



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Couto, Rute Matias

Pastelaria e padaria no Soutocico, Leiria

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/4285>

Metadados

Data de Publicação	2023
Resumo	No âmbito da unidade curricular do Projeto, lecionada no 2º semestre do 3º ano da Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, foi proposto aos alunos a realização de um projeto final numa das seguintes vertentes: Design de Interiores ou Design de Equipamento. A vertente que irei dar mais destaque é a de Design de Interiores, considerando esta sendo uma área que abrange ambas as vertentes. Para este projeto final proponho uma reabilitação e um restauro de um antigo edifício do século XX p...
Editor	IPCB. ESART
Palavras Chave	Design de interiores, Reabilitação, Restauro, Padaria, Pastelaria
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	ESART - Design de Interiores e Equipamento

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-06-18T15:14:44Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Memória Descritiva **Pastelaria e Padaria no Soutocico, Leiria**

Rute Matias Couto

20201277

Julho de 2023

A presente proposta tem o intuito de dar a conhecer o meu projeto final, que consiste na reabilitação e no restauro de um antigo espaço comercial e transformá-lo numa pastelaria com padaria. O edifício que selecionei foi construído em 1979, este localiza-se numa aldeia designada por Soutocico, pertencente à freguesia do Arrabal, no distrito de Leiria.

O Soutocico é a terra onde eu cresci e para a realização do meu projeto, surgiu-me a ideia de pegar em algo que valorizasse ou que tivesse valor na minha terra, neste caso peguei no elemento do pão. E, portanto, decidi reabilitar e restaurar o interior de um edifício que foi construído em 1979, que se localiza no centro da aldeia, e transformá-lo numa pastelaria com padaria.

O local escolhido para a presente proposta foi o edifício de uma antiga pequena indústria de Panificação, localizada na Rua José dos Santos Lopes B, no Soutocico, uma localidade do distrito de Leiria. Este edifício encontra-se junto a uma das principais estradas nacionais que liga a Leiria a Fátima, mais precisamente a 9 Km de Leiria e a 11 Km de Fátima, considera-se que esta estrada é bastante movimentada.

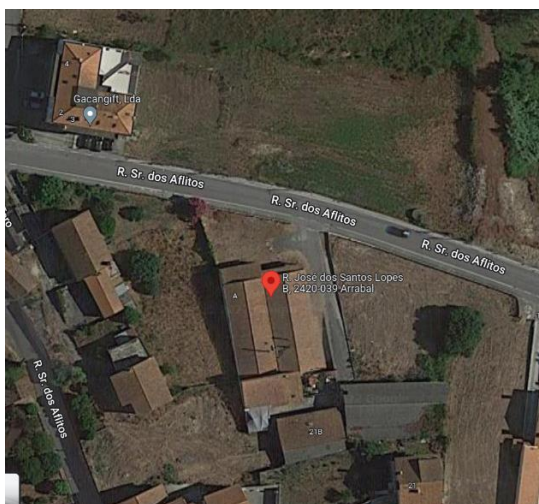


Imagem 1-localização do edifício

Para a realização do projeto, inicialmente foram realizadas um levantamento do espaço e o seu registo fotográfico de forma a perceber melhor o espaço e avançar para a proposta final. De seguida foram realizadas várias pesquisas sobre espaços semelhantes, preferencialmente de padarias e pastelarias, de forma a estudá-las e perceber melhor o conceito que iria dar ao espaço.

Sendo que este projeto se trata de uma reabilitação de um espaço comercial, onde por sua vez antigamente teve como função uma padaria, considerei desde cedo manter esse conceito para o espaço adicionando também o conceito de pastelaria. Um dos principais conceitos que queria adicionar a este espaço seria dar uma

experiência diferente aos clientes que passam pelo espaço, dando-lhe a oportunidade de visualizar com os seus olhos uma parte do fabrico de pão e dos bolos. Neste sentido pretendo criar um ambiente confortável em todas as zonas criadas, inseridas num ambiente rústico e contemporâneo. A paleta cromática utilizada irá variar entre os tons beges, castanhos, brancos, verdes para dar um pouco de contraste e alguns apontamentos em preto, tornando o espaço mais sofisticado e acolhedor.



Imagem 2-Moodboard do Conceito

Com o levantamento arquitetónico feito, foram realizadas várias propostas de divisão do espaço sempre de forma a criar um espaço dinâmico e coeso, chegando à proposta final.

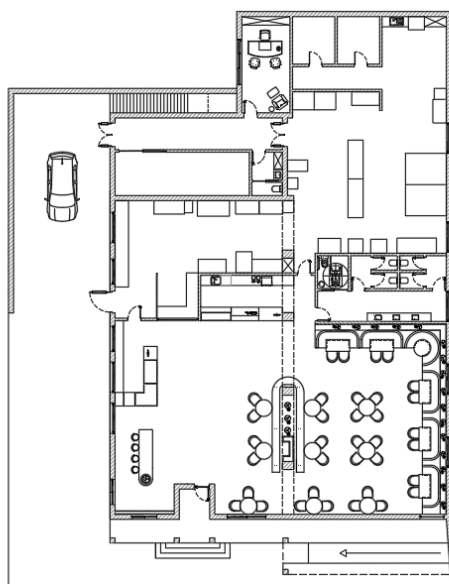


Imagem 3-Proposta de divisão final

Uma vez que este edifício se apresenta com o alçado principal modificado, foram arranjadas algumas soluções, sendo uma delas ir buscar como referência ao que era antigamente e reconstruir de novo, acabando por aproveitar para ter uma iluminação natural maior onde se construiu duas janelas de dimensões consideráveis grandes. No alçado lateral esquerdo na zona que antigamente se destinava para o arrumo da carrinha de distribuição, ou seja, na zona posterior do edifício, optei por fechá-la e adicionei uma porta de 1,4m x 2,1m, ao fazer isto ganhei espaço que será útil para o interior (fig. 4).

Nessa zona funcionaram as cargas e descargas necessárias para o funcionamento da padaria e pastelaria, assim como irá ser a entrada do staff. Posto isto foi criado um corredor que une as zonas de armazém; a zona de casa de banho para o staff com cerca de 4,63m², onde estes podem mudar de roupa e guardá-la, assim como o resto dos seus pertences, nos cacifos destinados a isso; a zona de confeção; e a zona de escritório onde poderão fazer toda a contabilidade e documentação necessária para o funcionamento deste edifício (fig. 4).

Não tendo habilidades necessárias para perceber a melhor gestão do funcionamento de uma zona de confeção de padaria e pastelaria, fiz uma breve pesquisa para saber o mínimo que era necessário para o funcionamento de uma padaria e pastelaria, como alguns dos seus equipamentos e zonas de arrumação necessárias, deixando reservado para esta zona cerca de 189m². Neste projeto proponho um layout de alguns equipamentos tanto de padaria como pastelaria, sabendo que na realidade poderá não funcionar assim. Para a realização deste projeto achei necessário dividir essa zona em duas partes, uma destinada para a

confeção dos pães e outra destinada para a confeção de bolos. Ainda nesta zona adicionei, uma zona com um armário destinado a guardar as encomendas maiores, uma vez que nesta zona de confeção terá acesso direto ao exterior para realizar esta tarefa de carregar as encomendas maiores. Como um dos meus conceitos era dar uma experiência diferente ao meu público, deixei uma zona que desse para ver a ser confeccionado os bolos.

As casas de banho encontram-se junto à zona de consumo, com cerca de 29,7m² onde por sua vez foram feitas três casas de banho, uma para mulheres, outra para homens e outra para a mobilidade reduzida, e ainda foram colocados três lavatórios com secador de mãos na zona de fora das instalações sanitárias para que haja uma maior fluidez entre aqueles que querem apenas lavar as mãos. Para ter uma maior privacidade optei por fechar esta zona de casa de banho para que houvesse uma maior privacidade entre os utilizadores da mesma e dos que se encontram na zona de consumo. Esta zona apresenta ter um pavimento em grés porcelânico onde por sua vez apresenta ser bem resistente ao tráfego e a humidade, assim como todos os revestimentos escolhido para o espaço, onde estes foram pensados de forma a serem resistentes à humidade.

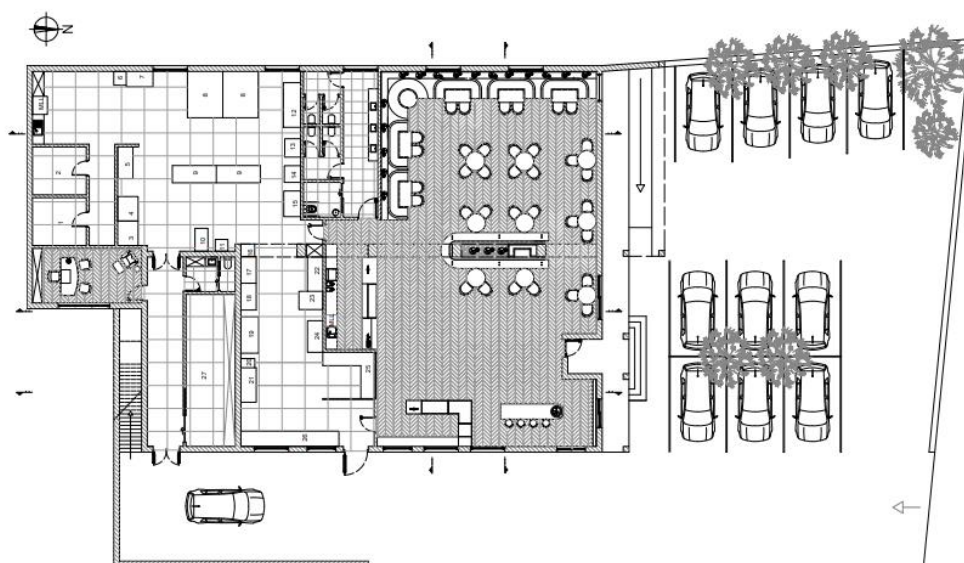


Imagem 4-Planta de Apresentação

A zona de consumo, apresenta ter 237m² e tem capacidade para 61 lugares, apresenta ter dois tipos de balcões, onde um terá como funcionalidade de venda de pão e bolos (fig. 5) para fora e atrás deste equipamento haverá um expositor de pães, este esta colocado numa zona perto da zona de confeção para ajudar no funcionamento de reposição de vários produtos assim como, para facilitar na zona de cargas das encomendas maiores. O outro balcão será para dar apoio ao serviço

dentro do estabelecimento (fig. 6), e atrás deste equipamento terá todo um movel equipado para dar apoio para o consumo dentro da padaria e pastelaria.

Ainda nesta zona podemos visualizar que teremos uma zona de consumo rápido visualizada a partir do banco suspenso que dá a volta aos pilares estruturais e nas restantes mesas espalhadas no local; uma zona de consumo demorado que podemos visualizar através da seleção de vários sofás modulares tornando o espaço mais confortável e dinâmico; e uma zona de leitura onde poderão ler uma revista, um jornal ou o cardápio uma vez que o edifício terá uma basta seleção de produtos, esta está representada a partir de uma bancada mais alta e bancos altos.

Ao longo do edifício podemos visualizar que existe a presença de vegetação seca de trigo para ir ao encontro da padaria, sendo este um dos ingredientes principais para a realização do produto, o pão, tornando o espaço dinâmico. Podemos também visualizar a presença de várias texturas de verga e corda para remeter ao elementos de transporte do produto, fazendo com que haja uma ligação com o conceito definido.



Imagem 5-Balcão de venda de pão e bolos



Imagem 6- Balcão de apoio ao estabelecimento

Uma vez que o pé direito é bastante alto pensei criar na zona central um teto trabalhado para que desse destaque e que diferenciasse essa zona de consumo assim com também optei por meter no corredor da entrada do edifício (Fig. 7), para isso optei por fixar vários elementos decorativos em forma e com textura de cesto no teto adicionando algum contraste com pequenos detalhes de vegetação suspensa, tentando criar uma fluidez no dinamismo ao espaço.



Imagem 7-Zona de leitura

A divisão do espaço de consumo em várias zonas torna o ambiente mais dinâmico, mais sofisticado e mais fluido (fig. 8 e 9).



Imagem 8-Zona de consumo



Imagem 9- Zona de consumo rápido

A escolha de iluminação foi feita para que esta fosse ao encontro do conceito definido, indo buscar iluminação suspensa com textura de verga e algumas iluminações suspensas mais simples para criar uma leveza no espaço. Uma vez que estas não eram suficientes fui buscar iluminação de teto com acabamentos em preto para criar contraste e dinamismo ao espaço.



Imagem 10 Iluminaria suspensa; Focos em carril; iluminação suspensa

Para a vertente do equipamento, projetei um dos balcões deste espaço, acabando por escolher o balcão de venda do pão, onde este é realizado a partir de aglomerado de 20mm onde em algumas zonas será revestido com folha de madeira de carvalho branco, nomeadamente na zona dos fundos e gavetas, os alçados do equipamento será revestido por um painel ripado em mdf com padrão de madeira em carvalho colado, e os tampos irão ser de pedra mármore a imitar Terrazo. O que distingue este equipamento dos outros é o facto de existir gavetas, com corrediças escondidas tornando o equipamento mais clean, na parte da extração do produto final, uma vez que esta irá facilitar todo esse processo.

Para a sua fabricação, iremos ter encaixes de meia esquadria com cavilhas e encaixes em ranhura com cola, como podemos observar nos desenhos técnicos da figura 11. Para a fixação de gavetas teremos de utilizar ferragens como por exemplo parafusos. A união dos vidros irá ser feita através de silicone.

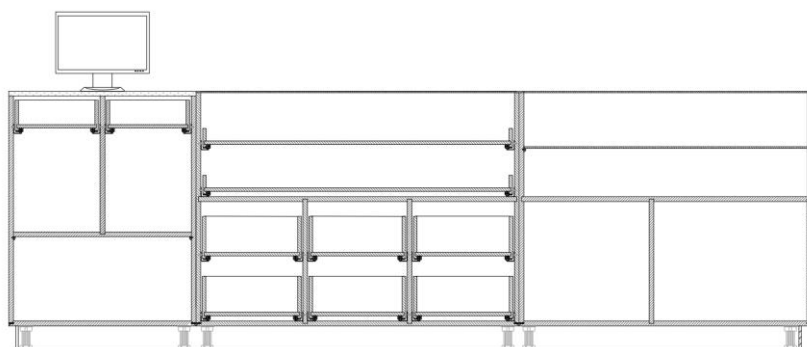


Imagem 101- corte do balcão



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Orçamento **Pastelaria e Padaria no Soutocico, Leiria**

Rute Matias Couto

20201277

Julho de 2023