



DELISH

STUDIOINO COORDENA REFORMULAÇÃO DO TRADICIONAL RESTAURANTE VIENA

São Paulo, 19 de Dezembro de 2016



Sobre o autor:

Emmanuel Melo é designer, membro profissional da FCSI e sócio-fundador do StudioIno

Quarenta anos atrás, o Viena abria sua primeira unidade, um restaurante no Conjunto Nacional em São Paulo. Em 2016, depois de décadas de sucesso e crescimento, a marca, agora parte do International Meal Company – Imc, queria se renovar para atrair um novo público sem perder de vista os clientes cativos. O StudioIno entrou na história para fazer esse desafio se tornar realidade e o resultado mais proeminente deste trabalho foi inaugurado no início do mês. O restaurante da rede no Shopping Iguatemi é um dos mais importante da marca e servirá de modelo para o restante das novidades que o Viena prepara para 2017.



A INOVAÇÃO EXIGIU UM TRABALHO **MULTIDISCIPLINAR**

O trabalho começou em abril e a fase de pesquisa e planejamento durou em torno de 4 meses. “O primeiro Viena era um restaurante moderno, quando foi inaugurado 40 anos atrás. Era voltado para pessoas de 25 a 35 anos. Hoje, esse público está nos seus 60, 70 anos. O objetivo era preparar a marca para uma nova geração sem abandonar sua primeira clientela”, explica Diris Petribú, diretora do StudioIno.

Para atender a demanda do cliente, o StudioIno montou uma equipe de profissionais de diferentes áreas de expertise. “Entendemos, desde o início, que para enfrentar esse desafio não precisávamos de uma solução de arquitetura ou gastronomia, por exemplo. Era preciso uma abordagem multidisciplinar”, conta Petribú.

DESDE 1975
VIENA
delish



**O OBJETIVO
ERA PREPARAR
A MARCA PARA
UMA NOVA
GERAÇÃO SEM
ABANDONAR
SUA PRIMEIRA
CLIENTELA**

O primeiro passo foi a organização de workshops de reenquadramento e cocriação com diferentes partes envolvidas no projeto. A partir dos resultados deste trabalho inicial, o conceito central foi desenvolvido e outros parceiros foram chamados para, cada uma em sua especialidade, contribuir para o trabalho.

A DesignMuda elaborou workshops e o conduziu a pesquisa inicial. Alice Yang foi a especialista em branding que amarrou o conceito final e criou a nova identidade do segmento. A Todos Arquitetura e o StudioIno ficaram responsáveis pela ambientação do espaço. O chef Du Cabral e o barman Alex Zemczak reformularam o menu e opções de bebidas da casa. O StudioIno executou o projeto de foodservice, arquitetura do interior e coordenou os trabalhos de todas as equipes. Diris Petribú foi a arquiteta responsável por toda a obra.



O RESULTADO FOI UM NOVO CONCEITO PARA A VIENA

Ao final de quatro meses de pesquisa e mais dois de obras, a unidade reformulada do Viena Delish no Shopping Iguatemi foi inaugurada com uma abordagem diferenciada. O local passou a ser um food hall, com diferentes opções de espaços, serviços e menu. “Há um bar com cervejas artesanais. Um ambiente com pizzas feitas às vistas do cliente e uma hamburgueria parceira que passou a funcionar dentro do restaurante. Outro espaço conta com uma cozinha com finalizações abertas. Cada área com um cardápio e ambientação específica”, explica Petribú.

O cliente pode aproveitar o Viena Delish da forma que achar mais interessante. “Dá para ir ao bar, pedir uns petiscos rápidos e depois ir para o cinema. Mas dá também para sentar, pedir uma pizza ou um prato em família. O cliente pode escolher a mesa comunitária ou ir para um ambiente mais reservado”, diz Petribú.

No total, o Viena Delish conta com seis opções de ambientes, distribuídas em um salão com pé direito de 5.5 metros, 260 metros quadrados e com capacidade para até 120 pessoas.



REFORMULAÇÃO SEGUE TENDÊNCIAS DO FOODSERVICE

O trabalho de reformulação do Viena do Shopping Iguatemi apresenta ao público conceitos que representam o que há de mais novo em termos de serviço em foodservice. Entre elas, a diretora do StudioIno destaca a preparação dos pratos no próprio restaurante, utilizando-se apenas produtos frescos e nenhum industrializado. A preparação destas refeições na frente do cliente, em cozinhas abertas é outra tendência adotada. A transparência e naturalidade adotada na forma de lidar com os alimentos se traduzem também na ambientação. Embora com diferentes propostas de serviços, todos os cantinhos do restaurante contam com decoração casual, simples e moderna.



NOVO RESTAURANTE SERÁ MODELO PARA OUTRAS UNIDADES VIENA

A ideia do grupo IMC, detentor da marca Viena, é expandir o novo conceito criado pelo StudioIno para as cinco unidades semelhantes, tendo o restaurante do Shopping Iguatemi como flagship para todo o selo Delish.

Serviço:

A unidade reformulada do Viena Delish fica no andar térreo do Shopping Iguatemi de São Paulo, na Avenida Brigadeiro Faria Lima 2232, Jardim Paulistano.

Ficha técnica

Unidade: Restaurante Viena Delish

Projeto de foodservice: Diris Petribú – Senior Member FCSI – Líder do projeto, Eduardo Esteban, João Carlos Faias e equipe do StudioIno

Investimento total: R\$ 3 milhões

Cliente: International Meal Company – Imc

Equipe do cliente: Jaime Szulc, Pierre Berenstein, Regina Belelli, Vivian Paulatti, Du Cabral, Alex Zemczak

Escopo do Projeto: Novo conceito e reformulação do Restaurante Viena no Shopping Iguatemi, São Paulo

Arquitetos: Diris Petribú, Luisa Gambaro, Ana Luisa Cronemberger, Maria Wolf

Design de interiores: StudioIno e Todos Arquitetura

Workshop e pesquisa inicial: DesignMuda e StudioIno

Pesquisa, conceituação e Branding: Alice Yang

Construção: S6 Construções

Marcenaria: AFA Marcenaria

Fornecedor de Equipamentos: Macom/Hoshizak, Unox, Ingecold