

REORGANIZAÇÃO DE RESTAURANTES A PARTIR DA PROXÊMICA E DISTANCIAMENTO SOCIAL¹

Luiza Cristina de Oliveira Gaetho Carraro²

Daniela Pereira Almeida³

Centro Universitário Uniacademia

RESUMO

O objetivo deste artigo é compreender quais diretrizes de Design de Interiores podem contribuir para reorganização de restaurantes em um cenário de pós-pandemia. O estudo, de natureza básica e finalidade exploratória, com ênfase em proxêmica, socialização e percepção de segurança, permitiu analisar os fatores proxêmicos das interações de clientes em restaurantes, sendo conveniente o incentivo de mudanças no design, dentro das recomendações, sem perda de interações sociais e flexibilidade da disposição das mesas, oferecendo liberdade de escolha de distância entre os clientes.

Palavras-chave: COVID-19. Restaurantes. Pandemia. Proxêmica. Convívio.

ABSTRACTC

The purpose of this article is to understand which Interior Design guidelines can contribute to the reorganization of restaurants in a post-pandemic scenario. The study, of a basic nature and exploratory purpose, with emphasis on proxemics, socialization and perception of safety, allowed analyzing the proxemic factors of customer interactions in restaurants, being convenient to encourage changes in the design, within the recommendations, without loss of interactions and flexibility in the arrangement of tables, offering freedom to choose the distance between customers.

Keywords: COVID-19. Restaurants. Pandemic. Proxemics. Familiarity.

¹ Artigo elaborado na disciplina Trabalho final de graduação I, como parte do Trabalho de Conclusão de Curso, apresentado no semestre 01/ de 2022.

² Graduanda pelo curso tecnólogo em Design de interiores pelo Centro Universitário Academia. E-mail: luizaogcarraro@hotmail.com

³ Mestre em Ambiente Construído pela Universidade Federal de Juiz de Fora, docente no Centro Universitário Academia de Juiz de Fora. E-mail: daniela.almeidap@gmail.com.

INTRODUÇÃO

Com o surgimento da pandemia de COVID-19, foi preciso mobilização por parte da população no cumprimento do isolamento social com vista à preservação da saúde. No entanto, de acordo com Finkler, Antoniazzi e Conto (2020) é preciso encontrar, de forma conjunta, soluções que minimizem os impactos sociais gerados a partir dessa circunstância.

Conforme o Ministério da Saúde (2020), “A Covid-19 é uma infecção respiratória aguda causada pelo coronavírus SARS-CoV-2, potencialmente grave, de elevada transmissibilidade e de distribuição global.”

Segundo Macedo, Ornelas e Bomfim (2020), o coronavírus foi analisado em humanos pela primeira vez em 1937 e, em dezembro de 2019 foi descoberto na China um novo tipo causador da doença intitulada então de Corona Virus Disease 2019 (COVID-19). A doença foi classificada pela Organização Mundial da Saúde (OMS) como uma pandemia na data de 11 de março de 2020 (BRASIL, 2020).

Na tentativa de diminuir o contágio e a transmissão da doença, a OMS, o Ministério da Saúde e outros órgãos governamentais determinaram medidas de isolamento e distanciamento social, de modo que elas contribuíssem para a redução dos casos, no entanto, afetaram diretamente os empreendimentos em todo o globo. (IBRE, 2020).

Dentre as atividades que foram impactadas com a pandemia, destacam-se os restaurantes, na cadeia do turismo, já que vêm sendo afetados de forma intensa em razão do isolamento social, essencial para evitar a propagação da COVID-19 (FINKLER; ANTONIAZZI; CONTO, 2020). Assim, a COVID-19 é um assunto complexo que toca a saúde da população de forma global, envolvendo perspectivas correlatas à política e à economia, além de impor a mudança de hábitos das comunidades com práticas associadas ao distanciamento social e a utilização de máscaras.

Tecnologia em Design de Interiores

As normas de restrição inicialmente exigidas na China e posteriormente adotadas nos demais países como medida de minimizar a infecção, poderão ser objeto de transtornos psicológicos pontualmente ou em longo prazo, segundo Rubin e Wessely (2020). Os autores ainda adicionam que medo, ansiedade e raiva aparentam ser mais comuns e pontuam que a sensação tida como “encarceramento” indica maximização desses efeitos.

Segundo Souza (2011), alimentar-se fora de casa tem se tornado prática frequente, logo os espaços coletivos de alimentação tem sido bastante valorizados, bem como os estudos afetos à gastronomia. Isso pode ser explicado em função do ato de alimentar-se ter deixado de representar mera função de sobrevivência do ser humano para estar relacionado a comportamentos e ideias decorrentes de avanços na cultura material e alteração de paradigma social.

O processo de desenvolvimento e expansão dos restaurantes está intimamente ligado à busca frequente por esses estabelecimentos que foram evoluindo de acordo com as mudanças comportamentais da sociedade. Passou a ser espaço de convívio e comemoração o local que antes tinha a função apenas de servir o caldo restaurativo de Boulanger⁴ (SOUZA, 2021).

Desde que foram criados, os restaurantes deixaram de atender o anseio de apenas saciar a fome e passaram a atender desejos de conforto, requinte, status, sofisticação e boa alimentação (SOUZA, 2021). O processo de adaptação ocorreu ao longo do tempo de forma conjunta à evolução dos hábitos sociais. A autora pontua ainda que os restaurantes são classificados pela forma como atendem o público, o espaço que ocupam, a composição jurídica e o processo de produção.

Os designers devem pensar no planejamento da configuração dos restaurantes de forma que acolham o comportamento desejado de um público-alvo e ainda de uma grande variedade de clientes. A projeção de áreas que minimizem o

⁴ Existem duas versões para o surgimento do primeiro restaurante. A primeira diz que ele foi criado em 1765, em Paris, por M. Boulanger. Ele teria sido o primeiro estabelecimento a anunciar sopas restauradoras para o estômago (*bouillon restaurant*, em Francês). Já a segunda versão diz que o primeiro restaurante foi criado em 1766, em Paris, por Marthurin Roze de Chantoiseau.

Tecnologia em Design de Interiores

sentimento de aglomeração incentiva os clientes a permanecerem por mais tempo no ambiente (GUSSAGO, 2017).

Dentre as mudanças necessárias à adaptação dos restaurantes durante e após o período da pandemia, podemos citar ajustes na forma como os alimentos e serviços são servidos e consumidos, seguindo as indicações de distanciamento social e de minimizar o contato do público geral com alimentos que não fossem consumir. Muitos restaurantes adotaram como soluções as refeições ao ar livre, procedimentos de higiene obrigatórios, como máscaras ou protetores faciais durante o tempo em que não se estivesse consumindo os alimentos, uso de álcool em gel e luvas para servir alimentos, diminuição das interações entre clientes e funcionários, como pedido de tela sensível a toque, cardápios online (acessados pelo celular) e pagamento eletrônico.

Embora sejam medidas essenciais para a segurança dos envolvidos, Song, Ma e Cheng(2021) afirmam que ainda não está claro de que maneira elas podem influenciar as experiências gastronômicas gerais dos consumidores. Isto porque os impactos da pandemia incluem alteração na percepção de risco das pessoas, mudanças drásticas no estilo de vida e nos comportamentos alimentares, mesmo que haja progressividade no controle da COVID-19.

JUSTIFICATIVA

De acordo com estudo realizado pela Abrasel (Associação Brasileira de Bares e Restaurantes), pode-se inferir que cerca de 40% dos restaurantes especializados em comida a quilo precisaram fechar as portas em razão da crise econômica ocasionada pela pandemia de COVID-19 no país. Estima-se que anteriormente ao fato, o Brasil teria aproximadamente 200 mil estabelecimentos desse tipo e, atualmente, a estimativa é de 120 mil. (ABRASEL, 2021).

Tecnologia em Design de Interiores

Comer fora de casa é uma opção recorrente para cada vez mais pessoas, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Pesquisas mostram que do total das despesas familiares com alimentação, quase um terço é destinado às refeições feitas fora do domicílio, conforme resultados da Pesquisa de Orçamentos Familiares 2017-2018 (ABRASEL, 2019).

Ademais, esses números representam mais de dois milhões de empresários do ramo alimentício, gerando empregos, movimentando a gastronomia brasileira e oferecendo à sociedade opções de lazer que promovem mudanças positivas nas vizinhanças em que seus estabelecimentos estão localizados (ABRASEL, 2019).

Tem-se, portanto, a reflexão de que no passado, poucas foram as vezes em que a sociedade presenciou nível tão expressivo de incerteza, dado que a velocidade de propagação do vírus é maior que a capacidade de produção de indicadores de seus impactos.

Nesse cenário, é possível compreender que os empreendimentos gastronômicos sofreram perdas econômicas por conta da pandemia e devem, na medida do possível, se reestruturar com a finalidade de prosseguir no exercício de suas atividades num cenário pós pandêmico. Essa reestruturação será considerável não só em um cenário de pandemia, que tende a cada vez mais se estabilizar e aos poucos se dissipar, como também para tranquilizar funcionários e clientes dos estabelecimentos. A partir da experiência em que as sociedades presenciaram de perto a difusão de uma doença de alto contágio, como resultados permanentes pode-se esperar que as pessoas ganhem maior consciência sobre medidas sanitárias para evitar o contágio por vírus e bactérias que causem doenças ou quaisquer tipo de mal estar. Isso pode vir a se refletir em novos anseios a partir de novos hábitos adquiridos.

Tecnologia em Design de Interiores

Além de pensar em um *layout* com distanciamento mais generoso entre as mesas para servir e consumir alimentos e bebidas, modificações para adequar o espaço em termos de segurança alimentar e saúde devem ainda estar alinhadas a um *design* que reflita aspectos essenciais ao um espaço de socialização e consumo de alimentos.

De acordo com Franco (2021), características do espaço físico como decoração, escolha do mobiliário, texturas dos revestimentos e acabamentos dos tecidos e louças afinam os sentidos dos clientes, levando-os a uma atmosfera estética e emocional que promove a frequência ao espaço. Franco destaca que “o prazer da mesa é a sensação que advém de várias circunstâncias, fatos, lugares, coisas e pessoas que acompanham a refeição. É prazer peculiar à espécie humana. Pressupõe cuidados com a arrumação do local onde será servida e com o número e tipo de convivas.”

OBJETIVOS

Objetivo Geral

O objetivo deste artigo é compreender quais diretrizes de Design de Interiores podem contribuir para reorganização de restaurantes, como locais de convívio social e consumo de alimentos, em um cenário de pós-pandemia, considerando os impactos psicossociais causados pela pandemia da COVID-19.

Objetivos Específicos

- Explicar a relação entre o estudo da proxêmica e tipos de usos e perfil de clientes em restaurantes.

Tecnologia em Design de Interiores

-
- Identificar distanciamentos mínimos recomendados, lotação dos espaços, ventilação e sua relação com a segurança de consumo de alimentos, com enfoque na transmissão de COVID-19

METODOLOGIA

Essa é uma pesquisa de natureza básica, de finalidade exploratória, na temática de *layout* e *design* de restaurantes, com ênfase em proxêmica, socialização e percepção de segurança.

Para a elaboração deste trabalho, foi necessário fazer uma pesquisa bibliográfica exploratória, com revisão de literatura não exaustiva. Foram selecionados trabalhos publicados de forma eventual. Os temas procurados foram: restaurantes, pandemia e proxêmica. Utilizou-se ainda, algumas referências de legislações aplicáveis ao tema.

Como procedimentos metodológicos, foram feitas pesquisas bibliográficas em periódicos técnicos e científicos, anais de eventos, artigos de jornais e revistas, livros, monografias, etc., a partir de bancos de dados como o Google Acadêmico, Biblioteca A, Biblioteca Archdaily, dentre outros pontualmente consultados.

DESENVOLVIMENTO

Proxêmica e tipos de usos em restaurantes

Introduzida na década de 1960 pelo antropólogo Edward T. Hall, a definição da proxêmica passa pelo estudo dos aspectos culturais, comportamentais e sociológicos das distâncias espaciais entre indivíduos (GUSSAGO, 2017). A proxêmica pesquisa o significado espacial do espaço, ou seja, como o ser humano estrutura inconscientemente o micro-espaço. Hall utilizou a proxêmica para definir o

Tecnologia em Design de Interiores

mundo sensorial que envolve o homem e que molda sua forma de senti-lo através da arquitetura e do espaço em que vivem.

No livro *Estrutura Ausente*, Umberto Eco (1976, apud LANGONE, 2021) apresenta códigos linguísticos da arquitetura e afirma que a proxêmica é o estudo da distância entre humanos. Para Eco, a proxêmica é quando a arquitetura transcende os próprios códigos. Assim, é possível percebê-la como linguagem que não é falada, no entanto, ela é notada por meio da leitura dessas distâncias e ajudam a projetar melhor as cidades e objetos que a compõem.

Em contextos sociais pode-se caracterizar quatro tipos de zonas interpessoais sendo elas: espaço íntimo (contato físico e distância inferior a 45,7 cm), espaço pessoal (de 45,7 cm a 121,9 cm), espaço social (de 121,9 cm a 365,7 cm) e espaço público (mais de 365,7 cm) (PANERO E ZELNIK, 2008).

Nesse sentido, notou-se que plantas de restaurantes e configurações de assentos podem influenciar a percepção e a experiência dos clientes (ROBSON, 2008). Estudos mostraram que o entendimento de *crowding* em um restaurante pode resultar em saída do cliente devido a seu desejo de privacidade (HWANG; YONN; BENDLE, 2012).

Acerca de distâncias sociais de restaurantes, as dinâmicas levam em conta a psicologia e a relação dos humanos com a comida. A psicologia está intimamente relacionada ao consumo alimentar: emoções negativas, causadas por situações estressantes, podem afetar o nível de apetite e, conseqüentemente, a quantidade de comida pedida por um cliente. Por exemplo, se um indivíduo se sente desconfortável em um restaurante muito lotado, pode de maneira inconsciente sentir que quer comer menos do que imaginava, devido à redução do apetite (GUSSAGO, 2017).

As decisões projetuais tomadas para os restaurantes, como o dimensionamento dos espaços, causam impactos positivos ou negativos nos usuários influenciando na escolha do local. O fator ergonômico para projetos de restaurantes, traz dimensionamentos para circulações, mesas, assentos e disposições dos móveis no salão. Por exemplo, uma mesa de 76,2 x 101,6 cm

Tecnologia em Design de Interiores

apresenta um tamanho ótimo para acomodar duas pessoas. O espaço razoável entre as mesas é sugerido em 243,8 cm. O espaço mínimo recomendado para um corredor de serviço é de 91,4 cm. (PANERO e ZELNIK , 2008).

A proximidade e a privacidade são juntas o ponto principal deste tipo de situação. A proximidade pode ser muito estimulante e estressante se a pessoa próxima não for íntima, logo, o indivíduo busca maneiras de reduzir o desconforto e aumentar o espaço pessoal ou acaba por deixar o ambiente o mais rápido possível. Ademais, a privacidade também diz respeito sobre sons e a fala. Por exemplo, quando alguém jantando sozinho precisa usar o telefone e estranhos estão muito próximos, ele sente necessidade de se levantar para falar em outro lugar. Igualmente acontece quando um casal janta juntos e outros clientes estão muito próximos deles (GUSSAGO, 2017).

Porém, é preciso destacar que as mesmas distâncias espaciais em diferentes *layouts* e características de *design* podem alterar a distância psicológica percebida pelo usuário final (GUSSAGO, 2020 apud SONG, MA e CHENG, 2021). Por exemplo, quando a flexibilidade dos móveis não for possível por falta de espaço, deve-se levar em consideração a perspectiva visual do cliente sentado, que é afetada pela posição relativa do indivíduo e pelo ângulo em que os objetos são vistos. As mesas independentes podem criar uma sensação de intimidade e reduzir a distração visual em toda a sala de jantar (GUSSAGO, 2017).

De acordo com Souza (2011), ao analisar o fator antropológico, é possível considerar que o alimento transmite mensagens culturais de uma sociedade independente da organização econômica. Atualmente, numa sociedade industrializada e globalizada, onde destaca-se a produção e o consumo em massa, a alimentação deixou de assumir apenas seu papel de saciar a fome. O número e a variedade de restaurantes nos centros metropolitanos do mundo industrializado aumentam em popularidade e utilidade social, e contribuem para o cosmopolitanismo contemporâneo. Por exemplo, o modo como os americanos se relacionam com a alimentação é causa de espanto para os europeus porque o

Tecnologia em Design de Interiores

tempo de comer não é isolado, delimitado. O conceito de fast food ou comida rápida surgiu na América, com espaços reduzidos, já que o tempo para se alimentar nestes estabelecimentos é menor, e o fluxo de pessoas é rápido e intenso. Conceito oposto ao de restaurantes, onde espera-se que haja convívio entre conhecidos e maior tempo de permanência no local.

Segurança no consumo de alimentos

Nesta seção, iremos identificar distanciamentos mínimos recomendados, lotação dos espaços, ventilação e sua relação com a segurança de consumo de alimentos, com enfoque na transmissão de COVID-19.

Em geral, o público apresenta um alto nível de percepção quanto ao risco de COVID-19 em função do grande nível de contágio e consequências. Diante disso, organizações como OMS, ANVISA e ABRASEL definem ou sugerem alguns critérios técnicos para evitar a transmissão em restaurantes. Há a recomendação de limpeza e desinfecção dos ambientes (ANVISA, 2020) e disponibilidade de álcool gel 70% para clientes e funcionários (ABRASEL, 2020). Ainda, existe a recomendação de distanciamento de 1 metro entre as cadeiras ou 2 metros entre as mesas do salão, com lotação de até 30% da capacidade do estabelecimento. Os locais devem estar ventilados e com a manutenção do ar condicionado em dia (ABRASEL, 2020). É preciso estar atento aos talheres, que devem estar dentro de saquinhos de papéis ou então colocados à mesa no momento do serviço. Os funcionários devem lavar as mãos antes de ter contato com utensílios limpos e usar luvas na retirada de louças sujas (ABRASEL, 2020).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse artigo discutimos as diretrizes para design de interiores que podem auxiliar na reorganização de restaurantes em um cenário de pós-pandemia, considerando aspectos de percepção de segurança e proxêmica.

A configuração das zonas interpessoais podem ser influenciadas pelo tipo de restaurante e expectativa de convívio e socialização do indivíduo. Mesmo em um cenário de pós-pandemia, as diretrizes de distanciamento, ventilação e outras podem ser necessárias, devido aos fatores psicológicos desenvolvidos durante a pandemia. É importante destacar a ligação entre o espaço pessoal, as impressões e emoções dos clientes e a experiência do serviço de alimentação. Esses fatores são influenciados pela formação cultural das pessoas. Os designers devem criar configurações de restaurante que suportem o comportamento proxêmico desejado de um público-alvo cultural e também de uma variedade de clientes.

Esse estudo permitiu analisar os fatores proxêmicos das interações de clientes em restaurantes. Os restaurantes podem ser criativos e modificar o *layout* das mesas dado que estratégias como essa influenciam a proxêmica dos clientes. É conveniente o incentivo de mudanças no *design*, dentro das recomendações, sem perda de interações sociais.

Outro aspecto está na flexibilidade da disposição das mesas, oferecendo liberdade de escolha de distância entre os clientes. Pode-se também projetar áreas menos movimentadas como contribuição para quem pretende ter um ambiente mais tranquilo. É interessante cogitar a possibilidade de divisão do espaço em diferentes áreas com fins diversos.

Projetar áreas que diminuam a sensação de aglomeração pode incentivar os clientes a permanecerem por mais tempo e até influenciar no comportamento de seus gastos. Para estudos futuros recomenda-se pesquisa da influência da experiência gastronômica pós pandemia para maiores resultados acerca de como as mudanças permaneceram dentro desse contexto.

REFERÊNCIAS

ABRASEL. **Crise leva ao fechamento de 40% dos restaurantes de comida a quilo.** 2021. Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/crise-leva-ao-fechamento-de-40-dos-restaurantes-de-comida-a-quilo/#:~:text=Abrasel%20estima%20que%2040%25%20dos,tenha%20ca%C3%ADdo%20p ara%20120%20mil.>> Acesso em: 29 abr. 2022.

ABRASEL. **Brasileiro aumenta despesa com alimentação fora de casa.** Disponível em: <<https://abrase.com.br/noticias/noticias/brasileiro-aumenta-despesa-com-alimentacao-fora-de-casa>> Acesso em: 29 abr. 2022.

ANVISA. **Nota Técnica nº 18/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA-COVID-19 e as boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos.** 2020. Disponível em: <http://portal.anvisa.gov.br/documents/219201/4340788/NT+18.2020+-+Boas+Pr%C3%A1ticas+e+COVID+19/78300ec1-ab80-47fc-ae0a-4d929306e38b>. Acesso em: 20 maio 2022.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Boletim Epidemiológico-COECOVID-19**, Brasília, DF: 2020. Disponível em: <<https://www.saude.gov.br/images/pdf/2020/marco/24/03--ERRATA---Boletim-Epidemiologico-05.pdf>> Acesso em: 30 abr. 2022.

FINKLER, R. ANTONIAZZI, N. CONTO, S. **Os impactos da pandemia de COVID-19.** Revista Turismo e Cidades. 2020. Disponível em: <<http://periodicoseletronicos.ufma.br/index.php/turismoecidades/article/view/14658>> Acesso em: 20 mai. 2022.

FRANCO, A. **De caçador a gourmet: uma história da gastronomia.** São Paulo: Senac, 2001.

GUSSAGO, E. **Experiência dos clientes em ambientes de restaurantes: proxêmica, emoções e percepção do espaço como questões de design.** 2017.

HWANG, J. YONN, S. BENDLE, L. **Privacidade desejada e o impacto do crowding nas emoções e respostas de evitação de aproximação: espera em um restaurante de realidade virtual.** International Journal of Hospitality Management. 2012. Disponível em: <https://doi.org/10.1108/09596111211206150> Acesso em: 15 mai.2022.

IBRE. **O maior desafio mundial desde a Segunda Guerra Mundial.** Rio de Janeiro: FGV, 2020. Disponível em: https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/bitstream/handle/10438/28947/BoletimMacrolbre_2003%20_1_.pdf?sequence=1&isAllowed=y. Acesso em: 11 mai. 2022.

LANGONE, J. **Um procedimento para o ensino da proxemia: Roussel e pequenos relatos de objetos no cotidiano.** Tese (Mestrado em Design) - Pontifícia Universidade Católica do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2021. Disponível em: <https://www.maxwell.vrac.puc-rio.br/colecao.php?strSecao=resultado&nrSeq=56115@1> Acesso em: 10. mai. 2022.

Tecnologia em Design de Interiores

MACEDO, Y.; ORNELLAS, J.; BOMFIM, H. **COVID-19 no Brasil: o que se espera para população subalternizada?** Revista Encantar. 2020. Disponível em: <<https://www.revistas.uneb.br/index.php/encantar/article/view/8189>> Acesso em: 10 mai. 2022.

PANERO, J.; ZELNIK, M. **Dimensionamento humano para espaço de interiores**. 1ª Edição. Barcelona: Gustavo Gilli, 2008.

ROBSON, S. **Cenas de um restaurante: regulação da privacidade em situações estressantes**. Jornal de Meio Ambiente Psicologia. 2008. Disponível em: <<https://doi.org/10.1016/j.jenvp.2008.03.001>> Acesso em: 25 mai. 2022.

RUBIN, J.; WESSELY, S. **The psychological effects of quarantining a city**. BMJ, 368, 2020. Disponível em: <<https://www.bmj.com/content/368/bmj.m313>> Acesso em: 10 mai. 2022.

SONG, H.; Ma, E.; Cheng, M. **Jantar à distância durante a pandemia: uma investigação a partir da teoria da proxêmica e da troca social**. 2021.

SOUZA, L. **Design de Interiores: Evoluções de Ambientes para Restaurantes**. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em Design de Interiores: Novas Tendências) - Universidade do Oeste de Santa Catarina. 2011