

# ●●● O Projeto

Por *Guilherme Sebastião,*  
*Andrea Kulpaz e*  
*Cleiton Barcelos*

## Um lugar para restaurar

É possível dentro de um espaço fitness unir atividade física com a sensação de bem-estar



ZILDA FRANCA

Quando falamos a palavra restaurante muitas vezes esquecemos que a origem de seu sentido está na palavra restaurar. Sendo assim, um restaurante é (ou deveria ser) um lugar para restaurar nossas energias, e isso não poderia ser mais verdade no Euphoria.

Por estar instalado dentro de uma academia, o Euphoria necessitava de um posicionamento voltado para o público que frequenta este tipo de ambiente, porém com a mesma estrutura de um restaurante convencional, ou seja: deveria se adequar às necessidades físicas da linha de produção de um estabelecimento tradicional com mesas, cadeiras, comandas e cardápios corriqueiros, mas ao mesmo tempo inspirar no público o fator psicológico de restaurar e de bem-estar. “Na verdade foi uma oportunidade que surgiu. Estava com meu sócio

procurando uma casa ou terreno para outro tipo de restaurante, mas visualizamos esta oportunidade e resolvemos abraçá-la”, explica um dos sócios do Euphoria, José Eduardo Loureiro.

A inserção inusitada não teve relação com a criação do nome, justamente porque não se optou por nomes oriundos do universo *fitness*. Essa opção se deu por dois motivos: primeiro, porque a intenção do projeto para o espaço é proporcionar um ambiente no qual o cliente desfrute sensações prazerosas. E o segundo motivo é permitir a possibilidade de instalação de novas unidades fora de academias como estratégia de expansão, caso em algum momento futuro isso se torne oportuno. “Considero o Euphoria um grande desafio, pois além de estar localizado dentro de uma academia e em plena operação, tivemos a missão e o comprometimento de fazer a ‘transformação’: do serviço, da qualidade da

comida, da funcionalidade operacional e a ambientação”, conta Lucia Shimana, arquiteta responsável pelo projeto.

Além de restaurar as energias, a proposta do restaurante é ser também um espaço mediador entre a atividade física e o ritmo tenso da cidade, funcionando como um ambiente de decompressão para quem entra ou sai da academia, combinado a um cardápio elaborado, com pratos criativos, de opções naturais, saborosas e não somente de baixas calorias, o que mais uma vez deixa o perfil do estabelecimento distante da lanchonete padrão de academia. “Ainda não considero a implantação concluída, acho que esta primeira fase só terminará em março de 2008. Mas me dou por satisfeito, pois já foi possível crescer neste curtíssimo espaço de tempo, 30%, comparativamente aos resultados anteriores”, conclui José Eduardo. Lucia Shimana acredita que o resultado da reforma será surpreendente, tanto do ponto de vista operacional quanto estético: “acredito que os usuários já sentiram a



### ●●● Resumo da matéria

- Proporcionar um ambiente no qual o cliente desfrute sensações prazerosas.
- Logotipo criado para a marca com uma tipográfica leve.
- Restaurar as energias dentro de um espaço *fitness*.

”Eu e meu sócio estávamos procurando uma casa ou terreno para outro tipo de restaurante, mas visualizamos esta oportunidade e resolvemos abraçá-la”

**José Eduardo Loureiro,**  
estaurante Euphoria

diferença do serviço, qualidade da comida e em breve poderão usufruir do ambiente aconchegante e elegante”.

#### APLICAÇÃO

O logotipo criado para a marca adotou uma solução tipográfica leve, suave e harmoniosa, sutilmente sinuosa, sem maiores requintes, a síntese do restaurante.

Para determinar as cores da marca, utilizou-se como referência os tons presentes em alimentos saudáveis como verduras, frutas e sucos. A idéia é utilizar essas referências para se ressaltar uma das características do restaurante, cujo tema é refeição saudável. Neste caso, foi explorada uma extensa paleta com tema furta-cor e, posteriormente, direcionar a três cores que dialogam entre si.

Junto a esse conjunto de cores, existia a necessidade de se desenvolver um padrão de texturas, de modo a enriquecer a identidade visual. O direcionamento adotado no projeto foi o mesmo das cores: alimentos saudáveis. A proposta então, foi de utilizar frutas brasileiras, cujas formas se adaptariam às cores definidas. O caju, a pitanga, os limões e laranjas se saíram muito bem nesse desafio e o resultado final foi um conjunto harmonioso, causal e descontraído.



As texturas também foram pensadas para atuar tanto em cores, quanto condições mais limitadas de aplicação como duas ou até mesmo uma cor. A solução proposta resultou em algo bastante interessante no momento da impressão das peças gráficas como cartão de visita, por exemplo, em que foram criados três modelos: o primeiro modelo para os cartões de cargos ocupados por mulheres, foram utilizadas as texturas de pitangas; o segundo para cargos ocupados por homens, estampas de caju; e o terceiro modelo para uso geral. O resultado foi extremamente positivo, pois além de algo visualmente rico, o fato de se utilizar duas cores para a impressão, otimizou os custos de produção.

O padrão de texturas, que também pode ser chamado de código morfológico, foi aplicado em todo material gráfico do restaurante, desde o cartão de visita, jogo americano, até sacolas para *take-overs*.

No caso do Euphoria, as estampas atuam de forma a tornar a identidade mais rica, favorecendo a pregnância da marca e do local, bem como a personalidade do restaurante.

Para a divulgação de promoções, em lugar do comum porta-banner, foi criado uma lousa magnética, onde é possível aplicar imagens de produtos e descrever os pratos e especiais do dia.

Tudo para criar um ambiente agradável, acolhedor e, acima de tudo: restaurador.



**Guilherme Sebastiany** é consultor e proprietário da Sebastiany Branding, empresa especializada em *design* estratégico de marcas. Tel.: (11) 3842-3937  
[www.sebastiany.com.br](http://www.sebastiany.com.br)  
[guilherme@sebastiany.com.br](mailto:guilherme@sebastiany.com.br)

**Andrea Kulpaz** e **Cleiton Barcelos** são *designers* de marca da Sebastiany Branding, empresa especializada em *design* estratégico de marcas. Tel.: (11) 3842-3937

#### Palavras-chave para busca no site:

Euphoria – academia – restaurar

#### Contatos:

**José Eduardo de Souza Loureiro**  
Restaurante Euphoria  
[jeloureiro@terra.com.br](mailto:jeloureiro@terra.com.br)

**Lucia Shimana**  
H&R Arquitetura Projeto e Consultoria Ltda  
[lucia@hrrarquitectura.com.br](mailto:lucia@hrrarquitectura.com.br)

**Info**  
**COOK**

**Software para gestão de Restaurantes, Pizzarias, Delivery, Casas Noturnas, Buffet e similares.**

- ⇒ Agilidade no atendimento de entregas, balcão, mesas, caixa e balança.
- ⇒ Cadastro de clientes com informações dos últimos pedidos.
- ⇒ Permite configuração de promoções e programa fidelidade para clientes.
- ⇒ Calcula troco, gorjeta, repique e emite contra-vale.
- ⇒ Cadastro de garçons, entregadores e cálculo de comissões.

(11) 3223.2665 / 3224.0639 / 3361.5702 [www.infocook.com.br](http://www.infocook.com.br) [vendas@infocook.com.br](mailto:vendas@infocook.com.br)

**Financiamento**  
**em até 12x**

