= 547 mm
- H máquina de café passado
- I fatiadora de frios
- J lavadora de louça de capô industrial trifásica modelo H2 da Citton- L=756, P=835, A=1580 mm
- K lixeira carro em inox liso. Mod. CT 304/806.
- L cooktop Brastemp 5 bocas gourmet duplas chama e trempe em ferro fundido
- M forno elétrico de embutir Brastemp gourmet 67 litros
- N forno de microondas Brastemp gourmet 40 litros
- O refrigerador inox flex frost free duplex 375 litros.
- P freezer vertical inox Brastemp flex frost free 228 litros.
- Q refrigerador vertical profissional Start Eco Friendly, Mod Elite 1 porta, Ref. 7000 da Tramontina. L=750, P=820, A=2025mm.
- R super congelador vertical profissional Ref. 4400 da Tramontina. L=800, P=825, A=2025 mm
- S forno combinado Touch, à gás, com cavalete da Vendindo, ref.F173. Dimensões do forno: L= 1025, P= 830, A= 700mm.
- T cozedor de massas à gás com dois reservatórios de 26 litros, base com portas, da Tramontina
- U char broiler com pedras vulcânicas, modelo 67023/000, da Tramontina
- V fogão à gás industrial, de 4 bocas, modelo 67003/000, da Tramontina
- X fritadeira industrial à gás, com dois reservatórios de 23 litros, modelo 67064/004, da Tramontina.



3.cadeira Palladio, da Saccaro



14 banquetta alta Palladio, da Saccaro



26.mesa redonda Hall Bowl diâm. 120 cm, da Saccaro



25.cadeira Olga, da Schuster



24.mesa de jantar Graz, retangular, da Schuster



2 mesa redonda Eco Corporativo, diâm. 80 cm da Saccaro

PLANTA BAIXA

UNISINOS
 PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
 PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
 ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
 EDIÇÃO:2017/2018

planta baixa

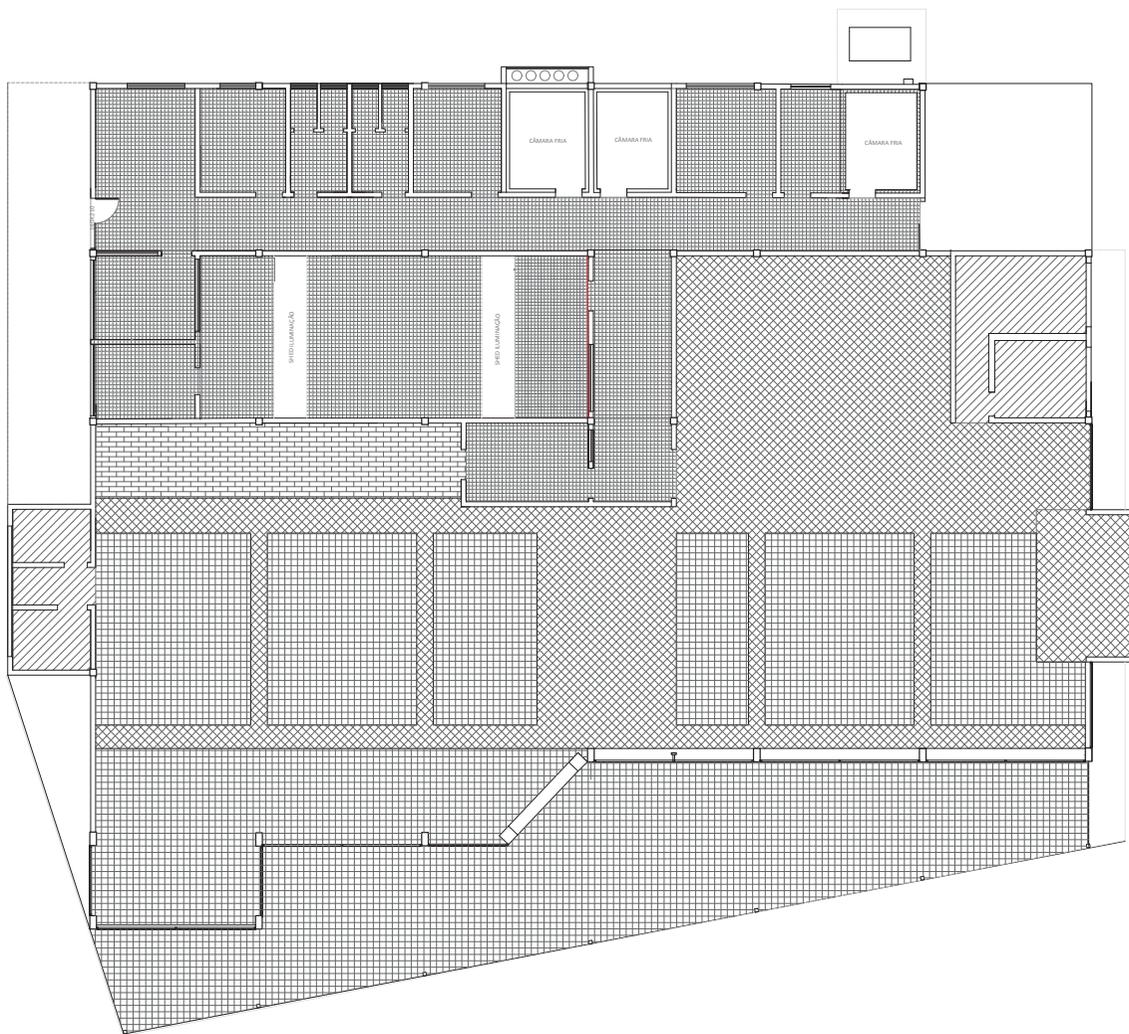
esc:1:75

Gourmeat

encontros com a gastronomia

prancha

04



GOURMEET
 PLANTA DE
 FORRO
 escala: 1:75

LEGENDA DE ALTURA DE FORROS

-  FORRO MDF MADEIRADO. ALTURA DO PISO= 2,60 METROS
-  FORRO DE GESSO. ALTURA DO PISO= 3,00 METROS
-  FORRO DE PVC BRANCO. ALTURA DO PISO= 3,58 METROS
-  FORRO DE GESSO. ALTURA DO PISO= 4,25 METROS
-  LAJE DE CONCRETO. ALTURA DO PISO= 5,00 METROS

PLANTA DE FORRO

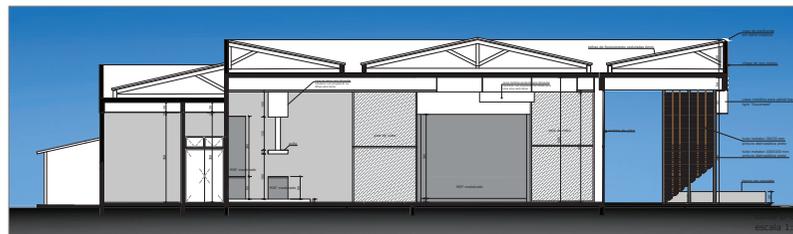
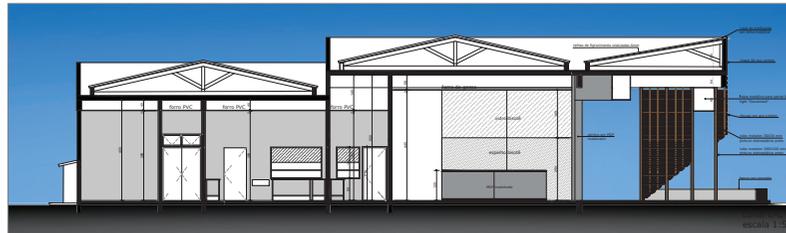
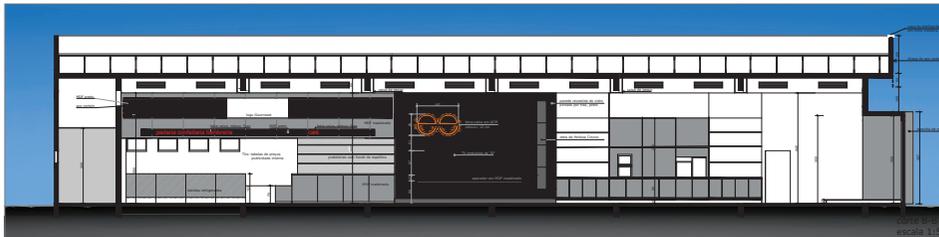
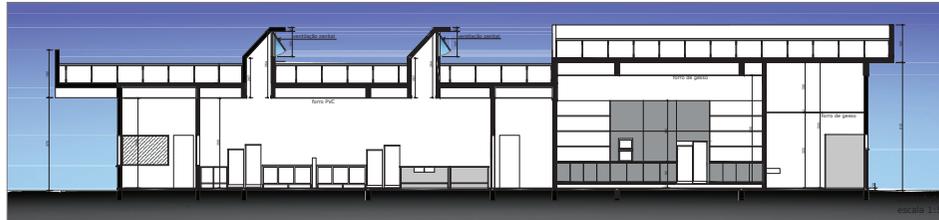
UNISINOS
 PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
 PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
 ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
 EDIÇÃO:2017/2018

planta luminotécnica esc:1:75

Gourmeet
 encontros com a gastronomia

prancha

06



CORTES

UNISINOS
 PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
 PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
 ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
 EDIÇÃO:2017/2018

cortes: A-A, B-B, C-C, D-D

esc:1:75

Gourmeest
 encontros com a gastronomia

prancha

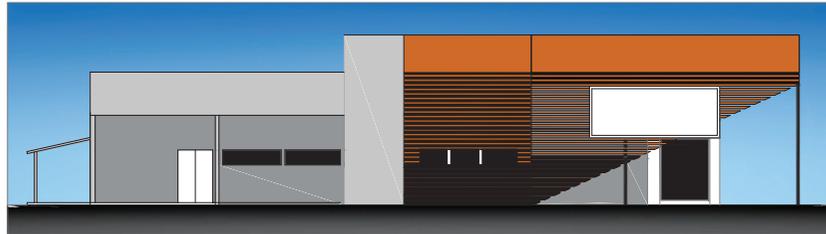
07



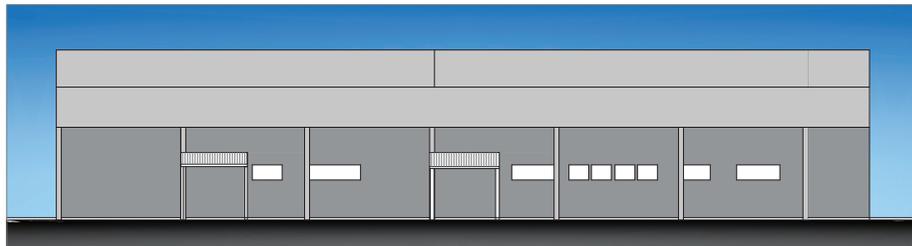
fachada sul
escala 1:75



fachada leste
escala 1:75



fachada oeste
escala 1:75



fachada norte
escala 1:75

FACHADAS

UNISINOS
PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

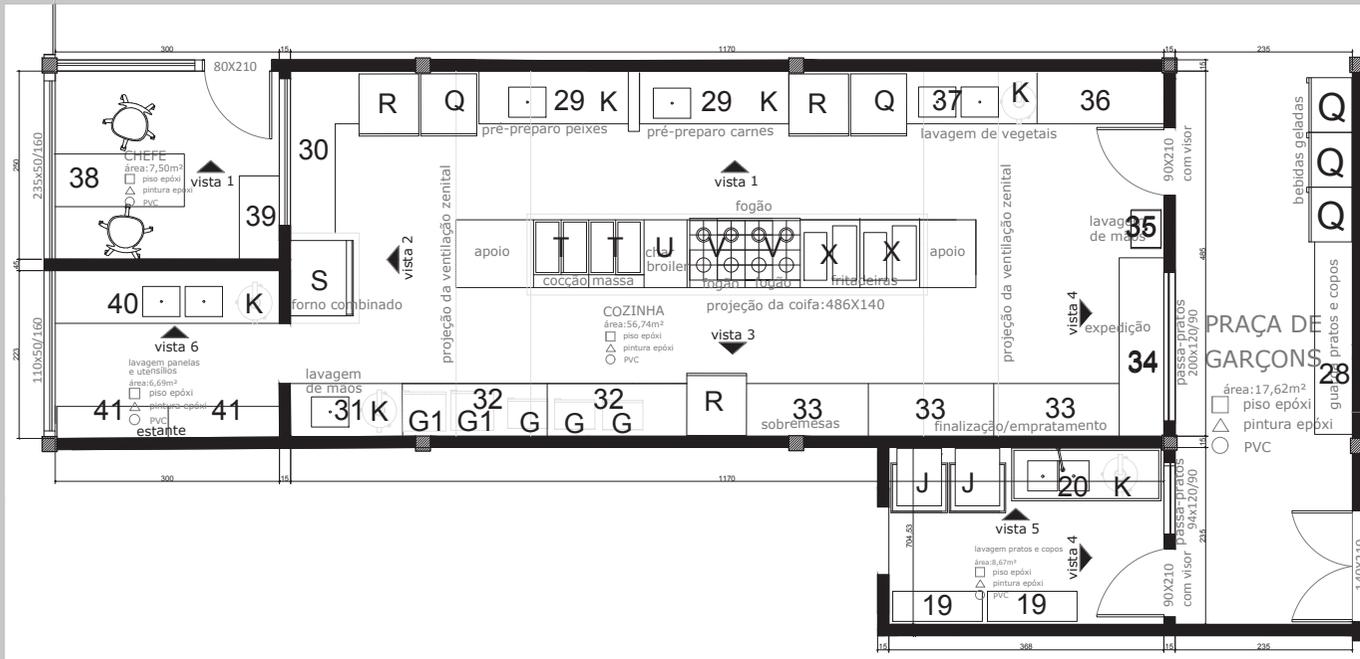
FACHADAS

esc:1:75

Gourmeest
encontros com a gastronomia

prancha

08

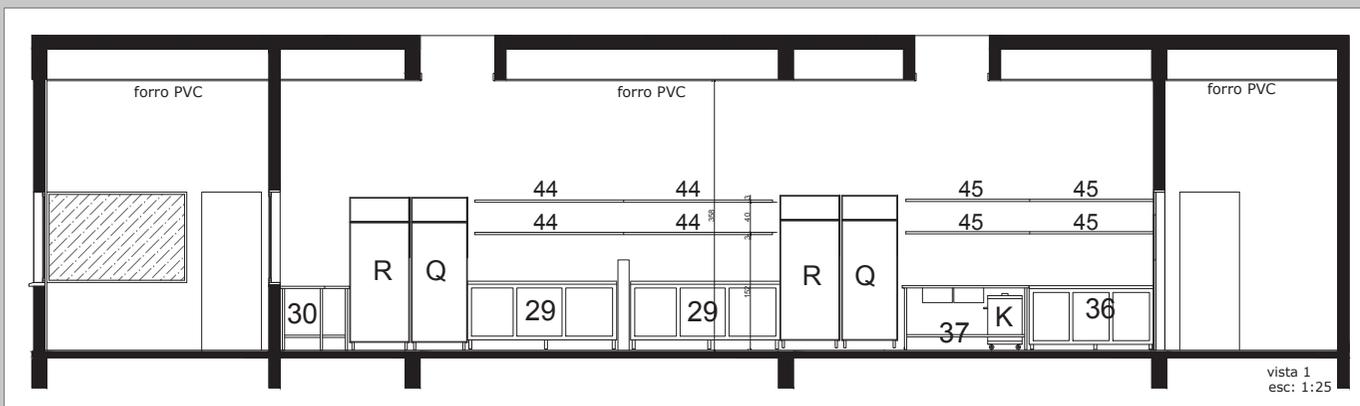
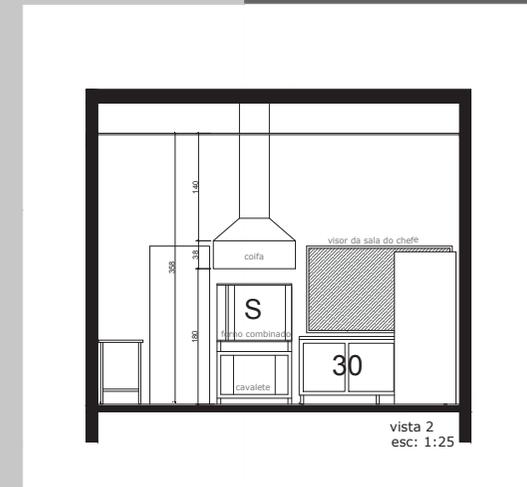


LEGENDA DE EQUIPAMENTOS

- G forno de microondas Brastemp de mesa 38 litros inox espelhado, L= 553, A= 311, P= 467 mm
- G1 forno elétrico de convecção fácil, 4 bandejas, da Tramontina. Ref. 4220. L= 590 A= 590, P= 547 mm
- J lavadora de louça de capô industrial trifásica modelo H2 da Citron- L=756, P=835, A=1580 mm
- K lixeira carro em inox liso. Mod. CT 304/806.
- Q refrigerador vertical profissional Start Eco Friendly, Mod Elite 1 porta. Ref. 4220 da Tramontina. L=750, P=820, A=2025mm.
- R super congelador vertical profissional Ref. 4221 da Tramontina. L=800, P=825, A=2025 mm
- S forno combinado Touch, à gás, com cavalete da Venâncio.ref.FC17G. Dimensões do forno: L= 1025, P= 830, A= 900 mm. Dimensões do cavalete: L= 1025, P= 830, A= 700mm.
- T cozedor de massas à gás com dois reservatórios de 26 litros, base com portas, da Tramontina
- U char broiler com pedras vulcânicas, modelo 67023/000, da Tramontina
- V fogão à gás industrial, de 4 bocas, modelo 67003/000, da Tramontina.
- X fritadeira industrial à gás, com dois reservatórios de 23 litros, modelo 67064/0004, da Tramontina.

LEGENDA DE MOBILIÁRIO

- 19 estante em aço inox para louça limpa (L=120, P=40, H=200cm)
- 20 mesa em inox com duas cubas para lavagem de louça (L=200, P=70, H=90cm)
- 28 estante inox para louça limpa (L=250, P=50, H=200cm)
- 29 balcão refrigerado inox com cuba (L=200, P=70, H=90cm)
- 30 balcão seco em inox (L=145+40, P=70, H=90cm)
- 31 mesa com pia para lavagem de mãos em inox (L=130, P=70, H=90cm)
- 32 balcão seco em inox (L=194, P=70, H=90cm)
- 33 mesa em inox (L=168, P=70, H=90cm)
- 34 mesa em inox (L=235, P=70, H=90cm)
- 35 pia para lavagem de mãos em inox (L=50, P=45, H=80cm)
- 36 balcão seco em inox (L=170, P=70, H=90cm)
- 37 mesa em inox com duas cubas (L=200, P=70, H=90cm)
- 38 balcão seco em MDF (L=170, P=70, H=75cm)
- 39 estante de arquivamento escritório em MDF (L=110, P=55, H=110cm)
- 40 mesa com duas pias para lavagem de panelas e utensílios (L=300, P=70, H=90cm)
- 41 estante inox para utensílios limpos (L=140, P=40, H=200cm)
- 43 prateleira aérea em aço inox (L=250, P=50, H=3cm)
- 44 prateleira aérea em aço inox (L=200, P=50, H=3cm)
- 45 prateleira aérea em aço inox (L=160, P=50, H=3cm)



DETALHES COZINHA

UNISINOS
 PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
 PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
 ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
 EDIÇÃO:2017/2018

planta baixa
 vistas 1 e 2

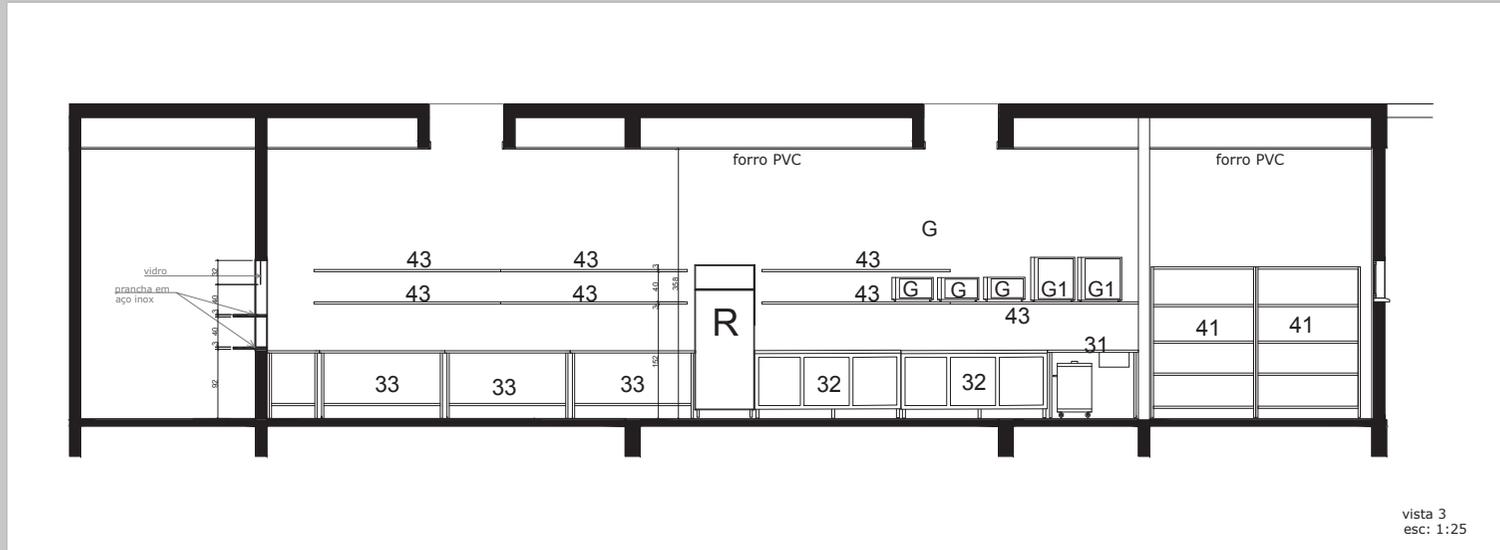
esc:1:25

Gourmeest

encontros com a gastronomia

prancha

09

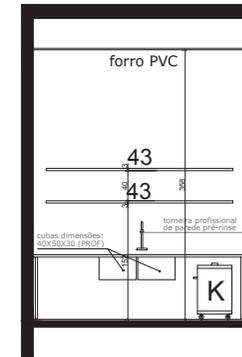
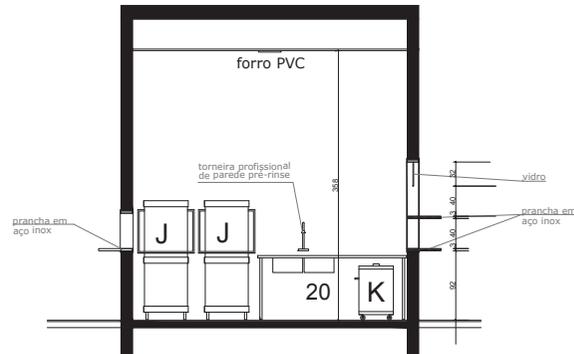
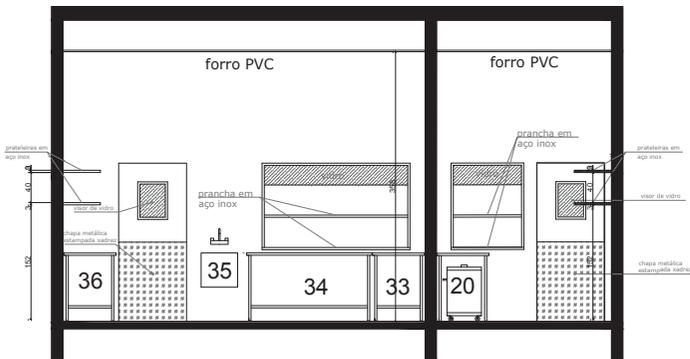


LEGENDA DE MOBILIÁRIO

- 19 estante inox para louça limpa (L=120, P=40, H=200cm)
- 20 mesa em inox com duas cubas para lavagem de louça (L=200, P=70, H=90cm)
- 28 estante inox para louça limpa (L=250, P=50, H=200cm)
- 29 balcão refrigerado inox com cuba (L=200, P=70, H=90cm)
- 30 balcão seco em inox (L=145+40, P=70, H=90cm)
- 31 mesa com pia para lavagem de mãos em inox (L=130, P=70, H=90cm)
- 32 balcão seco em inox (L=194, P=70, H=90cm)
- 33 mesa em inox (L=168, P=70, H=90cm)
- 34 mesa em inox (L=235, P=70, H=90cm)
- 35 pia para lavagem de mãos em inox (L=50, P=45, H=80cm)
- 36 balcão seco em inox (L=170, P=70, H=90cm)
- 37 mesa em inox com duas cubas (L=200, P=70, H=90cm)
- 38 mesa escritório em MDF (L=170, P=70, H=75cm)
- 39 estante de arquivamento escritório em MDF (L=110, P=55, H=110cm)
- 40 mesa com duas pias para lavagem de panelas e utensílios (L=300, P=70, H=90cm)
- 41 estante inox para utensílios limpos (L=140, P=40, H=200cm)
- 43 prateleira aérea em aço inox (L=250, P=50, H= 3cm)
- 44 prateleira aérea em aço inox (L=200, P=50, H= 3cm)
- 45 prateleira aérea em aço inox (L=160, P=50, H= 3cm)

LEGENDA DE EQUIPAMENTOS

- G forno de microondas Brastemp de mesa 38 litros inox espelhado. L= 553, A= 311, P= 467 mm
- G1 forno elétrico de convecção fácil, 4 bandejas, da Tramontina. Ref. 4424. L= 590 A= 590, P= 547 mm
- J lavadora de louça de capô industrial trifásica modelo H2 da Citton- L=756, P=835, A=1580 mm
- K lixeira carro em inox Iso. Mod. CT 304/806.
- Q refrigerador vertical profissional Start Eco Friendly, Mod Elite 1 porta, Ref. 4424 da Tramontina. L=750, P=820, A=2025mm.
- R super congelador vertical profissional Ref. 4424 da Tramontina. L=800, P=825, A=2025 mm
- S forno combinado Touch, à gás, com cavaleta da Venâncio.ref.FCT7G. Dimensões do forno: L= 1025, P= 830, A= 900 mm. Dimensões do cavaleta: L= 1025, P= 830, A= 700mm.
- T cozedor de massas à gás com dois reservatórios de 26 litros, base com portas, da Tramontina
- U char broiler com pedras vulcânicas, modelo 67023/000, da Tramontina
- V fogão à gás industrial, de 4 bocas, modelo 67003/000, da Tramontina
- X fritadeira industrial à gás, com dois reservatórios de 23 litros, modelo 67064/0004, da Tramontina.



DETALHES COZINHA

UNISINOS
PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA : ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

vistas: 3, 4, 5 e 6 esc:1:25

Gourmeest

encontros com a gastronomia

prancha

10



Vista da fachada da Av Nilo Pecanha, sentido à Av Carlos Gomes.



Vista da fachada Oeste do pedestre que caminha em direção ao Shopping Iguatemi. Destaque à vitrine e ao telão.



Vista noturna com a Unisinos ao fundo: destaque à superfície de aço cortein, ao painel com o logo e ao telão.



Vista frontal da fachada da Av Nilo Pecanha



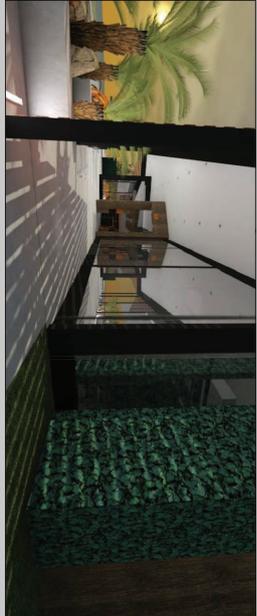
Vista da fachada lateral Leste, mostrando o fundo do palco e dois prismas verdes.



Vista da fachada Oeste.



Portico de acesso e bicicletário.



Vista do espaço entre a pele de vidro e a "veladura" em aço cortein.

PERSPECTIVAS

UNISINOS

PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA: ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CAMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

perspectivas externas

s/escala

Gourmet
encontros com a gastronomia

prancha





Pórtico de acesso ao Bazar.



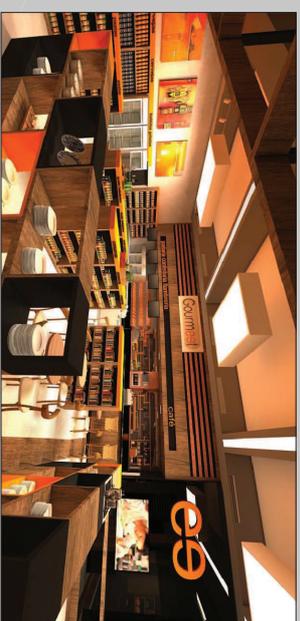
Balcão de Check Out. À direita parede de vidro preto com TV 72" embutida para veiculação de mensagens institucionais e marketing interno. Não temos frases escritas nas paredes.



Vista geral do Bazar, livreria, mercearia e café. Ao fundo, três obras de Maria Tomaselli.



Na fiambreria, os frios são cortados na hora, ao gosto do cliente. Sobre o balcão, os monitores de TV mostram a tabela de preços e destacam promoções e lançamentos.



Vista ao fundo do balcão do café, padaria, confeitaria e fiambreria.



Mesa preparada, com pães, vinhos e queijos.



Em meio ao Bazar e Armazém Gourmet, mesas para o cliente degustar um café enquanto "namora os produtos".



Em primeiro plano, os dispensers de produtos a granel, e a balança.

PERSPECTIVAS

UNISINOS
PÓS GRADUAÇÃO EM ARQUITETURA COMERCIAL
PROFESSORA ORIENTADORA: ROSANE BAUER
ALUNO LEONARDO CÂMARA CANTO
EDIÇÃO:2017/2018

perspectivas armazém/café
s/escala

Gourmet
encontros com a gastronomia

prancha
12



Vista da Adega.



Vista geral do Restaurante.



Vista do ambiente de lavagem de pratos



Vista da mesa longa com booth laranja, com a Adega ao fundo. Na parede, pintura de Maria Tomaselli.



Vista do "altar" de apresentação dos "Chefs".



Vista geral da cozinha.



Vista geral do restaurante, à partir da mesa longa com booth.



Vista da sala do Chefe para a cozinha.