



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Gomes, Tânia Isabel Balbina

**Projeto de restauração Avenida Humberto
Delgado, Castelo Branco**

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3285>

Metadados

Data de Publicação	2017
Resumo	O seguinte documento relata todos os procedimentos e decisões tomadas durante a realização desta proposta de projeto de modo a apresentar a metodologia e soluções encontradas. O projeto consiste na restauração de um espaço existente na Avenida Humberto Delgado, em Castelo Branco. A implementação de um restaurante deste tipo deve-se ao facto de ainda não existir algo deste género na cidade. O objetivo é proporcionar um espaço agradável, que dê para que os clientes ao usufruírem desde espaç...
Editor	IPCB. ESART
Palavras Chave	Design de interiores, Restauração, Estética, Acessibilidade, Conforto
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-28T15:17:27Z com
informação proveniente do Repositório



Projeto de Restauração

Avenida Humberto Delgado, Castelo Branco

Relatório- Projeto Final de Design de Interiores e Equipamento

Tânia Isabel Balbina Gomes

20140173

Orientadores

Ana Mónica Pereira Reis de Matos Romãozinho

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

Julho 2017

Composição do júri

Presidente do júri

Doutor professor Joaquim Bonifácio

Arguente

Doutor Professor, Nelson Antunes

Professor na Escola Superior de Artes aplicadas, Castelo Branco

Agradecimentos

Gostaria de agradecer desde já a todos os docentes que contribuíram para a minha aprendizagem ao longo dos três anos nesta instituição e em especial à professora Mónica Romãozinho, que me acompanhou ao longo destes anos acompanhando sempre a minha evolução.

Um enorme obrigada a toda a minha família que fez com que esta etapa da minha vida fosse concretizada e por todo o apoio e confiança que depositaram em mim.

Resumo

O seguinte documento relata todos os procedimentos e decisões tomadas durante a realização desta proposta de projeto de modo a apresentar a metodologia e soluções encontradas.

O projeto consiste na restauração de um espaço existente na Avenida Humberto Delgado, em Castelo Branco. A implementação de um restaurante deste tipo deve-se ao facto de ainda não existir algo deste género na cidade.

O objetivo é proporcionar um espaço agradável, que dê para que os clientes ao usufruírem desde espaço consigam esquecer um pouco o dia agitado.

Palavras chave

Design de Interiores, Restauração, Estética, Acessibilidade, Conforto

Abstract

The following project reports all the procedures performed to the completion of this proposal in order to introduce the methodology and the findings.

This project consist of the restoration of na existing space inthe Avenida Humberto Delgado, in Castelo Branco. The implementation of a restaurant of this type is due to thefact that there is not yet anything like this in the city.

The aim is to provide a pleasant space for the costumers, so they can benefit from it and forget about their problems for a while

Keywords

Interior Design, Restoration, Aesthetics, Accessibility, Comfort

Os designers sempre serão necessários, pois proporcionam perspectiva,
equilíbrio e recurso a cada projeto.

Eric Cohler (Estados Unidos), Designer .

Índice geral

1. Introdução	pág.1
1.1 Fundamentação da escolha	pág.2
1.2 Objetivos	pág.3
2. Metodologia Projetual	pág.4
2.1 Fase Analítica	pág.5
2.1.1 Pesquisa	pág.5
2.1.2 Exemplos	pág.7
2.1.3 Legislação	pág.7-8
2.1.4 Publico-alvo	pág.9
2.2 Fase criativa	pág.9
2.2.1 Conceito	pág.9
2.2.2 Objetos de estudo	pág.10-12
2.2.3 Proposta	pág.13-14/15
2.3 Fase de apresentação	pág16/17/18/19
3. Conclusão	pág.20
4. Bibliografia	pág.21
4.1 Bibliografiaprincipal	pág.21
4.2 Webgrafia	pág.21

Índice de figuras

Figura 1- Vista de cima	pág.2
Figura 2- Fachada do edifício	pág.2
Figura 3/4 – Vista interior do edifício	pág.2
Figura 5/6- Palácio Chiado	pág.5
Figura 7/8- Restaurante Dolce Gabbana – Milão	pág.6
Figura 9/10- Restaurante Pombo 18- Madrid	pág.6
Figura 11- Painel de Conceito	pág.9
Figura 12/13- Maquete de estudo	pág.10
Figura 14/15- Primeiras plantas do edifício, data: 1952, fonte: Camara Municipal Castelo Branco	pág.10
Figura 16/17- Planta de alteração de ambos os pisos do edifício	pág.11
Figura 18/19- Desenhos técnicos em autocad	pág. 12
Figura 20- Paleta cromática	pág.14
Figura 21/22- Ideia de revestimento de parede, design by Irmãos Bouroullec	pág.14
Figura 23/24- Planta de proposta	pág.15
Figura 25- Render da sala de refeições	pág.16
Figura 26- Render zona de entrada	pág.16
Figura 27/28/29- Render da zona de espera	pág.17
Figura 30/31- Render da zona de refeição/ bar	pág.18
Figura 32- Render zona de refeição	pág.18
Figura 33- Render da zona de refeição de grupo	pág.19
Figura 34- Render da zona de refeição no piso superior	pág.19

1. Introdução

No âmbito da unidade curricular de Projeto de Design de Interiores, lecionado no 6º semestre, da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, na Escola Superior de Artes Aplicadas, durante o ano letivo de 2016/2017, pelo Instituto Politécnico de Castelo Branco, foi proposta a restauração do edifício onde se situa atualmente o minipreço na Avenida General Humberto Delgado, que inicialmente, fora construído para ser uma garagem.

Este é um edifício característico da cidade, desenhado em 1952, que devido à sua fachada remota para a arte déco, construído durante o Estado Novo, este que ficou caracterizado pelo regime político autoritário, que vigou em Portugal durante 41 anos e teve o seu fim a 25 de Abril de 1974, que ficou conhecido pela Revolução dos cravos, e sem deixar de falar do seu interior, fazendo assim uma valorização do espaço.

O objetivo, é intervir no espaço já existente e torna-lo num restaurante, que transmita tranquilidade e conforto, pois o cliente que irá a este espaço sentirá um alívio e conseguirá ter uma pausa do dia agitado da cidade.

Após a uma visita ao espaço e de ter tirado alguns registos fotográficos nota-se que o teto e as luminárias de teto se encontram em bom estado, resolvendo assim deixar, pois vai em conta com o conceito.

Durante o decorrer do projeto procuraram-se várias soluções de modo a resolver todos os problemas existentes no espaço, mesmo sendo poucos, tornando o espaço mais confortável e funcional.

Estão presentes neste relatório todos os elementos e procedimentos que levaram até à proposta final, sendo apresentados inicialmente todos os elementos a nível de levantamentos e pesquisas e posteriormente a proposta devidamente elaborada.

1.1 Fundamentação da Escolha

Sendo Castelo Branco uma cidade que tem cerca de 65.000 habitantes, necessita de um espaço em que as pessoas descansem e fuguem de um dia atarefado da cidade. Devido a uma pequena pesquisa de restaurantes existentes na cidade, todos eles apresentam ser um pouco pesados e a sua disposição não mostra qualquer privacidade entre os espaços.

Optei por este tema, por ser um projeto desafiante, na qual abrange várias áreas, tais como o atendimento ao público e a restauração.

Sendo assim, neste projeto existem várias zonas de refeições consoante o gosto e o estado de espírito do cliente.

O que também levou a elaboração deste projeto é o facto de não existir algum tipo de restaurante deste género na cidade.

Trata-se de um projeto viável, torna-se benéfico para a cidade, pois contribui para uma maior chamada de turistas e de clientes ao local.



Figura 1- Vista de cima



Figura 2- Fachada do edifício



Figura 3- Vista interior do edifício



Figura 4- Vista interior do edifício

1.2 Objetivos

Os principais objetivos deste projeto é a adaptação de um espaço já existente, enquadrando-o a um espaço de restauração, que transmita conforto, sempre de acordo com a legislação envolvente.

Vários dos objetivos desta proposta são os seguintes:

Implementação de uma zona privada, para o caso de existir almoços de empresas ou reuniões, ou até mesmo para famílias numerosas que queiram desfrutar de uma refeição tranquila;

Uma zona de refeições casual;

Uma zona um pouco mais aberta a refeições de grupos;

Uma zona mais “romântica” para casais;

Uma zona de lazer com bar;

Uma zona de espera com bengaleiro;

Uma zona de copa/cozinha bem equipada e com uma boa circulação para os funcionários poderem movimentar-se sem qualquer problema;

Uma zona de vestuário com cabina de duche específica a funcionários;

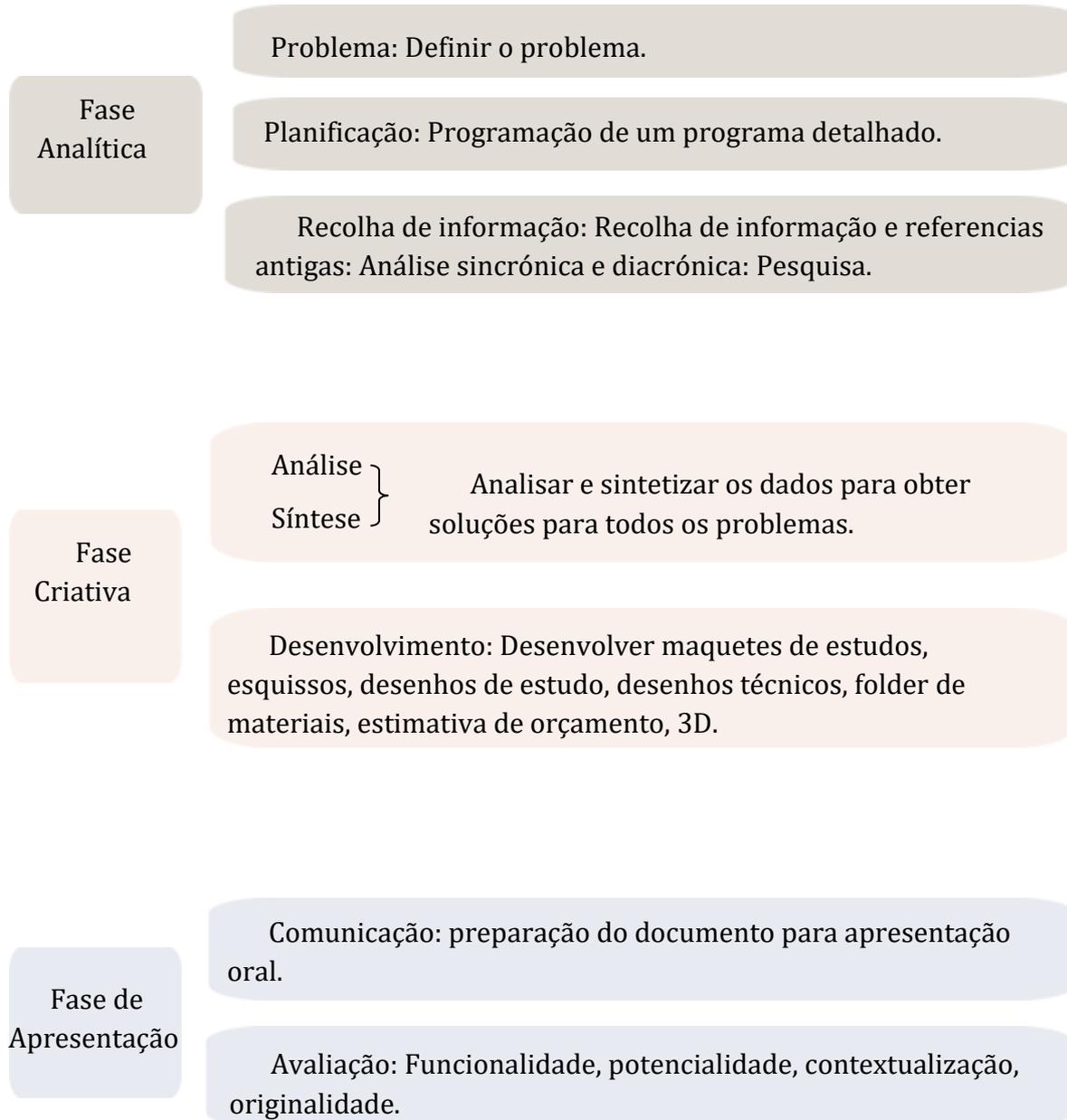
Um gabinete para o chefe de cozinha;

Instalação de uma monta-cargas para facilitar a trajetória dos alimentos e dos funcionários;

Instalações sanitárias devidamente equipadas, diferenciadas pelos sexos, e para mobilidade reduzida, pois nestes casos as preocupações são maiores.

Exploração do espaço, tendo em preocupação preservar o teto do edifício, as suas luminárias, os seus frisos e as escadarias.

2. Metodologia Projetual



Ornigrama de Metodologia Projetual, inspirado no organigrama de Bruno Munani

2.1 Fase Analítica

Nesta fase cabe ir em busca de soluções para todos os problemas que nos rodeiam. Após uma pesquisa de vários edifícios, este destacou-se devido à sua estrutura formal, às suas linhas e à sua grandiosidade.

A planificação do trabalho passa por um plano organizado e contextualizado, fazendo referência a todas as alterações propostas assim como os problemas aqui presentes.

A recolha de informações é um ponto bastante importante no desenvolver do projeto, daí ser feita logo de início. Nesta pesquisa estão todas as informações existentes sobre o espaço e até a própria cidade. Para a realização deste projeto foi feito um levantamento com a ajuda da Camara Municipal de Castelo Branco, que disponibilizou os documentos impressos do interior do edifício e da ajuda da Professora Doutora Ana Mónica Romãozinho que disponibilizou os documentos do edifício em formato de autocad e ainda um registo fotográfico do interior e exterior do edifício.

2.1.1 Pesquisa

A pesquisa é um ponto fundamental de todo o projeto, pois é através desta que foram procuradas soluções, muitas delas já existentes como exemplos para referencia.

A pesquisa concentra-se em espaços semelhantes, a nível internacional de restaurantes.

2.1.2 Exemplos



Figura 5 - Palácio Chiado



Figura 6 - Palácio Chiado



Figura 7 - Restaurante Dolce Gabbana - Milão



Figura 8 - Restaurante Dolce Gabbana - Milão



Figura 9 - Restaurante Pombo 18- Madrid



Figura 10 - Restaurante Pombo 18- Madrid

Feita esta pesquisa, de vários restaurantes internacionais, estes mencionados anteriormente foram os que chamaram mais a atenção e que tinham mais em comum com o conceito deste projeto.

O primeiro restaurante situa-se na Rua do Alecrim, em Lisboa, erguido em meados de 1781, onde aristocratas se reuniam para grandes banquetes e apreciar as obras de arte. É um edifício que passou por várias gerações, desde Luís Rebelo de Quintela, no ano de 1777, até que no ano de 1970 uma parte do palácio foi arrendada ao IADE (Instituto de Arte e Decoração). Já mais tarde, em 2014, o palácio renasce pelas mãos de três sócios que em 2016 abre ao público como uma escapatória à rotina quotidiana.

É um restaurante espaçoso, com inúmeras salas, grandes fachadas em que permite uma boa iluminação devido a luz natural.

O segundo restaurante situa-se em Milão, conhecido como, Dolce Gabbana, é um local cheio de luz, onde predominam as cores claras como o branco e o dourado, e o seu mobiliário luxuoso. É composto por quatro espaços distintos, preparado para o gosto de todos os clientes. Nota-se ainda que é um local para classe média-alta devido à sua gastronomia e ao estilo envolto de todo o seu interior.

Por fim encontra-se o restaurante Pombo 18, em Madrid, este já se torna um espaço mais acolhedor, devido a sua paleta cromática de cores mais escuras, as suas grandes fachadas permite a luz natural de iluminar o seu espaço. É um espaço amplo, pois não apresenta grandes indícios de privacidade, mas o que sobressai neste é o facto de jogar com as cores e a luz natural.

2.1.3 Legislação

No âmbito da pesquisa foi realizada uma análise de todos os decretos-lei e legislação para perceber o que deveria ser aplicado no projeto, tendo em conta a sua tipologia e o seu conceito. Neste caso, como se trata de um espaço público, um estabelecimento de restauração e bebida. Além desses dois aspetos, foi importante fazer uma pesquisa sobre o regulamento geral de higiene e acessibilidade.

Toda esta informação encontra-se em anexo.

- **Portaria nº 1063/97**, de 21 de Outubro de 1997 - N.º 3 do artigo 21.º do Decreto-Lei n.º 168/97 - Aprova as medidas de segurança contra riscos de incêndio aplicáveis na construção, instalação e funcionamento dos empreendimentos turísticos e dos estabelecimentos de restauração e de bebidas.

OS caminhos de evacuação deverão esta bem assinalados, sem qualquer obstáculo, deverão ser de evacuação rápida e segura.

As portas deverão ser de abertura fácil, em caso de portas giratórias ou de correr devem ser complementadas por outra porta que abra no sentido previsto para a evacuação.

As escadas devem ter no mínimo 1,20m de largura, caso sejam escadas suplementares, deverão ter no mínimo 0,80m.

- **Decreto-Lei n.º 243/86**, de 20 de Agosto - Aprova o Regulamento Geral de Higiene e Segurança do Trabalho nos Estabelecimentos Comerciais, de Escritório e Serviços.

Os estabelecimentos devem ser limpos regularmente, assim como os utensílios ou equipamentos de uso diário.

As paredes, tetos, luminárias e outros utensílios do género deverão ser limpos periodicamente.

Todas as limpezas e desinfestações deverão ser efetuadas fora das horas de trabalho.

Em relação aos desperdícios, deverão ser colocados em recipientes resistentes e com tampa, para que não provoque incomodo.

- **Portaria n.º 215/2011**, de 31 Maio 2011 - Artigo 3º referente a estabelecimentos de restauração e bebida.

Os estabelecimentos deverão cumprir as normas legais explicáveis ao manuseamento, preparação, acondicionamento e vendas de produtos alimentares.

- **Decreto-Lei n.º 163/2006** - Acessibilidades

As definições das condições de acessibilidade a satisfazer no projeto e na construção de espaços públicos, equipamentos coletivos e edifícios públicos e habitacionais. As normas aplicam-se às instalações e respetivos espaços circundantes, bem como institutos públicos como privados

2.1.4 Público-Alvo

O público-alvo aqui representado, são todos os cidadãos, que tenham curiosidade e interesse em experimentar algo de novo e inovador na cidade, sejam eles moradores ou turistas. Se bem que de acordo como existem zonas mais privilegiadas que outras, o preço difere um pouco, pois é um restaurante de target médio-alto.

2.2 Fase Criativa

Esta é a fase onde se desenrola todo o projeto, desde a criação de um painel de ideias , um conceito, uma paleta cromática, a realização de desenhos técnicos, cortes do edifício e até dos render.

2.1.5 Conceito

O conceito é a caracterização, a ideia, a identificação do projeto. É a apresentação de fatores envolvidos na sua elaboração. Este conduz a caracterização do projeto em linhas formais, movimentos, texturas, materiais, cores e outros detalhes. A elaboração do projeto parte do conceito e da leitura que o cliente obtém. O conceito é um caminho que conduz a representação de escolhas técnicas e estéticas à sua concretização.

O conceito aplicável neste projeto do restaurante, baseia-se em cores que transmitem calma e tranquilidade, em formas mais orgânicas da natureza, contribuindo assim para um clima mais “clean”, transmitindo também um pouco de privacidade e coerência entre os espaços.



Figura 11 -Painel de Conceito

2.1.6 Objetos de Estudo

Nesta fase foi feita uma primeira maquete de estudo para melhorar o entender do espaço pré-existente, para tentar perceber a sua escala, se este é ergonómico, cotas de pisos e acessos verticais.



Figura 12- Maquete de estudo



Figura 13- Maquete de estudo

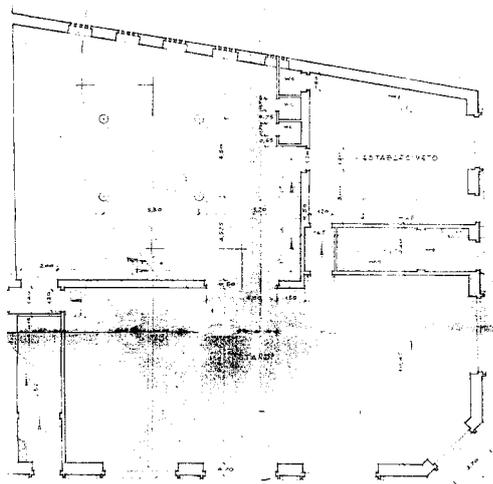


Figura 14- Primeira planta do edifício, piso térreo. Data: 1952
Fonte: Camara municipal Castelo Branco

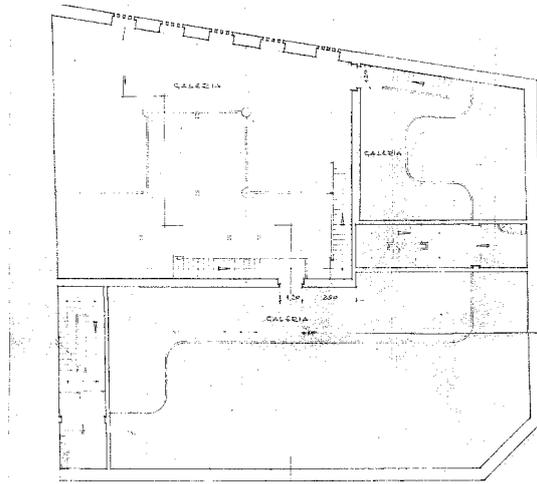


Figura 15- Primeira planta do edifício, piso superior. Data: 1952.
Fonte: Camara Municipal de Castelo Branco

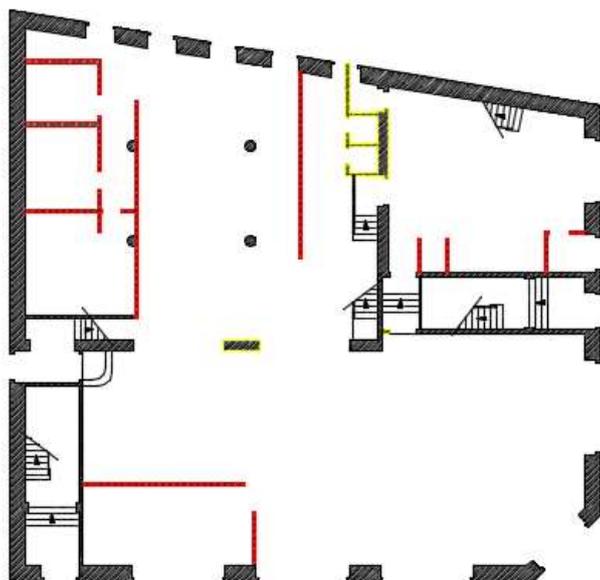


Figura 16-

Esta primeira imagem representa a planta de alteração do piso térreo em que estão representados a amarelo que é para retirar do edifício e a vermelho o que é para acrescentar.

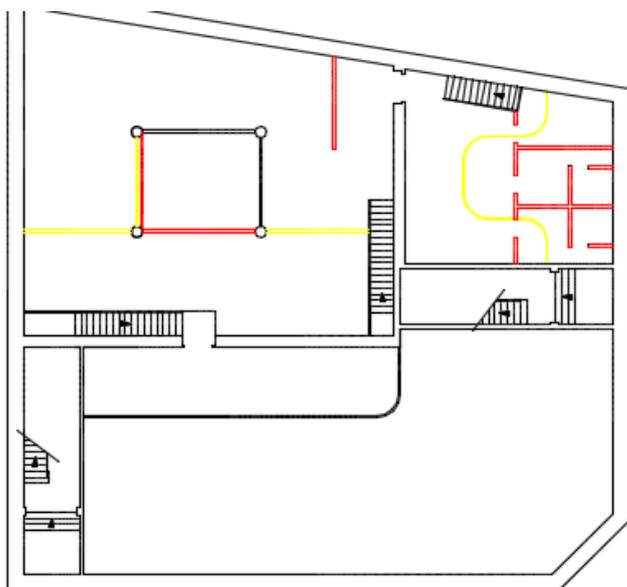


Figura 17-

Esta imagem representa a planta de alteração do piso superior em que estão representados a amarelo que é para retirar do edifício e a vermelho o que é para acrescentar.

Como se pode verificar nas plantas de alteração as mudanças são poucas, mas foram necessárias para uma melhor organização do espaço.

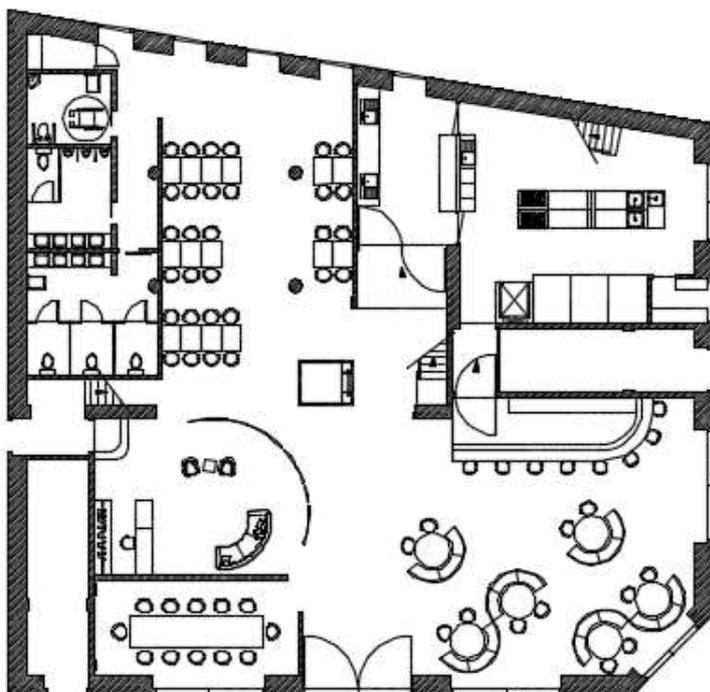


Figura 18-
Desenhos técnicos em autocad.

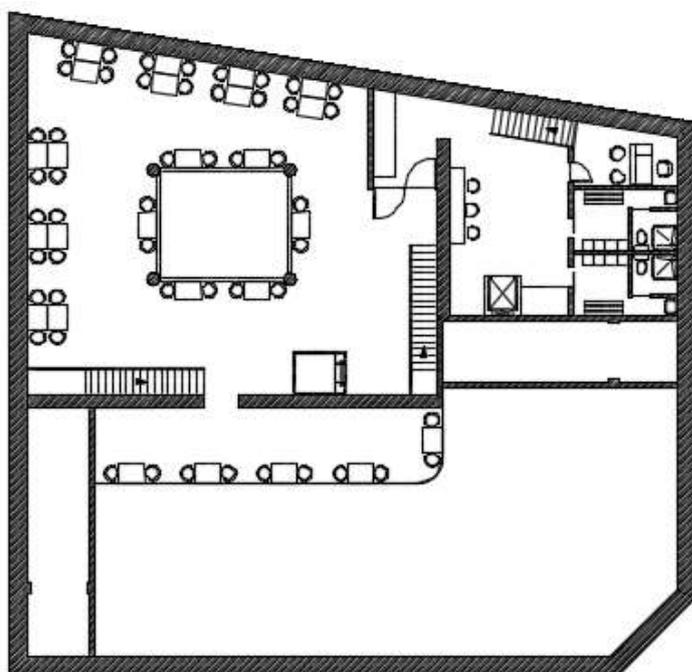


Figura 19 -
Desenhos técnicos em autocad.

Estas plantas mostram um pouco de como é a organização do espaço tanto a nível de circulação como de organização dos equipamentos.

2.1.7 Proposta

A proposta apresentada refere-se ao projeto de Design de Interiores, que consiste num projeto de restauração, na cidade de Castelo Branco, na Avenida Humberto Delgado. Propõe-se a reabilitação do espaço do atual minipreço, que inicialmente, de acordo com os registos fornecidos pela Camara Municipal este seria destinado a uma garagem, em que o piso superior seria destinado a galeria, tendo este projeto o objetivo de oferecer à cidade um restaurante, um pouco diferente ao que a cidade está habituada, para pessoas de todas as idades.

Relativamente ao edifício, é constituído por dois pisos.

O piso térreo é constituído por uma zona privativa, para refeições de empresas e de negócios, que consiste numa enorme mesa rodeada de cadeiras, uma parede revestida com apontamentos dos designers Irmão Bouroullec e ainda um cabide para pendurar malas, casacos e consiste ainda de uma viste privilegiada para a avenida dando assim uma vantajosa iluminação natural; uma zona mais descontraída para grupos de duas a quatro pessoas com mesas que dá para acrescentar, caso exista a possibilidade de não estar disponível para o numero desejado; uma zona para grupos um pouco maiores; uma zona de espera com uma pequena mesa, dois cadeirões e um sofá, e ainda uma receção com um bengaleiro, toda esta zona esta resguardada do resto do restaurante, utilizando vários biombos; uma zona de bar, esta zona mais descontraída, caso o cliente apenas queira beber um copo, ou até mesmo um café, seja com muito ou pouco tempo; o elevador, que é o principal elo de ligação para o outro piso, pois as escadarias sendo existentes no local são um pouco estreitas e não estando em conta a legislação, este tem ainda em atenção as pessoas de mobilidade reduzida em relação às suas dimensões; a cozinha que esta devidamente em relação a legislação, esta contém um armazém, uma bancada para cada tipo de alimento, carne, peixe e legumes, tem ainda uma bancada de preparação de pratos com lava-loiça, uma zona de loiça limpa e loiça suja, uma arca frigorifica para cada tipo de alimento e ainda uma para os alimentos do dia, contém uma garrafeira do dia e uma escadaria que dá acesso ao piso superior.

No piso superior, existe uma zona mais romântica destinada a casais, constituída por mesas de dois lugares com uma vista panorâmica de todo o restaurante na zona de entrada; uma zona com mesas para grupos de duas a quatro pessoas; existe ainda o elevador que faz ligação com o piso térreo; uma zona de funcionários que contém o gabinete do chefe de cozinha, pois este necessita de preparar o menu do dia e também caso haja reuniões tanto com clientes como distribuidoras para o restaurante; os balneários dos funcionários que é constituído por cacifos para guardar os pertences dos mesmo, um banco, um lavatório e uma cabina de duche; o monta cargas que faz ligação com o piso térreo à cozinha; uma bancada para preparação dos pratos; uma garrafeira e ainda uma mesa para a refeição dos funcionários, pois estes não devem fazer as suas refeições à vista dos clientes.

Tendo em atenção que o espaço é destinado a um público de várias faixas etárias e de um target médio-alto, foi escolhido para este projeto uma paleta cromática com cores suaves que contrasta com alguns dos morais que preenchem as paredes.

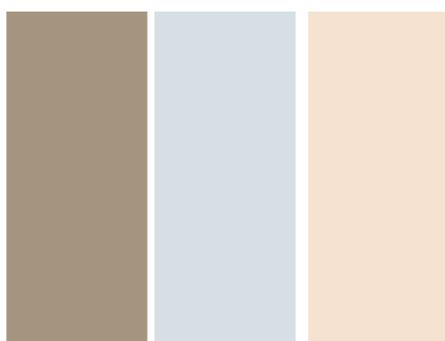


Figura 20 - Paleta cromática

Código RGB:

#A7967F, #D7E0E6, #F5E3D1

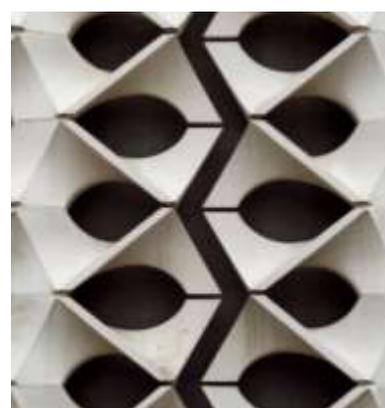


Figura 21 - Ideia de revestimento de parede, design by Irmãos Bouroullec



Figura 22 - Ideia de revestimento de parede design by Irmãos Bouroullec

Os equipamentos são fundamentais para qualquer projeto, visto que a escolha certa criará uma coerência, que tornará o ambiente funcional e equilibrado. A principal preocupação a nível de equipamento é em relação às mesas e cadeiras a utilizar no projeto, o elevador também é importante, visto que a sua caixa é inspirada das formas do corrimão das escadas, o mobiliário da sala de espera e bengaleiro e da zona de bar.

As mesas são feitas de madeira, tendo um acabamento de lacado mate para prevenir os riscos eventualmente possíveis durante o uso, a sua cor branca serve para contrastar com o chão, que é escuro e com as cadeiras que são de cor preta.

Sendo um projeto para um restaurante é importante a escolha dos serviços de talheres, pratos e copos, em que dá também para jogar um pouco com isso para a coerência do espaço, sem faltar também as toalhas de mesa e os guardanapos. As cores predominantes destes detalhes é o dourado, e os detalhes das próprias toalhas de mesa dão um ar mais sofisticado ao espaço.

Em todo o projeto houve uma grande preocupação em relação às pessoas com mobilidade reduzida, tendo as instalações sanitárias as medidas adequadas às cadeiras de roda de modo a conseguir dar uma volta de 360º e as disposições das mesas também estão dispostas a que a movimentação seja facilitada. Isto também porque os funcionários necessitam de espaço de passagem.

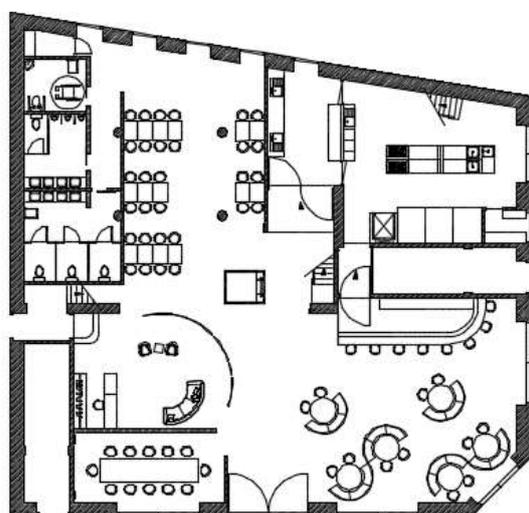


Figura 23- Planta de proposta

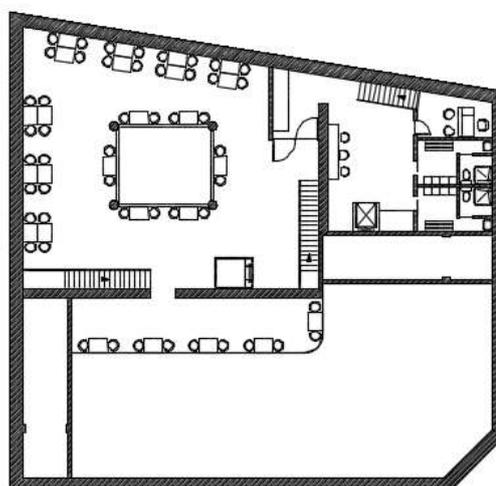


Figura 24- Planta de proposta

2.3 Fase de apresentação

Esta é uma fase final, pois não basta desenvolver o projeto, é necessário a comunicação de todas as ideias tomadas de forma simples e justificativa, de modo a que o cliente, ou o júri, entenda o porquê das decisões tomadas.

Para esse processo é necessária uma apresentação oral para explicar as escolhas tomadas deste projeto, as questões funcionais e a originalidade.

Para melhor entender todo este projeto fizeram-se vários renders de várias perspectivas do espaço.



Figura 25- Render da sala de reuniões.

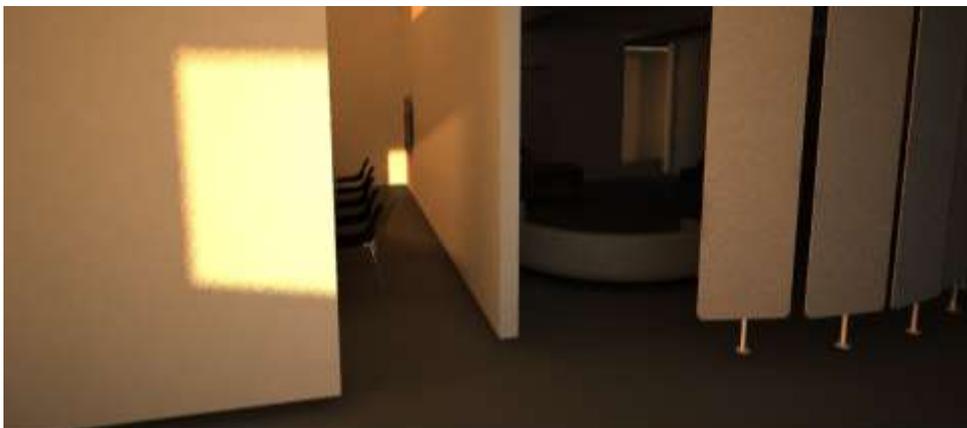


Figura 26- Render zona de entrada

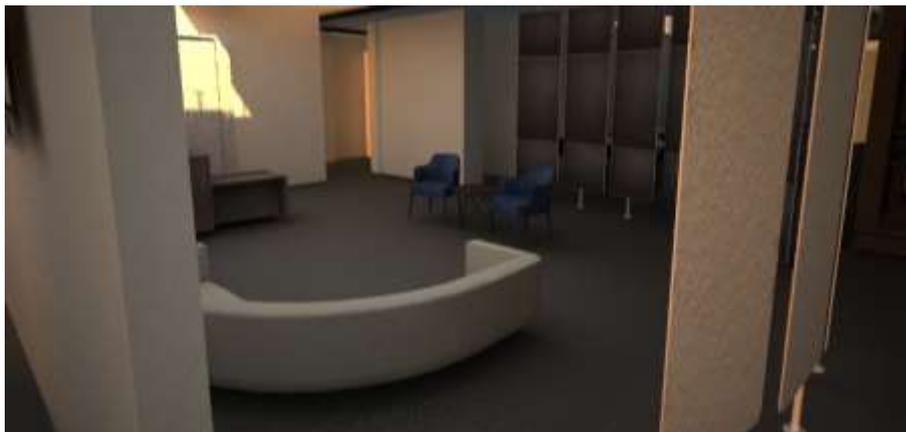


Figura 27- Render zona de espera

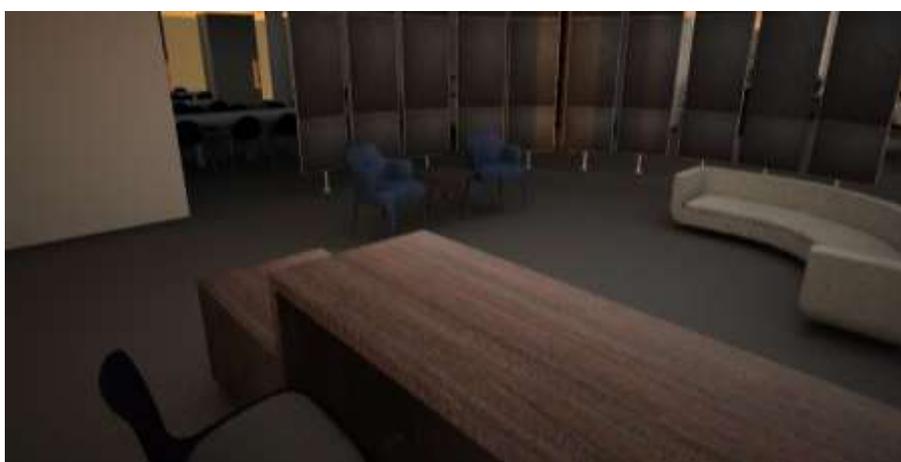


Figura 28- Render zona de espera

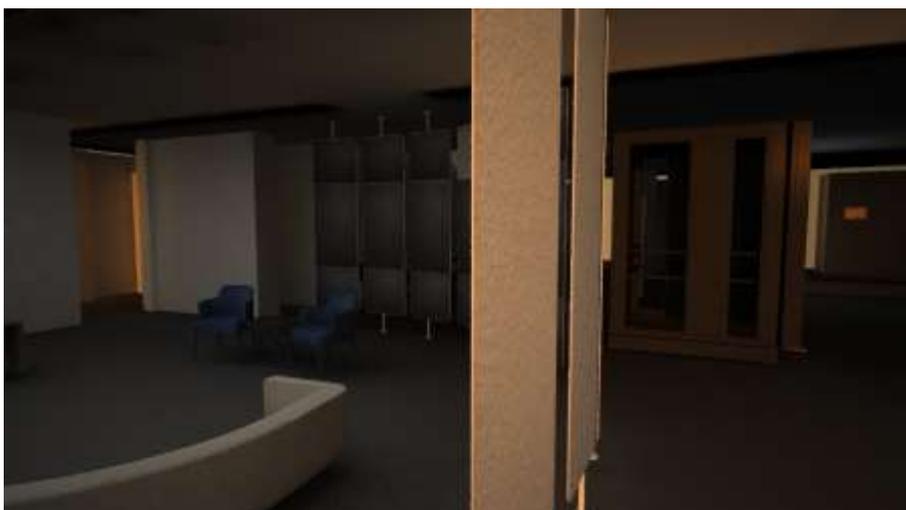


Figura 29- Render zona de espera



Figura 30- Render zona de refeições/ bar



Figura 31- Render zona de refeições/ bar

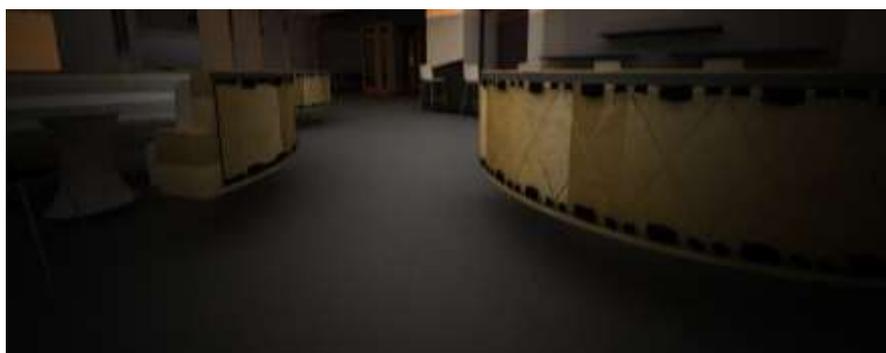


Figura 32- Render zona de refeições



Figura 33- Render zona de refeições de grupo



Figura 34- Render zona de refeições piso superior

3 Conclusão

Este projeto pretende essencialmente demonstrar todas as aptidões adquiridas ao longo de três anos, necessárias para um Design de Interiores.

Por se tratar de um projeto de grande dimensão exigiu um especial cuidado em todos os aspetos. Apesar de alguns problemas encontrados ao longo de todo o processo, foi proposta uma solução que vai de encontro ao conceito e à sua função.

A parte essencial deste projeto foi a organização dos espaços, em que dentro de um edifício que foi construído para exercer uma função completamente diferente (uma garagem), favoreceu a favor em criar várias áreas distintas.

O espaço está dividido em várias partes:

Destinado ao público:

Zona de entrada, zona para refeições privativa, zona de refeições privilegiada junto a janela, zona de espera, zona de lazer e bar, zona de refeições em grupos, elevador, zona mais calma para refeições a dois, e uma zona para refeições mais casuais, instalações sanitárias devidamente equipadas consoante o género (masculino e feminino) e para pessoas de mobilidade reduzida. Encontra-se ainda dentro das casas de banho das senhoras e de mobilidade reduzida um muda-fralda, isto caso seja um senhor a mudar a fralda a uma criança não é conveniente ir a casa de banho dos homens, então tem a possibilidade de mudar na de mobilidade reduzida.

Destinado aos funcionários:

Zona de copa/cozinha, vestuários femininos e masculinos, zona de refeições, monta cargas e a dispensa.

Em relação ao equipamento, houve um cuidado com a escolha dos materiais e das cores, pois é necessário criar uma coerência a nível cromático para tornar o ambiente equilibrado. O material é todo um que mesmo sendo em madeira na maioria, esta leva um acabamento anti risco e a possíveis manchas. As cadeiras são feitas de madeira, aço e um acento e encosto forrado a tecido que transmite conforto, o seu encosto alto permite a que as costas fiquem encostadas para não causar desconforto.

As instalações sanitárias foram pensadas de acordo com as necessidades dos clientes em geral, acompanhando sempre as normas, e a de mobilidade reduzida contém mais que as medidas que ditam na legislação (220x220 cm) para que haja espaço mais que suficiente de circulação, sem esquecer as barras de apoio e o lavatório suspenso para que não cause incómodo ao lavar as mãos.

Tendo um público-alvo tão abrangente, o objetivo é cativar a qualquer pessoa que passe pela Avenida Humberto Delgado, a entrar e experimentar o que o restaurante tem para oferecer, que para além da sua comida tem uma vista privilegiada para a avenida.

4 Bibliografia

4.1 Bibliografia Principal

MONARI, Bruno – “Das coisas nascem coisas”, Lisboa: Edições 70, 1981.

GIBBS, Jenny – “Design de Interiores, Guia útil para estudantes e profissionais”, Barcelona, Editorial Gustavo Gili, SL.

Arquivo Camara Municipal Castelo Branco.

4.2 Webgrafia

Toda a informação deste projeto disponível em:

<http://www.portaldolicenciamento.com/condicoes-de-instalacao/instalacoes-sanitarias/acessivel.html>

<http://www.cm-castelobranco.pt/>

<http://www.dolcegabbana.com/martini/>

<http://www.infoperiodistas.info/notadeprensa/17384/Pombo-18-se-une-al-selecto-club-de-Cenas-con-Historia>

Anexos

Legislação:

Decreto Regulamentar n.º 20/2008

CAPÍTULO II

Dos requisitos dos estabelecimentos de restauração ou de bebidas

SECÇÃO I

Dos requisitos das instalações

Artigo 4.º

Área de serviço

Artigo 5.º

Zonas integradas

Artigo 7.º

Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal

Artigo 9.º

Artigo 10.º

Instalações sanitárias destinadas a utentes

SECÇÃO III – Comércio e serviços

Artigo 13.º – Disposições genéricas e específicas

Artigo 14.º – Disposições genéricas sobre instalações sanitárias

Artigo 15.º – Instalações sanitárias em comércio em espaços autónomos

Decreto-Lei n.º 243/86 de 20 de Agosto

SECÇÃO II

Conservação dos locais de trabalho Artigo 6.º

. Artigo 7.º

Artigo 8.º

Artigo 9.º

Decreto-Lei n.º 163/2006, de 8 de Agosto (regime da acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público)