



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Relatório Projeto Final

Remodelação e Ampliação Pastelaria Padaria Fozvillage

Frédéric Emmanuel Silvestre dos Santos

Número 20150377

Licenciatura Design de Interiores e Equipamento

Orientadores

Prof. Doutora Ana Mónica Romãozinho

Prof. Especialista José Simão Gomes

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 de Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica da professora Doutora Ana Mónica Romãozinho e do Doutor José Simão Gomes, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho de 2018

Composição do júri

Presidente do júri

Grau académico, nome do presidente do júri”

Vogais

Grau académico, nome do presidente do júri”

Categoria profissional e o nome da Instituição

Grau académico, nome do presidente do júri”

Categoria profissional e o nome da Instituição

Grau académico, nome do presidente do júri”

Categoria profissional e o nome da Instituição

Agradecimentos

Este espaço não me possibilita agradecer nomeando pessoa a pessoa, visto que foram bastantes as que me ajudaram ao longo da minha Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, por isso irei fazer um agradecimento geral.

Primeiramente agradeço ao proprietário atual da Pastelaria Padaria e pela disponibilidade e apoio prestado.

Em segundo lugar agradeço à Professora Doutora Ana Mónica Romãozinho e ao Professor Especialista José Simão Gomes, por toda a dedicação no acompanhamento do projeto como também por tentar sempre ajudar a resolver as questões projetuais. Fizeram com que progredisse e captasse mais capacidades ao projetar. Também agradeço a todos os docentes que contribuíram para a minha aprendizagem e evolução enquanto individuo, estudante e futuro designer.

Agradeço também a todos os professores que contribuíram ao longo destes três anos, para o meu crescimento pessoal e profissional e para a minha aprendizagem e evolução enquanto individuo, estudante e futuro designer.

Por fim, agradeço o apoio da minha família e amigos, por toda a força e confiança que depositaram em mim e no meu trabalho.

Resumo

Este relatório refere-se a todo o processo projetual necessário para a execução da remodelação do interior da Pastelaria Padaria Fozvillage como também da ampliação, localizada na cidade da Figueira da Foz, Buarcos.

Desta forma é possível compreender o método utilizado como as soluções encontradas aos problemas existentes no espaço.

Este está inserido na unidade curricular de projeto final, procura resolver e reorganizar um espaço que se encontra atualmente mal preservado e desatualizado face às necessidades, não só dos seus utilizadores como também dos trabalhadores ao nível da área de produção.

Este projeto coloca à prova os conhecimentos de Design de Interiores e equipamento, como perceber e conhecer de que modo se trabalha neste tipo de comércio, a gestão de orçamento no projeto, a execução de um espaço que acarreta elevadas expectativas por parte dos seus utilizadores, pois este necessita de ser um espaço que agrade a diversas faixas etárias como ao mesmo tempo necessita de ser ergonómico para ambas as partes, como os funcionários e clientes.

As soluções para este projeto tiveram que ser pensadas ao meio em que se encontra inserido este espaço, num condomínio/prédio.

Os objetivos fundamentais são proceder a uma reorganização espacial das diversas zonas do estabelecimento; ampliar a zona destinada ao público; valorizar a envolvente (vista mar) e construir acessos que possibilitem a facilidade de circulação tendo em consideração as pessoas com mobilidade condicionada.

Palavras chave

Design de interiores; Mobiliário; Projeto; Espaço

Abstract

This report refers to all the design process required for the remodeling of the interior of the Bakery Pastry Fozvillage as well as the expansion, located in the city of Figueira da Foz, Buarcos.

In this way, it is possible to understand the method used as to the solutions found to the problems existing in the space.

This project, inserted in the curricular unit of Final Project, seeks to solve and to reorganize a space that is currently poorly preserved and outdated due to the needs not only of its users but also of workers at the production area level.

This project tests the knowledge of Interior Design and Equipment, how to perceive and know how to work in this type of trade. The budget management in the project, the execution of a space that carries high expectations on the part of its users, due to the fact that this needs to be a space that appeals to different age groups as at the same time needs to be ergonomic for both parts, employees and customers.

The solutions for this project had to be processed to the environment in which this space is inserted, in a condominium / building.

The fundamental objectives are to carry out a spatial reorganization of the various areas of the establishment; expand the area intended for the public; value the surroundings (sea view) and construct accesses that allow the ease of movement taking into account the disabled.

Keywords

Interior design; Furniture; Project; Space

Índice geral

| | |
|---|------|
| Índice de figuras | VIII |
| 1. Introdução..... | 1 |
| 2. Metodologia Projetual | 2 |
| 2.1 Fundamentação da escolha do tema | 2 |
| 2.2 Definição do problema | 2 |
| 2.3 Contextualização..... | 3 |
| 2.4 Localização..... | 3 |
| 2.5 Visita e Análise do Espaço | 4 |
| 2.6 Entrevista..... | 4 |
| 2.7 Imagens da situação atual do espaço..... | 5 |
| 2.8 Metodologia Projetual..... | 6 |
| 3. Pesquisa | 7 |
| 3.1 Cafeterias e outros espaços comerciais desta tipologia..... | 7 |
| 3.1.1. Funcionalidades | 7 |
| 3.1.2 Ambientes..... | 7 |
| 3.1.3 Cafeteria | 7 |
| 3.1.4 Padaria | 8 |
| 3.2.1 Legislação Aplicável..... | 9 |
| 3.2.2. Funcionamento de uma Panificação..... | 14 |
| 3.3. Equipamento de zona de laboração | 15 |
| 3.4. Caso Internacional..... | 17 |
| 3.4.1. The Big Apple..... | 17 |
| 3.5. Caso nacional..... | 18 |
| 3.5.1. Pastelaria Querubim..... | 18 |
| 3.5.2. Pastelaria L'Eclair | 19 |
| 4. Programa | 19 |
| 5. Conceito..... | 20 |
| 6. Projeto/ Processo..... | 21 |
| 7. Materiais e tecnologias | 28 |
| Bibliografia | 30 |

Índice de figuras

| | |
|---|----|
| Figura 1 - Localização geográfica de pastelaria/padaria | 3 |
| Figura 2 - Planta existente..... | 5 |
| Figura 3 - Vista exterior..... | 5 |
| Figura 4 - Vista interior - Balcão de atendimento | 5 |
| Figura 5 - Zona pública | 5 |
| Figura 6 - Zona pública | 5 |
| Figura 7 - Zona de atendimento/trabalho | 6 |
| Figura 8 - Zona pública | 6 |
| Figura 9 - Metodologia utilizada | 6 |
| Figura 10 - Barras apoio sanita - mobilidade reduzida | 11 |
| Figura 11 - Espaço livre - mobilidade reduzida | 11 |
| Figura 12 - Espaço livre - mobilidade reduzida | 12 |
| Figura 13 - Panificação: Processo do pão | 14 |
| Figura 14 - Amassadeira | 15 |
| Figura 15 - Batedeira..... | 15 |
| Figura 16 - Laminador | 15 |
| Figura 17 - Divisoras de pão..... | 16 |
| Figura 18 - Doseador de água | 17 |
| Figura 19 - Máquina de corte 2 | 17 |
| Figura 20 - Máquina de corte 1 | 17 |
| Figura 21 - Câmara de conservação..... | 17 |
| Figura 22 - Bancada Refrigerada | 17 |
| Figura 23 - The Big Apple | 18 |
| Figura 24 - Pastelaria Querubim..... | 18 |
| Figura 25 - Pastelaria L'Eclair..... | 19 |
| Figura 26 - Organização Funcional | 20 |
| Figura 27 - Moadboard Conceito | 21 |
| Figura 28 - Maquete de Estudo..... | 21 |
| Figura 29 - Planta - intervenção piso 0 | 23 |
| Figura 30 - Estudo balcão de atendimento | 24 |
| Figura 31 - Esquema funcionamento balcão piso inferior..... | 25 |
| Figura 32 - Plana - intervenção 1º Piso | 26 |
| Figura 33 - Estudo balcão atendimento 1º piso..... | 27 |
| Figura 34 - Esquema funcionamento balcão 1º Piso | 27 |

1. Introdução

O Relatório surge no âmbito da unidade curricular Projeto de Design de Interiores e Equipamento, do 6º semestre, no 3º Ano da Licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, na Escola Superior de Artes Aplicadas, durante o ano letivo 2017/2018, pelo Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Este projeto corresponde a uma remodelação e ampliação da pastelaria padaria devido à necessidade de alargar o espaço para conseguir receber mais clientes ao mesmo tempo, pois este localiza-se numa zona urbana e perto das praias, numa zona muito visitada por turistas e banhistas, em diversas épocas do ano.

A proposta da utilização deste espaço para o desenvolvimento do projeto final surgiu da necessidade, tanto dos proprietários como dos clientes, de melhorar o espaço dando um novo encanto ao mesmo, como também resolver algumas problemáticas do espaço.

Esta proposta poderá ser mais tarde aproveitada, visto que o proprietário tem necessidade de resolver alguns problemas dando soluções mais eficazes, não só a nível estético como funcional.

Durante o decorrer do processo deste trabalho foram várias as soluções encontradas e empregues, desde a reorganização e a ampliação espacial, pois este espaço tinha necessidade de crescer, sendo esta uma das decisões mais importantes, pois o mesmo estava dividido em duas partes diferentes devido a ter funcionado outro tipo de serviço, este ficou sem nenhuma utilidade, pois era uma churrasqueira que fechou. Encontra-se neste documento a justificação de todas elas. Para uma melhor interpretação do projeto, o documento está organizado conforme a metodologia projetual utilizada neste projeto. Inicialmente começou-se por visitar o espaço e entrevistar relacionando os problemas existentes; fazer uma pesquisa para ficar a conhecer melhor sobre o assunto

2. Metodologia Projetual

2.1 Fundamentação da escolha do tema

A proposta para o Projeto final de curso, insere-se na vertente de Design de Interiores e Equipamento e trata-se de uma remodelação e ampliação de uma padaria pastelaria perto da praia já existente.

O espaço foi escolhido, através de uma proposta que foi feita ao atual dono. Como frequentador do espaço e estudante em Design de Interiores e Equipamento, o meu olhar para os espaços públicos tem-se alterado para algo mais crítico e técnico.

Em conversa com o dono do estabelecimento, foi proposto a realização deste mesmo projeto a fim de solucionar os problemas existentes no espaço. Segundo este, é necessário solucionar alguns problemas tanto técnicos como de estética. Também se deve à necessidade de alargar o espaço para conseguir receber mais clientes, ao mesmo tempo, pois este localiza-se numa zona urbana e perto das praias, perto de diversos comércio e zonas de trabalho, visitada por turistas e banhistas, em diversas épocas do ano.

Pretende-se com isto que o projeto seja viável dando um novo encanto ao espaço, uma melhor organização espacial e principalmente responder as necessidades das pessoas de mobilidade reduzida.

2.2 Definição do problema

Este espaço foi escolhido, devido ao facto de o cliente querer fazer algumas melhorias no interior do espaço, minimizando assim algumas falhas existentes.

A Pastelaria Padaria Fozvillage apresenta diversos problemas, podendo assim dividi-los em duas partes: a zona pública/atendimento e a zona de laboração e funcionários.

Na zona dos publica, existem diversos problemas, começando pelo espacial, a falta de espaço de passagem de mesas, não respondendo a pessoas de acessibilidade reduzida como também a escolha dos equipamentos (cadeiras e mesas) não ser a mais adequada e ergonómica para o local, tornando-o antiquado e numa zona descuidada. Os materiais aplicados não são os mais aconselháveis, o pavimento em cerâmico é escorregadio e nota-se a sujidade muito rapidamente devido ao seu acabamento preto brilhante, as vitrines de exposição dos produtos ocupam demasiado lugar e tornam-se pouco apropriadas devido a ser de difícil manutenção e limpeza. O isolamento térmico do caixilho da fachada é muito frio no inverno, no verão torna-se desconfortável, tanto para os funcionários como clientes, nas horas de maior radiação solar é grande o feixe de luz, fazendo com que os produtos vendidos por vezes se estraguem.

As casas-de-banho não cumprem as medidas recomendadas nos decretos de lei, tornando de difícil acesso, por vezes tanto para as pessoas de mobilidade reduzida como para as restantes.

Na zona de laboração, existe uma necessidade de conseguir distinguir o espaço em duas zonas: laboração de pastelaria e padaria. A maquinaria existente é recente e está em boas condições apenas é necessário criar mais zonas de bancada.

O armazém está num lugar muito distante da porta de serviço sendo necessário percorrer uma grande trajetória para chegar ao mesmo.

A casa de banho dos funcionários tem a passagem muito estreita devido às suas dimensões como também à problemática de se querer tirar partido de ser não só uma casa-de-banho como um vestiário.

Para além disto, existe a necessidade de criar uma zona de escritório, não só para tratar da administração da empresa como também para receber os fornecedores e vendedores.

2.3 Contextualização

O projeto em questão localiza-se na Figueira da Foz, na freguesia de Buarcos. A cidade pertence ao distrito de Coimbra, situada na província da Beira Litoral, e situada na foz do rio Mondego. É a segunda maior cidade do distrito de Coimbra, com cerca de 28 000 habitantes. Foi conhecida como "Rainha das Praias de Portugal".

Atualmente, a freguesia de Buarcos encontra-se completamente absorvida pelo tecido urbano da Figueira da Foz, não deixando de manter as suas características particulares, nomeadamente ao nível da traça dos edifícios, onde predomina uma arquitetura tipicamente piscatória

2.4 Localização

A pastelaria padaria Fozvillage localiza-se na Rua Fernando Almeida Rocha, em Buarcos, Figueira da Foz.

Situado numa zona calma da cidade, perto de uma das entradas que dão acesso à Serra da Boa Viagem e situada a poucos metros do areal.

Encontra-se numa zona de condomínio privado, que está em constante crescimento tendo ao seu redor oficinas, supermercados, aquapark, ginásio e um centro de diversões para crianças.

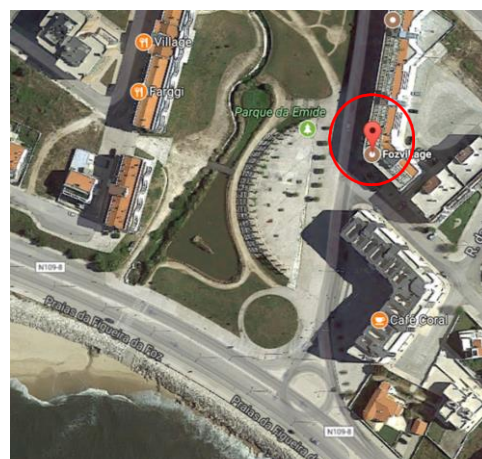


Figura 1 - Localização geográfica de pastelaria/padaria

2.5 Visita e Análise do Espaço

A visita ao espaço foi realizada durante o horário de funcionamento do estabelecimento, de modo que possibilita-se observar a forma de como o espaço funciona tanto como os clientes se deslocam de zona para zona e também como os funcionários circulam no espaço de trabalho.

Foram feitos registros fotográficos e levantamento das medidas do espaço, bem como o apontamento de algumas das falhas visíveis no momento.

Ao longo do desenvolvimento do projeto o dono do espaço esteve a par das soluções encontradas, dando também a sua ideia e opinião.

2.6 Entrevista

Foi realizado um inquérito aos clientes e funcionários atuais da pastelaria padaria, com o objetivo de detetar problemas do espaço e as expectativas dos utilizadores habituais. As perguntas colocadas eram principalmente a opinião sobre o espaço, a assiduidade com que utilizava este serviço, os problemas presentes e em que aspetos poderiam ser melhorados.

Foi possível compreender a maioria dos problemas existentes, nomeados principalmente a funcionalidade do local tanto para os clientes, que se sentem muito apertados nas zonas de passagem devido a não se respeitar as dimensões entre mesas como para os funcionários, que tem dificuldades de chegar ao cliente como também a problemática da reflexão do sol para dentro do estabelecimento entre a hora do lanche.

2.7 Imagens da situação atual do espaço

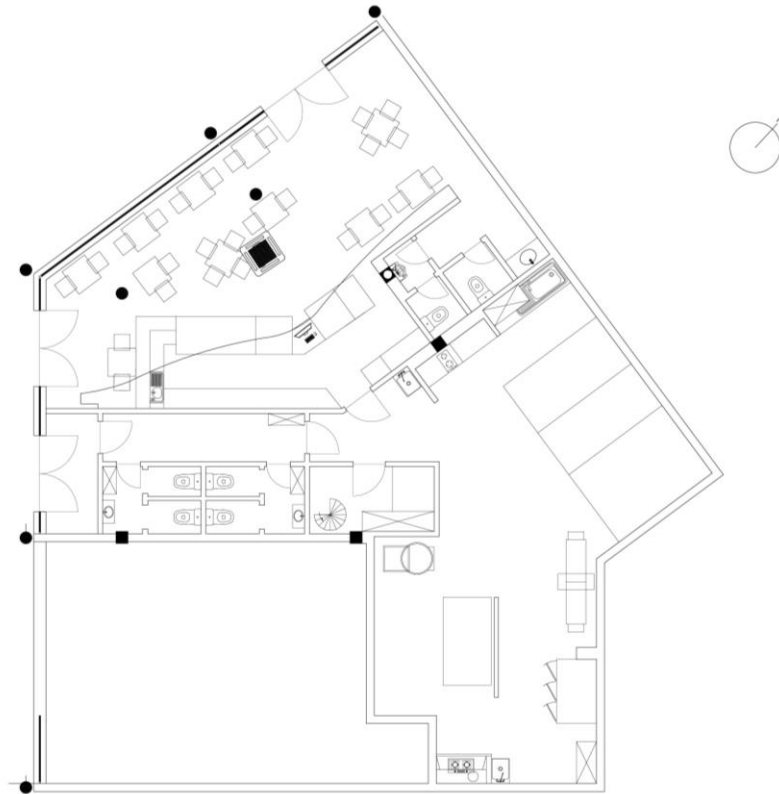


Figura 2 - Planta existente



Figura 3 - Vista exterior



Figura 4 - Vista interior - Balcão de atendimento

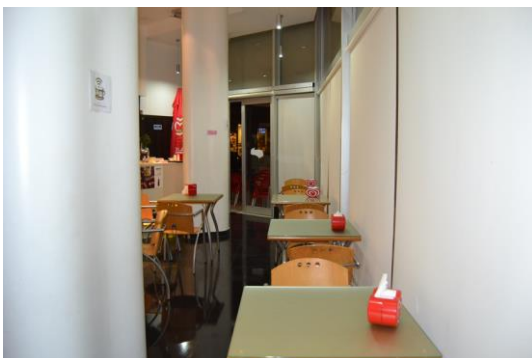


Figura 5 - Zona pública



Figura 6 - Zona pública



Figura 7 - Zona de atendimento/trabalho



Figura 8 - Zona pública

2.8 Metodologia Projetual

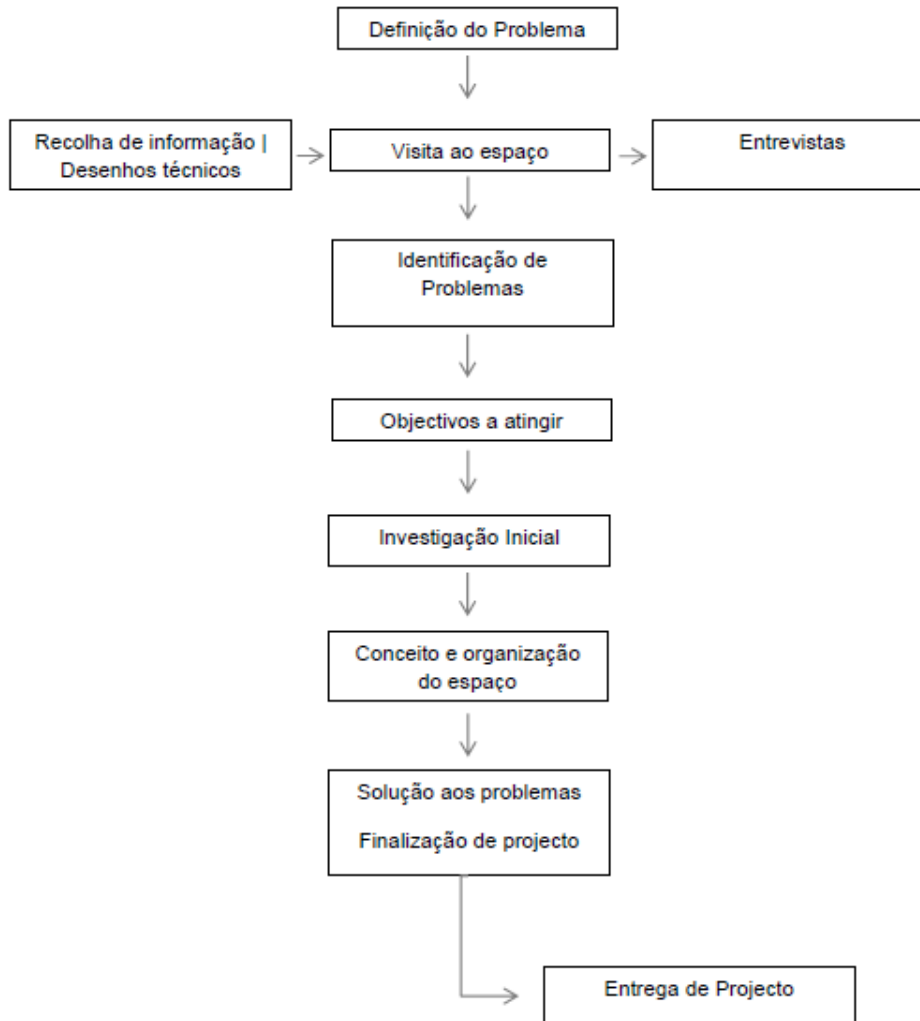


Figura 9 - Metodologia utilizada

3. Pesquisa

3.1 Cafeterias e outros espaços comerciais desta tipologia

3.1.1. Funcionalidades

Estes são estabelecimento comerciais voltados para o segmento de alimentação, oferecem refeições simples e rápidas. Na maioria das ementas servem desde cafés, chás, sumos, entre outros tipos de bebidas quentes, frias, naturais ou industrializadas, refeições podem-se encontrar pães, torradas, sandes, alguns tipos de saladas, artigos de confeitaria e pastelaria, sendo estes, alimentos leves e rápidos para pequeno-almoço, brunch ou lanches.

O aparecimento dos estabelecimentos de cafeteria, além da degustação do café, que desde o séc. XV era consumido nos países árabes. Esta bebida quente, de paladar amargo e cor escura teve um papel social importante, segundo o site do Museu do Café na Inglaterra as cafeterias surgiram, por volta de 1650. Os consumidores iam às cafeterias para, além de consumir esta bebida energética, discutirem e debaterem questões de intriga política e filosófica. Desde o seu surgimento, as cafeterias e pastelarias têm um papel importante no dia-a-dia das pessoas, principalmente em Portugal, onde a cultura é mais forte e estes ambientes servem para a reunião de pessoas queridas, reuniões profissionais, ou mesmo para se relaxar e aproveitar uma refeição saborosa.

3.1.2 Ambientes

Atualmente estes comércio apresentam ambientes claros e espaçosos para assim oferecer conforto aos seus clientes. Estas por vezes diferenciam-se por ser temáticas, sendo que apostam na decoração com que remeta nesta escolha, painéis com fotos, decoração específica, sofás e cores que transmitam o segmento escolhido, além das ementas que devem ser elaboradas de acordo com o tipo de estabelecimento.

Apesar de ser definido um público-alvo, os estabelecimentos deveriam ter acessibilidade para todos, isto ainda não acontece nos nossos dias.

3.1.3 Cafeteria

Um café ou cafeteria é um estabelecimento que partilha certas características com os bares. Dedicam-se a servir café, chá e outras bebidas, bem como refeições ligeiras. Em termos de comida, as escolhas podem ir da pastelaria, às sanduíches e aos pratos combinados. De um ponto de vista cultural, os cafés desempenham um importante papel social, constituindo-se em locais de reunião e troca de ideias.

As cafetarias podem ter características bastante diferentes entre si. Em alguns casos, tendo em conta a variedade de refeições que oferecem, são comparáveis com um restaurante. Destacam-se pela quantidade de bebidas à disposição dos clientes, assemelham-se a um bar. Por vezes um mesmo espaço pode apresentar-se como cafetaria, bar e restaurante.

Existem vários pontos que chamam a atenção do consumidor. O espaço, o atendimento, as inovações que o lugar oferece, a publicidade e até a conversa

A funcionalidade de uma cafetaria varia consoante o sitio onde se insere e o seu publico alvo. A criatividade é também um ponto importante neste tipo de estabelecimento, tanto quanto o equilíbrio do ambiente que vai desde a decoração, aos móveis, passando pela música ambiente.

Nestes locais o que aproxima os clientes são os toques pessoais no espaço, como as máquinas de café, jornais, livros, obras de arte, fotografias inspiradoras, pequenos aspetos de decoração distintos, algo que incentive os clientes a adicionar o seu próprio estilo na cafeteria.

3.1.4 Padaria

Especializada na produção e venda de diferentes tipos de pão, bem como também de todos os tipos de produtos feitos com base na farinha e os pães de massa.

Vende pão, biscoitos e bolachas, bolos, miniaturas, pizzas, tortas de massa.

A Padaria pode vender produtos de alta qualidade e muito deliciosos, como bolos e massas. Este espaço vai alterado ao longo dos tempos. Neste sentido, atualmente, podemos encontrar muitos padeiros de estabelecimentos que preparou a sua própria.

Além disso, muitas padarias incluem um espaço de cafetaria e de que pode desfrutar os mesmos produtos de padaria.

As características mais importantes de uma padaria é a frescura dos produtos, uma vez que estes são produzidos e vendidos no mesmo dia.

3.2.1 Legislação Aplicável

Lei nº 60/2007 de 4 de setembro

“Obras de reconstrução com preservação das fachadas” as obras de construção subsequentes à demolição de parte de uma edificação existente, preservando as fachadas principais com todos os seus elementos não dissonantes e das quais não resulte edificação com cêrcea superior à das edificações confinantes mais elevadas;

Diário da República, 1.ª série — N.º 105 — 31 de Maio de 2011

Portaria n.º 215/2011 de 31 de Maio

Artigo 2.º

Tipologia dos estabelecimentos

1 - São estabelecimentos de bebidas os estabelecimentos destinados a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento ou fora dele.

Artigo 3.º

Requisitos específicos dos estabelecimentos

2 - Os requisitos específicos relativos às instalações abrangem:

a) infra -estruturas; b) Área de serviço; c) Zonas integradas; d) Cozinhas, copas e zonas de fabrico; e) Vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso pessoal; f) Área destinada aos clientes; g) Instalações sanitárias destinadas aos clientes.

3 - Os requisitos específicos relativos ao funcionamento do estabelecimento abrangem:

a) Designação e tipologia dos estabelecimentos; b) Regras de acesso aos estabelecimentos; c) Capacidade do estabelecimento; d) Informações a disponibilizar ao público; e) Lista de preços; f) Regras de higiene e segurança alimentar.

Artigo 4.º

Infra - estruturas

1 - Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem possuir infra -estruturas básicas de fornecimento de água, gás, eletricidade e rede de esgotos com as respetivas ligações às redes gerais.

2 - Sempre que não exista rede pública de abastecimento de água, os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem dispor de reservatórios de água próprios com capacidade suficiente para satisfazer as necessidades correntes dos serviços que prestam.

Artigo 5.º
Área de serviço

1 - A área de serviço compreende as zonas de receção e armazenagem de géneros alimentícios, cozinha, copa e zona de fabrico, bem como os vestiários e instalações sanitárias destinadas ao uso do pessoal.

3 - A área de serviço deve estar completamente separada da área destinada ao público e instalada de forma a evitar -se a propagação de fumos e cheiros.

5 - Os estabelecimentos de restauração ou de bebidas devem adotar métodos ou equipamentos que permitam assegurar a separação dos resíduos de forma a promover a sua valorização por fluxos e fileiras.

6 - As zonas integrantes da área de serviço devem obrigatoriamente observar os requisitos gerais e específicos aplicáveis às instalações do sector alimentar nos termos previstos na legislação em vigor.

Artigo 10.º
Instalações sanitárias destinadas a clientes

1 - As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem encontrar- se no interior do estabelecimento, separadas das salas de refeição e das zonas de manuseamento de alimentos.

2 - As instalações sanitárias destinadas aos clientes devem dispor dos equipamentos e utensílios necessários à sua cómoda e eficiente utilização e ser mantidas em permanente bom estado de higiene e conservação.

3 - As instalações sanitárias não podem ter acesso direto com as zonas de serviço, salas de refeição ou salas destinadas ao serviço de bebidas, devendo ser instaladas de forma a garantir o seu necessário isolamento do exterior.

4 - Nos estabelecimentos com capacidade igual ou superior a 25 lugares, as instalações sanitárias são obrigatoriamente separadas por sexo e devem dispor de retretes em cabines individualizadas.

*Decreto-Lei nº163/2006,
de 8 de agosto
Anexo*

Secção 2.9 - Instalações sanitárias de utilização geral:

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

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

2.9.4 - As sanitas acessíveis devem satisfazer as seguintes condições:

- 1) A altura do piso ao bordo superior do assento da sanita deve ser de 0,45 m, admitindo-se uma tolerância de (mais ou menos) 0,01 m;
- 3) Quando existir mais de uma sanita, as zonas livres de acesso devem estar posicionadas de lados diferentes, permitindo o acesso lateral pela direita e pela esquerda;
- 4) Quando for previsível um uso frequente da instalação sanitária por pessoas com mobilidade condicionada, devem existir zonas livres, de ambos os lados e na parte frontal;
- 5) Junto à sanita devem existir barras de apoio que satisfaçam uma das seguintes situações:

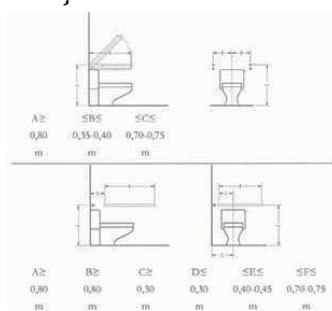


Figura 10 - Barras apoio sanita - mobilidade reduzida

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

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

- 1) O espaço interior deve ter dimensões não inferiores a 1,6 m de largura (parede em que está instalada a sanita) por 1,7 m de comprimento;
- 2) É recomendável a instalação de um lavatório acessível que não interfira com a área de transferência para a sanita;
- 3) No espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários deve ser possível inscrever uma zona de manobra para rotação de 180°.



Figura 11 - Espaço livre - mobilidade reduzida

2.9.6 - Quando a sanita acessível estiver instalada numa cabina e for previsível uns usos frequentes por pessoas com mobilidade condicionada devem ser satisfeitas as seguintes condições:

- 1) O espaço interior deve ter dimensões não inferiores a 2,2 m de largura por 2,2 m de comprimento;
- 2) Deve ser instalado um lavatório acessível que não interfira com a área de transferência para a sanita;
- 3) No espaço que permanece livre após a instalação dos aparelhos sanitários deve ser possível inscrever uma zona de manobra para rotação de 360°.



Figura 12 - Espaço livre - mobilidade reduzida

Capítulo 4 — Percurso acessível:

Secção 4.1 — Zonas de permanência:

4.1.1 — A zona livre para o acesso e a permanência de uma pessoa em cadeira de rodas deve ter dimensões que satisfaçam o definido em seguida: Zona livre A $\geq 0,75$ m B $\geq 1,20$ m

4.1.2 — A zona livre deve ter um lado totalmente desobstruído contíguo ou sobreposto a um percurso acessível.

4.1.3 — Se a zona livre estiver situada num recanto que confina a totalidade ou parte de três dos seus lados numa extensão superior ao indicado, deve existir um espaço de manobra adicional conforme definido em seguida: Recanto frontal (quando D $> 0,60$ m) A $\geq 0,75$ m B $\geq 1,20$ m C $\geq 0,15$ m Recanto lateral (quando C $> 0,35$ m) A $\geq 0,75$ m B $\geq 1,20$ m D $\geq 0,30$ m

Secção 4.2 -Alcance:

4.2.1 — Se a zona livre permitir a aproximação frontal, os objetos ao alcance de uma pessoa em cadeira de rodas devem situar-se dentro dos intervalos definidos em seguida: Alcance frontal A $\geq 0,40$ m B $\leq 1,20$ m Alcance frontal sobre obstáculo (quando C $\leq 0,50$ m) A $\leq 1,20$ m B $\geq 0,75$ m Alcance frontal sobre obstáculo (quando $0,50 < C \leq 0,60$ m) A $\leq 1,10$ m B $\geq 0,75$ m

4.2.2 — Se a zona livre permitir a aproximação lateral, os objectos ao alcance de uma pessoa em cadeira de rodas devem situar-se dentro dos intervalos definidos em seguida: Alcance lateral (quando C $\leq 0,30$ m) A $\geq 0,30$ m B $\leq 1,40$ m Alcance lateral sobre obstáculo (quando $0,30 < C \leq 0,50$ m) A $\leq 1,20$ m B $\geq 0,60$ m Alcance lateral sobre obstáculo (quando $0,50 < C \leq 0,60$ m) A $\leq 1,00$ m B $\geq 0,85$ m

Secção 4.3 — Largura livre:

4.3.1 — Os percursos pedonais devem ter em todo o seu desenvolvimento um canal de circulação contínuo e desimpedido de obstruções com uma largura não inferior a 1,2 m, medida ao nível do pavimento.

4.3.2 — Devem incluir-se nas obstruções referidas no n.o 4.3.1 o mobiliário urbano, as árvores, as placas de sinalização, as bocas-de-incêndio, as caleiras sobrelevadas, as caixas de electricidade, as papeleiras ou outros elementos que bloqueiem ou prejudiquem a progressão das pessoas.

4.3.3 — Podem existir troços dos percursos pedonais com uma largura livre inferior ao especificado no n.o 4.3.1, se tiverem dimensões que satisfaçam o definido em seguida:
Largura livre (quando $B \leq 0,60$ m) $A \geq 0,80$ m
Largura livre (quando $0,60 < B \leq 1,50$ m) $A \geq 0,90$ m

Secção 4.4 — Zonas de manobra:

4.4.1 — Se nos percursos pedonais forem necessárias mudanças de direcção de uma pessoa em cadeira de Diário da República, 1.a série — N.o 152 — 8 de Agosto de 2006 5687 rodas sem deslocamento, as zonas de manobra devem ter dimensões que satisfaçam o definido em seguida: Rotação de 90° $A \geq 1,20$ m $B \geq 0,75$ m $C \geq 0,45$ m
Rotação de 180° $A \geq 1,50$ m $B \geq 1,20$ m Rotação de 360° $A \geq 1,50$ m

4.4.2 — Se nos percursos pedonais forem necessárias mudanças de direcção de uma pessoa em cadeira de rodas com deslocamento, as zonas de manobra devem ter dimensões que satisfaçam o definido em seguida: Mudança de direcção de 90° $A \geq 0,60$ m $B \geq 0,90$ m $C \geq 0,90$ m $D \geq 0,70$ m
Mudança de direcção de 180° $A \geq 0,60$ m $B \geq 0,90$ m $C \geq 0,90$ m $D \geq 2,00$ m $E \geq 0,70$ m
Mudança de direcção de 180° em "T" $A \geq 0,60$ m $B \geq 0,90$ m $C \geq 0,90$ m $D \geq 0,60$ m

Secção 2.4—Escadas:

2.4.1—A largura dos lanços, patins e patamares das escadas não deve ser inferior a 1,2 m.

2.4.2—As escadas devem possuir:

- 1) Patamares superiores e inferiores com uma profundidade, medida no sentido do movimento, não inferior a 1,2 m;
- 2) Patins intermédios com uma profundidade, medida no sentido do movimento, não inferior a 0,7 m, se os desníveis a vencer, medidos na vertical entre o pavimento imediatamente anterior ao primeiro degrau e o cobertor do degrau superior, forem superiores a 2,4 m.

2.4.3—Os degraus das escadas devem ter:

- 1) Uma profundidade (cobertor) não inferior a 0,28 m;
- 2) Uma altura (espelho) não superior a 0,18 m;
- 3) As dimensões do cobertor e do espelho constantes ao longo de cada lanço;

3.2.2. Funcionamento de uma Panificação

O recebimento, das farinhas, normalmente é feito pelo funcionário ou gerente. Geralmente é sempre feito para um lugar específico, dependendo o estabelecimento quer seja no armazém próprio para o produto ou na zona de laboração.

A pesagem do produto é o processo que garante a uniformidade do produto em cada fornada, em que a matéria-prima sai do stock é levada ao início do processo produtivo.

A mistura dos componentes na amassadeira tem como propósito a homogeneização das matérias-primas e o fermento é o último a ser colocado. A mistura ideal é obtida pelo tempo da batida, pelo aspeto visual da massa e tato profissional.

O corte tem como finalidade separar a massa em porções unitárias para que se continue o processo. A massa é pesada e cortada em porções de 2kg. Após esta fase a massa é cortada individualmente na divisória manual, em porções de 65 gramas.

A modelagem é a etapa onde o produto toma o seu formato (podendo ser realizada com uma máquina ou manualmente).

A fermentação para ser realizada é necessária colocar a massa individual no carrinho de telas para ir levedar dentro de uma estufa que gera vapor.

Para o cozimento retira-se a massa já levedada da estufa e dependendo do tipo de pão faz-se o corte ou não e leva-se ao forno a uma determinada temperatura, podendo o forno ainda dar ou não um tratamento de “rega” à massa.

No resfriamento o pão é colocado no tabuleiro para onde será transportado para a sua venda e após resfriar, para não ficar húmido, é arrumado no local estabelecido.

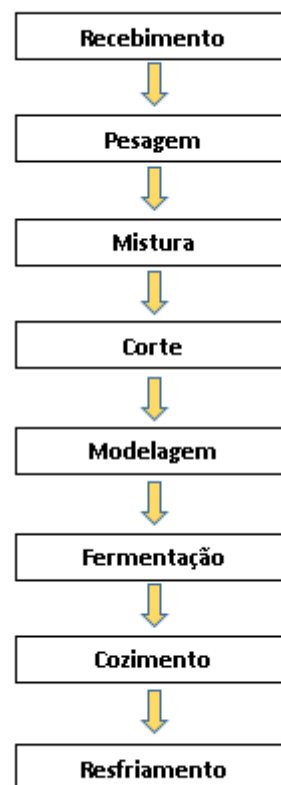


Figura 13 - Panificação: Processo do pão

3.3. Equipamento de zona de laboração

As amassadeiras são concebidas para preparar massas alimentares, químicas, cerâmicas ou outros tipos de preparados, substituindo o trabalho manual através de um sistema mecanizado que permite fabricar continuamente grandes quantidades de massa. Estas são maioritariamente compostas por:

- Tina para colocação de ingredientes;
- Elemento de amassadura (gancho, garfo, braço ou outro sistema);
- Motores que acionam os movimentos da tina e do gancho;
- Interligação de processos tecnológicos que permitem aos operadores o controlo do processo de amassadura e de outros processos de trabalho (dosear
- Ingredientes, programar tempos e velocidades).



Figura 14 - Amassadeira

As batedeiras são equipamentos industriais concebidos para preparar massas alimentares, químicas, cerâmicas ou outros tipos de preparados, substituindo o trabalho manual através de um sistema mecanizado que permite fabricar continuamente grandes quantidades. São maioritariamente compostas por:

- Balde para colocação de ingredientes;
- Elemento de batido ou de amassadura (pinha, gancho, pá, raspador ou outro sistema);
- Motores que acionam os movimentos da pinha e do planetário;
- Interligação de processos tecnológicos que permitem aos operadores o controlo do processo de batido e de outros processos de trabalho (programar tempos e velocidades, ferramentas para confeção de produtos).



Figura 15 - Batedeira

Os laminadores são equipamentos industriais de panificação e pastelaria concebidos para laminar massas de diferentes espessuras, substituindo o trabalho manual através de um sistema mecanizado.

Os laminadores são compostos por:



Figura 16 - Laminador

- Mesas com telas de determinadas dimensões movimentadas lateralmente, acionadas por manípulos e pedais elétricos;
- Rolos de laminagem que regulam a espessura de laminagem pretendida, acionados por um manípulo;

Interligação de processos tecnológicos que permitem aos operadores o controlo do processo de laminagem (comando de velocidades, aplicação de unidades de corte);

As divisoras são equipamentos industriais de panificação e pastelaria concebidos para dividir volumetricamente e, também, para enrolar massas de padaria ou pastelaria, substituindo o trabalho manual através de um sistema mecanizado.

As divisoras de pão, concebidas para cortar e enrolar massas, são compostas por:

- Prensa com lâminas de corte de determinada configuração e número de divisões, localizadas na estrutura superior da máquina (“cabeça”). São acionadas por uma alavanca;
- Estrutura superior (“cabeça”) que contém a prensa, movimentada por uma alavanca. Tem como função pressionar a massa colocada nos pratos enroladores, para que depois se proceda ao corte;
- Pratos enroladores onde são colocados os empelos de massa;
- Sistema enrolador de massas comandado por uma alavanca que regula a velocidade de enrolamento;
- Afinador de profundidade que regula o espaçamento entre a prensa e o empelo de massa. Este espaçamento deve ser ajustado em função do tipo de massa e de corte pretendido;



Figura 17 -
Divisoras de pão

Interligação de processos tecnológicos que permitem aos operadores o controlo do processo de corte e de enrolamento (alavancas de prensa, enrolamento de massas, afinador de profundidade).

Atendendo às diversas tipologias de negócio, existe um conjunto de equipamentos que satisfaz as necessidades de conservação, refrigeração, congelação de produtos de padaria e pastelaria:

- Refrigeradores de construção modular que controlam de forma exata a temperatura da água. Este tipo de construção permite que seja acrescentado um número ilimitado de refrigeradores
- Doseadores de água;
- Armários refrigerados de diversas dimensões e formatos (com e sem fundo; de congelação; para tabuleiros de persiana);
- Câmaras refrigeradas de várias dimensões (de padaria e pastelaria);
- Mesas refrigeradas de diversas medidas (com motor interior ou exterior e/ou com incorporação de armário para cuvetes).

- Refrigeradores de construção modular que controlam de forma exata a temperatura da água. Este tipo de construção permite que seja acrescentado um número ilimitado de refrigeradores
- Doseadores de água;



Figura 20 -
Máquina de corte
1



Figura 19 - Máquina de
corte 2



Figura 18 -
Doseador de água



Figura 22 - Bancada
Refrigerada.
Fonte:<http://ferneto.com/equipamentos/>



Figura 21 - Câmara de
conservação.
Fonte:<http://ferneto.com/equipamentos/>

3.4. Caso Internacional

3.4.1. The Big Apple

O café The Big Apple situado em Nova Iorque, foi criado pelo grupo de arquitetos ARIS. Teve como principal inspiração a Tunísia, sendo um Café moderno, com linhas essenciais e volumes sólidos. Este projeto foi também inspirado na arte cerâmica decorativa local, mas reinterpretado de forma contemporânea. A arte da Majólica cria um design que marca e junta os dois andares do café e cria um espaço acolhedor e altamente comunicativo. Especializada na produção e venda de diferentes tipos de pão, bem como também de todos os tipos de produtos feitos com base na farinha e os pães de massa.



Figura 23 - The Big Apple

3.5. Caso nacional

3.5.1. Pastelaria Querubim

A Pastelaria Querubim, em Lisboa, foi fundada no início de 2014 pelos primos Tiago Marques e Pedro Góis, geração mais nova de uma família portuguesa, ligada à pastelaria, e quer ser uma referência no país. Mais tarde têm planos para se internacionalizar a partir da capital.

Aliando os sabores tradicionais da pastelaria portuguesa a um design moderno e vanguardista, a Querubim Lisboa reinventa antigas receitas e combinações de ingredientes selecionados. A marca dispõe ainda de um serviço de pastelaria fresca fina para revenda.

É um design moderno, mas ao mesmo tempo com um toque clássico e sofisticado.



Figura 24 - Pastelaria Querubim

3.5.2. Pastelaria L'Éclair

O L'Éclair é um pedaço de tentação parisiense trazido para a cidade de Lisboa. Aqui encontra uma montra composta por todas as cores possíveis e imaginárias, que contrasta com o ambiente moderno, sóbrio e elegante do L'Éclair. Quando se entra no espaço, descobre-se que o reinado é conquistado por éclairs e macarons, algumas das grandes pequenas tentações da pastelaria francesa.

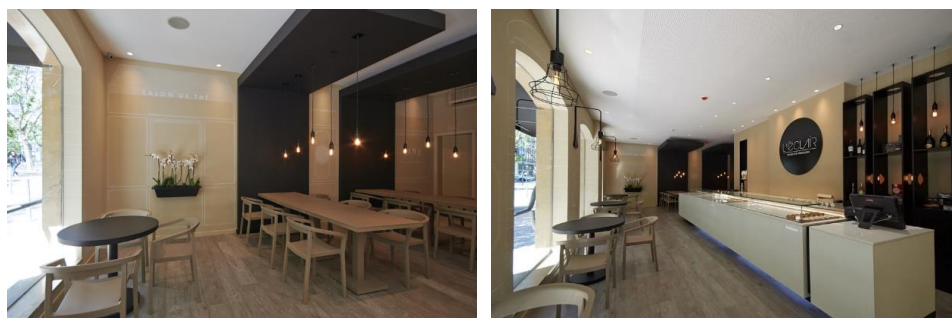


Figura 25 - Pastelaria L'Éclair

4. Programa

O programa funcional deste estabelecimento funciona do mesmo modo que o anterior em algumas situações e noutras mudou devido à resolução de problemas mencionados anteriormente.

Na zona dos clientes passou-se a ter mais um piso (1º piso) e no piso inferior, já existente, manteve-se o mesmo esquema funcional.

A pastelaria Padaria Fozvillage passa a ter capacidade para 22 pessoas sentadas, no rés-do-chão, como também atendimento ao balcão.

No piso superior, antes inexistente, tem capacidade para receber 38 pessoas sentadas, sem atendimento ao balcão, o mesmo apenas serve para pagamento e para zona de trabalho para os funcionários.

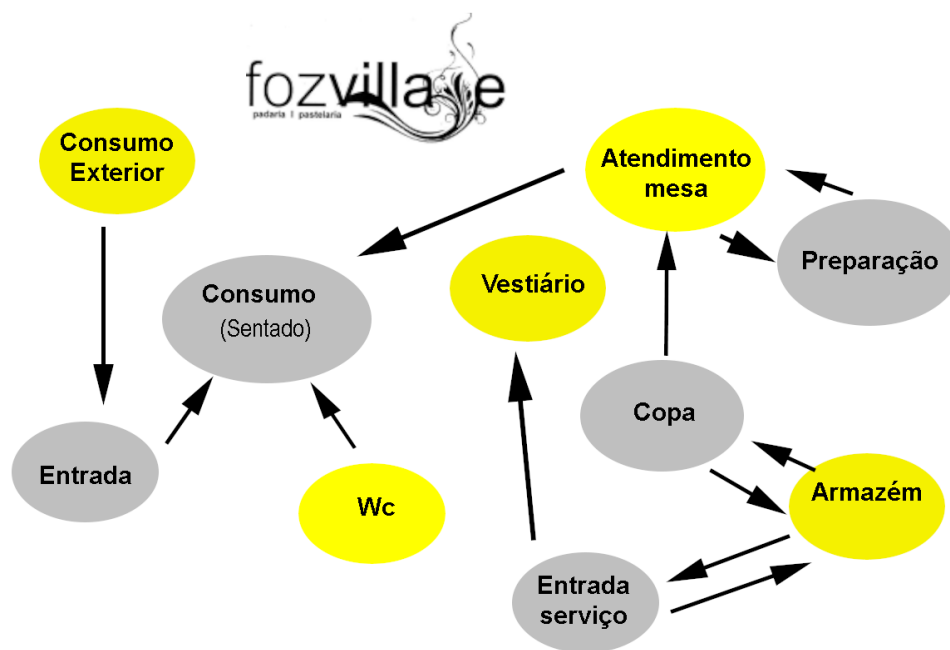


Figura 26 - Organização Funcional

5. Conceito

Considerando os aspetos e o fato de a proposta para o interior remeter às origens do espaço, o conceito base da Pastelaria Padaria Fozvillage inspira-se no estilo moderno. Procura soluções que visem a essência do edifício como também dar a conhecer a cidade da Figueira da Foz.

O estilo moderno traz todos os benefícios enquadrando-se a qualquer estilo pessoal, ganhando um design único com uma textura na parede ou cores vibrantes para alegrar o ambiente. Necessitam de ambientes fáceis de organizar e com poucos objetos, porém que tenham um belo design dando um ar de elegância.

Com este design é pretendido deixar alguma elegância, a sofisticação e harmonia ao espaço, sobretudo sem nunca esquecer a funcionalidade necessária para o bom funcionamento deste negócio.

Estes ambientes tornam o espaço mais organizado e clean, e privilegiando bastante as cores neutras com uns pequenos apontamentos contrastantes da paleta cromática, como podemos ver na figura 27.

Desta forma a propaganda da cidade irá ser divulgada através de alguns autocolantes representativos de cultura e património colados nas mesas e bancadas para dar a conhecer aos clientes da época de férias um pouco da cidade, devido ao estabelecimento se deslocar um pouco da zona histórica.

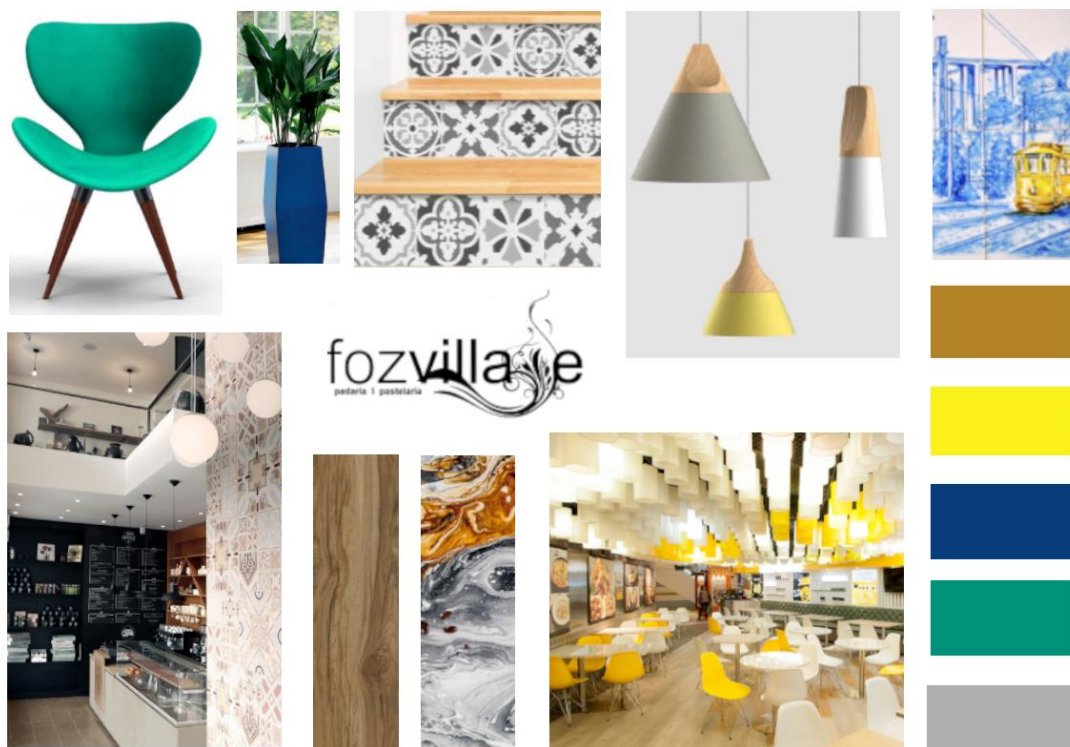


Figura 27 - Moadboard Conceito

6. Projeto/ Processo

Para visualizar melhor as volumetrias do espaço foi realizada uma maquete de estudo presente nas seguintes figuras.

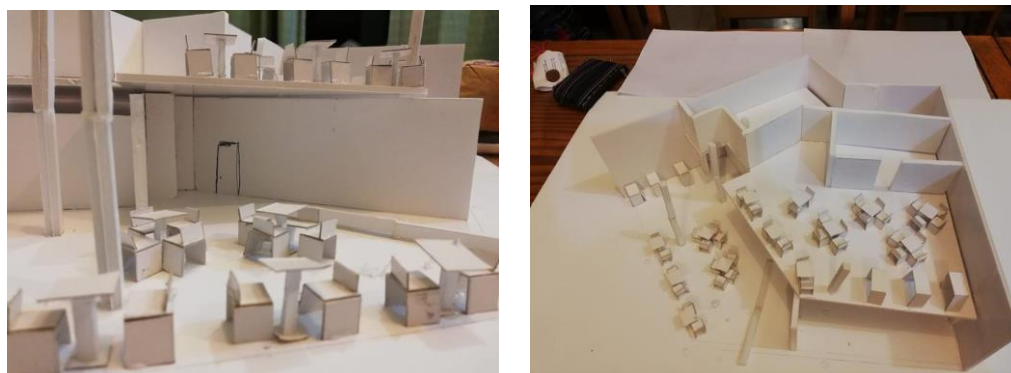


Figura 28 - Maquete

Aos problemas anteriormente mencionados foram tomadas decisões que permitem melhorar o espaço, tornando-o atrativo e funcional, permitindo assim que este responda às novas necessidades do seu público como dos funcionários. A nova organização permite que os clientes andem numa zona mais livre e acessível para todos, tendo sempre em atenção as condições de higiene essenciais para um espaço alimentar. Foi alargado uma zona de atendimento no piso superior para tornar o espaço maior para conseguir atender o maior número de pessoas ao mesmo tempo.

A proposta para este espaço consiste na remodelação e ampliação de um espaço de pastelaria/padaria com serviço de cafetaria já existente, tendo em atenção os valores ergonómicos.

Para a remodelação e ampliação deste espaço foi tomada a decisão de dividir este piso em 2 pisos, propondo assim a construção de uma placa em betão nova que possibilita que o piso superior tenha um pé direito de 2.75m.

Para a construção optou-se por uma planta simples, tendo em atenção os pilares e vigas, mas aproveitando alguma das paredes existentes. Apenas alterando o que era mesmo necessário devido ao aproveitamento dos pontos de água, canos de esgotos, tomadas e pontos de gás.

Para a resolução de um problema de acústica vindo da zona de fabrico para a zona pública optou-se pela utilização de paredes em tijolo cerâmico acústico e as restantes paredes em gesso cartonado e tijolo tradicional.

Teve-se uma atenção máxima as pessoas de mobilidade reduzida, dando bastante importância para as mesmas no piso inferior para puderem circular livremente.

Normalmente, quando pensamos em como construir ou refazer as divisões, raciocinamos na orientação dos pontos cardeais devido da orientação solar. Neste caso por causa da estética do edifício, não foi possível orientar todas as zonas na orientação certa.

A Fozvillage tinha uma área útil de 185m², passando a ter uma área útil total de 309.15 m² (área rês-do-chão 207.93 m² e no 1ºPiso uma área útil de 101.22m²).

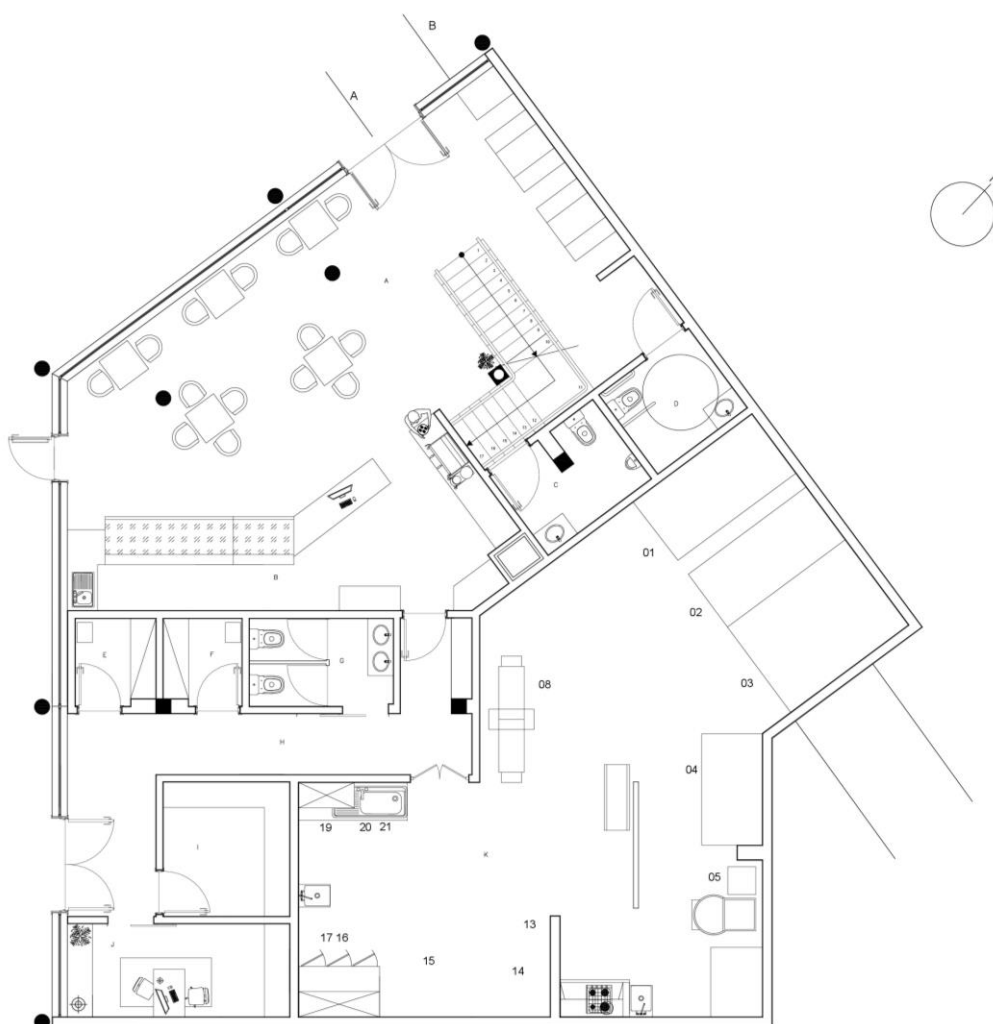


Figura 29 - Planta - intervenção piso 0

A planta do piso 0 é dividida em 10 partes:

- Zona pública;
- Zona de atendimento e copa (ligada à zona publica);
- Instalação sanitária feminina e de mobilidade reduzida;
- Instalação sanitária masculina;
- Vestiário feminino dos funcionários;
- Vestiário masculino dos funcionários;
- Instalação sanitária dos funcionários;
- Armazém;
- Escritório;
- Zona de laboração.

A zona pública, com uma área de 53.63m², teve-se uma especial atenção para pessoas de mobilidade reduzida, ou seja, nesta zona cumpre-se as dimensões mínimas de distância entre mesas tendo um “corredor” para a passagem de cadeira de rodas.

Esta zona para uma ideia de maior amplitude tem um duplo pé-direito.

Esta divisão fica situada a oeste, zona de profunda insolação pela tarde, com calor excessivo e encadeamento principalmente no verão. Nesta zona teve de se ter uma grande atenção podendo corrigir os problemas de encadeamento do sol, colocaram-se umas cortinas interiores, com um sistema elétrico, devido à dimensão dos caixilhos.

Propôs-se ainda a mudança de caixilho, optando por colocar um com vidros cinza (para uma menor reflexão do sol) e uma porta de emergência, com abertura rápida que não existira anteriormente, soluções agora providas de isolamento térmico.

Uma das principais estruturas que irá ser construída nesta zona são as escadas que darão acesso ao piso superior. Nesta zona mantiveram-se os pilares estruturais e mudou-se o pavimento, pois o anterior era muito escorregadio e devido à necessidade de o mesmo necessitar de manutenção como também não se notar tanto a sujidade das pessoas que veem da praia como por ser um piso cerâmico antiderrapante.

Na zona de atendimento e copa, que fica situada na zona pública, esta zona levou uma mudança na organização, das zonas necessárias para o bom funcionamento ao atendimento do cliente. Manteve-se no mesmo sítio, aproveitando o máximo de equipamentos existentes encastrando-os em novos tampos e módulos.

Um dos grandes investimentos nesta zona, foi a construção de uns monta-pratos com acesso para o piso superior e também novas vitrinas para produtos de padaria e pasteleria.

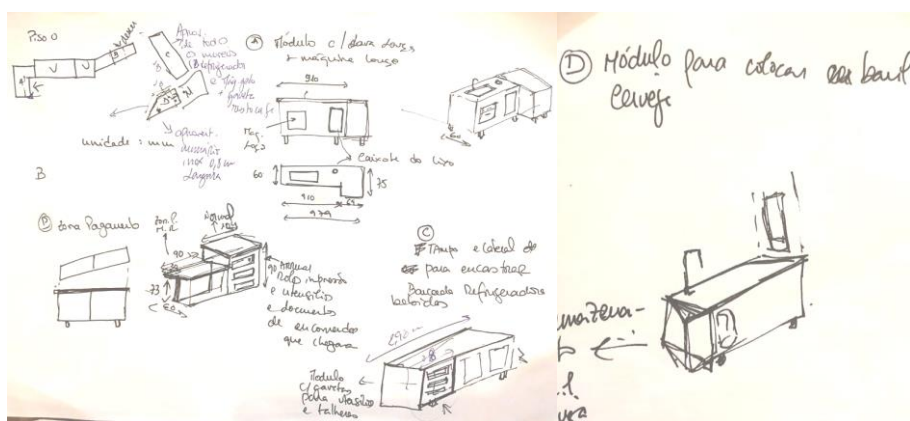


Figura 30 - Estudo balcão de atendimento

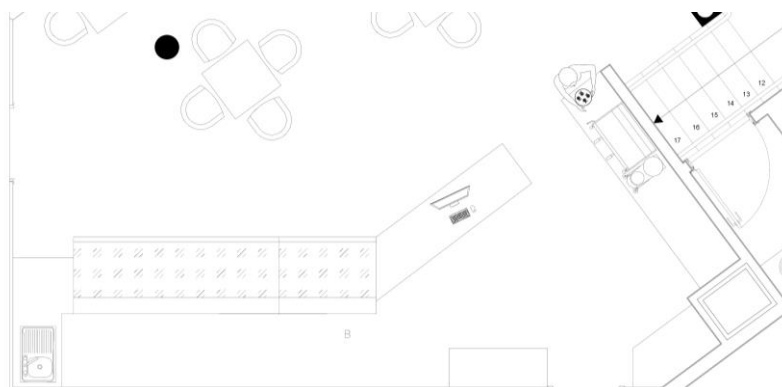


Figura 31 - Esquema funcionamento balcão piso inferior

Na figura 29, podemos ver que os balcões são feitos através de módulos. Alguns destes, em inox, foram aproveitados dos antigos balcões como a bancada da máquina de café para as sobras, o balcão de atendimento com gaveta para a caixa; bancada refrigerada para as bebidas como também todos os eletrodomésticos e máquinas existentes. Todos estes foram encastrados, e outros foram adicionados.

Os módulos são feitos de aglomerado, plástico de polipropileno, folha, chapa de melanina com acabamento lacado a branco. As bancadas em toda a área de trabalho é em laminado a imitar a madeira de freixo.

As instalações sanitárias, mobilidade reduzida/feminina 4.29 m² e a masculina com 4.76 m² mantiveram-se na mesma zona que antes, para aproveitar os tubos de água e de descarga. Mudou-se completamente a estética e para ser possível a utilização das mesmas para mobilidade reduzida fez-se a instalação sanitária feminina também para uso dos mesmos.

Esta decisão foi bastante importante devido às casas de banho serem um pouco escuras e parecerem um labirinto que dificultava a passagem para algumas pessoas.

Os vestiários, o masculino com uma área de 2.59 m² e o feminino com 2.50 m², não existiam propriamente, os funcionários vestiam a sua farda de trabalho, nas instalações sanitárias. Uma zona importante criada para os funcionários guardarem os seus pertences, ou até fazerem algum retoque na maquilhagem ou cabelo. Uma divisão simples com um roupeiro um banco e um espelho.

Optou-se por um armazém, com área de 6.68 m², sendo este logo à entrada de serviço para ser mais simples para os fornecedores que vão descarregar como para os funcionários que arrumam e conferem os produtos, assim torna-se mais simples para todos e não terem que percorrer um grande corredor até ao armazém.

O escritório com uma área de 8.10 m² era outra divisão que não existia, um sítio importante para se tratar da contabilidade ou até receber um fornecedor, pois antes recebia-se no fabrico ou até na zona dos clientes. Este situa-se com caixilho para sul com sol vertical ao meio dia no verão e com intensa insolação interior no inverno resolveu-se da mesma maneira que o caixilho a oeste, colocando um sistema de cortinas interiores, regulável.

A zona de laboração, o “coração da casa”, com uma área 80.71 m², foi um dos grandes focos neste projeto, pois o cliente dizia que não conseguia distinguir a zona de padaria da zona de pastelaria, não existia uma “separação”, nem existia bancada de trabalho suficiente para trabalhar as duas coisas no fabrico. A solução encontrada foi colocar mais umas bancadas de trabalho para poder trabalhar as massas dos bolos e separar todos os equipamentos para a padaria, para mais perto do forno e da Estufa, devido ao levedar da massa do pão.

Escolheu-se um revestimento de pavimento e parede completo em cerâmica branca, mais simples possível e antiderrapante, conforme a legislação.

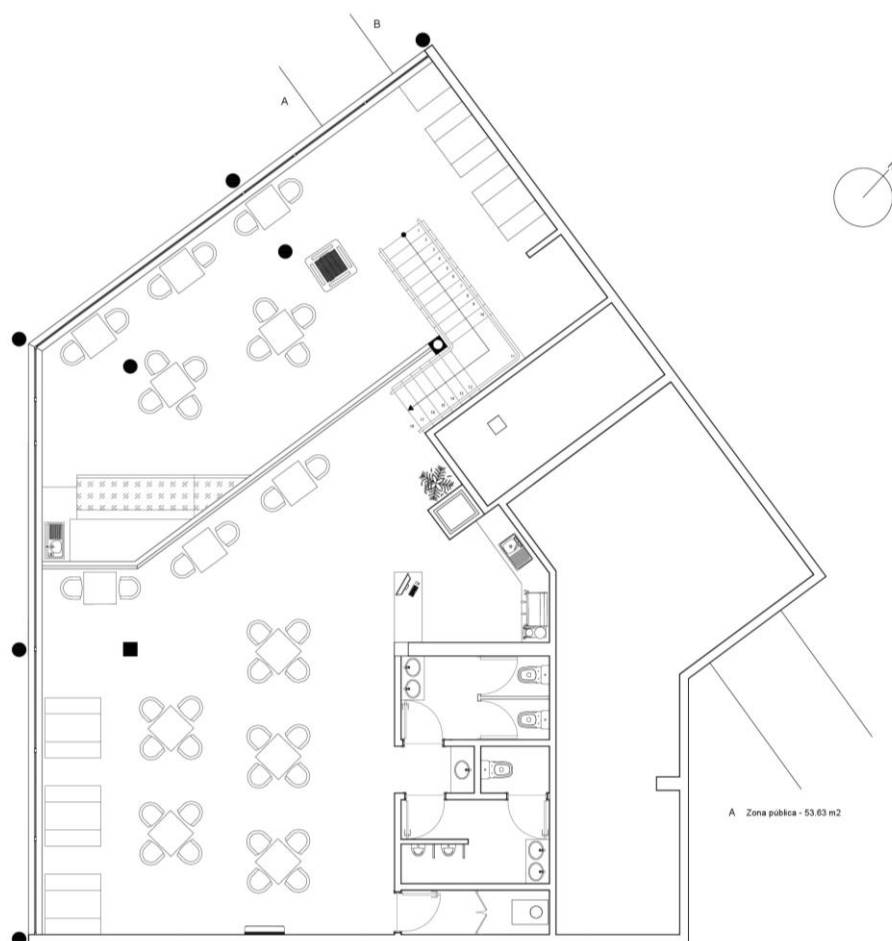


Figura 32 - Plana - intervenção 1º Piso

Quanto ao piso superior, este é dividido em 5 partes diferentes, sendo estas:

- Zona pública;
- Zona de balcão/atenção;
- Instalação sanitária feminina;

- Instalação sanitária masculina;
- Fraldário.

Esta é mais uma área destinada aos clientes, para se sentarem e consumirem sentados com uma área de 54.78 m², que dá a ideia de continuidade do piso inferior como se fossem um só.

Quando ao balcão de atendimento funciona do mesmo tipo que o do outro piso e tem os mesmos acabamentos.

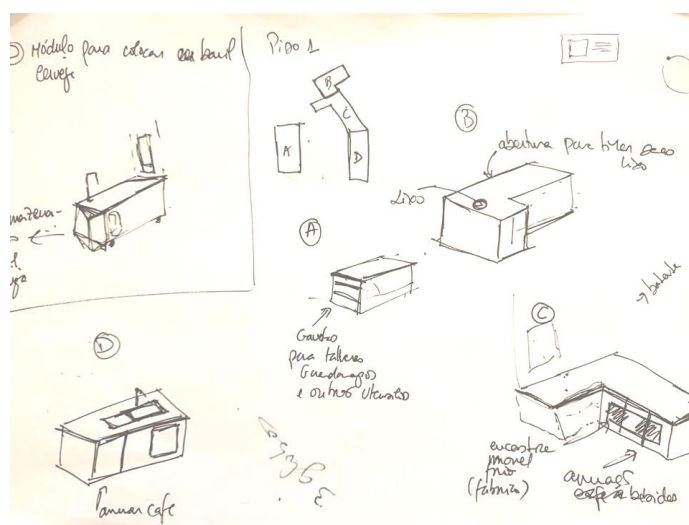


Figura 33 - Estudo balcão atendimento 1º piso

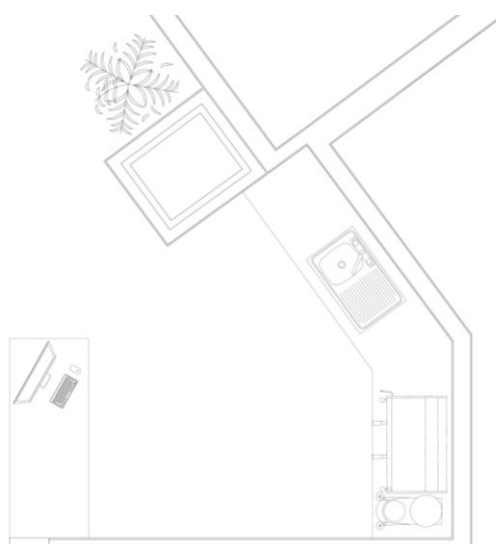


Figura 34 - Esquema funcionamento balcão 1º Piso

Após passarmos à sala encontramos um pequeno corredor que dá acesso as duas instalações sanitárias. 10.22 m² e 12.31 m².

No fundo da sala temos uma porta que dá acesso para um pequeno fraldário.

Deu-se uma grande importância à iluminação pois esta interfere com a produtividade dos funcionários como pode prejudicar a vista. A iluminação foi pensada de modo a poder ser ajustada as necessidades e de modo a poder valorizar qualquer detalhe. Devemos sempre aproveitar a iluminação natural o máximo possível.

Optou-se por luminárias pendentes em toda a zona dos clientes quer seja spot como candeeiro pendente por cima das mesas apenas para criar ambiente.

Nas casas-de-banho, armazém e na zona de balcão optou-se por spot.

Na copa, fabrico e no vestiário utilizaram-se luminárias fluorescentes.

Os tetos falsos foram feitos com pladur especial para tetos.

7. Materiais e tecnologias

Os materiais aplicados neste projeto foram escolhidos conforme a função do espaço onde seriam colocados, a resistência e, em alguns casos, a sua capacidade isoladora. Maioritariamente, foram utilizados grés porcelânico e cerâmico nos pavimentos do estabelecimento e no mobiliário módulos feitos de aglomerados de madeira e tampos em madeira.

Para além disto, foi utilizada muita azulejaria e mosaico, nas duas paredes de destaque não só para lhe dar um toque pessoal e moderno, mas também porque revestimento em azulejo aumenta o isolamento térmico, um problema que existe no espaço atual.

O Tijolo acústico é um excelente isolador e altamente resistente contra o fogo, perfeito para este espaço. Relativamente à pintura, serão utilizados tons neutros. O revestimento das madeiras será em verniz ou em impermeável marítimo, deste que estes não sejam tóxicos devido à exposição com produtos alimentares.

Deu-se uma grande importância à iluminação pois esta interfere com a produtividade dos funcionários como pode prejudicar a vista. A iluminação foi pensada de modo a poder ser ajustada as necessidades e de modo a poder valorizar qualquer detalhe. Devemos sempre aproveitar a iluminação natural o máximo possível.

Optou-se por luminárias pendentes em toda a zona dos clientes quer seja spot como candeeiro pendente por cima das mesas apenas para criar ambiente.

Nas casas-de-banho, armazém e na zona de balcão optou-se por spot de encastre.

Na copa, fabrico e no vestiário utilizaram-se luminárias fluorescentes.

Os tetos falsos foram feitos com pladur especial para tetos.

Os caixilhos dos vidros foram pintados de cinza de modo a se enquadrar nos restantes materiais utilizados.

Bibliografia

Livros:

PANERO, Július e ZELNIK, Martin – Dimensionamento humano para espaços interiores. 1ª Edição, Editorial Gustavo Gili, 2003.

NEUFERT, Ernst – Arte de Projetar em Arquitectura. 13ª Edição, Editorial Gustavo Gili, S.A. Ano 1998

FERNANDES, José Manuel. Arquitectura Modernista em Portugal (1890-1940), Lisboa, 1993, Gradiva.

DORFLES, de Gillo. A arquitectura Moderna – Arte e Comunicação, Lisboa, 2012, Edições 70.

MUNARI, Bruno – Das coisas Nascem Coisas. Lisboa: Edições 70, 1981.

CHING, Francis D.K. – Diseño de Interiores: Um manual. 2ª Edição

Sites:

Crear un ambiente único em la cafetería – Acedido de Março a Maio de 2018 em: <http://www.franquiciasdecafe.com.mx/crear-un-ambiente-unico-en-la-cafeteria/>

DIANA, Daniela; BEZERRA, Juliana; MAGALHÃES, Lana; FERNADES, Márcia e GOUVEIA, Rosimar. - Arquitetura Contemporânea. Acedido de Março a Maio de 2018 em: <https://www.todamateria.com.br/arquitetura-contemporanea/>

Portal do Licenciamento – Acedido de Março a Maio de 2018 em: <http://www.portaldolicenciamento.com/enquadramentolegislativo/>

The Big Apple Café – Acedido de Março a Maio de 2018 em: <http://www.arisarchitects.com/en/projects/entry/the-big-apple-cafe/>

Elektra Bakery/Studioprototype Architects – Acedido de Março a Maio de 2018 em: <https://www.archdaily.com/107940/elektra-bakery-studioprototype-architects>

AGANTE, Mafalda – Poison D’Amour : Paris em Lisboa- Acedido de Março a Maio de 2018 em: <http://www.mafaldaagante.com/2014/01/poison-damour-paris-em-lisboa.html>

comA, Architecture and Desing – Acedido de Março a Maio de 2018 em: <http://coma.com.pt/>

Equipamento – Máquinas/Padaria – Acedido de Março a Maio de 2018 em: <http://ferneto.com/equipamentos>

Decretos-Lei

Decreto-Lei n.º 163/2006 – Acessibilidades

Decreto-Lei n.º 220/2008 – Segurança contra incêndios em edifícios o Decreto-Lei