



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco

**Instituto Politécnico de Castelo Branco**

Liberal, Mariana Vieira

## **Pastelaria Vida Nova**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3117>

### **Metadados**

<b>Data de Publicação</b>	2016
<b>Resumo</b>	Este relatório é referente ao projeto de remodelação e ampliação de uma Pastelaria, localizada em Ourém, em Casal Ribeiro. O estabelecimento em questão é um café/ Pastelaria, de nome “Vida Nova” e contém já largos anos de idade. No entanto, as pessoas da aldeia frequentam muito este espaço, devido a qualidade dos seus produtos. Contudo, o objetivo principal é dar uma nova cara à imagem corporativa do estabelecimento e apresenta...
<b>Editor</b>	IPCB. ESART
<b>Palavras Chave</b>	Agradável, Amplo, Design de interiores, Remodelação, Tradicional
<b>Tipo</b>	report
<b>Revisão de Pares</b>	Não
<b>Coleções</b>	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-27T07:36:46Z com  
informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico  
de Castelo Branco  
Escola Superior  
de Artes Aplicadas

# **Relatório de Projeto Final**

## **Pastelaria Vida Nova**

Mariana Vieira Liberal

### **Orientadores**

**Professora Doutora Ana Mónica Pereira Reis de Matos Romãozinho**

Trabalho de Projeto à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Mestre em Design de Interiores, realizada sob a orientação científica do Professor Adjunto da Escola Superior de Artes Aplicadas Doutora Ana Mónica Pereira Reis de Matos Romãozinho, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho de 2016



## **Composição do júri**

Presidente do júri

Doutor Joaquim Manuel Castro Bonifácio da Costa

Vogais

Doutora Ana Mónica Pereira Reis de Matos Romãozinho (orientadora)

Professora Adjunta da Escola Superior de Artes Aplicadas. IPCB



## Agradecimentos

É importante referir que muitos foram aqueles que de alguma forma ajudaram na elaboração deste projeto. E é com toda a gratidão que agradeço a todos que me ajudaram.

Um especial agradecimento a **Professora Doutora Mónica Romãozinho**, como orientadora deste projeto, por todo o acompanhamento do trabalho, pela disponibilidade, por todas as críticas, por todas as sugestões adquiridas e por me ajudar a crescer a nível profissional e pessoal.

Agradeço ao meu colega **Gonçalo Belo**, do curso de Design de comunicação e Produção Audiovisual, pela sua disponibilidade, por toda ajuda e paciência.

Também agradeço ao proprietário da Pastelaria, **Rui Marques** por me conceder o espaço e por me dar esta oportunidade.

Agradeço de coração aos meus pais e colegas por todo o apoio e incentivo ao longo de todo o projeto.



## **Resumo**

Este relatório é referente ao projeto de remodelação e ampliação de uma Pastelaria, localizada em Ourém, em Casal Ribeiro.

O estabelecimento em questão é um café/ Pastelaria, de nome “Vida Nova” e contém já largos anos de idade. No entanto, as pessoas da aldeia frequentam muito este espaço, devido a qualidade dos seus produtos.

Contudo, o objetivo principal é dar uma nova cara à imagem corporativa do estabelecimento e apresentar ao cliente um espaço diferente e funcional, que se adequa aos tempos de hoje de forma a conseguir atrair mais visitantes.

## **Palavras chave**

Agradável; Amplo; Design de Interiores; Remodelação; Tradicional.





## **Abstract**

This report refers to the project of remodeling and expansion of “Pastelaria Vida Nova”, located in Ourém, Casal Ribeiro.

The referred establishment is a café/pastry called “Vida Nova” and already has many years of age. However, the villagers frequently use this place because of their product quality

However, the main goal is to give a new face to the brand and present the client with a different space that fits the present, in order to be able to attract more visitors.

## **Keywords**

Broad; Interior Design; Nice one; Remodeling; Traditional.



# Índice geral

Agradecimentos	V
Resumo	VII
Abstract	IX
1. Introdução	1
1.1 Fundamentação da Escolha	2
1.2 objectivos	3
2. Metodologia Projetual	5
2.1 Fase Analítica/ Criativa	7
2.2 Fase Projetual	8
3. Pesquisa	9
3.1 Choupana Caffé- Lisboa	10
3.2 Café Kaffeertaus- Chiado	11
3.3 Bready York- Lisboa	12
3.4 Legislação	13
4. Conceito	18
4.1 Público Alvo	19
5. Equipamentos	19
6. Acabamentos e materiais	20
7. Descrição e justificação da solução proposta	21
8. Bibliografia	23
8.1 Bibliografia Principal	23
8.2 Webgrafia	23
9. Anexos	24
9.1 Pesquisa	24

9.2 Desenhos Processuais	26
9.3 Maquete de Estudo	28
9.4 Maquete Final	29
9.5 Renders Finais	30
9.6 Logótipo	33

## Índice de figuras

Ilustração 1- Zona exterior do estabelecimento _____	4
Ilustração 2- Zona dos sanitários _____	4
Ilustração 3- Zona do escritório _____	4
Ilustração 4- Zona do café _____	4
Ilustração 5- Primeiros esboços _____	8
Ilustração 6- Maquetas de estudo _____	8
Ilustração 7- Choupana Caffé- Lisboa _____	10
Ilustração 8- Café Kaffeertaus- Lisboa _____	11
Ilustração 9- Bready York- Lisboa _____	12
Ilustração 10- Visita exterior do Restaurante _____	24
Ilustração 11- Jogo de luz _____	24
Ilustração 12- Jogo de luz na Pastelaria Garret _____	25
Ilustração 13- Entrada da Pastelaria Garret _____	25
Ilustração 14- Desenho Processual _____	26
Ilustração 15- Desenho Processual _____	27
Ilustração 16- Desenho Processual _____	27
Ilustração 17- Maquete de Estudo _____	28
Ilustração 18- Fotos de Maquete Final _____	29
Ilustração 19- Entrada do estabelecimento _____	30
Ilustração 20- Entrada do estabelecimento e zona de sanitários _____	31
Ilustração 21- Zona do Balcão _____	31
Ilustração 22- Escritório _____	32
Ilustração 23- Pesquisa de Logótipos _____	33
Ilustração 24- Logótipos da pastelaria _____	34

## Índice de Quadros

Quadro 1 - Organigrama das funções do estabelecimento _____	5
Quadro 2- Metodologia do projeto_____	5
Quadro 3 - Organigrama Funcional _____	6
Quadro 4 – Paleta Cromática _____	18

## 1. Introdução

As pastelarias de hoje têm vindo a crescer e a aumentar a sua percentagem a nível de receitas, tanto tradicionais como internacionais.

Contudo, iniciou-se um processo de desvalorização a nível da pastelaria, devido a existência de tanta qualidade, sabor e decoração. Este, para se tornar um momento com qualidade, requer um acompanhamento ao nível do edifício.

Com a intervenção de um projeto de Design de Interiores e Equipamento, vai-se conseguir resolver os problemas e as necessidades deste espaço apresentando soluções de melhoramento a nível do aproveitamento do espaço para os amantes de um bom doce e de um bom café.

Design de Interiores tem como função colocar mais destaque no planeamento e na funcionalidade dos espaços de forma a serem mais apelativos e funcionais.

Trata-se de uma cafetaria/ pastelaria destinado ao lazer<sup>1</sup> e ao bem estar<sup>2</sup> dos clientes.

Propõe-se<sup>3</sup>, deste modo, um edifício tradicional, devido a encontrar-se numa aldeia cheia de tradições e lendas.<sup>4</sup>

---

<sup>1</sup> Lazer- "Ocorre através de momentos de divertimento, atividades agradáveis praticadas num momento de descanso ou entretenimento. Momento de descanso, folga, tempo usado com atividades agradáveis e prazerosas. Área de lazer, espaço usado para atividades agradáveis." (Significados)

<sup>2</sup> Bem estar- "Entende-se por bem-estar o conjunto de factores de que uma pessoa precisa para gozar de uma boa qualidade de vida. Estes factores levam o sujeito a gozar de uma existência tranquila e num estado de satisfação. Fazendo a pessoa sentir-se bem no lugar que esta a frequentar." (Significados)

<sup>3</sup> Tradições- "A tradição é a transmissão de costumes, comportamentos, memórias, rumores, crenças, lendas, para pessoas de uma comunidade, sendo que os elementos transmitidos passam a fazer parte da cultura. As tradições são transmitidas ao longo da vida." (Significados)

<sup>4</sup> Lendas- "Lenda é uma narrativa transmitida oralmente pelas pessoas, visando explicar acontecimentos misteriosos ou sobrenaturais, misturando fatos reais, com imaginários ou fantasiosos, e que vão se modificando através do imaginário." (Significados)



## 1.1 Fundamentação da Escolha

O projeto está localizado na Rua Principal Casal Ribeiro, freguesia de Rio de Couros, pertencente ao concelho de Ourém, distrito de Santarém.

O concelho está centralizado, relativamente aos centros populacionais, sendo que a distancia é de 17,5 Km de Ourém e 25 Km de Pombal. Este concelho, é um concelho muito agarrado as tradições e dedicado à agricultura, sendo o sustento de muitas famílias.

Contudo a escolha deste projeto, surgiu devido à degradação e falta de funcionalidade que o estabelecimento nos oferece apesar da qualidade dos produtos. A remodelação de um espaço, permite tornar o espaço mais interessante ao combinar uma actividade tradicional com o design moderno e usar materiais de diferentes épocas.

Por fim, a funcionalidade, o conforto e a harmonia de um espaço são muito importantes para os clientes, daí sentir-se uma necessidade em criar um espaço chamativo e confortável.

Uma vez que o Design de Interiores não soluciona todos as problemáticas do edifício, pretende-se abordar este projeto num âmbito multidisciplinar. A imagem gráfica do estabelecimento será elaborado por um aluno de Design de Comunicação e Produção Audiovisual e a remodelação parcial das fachadas implicaria uma parceria com um arquiteto.

## 1.2 Objetivos

O processo de decisão projetual passa por uma análise de vários parâmetros de forma a clarificar os meios e métodos a utilizar.

Contudo, para alcançarmos os objetivos, temos de passar por uma análise do edifício, onde concluímos que todas as paredes estruturais se mantêm, fazendo a remodelação a nível da parte de escritório, café/ pastelaria e as respetivas casas de banho.

A nível deste espaço, muitas questões terão de ser resolvidas, quer a nível do aproveitamento do espaço quer da reorganização das funções.

Um dos objetivos principais é adaptar o estabelecimento a pessoas de mobilidade reduzida, por exemplo a nível do WC sendo contudo essencial prever instalações sanitárias adicionais, para o sexo feminino, sexo masculino e para pessoas de mobilidade reduzida.

A nível do escritório, é criar uma divisão de forma a facilitar o trabalho da contabilista, criando mais conforto e bem estar, devido ao seu espaço de trabalho ser pouco funcional.

Relativamente a zona de café/ pastelaria, uma pessoa com mobilidade reduzida não pode frequentar o estabelecimento e por isso pretende-se criar uma rampa com 2,50m de comprimento, com a inclinação de 8% de acordo com a legislação. Ainda vai ser colocada uma porta de correr com sensor electrónico com uma altura mais elevada (2.20 m).

Iremos também modificar/remodelar o alçado de forma a que fique funcional, todo o projeto contém pouca funcionalidade e falta de aproveitamento, principalmente a nível do espaço interior.

Outro aspeto a ser explorado, será um novo logótipo para o Café/ Pastelaria, onde teremos em atenção a paleta cromática escolhida para o estabelecimento.

Em suma, um dos objectivos é transformar este estabelecimento num espaço novo, agradável, amplo a baixo custo, tanto para quem o vai realizar ou mesmo usufruir dele. Outro dos objectivos é obter um projeto com qualidade e segurança, conseguindo um espaço moderno e funcional.



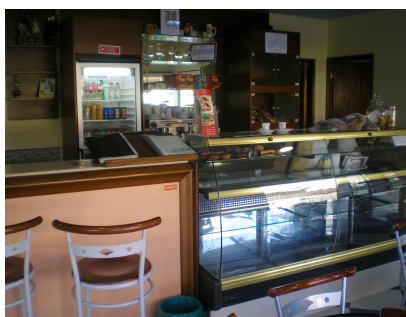
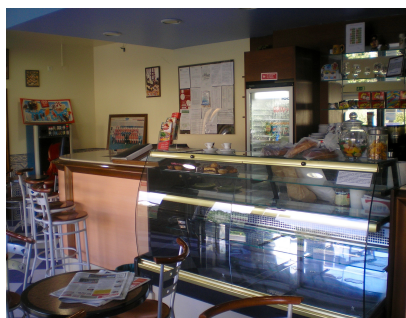
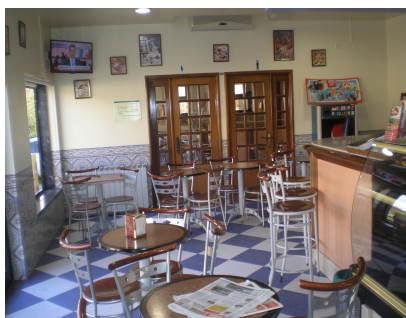
**Ilustração 1-** Zona exterior do estabelecimento. Vai ser necessário inserir uma rampa, para uma pessoa de mobilidade reduzida.



**Ilustração 2-** Zona dos sanitários masculinos e femininos, com pouco design e pouca funcionalidade.



**Ilustração 3-** Zona de escritório. Espaço que não é funcional e com pouca arrumação .



**Ilustração 4-** Zona de café/ pastelaria. Falta de aproveitamento a nível do espaço, não contém espaço para uma pessoa de mobilidade reduzida frequentar. A diversidade de materiais/ padrões torna o espaço mais reduzido

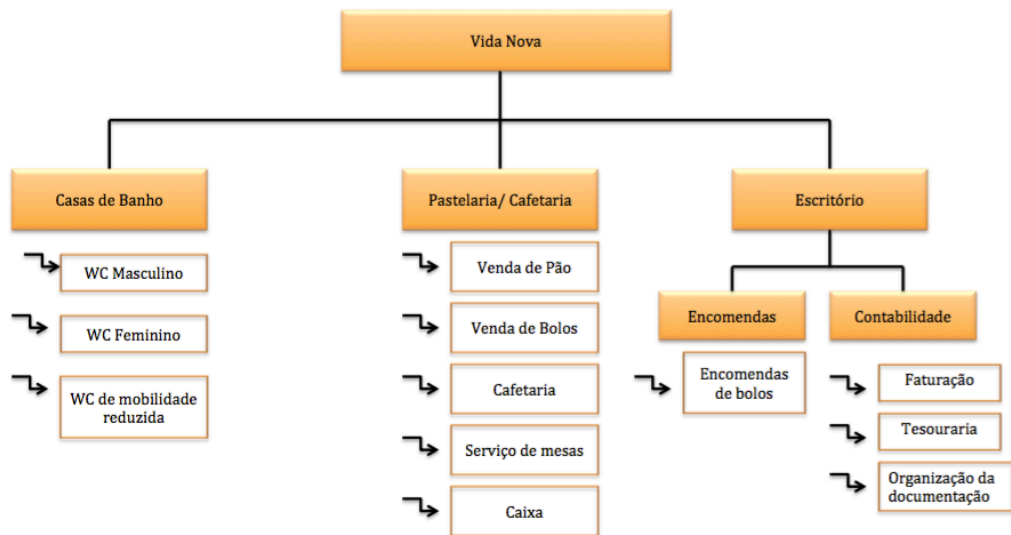
## 2. Metodologia Projetual

Neste Projeto de Interiores, seguimos a metodologia de Simon Dodsworth, do livro *The Fundamentals Of Interior Design*.

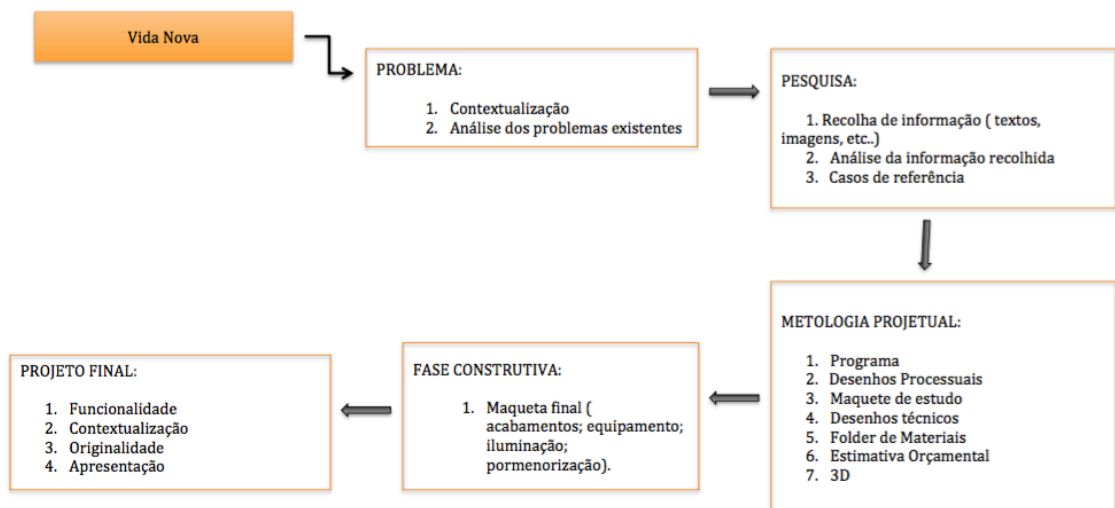
Esta metodologia de trabalho ajuda-nos tanto a nível de projeto, como a nível dos métodos, devido a cada projeto ser um resultado de um estudo, onde o objetivo é identificar os problemas, condições, soluções e decisões.

Contudo, pode-se afirmar que a metodologia projetual é indispensável no pensamento do designer.

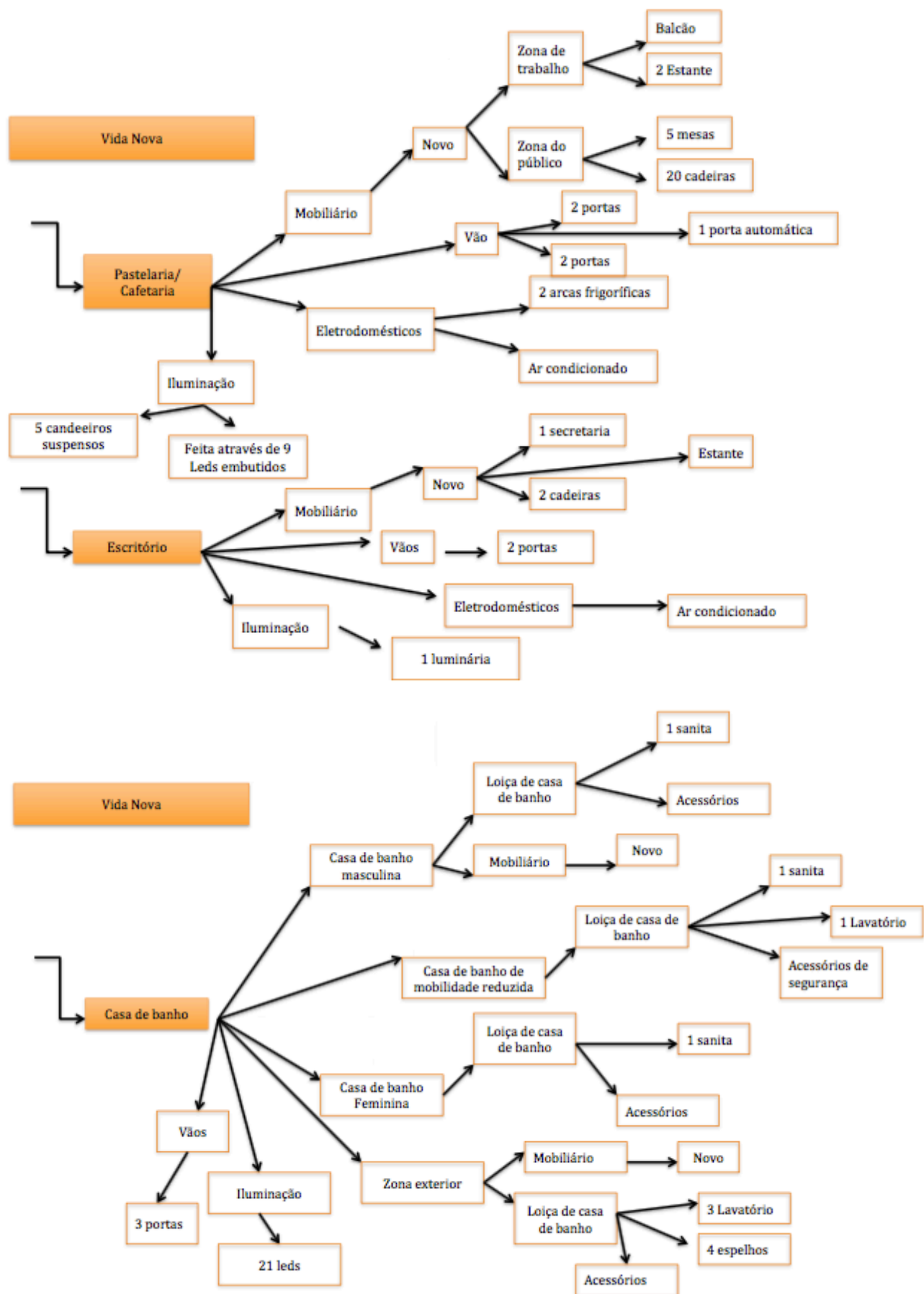
No projeto da Vida Nova, existiu um planeamento criativo e uma análise das necessidades existentes.



Quadro 1- Organograma das funções do estabelecimento.



Quadro 2 - Metodologia do projeto.



Quadro 3 – Organograma Funcional.

## 2.1 Fase Analítica

O projeto desenvolvido requer uma resposta às necessidades industriais e a nível turístico, existindo muitos problemas e soluções a serem procuradas.

Este projeto foi sem dúvida o que mais me cativou, devido ao seu meio envolvente e por ser uma zona cheia de tradições.

O objetivo é resolver as questões negativas existentes no edifício, devido a ser um espaço que não é funcional e apresenta muitos erros de obra.

A pesquisa é um ponto fulcral para o desenvolvimento de qualquer projeto, por isso, o primeiro passo foi realizar uma pesquisa aprofundada de espaços semelhantes ao do projeto. De seguida, existiu a necessidade de criar um plano detalhado de todas as possíveis alterações, problemas, assim como decisões que serão tomadas.

Também foi necessário uma análise aprofundada em relação à planta e levantamentos do edifício, devido a falta de informação e espaços existentes no real e na planta não.

Passando a fase criativa, a recolha anterior é deveras importante para o próximo passo.

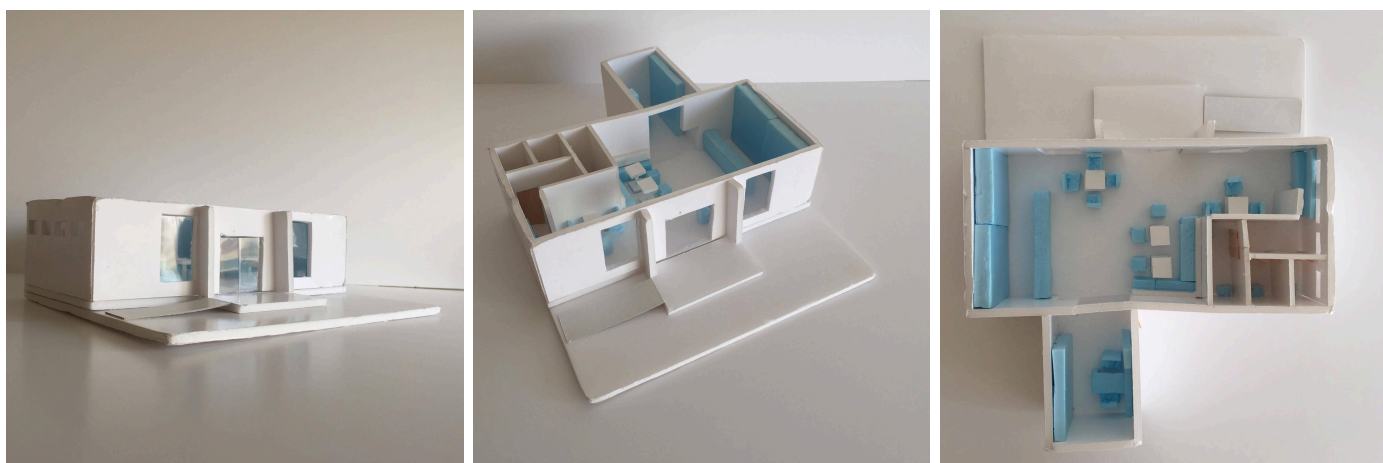
O objetivo desta fase é arranjar soluções para as necessidades existentes e ergonómicas.

Contudo, foi necessário recorrer a esboços, realizar maquetas de estudo, que nos permitem visualizar melhor o edifício, assim como o desenho, o autocad e o 3D.

Para a escolha dos materiais, foi realizado um Folder. O Folder é importante, devido ajudar na apresentação dos materiais que se quer utilizar e na realização do orçamento.



**Ilustração 5** – Primeiros esquissos.



**Ilustração 6** – Maquetas de estudo à escala 1:50.

## 2.2 Fase Projetual

Numa fase projetual, é necessário fundamentar todas as alterações realizadas e o porque delas, explicando a potencialidade deste projeto.

É essencial procurar, a sua viabilidade, originalidade e funcionalidade.

### 3. Pesquisa

A pesquisa é um dos pontos mais importantes para a realização de um projeto, na qual o objetivo é analisar e explorar espaços semelhantes, verificando as suas funcionalidades e os conceitos atualmente desenvolvidas.

A pesquisa realizada, baseia-se em espaços nacionais, onde foram aprofundados noções sobre várias pastelarias.

Contudo, um entendimento da zona, também foi algo indispensável para a realização deste projeto, para obtermos um espaço acolhedor e atraente, não só para a população da aldeia, mas também para os visitantes.



### 3.1 Choupana Caffe- Lisboa

Choupana é uma habitação rústica. Geralmente todos os edifícios foram reconstruídos, deixando alguns vestígios do rústico e da madeira existente, porque tudo o resto são antónimos do seu significado original.

Este espaço, é um espaço muito rico em experiencias gastronómicas, dificultando a escolha da refeição que se vai tomar ou mesmo levar.

O Choupana, concentra-se em cinco conceitos destintos a nível de refeições, tornando-se muito original e conquistador do estômago dos lisboetas.

Nele podemos encontrar, uma mercearia, cafetaria, pastelaria e uma padaria. Eles concentra-se muito em artigos biológicos, cada vez mais procurados.

É uma pastelaria que tem um bom aproveitamento a nível de espaço, com um Design muito moderno e linhas geométricas. Oferece um ambiente muito acolhedor e calmo. O mobiliário existente é muito moderno e com linhas muito geométricas, tornando o espaço mais chamativo e com um design diferente.

A iluminação é outro aspeto importante e está muito bem resolvido. A iluminação existente é muito simples, fazendo um ótimo jogo de luzes apenas com as lampas presentes.



**Ilustração 7** – Choupana Caffe- Lisboa

### 3.2 Café kaffeertaus- Chiado

O Kaffeertaus é um café muito ambivalente como o próprio chiado. As suas especialidades são clássicas austríacos e comida mediterrânica em especial pratos com influencias ibéricas.

É um local indicado para quem precisa de descansar e para apreciadores de uma boa leitura calma. Contém um Design eclética e acolhedora, onde é caracterizado pelo enorme quadro com posters de ópera, filmes e peças de teatro austríaco.

O Kaffeertaus foi fundado por dois amigos austríacos. É um café que tem uma boa aproveitação a nível de espaço, com um Design muito diferente do normal. A sua paleta cromática foi muito bem escolhida, criando um ambiente com cores muito chamativas e que transmite bem estar.

Este estabelecimento usa muito design moderno e o design tradicional, dando a noção de duas épocas diferentes. Podemos visualizar o moderno pela escolha da cor dos equipamentos e das luminárias. O tradicional pelo design dos equipamentos e o respetivo material.



**Ilustração 8** – Café Kaffeertaus- Chiado.

### 3.3 Bready York- Lisboa

O Bready York, é um café com um ambiente muito acolhedor e adequado para um bom apreciador de chá.

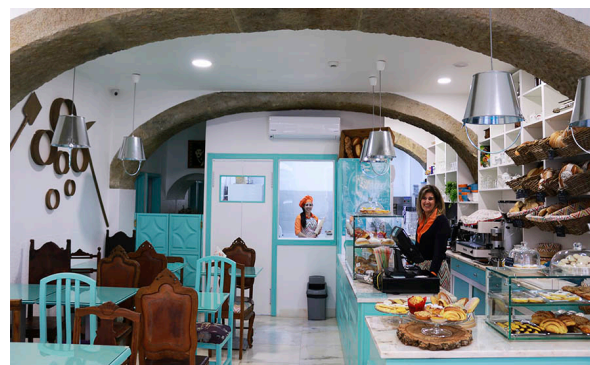
As suas especialidades é os seus bolos e o pão, pois contém muito sabor e bom aspeto.

Este estabelecimento contém uma design muito moderno e tradicional ao mesmo tempo, modernizando o antigo.

É uma pastelaria que tem uma boa aproveitação a nível de espaço e nos faz relembrar os tempos antigos devido ao seu Design. Oferece um ambiente muito acolhedor e calmo.

Contém um design tradicional, usando equipamentos que comprova isso, mas deram modernidade ao estabelecimento através da escolha das cores, tornando estabelecimento muito alegre. O Bready York tem objectos que também representam os tempos antigos e também podemos observar esse aspecto nas luminárias, que são feitas através de baldes de chapa.

Mostram assim muita originalidade e muito cuidado a nível do design.



**Ilustração 9** – Bready York- Lisboa

### 3.4 Legislação

Não é possível realizar um projeto, sem fazer uma investigação das normas existentes, dos decretos-lei e legislação. É necessário esta análise, para entender o que melhor se aplica a este projeto.

No entanto, existem diferentes legislações que devem de ser levadas em conta, para a realização do espaço.

Assim sendo, os documentos analisados foram:

- Regulamento Geral de Edificações Urbana (RGEU), aplicado em todos os tipos de construção.
- Decreto- Lei nº 163/2006- Regime da acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público, via público e edifícios habitacionais.
- Portaria nº 1063/97- Medidas de segurança contra risco de incêndio.
- Portaria nº 1532/2008- Segurança de incêndio em edifícios.

- **Decreto-Lei no163/2006**

#### **Normas técnicas para melhoria da acessibilidade das pessoas com mobilidade condicionada**

Secção 2.2 - Átrios:

2.2.3 - As portas de entrada/saída dos edifícios e estabelecimentos devem ter um largura útil não inferior a 0,87 m, medida entre a face da folha da porta quando aberta e o batente ou guarnição do lado oposto; se a porta for de batente ou pivotante deve considerar-se a porta na posição aberta a 90º.

Secção 2.3 - Patamares, galerias e corredores:

2.3.1 - Os patamares, galerias e corredores devem possuir uma largura não inferior a 1,2 m.

Secção 2.5 - Rampas:

2.5.1 - As rampas devem ter a menor inclinação possível e satisfazer uma das seguintes situações ou valores interpolados dos indicados:

2) Ter uma inclinação não superior a 8%, vencer um desnível não superior a 0,4 m e ter uma projecção horizontal não superior a 5 m.

2.5.2 - No caso de edifícios sujeitos a obras de alteração ou conservação, se as limitações de espaço impedirem a utilização de rampas com uma inclinação não

superior a 8%, as rampas podem ter inclinações superiores se satisfizerem uma das seguintes situações ou valores interpolados dos indicados:

2.5.4 - As rampas devem possuir uma largura não inferior a 1,2 m, excepto nas seguintes situações:

1) Se as rampas tiverem uma projecção horizontal não superior a 5 m, podem ter uma largura não inferior a 0,9 m;

2.5.7 - As rampas devem possuir corrimãos de ambos os lados, excepto nas seguintes situações: se vencerem um desnível não superior a 0,2 m podem não ter corrimãos, ou se vencerem um desnível compreendido entre 0,2 m e 0,4 m e não tiverem uma inclinação superior a 6% podem ter apenas corrimãos de um dos lados.

2.5.10 - O revestimento de piso das rampas, no seu início e fim, deve ter faixas com diferenciação de textura e cor contrastante relativamente ao pavimento adjacente. 2.5.11 - As rampas e as plataformas horizontais de descanso com desníveis relativamente aos pisos adjacentes superiores a 0,1 m e que vençam desníveis superiores a 0,3 m devem ser ladeadas, em toda a sua extensão, de pelo menos um dos seguintes tipos de elementos de protecção: rebordos laterais com uma altura não inferior a 0,05 m, paredes ou muretes sem interrupções com extensão superior a 0,3 m, guardas com um espaçamento entre elementos verticais não superior a 0,3 m, extensão lateral do pavimento da rampa com uma dimensão não inferior a 0,3 m do lado exterior ao plano do corrimão, ou outras barreiras com uma distância entre o pavimento e o seu limite mais baixo não superior a 0,05 m.

Secção 2.9 - Instalações sanitárias de utilização geral:

2.9.1 - Os aparelhos sanitários adequados ao uso por pessoas com mobilidade condicionada, designados de acessíveis, podem estar integrados numa instalação sanitária conjunta para pessoas com e sem limitações de mobilidade, ou constituir uma instalação sanitária específica para pessoas com mobilidade condicionada.

2.9.2 - Se existir uma instalação sanitária específica para pessoas com mobilidade condicionada, esta pode servir para o sexo masculino e para o sexo feminino e deve estar integrada ou próxima das restantes instalações sanitárias.

2.9.4 - As sanitas acessíveis devem satisfazer as seguintes condições:

- . 1) A altura do piso ao bordo superior do assento da sanita deve ser de 0,45 m, admitindo-se uma tolerância de (mais ou menos) 0,01 m;
- . 2) Devem existir zonas livres, que satisfaçam ao especificado no n.o 4.1.1, de um dos lados e na parte frontal da sanita;
- . 5) Junto à sanita devem existir barras de apoio que satisfaçam uma das seguintes

situações:

- . 6) Se existirem barras de apoio lateral que sejam adjacentes à zona livre, devem ser rebatíveis na vertical;

2.9.5 - Quando a sanita acessível estiver instalada numa cabina devem ser satisfeitas as seguintes condições:

- 1) O espaço interior deve ter dimensões não inferiores a 1,6 m de largura (parede em que está instalada a sanita) por 1,7 m de comprimento;

- 2) É recomendável a instalação de um lavatório acessível que não interfira com a área de transferência para a sanita;

- 3) No espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários deve ser possível inscrever uma zona de manobra para rotação de 180º.

2.9.16 - Para além do especificado na secção 4.11, as barras de apoio instaladas junto dos aparelhos sanitários acessíveis devem satisfazer as seguintes condições: 1) Podem ter formas, dimensões, modos de fixação e localizações diferentes das definidas, se possuírem as superfícies de preensão nas localizações definidas ou se for comprovado que melhor se adequam às necessidades dos utentes;

2.9.19 - O espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários acessíveis nas instalações sanitárias deve satisfazer as seguintes condições:

- 1) Deve ser possível inscrever uma zona de manobra, não afectada pelo movimento de abertura da porta de acesso, que permita rotação de 360º;

2.9.20 - A porta de acesso a instalações sanitárias ou a cabinas onde sejam instalados aparelhos sanitários acessíveis deve ser de correr ou de batente abrindo para fora.

Secção 2.12 - Balcões e guichés de atendimento:

2.12.1 - Nos locais em que forem previstos balcões ou guichés de atendimento, pelo menos um deve satisfazer as seguintes condições: 1) Deve estar localizado junto a um percurso acessível; 2) Deve existir uma zona livre que permita a aproximação frontal ou lateral de acordo com o especificado na secção 4.1; 3) Deve ter uma zona aberta ao público servindo para o atendimento com uma extensão não inferior a 0,8 m e uma altura ao piso compreendida entre 0,75 m e 0,85 m.

- **Portaria 1063/97**

## **INCÊNDIO**

### 1 - Caminhos de evacuação:

#### 1.1 - Generalidades:

1.1.1 - Os caminhos de evacuação (corredores, portas e escadas) devem possuir características tais que permitam uma evacuação rápida e segura dos ocupantes para o exterior.

1.1.2 - Os caminhos de evacuação devem ainda estar ordenados e distribuídos por forma a desembocar, independentemente uns dos outros, numa rua ou num espaço livre suficientemente amplo para possibilitar aos ocupantes afastarem-se do edifício.

1.1.3 - Os caminhos de evacuação devem estar providos de sinais de segurança normalizados e visíveis, tanto de dia como de noite, que orientem os ocupantes no sentido da saída do estabelecimento em caso de sinistro.

1.1.4 - Nos caminhos de evacuação não devem ser colocadas peças de mobiliário nem quaisquer obstáculos que possam dificultar a circulação e representar um risco de propagação de incêndio.

#### 1.2 - Portas:

1.2.3 - A porta de saída de um caminho de evacuação deverá poder ser, em qualquer circunstância, facilmente aberta pelo interior do estabelecimento por qualquer pessoa que, em caso de sinistro, tenha de abandonar o edifício.

#### 1.4 - Corredores:

1.4.1 - O comprimento dos corredores sem saída não deve ultrapassar 10 m.

1.4.3 - Os corredores devem ter iluminação natural e ou artificial que permita a normal circulação dos clientes, mesmo em caso de sinistro.

### 2 - Características de construção:

2.2.1 - Relativamente aos edifícios com um só piso (rés-do-chão sem cave) não é feita qualquer exigência de resistência ao fogo das respectivas estruturas.

2.2.2 - A resistência ao fogo das estruturas dos edifícios cuja altura não seja superior a 9 m deve ser da classe EF 30, no mínimo.

### 3 - Revestimentos e decorações:

3.1.2 - Os revestimentos e os elementos de decoração a ter especialmente em consideração nas zonas referidas no número anterior são, nomeadamente, os seguintes: a) Os revestimentos dos pavimentos, das paredes e dos tectos;

b) Os elementos decorativos das paredes e dos tectos.

3.3 - Locais acessíveis ao público:

3.3.1 - Os materiais de revestimento e elementos decorativos dos demais locais acessíveis ao público a que se refere a alínea b) do n.º 3.1.1, nomeadamente salas de estar, de televisão, de conferências, restaurantes e bares, devem ter uma reacção ao fogo das classes que, para cada caso, a seguir se indicam:

Materiais de revestimento de pavimento - M

4.1 - A instalação eléctrica deverá estar em conformidade com as disposições legais aplicáveis em vigor.

4.2 - Iluminação: 4.2.1 - Iluminação normal - o sistema de iluminação normal de um empreendimento turístico deve ser eléctrico.

4.2.2 - Iluminação de segurança - o sistema de iluminação de segurança destes empreendimentos deverá ser concebido e instalado de forma a funcionar durante o tempo suficiente para permitir a evacuação de todos os ocupantes do estabelecimento.

4.3 - Equipamentos eléctricos:

4.3.1 - Todos os aparelhos e equipamentos eléctricos devem obedecer a normas legais em vigor sobre essa matéria.

8.2 - Alarme:

8.2.1 - Os estabelecimentos hoteleiros devem ser dotados, no mínimo, de um sistema de alarme sonoro fiável e de uma rede de batoneiras de alarme manual.

8.2.2 - Seja qual for o tipo, este sistema deve ter um funcionamento adaptado às características de construção e de exploração do estabelecimento, conforme critério a definir pelo Serviço Nacional de Bombeiros, e permitir, em caso de sinistro, o aviso atempado de todas as pessoas que nele se encontrem.



## 4. Conceito

O conceito deve de ser claro, simples, esclarecedor e deve de ser também o meio que liga o espaço ao que é vendido.

As várias zonas do edifício devem de estar todas interligadas através da funcionalidade, estética, matérias e paleta cromática.

Contudo, os castanhos, branco e cinzentos são os meios/ cores que caracterizam e interligam todos os espaços, devido a ser cores que nos fazem lembrar as coisas que são vendidas neste estabelecimento.

A parte do estabelecimento, é simplesmente uma zona calma, os tons brancos e castanhos vão proporcionar uma sensação de bem estar e tranquilidade.

A nível do escritório, vai ser um espaço acolhedor e confortável, devido a ser um local onde o empregado passa muitas horas.

Outro objetivo realizado e muito importante, foi o jogo de luzes criado pelas luminárias e paredes.

Por fim, foi criado um espaço que nos remete de um modo subtil para um Design tradicional, com o objectivo de fazer as pessoas sentirem-se em casa e próximas do que a aldeia lhes oferece.

### PALETA CROMÁTICA



**Quadro 4** – Paleta cromática .

## 4.1 Público Alvo

O público alvo para quem se projeta, alberga um conjunto de pessoas pertencentes a qualquer classe social, com idade desde 1 ano até aos 100 anos. Isto quer dizer, que qualquer idade e qualquer classe social pode frequentar o estabelecimento.

Portanto, é necessário criar soluções funcionais e projetuais para responder as exigências de todos os clientes que vão frequentar este estabelecimento.

Por fim, a Pastelaria Vida Nova, vai proporcionar um espaço de bem estar a todos os seus clientes.

## 5. Equipamentos

Os equipamentos são essências para o desenvolvimento deste projeto, pois através do equipamento e do espaço, vai ser criado uma linha coerente, que interliga o espaço ao equipamento tornando-o funcional.

Contudo, foram consideradas vários aspetos importantes, como os materiais, as texturas devido a terem de se envolver com o espaço e o conceito.

Assim sendo, criou-se uma linguagem visual ligada indiretamente às características da pastelaria. Visto que as tradições são muito importantes neste projeto.

Foi necessário criar alguns equipamentos, para responder de forma correta às suas funcionalidades. Outro ponto alcançar, foi fazer uma análise dos vãos, onde se realizou mapas de vãos.

Os equipamentos desenhados à medida foram: o balcão da pastelaria, a estante que se encontra na parte de trás do balcão, a secretaria da contabilista, o armário do escritório e o móvel da casa de banho , os materiais para a realização deste equipamentos vão desde contraplaco folheado até ao uso do vidro.

O restante equipamento, já se encontra atualmente no mercado e reponde às necessidades pretendidas.

## 6. Acabamentos e Materiais

O folder de materiais é um documento que se entrega ao cliente para que este conheça e tenha informação sobre todos os equipamentos, materiais e acabamentos que foram aplicados na obra.

As escolhas dos materiais e equipamentos, é escolhido de acordo com as necessidades que são precisas e pelo público alvo a que se destaca.

Neste caso, podemos encontrar alguma variedade de texturas e uma paleta cromática muito derivada.

A nível das paredes do edifício, optou-se por tons brancos e por alguns elementos decorativos. No pavimento, optou-se por uma cor escura, devido a ser um local público e conter muitas pessoas. Daí a escolha ser feita, de forma a não se notar a sujidade.

O contraste de cor provém dos têxteis, que apresentam tons mais claros e quentes. As luminárias também são um ponto importante, devido a darem grande realço ao espaço.

Um ponto importante, vai ser o exterior, na qual o alçado é modificado devido a sua descaracterização e ao mau estado das caixilharias, de forma a torná-lo mais funcional.

## 7. Descrição e justificação da solução Proposta

A ampliação e a renovação do estabelecimento resulta da necessidade de criar um novo espaço para satisfazer as exigências e funções a que esta sujeito, como a venda de pão, bolos e até a parte de cafetaria.

As alterações consistem no melhoramento do espaço através da aplicação efectuada, sendo importante referir que houve a eliminação do escritório, que foi transferido para o acrescento realizado, dando mais espaço para a parte de café.

Começamos por referir que não existia sanitário para as pessoas de mobilidade reduzida, onde a solução foi mudar a disposição dos sanitários e criar um WC masculino, um feminino e outro para as pessoas de mobilidade. O acesso é feito por um corredor com um 1,20m de largura, permitindo bem a passagem de uma cadeira de rodas, sem existir qualquer obstáculo. Nesse corredor ainda temos acesso aos outros sanitários e aos lavatórios que se encontram logo a entrada.

A nível do escritório como já foi referido anteriormente, foi alterado, passando para a ampliação efectuada. Era um local de trabalho pouco funcional e desorganizado a nível da localização dos equipamentos. Com a mudança do espaço, conseguimos criar uma zona de trabalho mais organizada, com equipamentos que contém muito mais arrumação.

Existe ligação entre o escritório e a pastelaria, que é feita através de um plano envidraçado que integra uma porta, onde a empregada consegue visualizar todo o estabelecimento e controlar as entradas, visto que também é a empregada de balcão da pastelaria.

Na zona de pastelaria/café, o espaço tornou-se mais amplo e apropriado para uma pessoa de mobilidade reduzida, existindo espaço para se deslocar sem qualquer problema. Para esta zona, foi escolhido um equipamento moderno e com linhas geométricas. Uma das paredes contém uma cor cinza pastel, para dar mais vida ao estabelecimento. Ainda nessa parede vão ser colocados relógios, que representam vários países e vão conter os nomes a que correspondem e as horas. Esta ideia surge, devidos ao café ser frequentado por muitos emigrantes.

Outra modificação feita, foi as luminárias de teto, que foram substituídas por leds embutidas e luminárias suspensas, fazendo um jogo de luzes diferente do habitual.

As restantes divisões e algumas zonas do café, vão estar pintadas de cor branca, tornando o espaço mais amplo e com mais luz.

A nível das portas e das caixilharias foram feitas modificações devido as existentes estarem degradadas, não conferirem conforto térmico e não serem a melhor escolha para o novo design.

Na zona exterior, o alçado sofreu varias modificações, onde existe a sugestão da mudança de cor bege e um novo revestimento para a parte inferior.

Houve a necessidade de construir uma rampa com a inclinação de 8%, com 2,50m de comprimento, devido a não existir forma das pessoas com mobilidade reduzida terem acesso ao estabelecimento. O acesso era feito apenas por um degrau.

Por fim, houve alterações no logótipo, para fazer o acompanhamento do novo design da Pastelaria Vida Nova. Na escolha das cores, foi tido em conta a paleta cromática escolhida para o interior. Contém um design mais simples e chamativo.

## 8. Bibliografia

### 8.1 Bibliografia Principal

- Munari, Bruno – Das coisas nascem as coisas.
- PANERO, Július e ZELNIK, Martin – Dimensionamento humano para espaços interiores. 1a Edição, Editorial Gustavo Gili, 2003.
- A metodologia de Simon Dodsworth, do livro The Fundamentals Of Interior Design. (Editora: Bloomsbury, 2015)
- Fundamentos de la Iluminación de comércios. ( Documentos fornecidos)

### 8.2 Webgrafia

- Guia da cidade de Lisboa em relação as Pastelarias mais importantes. Acedido em 20/02/2016 em  
(<http://magazine.guiadacidade.pt/pastelarias-tradicionais-no-coracao-de-lisboa/>)
- Lisboa Lux. Acedido em 21/02/2016 em  
(<http://www.lisbonlux.com/lisbon-cafes/>)
- Município de Ourém . Acedido em 3/03/2016 em  
(<http://www.ourem.pt/>)
- Mensageiro de Rio de Couros. Acedido em 3/03/2016 em  
(<https://www.facebook.com/mensageiro.eu>)
- Arquivo Português de Lendas. Acedido em 20/03/2016 em  
(<http://www.lendarium.org/narrative/o-forno/?tag=757>)
- Revista de Arquitetura. Acedida em 3/04/2016 em  
(<http://www.revistalush.com.br/>)
- Revista de Arquitetura. Acedida em 3/04/2016 em  
(<http://www.revistadea.com.br/>)

## 9. ANEXOS

### 9.1 Pesquisa

#### 9.1.1. Nuba



**Ilustração 10**– Vista do exterior da Pastelaria em Barcelona.



**Ilustração 11**– O jogo de luzes faz grande contraste com o resto da Pastelaria.

Nuba é um restaurante em Barcelona, que é recomendado devido a sua elegância. O estilo deste edifício é muito modernista, com um design perfeito, com uma paleta cromática muito bem escolhida.

É um local muito acolhedor e tranquilo. Usam muito as cores neutras, tornando o ambiente um pouco sombrio, mas graças a existência da parte envidraçada e do jogo de luzes quentes isso deixa de acontecer.

É um estabelecimento que da grande importância ao Design e o seu espaço é muito bem organizado de forma a facilitar a circulação.

### 9.1.2. Pastelaria Garrett



**Ilustração 12**– O jogo de luzes faz grande contraste com o resto da Pastelaria. Mostra também o seu estilo moderno.



**Ilustração 13**– Entrada do estabelecimento.



É uma pastelaria com grande referência, devido a qualidade do atendimento e da boa pasteleira.

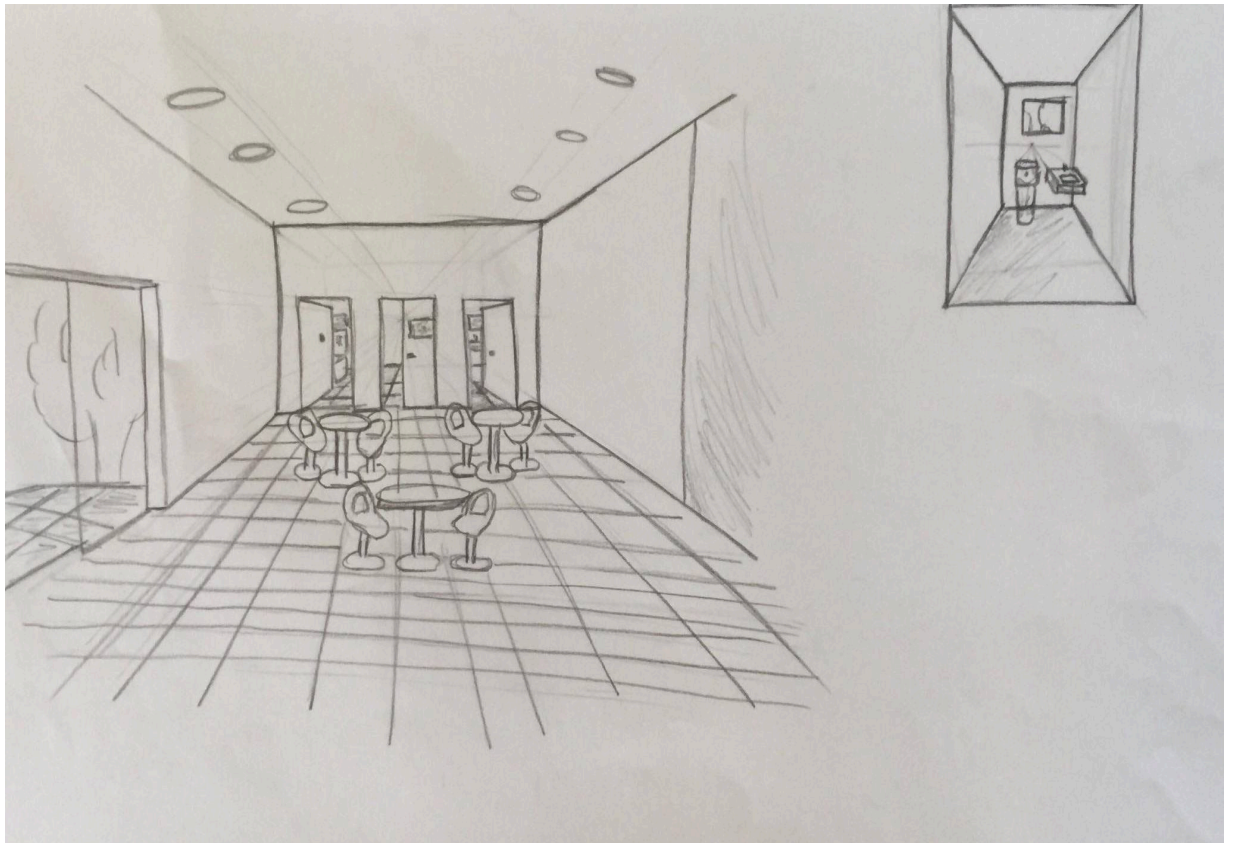
Sempre teve um Design clássico e conservador, continuando a ser fiel aos seus princípios, embora se tenha tornado mais moderno.

A nível de pastelaria, tem mesmo muita qualidade e é famosa devido ao bolo Rei. É uma pastelaria que tem uma boa aproveitação a nível de espaço e oferece um estilo de classe alta.

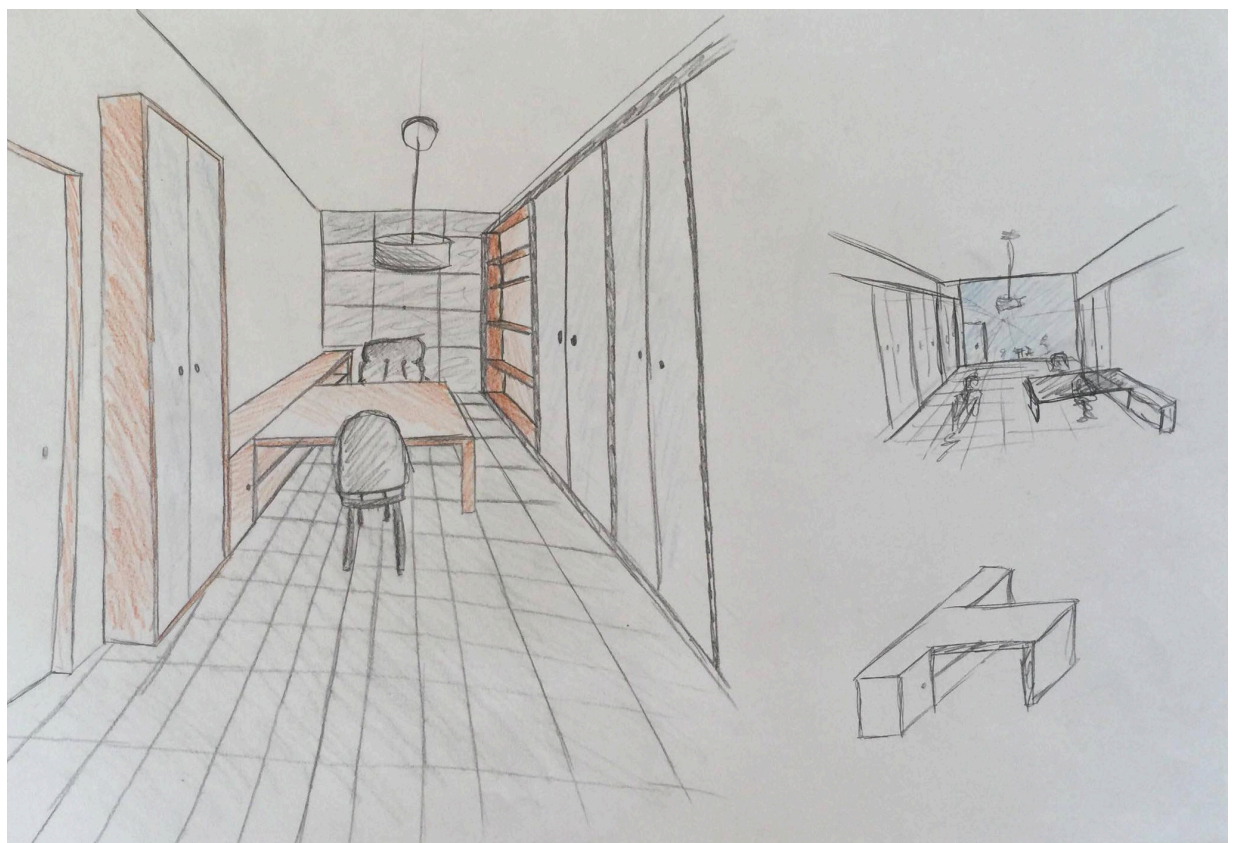
## 9.2 Desenhos Processuais



**Ilustração 14**– Desenho processual da parte de cafetaria e de escritório.

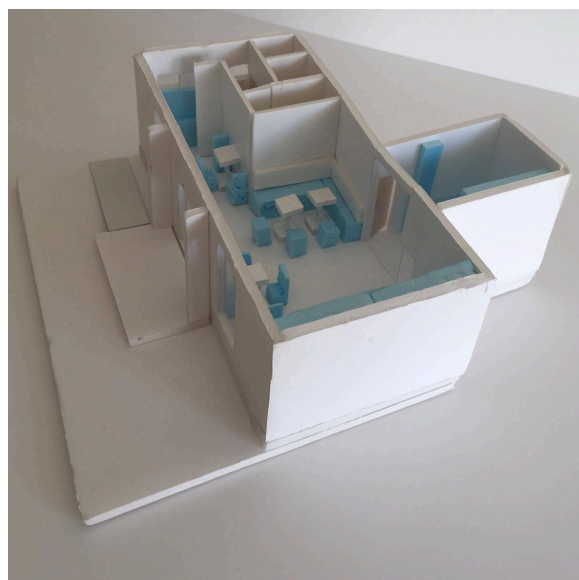
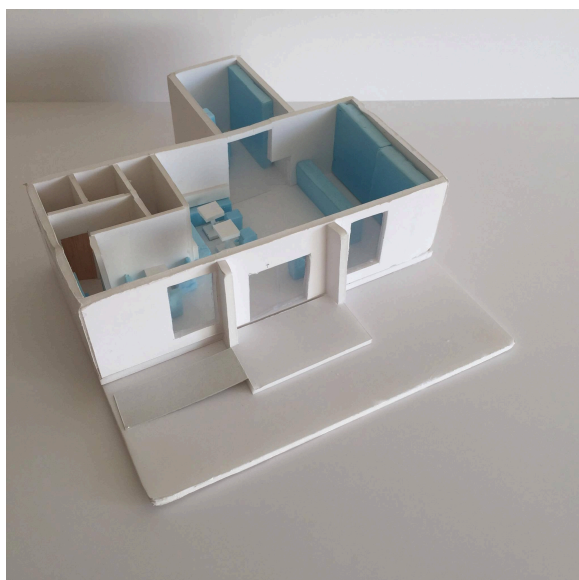
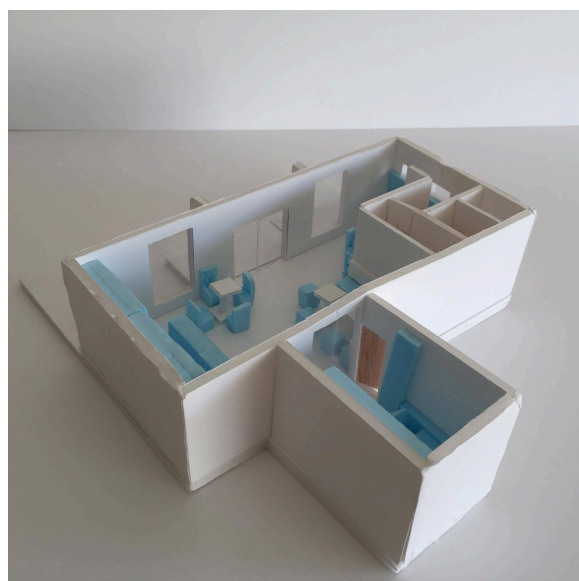
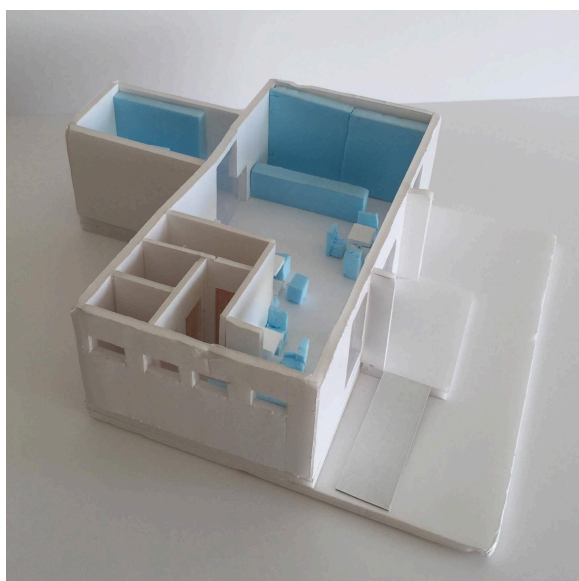
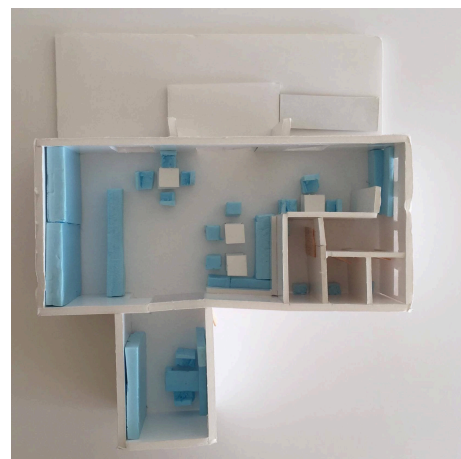


**Ilustração 15**- Desenho processual da parte de cafeteria e WC.



**Ilustração 16**- Desenho processual da parte de cafeteria e de escritório.

### 9.3 Maquetes de Estudo



**Ilustração 17**– Fotos da maquete de estudo.

## 9.4 Maquete Final



**Ilustração 18-** Maquete Final.

## 9.5 Renders Finais



**Ilustração 19-** Entrada do estabelecimento.



**Ilustração 20-** Entrada do estabelecimento e zona dos sanitários .



**Ilustração 22-** Escritório do estabelecimento.

## 9.6 Logótipo

### 9.6.1 Pesquisa de Logótipos

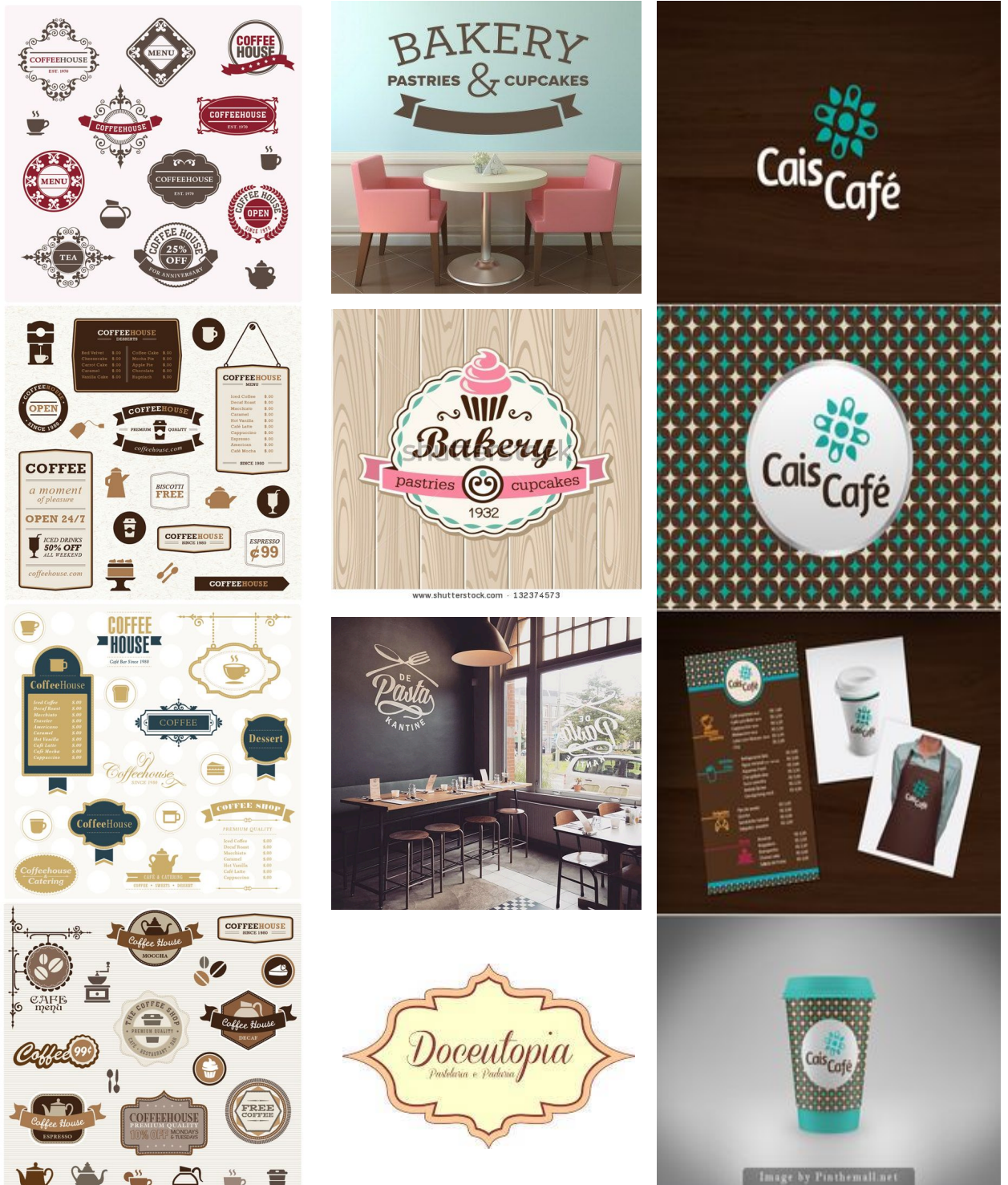


Ilustração 23- Pesquisa de logótipos.



## 9.6.2 Logótipo

Para a realização deste Projeto, também foi elaborado um novo logótipo devido ao existente não corresponder ao novo Design do espaço.

Para a sua realização, foi necessário realizar uma pesquisa e ter a colaboração de um aluno da Escola Superior de Artes Aplicadas, do Curso de Design de Comunicação e Produção Audiovisual, devido a existir dificuldades na área específica para a realização de um logótipo.



Ilustração 24- Logótipo da Pastelaria.

## 9.6.3 Logótipos Realizados



## 9.6.4 Logótipos Realizados

