

DIMENSIONAMENTO DE UM HOTEL ECONÔMICO

Lílian Mara Guedes Bezerra
Magada M. Melo

RESUMO: Este trabalho mostra um estudo de dimensionamento de um hotel econômico, que propõe suprir da melhor maneira possível, as medidas exigidas na elaboração de um hotel, porém, apresentando um programa de necessidades limitado ao tipo de hóspede ao qual se destina.

PALAVRAS-CHAVE: dimensionamento, hotel econômico, programa de necessidades limitado.

INTRODUÇÃO

O projeto de um hotel tem como particularidade básica sua complexidade, advinda da diversidade do programa ao qual deverá servir. Sendo um local destinado a abrigar pessoas de origens heterogêneas, com temperamentos, propósitos e interesses muito diversos, um hotel requer planejamento de todos os aspectos que compõem sua existência em permanente atividade. Como um estabelecimento comercial peculiar, com infindáveis exigências de organização, ele nunca se pode permitir fechar-se ou deixar de estar alerta para as necessidades da clientela.

A localização, cujo principal atributo é a acessibilidade, é amplamente conhecida como um dos fatores fundamentais para o sucesso de qualquer tipo de hotel. Da mesma forma, instalações adequadamente programadas e dimensionadas, são requisitos importantes para que os investimentos possam ser convenientemente dosados em função do mercado e das características específicas de cada local. Por sua vez, a operação do hotel tem que ser eficiente e os serviços oferecidos, um fator essencial de manutenção de hóspedes antigos e conquista de novos.

O projeto deve ser apropriado ao local, o que não é uma exigência exclusiva de hotéis, uma vez que qualquer edifício tem que considerar o clima, a topografia, a paisagem e edifícios vizinhos. O que diferencia os hotéis é que eles devem, mais do que os outros tipos de edifícios, ser não apenas bonitos, mas também atraentes, gerando nas pessoas o desejo de nele se hospedar ou freqüentar as suas dependências como, restaurantes, salas de reuniões, etc...

Um dos critérios para se classificar um hotel baseia-se no padrão dos seus clientes, ou seja, no objetivo comum à maioria dos seus usuários. Segundo esse critério, temos os seguintes tipos:

- hotel econômico;
- hotel central;
- hotel de convenções;
- hotel de selva;
- hotel cassino;
- hotel ou estância turística;
- hotel residência ou flats;
- hotel de beira de estrada.

METODOLOGIA ADOTADA

Inicialmente foi realizada uma pesquisa bibliográfica em publicações existentes sobre o assunto. Também foi realizada uma pesquisa de campo, entrevistas com usuários,

funcionários e proprietários que vivenciam o dia-a-dia dos hotéis. Pesquisas em sites específicos na internet e análise de correlatos; aprofundando desta forma os conhecimentos a respeito do tema, possibilitando então o desenvolvimento do estudo.

HOTEL ECONÔMICO

O aparecimento dos hotéis econômicos, atualmente objeto de uma grande expansão no Brasil, se deve ao fato de que o objetivo dos grupos caracterizados por executivos de nível intermediário, técnicos, profissionais e vendedores que viajam a negócios e que preferem (ou podem apenas) pagar tarifas mais baixas, é mais o conforto do que a sofisticação das instalações e serviços hoteleiros.

Para esses tipos de hóspedes, são desnecessárias muitas das instalações e dos serviços disponíveis nos hotéis convencionais de diversas categorias. Esses profissionais necessitam apenas de um bom apartamento, com boas instalações sanitárias, no pouco tempo que permanecem no hotel, entre o fim de um exaustivo dia de trabalho ou de viagem e a manhã do dia seguinte. Ambientes de lazer, sauna, piscina são perfeitamente dispensáveis para esse tipo de hóspede, que, no entanto, faz questão absoluta de conforto, higiene, café da manhã completo e confiabilidade das instalações.

Portanto, a característica básica do hotel econômico advém da redução de suas instalações e serviços ao mínimo considerado essencial ao tipo de hóspede a que se destina. De maneira geral, suas instalações se resumem a apartamentos de dimensões e mobiliário adequados, com instalações sanitárias completas e ar-condicionado, uma pequena recepção, local para café da manhã ou um pequeno restaurante e estacionamento. Os serviços limitam-se ao atendimento na recepção, à troca das roupas de cama e banho, à limpeza e à manutenção das dependências do hotel e ao preparo do café da manhã ou funcionamento do eventual restaurante.

Quanto à sua localização, é preferencial que seja próximo a rodovias, junto a entradas de cidades ou junto a entroncamentos de onde derivam acesso para mais de uma cidade.

RESULTADO

Tendo em vista a necessária simplificação dos procedimentos operacionais e de manutenção, os hotéis econômicos devem ter, preferivelmente, número reduzido de apartamentos. Para evitar a instalação ou uso obrigatório de elevadores, tanto para hóspedes quanto para o serviço, é desejável que a

*Graduando em Arquitetura na Unipar, e-mail: lilian.arquiteta@bol.com.br
**Arquiteta, professora da Unipar, magda@unipar.br

construção seja predominantemente horizontal.

DIMENSIONAMENTO DOS QUARTOS

De maneira geral, recomenda-se à adoção, em quartos de hotéis de qualquer padrão, da largura mínima de 3,30 metros entre as paredes, que corresponde ao comprimento da cama mais o espaço de circulação, da ordem de 80 centímetros entre a cama e a cômoda (ou mesa de trabalho), cuja profundidade é de 50 centímetros. Quando se desejam quartos maiores é preferível aumentar o comprimento, o que proporciona maior espaço para estar, trabalho ou para um sofá-cama, que entre outras vantagens permite acomodar mais uma pessoa. Larguras maiores que 3,80 metros, pouco contribuem para a melhoria da qualidade e do conforto do quarto. (ANDRADE; BRITO; JORGE, 2000).



Figura 1 – Apto de Padrão Econômico



Figura 2 – Apto de Padrão Econômico

Também é preciso observar a proporção mínima de dois apartamentos em cada cem unidade, destinados a pessoas portadoras de deficiências físicas.

“São as seguintes as recomendações da Embratur quanto a esse apartamento”:

–“A porta do quarto deve ter largura útil mínima de 0,80 metro”;

–“O piso deve ser uniforme, sem saliências e antiderapante”;

–“O espaço para circulação interna deve ter largura útil mínima de 1 metro (ver ilustração abaixo)”;

–“Para giro completo da cadeira deve haver no apartamento espaços livres capazes de conter um círculo de 1,50 metro de diâmetro”;

–“O comando geral para controle da luz do teto e de outros equipamentos elétricos existentes no apartamento deve estar localizado junto à cabeceira da cama”;

–“Os demais comandos, interruptores e tomadas devem estar localizados a uma altura máxima de 1,20 metro e mínima de 0,30 metro”. (ANDRADE; BRITO; JORGE, 2000).

CIRCULAÇÃO

Desde que atendam à legislação de segurança, são acei-

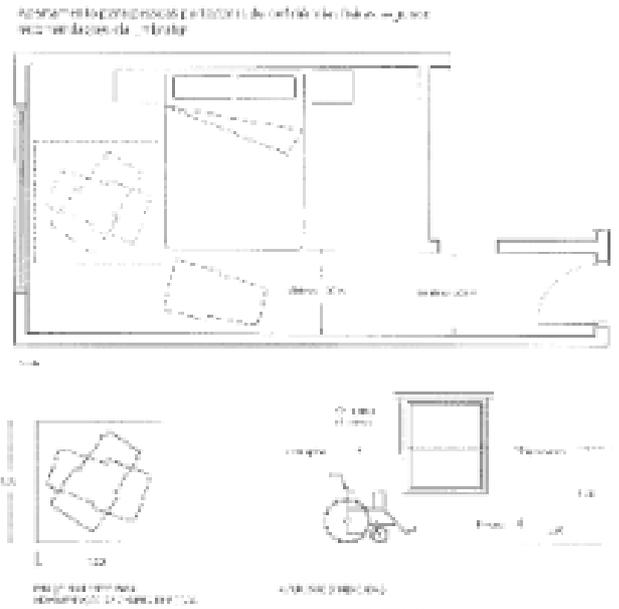


Figura 3 – Apto para portadores de deficiência física

ÁREA DE EVENTOS

Área de eventos são cada vez mais importantes como instrumento de captação de hóspedes. “O tratamento acústico das salas deve atender não apenas para evitar a transmissão de sons e ruídos entre salas, mas, também ser adequado para os diferentes tipos de eventos, que demandam diferentes soluções de pisos, paredes e forros. O forro deve ter tratamento acústico para garantir um bom isolamento de sons. Devem ser previstas tomadas de força e de telefone (espaçadas a cada 3 metros, aproximadamente) ao longo das paredes ou no piso”. (ANDRADE; BRITO; JORGE, 2000).

ESCADAS

A largura mínima das escadas, em qualquer caso, deve ser de 1,10 metro, excetuando-se locais onde é prevista a passagem de macas.

RESTAURANTE

Este deve estar estrategicamente integrado ao lobby. E como eles não são exclusivos para hóspedes, é importante o acesso fácil também para quem vem de fora, se possível diretamente da rua. Para efeito de estimativa preliminar de área, pode-se considerar uma variação entre 1,2 e 1,8 m² de área de sala por pessoa (de coffee shop a restaurante de luxo), com média em torno de 1,5 m².

PREPARO DE ALIMENTOS

Por exigirem um complexo sistema de instalações (água quente e fria, eletricidade, ventilação e exaustão forçadas, além de ar-condicionado em determinados setores), são desejáveis pés-direitos (entre o piso e a base das vigas no teto) suficientes para permitir a disposição de coifas de exaustão e de diferentes feixes de instalações. O ideal é adotar um pé-direito entre 3,60 a 4,50 m. (SILVA FILHO, 1996).

Por razão de higiene, é desejável a colocação de um forro que proporcione uma superfície tão lisa quanto possível. Da mesma forma, as superfícies de pisos e paredes devem ser lisas, resistentes e de fácil manutenção e limpeza. É necessária atenção especial ao piso, que deve ser resistente ao ataque de produtos químicos, fácil de limpar e antiderrapante.

O dimensionamento da área necessária à cozinha depende basicamente:

- Do número de refeições a serem servidas;
- Da diversidade e da complexidade do cardápio;
- Do esquema e da frequência de abastecimento;
- Do sistema operacional adotado (com preparação imediatamente antes de servir ou com preparação antecipada).

Apesar dessas variáveis, algumas publicações sugerem números básicos para as etapas preliminares de planejamento e projeto.

Sugerem-se para a cozinha central a soma das seguintes áreas, segundo ANDRADE, 2000:

- 0,6 metro quadrado por número de assentos no res-

taurante;

-0,2 metro quadrado por número de assentos na área de evento;

-0,1 metro quadrado por número de assentos em áreas de estar;

-0,1 metro quadrado por número de apartamentos e suítes.

Ou ainda, a área de preparação de alimentos pode corresponder de 2% a 4% da área total do hotel, aproximadamente.

LAVANDERIA

São atividades exercidas na lavanderia o recebimento e a triagem de roupas sujas, a lavagem, a secagem, a calandragem e o acabamento. Essas atividades são essenciais para o hotel, podendo ser realizadas em áreas incorporadas ou não ao corpo principal do hotel ou ser terceirizadas. Quando a lavanderia pertence ao hotel seu tamanho pode ser preliminarmente estimado em 40 a 60 m² em hotéis de padrão econômico com até 100 apartamentos.

Tabela 1 – Estimativa Preliminar de Áreas

Áreas/Setores	Estimativa
Apartamentos	17 a 25 m ² cada
Áreas de hospedagem	60 a 85 % da área total da construção
Áreas públicas e sociais *	3 a 10 % da área total da construção
Áreas de serviço *	3 a 10% da área total da construção

CONCLUSÃO

O trabalho apresentado tenta mostrar que no projeto de um hotel, é muito importante um programa bem elaborado e um dimensionamento adequado, para que este, possa apresentar de maneira eficaz a função a que se destina.

BIBLIOGRAFIA

- ANDRADE, Nelson & BRITO, Paulo Lúcio de & JORGE, Wilson Edson. **Hotel: Planejamento e Projeto**. São Paulo, Ed. Senac São Paulo, 2000.
- DUARTE, Vládir Vieira. **Administração de Sistemas Hoteleiros – Conceitos Básicos**. São Paulo, ed. Senac, 1995.
- LAWSON, Fred. **Hotéis e Resorts: planejamento, projeto e reforme**/Fred Lawson, trad. Alexandre Salvaterra. Porto Alegre: Bookman, 2003.
- SILVA FILHO, A. R. **Manual Básico para Planejamento e Projeto de Restaurante e Cozinhas Industriais**. S.P. : Varela, 1996.