



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Pina, Débora Soraia Delgado

Projeto de remodelação do restaurante O Lagar situado em Olhão

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/3778>

Metadados

Data de Publicação	2021
Resumo	Esta proposta tem como objetivo dar a conhecer o projeto final de curso, desenvolvido no âmbito da Unidade Curricular de Projeto de Design de Interiores e Equipamento, lecionada na Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco. O projeto consiste na reabilitação e remodelação do restaurante O Lagar, situado na cidade de Olhão, Algarve. O projeto tem como objetivo representar um novo espaço, mais contemporâneo, acolhedor e elegante, sem que perca a sua essência or...
Editor	IPCB. ESART
Palavras Chave	Design de interiores, Remodelação, Restaurante, Contemporâneo, Rústico
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-04-29T15:22:02Z com
informação proveniente do Repositório



Projeto Final de Design de Interiores e Equipamento

Projeto de Remodelação do Restaurante O Lagar situado em Olhão

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento

Débora Soraia Delgado Pina | 20180565

Orientadores:

Professor Doutor Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa

Mestre Liliana Marisa Carrasco Neves

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 Licenciado em Design de Interiores e Equipamento, realizado sob a orientação Técnico-científica de Arte e Design: Professor Joaquim Bonifácio e Professora Liliana Neves, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho 2021

Composição do júri

Presidente do júri

Professor Doutor Ricardo Jorge Nunes da Silva

Prof. Adjunto da ESART- IPCB

Vogais

Arguente:

Professor Doutor Nelson Barata Antunes

Prof. Adjunto da ESART - IPCB

Orientadores:

Professor Doutor Joaquim Manuel de Castro Bonifácio da Costa

Prof. Adjunto da ESART - IPCB

Mestre Liliana Marisa Carrasco Neves

Assistente Convidada da ESART - IPCB

Agradecimentos

Em primeiro lugar, quero agradecer ao Sr. Manuel, o proprietário do estabelecimento, por ter permitido que este projeto fosse possível de realizar e por me ter facultado os documentos necessários para a melhor compreensão do espaço.

Quero agradecer também, a todos os docentes e colegas que me acompanharam durante o meu percurso académico e que de alguma forma contribuíram para o meu crescimento tanto profissional como pessoal. Gratifico em especial, a professora Liliana Neves e o professor Joaquim Bonifácio, que me orientaram e apoiaram em todas as fases da realização deste projeto final de curso.

A terminar, quero agradecer aos amigos que fiz neste curso, por sempre nos apoiarmos mutuamente e nos puxarmos sempre para cima nos momentos mais complicados da vida académica.

Por fim, e mais importante, quero agradecer aos meus amigos de sempre, e em especial, à minha família e namorado por me darem um apoio incondicional, aturarem todo o stress e desespero, por toda a paciência que tiveram para comigo, por nunca me deixarem desistir, e acima de tudo por depositarem uma enorme confiança em mim, orgulharem-se e acreditarem no meu trabalho e nas minhas capacidades para terminar a licenciatura.

Resumo

Esta proposta tem como objetivo dar a conhecer o projeto final de curso, desenvolvido no âmbito da Unidade Curricular de Projeto de Design de Interiores e Equipamento, lecionada na Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco. O projeto consiste na reabilitação e remodelação do restaurante O Lagar, situado na cidade de Olhão, Algarve.

O projeto tem como objetivo representar um novo espaço, mais contemporâneo, acolhedor e elegante, sem que perca a sua essência original. Este foi desenvolvido em várias fases, tendo início com o levantamento das dimensões e análise do espaço, estudos de organização espacial, pesquisa de materiais, desenhos técnicos, consulta da legislação em vigor e por fim, mas não menos importante, a representação do espaço em 3D para uma melhor compreensão do conceito aplicado.

Devido às suas dimensões e complexidade, não foi possível fazer uma intervenção em todo o espaço, por isso, os espaços a intervir foram a sala de refeições principal, a sala de refeições secundária, a sala de estar e as instalações sanitárias, ou seja, toda a área pública. O espaço da cozinha e funcionários não sofreu alterações, pois estas ainda se encontram em boas condições para um bom funcionamento do espaço.

Para a organização de utensílios fundamentais, como pratos, talheres, copos, entre outros, foi essencial desenhar à medida três moveis de apoio. Dois idênticos, em que apenas as dimensões são diferentes, situam-se à saída da cozinha, para que os funcionários tenham o acesso mais facilitado, e o terceiro situa-se no meio do espaço, e tanto serve como uma divisão do mesmo, como armazenamento de utensílios de que os clientes possam precisar na hora da refeição.

Palavras-chave:

Design de Interiores; Remodelação; Restaurante; Contemporâneo; Rústico;

Abstract

This proposal has an objective to give a knowledge of the final project from the course developed under the curricular unit of Interior and Equipment Design at the Superior School of Applied Arts of the Politechnic Institute of Castelo Branco.

The project consists of the rehabilitation and remodeling of the Lagar Restaurant, located in the city of Olhão, Algarve.

The project has an objective to represent a new space more contemporary, welcoming and elegant, without a loss of the original essence.

This development was in many phases, having a beginning with a survey of dimensions and analysis of the space, organization of studies, research of materials, technical drawings, consultation of current legislation effective and finally but not less important a representation of the space in 3D for a best comprehension from the applied conception.

Due to its dimensions and complexity, it was not possible to intervene in the entire space, so the spaces to intervene were the main dining room, the secondary dining room, the living room and the toilets, that is, the entire public area. The kitchen space and staff have not changed, as they are still in good condition for the space to function properly.

For the organization of fundamental utensils, such as plates, cutlery, glasses, among others, it was essential to design three bespoke pieces of furniture. Two identical ones, in which only the dimensions are different, are located at the exit of the kitchen, so that employees have easier access, and the third is located in the middle of the space, and serves both as a division of it, as storage of utensils that customers may need at mealtime.

Keywords:

Interior Design; Remodeling; Restaurant; Contemporary; Rustic.

Índice Geral

Composição do júri.....	III
Agradecimentos.....	V
Resumo.....	VII
Abstract.....	IX
1. Introdução.....	1
2. Fase I – Anteproposta.....	2
2.1. Contextualização do Projeto.....	2
2.2. Justificação e Fundamentação do Projeto.....	3
2.3.1 Registo Fotográfico.....	4
2.4 Público-Alvo	7
2.5 Objetivos.....	7
2.6 Metodologia Projetual	7
2.7 Casos de Estudo.....	8
2.7.1 Lagar Mar	8
2.7.2 Fudde Bistro.....	10
2.7.3 Lavan	11
2.7.4 Macan.....	11
2.8 Calendarização do Projeto	13
2. Fase II - Desenvolvimento do Projeto	14
3.1 Legislação Aplicável.....	14
3.2 Conceito.....	15
3.3 Desenvolvimento da Proposta	16
3.3.1 Distribuição do Espaço	16
3.3.2 Descrição da Proposta.....	17
3.3.3 Materiais, Equipamentos e Acabamentos.....	23
3.3.4 Estudo de Iluminação.....	25
3.3.5 Solução Final	26
4. Conclusão.....	29
5. Referência Bibliográficas	30
5.1 Bibliografia	30

5.2	Webgrafia	31
6.	Anexos.....	32
	Anexo I - Esboços	32
	Anexos II - Visualizações 3D	35
	Anexo IV - Layout de Apresentação.....	38

Índice de figuras

Figura 1 - Localização do Restaurante. Fonte: Google Maps.....	2
Figura 3 – Esplanada. Fonte: Débora Pina	4
Figura 2 - Letreiro e Sala Secundária. Fonte: Débora Pina	4
Figura 4 - Entrada do Restaurante. Fonte: Débora Pina.....	4
Figura 6 - Sala com vista para WC dos homens. Fonte: Débora Pina.....	5
Figura 5 - Sala com vista para a porta de entrada. Fonte: Débora Pina.....	5
Figura 8 - Vista do início da sala em direção à entrada. Fonte: Débora Pina.....	5
Figura 7 - Vista da entrada em direção à sala. Fonte: Débora Pina	5
Figura 10 - Sala Principal. Fonte: Débora Pina.....	6
Figura 9 - Sala e Bar. Fonte: Débora Pina	6
Figura 12 - Sala Secundária. Fonte: Débora Pina	6
Figura 11 - Bar da Sala Secundária. Fonte: Débora Pina	6
Tabela 1 - Metodologia projetual do projeto	8
Figura 16 - Fotografia de Espaço de Refeições do Restaurante O Lagar Mar.....	9
Figura 15 - Fotografia do Balcão do Restaurante O Lagar Mar.....	9
Figura 14 - Fotografia do Logo do Restaurante O Lagar Mar	9
Figura 13 - Fotografia do Exterior do Restaurante O Lagar Mar	9
Figura 17 - Fotografia de Espaço de Refeições do Restaurante O Lagar Mar.....	9
Figura 18 - Fotografia de Espaço de Refeições do Restaurante Fedde.....	10
Figura 20 - Fotografia da Garrafeira do Restaurante Fedde.....	10
Figura 19 - Fotografia do Balcão do Restaurante Fedde.....	10
Figura 21 - Fotografia de Pormenor do assento do Restaurante Fedde	10
Figura 22 - Fotografia de Pormenor do Pavimento do Restaurante Fedde	10
Figura 23 - Fotografia da Vista Completa do Restaurante Lavan.....	11
Figura 25 - Fotografia que Realça a Iluminação do Restaurante Lavan	11
Figura 24 - Fotografia de Pormenor do Espelho Iluminado do Restaurante Lavan	11
Figura 26 – Fotografia da Zona de Refeições do Restaurante Macan.....	12
Figura 27 - Fotografia de Abertura para a Cozinha do Restaurante Macan.....	12
Figura 28 - Fotografia de Detalhe do Restaurante Macan	12
Tabela 2 - Calendarização do Projeto	13
Figura 29 - Moodboard de Inspiração	15
Figura 30 - Organograma de organização espacial	16
Figura 31 - Planta de Alterações.....	18
Figura 32 - Planta de Zonamento	19
Figura 33 - Planta de Proposta.....	20
Figura 34 - Cortes longitudinais da Sala de Refeições e Sala de Estar	21
Figura 35 - Cortes transversais da Sala de Refeições e Instalações Sanitárias.....	21
Figura 36 - Corte transversal da Sala de Estar e Corte longitudinal das Instalações Sanitárias	22

Figura 39 - Revestimento de parede da sala de refeições.....	23
Figura 38 - Revestimento das instalações sanitárias.....	23
Figura 37 - Revestimento das instalações sanitárias.....	23
Figura 41 - Tinta de parede branco	23
Figura 40 - Tinta de parede branco-marfim.....	23
Figura 42 - Pavimento da sala de estar	24
Figura 43 - Pavimento da sala de refeições.....	24
Figura 44 - Pavimento da sala de refeições.....	24
Figura 45 - Pavimento das instalações sanitárias.....	24
Figura 48 - Poltrona.....	24
Figura 47 - Sofá.....	24
Figura 46 - Balcão à medida	24
Figura 51 - Móvel de Apoio.....	25
Figura 49 - Bar/Balcão de Atendimento.....	25
Figura 50 - Aparador de Apoio	25
Figura 52 - Cálculo de iluminação interior	26
Figura 53 - Visualização 3D da Sala de Estar	28
Figura 54 - Visualização 3D da Sala de Refeições.....	29
Figura 55 - Visualização 3D da Zona Privada de Refeições.....	29
Figura 56 - Visualização 3D da Sala de Refeições.....	30
Figura 57 - Visualização 3D das Instalações Sanitárias	30
Figura 58 - Esboço nº 1 da planta.....	34
Figura 59 - Esboço nº 2 da planta.....	34
Figura 60 - Esboço nº 3 da planta.....	35
Figura 61 - Esboço Exploratório da Sala de Refeições	35
Figura 62 - Esboço Exploratório da Zona Privada	36
Figura 63 - Esboço Exploratório da Sala de Estar	36
Figura 64 - Visualização 3D da Sala de Estar	37
Figura 65 - Visualização 3D da Sala de Estar	37
Figura 66 - Visualização 3D da Sala de Refeições.....	38
Figura 67 - Visualização 3D da Sala de Refeições.....	38
Figura 68 - Visualização 3D da Sala de Refeições (profundidade)	39
Figura 69 - Visualização 3D da Sala de Refeições (profundidade)	39
Figura 70 - Visualização 3D da Zona Privada de Refeições.....	40
Figura 71 - Visualização da Sala de Refeições e Entrada para WC.....	40
Figura 72 - Visualização 3D das Instalações Sanitárias.....	41
Figura 73 - Painel de Apresentação do Projeto.....	42

Lista de tabelas

Tabela 1 - Metodologia projetual do projeto.....	8
Tabela 2 - Calendarização do Projeto.....	13

1. Introdução

No âmbito da unidade curricular de Projeto de Interiores e Equipamento, dou a conhecer o projeto desenvolvido ao longo do semestre, com o propósito de aplicar e consolidar os conhecimentos adquiridos durante estes três anos.

O projeto em questão trata-se da remodelação do restaurante O Lagar, situado em Olhão, em que o objetivo é torná-lo um espaço contemporâneo e com melhores condições quer para o cliente, quer para os funcionários. Para isto, foi pensado na reorganização de todo o espaço social, para que este fizesse mais sentido. Passará a existir apenas uma porta de entrada e saída do estabelecimento, as instalações sanitárias serão todas no mesmo sítio, para que não haja interferência entre funcionários e clientes e, por fim, será efetuada uma reorganização na sala principal, para que esta passe a ter a zona de refeições, uma zona de refeições privada e a zona de trabalho dos funcionários e circulação dos mesmos.

Este relatório serve para explicar todo o processo percorrido, até chegar ao resultado final. Para isto, foi necessário dividir todo o processo em quatro fases:

1. Anteproposta, na qual é apresentado o contexto e justificação do projeto, as suas condicionantes, registo fotográfico, público-alvo, objetivos, metodologia projetual e ainda, os casos de estudo;
2. Desenvolvimento do projeto, onde se apresenta a legislação aplicável, o conceito, a proposta do projeto e a solução final do mesmo;
3. Conclusão, onde é feito um apanhado de todo o processo realizado, tendo em conta as dificuldades e aprendizagens;
4. Anexos, inclui todo o processo prático: esboços, desenhos técnicos, visualizações 3D, pormenorização à escala 1:20, layout de apresentação e estimativa orçamental.

2. Fase I - Anteproposta

Nesta primeira fase é necessário dar a conhecer o projeto, contextualizando-o, justificando a sua escolha, a localização e o conceito pretendido, tal como a metodologia seguida para o trabalho

2.1. Contextualização do Projeto

O restaurante o Lagar localiza-se no meio rural, na estrada principal Olhão-Pechão, no concelho de Olhão, distrito de Faro. (Figura 1)

Morada: Belmonte de Cima, 8700-174 Olhão, Portugal



Figura 1 - Localização do Restaurante. Fonte: Google Maps

O Lagar nasceu há trinta e oito anos, num edifício onde tinha existido um lagar (de azeite), em Pechão, daí provém o seu nome. Mais tarde os proprietários mudaram de instalações e levaram consigo alguns elementos pertencentes ao lagar, estes tornaram o restaurante muito característico e único.

Ao longo dos anos e até aos dias de hoje o Lagar defendeu o sabor e a tradição da Cozinha Tradicional Portuguesa, é originalmente um negócio de família, fundado por Manuel Silvério Parreira e pela sua mulher, que atualmente encontram-se reformados e por este motivo fizeram sociedade com dois empregados, tornando-os assim sócios do negócio.

O interior deste espaço está repleto de elementos que remetem ao antigamente, tais como, o mobiliário em madeira maciça, alguns quadros e retratos. Já sofreu algumas reformulações ao longo dos anos de modo a otimizar o espaço.

2.2. Justificação e Fundamentação do Projeto

Através da realização deste projeto pretende-se adquirir mais competências, tendo como base os conhecimentos obtidos e consolidados ao longo destes três anos, para além disto será muito desafiante trabalhar este espaço, pois foge daquilo que já trabalhei até então, o que poderá ser promissor para a minha aprendizagem e desenvolvimento de projetos desta área, enquanto designer de interiores no futuro.

O grande motivo que me levou a escolher este restaurante e me despertou interesse em trabalhá-lo foi o facto de este sempre ter sido um espaço bastante conhecido pela maioria das pessoas da cidade e arredores, mas por se encontrar fora da cidade dificulta às pessoas o acesso ao mesmo e é de salientar que também recentemente passou a existir o *Lagar Mar* que é um restaurante no centro da cidade, pertencente à família dos proprietários. O outro motivo que me levou a esta escolha foi, não só o espaço estar localizado na minha cidade, como também, ter crescido e passado grande parte da minha infância neste restaurante onde a minha mãe trabalhou durante dezoito anos, após esses dezoito anos passou para o Lagar Mar, mas apesar desse acontecimento, posso afirmar que O Lagar sempre foi a nossa segunda casa.

Por estes motivos decidi reabilitar este espaço, que me traz muita nostalgia, com o objetivo de o tornar um espaço mais contemporâneo e apelativo ao olhar do consumidor.

2.3. Definição das Condicionantes do Projeto

Neste projeto, a primeira e maior condicionante identificada foi a organização espacial das divisões, pois esta não se encontra funcional, tanto para o cliente como também para os funcionários. Existe cruzamento entre clientes e funcionários, as casas de banho são separadas e existe ainda uma sala que quase não é utilizada e tem grande potencial. A segunda condicionante é a localização das casas de banho, que devido às canalizações não pode fugir muito daquilo que já existe. Por último, existe a condicionante de o espaço ser muito grande e conter muitas janelas, o que pode afetar o espaço a nível de iluminação.

2.3.1 Registo Fotográfico

A seguir, são apresentadas fotografias do exterior e do interior do espaço atualmente, para uma melhor compreensão do mesmo.

- Exterior



Figura 2 - Letreiro e Sala Secundária. Fonte: Débora Pina



Figura 3 - Esplanada. Fonte: Débora Pina



Figura 4 - Entrada do Restaurante. Fonte: Débora Pina

- Sala de Estar



Figura 5 - Sala com vista para a porta de entrada.
Fonte: Débora Pina



Figura 6 - Sala com vista para WC dos homens.
Fonte: Débora Pina

- Corredor de Ligação



Figura 7 - Vista da entrada em direção à sala.
Fonte: Débora Pina



Figura 8 - Vista do início da sala em direção à entrada.
Fonte: Débora Pina

- Sala Principal



Figura 9 - Sala e Bar. Fonte: Débora Pina



Figura 10 - Sala Principal. Fonte: Débora Pina

- Sala Secundária

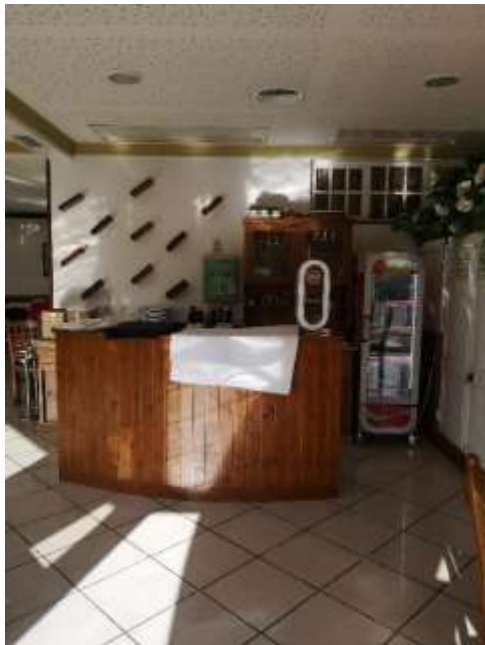


Figura 11 - Bar da Sala Secundária. Fonte: Débora Pina



Figura 12 - Sala Secundária. Fonte: Débora Pina

2.4 Público-Alvo

Este espaço destinar-se-á a famílias, jovens, turistas portugueses e estrangeiros de classe média alta, que tenham como objetivo saborear a cozinha tradicional portuguesa num ambiente contemporâneo e rústico simultaneamente, e ainda, que procurem um lugar mais sossegado, fora da confusão da cidade.

2.5 Objetivos

No que diz respeito aos objetivos a atingir, o mais importante e fundamental é reorganizar e reabilitar as divisões, para as tornar mais funcionais, aplicar uma estética mais contemporânea, sem perder a essência original.

Tornar o restaurante um espaço mais apelativo, confortável e ainda mais acolhedor, tanto para o cliente, como para quem lá trabalha.

Conseguir interligar este espaço, ao recente Lagar Mar, através da sua estética, para criar-se uma conexão entre ambos.

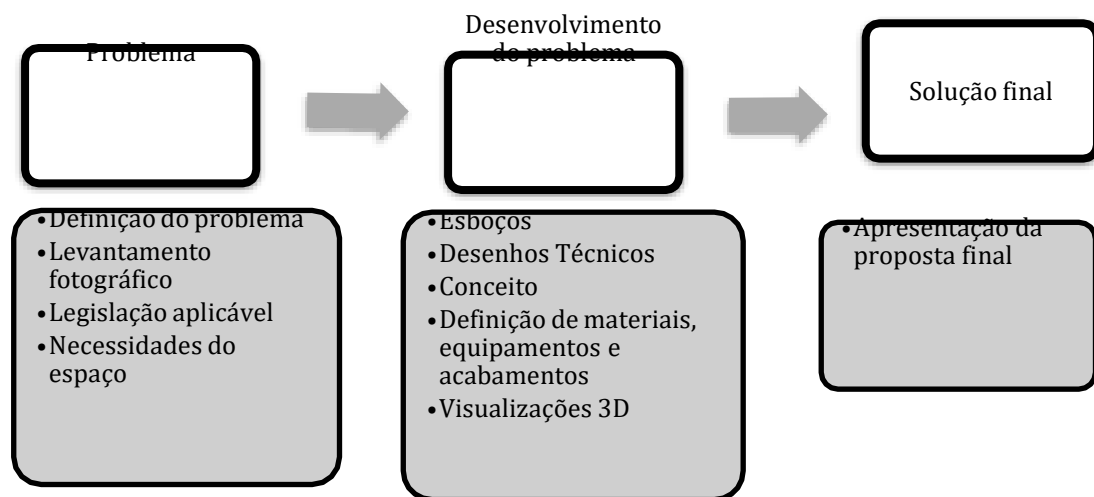
Para alcançar estes objetivos, irei aplicar os conhecimentos que fomos adquirindo ao longo destes últimos três anos, tanto na vertente de interiores como na de equipamento, através de elementos de mobiliário que serão desenhados por mim.

2.6 Metodologia Projetual

A metodologia projetual é essencial para um projeto, pois é importante dividi-lo por fases, começando por identificar o problema, para o poder desenvolver e conseguir um resultado final. No esquema seguinte é possível visualizar todos os passos pelos quais este projeto passou, começando pela definição do problema, levantamento fotográfico do espaço, a legislação aplicável, as necessidades do espaço, seguido do desenvolvimento do problema através de esboços, desenhos técnicos, conceito,

definição de materiais, equipamentos e acabamentos e visualizações 3D, para finalmente obter a solução final e a respetiva apresentação.

Tabela 1 - Metodologia projetual do projeto



2.7 Casos de Estudo

Para o auxílio do conceito pretendido para o restaurante O Lagar, foram analisados quatro casos de estudo, que apresentam uma estética contemporânea onde se fundem diversos materiais e texturas.

2.7.1 Lagar Mar

Situado em Olhão, a capital da Ria Formosa, o Lagar Mar nasceu da necessidade de expandir o negócio, ao contrário do original, O Lagar, este encontra-se na zona mais conhecida da cidade junto ao mar, o que só por si já chama mais atenção, para além disso, como podemos visualizar nas imagens seguintes, apresenta uma estética contemporânea, através das suas cores sóbrias e linhas retas que contrastam com padrões e texturas existentes.



Figura 13 - Fotografia do Exterior do Restaurante O Lagar Mar



Figura 14 - Fotografia do Logo do Restaurante O Lagar Mar



Figura 15 - Fotografia do Balcão do Restaurante O Lagar Mar



Figura 16 - Fotografia de Espaço de Refeições do Restaurante O Lagar Mar



Figura 17 - Fotografia de Espaço de Refeições do Restaurante O Lagar Mar

2.7.2 Fudde Bistro

Fedde Bistro situa-se na Polónia, destaca-se pela sua luminosidade causada pelos janelões existentes e paleta cromática, para além disso existe um elegante contraste entre materiais, nomeadamente, a madeira, o ferro, espelhos, plantas e estofos de alguns assentos. Esta harmonia causada pelos materiais utilizados neste espaço, fazem com que este tenha um aspeto moderno, mas ao mesmo tempo um pouco rústico devido ao tom das madeiras presentes.



Figura 18 - Fotografia de Espaço de Refeições do Restaurante Fedde



Figura 19 - Fotografia do Balcão do Restaurante Fedde



Figura 20 - Fotografia da Garrafeira do Restaurante Fedde



Figura 21 - Fotografia de Pormenor do assento do Restaurante Fedde



Figura 22 - Fotografia de Pormenor do Pavimento do Restaurante Fedde

2.7.3 Lavan

Este restaurante está localizado no Kuwait, é um espaço com um aspeto mais rustico e “pesado” devido à sua paleta cromática, mas ainda assim destaca-se por isso mesmo, pela sua iluminação que torna o ambiente mais acolhedor e pelos espelhos que transmitem uma sensação de profundidade no espaço. O facto de ter uma abertura direta para a cozinha passa confiança ao cliente, pois este consegue observar as suas refeições serem confeccionadas. De seguida, nas imagens, podemos visualizar as características do espaço descritas acima.



Figura 23 - Fotografia da Vista Completa do Restaurante Lavan



Figura 24 - Fotografia de Pormenor do Espelho Iluminado do Restaurante Lavan



Figura 25 - Fotografia que Realça a Iluminação do Restaurante Lavan

2.7.4 Macan

O restaurante Macan situa-se em New Cairo, no Egipto. Destaca-se pela diversidade de materiais, padrões e texturas utilizadas, para além disto, transmite um grande conforto através do equipamento utilizado, nomeadamente os sofás e cadeiras estofadas. Estes elementos, juntamente com a madeira e a iluminação utilizada, destacam o conforto que o cliente quer sentir ao entrar neste espaço. A ideia de ter um compartimento aberto para a cozinha também transmite confiança ao cliente, visto que este pode ver as refeições serem confeccionadas.



Figura 26 - Fotografia da Zona de Refeições do Restaurante Macan



Figura 27- Fotografia de Abertura para a Cozinha do Restaurante Macan



Figura 28 - Fotografia de Detalhe do Restaurante Macan

2.8 Calendarização do Projeto

Para uma melhor organização ao longo do projeto e aproveitamento do tempo, foi elaborada uma tabela de calendarização com todas as fases a seguir e o tempo despendido nas mesmas.

Tabela 2 - Calendarização do Projeto

Março	<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisa inicial de espaços semelhantes, soluções espaciais (ambiente) e de equipamento; - Levantamento de plantas; - Início do relatório
Abril	<ul style="list-style-type: none"> - Propostas sobre o conceito e organização do espaço; - Estudos de acabamentos, cores, iluminação e soluções estruturais;
Maio	<ul style="list-style-type: none"> - Definição dos materiais, cores, iluminação, soluções estruturais e espaciais; - Início do folder de materiais; Desenhos técnicos finais;
Junho	<ul style="list-style-type: none"> - Simulações 3D; - Continuação e finalização do relatório; - Reformulação de propostas finais; - Renders
Julho	<ul style="list-style-type: none"> - Ajustes finais; - Entrega; - Apresentação;

Ao longo do desenvolvimento do projeto, algumas etapas sofreram alterações.

2. Fase II - Desenvolvimento do Projeto

3.1 Legislação Aplicável

Para a realização de qualquer projeto é necessário aplicar a legislação e decretos-lei em vigor, para que o espaço a intervir cumpra todas as normas obrigatórias e para que nada seja aplicado/construído ilegalmente.

Foram consultados e analisados o Regulamento Geral das Edificações Urbanas RGEU, o Decreto-Lei nº 163/2006 de 08 de agosto, o Decreto-Lei nº 220/2008 de 12 de novembro e Portaria nº 1532/2008 de 29 de dezembro

Após a análise, neste projeto foram aplicadas várias leis, pertencentes à legislação portuguesa, no âmbito das atividades de restauração e bebidas, saúde e bem-estar, segurança contra incêndios e acessibilidade para pessoas de mobilidade reduzida:

- Regulamento Geral das Edificações Urbanas (RGEU);
- Decreto-Lei nº 163/2006 de 08 de agosto, (artigo 6º);
- Decreto-Lei nº 163/2006 de 08 de agosto, normas técnicas para melhoria da acessibilidade das pessoas com mobilidade condicionada (anexo, secção 1.2; 2.5; 2.9.2; 2.9.13; 2.9.14; 2.12); Tendo esta lei em consideração, o espaço foi pensado para que existisse mesas e espaço de circulação adaptado a pessoas com mobilidade reduzida, assim como instalações sanitárias.
- Decreto-Lei nº 220/2008 de 12 de novembro, artigo 2º, artigo 8º, artigo 10º, segundo este último, este edifício é classificado como local de risco C, pois existem aparelhos com potência superior a 20kW.
- Portaria nº 1532/2008, classes mínimas de reação ao fogo dos materiais de revestimentos consoante a classificação do local (artigo 41º), materiais de teto falso (artigo 43º), elementos em relevo ou suspensos (artigo 45º), cálculo do efetivo (artigo 51º).

3.2 Conceito

Após a análise do espaço e da sua história, da sua envolvente, da cidade onde se localiza e ainda do restaurante Lagar Mar, foi estabelecido um conceito que define todos os aspetos anteriores, em que o objetivo é criar um restaurante contemporâneo.

A maior referência para a definição do conceito é o restaurante Lagar Mar, pois o objetivo é conseguir conectar os dois espaços, visto que ambos pertencem à mesma família. O Lagar Mar é um espaço moderno, contemporâneo, onde é utilizada uma paleta de cores neutras, pilares que se interligam através de arcos, linhas sinuosas, pavimento hidráulico para destaque de zona, entre outros detalhes. Estas características serão a linha condutora para o conceito do restaurante O Lagar, em paralelo com o estilo rústico, já que ao contrário do Lagar Mar, este se encontra num meio rural. O estilo rústico estará presente em alguns apontamentos, tais como, revestimentos e pavimentos. Algumas das divisões e objetos do próprio espaço serviram de referência para a nova linguagem a desenvolver.

Os materiais pensados para o restaurante serão essencialmente a madeira de carvalho, o metal preto, azulejo hidráulico, couro e imitação de tijoleira. A paleta de cores será numa linguagem de neutros que contrastam entre si e com os restantes materiais aplicados. Com isto, como já dito anteriormente, o objetivo é criar um ambiente contemporâneo e rústico simultaneamente, sem que se torne um espaço pesado.

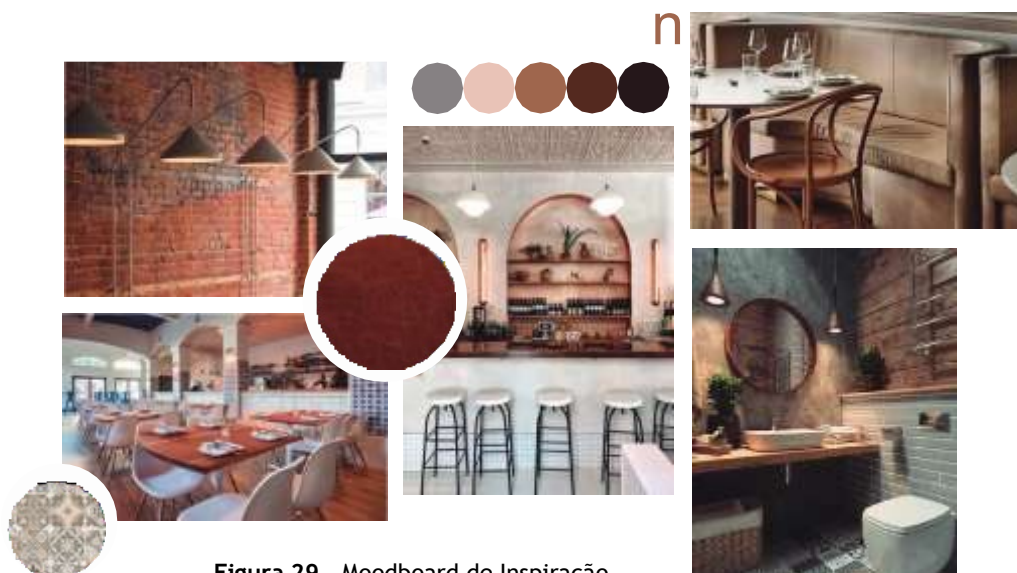


Figura 29 - Moodboard de Inspiração

3.3 Desenvolvimento da Proposta

Esta proposta de projeto consiste na reorganização espacial e reabilitação do restaurante O Lagar. Depois da análise do espaço concluiu-se que havia alguns problemas a nível de organização espacial, pois existem duas entradas para o espaço, interferência entre funcionários e clientes devido a essas entradas, a casa de banho feminina estar separada das restantes e ainda a existência de uma sala de refeições secundária, com muito potencial, que praticamente não tem utilização.

Assim sendo, numa primeira instância foram estudadas diferentes soluções de organização espacial, de modo a ter uma melhor perceção do que seria ou não mais viável de se realizar. Estas soluções podem ser consultadas em anexo

3.3.1 Distribuição do Espaço

Após o estudo de organização espacial, para a distribuição do espaço levou-se em conta as necessidades do cliente, tornando-as mais acessíveis e, não menos importante, as necessidades dos funcionários. O novo espaço passará a ter apenas uma porta de entrada principal, seguida da receção/sala de estar, sala de refeições, zona de balcão e acesso às casas de banho, que se encontram todas na mesma divisão. Para uma melhor compreensão da distribuição do espaço, foi elaborado um organograma que nos indica todas as zonas existentes neste restaurante.



Figura 30 - Organograma de organização espacial

3.3.2 Descrição da Proposta

Atualmente o espaço interior do restaurante é composto por uma sala de estar com a instalação sanitária masculina e de mobilidade reduzida incorporada, sala principal de refeições, organizada em zona de bar (para confeção, consumo e armazenamento), zona de refeições e instalação sanitária feminina, sala secundária de refeições, toda ela revestida por envidraçados, que pouco ou nada é utilizada e por fim temos ainda a cozinha, dividida em zona de confeção, armazenamento e copa. Sobre a cozinha, decidiu-se mantê-la como está, pois, para além de estar em boas condições, implicaria um estudo de obra muito maior, mas apesar disto, apenas sugere-se que haja algumas alterações em termos de organização, nomeadamente a alteração do monta carga para uma zona que não atrapalhe a circulação dos funcionários.

Para um maior e melhor aproveitamento do espaço, foram demolidas várias paredes, nomeadamente na zona das instalações sanitárias, de modo que estas se encontrassem todas no mesmo sítio e haver apenas uma entrada de acesso às mesmas. Com estas demolições, a sala principal ganhou ainda mais espaço, conseguindo assim, criar a zona de trabalho dos funcionários, nomeadamente a zona de bar, vitrine de sobremesas e ainda um aparador de apoio.

Na zona de acesso à cozinha foram também demolidas e construídas algumas paredes com o objetivo de ganhar espaço de circulação para os funcionários, haver uma entrada e uma saída da cozinha, para que não haja interferência e, ainda, conseguir aproveitar o espaço do corredor para a aplicação de móveis de apoio e vitrines de bebidas.

Para a nova entrada principal, foi necessário também fazer uma abertura numa parede que dá acesso à sala secundária. Esta não sofreu grandes alterações, apenas o acrescento de parede, para dar mais volume ao espaço, e a porta principal de entrada e saída dos clientes. É ainda feita a sugestão de melhoramento de alguns aspetos relativos à esplanada existente, como a organização das mesas, de modo a otimizar o espaço.



Figura 31 - Planta de Alterações

Tendo em conta que a sala secundária não tinha utilização, foi aí criada a porta de entrada para o estabelecimento, ou seja, passou a ser na parte da frente do restaurante. Esta sala passou a ser a receção e sala de estar/espera, pois este espaço é uma das características do Lagar que os clientes valorizam. Existem nesta divisão, dois acessos à sala principal, o primeiro é o que fica direcionado à porta de entrada e o outro é na lateral que serve de passagem para os clientes e funcionários terem acesso à esplanada.

A sala principal, ou zona de refeições, foi dividida em três sob zonas, a de refeições, onde se encontram oitenta e seis lugares disponíveis, a de refeições privada diferenciada através da utilização de um pavimento distinto do principal e com uma mesa de até dez lugares, e ainda, a de bar e circulação dos funcionários que representa toda a parte envolvente à cozinha, onde se pode encontrar, serviço de bar, móveis de apoio às mesas, acesso à cozinha e espaço dos funcionários.

A última zona apresentada são as instalações sanitárias, que foram reorganizadas, de modo a cumprir as normas exigidas, ou seja, à entrada destas existe uma zona só de lavabos, que dá acesso às três instalações sanitárias distintas, à esquerda, a de mobilidade reduzida, composta por todo o equipamento sanitário adaptado e a

feminina, composta por uma área de lavabo e quatro compartimentos individuais com equipamento sanitário, no lado direito, existe a masculina, também com a área de lavabo e urinóis, e ainda, dois compartimentos individuais com equipamento sanitário.

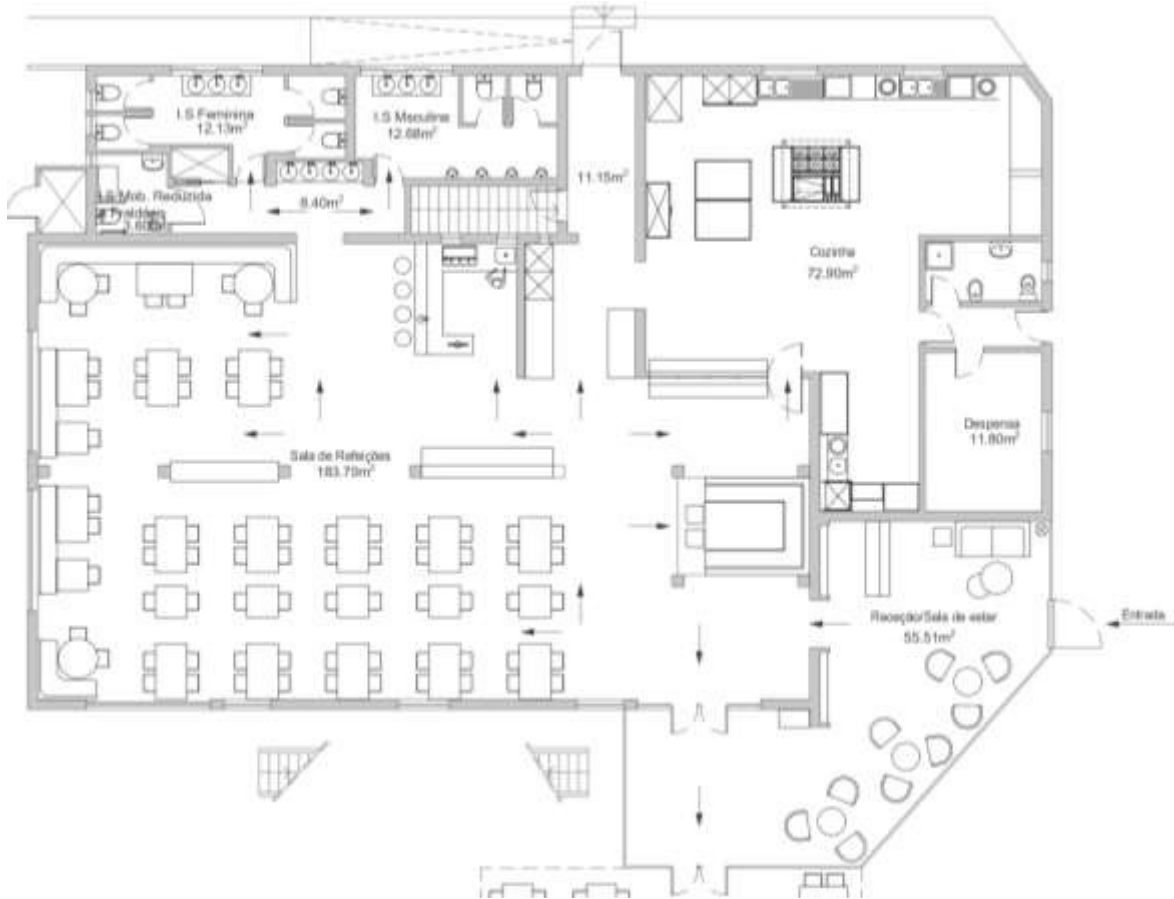


Figura 32 - Planta de Zonamento

Para a definição dos materiais, equipamentos e mobiliário a implementar no projeto foi realizada a planta de proposta que nos permite ter maior percepção da distribuição e organização dos mesmos e dos espaços em si.

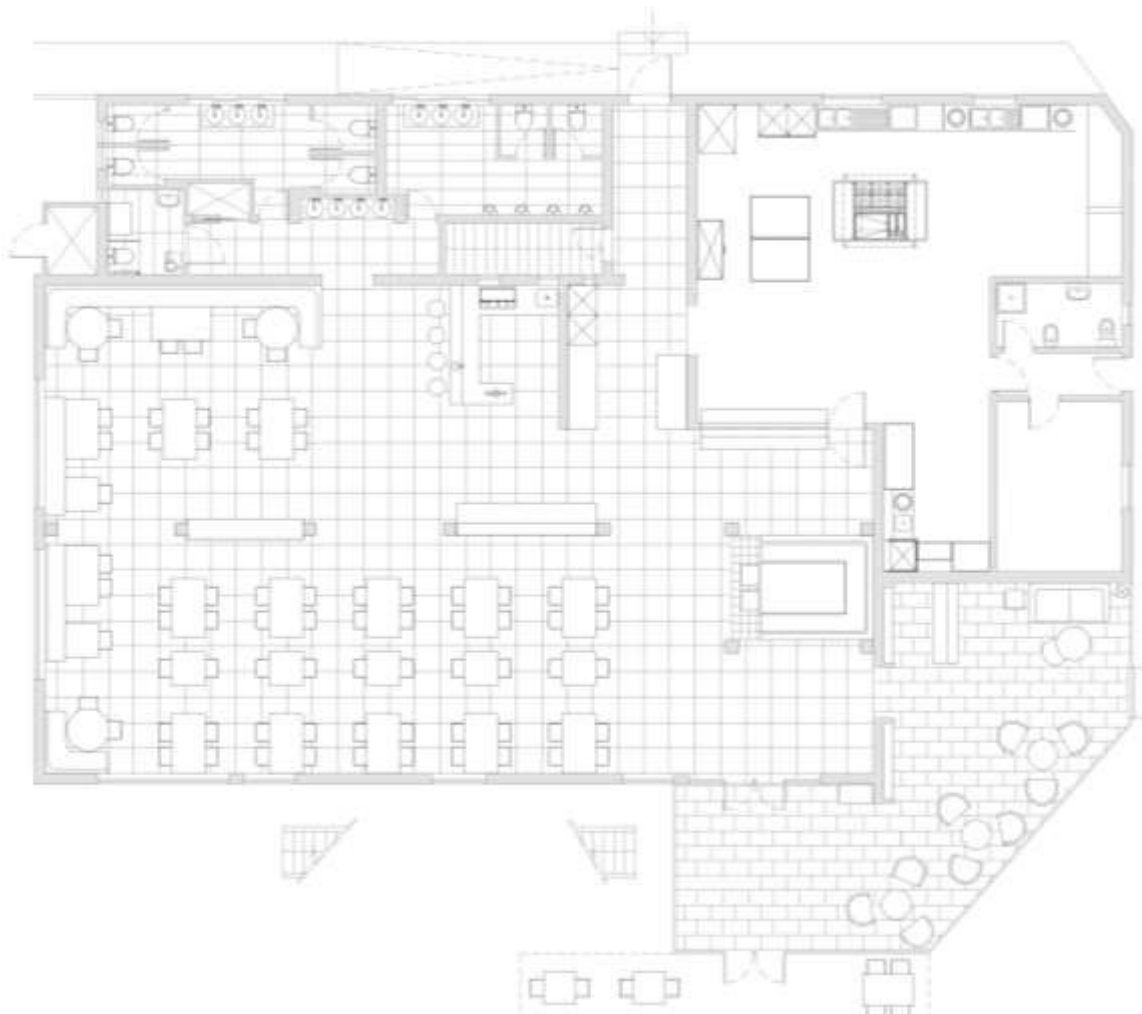


Figura 33 - Planta de Proposta

Ainda para uma melhor compreensão das divisões foram realizados seis cortes, que passam por todos os espaços que sofreram alterações. Nomeadamente, a receção/sala de estar, sala de refeições, e instalações sanitárias.

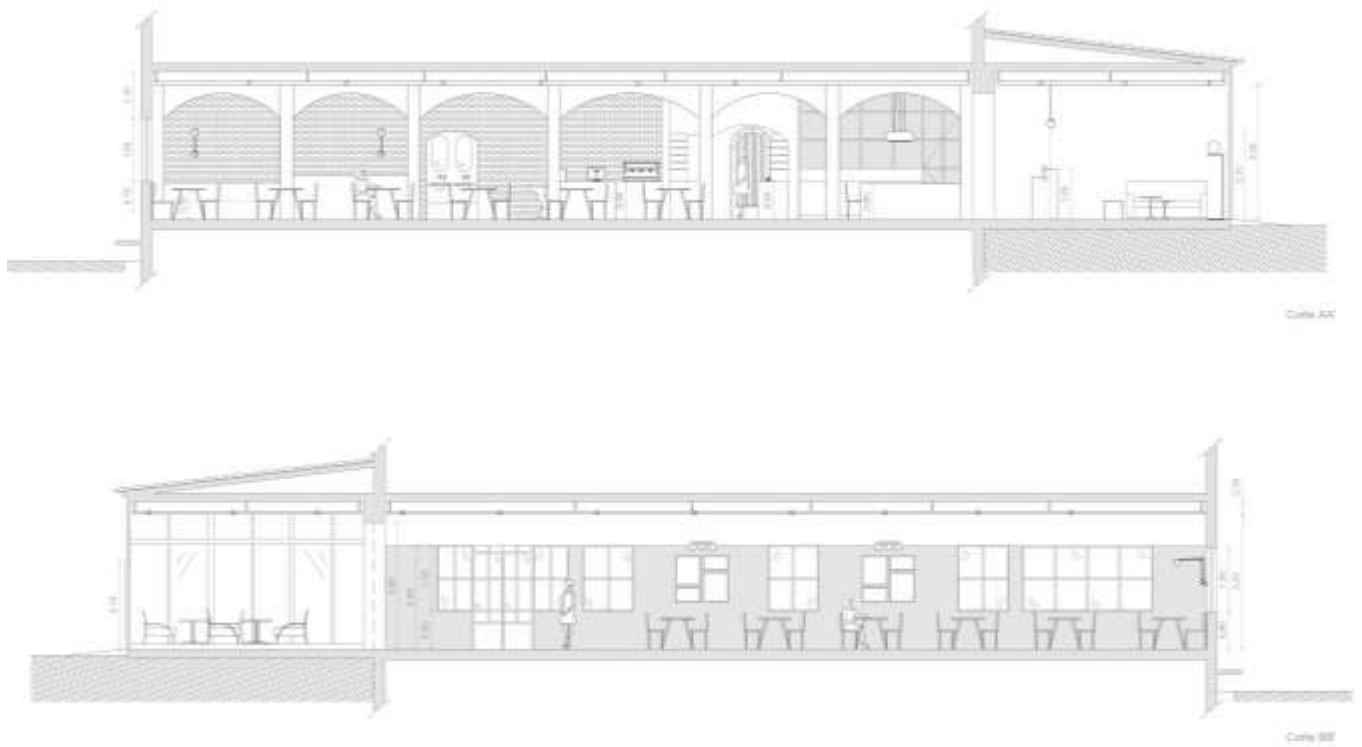


Figura 34 - Cortes longitudinais da Sala de Refeições e Sala de Estar

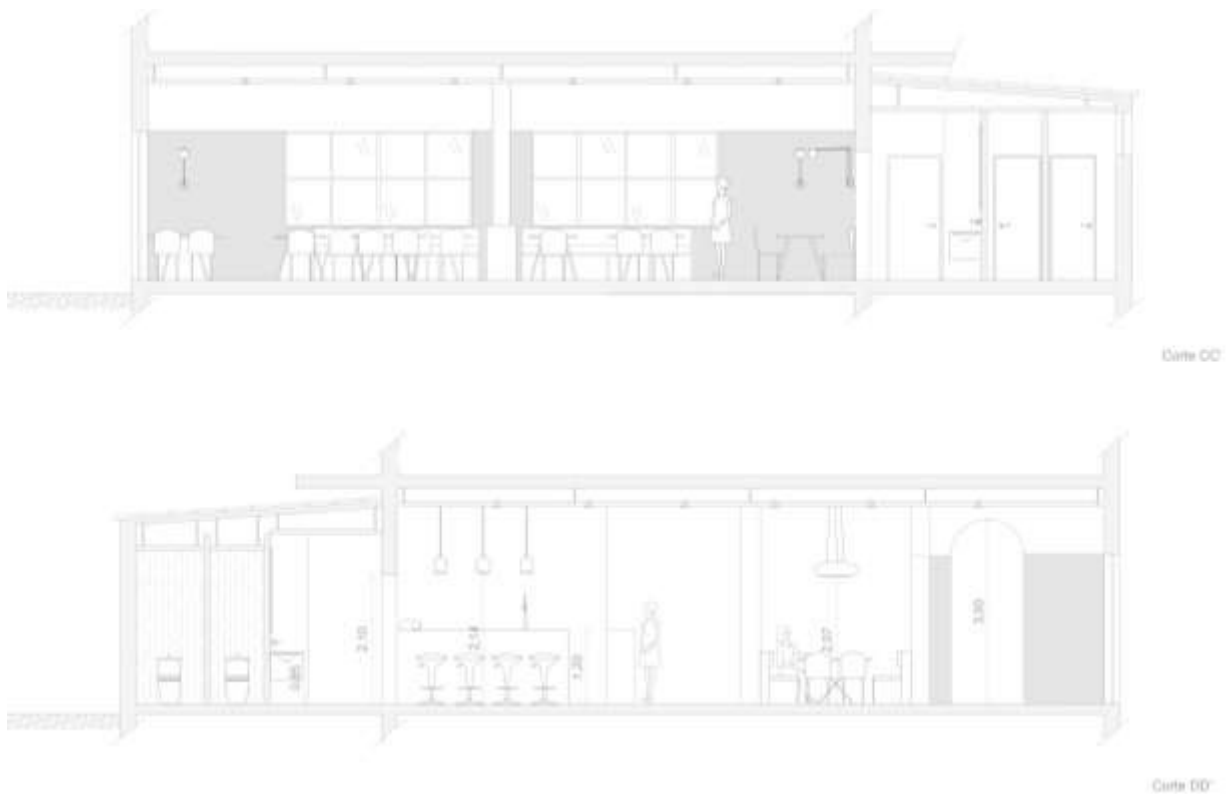


Figura 35 - Cortes transversais da Sala de Refeições e Instalações Sanitárias

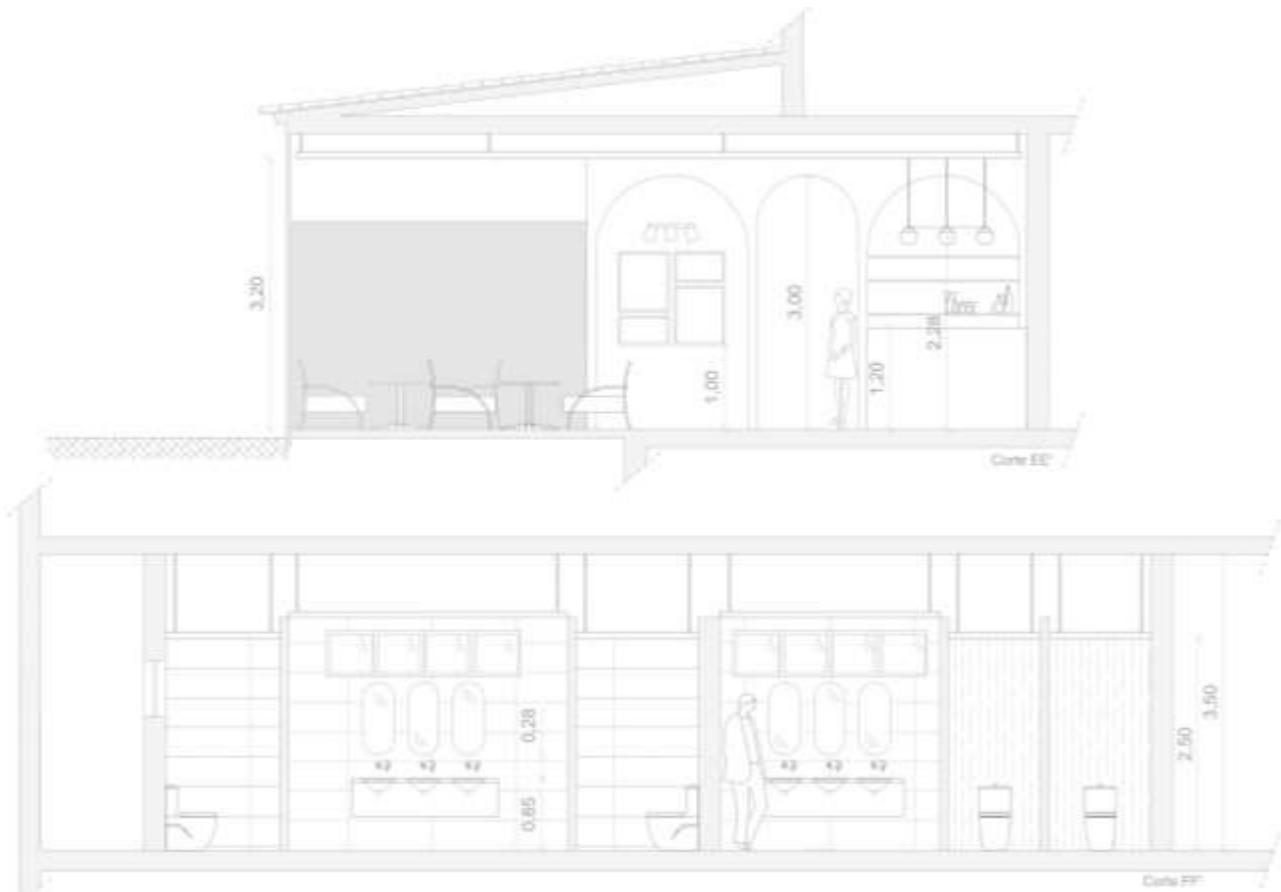


Figura 36 - Corte transversal da Sala de Estar e Corte longitudinal das Instalações Sanitárias

3.3.3 Materiais, Equipamentos e Acabamentos

A escolha dos materiais, é uma das etapas mais importantes de um projeto, pois é o que o define. A ideia é ir em busca daquilo que é o conceito do restaurante Lagar Mar, mas com um acabamento rústico, com o objetivo de o tornar um espaço contemporâneo, harmónico e confortável.

Inicialmente todas as paredes serão estucadas para que todas estas superfícies fiquem lisas e após a aplicação de tinta fiquem uniformes. As paredes da sala de estar serão pintadas com as cores branco e branco-marfim e serão criadas umas saliências nas paredes revestidas com folha de madeira de nogueira. As paredes da sala de refeições serão também pintadas com as cores branco e branco-marfim para criar uma continuidade dos espaços e uma das paredes será coberta por um revestimento porcelânico que imita o tijolo. Ainda na sala de refeições existirá uma estrutura metálica em substituição de uma parede que dá visibilidade para a cozinha. Nas instalações sanitárias, apenas o teto será pintado de branco, pois todas as paredes levarão um revestimento porcelânico acinzentado com acabamento mate, efeito mármore e um revestimento porcelânico com acabamento brilhante e relevo. É importante referir que todas as tintas utilizadas têm nas suas características, grande durabilidade e uma fácil limpeza.



Figura 37 - Revestimento das instalações sanitárias



Figura 38 - Revestimento das instalações sanitárias



Figura 39 - Revestimento de parede da sala de refeições

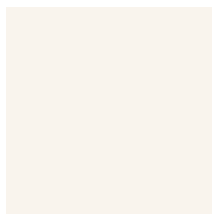


Figura 40 - Tinta de parede branco-marfim

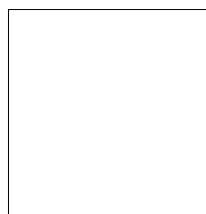


Figura 41 - Tinta de parede branco

O pavimento da sala de estar será em grés porcelânico que dará ideia de um espaço rústico. Na sala de refeições existirão dois tipos de pavimentos, um porcelânico que percorrerá praticamente todo o espaço, e o grés vidrado que faz a distinção da zona de refeições e da zona de refeições privada. Mais uma vez, nas instalações sanitárias o pavimento será todo o mesmo de forma que exista uma harmonia e interligação dos espaços.



Figura 42 - Pavimento da sala de estar



Figura 43 - Pavimento da sala de refeições



Figura 44 - Pavimento da sala de refeições



Figura 45 - Pavimento das instalações sanitárias

Relativamente ao equipamento, este foi todo pensado tendo em consideração a sua funcionalidade e conforto, para satisfazer estes critérios alguns dos equipamentos foram desenhados e concebidos à medida.

Na sala de estar, foi concebido um balcão de receção ao cliente, em contraplacado revestido a folha de madeira e lacado branco e prateleiras de apoio ao mesmo, o restante mobiliário é fornecido de diferentes marcas. Assim esta é composta pelo balcão de receção feito à medida, um sofá com duas mesas de apoio, que transmitem conforto e intimidade ao cliente, e mais três mesas sociais, acompanhadas de poltronas.



Figura 46 - Balcão à medida



Figura 47 - Sofá



Figura 48 - Poltrona

A sala de refeições para além de ser composta por mobiliário e equipamento, como mesas e cadeiras, é composta também, na sua maioria, por elementos concebidos à medida, com o objetivo de otimizar o espaço o máximo possível. Nomeadamente o balcão de atendimento, os sofás das mesas de refeição, um aparador e dois móveis de apoio aos funcionários. Por último, nas instalações sanitárias, foi também pensado num móvel para o lavatório feito à medida.



Figura 49 - Bar/Balcão de Atendimento



Figura 50 - Aparador de Apoio



Figura 51 - Móvel de Apoio

3.3.4 Estudo de Iluminação

Tal como os materiais e acabamentos de um espaço, a iluminação é também fundamental num projeto de interiores, pois através do tipo de temperatura utilizada, esta pode diferenciar um espaço mais funcional de um espaço mais acolhedor. Para um espaço funcional, normalmente é utilizada um nível de iluminância mais elevado e uma cor mais fria, para uma melhor visualização das tarefas a cumprir, enquanto que num espaço mais acolhedor, é utilizada uma iluminação que transmite exatamente isso, através de num nível de iluminância mais baixo e uma cor mais quente. Tendo estes aspetos em consideração, a iluminação do restaurante foi pensada consoante a definição das zonas. Na sala de estar será utilizada uma iluminação mais suave em todo o espaço, através de spots embutidos no teto falso, um candeeiro de pé junto ao sofá que confere maior intimidade ao cliente e uma luminária suspensa, que ilumina o balcão de receção, dando-lhe algum destaque.

A sala de refeições como é uma zona essencialmente de trabalho e muito movimento, foi pensada a utilização de iluminação mais funcional através de spots de maiores dimensões para ter um maior alcance, pois, esta divisão é bastante ampla. Apesar de esta ser uma divisão mais funcional, é relevante levar um pouco da iluminação acolhedora existente na sala de estar, para a sala de refeições, nomeadamente, para a zona de refeições privada e para a zona de refeições constituída pelos sofás concebidos à medida.

Nas instalações sanitárias será aplicada uma junção da iluminação funcional e acolhedora, tendo em conta que é um espaço de muita circulação, mas onde as pessoas

procuram privacidade e conforto, no sentido em que estas idealizam um espaço organizado e bem cuidado esteticamente.

Foi realizado um cálculo de iluminação para a sala de refeições, pois, desta forma pode-se saber a quantidade exata de lâmpadas necessárias para a iluminação adequada para esta divisão.

Dados:

Comprimento (C) = 16,17m
 Largura (L) = 11,50m
 Pé direito (P.D) = 3,20m
 Plano-trabalho (P.T) = 0,90m
 nível de iluminação recomendado (E) = 400 lux

Coefficiente de reflexão:

Teto = 85%
 Paredes = 30%
 Plano-trabalho = 40%
 Lâmpada = 23w e 2452lm

$$h_u = 3,20 - 0,90 = 2,30 \text{ m}$$

$$K = (C \times L) / (C + L) / h_u = 135,96 / 27,67 / 2,30 = 2,92 \approx 3$$

$$p = 74\%$$

$$\theta = E \times S \times (d/p) = 400 \times 135,96 \times (0,33 / 0,74) =$$

$$= 400 \times 135,96 \times 1,19 =$$

$$= 83517 \text{ lm}$$

$$N = \theta / \text{lm} = 83517 / 2452 \approx \underline{\underline{36 \text{ lâmpadas}}}$$

Figura 52 - Cálculo de iluminação interior

3.3.5 Solução Final

Depois do estudo de várias soluções de disposição espacial e escolha de materiais, conseguiu-se alcançar a solução final para o projeto de reabilitação e remodelação do restaurante O Lagar.

Como qualquer projeto de design de interiores, este passou pela fase de obra, em que foram demolidas algumas paredes, nomeadamente as paredes das instalações sanitárias, para que estas pudessem estar todas na mesma área. Com estas demolições, na área anteriormente ocupada pelas instalações sanitárias feminina, foi construída a zona de bar/balcão que tem uma forma U, para que se pudesse aproveitar ao máximo esse espaço e foi construída uma parede que separa esta zona da zona de bebidas e

móveis loiceiros, que se encontra junto à saída da cozinha. Relativamente a obras e demolições foram ainda realizados ajustes em alguns vãos, para que pudesse existir a tal abertura que dá acesso à sala de estar e para que todos os vãos tivessem medidas o mais similares possível. Também foi demolida uma parede que separa a cozinha da sala de refeições, para que existisse um contacto direto do cliente com os funcionários, apesar de esta ser fechada através de uma estrutura de metal e vidro, pois assim, os odores vindos da cozinha não passarão para a sala.

Antes de chegar à solução final, o projeto de interiores para este edifício passou por vários estudos, como referido anteriormente. É de salientar que a disposição das instalações sanitárias em todos os estudos se mantém a mesma, apenas são alteradas as dimensões dos compartimentos.

Num primeiro estudo, a sala de estar era toda composta por sofás feitos à medida, que se encontravam encostados à parede e envidraçados, mesas de apoio e um balcão de atendimento que percorria a extremidade das duas portas da sala, na sala de refeições, a zona de trabalho percorria toda a linha da cozinha, começando pela vitrine do peixe interrompida por uma passagem e seguidamente estava o balcão de atendimento, na sua perpendicular estava disposta a vitrine das sobremesas por baixo de um ripado que vinha desde do teto até ao topo da vitrine. Chegou-se à conclusão de que esta não seria a melhor solução pois a distribuição tanto da sala de estar como da sala de refeições não era a melhor devido ao mau aproveitamento do espaço.

No segundo estudo procurou-se melhorar a distribuição espacial, ainda sem sucesso. Nesta solução, a entrada para o estabelecimento era feita pela porta que dá acesso à esplanada e a outra abertura da sala de estar era apenas de acesso aos funcionários, já que o balcão desta sala e as vitrines das sobremesas e do peixe estariam conectados a partir desta, que por sua vez nos conduzia ao balcão principal onde se encontraria a zona de atendimento, bebidas e um móvel de apoio. Para além destas razões, o que levou a que esta não fosse uma solução viável, foi o facto de existir pouco espaço para a colocação das mesas de refeição.

No terceiro e último estudo, aplicou-se ideias dos dois primeiros estudos, mas com alguns melhoramentos, a par de novas ideias. A entrada principal é feita através da sala de estar direcionada diretamente à abertura feita anteriormente. O lado direito deste espaço destinou-se a uma zona mais íntima para os clientes, conseguida através de elementos como um sofá, duas mesas de apoio e um candeeiro de pé, ainda neste espaço, mais à frente, encontramos o balcão de receção. No lado esquerdo, deparamo-nos com uma zona de mesas e poltronas menos intimistas, mas ainda assim confortáveis. Relativamente à sala de refeições, foi possível aproveitar o máximo de espaço para disposição de mesas, o balcão no mesmo sítio indicado no primeiro estudo, mas com uma disposição diferente, a vitrine das sobremesas localiza-se em frente ao

balcão, transmitindo uma ideia de continuidade do espaço de trabalho dos funcionários e a vitrine do peixe encontra-se na divisão da sala e da cozinha falada anteriormente.

Este último estudo foi o que realmente serviu de fio condutor para a solução final deste projeto. Para a consolidação da divisão das áreas dentro do espaço, teve-se como referência o restaurante Lagar Mar, mais precisamente nos arcos e pavimento diferenciado para definição das áreas. Tendo isto em consideração em todo o espaço encontraremos arcos apoiados por pilares já existentes, que fazem parte da estrutura do edifício, e de outros construídos com a intenção de os complementar e tornar o espaço mais harmônico. Para além disto, existira também um pavimento diferente do restante, que marcará uma área.

Posto isto, tendo em consideração estes estudos e inspirações, na sala de estar, como podemos visualizar na figura 53, naparede de frente para a entrada, criou-se um jogo de arcos, marcados por folha de madeira. No primeiro, podemos encontrar uma luminária de parede que ilumina um conjunto de quadros com imagens que já existiam no espaço e que remetem ao antigo, ao que era o Lagar antigamente e as pessoas que o frequentavam. O segundo arco, e este não é marcado por folha de madeira, é a entrada para a sala de refeições. O terceiro e último arco deste espaço, é também ele marcado pela folha de madeira e contém prateleiras, igualmente revestidas em folha de madeira que servem de apoio ao balcão de receção.



Figura 53 - Visualização 3D da Sala de Estar

Como podemos observar na imagem 54, ao entrar na sala de refeições deparamo-nos por uma fila de pilares acompanhados de arcos que fazem a distinção das diferentes áreas existentes, nomeadamente, duas zonas de refeição, a zona de balcão e ainda uma zona de refeição “privada” que, que podemos ver mais detalhadamente na figura 55, é onde se insere o pavimento distinto do demais, para que exista um destaque neste espaço que é semifechado por arcos. Ainda para a distinção das áreas e apoio aos

funcionários, entre quatro dos pilares, existe a vitrine das sobremesas, de frente para o balcão, e foi concebido um móvel aparador que servirá para armazenar loiças e outros objetos necessários.



Figura 54 - Visualização 3D da Sala de Refeições

Figura 54 - Visualização 3D da Sala de Refeições



Figura 55 - Visualização 3D da Zona Privada de Refeições

Mais uma vez, à entrada das instalações sanitárias, encontraremos um arco que diferencia essa zona, da zona de refeições. Nas instalações sanitárias existe um hall comum a todas as pessoas, este contém apenas uma zona de lavabo constituído por três lavatórios. Do lado esquerdo deste hall, encontraremos as instalações sanitárias de pessoas com mobilidade reduzida e a feminina, neste lado podemos ainda encontrar um armário de arrumos que foi conseguido através do aproveitamento de espaço pertencente à instalação sanitária feminina, com o objetivo de otimizar o espaço e torná-lo funcional. Do lado direito deparamo-nos diretamente com um espelho que

percorre toda a parede, para dar uma sensação de amplitude ao espaço e a instalação sanitária masculina.



Figura 56 - Visualização 3D da Sala de Refeições



Figura 57 - Visualização 3D das Instalações Sanitárias

4. Conclusão

Com a realização deste projeto, tive a oportunidade de aplicar todos os conhecimentos adquiridos ao longo da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, ainda assim, foi o projeto que mais me desafiou e contribuiu para a minha aprendizagem. Este projeto possibilitou uma maior perceção daquilo que é o mercado de trabalho e a forma de como são desenvolvidos.

Na primeira fase do projeto, com o apoio do proprietário, foi possível visitar o espaço para o levantamento fotográfico e adquirir os desenhos técnicos para compreensão do espaço. Posto isto, foi realizada uma breve pesquisa sobre o espaço, esobre outros espaços da mesma tipologia, para perceber o seu funcionamento, organização e estética. Na segunda fase, depois de vários estudos de distribuição espacial e conceito, chegou-se a solução final e para a sua compreensão foram elaborados desenhos técnicos do espaço e de mobiliário à medida, tal como o folder demateriais que nos dá a informação dos materiais, equipamento e acabamentos a utilizar, e por fim, as visualizações 3D que é o que nos permite ter uma perceção, o maisrealista possível, do que irá ser o espaço reabilitado.

A realização deste projeto deu-me a oportunidade de trabalhar um tipo de ambiente que nunca tinha explorado, por isso, este projeto foi bastante desafiante de concretizar e senti algumas dificuldades ao longo do seu processo, como por exemplo, na melhor maneira de distribuir o espaço e ganhar partido disso e o mobiliário e materiais mais adequados, para transmitir o conceito pretendido.

Tendo em conta a dimensão do projeto, não foi possível corresponder às datas a cumprir segundo estipulado na calendarização prevista. Por este motivo, todo o processo atrasou-se, fazendo com que houvesse menos tempo para conclusão de todas as fases necessárias para compreensão do projeto.

Concluindo, apesar de todas as dificuldades ultrapassadas, com sucesso, sinto que com a realização deste projeto consegui crescer um pouco mais a nível profissional, pois nunca tinha realizado um projeto de uma forma tão minuciosa e objetiva, como são concebidos profissionalmente e isto ajudou-me muito para o término da minha licenciatura e início de uma futura vida profissional. Para rematar, acho que este projeto irá ter bastante impacto na sociedade da cidade de Olhão, pois como foi referido no início deste relatório, o restaurante O Lagar é bastante conhecido pela população, devido à sua gastronomia, e com um novo conceito suscitará ainda mais o interesse do publico que procura um ambiente mais contemporâneo, mas ao mesmo tempo rústico.

5. Referência Bibliográficas

5.1 Bibliografia

Foram consultadas as seguintes fontes bibliográficas:

- Decreto-Lei 163/2006 de 08 de agosto de 2006. Ministério do Trabalho e da Solidariedade Social. Lisboa.

- Decreto-lei n.º 220/2008 de 12 de novembro de 2008. Ministério da Administração Interna. Lisboa.

- Portaria n.º 1532/2008 de 29 de dezembro de 2008. Ministério da Administração Interna. Lisboa.

- Regulamento Geral das Edificações Urbanas (RGEU), aprovado pelo Decreto-Lei nº38382/51, de 7 de agosto de 1951. Ministério das Obras Públicas - Gabinete do Ministro. Lisboa.

- Veiga da Cunha, Luis. 2017. Desenho Técnico. 17ª edição. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.

- GG. 2015. Neufert, Arte de projetar em Arquitetura. 18ª edição. Espanha, GG.

5.2 Webgrafia

Foram consultadas as seguintes fontes de webgrafia:

<https://lagarmar.com/>

https://www.behance.net/gallery/62890709/kroniki-Fedde-bistro-Gdynia?tracking_source=search_projects_recommended%7Cfedde%20bistro

https://www.behance.net/gallery/107684685/Lavan?tracking_source=search_projects_recommended%7Clavan%20kawuit

https://www.behance.net/gallery/100098383/MACAN?tracking_source=search_projects_recommended%7Cmacan%20

6. Anexos

Anexo I - Esboços

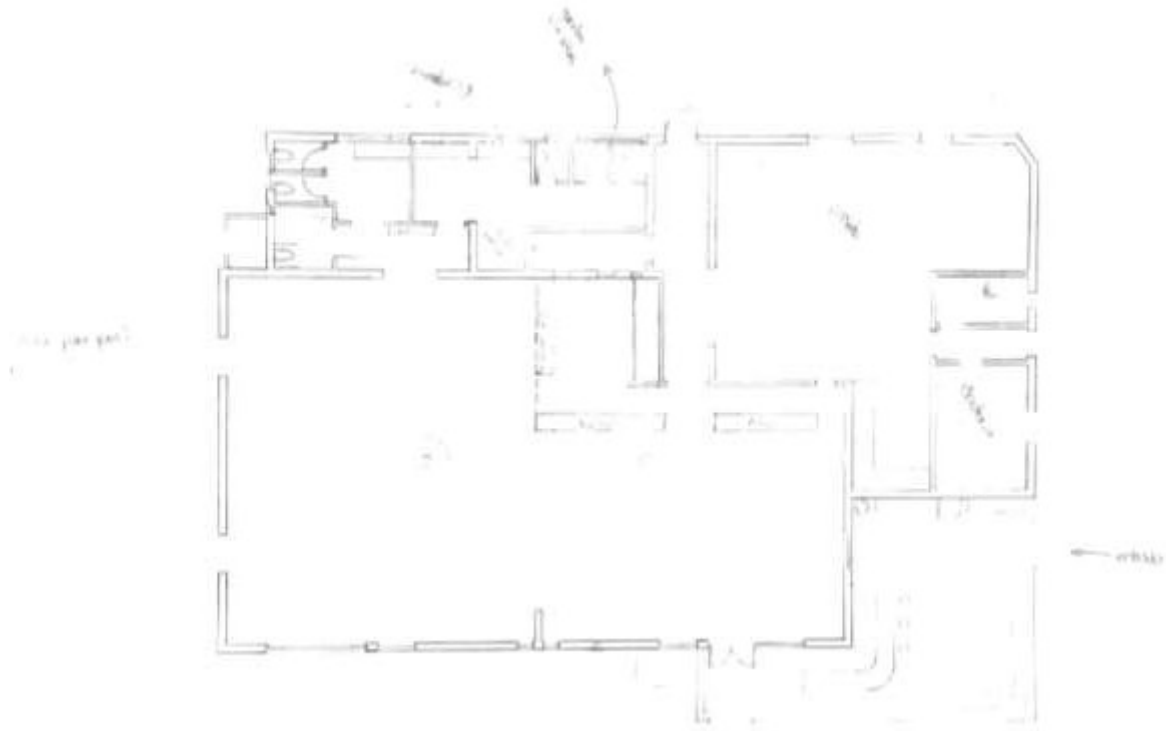


Figura 58 - Esboço nº 1 da planta

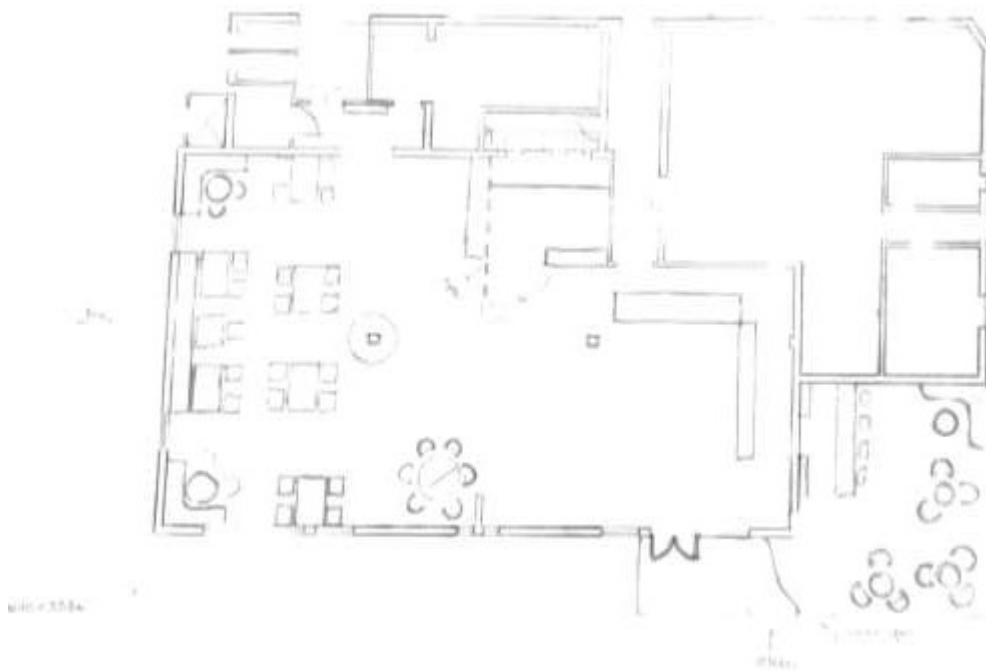


Figura 59 - Esboço nº 2 da planta

estudo n.º 3

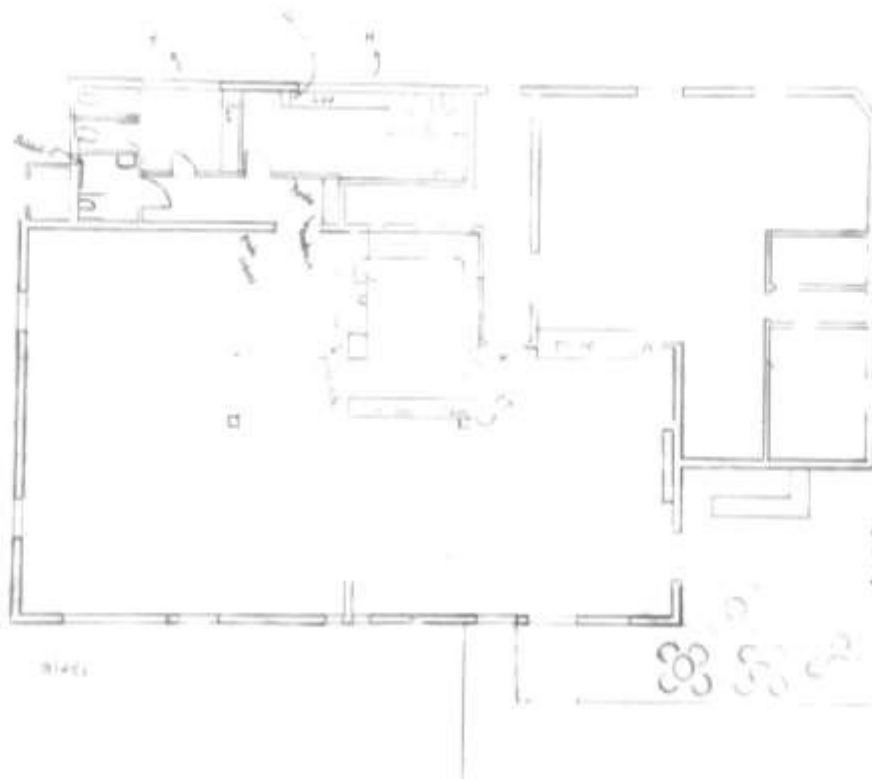


Figura 60 - Esboço nº 3 da planta

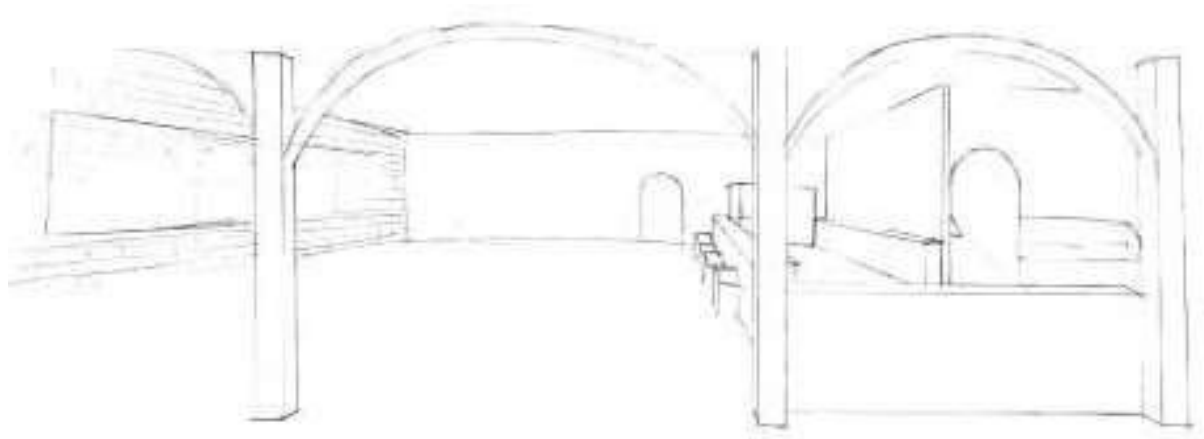


Figura 61 - Esboço Exploratório da Sala de Refeições

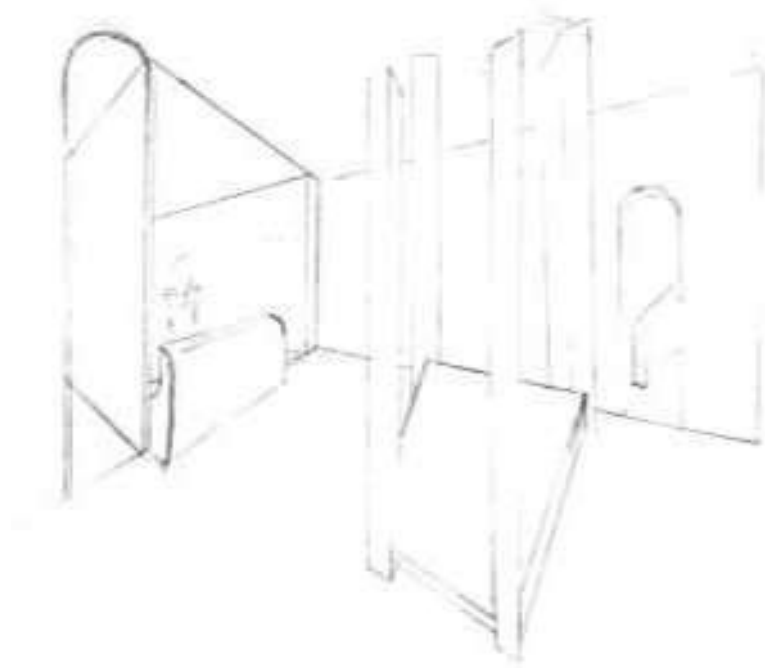


Figura 62 - Esboço Exploratório da Zona Privada

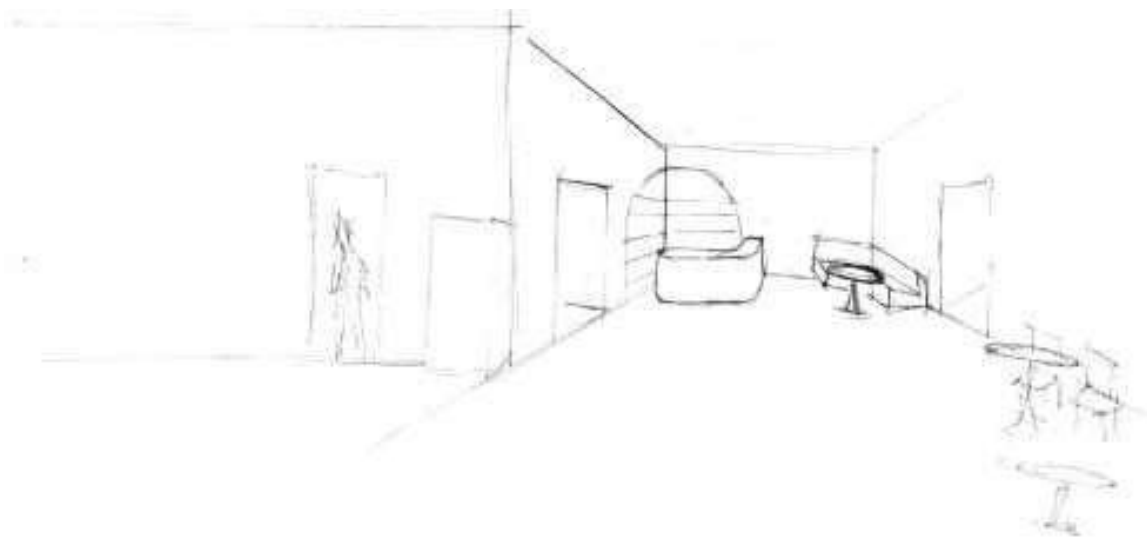


Figura 63 - Esboço Exploratório da Sala de Estar

Anexos II - Visualizações 3D



Figura 64 - Visualização 3D da Sala de Estar



Figura 65 - Visualização 3D da Sala de Estar



Figura 66 - Visualização 3D da Sala de Refeições



Figura 67 - Visualização 3D da Sala de Refeições



Figura 68 - Visualização 3D da Sala de Refeições (profundidade)



Figura 69 - Visualização 3D da Sala de Refeições (profundidade)



Figura 70 - Visualização 3D da Zona Privada de Refeições



Figura 71 - Visualização 3D da Sala de Refeições e Entrada WC

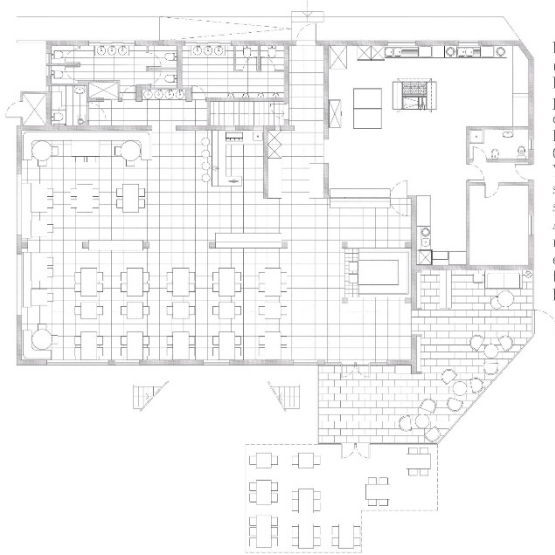


Figura 72 - Visualização 3D das Instalações Sanitárias

Anexo IV - Layout de Apresentação

O Lagar

restaurante



Este projeto consiste na reabilitação e remodelação do restaurante O Lagar, situado em Ôlhão no Algarve. Este projeto foi inspirado no estilo contemporâneo e rústico, para que não se perca a essência original. Teve-se também como inspiração o restaurante Lagar Mar, que tem uma linguagem mais atual e contemporânea. O objetivo é criar um espaço que tenha ligação ao Lagar Mar, ainda que exista um contraste, já que O Lagar situa-se no meio rural e o Lagar Mar, como o nome indica, situa-se perto do mar. A paleta de cores é neutra e varia entre os bejes e os tons mais escuros que contrastam entre eles. As texturas existentes em equipamentos e revestimentos contrastam também com a paleta de cores, tornando este espaço harmonioso, acolhedor e tranquilo.

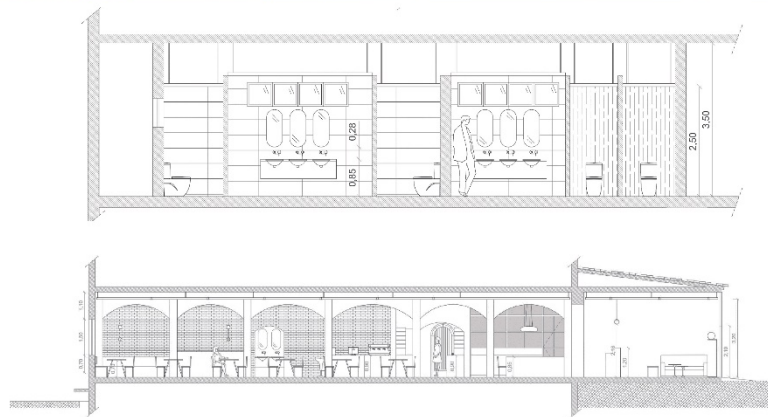
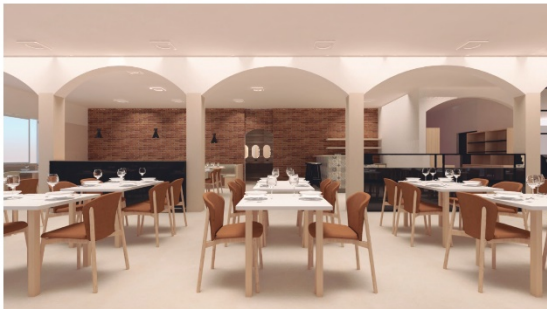
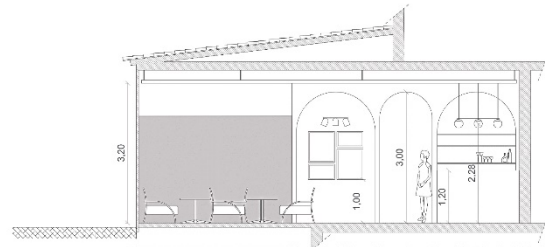


Figura 73 - Painel de Apresentação do Projeto