

Escola Politécnica da Universidade de São Paulo

AVALIAÇÃO PÓS-OCUPACIONAL: RESTAURANTE CHINATOWN
Introdução à Engenharia Civil (0313101)

Turma 03 – Grupo 08
Guilia Gallego Goulart Viana (11820110)
Laura Nasciutti Barros (11804397)
Pedro Cruz Martins (11965859)
Thomaz Proença Leite de Barros (11966033)
Victor Calegari Nunes (11917816)

São Paulo
Abril de 2020

Resumo: Foi realizada uma avaliação pós-ocupacional no restaurante Chinatown com base em pesquisas em formulários virtuais. Diante da análise dos resultados, descobriu-se a insatisfação dos clientes nos quesitos de organização e conforto. Foram pensadas algumas propostas de soluções para os problemas.

Palavras-chave: Avaliação pós-ocupacional, Restaurante, Conforto térmico, Comodidade

SUMÁRIO

| | |
|---|---------------|
| 1. INTRODUÇÃO | 03 |
| 2. DESENVOLVIMENTO DAS ETAPAS | 04 |
| 2.1 Levantamento dos dados | 04 |
| 2.2 Análise dos dados | 04 |
| 2.3 Definição do problema | 05 |
| 2.4 Alternativas para a solução do problema | 05 |
| 2.5 Definição dos critérios de avaliação | (inconcluído) |
| 2.6 Determinação dos méritos para os critérios | (inconcluído) |
| 2.7 Escolha da solução | (inconcluído) |
| 2.8 Especificação da solução | (inconcluído) |
| 3. CONCLUSÕES | (inconcluído) |
| REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS | 06 |

1. INTRODUÇÃO



Nem sempre um projeto, por mais bem feito que seja, consegue prever todos os possíveis problemas de uma construção ou de um estabelecimento. Com a finalidade de solucioná-los, realiza-se a Avaliação Pós-Ocupacional (APO) que, por meio dos mais diversos métodos e critérios, busca satisfazer as exigências do público alvo de determinado espaço.

O ambiente analisado foi o restaurante Chinatown, localizado no prédio das Engenharias Civil e Ambiental da Escola Politécnica da Universidade de São Paulo e diariamente frequentado por seus alunos, professores e funcionários.

2. DESENVOLVIMENTO DAS ETAPAS



2.1 Levantamento dos dados

Diante do quadro atípico causado pela recente epidemia e estado geral de quarentena decretado pelo governador do Estado de São Paulo e consequente fechamento das universidades, o levantamento presencial dos dados para a pesquisa tornou-se impossível. Portanto, a busca das informações foi realizada por meio de um formulário virtual (Google Forms) direcionado aos alunos de Engenharia Civil da EPUSP, principalmente aos calouros e veteranos do segundo ano.

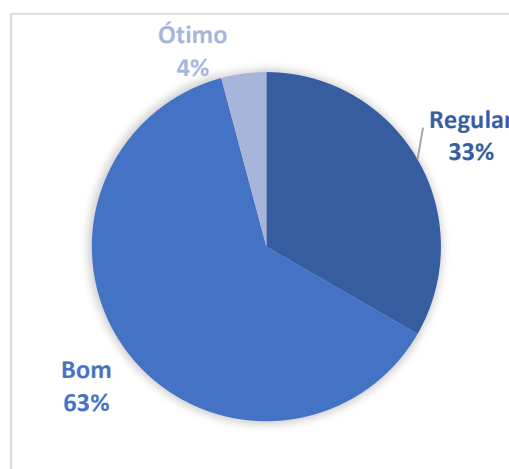
O formulário foi divulgado em grupos de mídias sociais e consta com diversas questões de múltipla escolha a respeito das características gerais do ambiente, tais como a limpeza, organização, comodidade (ventilação e conforto). As possíveis respostas para definir a qualidade dos serviços foram “regular”, “bom” e “ótimo”. Também foi disponibilizado um espaço para que os entrevistados pudessem deixar suas observações específicas e sugestões para o estabelecimento. Foram totalizadas 28 respostas à pesquisa.

2.2 Análise dos dados

A primeira pergunta realizada questionou se o entrevistado frequenta o restaurante. Um total de 23 pessoas responderam “sim”, 3 disseram que “não” e outras 2 alegaram que só frequentaram o local para comprar itens mais básicos, como uma barra de chocolate ou uma garrafa de água. Indagando àqueles que não frequentam qual o motivo para tal, 20% declararam que não obtiveram boas recomendações, 20% responderam que ainda não tiveram a oportunidade e outros 60% definiram o local como “muito caro”, sendo preferível optar por outras opções de alimentação presentes na universidade.

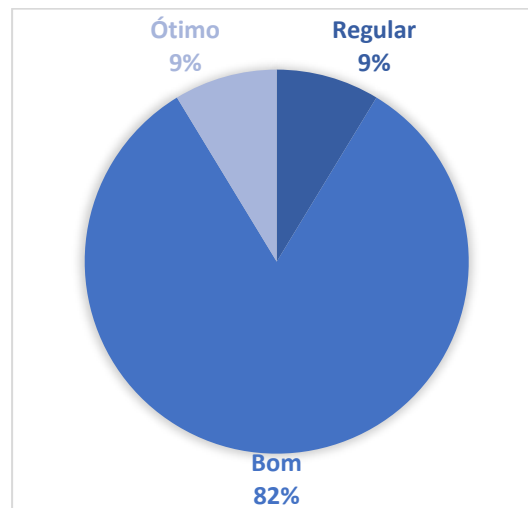
Na principal pergunta de múltipla escolha, 15 entrevistados avaliaram a comodidade do local como “boa”, 1 como “ótima” e 8 a descreveram como “regular”. Foram recebidas algumas sugestões e observações a respeito, como: “Não sei como, mas [melhorar] a disposição das mesas” ou “[instalação de] Ar condicionado”.

Figura 1 - Comodidade



Outro tema abordado foi a respeito da limpeza e da organização do ambiente. Nesta etapa, 19 entrevistados as definiram como “boa” e outros 2 como “ótima”, ao passo que 2 optaram pela opção “regular”. Esse quesito também foi bastante mencionado nas sugestões, onde foi relatada a desorganização do ambiente: “A impressão que tenho é que eu tenho que entrar no restaurante e perguntar tudo pois não há uma informação explícita ao consumidor (como cardápios, preços, opções de sobremesa, etc)”, “Colocar uma placa (aquelas do tipo “quadro negro” já serviriam) pra explicitar quais opções estão no self-service do lado de fora do restaurante [...]” e “A mesma coisa (placas informando o cardápio e preço) com os PFs do dia”.

Figura 2 - Organização



Por último, 5 entrevistados disseram que não recomendariam o estabelecimento para outras pessoas, enquanto 18 afirmaram que sim.

2.3 Definição do problema

Existem problemas conjunturais que dificultam o conforto dentro do local. A construção é antiga e pouco adaptada para uma boa entrada de ar fresco. A circulação de clientes é alta e a quantidade de mesas é grande para um espaço que não é amplo o suficiente para tal. Tudo isso faz com que o local fique mais abafado, quente, com passagens estreitas entre as mesas e, portanto, desconfortável.

O objetivo do projeto é desenvolver opções que resolvam o problema da comodidade interna, a fim de melhorar a conforto térmico e as limitações na circulação de pessoas, respeitando as restrições financeiras e espaciais.

2.4 Alternativas para a solução do problema

- A. Substituição das janelas atuais (modelo “maxim-ares”) por janelas de correr, de modo que a abertura seja maior e conseqüentemente garantindo um aumento do fluxo de ar.
- B. Instalação de um aparelho de ar-condicionado.
- C. Disponibilização de um espaço lateral externo para colocar algumas das mesas que sobrecarregam o espaço interno.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Conteúdo dado pelos professores em sala de aula, bem como as anotações dos alunos e os materiais disponibilizados no site da disciplina (<https://edisciplinas.usp.br/> na aba de 0313101)