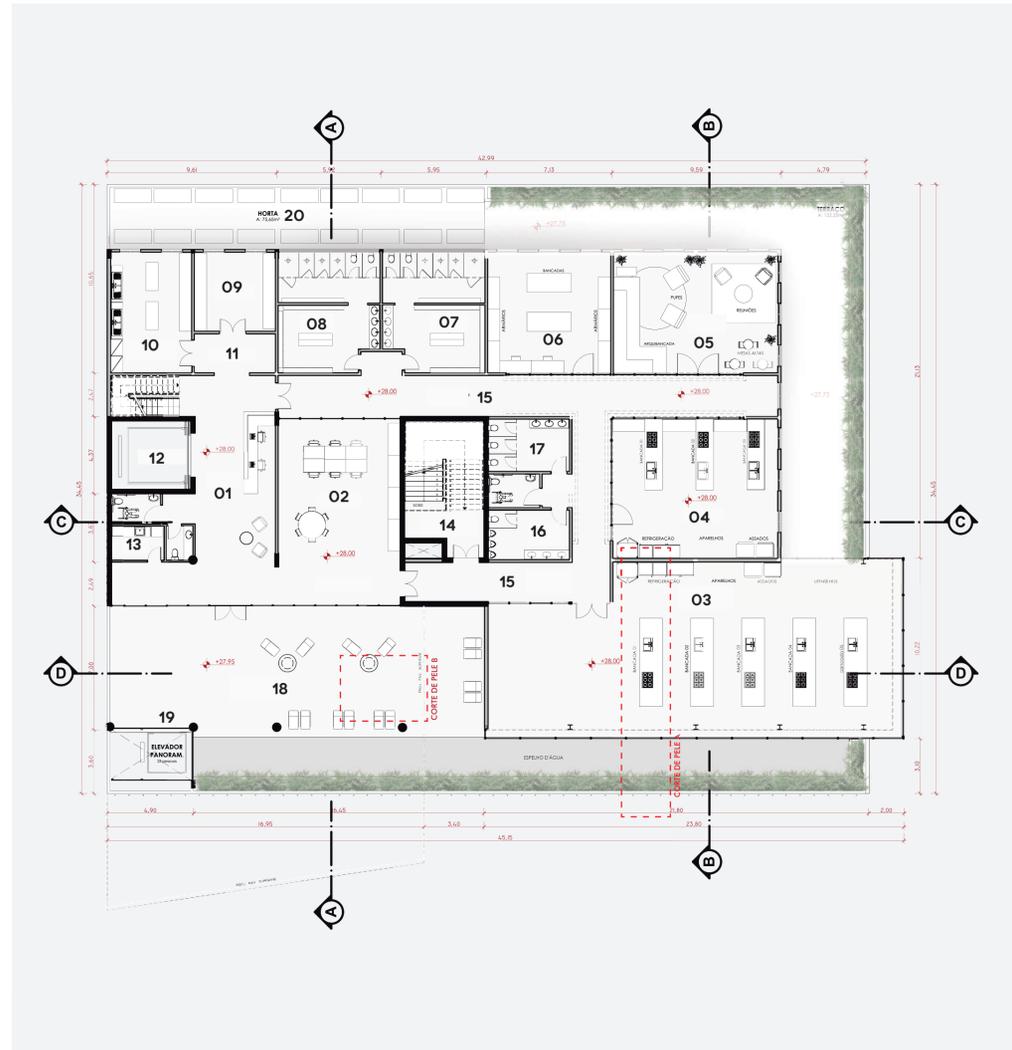


PLANTA BAIXA PAV. TÉRREO | ESC.: 1/200

01.Recepção restaurante 02.Circulação 03.Administração Garagem 04.Estacionamento temporário 05.Sala de controle 06.Escada de emergência 07.Elevador montacarga 08.Acesso de serviços 09.Estacionamento 10.Doca



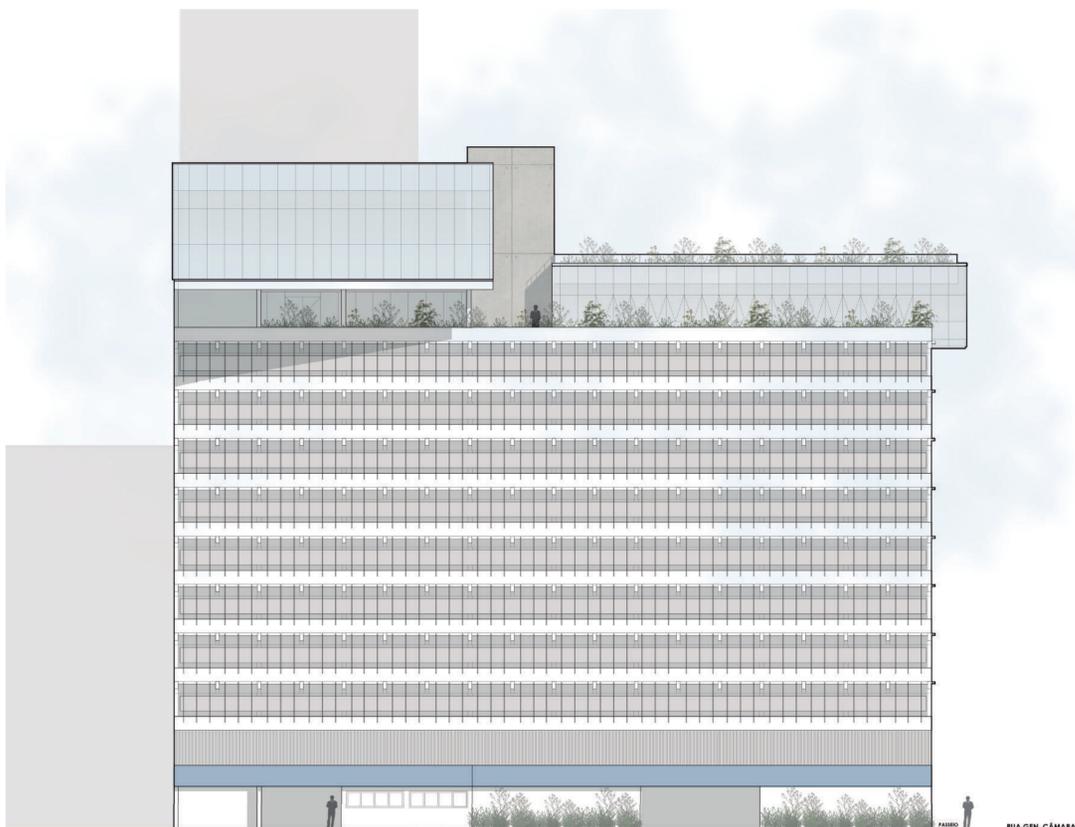
PLANTA BAIXA 10º PAV. COWORKING GASTRONÔMICO | ESC.: 1/200

01.Recepção coworking 02.Administração coworking 03.Cozinha compartilhada 04.Confeitaria 05.Sala de decompressão 06.Lokers e sala de manutenção 07.Vestibário masculino 08.Vestibário Feminino 09.Estoque 10.Área de serviços/ Depósito 11.Triagem 12.Elevador Montacarga 13.Copa e Banheiros 14.Escada de emergência 15.Circulação 16.Banheiro masculino 17.Banheiro feminino 18.Lazer externo 19.Elevador panorâmico 20.Horta

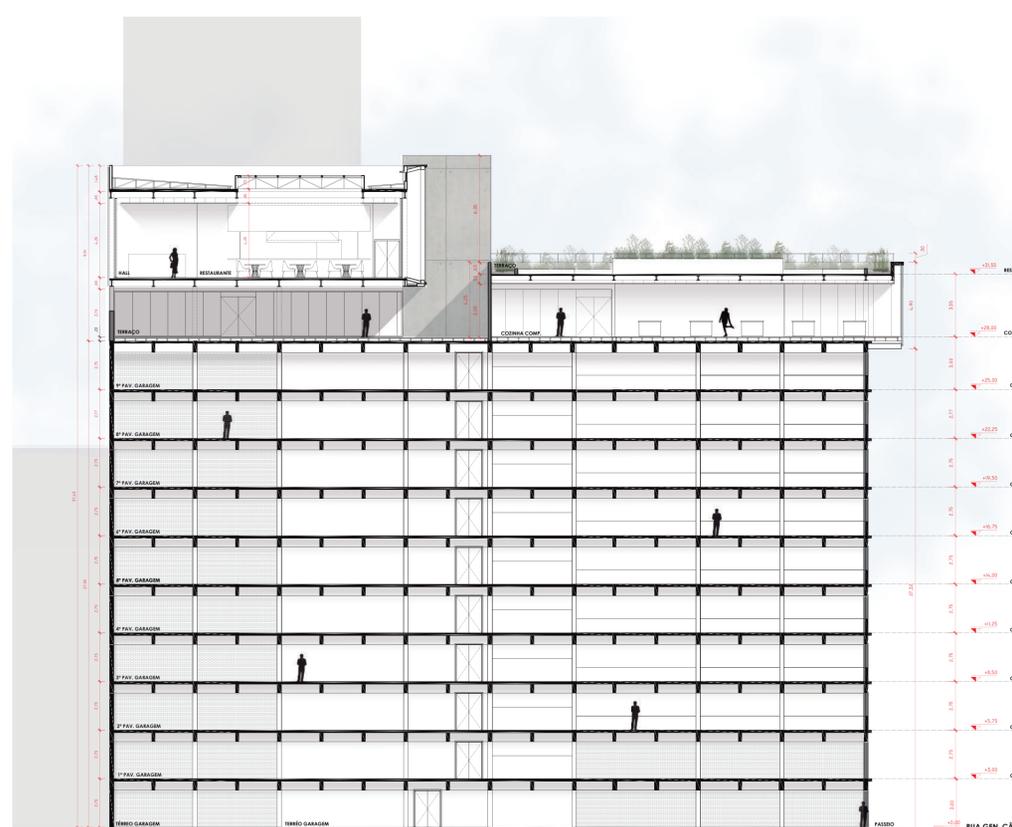
**PROGRAMA DE NECESSIDADES**

O projeto busca atender três tipos de público, os chefes em início de carreira bem como pequenos empreendedores do mercado gastronômico, chefes de cozinha renomados, e usuários do restaurante, visando atender estas demandas e proporcionar a melhor experiência para ambos, o projeto conta com o seguinte programa de necessidades.

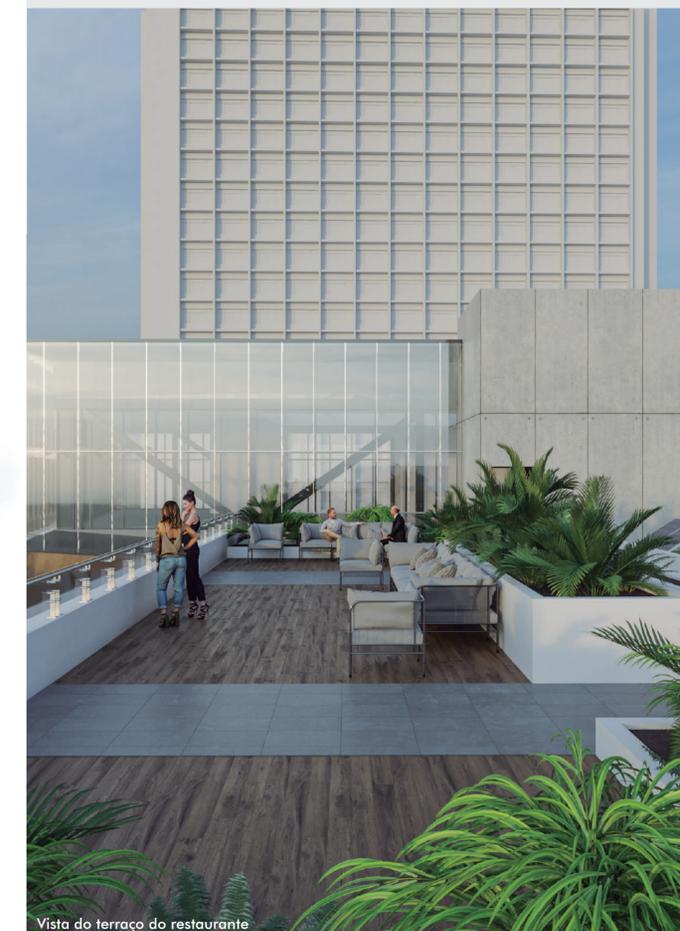
COWORKING GASTRONÔMICO
Cozinha compartilhada uso geral (5 bancadas individuais)
Cozinha compartilhada uso especif. (3 bancadas individuais)
02 Vestiários com chuveiro
Sala de lockers e manutenção de equipamentos
Sala de descanso e reuniões
Estoque Geral e área de lavagem
Setor administrativo
Copa para funcionários
Horta comunitária
Lazer externo
Elevador montacarga
RESTAURANTE
Salão de mesas para 80 pessoas
Bar para 20 pessoas
Hall de entrada
Cozinha aberta
Terraço acessível
Banheiros restaurante
Setor de apoio para cozinha e pré preparação de alimentos
Copa e Higienização
Câmara fria
Depósito de Lixo
Escritório
Banheiro de funcionários



FACHADA FRONTAL - AVENIDA MAUÁ | ESC.: 1/200



CORTE DD | ESC.: 1/200



Vista do terraço do restaurante

PRÊMIO IAB RS 2020  
JOSÉ ALBANO VOLKMER

**3/4**