



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Ferreira, Marta

Loja de cake design

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/2525>

Metadados

Data de Publicação	2014
Resumo	Este Relatório refere-se ao projecto de implementação de uma loja de cake design situado no espaço do actual café Avis em Castelo Branco. A implementação da loja de cake design neste espaço deve-se à grande adesão por parte do público a esta categoria comercial e desta forma achou-se pertinente a realização deste projecto. O objectivo é proporcionar um espaço agradável, que alie a estética à função, implementando todas as zonas necessárias ao seu bom funcionamento....
Editor	IPCB. ESART
Palavras Chave	Interiores, Equipamento, Acessibilidades, Estética, Função
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-09T03:05:11Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Relatório de Projecto Final

Implementação de uma Loja de Cake Design

Marta Ferreira

Nº 32010027

Orientadores

Professora Doutora Ana Mónica Romãozinho

Trabalho de Projecto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado em Design de Interiores e Equipamento, realizado sob a orientação científica da Professora Doutora Ana Mónica Romãozinho, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho de 2014

Agradecimentos

Os meus agradecimentos são direccionados primeiramente à minha MÃE, PAI e IRMÃOS que sempre me apoiaram e acreditaram em mim.

À professora Mónica Romãozinho que para além de minha orientadora de projecto deste ano lectivo me acompanhou todos os anos como aluna nesta instituição e me direccionou e ensinou sempre da melhor forma, agradeço também ao professor Nelson Antunes pela paciência com o Autocad e pela disponibilidade que sempre demonstrou, ao professor Lionel Louro pelos ensinamentos de 3DsMax tão úteis nos dias de hoje, aos professores Joaquim Bonifácio, José Simão, Tiago Milheiro, Mónica Régio, Fernando Raposo e todos os outros professores que me ensinaram ao longo destes 4 anos de caminhada nesta instituição.

Quero ainda agradecer ao meu namorado David Santos pelo poio e ajuda assim como à Rafaela Malheiro, minha colega de casa e companheira de “guerra” que sempre me incentivou e apoiou e pela amizade intemporal que criei. Ao Mário Armando, ao Victor Freitas que também muito me ajudou.

Por último a todos os meus amigos de longa data, um muito obrigada a todos.

“Design is not just what it looks like and feels like, design is how it works”
Steve Jobs (1955-2011)

Resumo

Este Relatório refere-se ao projecto de implementação de uma loja de cake design situado no espaço do actual café Avis em Castelo Branco. A implementação da loja de cake design neste espaço deve-se à grande adesão por parte do público a esta categoria comercial e desta forma achou-se pertinente a realização deste projecto.

O objectivo é proporcionar um espaço agradável, que alie a estética à função, implementando todas as zonas necessárias ao seu bom funcionamento.

Palavras-chave

Interiores; Equipamento; Acessibilidades; Estética; Função.

Abstract

This report refers to an implementation project of a cake design located in the space where's now the Aviz Café, in Castelo Branco. The Cake Design store implementation in this space is due to the huge accession by the public to this comercial category and in this way it was well thought the achievement of this project. The main ideia is to give a pleasant space, that aligh aesthetics to function, put in every zone needed to it's well function.

Keywords

Interior; Equipment; Accessibility; Aesthetics; Function.

Índice Geral

Agradecimentos	II
Resumo	IV
Palavras-chave.....	IV
Abstract.....	V
Keywords.....	V
Índice de figuras.....	VII
1. Introdução	1
1.2 Metodologias processuais	1
2. Visita e registo fotográfico das instalações.....	2
2.1 Trabalho de campo e enquadramento.....	3
2.2 Identificação dos problemas e definição de programa	3
3. Pesquisa.....	4
3.2. Exemplos vistos.....	4
3.2.1. Restaurante “not guilty” por, Ippolito Fleitz Group, Zurich – Suíça:	4
3.2.2. “Bakery” por, Paulo Merlini Arquitectura, Gondomar, Portugal:.....	4
3.3.3. “Cupcake Boutique” by DITTEL Architekten, Stuttgart:.....	5
3.3.4. “Joy Cupcakes” por, Mim Design, Melbourne, Austrália:	5
3.3.5. “Sergio’s Cake Shop” por, Forward Thinking Design, Blacktown, Austrália:	5
3.3.6. “D. Chirico Bakery” por, March Studio, Melbourne, Austrália:	6
3.2 Público-alvo	6
3.3 Legislação.....	6
3.4 Conceito	6
4. Solução de problemas.....	7
4.1 Equipamento de autor	7
4.2 Alterações de espaços.....	8
4.3 Instrumentos usados para a resolução de problemas.....	8
5. Solução projectual.....	8
5.1 Materiais e equipamentos.....	9
6. Conclusão.....	11
7. Bibliografia	12
8. Anexos	13
8.1. Fotografias da Maqueta de estudo.....	13

Índice de figuras

Figura 1	2
Figura 2	2
Figura 3	2
Figura 4	2
Figura 5	2
Figura 6	2
Figura 7	2
Figura 8	2
Figura 9	2
Figura 10	2
Figura 11	2
Figura 12	2
Figura 13	4
Figura 14	4
Figura 15	4
Figura 16	4
Figura 17	4
Figura 18	4
Figura 19	5
Figura 20	5
Figura 21	5
Figura 22	5
Figura 23	5
Figura 24	5
Figura 25	5
Figura 26	5
Figura 27	5
Figura 28	6
Figura 29	6
Figura 30	6

1. Introdução

Este projecto foi escolhido, pois esta é uma vertente comercial que tem vindo a crescer bastante e está a ter muita adesão por parte do público, para além de ser uma área de interesse pessoal. O prédio onde se situa o café é um prédio histórico, assim sendo, a implementação desta actividade económica vai assim valorizar este edifício pois, em vez de se construir um novo espaço reutilizou-se um espaço antigo e, conseqüentemente, fez com que se realizasse uma manutenção no espaço, o que em edifícios antigos é fundamental. O objectivo, é intervir no atual espaço do café Aviz e, deste modo, torná-lo numa loja de *cake design* modificando assim certas funções originais e implementado novas distribuições espaciais. Assim, na zona de entrada, onde recebe a maior luz natural, passa a ser uma zona de venda de bolos assemelhando-se a uma pequena área de pastelaria. Na zona central de todo o espaço, uma zona de workshops, dando assim a conhecer ao público algumas técnicas de *cake design*, dentro do mesmo, integrando por isso, uma zona de preparação com passagem para uma zona de arrumos e cozinha. É fundamental prever uma zona de venda de produtos destinados à mesma prática, e uma zona com instalações sanitárias, criando assim um espaço agradável, coerente, aliando a estética à funcionalidade sem negligenciar certas regras e respeitando legislações aplicáveis para este tipo de espaços.


É um projecto que irá abranger todas as áreas de aprendizagem do curso de Design de interiores e Equipamento.

1.2 Metodologias processuais

Identificação do Problema - Pesquisa Inicial – Trabalho de Campo – Desenhos Processuais – Conceito - Maqueta de Estudo/Desenhos Técnicos – Solução Projetual.

2. Visita e registo fotográfico das instalações

Foi proposto a realização deste projecto neste local específico, pois tem um espaço agradável, com bastante iluminação natural, o que, para a prática da área do *cake design* é muito importante. O espaço situa-se na Rua Presidente Sidónio Pais em Castelo Branco e de momento é onde está situado o café Aviz. O espaço ocupa o rés-do-chão de um prédio na zona comercial e cultural da cidade.

 <p>Fig. 1- Imagem interior do Café Aviz (entrada)</p>	 <p>Fig. 2- Imagem interior do Café Aviz (Zona de mesas e cadeiras)</p>	 <p>Fig. 3- Imagem interior do Café Aviz (entrada balcão)</p>	 <p>Fig. 4- Imagem interior do Café Aviz (entrada)</p>
 <p>Fig. 5- Imagem interior do Café Aviz (Instalação sanitária)</p>	 <p>Fig. 6- Imagem interior do Café Aviz (Entrada para as instalações sanitárias)</p>	 <p>Fig. 7- Imagem interior do Café Aviz (Cozinha)</p>	 <p>Fig. 8- Imagem interior do Café Aviz (Cozinha)</p>
 <p>Fig. 9- Imagem interior do Café Aviz (Cozinha vista para o corredor e Instalação Sanitária)</p>	 <p>Fig. 10- Imagem interior do Café Aviz (Instalação Sanitária)</p>	 <p>Fig. 11- Imagem interior do Café Aviz (zona de mesas e cadeiras)</p>	 <p>Fig. 12- Imagem interior do Café Aviz (vista para a entrada envidraçada)</p>

2.1 Trabalho de campo e enquadramento

Na visita às instalações a dona do café, Sr^a Lina, deu-me total liberdade para visitar, medir e fotografar o espaço de forma a ter pontos de referência para avançar com o projecto. Paralelamente, também foi adquirido junto do Arquivo da Câmara Municipal de Castelo Branco, todos os desenhos técnicos disponíveis do espaço, podendo assim constatar que o projeto original não corresponde na totalidade às cotas feitas pelo arquitecto em desenho técnico.

Foram então realizadas algumas visitas ao espaço até obter os dados principais. Pude assim constatar que, o café possui uma entrada que recebe muita iluminação natural através das zonas envidraçadas, à entrada tem também um pé direito mais alto com umas reentrâncias em forma circular no tecto, sendo igualmente um espaço amplo apenas possuindo três instalações sanitárias, uma cozinha, e zonas de arrumação.

O projecto do café Aviz teve início no ano de 1943 e sua inauguração realizou-se no ano seguinte. Por curiosidade, este era o café que a classe mais abastada da época frequentava. O espaço inicial foi projectado por um arquitecto, sendo este originalmente, um espaço simples e com algumas características modernistas.

2.2 Identificação dos problemas e definição de programa

Foram perceptíveis alguns problemas no interior do espaço tais como: na cozinha não existir ventilação natural, a única ventilação feita é através de um exaustor, nas casas de banho públicas o espaço é reduzido e também não dispõe de ventilação natural, esta é apenas feita no tecto, mecanicamente. A instalação sanitária dos funcionários não tem quaisquer condições e nem se quer é utilizada como casa de banho, pois as loiças sanitárias nem estão devidamente instaladas, e está bastante degradada. Outra problemática reconhecida foi o facto de existirem ao longo do espaço pé direitos de várias alturas, o que não facilita a uniformização dos espaços. Na parte estética, por exemplo, os tectos falsos tanto o da zona central como o das instalações sanitárias não são apelativos, não possuem um aspecto agradável estando ainda, em algumas zonas, a degradar-se. A nível funcional, a nível de organização espacial e de acessibilidades, o espaço também não possui a melhor solução, devendo assim, ser alteradas.

Deste modo foi definido o seguinte programa funcional:

1. Zona de pastelaria;
2. Zona de Workshops;
3. Zona de venda de utensílios;
4. Área de leitura;
5. Instalações Sanitárias;
6. Zona de serviço (Cozinha, arrumos e instalação sanitária).

3. Pesquisa

A fase da pesquisa foi uma das mais importantes, pois foi através dela que foram procuradas soluções já existentes, e exemplos para ter como referência.

A pesquisa centrou-se em espaços a nível internacional de venda de alimentos e doces.

Realizou-se também uma pesquisa sobre a história da confecção de bolos e sobre Cake Design.

3.2. Exemplos vistos

3.2.1. Restaurante “not guilty” por, Ippolito Fleitz Group, Zurich - Suíça:



Fig.13- Interior do restaurante “not guilty”

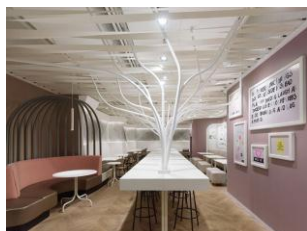


Fig.14- Interior do restaurante “not guilty”



Fig.15- Interior do restaurante “not guilty”

3.2.2. “Bakery” por, Paulo Merlini Arquitectura, Gondomar, Portugal:



Fig.16- Interior da pastelaria “Bakery”



Fig.17- Interior da pastelaria “Bakery”

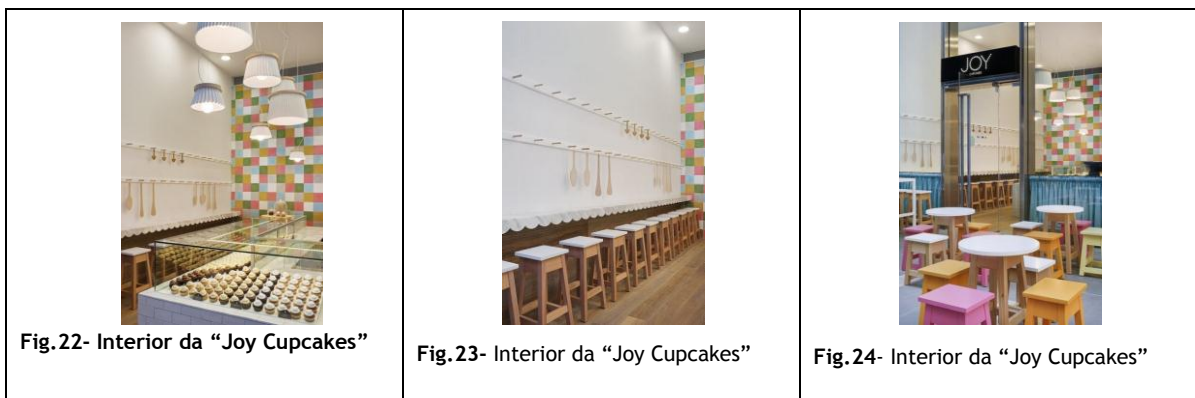


Fig.18- Interior da pastelaria “Bakery”

3.3.3. “Cupcake Boutique” by DITTEL | Architekten, Stuttgart:



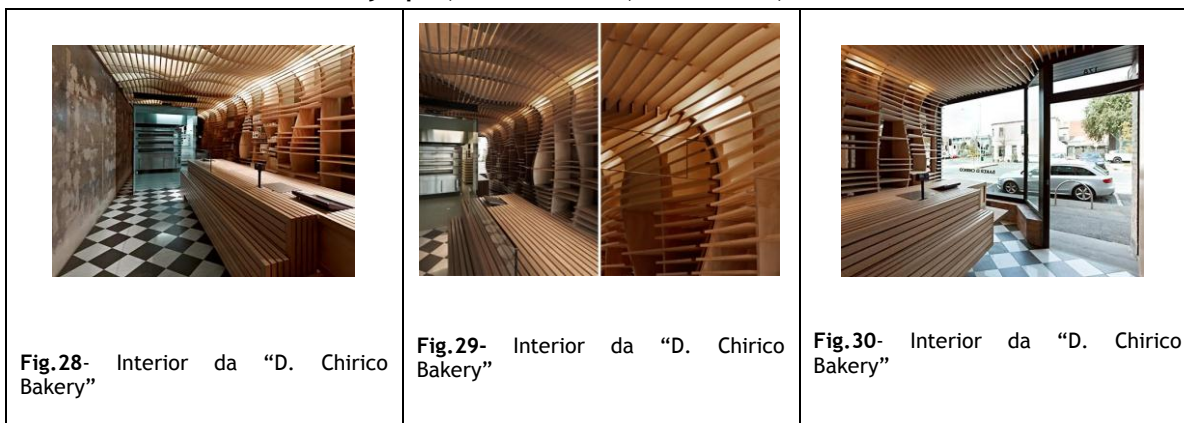
3.3.4. “Joy Cupcakes” por, Mim Design, Melbourne, Austrália:



3.3.5. “Sergio’s Cake Shop” por, Forward Thinking Design, Blacktown, Austrália:



3.3.6. “D. Chirico Bakery” por, March Studio, Melbourne, Austrália:



3.2 Público-alvo

O público-alvo, são todos os amantes de bolos, nomeadamente quem quer aprender novas técnicas, adquirir artigos ligados à prática do *Cake Design*, encomendar bolos para alguma ocasião ou, simplesmente, quem quiser disfrutar da zona de venda direta de bolos provando uma dessas especialidades.

3.3 Legislação

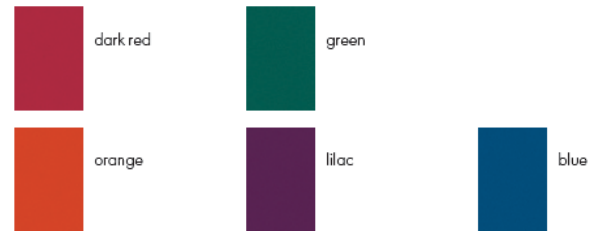
Foi também realizada uma pesquisa em torno de legislação existente, referente a pastelarias e padarias, higiene e segurança no trabalho assim como mobilidade reduzida:

- Decreto-Lei n.º 163/2006 – Acessibilidades;
- Decreto-Lei_234-2007_de_19_Junho;
- Decreto-Reg_20-2008_de_27_Novembro;
- Decreto-Lei_243_86.

3.4 Conceito

Para uma idealização concetual de um espaço, o conceito é base fundamental para um ponto de partida. Desta forma, a temática de inspiração partiu de formas geométricas um pouco inspiradas no Marshmallow Sofa de *George Nelson* (1956), e nas reentrâncias em forma circular do teto, à entrada do espaço a intervir.

Criou-se assim, um contraste entre linhas curvilíneas e rectas. A partir desta temática, foi criada toda a conceção espacial. A paleta cromática desenvolvida a nível de equipamentos e revestimentos está na base das cores desse sofá.



4. Solução de problemas

Para a nova apresentação do espaço, foi proposto como solução de problemas, aumentar a área das instalações sanitárias, passando a haver uma para funcionários, uma dividida para homens e outra para mulheres, destinadas ao público e uma mista para pessoas de mobilidade reduzida. Na zona da cozinha e instalações sanitárias foi necessário a colocação de uma ventilação artificial de tecnologia mais avançada, já que não existe ventilação natural nestes espaços.

4.1 Equipamento de autor

Para este projecto, foi necessário desenhar algumas peças de mobiliário à medida, de acordo com toda a envolvente espacial, pois certos espaços têm medidas específicas que não existem no mercado, para criar um espaço mais coeso. Deste modo, na zona de entrada, o balcão com vitrina para colocação dos bolos, para completar toda uma composição visual, foi concebido um painel vinílico onde se criou uma sequencia de imagens vectorizadas com a forma de um Cupcake, um banco fixo com capacidade para sete pessoas, mesas ao centro e uma prateleira hexagonal, dentro do espaço destinado a workshops, a mesa de trabalho também de forma hexagonal, na zona de venda de utensílios, o expositor de bolos, e o móvel com prateleiras para colocação de pastas de modelagem, foram desenhados propositadamente à medida para incluir neste espaço.

4.2 Alterações de espaços

As funções e os equipamentos deste espaço necessitavam de ser alterados para assim se adaptarem à implementação da loja de *Cake Design*. Assim sendo, optou-se por retirar todo o mobiliário existente, pois não se adaptava à nova conceção espacial, retiraram-se também algumas paredes, como se pode ver na planta de alterações, pois, achou-se pertinente para o espaço se adaptar de melhor forma ao novo conceito e as suas novas necessidades. O que permaneceu de forma original foi todo o envidraçado na parte da entrada.

4.3 Instrumentos usados para a resolução de problemas

Para a resolução dos espaços foram usados através de perspectivas à mão levantada, pois inicialmente foi útil numa primeira instância perceber o espaço e esboçar ideias. A maquete de estudo, foi muito importante para observar de um modo tridimensional todo o espaço a resolver. Recorri, ainda, como forma de compreender a legislação aplicável a este tipo de espaços, entre outros ao livro “Dimensionamento Humano para Espaços Interiores” de *Julius Panero* que fora bastante importante.

5. Solução projectual

Com a renovação deste espaço, foi fundamental a criação de novas zonas e funcionalidades, pois a linguagem visual que existia anteriormente não se aplicava às exigências de novas actividades nele inseridas. O espaço, com a implementação destas novas actividades irá ter como consequência um público mais assíduo, pois a prática do *Cake Design* e a aprendizagem das suas técnicas tem tido bastante adesão por parte do público, nos dias de hoje.

Assim sendo, a solução espacial idealizada tem como peça central no espaço, a zona de workshops onde serão ensinadas técnicas de *Cake Design* a todos os que queiram aprender. Esta zona é assim ladeada em vidro para que seja visível ao cliente aquando da sua entrada, tudo o que se passa dentro dessa zona. Tem como grande vantagem chamar a atenção e trazer mais pessoas ao espaço. Ainda inserido no espaço de workshops temos bancadas onde se possam preparar os bolos para confeção.

Esta loja de *Cake Design* tem ainda a função de se poder degustar um bolo, pois à entrada foi inserida uma zona de pastelaria com mesas e cadeiras para quem quiser estar descansadamente a apreciar a iguaria escolhida, e também uma área de consulta e leitura de livros e revistas relacionados com a execução do *Cake Design*.

Outra das áreas que se propôs colocar no espaço foi, uma zona de venda de produtos para a prática desta profissão, desde pastas de açúcar coloridas, a variados utensílios de apoio.

Outra das zonas é a área de serviço onde se encontra a cozinha e os arrumos, o forno e a zona de refrigeração e congelação alimentares, bem como os locais de arrumação de utensílios, como cacifos para colocação dos pertences dos funcionários.

Em relação às instalações sanitárias optou-se por criar uma para os funcionários, numa zona de serviço restrita ao público criando assim mais privacidade. Foi criada uma instalação sanitária dividida para o sexo feminino e sexo masculino e uma adaptada para pessoas com mobilidade reduzida, sendo que nestas duas últimas foi também substituído o tecto falso que se encontrava degradado.

Em resposta, ao facto de haver vários pé direitos no espaço tentou-se de alguma forma uniformizá-lo pelo menos na zona de circulação de clientes para assim facilitar a colocação dos equipamentos. Desta forma na zona de entrada manteve-se o mesmo pé direito. Contudo, na zona de workshops e de venda de utensílios já existia um teto falso, que por sinal não possuía um aspecto muito agradável, e assim, optou-se pela sua remoção e substituí-lo por outro de carácter liso.

Tentou-se ao máximo conceber um espaço com uma linguagem visual coerente, de acordo com o conceito tido como referência, criando um espaço esteticamente apelativo, atendendo também às necessidades tanto dos funcionários como dos clientes, em especial aos de mobilidade reduzida pois podem circular de forma livre, sem qualquer obstáculo, para além do facto de existirem equipamentos idealizados para eles.

5.1 Materiais e equipamentos

Na realização deste projecto foi pensada toda uma panóplia de equipamentos, soluções cromáticas, acabamentos e iluminação de modo a que o projecto seguisse uma linguagem funcional e estética coerente, de forma a tornar-se num espaço agradável à vista do observador. Foi também tida em consideração a questão da higienização dos mesmos, tendo estes de ser laváveis pois tratando-se de um espaço comercial, esse é um ponto que deve ter especial atenção.

A intenção para o espaço era que este tivesse uma sensação de amplitude, simples e contemporâneo e isso reflectiu-se nos equipamentos escolhidos e desenhados, nos acrílicos e nas madeiras lacadas.

Relativamente à iluminação, na zona de pastelaria foram propostas luminárias suspensas tanto no centro como na parte superior do balcão, tal como na parte de cima da zona de leitura. Nas reentrâncias no tecto colocou-se fita de LED, enquanto que no banco fixo existem três luminárias de mesa. As luminárias predominantes são os spots em LED, pois hoje em dia é uma tecnologia mais economizadora a longo prazo, mais duradora e com melhores qualidades que as outras lâmpadas. Esses spots, ocupam toda a zona de venda de utensílios, bem como a zona de workshops, instalações sanitárias e zonas de passagem, entre serviços.

Na cozinha, zona de arrumos e instalação sanitária dos funcionários, como não existe tecto falso, teve que se optar por holofotes de aplicar em calha no tecto.

Todos os espaços estão ventilados através de uma ventilação mecânica dos ar condicionados que se encontram ao longo de todo o espaço. Nas casas de banho mantiveram-se as ventilações forçadas no teto, pois a única área com ventilação natural é a área ampla que abrange desde a zona de venda de produtos, pastelaria à entrada das instalações sanitárias.

Em relação aos revestimentos e pavimentos usaram-se tons neutros como cinzas, branco preto, e os tons do Marshmallow Sofá, fazendo parte do conceito, como referido anteriormente.

6. Conclusão

Concluo assim que, este foi um projecto bastante agradável de se conceber pois o *Cake Design* é uma área de grande interesse pessoal, o que tornou a sua conceção muito agradável.

Este espaço, tornou-se assim em algo agradável, esteticamente apelativo, com todas as zonas bem pensadas e implementadas de forma a ter um bom funcionamento.

Este projecto contribuiu para o enriquecimento dos meus conhecimentos como Designer de Interiores e Equipamento, e obtive, com ele, uma nova experiencia a nível projetual, pois nunca tinha projectado uma área comercial.

7. Bibliografia

PANERO, Július e ZELNIK, Martin - Dimensionamento Humano para Espaços interiores. 1ª Edição, Editorial Gustavo Gili, 2003.

NEUFERT, Ernest - Arte de Projetar Em Arquitetura, 1ª Edição, Editorial Gustavo Gili, 1998.

CUNHA, Veiga - Desenho técnico, 15ª Edição, Fundação Calouse Gulbenkian, 2003

TEXTO DA LEI - Regulamento Geral das Edificações Urbanas, 8ª Edição, Dislivro, 2009

8. Anexos

8.1. Fotografias da Maqueta de estudo

