

UERJ | Universidade Estadual do Rio de Janeiro

CTC | Centro de Tecnologia e Ciência

ESDI | Escola Superior de Desenho Industrial

Rafaela Siquara Marques

Orientação

Pedro Luiz Pereira de Souza

cozinheiro com o vizinho

Rio de Janeiro. 2014

cozinheiro com o vizinho

UERJ | Universidade Estadual do Rio de Janeiro

CTC | Centro de Tecnologia e Ciência

ESDI | Escola Superior de Desenho Industrial

cozinheiro com o vizinho

Rafaela Siquara Marques

Orientação

Pedro Luiz Pereira de Souza

Rio de Janeiro. 2014

agradecimentos

Ao Pedrão, por todo apoio, conhecimento, histórias, risadas e, principalmente, o mais belo humor sacana do qual sou fã! => <<< não podia faltar!

/// À minha Moluska, que me inspira e me apoia incondicionalmente. /// Ao Leo por me manter motivada: “quando você vai parar com essa brincadeira de colagem?” /// À minha Vovozinha, por todo apoio, amor, preocupação, almoços e uvas! /// À nossa doce capetinha Donatella por sua energia e amor infindáveis. /// Ao Daddy, pela compreensão e por todos valores admiráveis e inspiradores.

/// À Cabuçu, por todo cuidado e incomparável autenticidade. /// À Lula e à Loretta, pela disponibilidade, intensidade, bom humor, desespero e amizade eterna. /// Ao Minino # e à Larissinha, pelo tempo, piadas e suporte nas longas madrugadas.

/// À Jenet, Nath e às meninas, pela amizade mais verdadeira que se pode ter. /// Ao Pedra e Marcos pela parceria, bom humor e chacota indispensáveis.

/// Ao Murphy, por estar sempre ao meu lado. /// Ao Jackie. Ele sabe bem porque. /// A todos que ajudaram direta ou indiretamente para eu entrar e sair da ESD! Em especial ao Carlinhos, fundamental no dia a dia de todos esses anos, fazendo certamente meus dias muito mais felizes.

resumo

Diante da sociedade de consumo em que vivemos, esse projeto de um sistema de mobiliário para cozinhas coletivas em condomínios representa uma proposta de criar um espaço que promova a transformação da maneira como as pessoas vivem. O intuito é provocar maior aproximação para que possam ser desenvolvidas relações de confiança, respeito e amizade, e acima de tudo, uma capacidade maior de lidar com pessoas e conflitos. Em contrafluxo à tendência do atual mercado de mobiliário e decoração característicos do nosso sistema socio- econômico, esse projeto foi pensado a partir de uma perspectiva da integração, simplicidade e resistência.

sociedade de consumo; cozinha coletiva; sistema de mobiliário; consumo compartilhado; *cohousing*

abstract

In face of the consumer society we live, this project of furniture system for sharing kitchens in condominiums was designed to create a space where people could change their ways of life. The goal is to promote closer relations in order to develop trust, respect, friendship, and the most important, an ability to deal with other people and with conflicts. Unlike current furniture market, which is so representative of our socioeconomic system, this project was designed based on integration, simplicity and strength.

consumer society; sharing kitchen; furniture system; collaborative consumption; cohousing

sumário

7	MEU ENCONTRO COM O TEMA
8	SOCIEDADE DE CONSUMO
21	VISLUMBRANDO UM CAMINHO
31	DESCRIÇÃO DO PROJETO
34	NOTAS PARA UMA HISTÓRIA DA COZINHA
36	MARGARETE LIHOTZKY
37	CHRISTINE FREDERICK
38	KIBUTZ
39	<i>COHOUSING</i>

40	O PROJETO E SUA VIABILIDADE
43	ANÁLISE DE PREPARO
46	ANÁLISE DE ETAPAS NA COZINHA COLETIVA
47	LISTAGEM DE UTENSÍLIOS
48	EQUIPAMENTOS PREVISTOS
49	LAYOUT E PARÂMETROS PROJETUAIS
54	MATERIAIS
55	BANCADA COM PIA
57	BANCADA DE COZINHAR
59	TORRE DOS FORNOS
60	MESA E BANCOS
62	ESTANTE DE USO GERAL
65	ESTANTE DE ALIMENTOS
66	COZINHA
68	QUESTIONÁRIO
71	CONCLUSÃO
72	REFERÊNCIAS

meu encontro com o tema

A partir do tema proposto *Design do silêncio ou a ausência da forma. O invisível: uma política da ausência.* foi imediata a associação com assuntos que me inquietam como quase-designer e como vivente do século XXI.

A ausência e o silêncio são conceitos fortes e radicais que possuem papel fundamental como resposta ao seu oposto. É o não ao sim. É o enfrentamento. Ou afrontamento. Despreza e ofende a aglomeração e os gritos sem fim.

São provocações à sociedade em que vivemos. Uma sociedade baseada em um sistema de produção e consumo que apesar de se oferecer como uma sociedade de liberdade, na realidade nos controla por todos os lados, muitas vezes sem que nós mesmos possamos perceber.

Por esse motivo, foi na velocidade em que se produz umanel de latinha de coca-cola que decidi entender um pouco melhor o que é essa sociedade de consumo em que vivemos, com intuito de propor um projeto de design que fosse exatamente na contra-mão desse fluxo.

sociedade de consumo

Confundir a crítica ao consumismo com uma crítica ao consumo é demasiadamente ingênuo. O consumo é fundamental para a manutenção da vida. Em primeiro lugar, se faz necessário o consumo dos produtos mais básicos como água e alimento para que as necessidades fisiológicas mais básicas do homem sejam saciadas.

Nas chamadas formas de vida primárias (que, a partir do desenvolvimento da tecnologia e de outros modos de se organizar uma sociedade, podem deixar de ser chamadas de primárias para se tornarem uma escolha de um grupo de pessoas), já surgia também a necessidade de consumir com o objetivo da confecção de ferramentas que tornasse possível, ou mais fácil, algumas tarefas básicas como a caça, a colheita e a proteção da comunidade.

As formas de consumo se transformaram durante o tempo, conforme o homem desenvolvia tecnologias e organizações que permitiam estabelecer moradia fixa, oferecendo uma vida mais estável e segura. Assim, na transição de comunidades nômades para sedentárias, os indivíduos passaram a buscar técnicas e materiais para a construção de moradias mais complexas e resistentes.

Dessa forma, o consumo foi se tornando paulatinamente mais intenso e variado, acompanhando as novas dinâmicas de vida que foram surgindo. Aos poucos, a produção de alimentos e de outros artigos para consumo próprio começou a ser feita com excedente para serem trocados. Entretanto, encontrava-se dificuldade não somente em achar simultaneamente duas pessoas com interesse no produto da outra, mas também em se chegar a um consenso sobre o valor dos objetos; ou ainda, no caso dos produtos possuírem valores diferentes, na maneira pela qual poderia se compensar o “saldo devedor”.

Por esse motivo, a ideia de uma moeda de troca não tardou a ser utilizada. Primeiramente, com artigos amplamente aceitos como gado, trigo, cevada e bebida; e posteriormente com metais mais baratos, seguidos dos mais nobres como ouro e prata, e finalmente chegando ao papel moeda criado pelo chineses.

É a partir desses dois pontos importantes que a sociedade de consumo começou a formar suas bases para vir a se tornar essa realidade assustadora dos séculos XX e XXI.

Apesar de ter tomado forma de maneira lenta, uma economia baseada no excedente foi ganhando cada vez mais força, expandindo o comércio que transbordou as fronteiras das cidades estados, tornando-se cada vez mais uma atividade relacionada a feiras e mercados exteriores aos locais de produção. Os artesãos que antes eram responsáveis pela produção e comercialização dos seus produtos, passaram a entregar essa última tarefa aos comerciantes devido ao aumento da produção e da necessidade de se expandir o mercado. Esse distanciamento já começava a representar uma mudança do modelo de produção e distribuição. Foi o início de um afastamento que se tornou visto séculos depois profundamente intensificado, característico da economia da sociedade de consumo.

O outro ponto, que também está ligado à questão do distanciamento, é que com o uso de moedas e com a força do mercantilismo, o preço dos produtos passou a ficar sujeito aos comerciantes, além dos compradores terem enfraquecido seu poder de discernimento do valor dos produtos. É difícil pensar que um produto tem um preço fixo e rígido. Enquanto para uma pessoa de classe média no

Brasil, uma panela pode representar praticamente nada; em sociedades africanas, ter uma panela pode significar tudo, ou seja, pode representar sua sobrevivência. Por outro lado, uma certa panela para um multimilionário estadunidense pode ter um grande valor simbólico.

Por consequência, com o fim da troca direta de produtos, perdeu-se a capacidade de se reconhecer o real valor (valor subjetivo, valor percebido) do que se troca e se enfraqueceu o poder da cooperação nas atividades de consumo. O papel do comerciante que vem de fora ganhou um afastamento que fez com que o capitalismo fosse um sistema de distanciamento no qual cada vez mais as pessoas se envolvem menos.

O consumo primário, inicialmente citado, foi abrindo então espaço para outras formas de consumo. Um consumo que foi ganhando outras finalidades.

Richard Sennett, em seu livro *Juntos*, destaca uma transformação da Igreja Católica que cada vez mais afastava o público dos eclesiais. Conta que até o século VI, a eucaristia se dava com uma refeição em que se compartilhava o vinho e o pão. Com o tempo, a própria arquitetura das igrejas foi ganhando proporções magnânicas, enquanto ia afastando os

fiéis também por sua arquitetura interna de divisão de coro e nave. Além disso, aos poucos ia surgindo um caráter teatral praticado pelos membros da igreja, que buscavam atingir uma formalidade por meio de rituais, que lhes atribuíam uma propriedade sagrada que distanciava ainda mais o público 'pecador' daqueles que representavam Deus.

Essas características só viriam a ser questionadas com a Reforma Protestante em que Lutero discutiria uma maior aproximação da plateia, cujo entendimento era precário, até porque as missas eram conduzidas em língua não compreendida pela grande maioria. Na realidade, a Reforma questionaria esses métodos que buscavam restringir o domínio do conhecimento e da 'palavra de Deus' aos membros da Igreja, o que simbolizava um sistema de dominação.

Desde o início da conhecida história da humanidade é possível notar um forte padrão de indivíduos em busca de poder. Entretanto, não bastava que esse poder fosse reconhecido apenas pela capacidade de influenciar pessoas, mas também deveria se expressar visualmente, para reforçar o abismo que existia entre a nobreza/igreja e o povo. O período do Renascimento é bastante ilustrativo dessa

ostentação, por meio de aquisições volumosas de objetos em ouro e a contratação de artistas renomados para fazer quadros, além das famosas pinturas nas próprias construções da igreja. O Renascimento é ainda deveras emblemático, por ser um marco da transição da história do feudalismo para o capitalismo.

Assim, o anseio pelo poder, associado à necessidade de se 'mostrar quem' é, encontrou no século XVIII, um forte aliado. Com a era industrial e a produção em massa, cujo próprio fundamento está intimamente ligado ao conceito de excedente, o meio passa a ser o mesmo que o fim: produzir. O consumo deixa de ser objetivo da atividade de produzir e passa a ser uma ação necessária para que se mantenha e cresça o sistema de produção em vigor.

O consumo que antes poderia ser considerado um consumo qualitativo, no sentido de ter por objetivo maior o uso, ou seja, atingir alguma finalidade utilitária, passa a apresentar seu valor pela propriedade, ganhando características quantitativas. Inicialmente isso se deu pelos atores econômicos do capitalismo que buscaram o acúmulo de capital e por consequência desejavam maior consumo para

maior produção. Porém, por meios que serão vistos a seguir, esses valores são 'eficazmente' transmitidos aos consumidores, que por sua vez, adquirem o 'desejado' princípio de acumulação, não somente de capital, mas principalmente de produtos e serviços.

Assim, com o mercado invadido por produtos e uma facilidade cada vez maior de sua aquisição, as pessoas não tardam a adquirir o hábito do consumo como status.

A sociedade passa então a aliar essa nova 'necessidade de comprar' ao desejo de mostrar quem é por meio do que se tem. A consequência dessa aliança fica mais aparente por volta da década de 50, quando o espetáculo da vida começa a se acentuar em uma velocidade ainda não conhecida anteriormente. A produção não apenas recebe a ajuda da tecnologia que se renova cada vez mais rapidamente, mas também começam a nascer apoiadores de valor inestimável para o modelo econômico. A propaganda, a TV, o surgimento do cartão de crédito. Todos trabalhavam para a criação de imagens e principalmente de uma ilusão a ser vivida.

Guy Debord, que escreveu *A Sociedade do Espetáculo* em 1967, ainda no início de uma intensificação do consumismo, em que essas transformações ainda não se ilustravam de forma tão nítida, demonstrou que compreendia a formação dessa vida que se afasta da realidade, mas que ao mesmo tempo se torna a própria realidade a partir do momento em que as pessoas vivem pela imagem. Debord já havia identificado o fato relevante de que elementos como o carro e a televisão ao mesmo tempo que eram objetos de desejo da sociedade do consumo, ainda eram as próprias armas que o sistema utilizava para reforçar a si mesmo. Assim como todo o sistema de divisão de classes e da própria dominação pelo trabalho que veremos mais adiante.

Antes da TV, a propaganda já havia começado a cumprir seu papel por meio de sua utilização em jornais e rádios. No entanto, com o advento da televisão, ela ganhou muito mais força, não somente pela ampliação dos recursos disponíveis, mas também por poder mostrar a imagem pictórica que 'conquistasse' o telespectador.

E diferentemente do rádio, o qual ainda mantém uma estreita margem à imaginação, a TV transmite uma

imagem bem definida que passa a alcançar de forma massiva a população e, que nesse sentido, passa a ser uma 'mensagem' que potencialmente vira senso comum.

Outro fator importante no qual a televisão obtém seu êxito é sua capacidade de atrelar a propaganda ao entretenimento. Depois de ter conquistado seu espaço praticamente de 'altar' da casa de centenas de milhões de pessoas, a TV passa a representar significativa parcela do entretenimento das pessoas. Por esse motivo, a propaganda habilmente é entregue em pequenas parcelas às quais as pessoas são praticamente 'obrigadas' a assistir, em espera do retorno da programação, além de chegarem convenientemente em um momento em que as pessoas se encontram positivas, em um momento que se encontram abertas ao 'encantamento'.

Assim, inicialmente de forma mais direta e incisiva, a propaganda tentou explorar mensagens que transmitissem o valor da felicidade por meio da aquisição de produtos, sobre o que é 'necessário' *ter* para alcançá-la. Ou como aqueles produtos trariam uma maior qualidade de vida para a mulher, homem, criança ou toda a família. (Separei aqui os integrantes

da família 'padrão', para fazer jus às intenções bastante específicas e agressivas da propaganda.)

Para 'ajudar nessa missão', o surgimento do cartão de crédito é emblemático. Originalmente criado pela experiência de ter a carteira esquecida, e o desejo de poder pagar depois, o cartão de crédito foi criado sem que se pudesse imaginar a sua importância para a sociedade do século XXI. Ao mesmo tempo que seu surgimento permitiu a milhares de pessoas a aquisição de produtos que já são considerados básicos como fogão e geladeira, que indiscutivelmente transformam o dia a dia das pessoas e que são importantes para garantir aqueles consumos mais básicos de alimentação o cartão de crédito, além de estar ligado à especulação monetária, que por si só, é um bom representante do capitalismo, – que não só permite, mas que estimula o 'ganho' por meio apenas de transações de capital – também é responsável pelo descontrole característico da sociedade de consumo.

Descontrole por mais um tipo de afastamento no comércio, em que as pessoas 'se afastam' da real percepção do custo do que se compra quando usam o cartão, ou 'se afastam' momentaneamente

da informação sobre quanto dinheiro se tem ou se pode gastar; ou descontrole pela 'facilitação' que costuma trazer mais problemas financeiros do que transformações ou felicidade (relativa) na vida pela aquisição do produto.

Porque mesmo que não se alcance essa felicidade, quem não quer estar um pouco mais perto dela? Ou pelo menos 'fingir' que está?! Um fingimento que de tão vivido e incorporado à vida, deixa de ser fingimento, tendo em vista que as próprias pessoas já estão tão imersas na 'realidade criada', que passam a realmente acreditar naquilo que se finge viver.

Assim, a sociedade do espetáculo se estabelece como sociedade do consumo, pelo consumo excessivo de produtos, mas também pelo consumo e interiorização de toda a imagética do padrão de vida moral, social e material que o sistema revela como objetivo.

Importante ressaltar a inadequação de se falar em um "padrão ideal" (em vez de "padrão objetivo") porque esse por si representa um fim, enquanto a sociedade do consumo estará sempre no caminho, em busca. Porque quanto mais se tem, mais se pensa que nada tem.

O próprio nascimento do marketing tem origem emblemática. É exatamente quando se faz a transição entre um mercado de vendedores, para um mercado de compradores, que o estudo do marketing se torna 'necessário'. Ou seja, quando se tem que consumir mais, porque a produção só cresce, e não, porque existe demanda. Mas, se ela não existe, então é 'necessário' criá-la. Para tal, dois conceitos são essenciais: a obsolescência percebida e a obsolescência programada.

Além de se criar 'necessidades' novas para as pessoas, convencendo-as de que precisam de novos produtos para facilitar a vida, ainda é preciso fazê-las comprarem produtos de mesma utilidade dos que já haviam comprado. Para isso, existem duas possibilidades básicas:

1. O produto não funciona mais. – ou seja, produz-se produtos com durabilidade reduzida, para garantir novas compras em curto/médio prazo;
2. A pessoa não quer mais o produto, mesmo estando em plenas condições de exercer sua utilidade – ou seja, a pessoa quer 'o novo'. Porque o antigo não está mais na moda (não mais representa

a identidade do proprietário), ou lançou um a versão mais atraente, ou com uma tecnologia a mais, uma função a mais...

O marketing surge então como estratégia de vender mais, alienando ou simplesmente negligenciando o impacto de tal prática para a sociedade. A partir desses estudos de mercado é que surge a força das marcas, bastante representativa da sociedade do consumo. Primeiro a identidade das pessoas estava sendo definida por ter uma televisão, um celular, um eletrodoméstico, um carro. Hoje, não basta ter o produto. Ele ainda deve ser de uma marca específica. Portanto, voltamos novamente à imagem. Símbolos, identidades visuais, conceitos da marca, missão. O marketing em sua proposta de entender o ser humano e entender como fazer para que ele comprasse mais, fez um excelente trabalho. Toda capacidade persuasiva de lidar com os sentimentos e desejos das pessoas tem como resultado *exitoso* a sociedade em que vivemos.

Por outro lado, toda essa informação resultante de um estudo antropológico, psicológico, comportamental, mercadológico pode e deve ser usado com outro intuito.

Ao nos deparamos com um estado de alerta sobre a maneira como a sociedade de consumo está interferindo na natureza, não permitindo que ela se renove, surge uma certa esperança e oportunidade de mudança. Isso porque indiscutivelmente, se o ritmo de extração, produção, consumo e descarte permanecer nos padrões atuais, não demorará muitas décadas para a sociedade entrar em colapso. Se chegarmos a esse ponto, a mudança será inevitável, mas o impacto na vida humana também será desastroso. Não é muito arriscado afirmar que uma terceira guerra mundial estará garantida.

Contudo, para se provocar uma mudança não basta que se tenha um objetivo, mas é necessário ter uma boa definição de como alcançá-lo. Em um mundo cada vez mais complexo, em que se torna mais difícil analisar e entender a relevância que possui cada variável para chegar a um resultado, mesmo iniciativas com fim comum acabam se fragmentando por uma falta de concordância no caminho a ser traçado.

Historicamente, a própria esquerda foi dividida pela divergência em relação ao meio que deveria ser usado para atingir uma sociedade mais livre e com oportunidades mais igualitárias para os indivíduos.

Apesar de terem esse mesmo intuito em suas ações, a esquerda foi separada no que se chama de esquerda política e esquerda social. E elas se diferem exatamente pelo desacordo em relação ao controle que deve ser exercido na sociedade para que ocorra essa transformação.

Para qualquer intenção de mudança, independente do âmbito em que esteja inserida, essa é uma questão fundamental e ao mesmo tempo paradoxal. Porque por meio do liberalismo, no sentido de que a mudança deve vir de baixo, realizada a partir do próprio grupo envolvido, existe um desafio muito maior para se chegar a um resultado exitoso. Seja por um despreparo cultural e/ou informacional das pessoas envolvidas, ou exatamente pela divisão em subgrupos que não possuem denominador comum em um ou mais pontos, e que permitem que esses pontos cheguem a ganhar uma relevância acima do objetivo inicial. Por outro lado, a esquerda política acredita que só se atingirá seus objetivos de igualdade por meio da imposição autoritária de seu sistema. O que apesar de historicamente ainda não ter exemplos de sucesso, não podemos afirmar que seja uma mentira, mas sabemos que o meio

não está ideologicamente de acordo com o fim.
Afinal os fins justificam os meios?

As passeatas de 2013 são um bom exemplo para essa questão. O que unia todas as pessoas que foram para as ruas era a insatisfação com o governo e com a realidade que se vive no país. No Brasil, existem mais de 30 partidos políticos. Dificilmente uma pessoa se sente representada por um desses partidos, até porque esses 30 partidos não representam 30 ideologias diferentes. Muito pelo contrário. Em sua maioria são partidos que buscam algo em comum, acima de tudo – espaços de poder.

Nos EUA, existem apenas dois partidos com ideologias muito mais bem definidas. Apesar de haver naturalmente divergências internas, há também sempre uma linha de pensamento e ação muito mais claras para a população.

Mas voltando às manifestações no Brasil, se entregássemos o poder de organização e de intervenção nas cidades para todas aquelas pessoas insatisfeitas que estavam na rua, certamente não chegariam a um denominador comum. O que por si só é natural, humano e positivo.

Mas como reagiriam a essas diferenças?

O governo, que por definição já é autoritário, mas que no Brasil atual não estabelece um autoritarismo, reflete de certa forma a própria população. O cidadão no Brasil é habituado a acreditar que o que é público não é de ninguém. Que os problemas de governo são problemas do governo. O cidadão brasileiro não costuma perceber sua responsabilidade e seu papel em uma sociedade que se diz democrática.

Essa ausência de consciência política e social se dá como reflexo da sociedade de consumo, em que as pessoas consideram sua individualidade em primeiro lugar. As pessoas precisam trabalhar para sobreviver, comer, garantir moradia, e cada vez mais, consumir. Consumir estilo de vida, conforto, lazer e facilidade. Consumir em nome de uma felicidade, que nitidamente é muitas vezes inalcançável.

A felicidade, em minha opinião, está ligada à satisfação que uma pessoa sente em relação à sua própria vida. Uma satisfação que não exclui o desejo por novas realizações ou mudanças, mas uma satisfação consciente de que a deixe confortável com a pessoa que é, com suas atitudes e com a vida que se vive.

Assim, habilmente, a sociedade do espetáculo tenta vender além de produtos, satisfação. Mas uma satisfação momentânea, ou mesmo ilusória, visto que é breve o tempo que se demora para que essa satisfação seja trocada por um novo sentimento de necessidade. E por isso podemos dizer que é uma satisfação espetacular, porque tenta ser vendida como felicidade, enquanto não passa de mais uma arma do sistema capitalista.

Mas por que as pessoas se sentem satisfeitas em comprar? Na década de 50, muitas vezes o discurso era de que a aquisição de certo produto traria mais facilidade e comodidade, e, conseqüentemente, felicidade para as pessoas. A propaganda passava a ideia então de que a mulher precisava de um processador de alimentos porque tornaria a vida dela mais simples, sobrando mais tempo para que ela pudesse cuidar de si mesma ou passar mais tempo com as crianças, e assim, ser mais feliz. Além de que seria uma grande alegria se ela fosse a única mulher da rua que tivesse o tal processador. Portanto a ideia de se economizar tempo foi sempre muito forte no objetivo de conquistar novos consumidores.

Com a chamada II Revolução Industrial e o crescente estudo sobre o trabalho e a produtividade, realizados principalmente por Henry Ford e Frederick Taylor, a ideia de que “tempo é dinheiro”, escrita já em 1748 por Benjamin Franklin em *Conselhos para um Jovem Comerciante*, passou a ter seu significado mais aparente e incorporado ao dia a dia. A relação que as pessoas tinham com o tempo mudou, não somente no trabalho, em que foi mais evidente, mas foi transmitido também para fora dele.

Com novos produtos, as pessoas – pelo menos teoricamente – garantiam a economia de mais tempo. No entanto, com a percepção de que tempo é dinheiro, elas passaram a muitas vezes se sentir mal por não estar fazendo ‘nada de útil’, ficando assim com uma percepção de que estavam ‘perdendo tempo’. Dessa maneira, se gera um círculo vicioso, em que se busca com tanta diligência economizar tempo, porém, quando o se tem, as pessoas muitas vezes não conseguem aproveitá-lo sem um sentimento contínuo de culpa.

No entanto, essa relação que as pessoas desenvolveram com o tempo, indiscutivelmente é herança do controle produzido pelo industrialismo.

No final do século XIX, Taylor passou a estudar a fundo o trabalho produzido pelos operários da indústria. Ele estudava tempos e movimentos, a fim de definir exatamente como os trabalhadores deveriam fazer seu trabalho, e principalmente em que tempo. Como na teoria da evolução de Darwin, o emprego era do 'mais forte' que pudesse realizar o trabalho da forma como Taylor o havia definido. Em troca, os salários desses trabalhadores eram mais elevados do que os de mercado. Taylor acreditava que a prosperidade do trabalhador também se baseava no capital, ignorando completamente um possível prazer, conforto ou satisfação durante o trabalho. Sua preocupação com a saúde do trabalhador também estava intrinsecamente ligada ao objetivo de manter o operário apto a dar continuidade ao trabalho, sem que houvesse prejuízo na produtividade da empresa.

Antônio Gramsci escreveu sobre a influência dessa mudança na maneira e no controle do trabalho realizados nos Estados Unidos. A preocupação com a produtividade era tão rígida, que a interferência dos empregadores chegava à vida particular de seus operários. O industrialismo buscava conter os instintos 'animais' e os possíveis vícios dos

trabalhadores, em especial o alcoolismo. Gramsci afirma que Henry Ford tentava até interferir em como seus funcionários gastavam seus salários. Na realidade, a preocupação com que os operários estivessem sempre bem fisicamente e equilibrados psicologicamente para exercer seu trabalho de aspecto meramente mecânico com o máximo de eficiência fazia com que os empregadores tentassem impor um estilo de vida monogâmico, estável e seguro para todos os trabalhadores.

É a partir dessas transformações que possivelmente as ideias do valor do trabalho, civilidade, boa moral, estabilidade e constituição da família, conceitos essenciais da sociedade do espetáculo e fortemente usados pela propaganda, passam a ganhar mais força na sociedade.

O trabalho em si é um valor que nitidamente está nas raízes desse sistema que passa a ideia de um sistema de liberdade: tentar vender a ideia de que por meio do trabalho árduo qualquer pessoa pode ascender na vida, enquanto ascender na vida significa subir de classe. E subir de classe significa mostrar para a vizinhança que se possui mais; mais qualidade de vida proporcionada pelos bens que se pode ter.

O conceito de classes é essencialmente baseado na divisão. Separação. Diferenciação. E são exatamente essas ideias que conduzem à sociedade do espetáculo. Porque mesmo apesar de existir casos dessa ascensão citada anteriormente, o sistema de divisão de classes é demasiadamente cruel e reforça a inércia de se manter os modelos de dominação e das classes sociais.

No Brasil, é simples ter essa percepção. Para se conseguir um bom emprego, cada dia mais são necessárias mais habilidades, formações e cursos. Todavia, os melhores colégios são privados, e obviamente, caríssimos. Muitas vezes mais caros que a própria renda total de uma família. Consequentemente, os filhos dessa família terão que estudar em colégios públicos, com professores mal pagos, sem motivação e muitas vezes sem boa formação. Por outro lado, as melhores faculdades são públicas com vestibulares de alto nível, nos quais dificilmente jovens vindos da rede pública conseguirão a classificação.

É claro e fácil de entender. Educação é fundamental para qualquer pessoa, seja profissionalmente, como pessoalmente para a vida em sociedade. Se

o sistema se mantém, a conclusão é imediata: é de interesse que se mantenha. O sistema de cotas ajuda, mas não chega perto de ser uma solução, é apenas mais uma medida paliativa como tantas outras comuns no nosso país.

Assim, a deficiência na educação, que está muitas vezes ligada à falta de consciência cidadã, aliada a um Estado que apesar de se dizer democrático, ainda está muito distante de o ser, somados a todas essas características discutidas sobre sociedade de consumo, faz com que exista um nítido enfraquecimento do capital social.

Capital social foi definido por Bourdieu como “o agregado dos recursos efetivos ou potenciais ligados à posse de uma rede durável de relações mais ou menos institucionalizadas de conhecimento e reconhecimento mútuo”. Dessa definição é possível extrair que o capital social é fundamental no que diz respeito à vida em comunidade, porque para que essa exista de maneira existosa, são necessários respeito, confiança e reciprocidade nas relações.

A questão é que a sociedade do espetáculo afasta as pessoas. Afastam-nas da comunidade, tornando-as

mais fechadas em seus núcleos familiares e de amizade, debilitando, assim, a capacidade de se viver em comunidade. Além do individualismo, essa sociedade traz como valor também a autosuficiência. Tornou-se vergonha pedir ajuda. Sinônimo de fraqueza. Por esse motivo também, as pessoas querem estar sempre preparadas.

Podemos então a chamar também de Sociedade do “porque quando”. Quantos objetos as pessoas compram se justificando com o “porque quando eu quiser comer fondue...” (provavelmente 2 vezes ao ano); “porque quando eu precisar pendurar um quadro...” (uma vez ao ano); “porque quando eu conseguir comprar uma casa com piscina...” (talvez nunca).

Nos consumos mais supérfluos as pessoas consomem também para se sentirem preparadas e também projetando os próprios desejos, porque sentem que estão um passo mais perto de realizá-los, enquanto muitas vezes o que acontece são objetos guardados com uso praticamente nulo comparado à sua existência.

vislumbrando um caminho

Com base na análise feita anteriormente, um recorte de tema que pareceu interessante e contrário à acumulação inerente à sociedade de consumo era o consumo colaborativo.

Rachel Botsman e Roo Rogers, em seu livro *O que é meu é seu*, separam o consumo colaborativo em três categorias: sistema de serviços de produto (paga-se pela utilização de um produto sem que haja a necessidade de comprá-lo); mercados de redistribuição (redistribuição de mercadorias, usadas ou não); e estilos de vida colaborativos (pessoas com mesmos interesses dividem ou trocam recursos intangíveis como tempo, espaço, habilidades e dinheiro).

Os sistemas de serviço de produto são fundamentais por dois pontos. O primeiro é o fato de fazer com que o produto não fique ocioso. Paradoxalmente, esse é um argumento que está na base da linha de pensamento do industrialismo e capitalismo que é a otimização de recursos materiais, ou imateriais, em especial o tempo, cujo significado para a atual sociedade já foi discutido de modo breve anteriormente.

Contudo, esse paradoxo define o que vivemos hoje. Isso porque se o princípio de otimização fosse usado colocando em foco o consumo, e não, a produção, teríamos a desconstrução do sistema capitalista que se apoia no aumento de produção, e conseqüentemente, de produtividade.

Nessa perspectiva, os sistemas de serviço de produto não somente fazem com que se reduza a necessidade de produzir mais, e tanto por causa como por consequência enfraquecem o valor da tão venerada propriedade individual.

Já os mercados de redistribuição são positivos na desconstrução da sociedade do espetáculo por se caracterizar como canais que permitem, e principalmente, facilitam a troca de praticamente qualquer tipo de produto. Embora ainda não seja uma atividade que aja dissolvendo a ideia de propriedade, sua ação é um pouco mais superficial por estar ligada ainda a um possível desapego em relação a alguns produtos, mas que mesmo assim, ainda conserva o princípio da posse.

Por último, mas não menos importante, estão os estilos de vida colaborativos, que por si só, já

poderiam englobar as outras formas de consumo colaborativo. Contudo, o nome é mais utilizado para descrever iniciativas que dividam ou compartilhem recursos não tangíveis.

Em minha opinião, essa é a forma mais eficiente na contramão do pensamento capitalista. Porque apesar de serem circuitos que ainda permitem um uso deles com intuítos financeiros e de favorecimento pessoal, são meios que fazem com que as pessoas tenham uma interação mais intensa.

Essa interação pode não ser sempre naturalmente fácil e agradável, já que trata-se de pessoas com ideias, opiniões e comportamentos diferentes. Mas é preciso resgatar nossa capacidade de lidar com outro, especialmente no Brasil em que existe uma cultura de que ser simpático significa não se 'indispor' ou discordar da opinião de outrem.

É necessário desenvolver, ou resgatar, o capital social, e fazer com que uma vida mais comunitária possa se tornar novamente natural para essa sociedade que se torna cada dia mais individualizada.

Ir contra tudo que é individual e segregacionista mostra-se, então, como um bom caminho.

Depois de uma pesquisa intensa sobre as formas de consumo colaborativo que vão desde compartilhamento e meios de redistribuição de produtos como brinquedos, carros, bicicletas, jogos, filmes, livros, roupas, até iniciativas mais complexas como coworking, crowdfunding, empréstimo entre pares, moedas sociais, compartilhamento de jardins, refeições, favores etc, foram surgindo questionamentos que buscavam compreender melhor a dicotomia consumir x compartilhar.

Além disso, ainda se juntaram a esses questionamentos, algumas informações, das quais destaco três abaixo, que chamaram atenção seja pelo susto dos números, ou pela informação que talvez esteja tão nítida, mas que acabamos por banalizá-la muitas vezes não percebendo seu significado, ou a falta dele.

80% dos **1.**
objetos
que temos,
usamos
MENOS DE 1
VEZ AO MÊS

em uma casa,
muitas vezes
existem
MAIS TVs
DO QUE **2.**
PESSOAS

$\frac{3}{4}$ das **3.**
pessoas
NÃO
CONHECEM
SEU VIZINHO
de porta



A partir dessa análise, foi percebido que modos de vida considerados sustentáveis são poucos e, em sua maioria, ligados a posturas deveras radicais.

As propostas de consumo compartilhado aparecem então como uma solução que, como discutido acima, localiza-se em uma zona intermediária. Por ter uma série de motivações divergentes, ele representa um caminho de transição, em que as pessoas podem começar a praticar por motivos individuais, como economia de dinheiro, qualidade de vida, etc. e por vezes descobrir outras vantagens.

Como observam Botsman e Rogers, para que os consumidores superem a veneração culturalmente arraigada de posse, temos que chegar a um ponto em que o ato de compartilhar seja mais conveniente, seguro e eficaz em termos de custos do que a propriedade.

Ou seja, essa nossa cultura enraizada no consumo de hoje é resultado de séculos de construção, e por mais que se tome consciência sobre todo esse processo e todas as desvantagens que ela revela para a sociedade, ainda assim, continua sendo uma tarefa que exige muita energia desconstruir seus valores.

Como coloca Manzini, “por sorte, relações humanas não podem ser projetadas [...] e os designers não devem nem tentar, pois as pessoas devem ser livres para fazer as coisas que quiserem”, assim, o papel dos designers passa a ser criar plataformas que possam tornar mais prováveis e mais favoráveis determinado tipo de relação.

Mas que tipo de plataforma criar?

Para responder a essa pergunta, fui procurar entender o que as pessoas têm em comum. O que elas poderiam compartilhar e que meios elas possuem para fazê-lo.

Como boa parte dos serviços e plataformas de compartilhamento existentes tem por base a internet, a geração de ideias inicial foi focada no campo físico, ressaltando ainda a ideia de buscar uma proposta que permitisse aproximação das pessoas.

objetivos comuns

ser feliz;
ter seu trabalho reconhecido;
ter prazer no trabalho;
trabalhar menos;
ter menos despesas;
ter mais qualidade de vida;
ter tempo para fazer outras atividades;
ter estabilidade;
ajudar/ser ajudado;

o que as pessoas
têm em comum?

como
compartilhar?

interesses pessoais

conhecer pessoas;
debater sobre certo tema;
trocar informação/conhecimento;
fazer alguma atividade/hobby;
viver mesma fase da vida
(ex: gravidez / filhos pequenos);

proximidade

morar;
trabalhar;
fazer atividades físicas;
estudar (o próprio e/ou os filhos);

algumas intercessões possíveis

- dar carona para alguém que gosta de um mesmo assunto
- ensinar o meu vizinho a pintar e ele ensinar matemática a meu filho
- levar marmita para meu colega de trabalho e ele me ensinar a mexer no excel
- ir ao mercado junto com meu vizinho que tem carro, contribuindo com a gasolina
- pegar meu filho e o filho do vizinho no colégio e, no final de semana, ele leva os dois ao cinema para eu poder estudar para o mestrado

Com essas ideias aliadas ainda a outras experiências existentes como lavanderia em prédios, compartilhamento de jardins, compartilhamento entre vizinhos, entre outras, uma pergunta foi tomando forma: como tornar a vida de pessoas que residem próximas das outras mais estreita?

Dentro dessa perspectiva, organicamente iam surgindo questionamentos que envolviam meu próprio dia a dia e a percepção do fato de que é realmente possível morar em um condomínio e nem ao menos saber o nome do vizinho que mora na porta ao lado.

Ou seja, um espaço que potencialmente poderia servir para criar uma vida mais comunitária, tendo em vista que é um espaço privado, com espaços de propriedade coletiva, em que existe já uma potencial confiança, na realidade é usado hoje com uma perspectiva exatamente contrária, de afastamento.

Rita Raposo em seu artigo sobre condomínios fechados discute a existência de duas linhas de explicação de sua origem. Uma remete às cidades fortificadas europeias e a outra ao conceito de Cidade Jardim, criado por Ebenezer Howard, divulgado em seu livro republicado em 1902, *Garden-cities of*

To-morrow. No entanto, Howard estava preocupado com os problemas da cidade decorrentes do forte êxodo rural que se intensificava cada vez mais. Sua proposta tinha por princípio um espaço mais equilibrado entre cidade e campo e sugeria uma vida mais comunitária.

Esse conceito era completamente divergente daquele que ia ser criado como consequência da ascensão da burguesia com a revolução industrial, em que os condomínios tomam características mais próximas das dos atuais.

Na Inglaterra, em cidades tipicamente industriais, como Manchester, Liverpool e Londres, a burguesia passou a conviver com pessoas da classe trabalhadora que inchavam as cidades em busca de emprego. Naturalmente, os índices de violência elevaram-se e as cidades não possuíam estrutura para sustentar mudança demográfica tão veloz.

Por consequência, a burguesia começou a procurar moradia nos subúrbios, afastando-se de toda aquela poluição real da cidade e abstrata do contato com as classes inferiores. A família, mulheres e crianças, deveriam ser mantidas seguras, longe da cidade.

Exatamente com essa mentalidade então que os condomínios fechados foram ganhando força em representar segurança e afastamento do entorno e de outras classes sociais. Um verdadeiro símbolo da segregação capitalista.

Hoje em dia, no Brasil, a área da construção civil é uma das que mais cresce e movimenta significativa parte da economia. Isso porque dentro de uma perspectiva de expansão de construção, a indústria imobiliária busca cada vez expandir mais a oferta de outros produtos e serviços. O resultado é uma tendência de transformar condomínios em clubes, onde se encontra de tudo, como salão de jogos, academia, bar, padaria, spa, salão de beleza, restaurante, boate... Por consequência, intensificase ainda mais a ideia de segregação, tendo em vista que se cria um ambiente de onde praticamente as pessoas não precisam sair para fazerem outras atividades que normalmente são feitas 'na rua'.

A própria ideia da casa própria está dentro de um pacote do conceito tradicional de uma 'vida boa'. Muito associada a valores conservadores como emprego estável, casamento, filhos e propriedade, em especial, a da propriedade da moradia.

A análise de convenções de condomínios reafirmam valores conservadores e muitas vezes ultrapassados.

É possível perceber certa evolução com o tempo, visto que em convenções de prédios mais recentes, pode-se encontrar parágrafo dedicado à proibição de qualquer tipo de discriminação. Todavia, ainda existem certas preocupações típicas da sociedade do espetáculo como a preocupação com a "reputação do condomínio", "respeito à moral e a estética do edifício", em não alugar unidade residencial para "pessoas de maus costumes", restrições ao manifesto gráfico de opinião política nas unidades, além das restrições à decoração (exceto da 'tradicional' decoração natalina).

Em convenções de prédios mais antigos, além de pontos como esses, ainda identificam-se passagens ainda mais retrógradas como restrição do uso de elevadores sociais a moradores e visitantes, com exceção concedida apenas às babás quando exercendo o cuidado de um menor; proibição de entrada ao prédio de "vendedores, mendigos, propagandistas ou de pessoas com fim de angariar donativos ou quaisquer outros benefícios ou espécie"; preocupação em atitudes que sejam

“compatíveis com o caráter social do edifício, que não ofendam à moral aos bons costumes e ao decoro”; uso da piscina vetado “à convidados, empregados (as), e serviçais, com exceção às babás quando ‘devidamente uniformizadas’”; restrição do uso do salão de festas para “atividades relacionadas com datas significativas comemoradas pela família”; uso da sauna em dias mistos, e dias exclusivos para ‘homens e senhoras’.

Ainda se aprofundando na análise do condomínio fechado como espaço a ser desenvolvido no projeto, um trabalho muito pertinente foi a dissertação de Mestrado de Arine Malheiro, *Gestão de Condomínios: Redesenho dos serviços em busca do desenvolvimento sustentável e promoção da inovação social*. Além das propostas desenvolvidas como resultado, o estudo da administração e do envolvimento e expectativa das pessoas residentes foi bastante ilustrador. Apesar do trabalho ter sido desenvolvido na cidade de Porto, em Portugal, demonstra um resultado qualitativo e quantitativo representativo da sociedade em que vivemos, já discutida anteriormente. Inclusive, particularmente, não esperava um resultado tão intenso, por acreditar que a Europa, em geral, possui

uma característica mais coletiva que o Brasil. Por outro lado, a influência portuguesa no nosso país é tão forte que talvez nossas semelhanças sejam mais significativas do que esperado.

Alguns resultados:

1. “praticamente todos os entrevistados consideram ter uma relação com os seus vizinhos precisamente pela ausência de qualquer proximidade.”
2. “Propondo-se assim um cenário hipotético de interação mais próxima, quase todos os entrevistados se mostraram apreensivos, não antevendo bons resultados nessa inabitual proximidade. As reações manifestadas foram categorizadas em três tipos de justificação distintas: receio de conflitos, desinteresse ou individualismo e curiosidade acompanhada de recetividade à ideia.” Um dos entrevistados ressalta “Podia ser interessante... mas é demasiado arriscado”. Alguns outros, mais abertos à proposta da aproximação, destacam “Nós somos muitos, há pessoas que até podem ter os mesmos interesses que eu, mas não posso saber isso porque não vou estar a bater às portas” ou “Eu gostava de ter uma relação mais próxima e até de conviver mais

com alguns vizinhos, mas como? Não vou fazer conversa do nada...não há contextos que propiciem o diálogo e interação”. E ainda existem os que demonstraram completo desinteresse afirmando que “Não me interessa por esse tipo de atividades, tenho o meu grupo de amigos para isso” ou “Eu sinceramente não me interessa por quem possa ser meu vizinho...desde que não me chateie”.

3. Entrevistando pessoas que trabalham em administradoras externas contratadas para gerir condomínios, uma pessoa aponta que os principais problemas são “o desconhecimento do que é viver em coletividade, o desinteresse pelo que é comum, a ausência de envolvimento e uma atitude de desresponsabilização do todo por parte dos condôminos”. Prova disso é o baixíssimo quórum das reuniões de condomínio.

Apesar dos condomínios fechados apresentarem tais características que foram sendo desenvolvidas com o passar dos anos e sendo cada vez mais influenciado pelo princípio capitalista, como dito anteriormente; existe um potencial de desenvolvimento de uma vida coletiva que vai contra esses princípios.

descrição do projeto

Assim, ao invés de permanecer com a idéia de produtos e serviços que tem por intuito expandir o lucro da indústria imobiliária, ampliando os limites dos condomínios para trazer para dentro desse espaço privativo, atividades feitas usualmente no seu exterior; o projeto estabeleceu-se com o principal objetivo de transformar a realização de alguma atividade que fosse originalmente doméstica, tornando-a coletiva e estimulando o compartilhamento de bens materiais e de, principalmente, experiências compartilhadas que pudessem mudar a abertura e a capacidade de lidar com outras pessoas.

Dentre essas atividades já praticadas dentro das residências, foi pensado inicialmente no ato de lavar roupa, que por resultado da proposta de compartilhamento, implicaria numa lavanderia coletiva do condomínio. É uma atividade bastante interessante, pois tem melhor aproveitamento das máquinas de lavar, além de criar um espaço coletivo de compartilhamento onde as pessoas teriam maior convivência. No entanto, é um uso compartilhado comum em alguns países e por isso já bastante difundido.

Em busca de uma proposta mais original, foi pensada então a atividade de cozinhar. Não somente porque é uma atividade realizada diariamente, mas porque, além de ela ser uma necessidade básica, pode proporcionar uma atividade que proporciona prazer e uma maior interatividade entre as pessoas.

As pessoas que sentem prazer na atividade de cozinhar costumam gostar de trocar receitas e dicas. Por outro lado, quem cozinha por necessidade, pode encontrar na cozinha coletiva um ambiente que torne a atividade menos entediante pela companhia ou até mesmo pela divisão de tarefas.

Roberto DaMatta, em seu livro *O que faz o brasil, Brasil?*, levanta questões fundamentais para o entendimento da comida na nossa sociedade. Comer vai além do ato de alimentar-se, pois existe todo um entendimento simbólico e cultural envolvidos.

“Já o cozido é algo social por definição. [...] De fato, no cozido temos o alimento que junta vegetais, legumes e carnes variadas num prato que tem peso social muito importante, pois que inventa a sua própria ocasião social. Quando se come um cozido, não se come um prato qualquer. É que há, no Brasil,

certos alimentos ou pratos que abrem uma brecha definitiva no mundo diário, engendrando ocasiões em que as relações sociais devem ser saboreadas e prazerosamente desfrutadas como as comidas que elas estão celebrando. E de modo tão intenso que não se sabe, no fim, se foi a comida que celebrou as relações sociais, estando a serviço delas, ou se foram os elos de parentesco, compadrio e amizade que estiveram a serviço da boa mesa.”

O autor ressalta também a oposição entre o cozido e o cru. Em que o cru pode ser visto como o selvagem, ao estado da natureza, enquanto o cozido requer a espera e, essa por sua vez, pode ser associada à civilização de saber aguardar.

O cozido e a comida ainda é associado à imagem da mulher, que representa a casa, a família, em contraponto à rua, que é o espaço do trabalho, do lado difícil da vida.

Entretanto, esse é um texto de 1984, que cita o *fast food* típico da cultura estadunidense, oposta à cultura brasileira. Mas é possível notar uma grande influência hoje dessa cultura estadunidense, não somente no Brasil, como em todo o mundo.

O artigo *Mudanças no hábito alimentar: o fenômeno da Mcdonaldização* discute essa mudança de hábitos alimentares na sociedade brasileira. Identifica uma grande expansão do consumo de alimentos congelados e industrializados, refrigerantes, molhos artificiais etc., além de um crescimento significativo da procura por alimentação rápida e das refeições feitas fora de casa em geral.

Os motivos encontrados para esse aumento do percentual de despesa com alimentação fora de domicílio são: mudança do papel da mulher na sociedade, que deixa de ser apenas dona de casa, para entrar no mercado de trabalho; e o entendimento da atividade de “comer fora” como uma atividade social.

Importante ressaltar que essa ideia de “comer fora” pode significar prazer, realização, lazer ou até mesmo status social. E vista como atividade social é exatamente fruto da sociedade de consumo, a qual passa a ver qualidade de vida, muitas vezes, como a possibilidade de poder pagar para reduzir qualquer tipo de trabalho que se possa ter.

Esse tipo de pensamento é o que esse projeto tem como objetivo desconstruir: projetar um sistema de

mobiliário para uma proposta de cozinha coletiva que seja um espaço que propicie a integração e a geração de capital social. Ao mesmo tempo que se propõe como uma alternativa que possa chamar a atenção por vantagens dentro dos valores atuais, possibilitando economia de espaço, de dinheiro com equipamentos, gastos com alimentação, além de ser um ambiente onde se pode ter aulas de culinária e receber amigos e familiares.

Voltando a DaMatta, esse projeto tem a intenção de resgatar valores como o autor fala:

“ Daí a nossa forma especial de comer. Nosso jeito brasileiro de apreciar a mesa grande, farta, alegre e harmoniosa. Mesa que congrega liberdade, respeito e satisfação. Momento que permite orquestrar todas as diferenças e cancelar as mais drásticas oposições. Na mesa, realmente, e através da comida comum, comungamos uns com os outros num ato festivo e certamente sagrado. Ato que celebra as nossas relações mais que nossas individualidades.”

notas para uma história da cozinha

A história da cozinha está muito ligada ao fogo e ao fogão, o qual era utilizado para preparação de alimentos, ao mesmo tempo que tinha papel essencial no aquecimento dos ambientes nas regiões mais frias.

Na Grécia Antiga, a cozinha ficava em um átrio central, enquanto os quartos estavam dispostos ao redor. Era necessário ajoelhar-se para cozinhar. Já no Império Romano, os alimentos eram cozidos em cozinha públicas, enquanto os ricos possuíam cozinhas bem equipadas, mas que ficavam isoladas por não se poder evitar a fumaça, além do fato de querer se manter distantes escravos que eram responsáveis pelo trabalho.

Assim também era no Brasil. As cozinhas eram afastadas da casa, para evitar não somente a fumaça, mas também o próprio risco de um incêndio se alastrar para a moradia. Tratava-se de um espaço bastante sujo, onde animais de pequeno porte circulavam e a comida era feita sem zelo pela higiene. Era um espaço para confecção até do sabão. Sem água encanada, os escravos também eram responsáveis por buscar a água necessária para todas as atividades. E ainda, sem refrigeração, os alimentos apodreciam rapidamente.

Com o passar do tempo, a cozinha foi se aproximando da casa, mas ainda continuava nos fundos, feita com materiais mais simples. O fogão saiu então do chão e ganhou uma estrutura alta feita de barro e pedra.

Quando chegou a torneira e a rede de abastecimento de água por volta de 1876 no Rio de Janeiro, além dos ladrilhos laváveis para revestimento e até uma incipiente coleta de lixo, a atividade de cozinhar ganhou um caráter mais limpo. Também foi inventada a geladeira, ainda não da maneira que conhecemos, e sim, com o uso apenas de grandes barras de gelo. Mas todas essas mudanças fizeram com que a cozinha já pudesse ser incorporada no interior das moradias. Com a abolição da escravatura, o trabalho doméstico continuou sendo feito por serviçais.

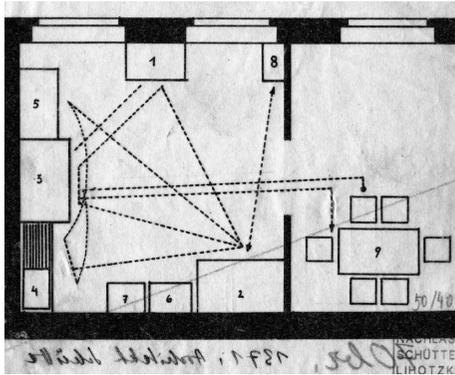
Em 1901, o palácio do governo de São Paulo instalou o primeiro fogão a gás no Brasil. Com o passar dos anos, novas tecnologias foram aparecendo, transformando relações sociais, cultura e arquitetura das casas no Brasil.

Na década de 50, chegou então o *boom* do consumismo, como foi visto, e a cozinha ganhou um novo simbolismo. A partir do desenvolvimento

de mobiliário e equipamentos que demonstravam o status social das pessoas, as mulheres começaram a assumir as atividades na cozinha e essa foi se tornando uma extensão da sala de estar. Deixou de ser um espaço de serviço para ser um espaço social da casa. As mulheres passavam o dia cozinhando, ouvindo rádio e as crianças ficavam por perto, brincando ou fazendo o dever de casa. À noite quando o homem chegava, o jantar era servido na sala de jantar e a família reunida fazia sua refeição.

A partir dos anos 70, a mulher passa a se inserir no mercado de trabalho mais intensamente, e aos poucos esse panorama vai se transformando. As visitas em vez de serem apenas servidas na sala de jantar, passam a serem convidadas para se inserir também no processo de preparação. Começam a surgir então as cozinhas americanas, mais integradas ao resto da casa.

As construtoras, por sua vez, astutamente cria o que se chama de *espaço gourmet*, oferecendo mais um espaço ou serviço que amplie seus lucros ao proporcionar um ambiente sofisticado para receber visitas. Uma releitura mais burguesa do salão de festas.



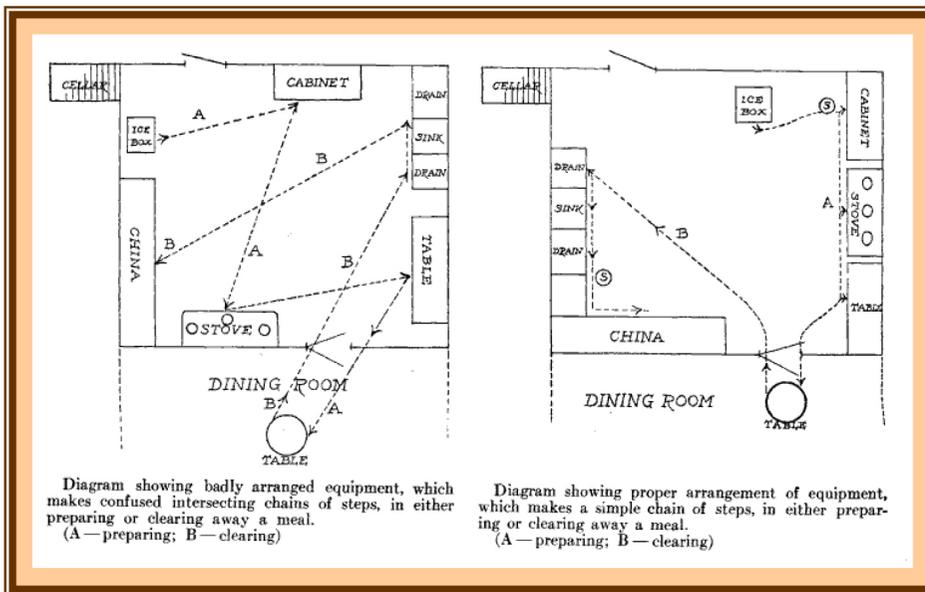
Margarete Lihotzky

Ernst May foi responsável pela construção de mais de 10.000 moradias para trabalhadores depois da I Guerra Mundial na cidade de Frankfurt. Convidou então a austríaca Margarete Shütte Lihotzky para projetar a cozinha que deveria ser mínima. Lihotzky fez então um trabalho de análise de deslocamento e de tempos e movimentos com intuito de projetar uma cozinha completamente racional e funcional.

O resultado foi a chamada Cozinha de Frankfurt, que por sua engenhosidade foi além dos limites da Alemanha, sendo implementada na França, e teve influência na escandinávia e até dos Estados Unidos.

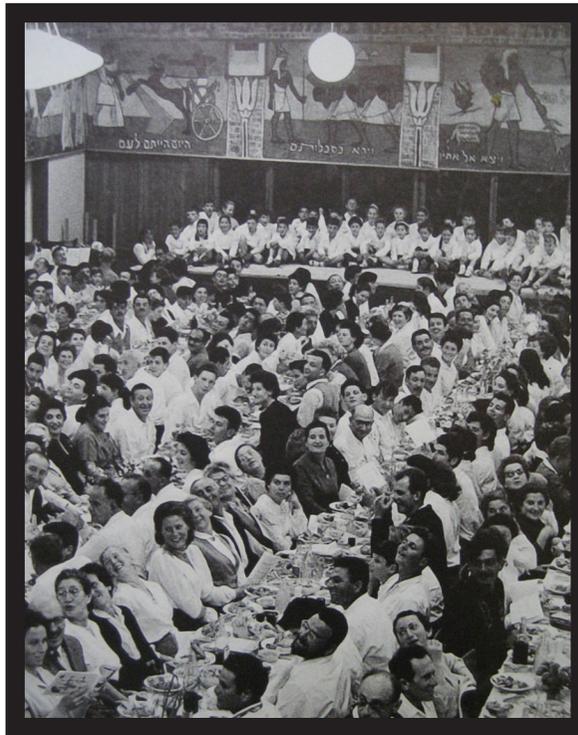
Uma das soluções que mais chama atenção é o sistema de gaveteiros/funis.

Christine Frederick



Outra mulher fundamental no estudo da atividade de cozinhar foi a estadunidense Christine Frederick. Dona de casa, ao presenciar o marido conversando com um amigo de trabalho sobre eficiência, administração científica, estudo sobre tempos e movimentos, se interessou e quis saber mais. A partir daí, em 1922, resolveu ela mesma estudar o trabalho doméstico, em especial a atividade de cozinhar, analisando a circulação na cozinha que teve como resultado o chamado (estudo do fio) pelo qual é conhecida. Todavia, ela mesma afirma que a verdadeira eficiência não é para garantir um sistema de trabalho eficiente ou a limpeza da casa, e sim, a felicidade, saúde e progresso da família.

Porém, é um tanto contraditório o uso da expressão “progresso da família”.



kibutz

Kibutzim são comunidades comunitárias israelenses criadas no começo do século XX. Originalmente se baseavam nas atividades agrícolas e sempre tiveram como princípios propriedades coletivas, igualdade social, meios de produção próprios, distribuição da produção para a comunidade e prioridade à educação das crianças.

São administrados segundo o sistema de democracia participativa direta em que as decisões devem ser tomadas em conjunto, levando em conta a opinião de todos os residentes.



cohousing

O conceito de *cohousing* nasceu na Dinamarca em 1964, quando o arquiteto Jan Gudmand-Hoyer juntou um grupo de amigos para discutir alternativas para o tema da moradia. Chegaram a comprar um terreno perto de Copenhague onde pretendiam construir uma comunidade, mas problemas com os vizinhos terminaram por fazê-los desistir da ideia. Hoyer resolveu então escrever um artigo sobre o assunto e o publicou no jornal em 1968. Centenas de famílias responderam dizendo que se interessavam profundamente por aquela proposta.

A partir daí, grupos se mobilizaram e pouco tempo depois surgiram as primeiras comunidades.

Um casal de arquitetos estadunidenses Kathryn McCamant and Charles Durrett enquanto estudavam na Dinamarca ficaram sabendo da proposta e resolveram pesquisar a fundo. Quando retornaram aos Estados Unidos, abriram então uma empresa de arquitetura para criação de *cohousings* e passaram a divulgar intensamente a proposta, hoje existente principalmente nos Estados Unidos e na Europa.

A ideia da *cohousing* é criar uma comunidade para um grupo de pessoas que se unem para discutir como deve ser o espaço onde vão morar. Além disso, a comunidade tem como princípio uma vida mais coletiva onde existem espaços comuns, como jardins, áreas de lazer e a “casa comum”, onde as pessoas se encontram para conversar, fazer atividades juntas e refeições reunidas com certa frequência.

Suas principais características são: a arquitetura, planejada para fortalecer a proximidade entre os moradores, com casas normalmente de frente para outras, com jardins e áreas de lazer; casa própria, as famílias tem sua privacidade, mas convivem com a comunidade nos espaços comuns, e muitas vezes nas refeições que podem ser sempre coletivas, ou não; vida comunitária, centrada na “casa comum” onde conta com cozinha, sala de jantar, lavanderia, biblioteca, sala de ginástica, oficina de artes e espaço de lazer para toda comunidade; divisão do trabalho, os moradores dividem as tarefas de manutenção de todos os espaços, cuidado com as hortas e as refeições coletivas; colaboração, pois não existe hierarquia, todas as decisões são tomadas coletivamente.

o projeto e sua viabilidade

A partir das pesquisas e do fundamento teórico realizados, foram definidos alguns parâmetros para guiar a realização do projeto.

O *cohousing* se aproxima muito de uma alternativa ideal, porém, como sua proposta original, é um passo que deve ser uma opção de cada um, e não, uma imposição. Por esse motivo, a proposta da cozinha coletiva para condomínios se estabelece como uma etapa intermediária para esse processo de resgatar a vida comunitária e colaborativa.

É completamente impensável que todos possam, impetuosamente, querer mudar completamente o modo como se vive. Assim, acredita-se que o caminho é oferecer espaços e oportunidades que facilitem o convívio.

Dessa maneira, o projeto de uma cozinha coletiva surgiu por representar um espaço que a princípio não deveria substituir as cozinhas individuais dos apartamentos, cujo tamanho tem se reduzido a cada dia, especialmente no Rio de Janeiro, onde a especulação imobiliária apresenta números espantosos.

Diante do cenário imobiliário do país, a viabilidade de implementação dessa proposta fica um pouco

restrita, não somente por seus valores que vão na contramão da tendência da indústria da construção civil residencial, mas também porque não é uma ideia com grande receptividade inicial. Tendo em vista que o projeto tem como forte valor o envolvimento por livre vontade, se vê como via facilitada sua implementação em novos empreendimentos.

Primeiramente porque pessoas que estão trocando de residência normalmente estão mais abertas, em especial aquelas que estão mudando sua estrutura de vida, como recém-casados. Estar aberto significa estar mais propenso a aceitar novas mudanças, exatamente pelo fato de já estarem passando por um processo de mudança do local onde moram.

Além disso, por se tratar de uma proposta coletiva e comunitária, não existe a intenção de que se crie “cotas” para quem for utilizar a cozinha ou não. Assim como a água e a manutenção das áreas comuns são comumente pagas por todos residentes de um prédio, independente do seu uso ou não, a cozinha coletiva também entraria a princípio nesse tipo de divisão de custo. Na realidade, essa é uma decisão que cabe aos moradores do local onde for implementado, mas acredita-se que dessa maneira, reduziriam

alguns problemas de administração, assim como fortaleceriam o caráter coletivo.

Conseqüentemente, nos novos empreendimentos, a pessoa já estaria de acordo com a ideia. Assim, não haveria conflitos sobre querer ou não a implementação da cozinha coletiva, o que poderia ser fonte de muita discussão em um prédio já existente.

Para que possa ter êxito em sua execução é necessário o mínimo de flexibilização e boa comunicação.

Certamente que aqui não se exclui a possibilidade de implementação em prédios já existentes, mas seria talvez fundamental a presença de um acompanhamento de um psicólogo com experiência em lidar com grupos. Além de que existe outro desafio bastante significativo que seria o de encontrar ou construir um novo espaço onde se pudesse ser montada a cozinha coletiva.

A questão do espaço físico disponível é importante para esse projeto, pois o ideal é que seja possível um layout que aproxime as pessoas acima de tudo e que estimule o uso do espaço coletivo em detrimento do afastamento das individuais residências.

Dependendo do espaço disponível, provavelmente seriam abdicadas algumas recomendações de layout, mas isso não tiraria de forma alguma a validade da implementação.

Portanto, o intuito é criar um espaço mais amplo em que as pessoas possam usufruir de uma estrutura muito mais confortável e equipada, que permita a interação entre vizinhos e conseqüentemente, relações mais próximas, gerando uma maior capacidade em lidar com relações pessoais, inclusive conflitos, e, principalmente, uma rede de confiança em que as pessoas possam se sentir mais confortáveis para trocar e ajudar.

Assim, como projeto de design, a cozinha coletiva deve apresentar uma preocupação com a funcionalidade e ergonomia de todo o processo de cozinhar, desde o preparo, cocção, até o ato de servir, comer e limpar. Por outro lado, o maior objetivo é fazer com que as pessoas interajam, ou seja, alguns aspectos dessa funcionalidade e ergonomia foram flexibilizados para que fosse privilegiado o estímulo à vida coletiva, e não simplesmente, uma atividade feita em um mesmo espaço.

Formalmente, os parâmetros estabelecidos foram:

/// simplicidade

em oposição aos espaços luxuosos e sofisticados resultado de uma comercialização do design totalmente divergente de sua origem. Um design que fica cada vez mais caro e associado a assinaturas e *status* acima de tudo.

/// resistência e durabilidade

por se tratar de uma cozinha coletiva, o uso do mobiliário será intenso. Por isso, esses aspectos são importantes, não somente mecanicamente, mas visualmente, pois devem transmitir uma solidez inerente a segurança e estabilidade. Assim como deve ser representativo de um espaço comunitário, em que os móveis foram projetados para serem usados, e não, para serem admirados.

/// integração

como já bem explorado, a intenção é aproximar as pessoas também fisicamente no espaço da cozinha no intuito de intensificar a interação e a colaboração.

análise de preparo

Como pessoalmente não possuo experiência em cozinhar, foi feito o estudo de observação analisando a movimentação e as etapas de toda a preparação de um almoço.

O ideal seria que pudesse ser feita essa análise com diversas pessoas para poder compreender melhor a diferença do processo de pessoas distintas. Entretanto, para o tempo disponível, a realização de uma análise foi fundamental, até pelo fato de que na cozinha coletiva, por ter um layout diferente daquele visto na cozinha particular, já se prevê uma mudança, mesmo que gradativa, da forma como as pessoas cozinham.

As etapas podem ser visualizadas no esquema subsequente da cozinha em questão. A numeração corresponde aos movimentos realizados indicados pelas setas.

Pegou na geladeira (cenoura, chuchu, frango, limão, cebola)

1. Colocou na bancada. Pegou no armário (sal, pimenta, alho e óleo). Botou na bancada. Pegou faca e prato.
2. Raspou e cortou a cenoura sentada na mesa da varanda.
3. Colocou na bancada de volta à cozinha. Descascou o chuchu na pia e cortou colocando-o no prato junto com a cenoura. Pegou o canecão dentro do armário. Encheu na pia.
4. Colocou no fogão e acendeu.
5. Voltou à bancada, abriu embalagem de frango. Pegou uma bacia no armário. Colocou o frango. Encheu de água na pia. Pegou o vinagre no armário, colocou um pouco e guardou. Desligou a torneira. Jogou a bandeja do frango no lixo. Pegou um saco plástico. Tirou a pele e colocou no saco. Pegou a tábua no armário e tirou o excesso de gordura com a faca, colocando os pedaços de frango na pia.
6. Adicionou sal e colocou o chuchu na água fervente.
7. Tirou a água da bacia, colocou os pedaços de frango de volta nela e encheu novamente de água.
8. Jogou os pedaços de cenoura na água fervente.
9. Pegou o limão, cortou na tábua, e espremeu com a mão

metade dentro da bacia. Lavou a tábua e deixou secando. Pegou o escorredor de dentro do armário.

10. Apagou o fogo.

11. Trouxe o canecão até a pia e jogou no escorredor. Colocou no canto da bancada da pia para esfriar. Jogou a água da bacia fora. Pegou a cebola, descascou direto na pia, cortou e jogou no frango. Colocou alho. Adicionou pimenta do reino e sal e mexeu. Lavou a faca.

12. Pegou uma saladeira dentro do aparador.

13. Colocou os legumes que estavam no escorredor. Lavou o escorredor, secou e guardou no armário. Encheu o canecão novamente com água.

14. Pegou a panela para fazer o frango, que já estava no fogão. Pegou o óleo e jogou um pouco.

15. Pegou azeitonas na geladeira.

16. Lavou e colocou na salada. Cortou mais cebola e jogou na salada.

17. Pegou o azeite no aparador, e adicionou na salada.

18. Colocou salada na geladeira.

19. Pegou o canecão na pia, encheu com água.

20. Colocou no fogão. Ligou o fogão para o frango. Foi colocando os pedaços de frango, os selando. No final jogou o tempero que ficou na bacia.

21. Pegou o molho de tomate na geladeira.

22. Jogou um pouco na panela do frango.

23. Pegou no armário o pote onde guarda o arroz e o escorredor. Mediu, colocou no escorredor e guardou novamente o pote no armário. Lavou o arroz e deixou escorrendo. Lavou a bacia onde estava o frango e o pote de azeitona. Cortou mais cebola.

24. Adicionou à panela do frango. Colocou a panela do arroz no fogo. Adicionou óleo e alho. Mexeu e esperou dourar.

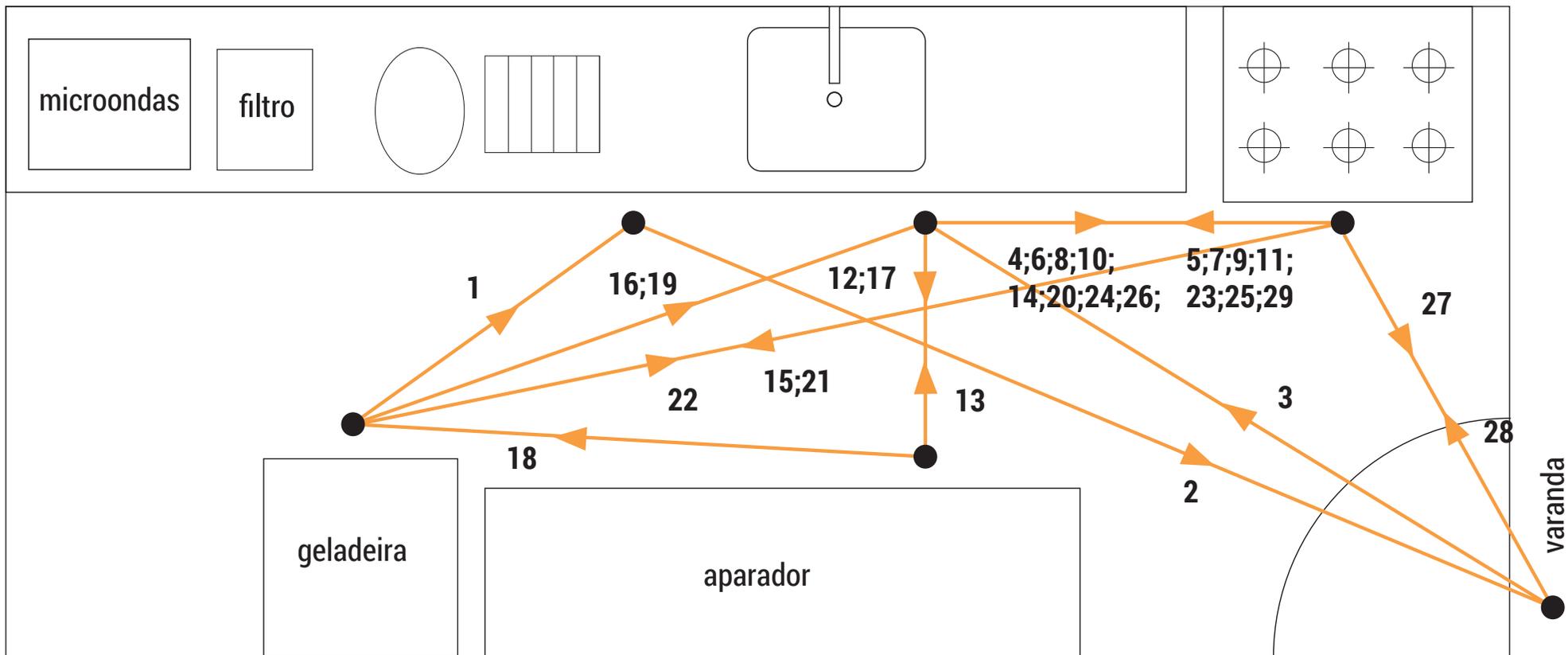
25. Pegou o arroz.

26. O colocou na panela. Tirou o frango que já estava pronto. Apagou o fogo da água e adicionou no arroz. Adicionou em seguida sal e tampou parcialmente.

27. Esperou na varanda.

28. Quando o arroz ficou pronto, apagou o fogo, e o colocou no forno.

29. Colocou canecão pra escorrer e lavou a louça restante.



listagem de utensílios

escorredor de louça

escorredor de alimento

esponja

sabão/detergente

pano de prato

potes de diversos tamanhos

bacias

liquidificador

sanduicheira

batedeira

mixer

airfrier

processador

cafeteira

filtro de água

panelas de diferentes
tamanhos

frigideiras

colher/ espátula

concha

colheres grandes

escumadeira

espremedor de alho

tábua de cortar

recipiente para temperos

papel toalha

papel alumínio

plástico filme

facas de corte

tabuleiros

formas

tijela

bandeja

peneira

espremedor de frutas

pegador de macarrão

separador de ovo

cortador de pizza

ralador

abridor de lata

fatiador de queijo

saca rolhas

rolo de madeira

tesoura

amolador

tupperware

chaleira

leiteira

cafeteira italiana

pratos

copos

taças

talheres

travessas

descanso de panela

jogo americanotos

equipamentos previstos

Coerente com o embasamento teórico da proposta de projeto, a cozinha coletiva idealmente deve ser pensada em conjunto com o grupo de pessoas que naquele condomínio residirão.

Por esse motivo, a compra de equipamentos e utensílios deve ser feita a partir das necessidades percebidas por quem irá utilizar.

Consequentemente, foram previstos apenas os equipamentos mais básicos de uma cozinha, deixando a critério dos moradores a necessidade e a viabilidade econômica da compra de equipamentos adicionais.

	LARGURA	ALTURA	PROFUNDIDADE
PIA DUPLA	80	15	40
TRITURADOR	17,3	32	17,3
COOKTOP	86	11,5	51
FORNO	54	48	43
MICROONDAS	49	28	39
GELADEIRA	83	18,6	75

** medidas de referência em em cm*

layout e parâmetros projetuais

A partir desse esquema, começou-se a pensar como deveria ser a disposição dos elementos em uma cozinha coletiva.

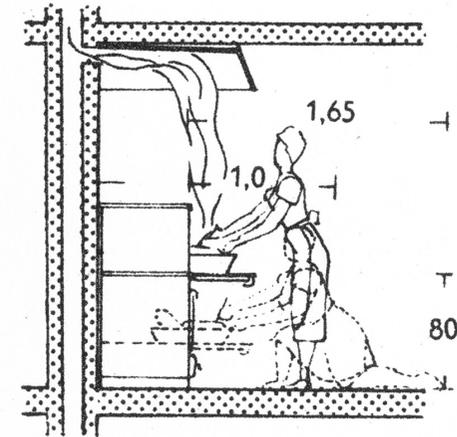
Com as informações do estudo de observação e principalmente da conversa com pessoas que costumam cozinhar, foi percebido que o maior tempo gasto durante a preparação de uma refeição é na etapa de cozimento dos alimentos. Muitas vezes essa etapa também representa uma espera: passiva, em que basta esperar 'o ponto'; ou ativa, quando é necessário alguma ação como mexer, virar, acrescentar água, etc.

Assim, com o objetivo de tornar as pessoas mais integradas, identificou-se essa característica como um ponto a ser explorado, fazendo com que estejam dispostas de frente para as outras durante o processo de cocção. Também foi considerado o uso de um banco, no qual as pessoas pudessem sentar tanto para preparar alimentos, quanto para acompanhar o processo de cocção no fogão. Durante esse tempo, cria-se então um estímulo ao diálogo, pelo estímulo visual de ver outras pessoas cozinhando, quanto por permitir que a atividade de esperar seja mais prazerosa enquanto se pode conversar.

Outro parâmetro utilizado foi o da divisão de equipamento como elemento aproximador. Consequentemente, optou-se pelo compartilhamento de um *cooktop* por duas pessoas. Apesar de não ser ergonomicamente ideal, por fazer com que as pessoas estejam significativamente próximas, limitando o espaço de movimentação, essa decisão projetual faz com que haja maior chance de interação. Além de que cria uma proximidade que pode provocar um certo tipo de reflexão como:

“estou cozinhando arroz aqui e meu vizinho está cozinhando arroz na boca ao lado no mesmo fogão. Será que não seria interessante fazer uma única panela maior de arroz para os dois?”

Já a pia, é um elemento cujo uso é menor, mais restrito à lavagem, de alimentos e utensílios, e para a utilização da água para cozimento. Por esse motivo, optou-se por mantê-la separada do *cooktop*. Seguindo ainda a ideia sobre o compartilhamento dos equipamentos, optou-se por uma pia dupla cuja quantidade poderia ser menor do que a de estações de cozimento.

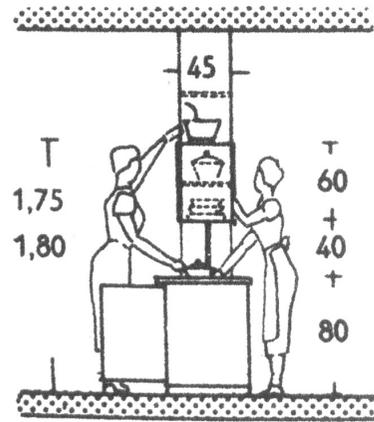


Como os níveis baixos são menos acessíveis, demandando mais esforço físico, eles foram usados prioritariamente como espaços mais amplos, para guardar a princípio objetos maiores, mais fáceis de localizar e pegar.

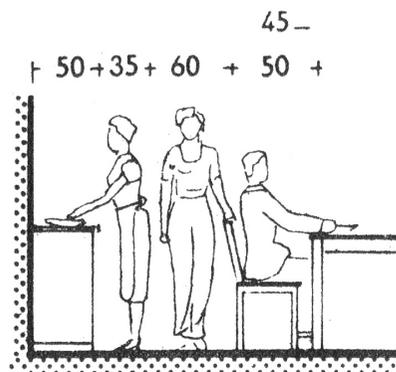
Já em relação ao forno, normalmente localizado no nível inferior nos fogões tradicionais, optou-se por utilizá-los como equipamento independente. Como são significativamente menos utilizados do que os *cooktops*, a previsão da quantidade utilizada também deverá ser inferior.

Considerando prioritário o uso do forno em níveis que não demandem curvatura do corpo, definiu a

centralização de fornos elétricos e microondas em um mesmo móvel vertical.



Pâmetros ergonômicos também foram usados para definir altura das bancadas, mesa, e prateleiras, assim como espaços de circulação, altura e profundidade de acentos.



Outro aspecto que foi levado em consideração foi a necessidade de tornar os espaços mais abertos, com a fácil visualização dos objetos. Assim como nas cozinhas das “casas comuns” das *cohousings*, optou-se pelo uso maior de prateleiras e estantes abertas, em detrimento aos armários fechados. A organização e limpeza de todos elementos é crucial para o bom funcionamento da cozinha, e por isso, não devem ser escondidos, e sim, estar a vista de todas as pessoas que usam o espaço.

Já no que diz respeito à aparência do mobiliário, exestia a necessidade de criar alguns padrões formais que transmitiessem a constituição de um sistema de mobiliário visivelmente integrado e harmonioso. Além disso, a padronização de alguns elementos é fundamental também levando em consideração a redução dos processo produtivos, com a utilização de mesma configuração de máquinas, produção de gabaritos, utilização de máquinas já existentes etc. E ainda, a padronização de algumas medidas e proporções além de colaborar para a harmonia visual da composição de todo sistema de mobiliário, também é facilita a disposição e coerência dos layouts possíveis.

Tendo em vista que o projeto se define como um sistema de mobiliário para cozinhas coletivas, foi importante o estudo de um layout hipotético de uma cozinha onde os parâmetros projetuais pudessem ser aplicados. Assim, alguns fatores de extrema importância relativos ao ambiente ficarão como indicação para possíveis implementações do mobiliário:

/// boa iluminação

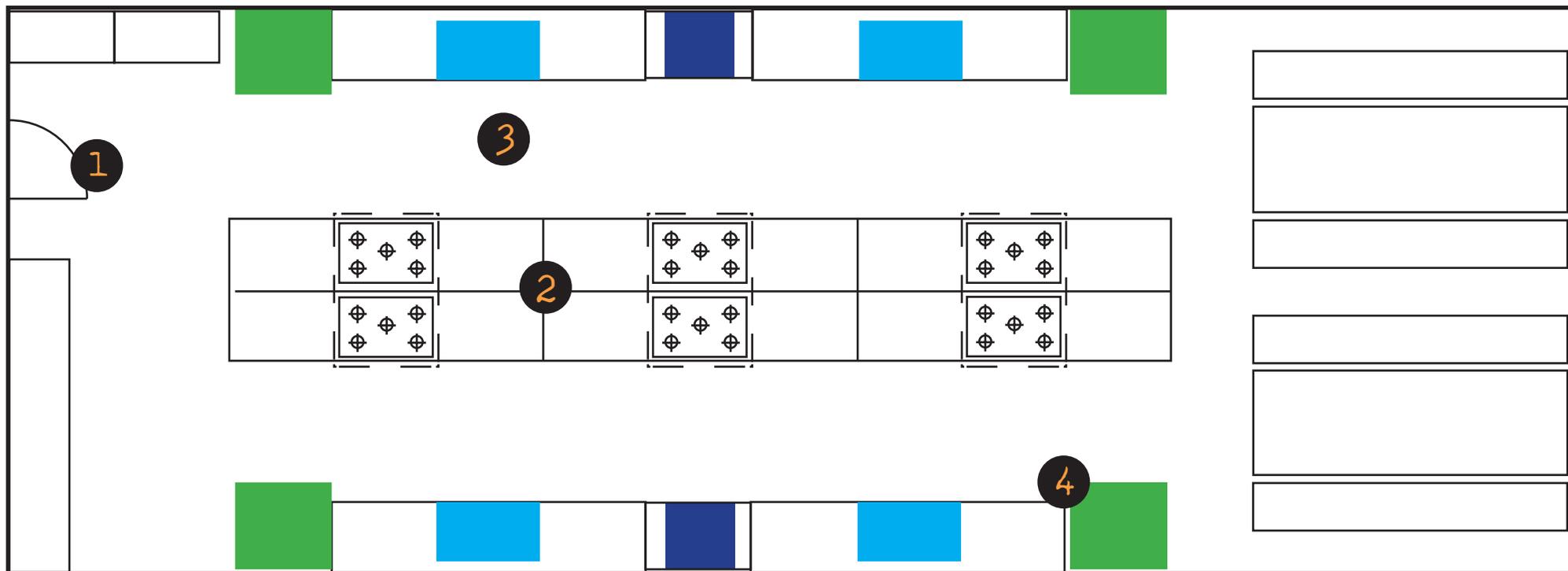
uma iluminação apropriada é fundamental para a segurança, conforto e receptividade das pessoas que usarão o espaço. Ressaltando ainda que características de eficiência luminosa também deve ser levada em consideração para reduzir custos desnecessários com energia elétrica.

/// exaustão eficaz

em um espaço onde várias pessoas cozinham ao mesmo tempo, um bom sistema de exaustão é imprescindível para garantir higiene e conforto. Ideal seria a implementação de exaustores industriais, que garantem melhor eficiência. Por outro lado, se não for possível, devem ser usadas então coifas com boa potência de sucção.

/// revestimentos e aparências

os materiais a serem usados no projeto da cozinha devem primeiramente estar de acordo com questões de segurança, como pisos não escorregadios, e também de higiene, fáceis de se limpar. Sobre sua aparência, devem estar em harmonia com os conceitos do projeto que nega valores de luxo e sofisticação.



■ geladeira
 ■ forno
 ■ pia

1 entrada perto das estantes e da geladeira, onde pode se pegar os alimentos e utensílios necessários

2 área de cocção em ilha, proporcionando mais interação, inclusive com compartilhamento de *cooktop*

3 espaço separado em dois corredores, nos quais há os mesmos elementos: pia dupla a ser compartilhada por três pessoas na bancada oposta.

4 disposição que reduz deslocamentos. uma geladeira em cada ponta, distante dos fornos para garantir que não haja consumo energético desperdiçado.



nogueira



pinus



FB11 Lemon,
Formica®

materiais

Devido aos parâmetros definidos, o material escolhido como base para os móveis foi a madeira predominantemente maciça bruta. Apesar de ter um custo mais alto, é um material de grande resistência e durabilidade que por não ser revestido como a maioria dos móveis hoje em dia, ainda mantém seu aspecto por muito mais tempo.

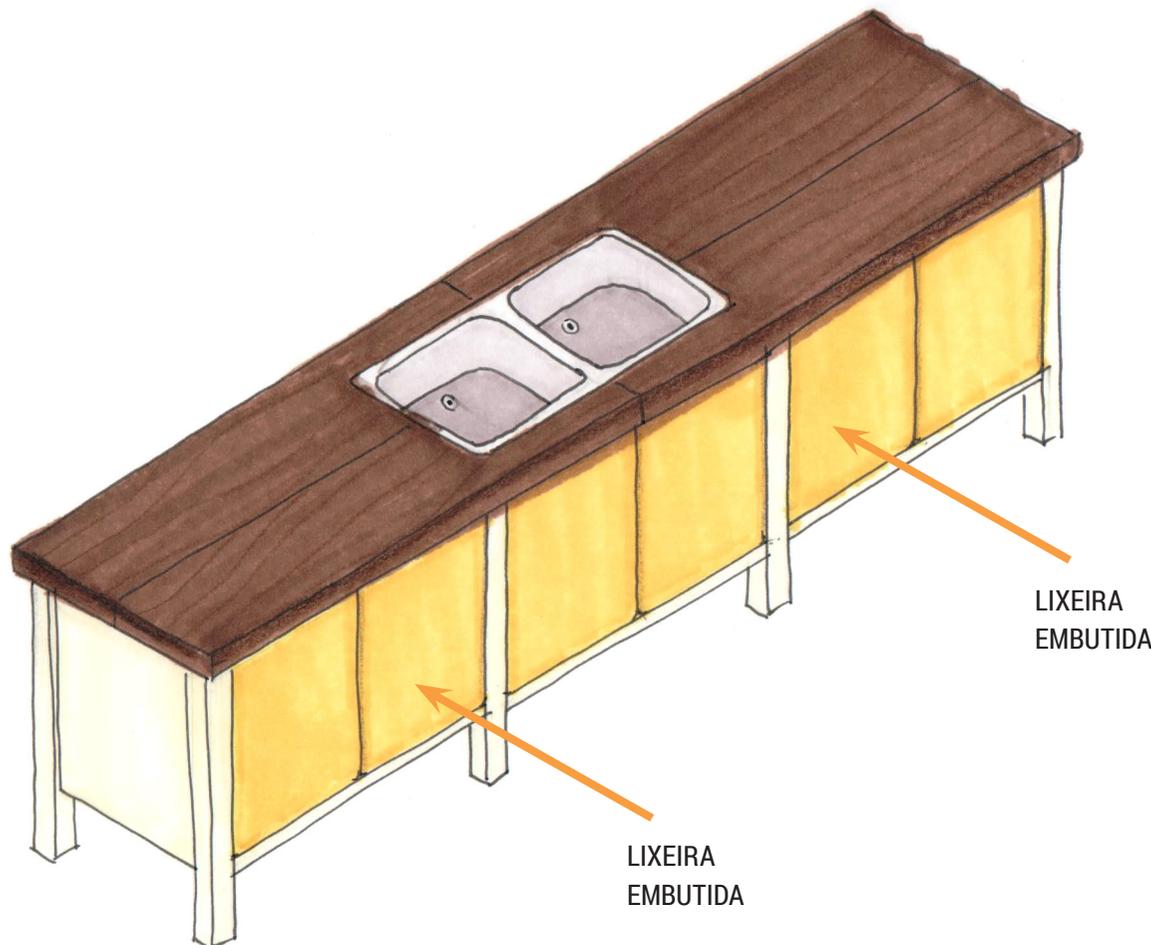
Para as soluções de montagem foram priorizadas primeiramente as opções de encaixe, quando não fossem consideradas sofisticadas demais pela execução. Em algumas juntas foram usadas espigas, mas a opção mais adotada foi a cavilha, por manter a coerência formal baseada na madeira e demandar menos tempo de processo.

Foram escolhidas então duas madeiras diferentes para compor todo o sistema, uma clara, pinus, e uma escura, nogueira.

As bancadas foram projetadas também com tampo de madeira e como são áreas molhadas, precisam do tratamento com Verniz Marítimo, que pode ser encontrado no fornecedor Syerlack.

Complementando ainda com um ponto de cor, foram usados alguns detalhes com resina melamínica amarela revestindo mdf.

bancada com pia



A bancada com pia serve prioritariamente para a lavagem de alimentos e utensílios e para o uso da torneira para utilizar a água também como elemento de cocção. Sua bancada também é importante quando localizada do lado da torre de fornos, para apoiar tabuleiros e travessas quentes.

Foi previsto o uso do triturador em um dos lados da pia, evitando que restos de comida fiquem com mau cheiro, ainda mais em um ambiente de uso tão intensificado.

Não foram utilizados puxadores nas portas, para mantê-las mais integradas com o mobiliário. Assim, elas contam com o sistema *tip-on*, em que a porta deve ser pressionada para abrir.

Como esse móvel é utilizado principalmente para lavagem, atividades subsequentes da abertura de embalagens, e separação dos elementos não necessários, contam com lixeiras embutidas com portas de frente falsa.



Na parte superior da bancada, foram usadas prateleiras onde podem ser colocados equipamentos e utensílios utilizados na preparação de alimentos.

bancada de cozinhar

Pode ser utilizada por duas pessoas ao mesmo tempo, que compartilham o cooktop e possuem suas respectivas áreas de preparo.



Também foram utilizados bancos que podem ser usados durante a realização das tarefas, ou simplesmente para esperar ou conversar.





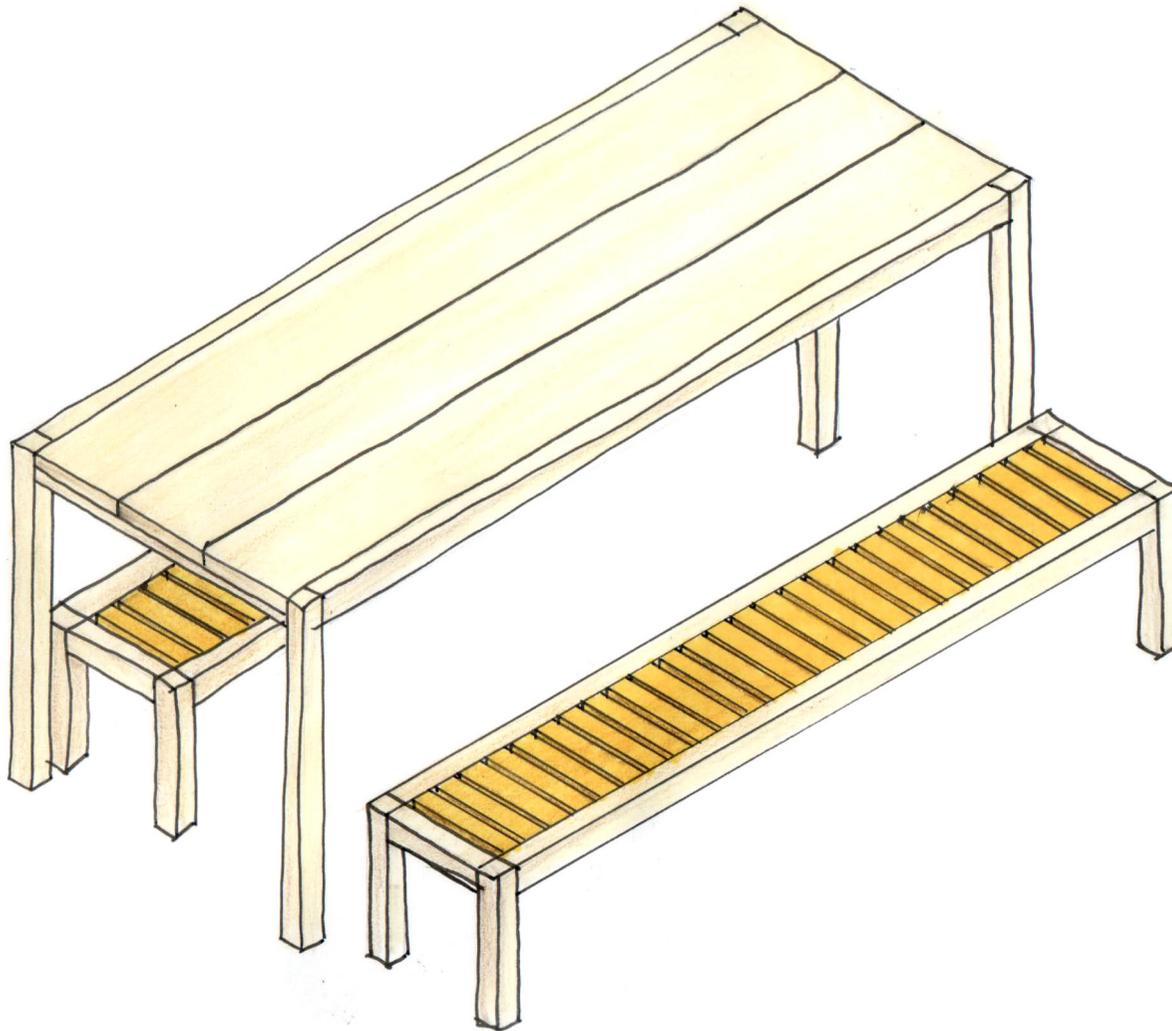
torre de fornos

A torre prevê a utilização de dois fornos elétricos nas prateleiras inferiores e um microondas na parte superior. Assim, mantém os dois superiores em uma altura confortável, sendo o de baixo utilizado quando o outro já estiver em uso.



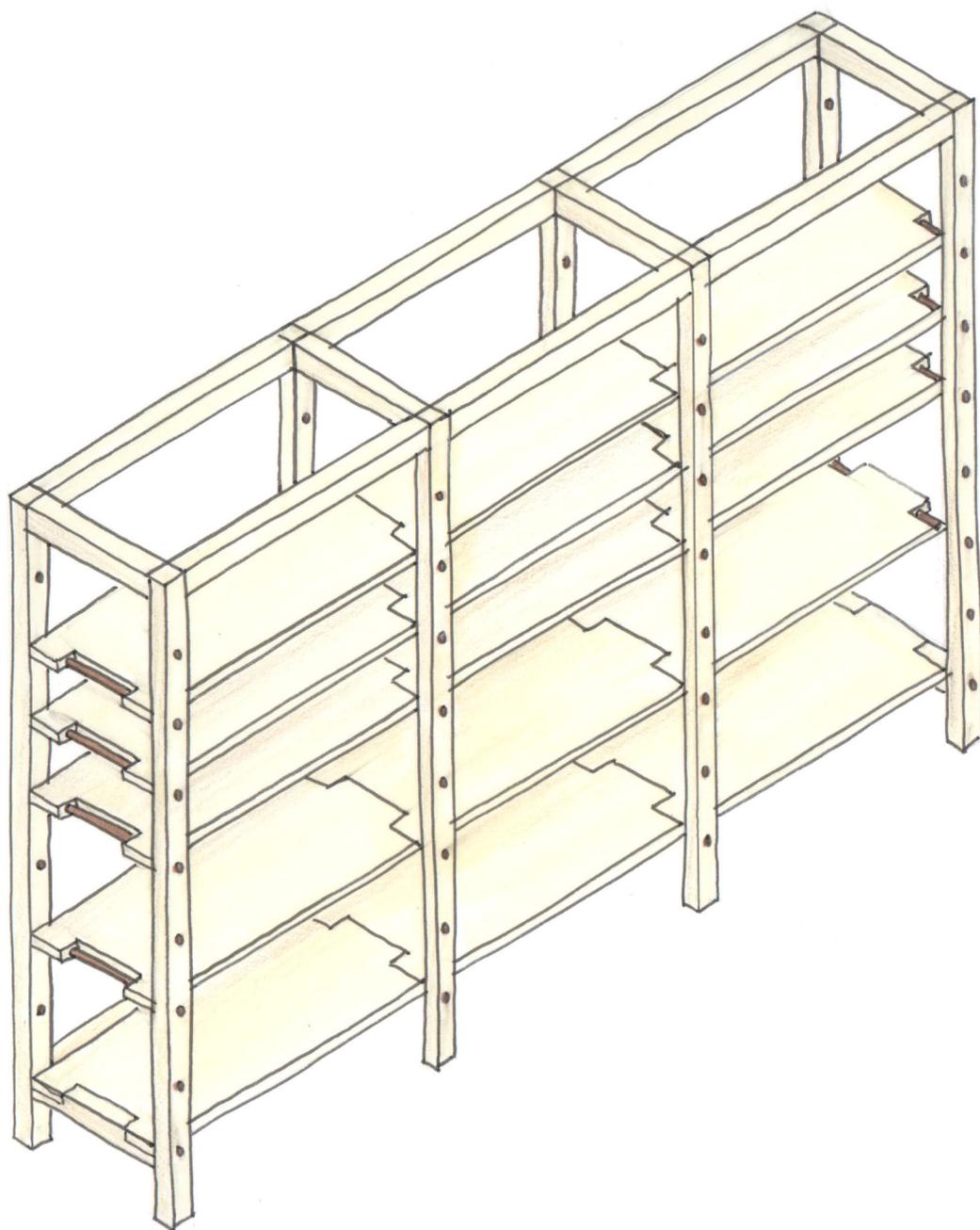
mesas e bancos

Como o principal fator de projeto é a integração, optou-se por fazê-los com dimensões maiores que o encontrado no mercado. Assim, mais pessoas podem sentar juntas.





Em vez de cadeiras, a ideia da utilização de bancos se mostrou mais adequada, por aproximar as pessoas. Assim, elas também devem lidar com decisões sobre o posicionamento do banco, criando situações em que alguém tem que se flexibilizar, já que as pessoas possuem dimensões antropométricas diferentes. Além disso, o banco faz com que as pessoas se toquem. Fator importante na abertura a uma vida mais comunitária.



estante

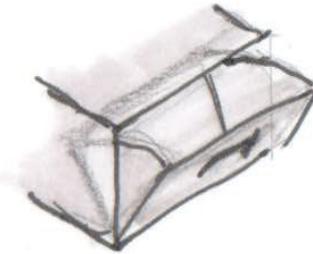
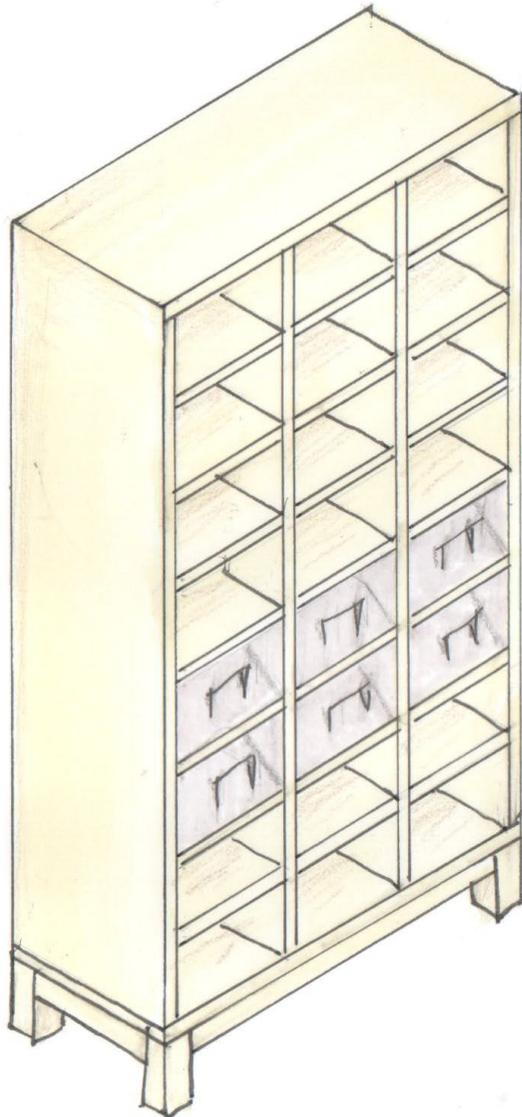
A estante de uso geral prevê a utilização para elementos que sejam mais específicos, ou seja, que não seja necessária uma por estação de cocção. Assim, estando na entrada da cozinha, a pessoa já pega todos os elementos que serão necessários.



Formalmente ela possui encaixe com madeiras diferentes, deixando um acabamento bonito, além de ser o sistema de encaixe das prateleiras.

Optou-se por manter as prateleiras terminais sem diferenciação das intermediárias para realçar a solução formal.

estante de alimentos



Essa estante foi pensada para guardar alimentos.

Pensou-se que a princípio seja interessante contar com os alimentos mais básicos na cozinha coletiva, como arroz, feijão, açúcar, macarrão, sal, etc.

Como a cozinha tem como valor primordial a coletividade, toda opção projetual que estimule essa característica é preferida.

Assim, na estante foi previsto o uso de “gavetões” onde pudessem ser armazenados alimentos coletivos. Com o uso de potes e medidores, a pessoa pega o necessário para sua refeição.

O material previsto para produção dessas peças é o policarbonato, mantendo os alimentos visíveis.



Foram previstas cestas onde possam ser armazenadas frutas, legumes e verduras.

aplicação hipotética do sistema de mobiliário



aplicação hipotética do sistema de mobiliário



questionário

Após todas as reflexões geradas a partir do embasamento teórico do projeto, sentiu-se a necessidade de tentar atingir as pessoas de alguma maneira, compartilhando esses questionamentos e tentando fazer com que o projeto não fosse apenas de conhecimento de alunos e professores da ESDI.

Surgiu a ideia então de aplicar um questionário (em anexo) em alguns prédios. Seu primeiro objetivo era o de provocar reflexões. Ou seja, já foi atingido o objetivo mesmo para quem apenas leu, sem responder.

A primeira parte foi constituída de perguntas provocativas, mas não de forma incisiva. As perguntas tinham como tema principalmente a relação das pessoas com seus vizinhos, e duas sobre o consumismo sem sentido.

Na segunda parte (verso), foram feitas perguntas ligadas à atividade de cozinhar, e posteriormente, sobre o próprio projeto, para avaliar a receptividade à ideia de uma cozinha coletiva e ao do sistema de mobiliário projetado em particular.

Esse questionário não teve como objetivo validar, ou não, a qualidade da proposta e do projeto, mas sim, perceber quais seriam oportunidade de exploração da ideia, dificuldades de implementação e receptividade mais geral e intuitiva ao sistema de mobiliário proposto.

Os questionários foram distribuídos em 3 prédios diferentes: Abrantes de Melo (AM), em Riachuelo; Solar do Grajaú (SG), em Vila Isabel; e Havana (HV), em Copacabana. Foram entregues 2 questionários por apartamento, e dado um prazo de 1 semana para a entrega dos mesmos nas respectivas portarias.

Alguns resultados

(gráficos em anexo)

Pelo retorno da pesquisa é possível perceber um possível perfil mais participativo nos moradores da zona sul.

Pela distribuição por idade dos respondentes em cada prédio, nota-se que, independentemente da localização, a maioria dos respondentes é na faixa dos 25 aos 59 anos, que são mais ativos e buscam soluções alternativas para as tarefas domésticas.

Sobre pergunta provocativa que relaciona número de moradores com o número de aparelhos de TV, “Há mais TV que moradores?” a zona sul foi onde proporcionalmente mais pessoas responderam que sim, talvez por uma questão de poder aquisitivo, mas talvez também de perfil de consumo.

Sobre o resultado da pergunta provocativa que questiona o número de vizinhos que se conhecem pelo nome. O perfil aparentemente heterogêneo pode ser explicado pela idade do prédio, número de moradores proprietários x inquilinos e também pelas opções de espaço comum no prédio como áreas de lazer o que proporciona um maior contato. Impressionante é a presença de respostas de pessoas que moram há mais de 10 anos e conhecem um baixíssimo número de vizinhos pelo nome.

Sobre o perfil de interesse das pessoas pela atividade de cozinhar, em função de sua faixa etária, interessante observar a alta concentração de pessoas acima dos 60 anos que tem prazer em cozinhar. Isto talvez possa ser explicado por uma maior disponibilidade de tempo ou pela cultura e perfis diferentes das pessoas mais jovens de outra geração.

Sobre o hábito de pedir comida ou comer fora de casa, a maior concentração na frequência de 3 a 6 por mês corrobora o hábito de sair para comer fora como lazer nos fins de semana.

Sobre a receptividade da ideia de uma cozinha coletiva, como se esperava, as pessoas ainda tem grande resistência à ideia e precisam ser provocadas e estimuladas a quebrar os paradigmas da sociedade de consumo.

Sobre o perfil de receptividade à ideia, segregado por faixa etária, é nítida a tendência de diminuição da receptividade com aumento da faixa etária, o que caracteriza o arraigamento a seus hábitos, conceitos e valores.

Cabe destacar que, qualitativamente, das 3 principais vantagens observadas na ideia da cozinha coletiva está a oportunidade de uso para eventos particulares e aulas de culinária, o que caracteriza ainda uma ideia individualista. Por outro lado, a oportunidade de socialização com vizinhos foi destacada como grande vantagem, o que pode ser destacado como um ponto positivo a ser explorado na mudança de modos de vida.

Com relação às desvantagens, destacam-se a preocupação com conflitos no uso, com a administração do espaço e necessidade de pagar por algo de pouco interesse e uso.

As duas primeiras desvantagens já eram esperadas, pois realmente representam um grande desafio. Quanto à preocupação em pagar por algo que se usa, vê-se mais um indício do comportamento individualista que prevalece na sociedade de consumo.

Finalmente, com relação ao projeto especificamente apresentado, observou-se uma aceitação mais elevada do que a da ideia conceitual e 80% dos respondentes acharam o projeto bom ou bastante adequado.

conclusão

Após toda análise teórica sobre o tema e o processo de definição de um projeto a ser realizado, o sistema de mobiliário para cozinhas coletivas em condomínios foi um recorte escolhido dentro das amplas possibilidades de encaminhando que poderia se desenvolver a partir da ideia de uma cozinha coletiva. A atuação do designer, que está cada vez mais ampliada no mercado, deve estar associada ao aspecto físico e visual, como transmissor de valor, mas também estar ligada a como acontece a relação das pessoas com outras, com espaços e objetos.

Diante da conclusão do projeto, que atinge seus objetivos iniciais, ainda fica o desejo de se desenvolver outras ramificações dessa proposta.

Como esperado, sua receptividade inicial não é

grande, mas se faz necessária a divulgação mais profunda desse tipo de proposta que faça com que as pessoas desejem participar.

Cabe aos designers criar espaços e plataformas que facilitem a mudança do estilo de vida tão marcante da sociedade de consumo, transmitindo seus valores, mas sempre abertos à participação e a mudanças de acordo com as pessoas envolvidas.

Espera-se que a intensificação dos problemas causados pelo modelo econômico vigente provoque maior conscientização e vontade de fazer diferente.

Certamente, o individualismo é uma característica que trava a mudança da atual sociedade, e por esse motivo, a importância de novos modelos se faz tão necessária.

referências

- BAUDRILLARD, J. *A sociedade de consumo*. Lisboa: Ed.70, 1991 .
- BOTSMAN, R.; ROGERS, R. *O que é meu é seu: como o consumo colaborativo vai mudar o nosso mundo*. Porto Alegre: Bookman, 2011.
- DAMATTA, Roberto. *O que faz o brasil, Brasil?*. Rio de Janeiro: Editora Rocco, 2001.
- DEBORD, G. *Sociedade do espetáculo*. Rio de Janeiro: Contraponto, 2000.
- NEUFERT, Ernst. *Arte de proyectar en arquitectura: fundamentos, normas y prescripciones sobre construccion, instalaciones, distribuicion y programas de necesidades, dimensiones de edificios, locales y utensilios*. Tradução por M. Company. Buenos Aires: G. Gili, 1948
- FREDERICK, Cristine. *The New Housekeeping – Efficiency studies in home management*. Excerpts , 1913.
- FREIRE, K.de M; DAMAZIO, V. *Design de serviços: conceitos e reflexões sobre o futuro da disciplina*. In: CONGRESSO BRASILEIRO DE PESQUISA E DESENVOLVIMENTO EM DESIGN - P&D DESIGN, 9, 2010, São Paulo. Anais do IX Congresso Brasileiro de Pesquisa e Desenvolvimento em Design. São Paulo: Blücher Universidade Anhembi Morumbi, 2010.
- GOULART, Nilton A. S. *A desapropriação do espaço das cozinhas e sua influência nas relações sociais no Brasil contemporâneo*. Porto Alegre: Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2010.
- GRAMSCI, Antonio. *Concepção dialética da história*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.
- LEMOS, Carlos A.C. *Cozinhas, etc*. São Paulo: Perspectiva, 1976.
- MALHEIRO, Arine I. C. *Gestão de condomínios: redesenho dos serviços em busca do desenvolvimento sustentável e promoção da inovação social*. Porto, Portugal: Universidade do Porto, 2013.
- PANERO, Julius; ZELNIK, Martin. *Las dimensiones humanas en los espacios interiores*. Barcelona: Gustavo Gili, 2002.
- RAPOSO, Rita. *Condomínios Fechados, tempo, espaço*

e sociedade: uma perspectiva histórica. Cadernos Metrópole. São Paulo, v. 14, n. 27, pp. 171-196, 2012.

SENNET, R. *Juntos: os rituais, os prazeres e a política da cooperação*. Rio de Janeiro/São Paulo: 2012.

SILVA, M. C.; VETTORETTI, N. A. R.; FERNANDES, M. T. M. *Mudanças no hábito alimentar: o fenômeno da Mcdonaldização*. São Paulo: UNIP, INIC 2010.

TAYLOR, F. W. *Princípios de Administração Científica*. São Paulo: Atlas, 2011.

SITES

cohousing.ca/
acessado em 6 de agosto

cohousingco.com/
acessado em 6 de agosto

formica.com.br/
acessado em 20 de novembro

guiadoestudante.abril.com.br/aventuras-historia/brasa-ao-microondas-cozinha-brasil-435532.shtml
acessado em 14 de agosto

jafi.org/JewishAgency/Spanish/Aliyah/Portuguese/Absorption+Options/bait1/What+is+a+kibboutz/
acessado em 12 de agosto

livingdesign.net.br/2011/11/kitchen-bath-%E2%80%93-a-historia-do-cozinha.html
acessado em 14 de agosto

mbmideias.com.br/capa.asp?artigo=143
acessado em 14 de agosto

radaracademia.com/pobres-os-que-pensam-que-tempo-e-dinheiro/#.U8KOfldWup
acessado em 13 de julho de 2014

vitruvius.com.br/revistas/read/arquitextos/04.042/637
acessado em 24 de julho

Olá,

Eu sou a Rafaela Siquara (1002) e esse questionário faz parte do meu projeto de Conclusão da Faculdade de Design da UERJ. Se você puder ajudar respondendo-o até 4ª feira(3/12), será de grande ajuda. Já deixo aqui meu agradecimento!

O questionário é de resposta individual. Ou seja, mais de um morador pode responder.

- 1_ Idade Menor que 25 25 a 39 40 a 59 Maior que 60 2_ Sexo F M
- 3_ Há quanto tempo você mora no prédio? Menos de 5 anos De 5 a 10 anos + de 10 anos
- 4_ O prédio SOLAR DO GRAJAÚ tem 79 apartamentos e uma estimativa de 200 moradores. Quantos moradores você acredita conhecer pelo nome? Menos de 15 De 51 a 100
 De 15 a 50 Mais de 100
- 5_ Qual a chance de existir no prédio pelo menos 5 pessoas que trabalhem perto de você, ou que tenha um mesmo ramo de interesse (trabalho ou lazer), ou que ainda tenha um senso de humor parecido com o seu? Menos de 15% De 50 a 90%
 De 15 a 50% Mais de 90%
- 6_ Qual a probabilidade de você ter em casa mais de 5 objetos que você nunca tenha usado? Menos de 15% De 50 a 90%
 De 15 a 50% Mais de 90%
- 7_ Seu apartamento tem mais TVs do que pessoas? Sim Não



você se importaria em pedir * a seu vizinho?

SIM NÃO

- 8_ emprestar uma xícara de açúcar
- 9_ dar carona
- 10_ comprar uma caixa de leite no supermercado
- 11_ usar o chuveiro
- 12_ colocar comida para o cachorro
- 13_ anotar o telefone para emergências
- 14_ ter uma chave reserva do apartamento
- 15_ molhar as plantas

você se importaria em fazer * para seu vizinho?

SIM NÃO

-
-
-
-
-
-
-
-
-

16_ Como você encara a atividade de cozinhar?

- Sempre um prazer Gosto apenas como lazer Rotina necessária Odeio

17_ Com que frequência você costuma pedir comida ou comer na rua (exceto refeições no horário do trabalho)?

- 2x por mês ou menos Entre 3x e 6x por mês 2x a 3x por semana Mais de 3x por semana

e se... o prédio tivesse uma cozinha coletiva...

18_ O que você acha da ideia de ter uma cozinha coletiva no prédio?

- Gosto da ideia! Gostaria de poder usar! Acho a ideia interessante. Mas não usaria. Não gosto

19_ Você enxerga alguma(s) dessa(s) vantagens nessa proposta?

- Economizar em equipamentos Companhia para cozinhar Espaço para ter aulas de culinária.
- Uma cozinha mais bem equipada que a minha Espaço para trocar receitas e pratos com os vizinhos Espaço para fazer novas amizades /socializar com os vizinhos
- Usando-a, sobra mais espaço na minha casa Posso revezar ou dividir as tarefas na cozinha com alguém Espaço para fazer festas/reuniões particulares

outra: _____

20_ Você enxerga alguma(s) dessa(s) desvantagens nessa proposta?

- Muitos conflitos no uso Muito difícil de administrar Ter que trocar de roupa para ir cozinhar
- Não gosto da ideia de ter que socializar Pagar por um espaço que não vou querer usar Ter que descer e subir com alguns itens

outra: _____



imagem colorida próximo à escada

21_ Você teria vontade de usar essa cozinha coletiva em particular? Sim Não

22_ Esse Sistema de Mobiliário foi projetado para ser simples, resistente e com intuito de proporcionar aproximação das pessoas. Qual sua opinião sobre ele?

- Bem adequado Bom Razoável. Precisa de alterações. Muito ruim

comentários: _____

Entregue o questionário na portaria. Muito Obrigada!