



Modalidade do trabalho: Relatório técnico-científico  
Evento: XXI Seminário de Iniciação Científica

## CADEIRA CASTELO: UM NOVO CONCEITO EM CADEIRA PARA RESTAURANTES “FAST FOOD”<sup>1</sup>

José Paulo Medeiros Da Silva<sup>2</sup>, Patrícia Rodrigues De Souza<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Trabalho de Conclusão do Curso de Design da Unijui

<sup>2</sup> Mestre em Engenharia de Produção (UFSM), Docente do Curso de Design (Unijui), jose.medeiros@unijui.edu.br

<sup>3</sup> Bacharel em Design (Unijui), patricia.souza@unijui.edu.br

Resumo: Este trabalho teve como objetivo o desenvolvimento de uma cadeira com espaço adequado para guardar objetos pessoais em restaurantes “fast food”, voltada para jovens de classe média e ecologicamente correta. O estudo contou com pesquisa bibliográfica e documental, além de pesquisa de campo. A cadeira projetada possui estilo minimalista e tem como matéria-prima o PET reciclado. Os resultados apontaram que a proposta é uma inovação na área de mobiliário para ambientes comerciais, pois a cadeira, além da possibilidade de empilhamento, possui o diferencial do espaço para colocar objetos pessoais.

Palavras-Chave: Restaurante “fast food”; cadeira; objetos pessoais.

### Introdução

No decorrer da história, observa-se que os objetos e as modificações no ambiente que o cerca, são frutos da tentativa de superar obstáculos à sobrevivência na tentativa de atender necessidades diárias, em um movimento permanente e contínuo de superação e novas tentativas, onde os melhores resultados nascem sempre da observação atenta do meio que o cerca. Com o crescimento das cidades e, conseqüentemente, o aumento da população, tem-se observado um aumento do número de espaços residenciais e comerciais. No entanto, o espaço físico destinado à estes locais tem-se tornado cada vez mais reduzido, devido a fatores econômicos, geográficos e demográficos, entre outros. Em decorrência disso, cada vez mais, torna-se necessário o estudo e adequação dos objetos de acordo com as necessidades das pessoas.

Atualmente, existe uma carência de produtos que satisfaçam as necessidades dos usuários, principalmente no que se refere as pessoas que frequentam lanchonetes, bares e restaurantes. Logo, este trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de uma proposta de cadeira para restaurantes “fast food”, tendo como foco a solução de um problema principal: a falta de um local adequado para as pessoas colocarem seus objetos pessoais.

### Metodologia

Para desenvolvimento do trabalho, foi realizada uma pesquisa exploratória sobre a atual situação do mobiliário em restaurantes “fast food”. Depois, através da pesquisa bibliográfica e documental, buscou-se conhecer os restaurantes: a classificação, a história, o ambiente, o mobiliário e os clientes. Além disso, o trabalho teve como referência a metodologia projetual de Bonsiepe (1986).



# SALÃO DO CONHECIMENTO

UNIJUI 2013  
Ciência • Saúde • Esporte



**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXI Seminário de Iniciação Científica

A natureza da pesquisa é aplicada, ou seja, é uma pesquisa voltada à aquisição de conhecimentos com vistas à aplicação numa situação específica (LAKATOS & MARCONI, 2006), no caso o desenvolvimento de uma cadeira para restaurantes “fast food”. A pesquisa qualitativa foi realizada através do estudo de campo com os jovens de classe média que são clientes dos restaurantes. Para isso, foi selecionada uma amostra por conveniência, onde o universo da pesquisa foram estudantes da Universidade Regional do Estado do Rio Grande do Sul (Unijuí), no município de Ijuí - RS. O estudo de campo foi realizado de 13 a 27 de março de 2012, obtendo retorno de 180 participantes.

## Resultados e discussão

Segundo Goés (2012), as pessoas têm um curto período de tempo para comer, transformando a pressa num dos traços visíveis da caracterização do modo de comer atual, principalmente nos centros urbanos, com o abreviamento do ritual alimentar em suas diferentes fases, da preparação ao consumo. Se, por um lado, a prática alimentar se ajusta à restrição de tempo, por outro, a indústria de alimentos capitaliza esta problemática, oferecendo soluções para reduzir o gasto de tempo com a alimentação.

No Brasil, a história das redes de alimentação rápida, o “fast food”, teve início no Rio de Janeiro, quando na década de 1950 o americano Robert Falkenburg, ex-campeão de tênis no torneio de Wimbledon, em 1948 e 1949, abriu a Falkenburg Sorvetes Ltda., que vendia sorvetes de baunilha com máquinas e receitas trazidas dos EUA (MENEZES, 2012). Atualmente, o território brasileiro é considerado de grande potencial de expansão para as grandes redes de “fast food”, principalmente americanas. De acordo com as projeções, até o final do século XXI, metade da população brasileira que trabalha na área urbana estará fazendo refeições fora de casa, isso significa um volume enorme de pessoas consumindo em restaurantes deste tipo. Os números do setor de restaurantes “fast food” no Brasil, de acordo com a Associação Brasileira de Bares e Restaurantes – ABRASEL (2012) são:

- O número estimado de restaurantes “fast food” no Brasil é em torno de 2 (dois) milhões;
- O setor emprega em torno de 6 (seis) milhões de pessoas;
- No ano de 2009, foram movimentados R\$ 65,2 bilhões;
- O setor de bares e restaurantes representa 2,4% do PIB (Produto Interno Bruto);
- O setor de bares e restaurantes é a única atividade que existe em todas as cidades do Brasil, inclusive em vilarejos.

De acordo com Ortiz (2012), no Brasil a lista de “fast food” é de certa forma pequena comparada a dos Estados Unidos, porém nela constam as maiores redes de “fast food” conhecidas no mundo:

- 1º Lugar: Mc Donald’s – 1.261 unidades;
- 2º Lugar: Bob’s – 743 unidades;
- 3º Lugar: Subway – 583 unidades;
- 4º Lugar: Habib’s – 347 unidades;
- 5º Lugar: Giraffas – 324 unidades;
- 6º Lugar: Spoleto – 217 unidades;
- 7º Lugar: China in Box – 150 unidades;
- 8º Lugar: Vivenda do Camarão – 145 unidades.



# SALÃO DO CONHECIMENTO

UNIJUÍ 2013  
Ciência • Saúde • Esporte



**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXI Seminário de Iniciação Científica

O estudo de campo, realizado com os estudantes da Unijuí, apontou que 37% dos entrevistados fazem suas refeições em restaurantes “fast food” pelo menos 1 vez por semana e 52% frequentam de 2 a 4 vezes por semana. Com relação ao tempo médio que o usuário permanece em um restaurante “fast food”, a pesquisa apontou que 32% permanecem menos de 15 minutos no local; 45% permanecem de 15 a 30 minutos; 25% permanecem de 30 minutos à 1 hora; e 12% permanecem mais de 1 hora.

Quanto ao conforto do mobiliário utilizado nos restaurantes “fast food”, 88% dos entrevistados responderam que os móveis encontrados nos restaurantes “fast food” não são confortáveis e 83% responderam que os restaurantes “fast food” frequentados não possuem um layout (ambiente interno) adequado à realização das refeições. A pesquisa, também, apontou que 98% dos entrevistados carregam consigo objetos pessoais e 97% responderam que demonstram preocupação ao colocar/deixar seus objetos pessoais em restaurantes “fast food” durante a realização da refeição. A partir disso, foi desenvolvida uma proposta de cadeira inspirada na forma de um castelo, sendo uma homenagem ao primeiro restaurante “fast food” - White Castle, inaugurado em 1916, em Wichita, no Kansas - EUA (MENEZES, 2012). Ela possui uma forma minimalista - composta por linhas retas que acabam em curvas, e dois espaços específicos para colocar objetos pessoais: uma base ininterrupta abaixo do assento da cadeira e espaços intercalados na parte superior do encosto para a acomodação de bolsas, mochilas e outros objetos com alça. Ela seria produzida pelo processo de injeção, utilizando como matéria-prima o PET (Politereftalato de Etileno) reciclado. O PET foi escolhido pela possibilidade de ser reciclado várias vezes sem perder suas propriedades - é um termoplástico, pelo baixo peso e por possuir uma extensa variedade de pigmentos naturais com ausência de metais pesados.

## Conclusões

O presente trabalho demonstrou que, atualmente, os ambientes dos restaurantes “fast food” encontram-se inadequados às necessidades dos usuários e que a ausência de um móvel com espaço adequado para colocar objetos pessoais deveria ser observado com mais atenção pelos designers, projetistas de móveis e empresas do setor moveleiro. Deste modo, verificou-se a necessidade do desenvolvimento de produtos que considerem em suas metodologias os dados resultantes da observância científica e criteriosa, relacionadas não apenas aos espaços comerciais, mas também as necessidades e desejos do público-alvo.

O mobiliário desenvolvido, Cadeira Castelo, é indicado para restaurantes do tipo “fast food”, possuindo como diferencial o espaço para colocar objetos. Além disso, ela pode ser empilhada, pois seu formato foi desenhado visando esta finalidade. Para trabalhos futuros, pretende-se desenvolver uma mesa para fazer conjunto com a cadeira. Para isso, alguns itens precisariam ser aprofundados, como a aplicação de outros tipos de materiais, possibilitando uma estética diferenciada; e o planejamento do processo de fabricação, pois a cadeira teria a possibilidade de ser desenhada planificada.

## Referências Bibliográficas

ABRASEL. In: Restaurantes fast food no Brasil. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/>>. Acesso em 19 de mar. 2012.





**Modalidade do trabalho:** Relatório técnico-científico

**Evento:** XXI Seminário de Iniciação Científica

BONSIEPE, G., e outros. Metodologia Experimental – Desenho Industrial. Brasília: CNPq/Coordenação Editorial, 1986.

MENEZES, João. In: Os restaurantes fast food. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/>>. Acesso em 19 de mar. 2012.

LAKATOS, E. M. & MARCONI, M. A. Metodologia do trabalho científico. 7.ed. São Paulo: Atlas, 2006.

ORTIZ, André. In: O gosto por produtos importados. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/>>. Acesso em 19 de mar. 2012.



Para uma VIDA de CONQUISTAS