



Relatório do Projeto Final de Design de Interiores e Equipamento

Remodelação de um Restaurante Vegetariano em Castelo Branco

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento

Eva Anaïs Duarte do Vale | 20201296

Orientadores

Professor Nelson Barata Antunes

Professora Liliana Marisa Carraco 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 Licenciada em Design de Interiores e Equipamento realizada sob a orientação científica do Professor Adjunto Doutor Nelson Antunes e da Assistente Convidada Doutora Liliana Neves, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho, 2023

Composição do júri

Presidente do júri

Especialista Tiago Querido da Silva Girão

Prof. Adjunto da ESART - IPCB

Arguente

Especialista Tiago Miguel Patrício Rodrigues

Prof. Adjunto Convidado da ESART - IPCB

Orientadores

Mestre Liliana Marisa Carraco Neves

Assistente Convidada da ESART - IPCB

Doutor Nelson Barata Antunes

Prof. Adjunto da ESART - IPCB

Agradecimentos

Com a finalização deste projeto não posso deixar de agradecer a algumas pessoas que, direta ou indiretamente, me ajudaram nesta grande etapa da minha vida pessoal e profissional.

Primeiramente gostaria de agradecer aos proprietários do restaurante Mãos de Horta, por me terem facultado o acesso ao espaço para a execução do levantamento do mesmo, e por toda a ajuda e simpatia prestada.

De seguida, quero agradecer a todos os docentes que se disponibilizaram para ajudar e contribuíram de alguma forma para este projeto. Tenho de agradecer em especial aos meus orientadores, Professor Nelson Barata Antunes e Professora Liliana Marisa Carraco Neves, por se mostrarem sempre à disposição para o esclarecimento de qualquer dúvida e pela dedicação prestada ao longo deste projeto.

Quero também agradecer aos meus familiares, por todo o apoio e confiança que depositaram em mim, e por toda a ajuda concedida.

E por último, não posso deixar de manifestar o meu apreço aos meus colegas que, de certa forma, contribuíram para a minha aprendizagem e evolução.

Resumo

Foi-nos proposto a realização do projeto final no âmbito da unidade curricular de Projeto de Design de Interiores e Equipamento, que será concretizado no 2º semestre do 3º ano.

Esta proposta consiste na remodelação de um restaurante vegetariano, no qual o nome é “Mãos de Horta”, localizado na zona histórica da cidade de Castelo Branco, na Praça de Camões. Este pretende trazer mais clareza ao espaço, tornando-o mais funcional, contemporâneo e incluindo todas as necessidades do proprietário e do cliente.

O design de interiores não é só tornar o ambiente esteticamente mais agradável, é também tornar o espaço mais funcional de modo a trazer mais conforto e comodidade ao mesmo.

O vegetarianismo tem sido uma tendência atualmente e cada vez mais existe uma procura de restaurantes com esse tipo de dieta. Esta passa por excluir quaisquer produtos derivados de origem animal.

Palavras-chave

Design; Remodelação, Funcionalidade, Restauração; Vegetariano.

Abstract

It was proposed to us the realization of the final project within the curricular unit of Interior Design Project and Equipment, which will be implemented in the 2nd semester of the 3rd year.

This proposal consists on the remodeling of a vegetarian restaurant, in which the name is "Mãos de Horta", located in the historical area of the city of Castelo Branco, in Praça de Camões. This intends to bring more clarity to the space, making it more functional, contemporary and including all the owner and client's needs.

Interior design is not only to make the environment more aesthetically pleasing, it is also to make the space more functional in order to bring more comfort and convenience to it.

Vegetarianism is currently a trend, and there is a growing demand for restaurants with this type of diet. This involves the exclusion of any products derived from animal origin.

Keywords

Interior Design; Refurbishment, Functionality, Restoration; Vegetarian.

Índice geral

Agradecimentos	V
Resumo	VII
Abstract	IX
Índice geral	XI
1. Introdução	1
2. Fase I - Anteproposta	2
2.1 Contextualização do Projeto.....	2
2.1.1 Localização.....	2
2.1.2 Identificação do Espaço	3
2.2 Justificação e Fundamentação da escolha.....	5
2.3 Edifício Existente	6
2.4 Definição dos Problemas	9
2.5 Perfil do Público-Alvo	10
2.6 Metodologia Projetual.....	11
2.7 Planeamento de Atividades a Desenvolver	12
2.8 Pesquisa.....	14
2.8.1 Legislação Aplicável	14
2.8.2 Casos de Estudo	14
2.8.3 Antropometria e Ergonomia.....	21
2.8.4 Tipos de Plantas.....	22
2.8.5 Plantas Artificiais	25
2.4 Objetivos	26
3. Fase II - Proposta	27
3.1 Organograma Funcional.....	27
3.2 Conceito.....	28
3.3 Moodboards.....	28
3.4 Iluminação Artificial	30
3.5 Desenvolvimento dos Layouts.....	31
3.6 Proposta Final.....	35
4. Conclusão	42

5. Referências Bibliográficas.....	43
6. Bibliografia.....	45
7. Apêndice	46

Índice de Figuras

Figura 1 – Localização	2
Figura 2 - Zonamento Exterior	4
Figura 3 – Planta Existente	6
Figura 4 – Entrada de Sala de Refeições	6
Figura 5 – Sala de Refeições	6
Figura 6 – Entrada de Sala de refeições	7
Figura 7 – Sala de Refeições mais privada	7
Figura 8 – Corredor e zona de exposição	7
Figura 9 – Corredor e zona de exposição	7
Figura 10 – Sala de Eventos	7
Figura 11 - Casas de Banho masculina – Sala de Refeições	7
Figura 12 - Casas de Banho masculina – Sala de Refeições	7
Figura 13 - Zona Lounge	8
Figura 14 – Zona Lounge Balcão	8
Figura 15 – Casas de banho femininas – Zona Lounge	8
Figura 16 - Casas de banho	8
Figura 17 – Casas de banho masculina – zona lounge	8
Figura 18 – Casas de banho masculina – zona lounge	8
Figura 19 – Entrada para as casas de banho	8
Figura 20 – Jardim Interior	8
Figura 21 – Corte Existente	10
Figura 22 – Pilares	10
Figura 23 – Café Matcha - balcão Fonte: Behance	16
Figura 24 – Café Matcha – entrada – Fonte: Behance	16
Figura 25 – Café Matcha Fonte: behance	16
Figura 26 – Café Matcha – Sala – Fonte: Behance	17
Figura 27 – Café Matcha – Casa de banho – Fonte: Behance	17
Figura 28 – Café Matcha – sala - Fonte: Behance	17
Figura 29 – Seen zona do balcão - Fonte: ArchDaily	18
Figura 30 – Seen, sofás curvos - Fonte: ArchDaily	18

Figura 31 – Seen balcão – Fonte: ArchDaily	18
Figura 32 – Seen, sofás curvos - Fonte: ArchDaily	19
Figura 33 – Seen – Fonte: ArchDaily	19
Figura 34 - Seen, detalhes – Fonte: ArchDaily	19
Figura 35 – Aura, zona de buffet - Fonte: ArchDaily	19
Figura 36 – Aura – Fonte: ArchDaily	19
Figura 37 – Aura, Zona de consumo – Fonte: ArchDaily	20
Figura 38 – Aura, sofás – Fonte: ArchDaily	20
Figura 39 – Subenshi, sala azul – Fonte: VisitPorto	21
Figura 40 – Subenshi, sala vermelha – Fonte: VisitPorto	21
Figura 41 -Subenshi – Fonte: VisitPorto	21
Figura 42 -Subenshi, escadaria – Fonte: VisitPorto	21
Figura 43 – Planta Suculenta 1 – Fonte: flowers and flowerthing	23
Figura 44 – Planta Suculenta 2 – Fonte: flowers and flowerthing	23
Figura 45 - Planta sansevieria 1 - Fonte: Plant Care Today	24
Figura 46 – Planta sansevieria 2 - Fonte: Plant Care Today	24
Figura 47 – Planta Aloé Vera 1 - Fonte: Instructables	24
Figura 48 – Planta Aloé Vera 2 - Fonte: Instructables	24
Figura 49 – Sambambaias 1 - Fonte: Casa Abril	24
Figura 50 – Sambambaias 2 - Fonte: Casa Abril	24
Figura 51 –Jibóia 1 – Fonte: Hunker	25
Figura 52 –Jibóia 2 – Fonte: Viva Decora	25
Figura 53 – Temperos 1 – Fonte: Plantar é Fácil	25
Figura 54 – Temperos 2 – Fonte: Plantar é Fácil	25
Figura 55 – Moodboard Conceito	29
Figura 56 – Moodboard Estética	30
Figura 57 – Planta de Iluminação	31
Figura 58 – Esboço 1 do Zonamento	32
Figura 59 – Esboço 2 do Zonamento	32
Figura 60 – Esboço 3 do Zonamento	33
Figura 61 – Esboço 4 do Zonamento	33

Figura 62 – Esboço wc 1	34
Figura 63 – Esboço wc 2	34
Figura 64 – Esboço wc 3	34
Figura 65 – Esboço wc 4	34
Figura 66 – Corredor de Entrada	34
Figura 67 – Zonamento sala de refeições – Esboço 1	35
Figura 68 – Zonamento sala de refeições – Esboço 2	35
Figura 69 – Primeiro Esboço de Zonamento Zona Lounge	35
Figura 70 – Segundo Esboço de Zonamento Zona Lounge	35
Figura 71 – Terceiro Esboço de Zonamento Zona Lounge	35
Figura 72 – Quarto Esboço de Zonamento Zona Lounge	35
Figura 73 – Planta de Apresentação	36
Figura 74 – Render - Corredor de Entrada	37
Figura 75 – Render – Rampa para Mobilidade Reduzida	37
Figura 76 – Render – Zona Lounge e Mercado	38
Figura 77 – Render Zona Lounge	38
Figura 78 – Esboço Balcão	39
Figura 79 – Esboço Cadeira	39
Figura 80 – Render – Sala de Refeições	39
Figura 81 – Render – Sala de Refeições e Exposição	40
Figura 82 – Render – Zona de Exposição	40
Figura 83 – Esboço Mesa de Buffet	41
Figura 84 – Desenho técnico Equipamento	41
Figura 85 – Render Casa de Banho	42

Lista de tabelas

Tabela 1 – Metodologia Projetual.....	11
Tabela 2 – Calendarização Inicial.....	12
Tabela 3 – Calendarização Final.....	13
Tabela 4 - Organograma.....	27

1. Introdução

Na licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, é-nos proposto a realização de um projeto final, no segundo semestre do terceiro ano, no âmbito da unidade curricular de Projeto de Design de Interiores e Equipamento, na Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco. Esta consiste na realização das duas vertentes curriculares: Design de Interiores e Design de Equipamento.

Proponho remodelar um restaurante vegetariano, desenvolvendo e aplicando assim, as competências adquiridas ao longo do meu percurso académico neste curso. Este está integrado num edifício localizado na zona histórica da cidade de Castelo Branco.

Este relatório tem o intuito de dar a conhecer o meu projeto final, no qual, como já referido, pretendo remodelar um restaurante de comida vegetariana e vegan, para adaptar de uma melhor forma o mesmo às suas necessidades.

O presente documento está organizado pela fase I, que inclui toda a contextualização do projeto e do estabelecimento, as pesquisas e os objetivos a atingir, e pela fase II, que contém todo o processo da proposta, no que diz respeito à organização espaço, ao conceito, à iluminação, ao desenvolvimento dos layouts e por fim, a proposta final.

2.1.2 Identificação do Espaço

A proposta do projeto consiste na remodelação de um atual Restaurante Vegetariano num edifício localizado na Praça de Camões em Castelo Branco, mais exatamente na zona histórica da cidade.

Como indica Marta Pilar num comentário no site Minube², posteriormente a chamada Praça Velha, era a Praça da cidade velha medieval do século XV. Nela existem vários edifícios importantes com um imenso valor histórico. Dentro destes temos o Bispo de Arco, uma torre sobre o mesmo, o Antigo Celeiro da ordem de Cristo, entre outros.

O imóvel já teve várias tipologias. Indicado no site Tripadvisor³, inicialmente este era apenas uma habitação, na qual foi vendida e onde conceberam posteriormente a Associação Livre Cor que foi formada a 23-04-2018.

Atualmente, como já mencionado, este espaço tornou-se num restaurante de comida vegetariana, Restaurante Mãos de Horta.

O edifício possui variadas fachadas, na qual a principal tem três portas no rés do chão, onde, atualmente, apenas uma é utilizada. Esta é composta ainda por cinco janelas. Na fachada lateral direita existem duas portas, em que uma delas dá acesso à esplanada do espaço e ao estacionamento, e três janelas. Em contrapartida na fachada lateral esquerda não existem quaisquer tipos de aberturas. Por último, a fachada posterior é constituída por duas janelas e uma porta com ligação à garagem. Este é classificado como um edifício privado.

É um edifício com bastante espaço, sendo a zona mais ampla a sala de refeições, que tem ligação com as várias zonas do estabelecimento, como a sala de eventos, casas de banho e a copa. A passagem da sala de refeições para a zona lounge, para os clientes, é feita por fora do estabelecimento e para os funcionários é possível ser feita pela cozinha. A zona lounge possui também casas de banho.

São feitas algumas atividades no estabelecimento, nas quais as que se destacam mais é o mercado e a exposição de quadros e entre outros. Presentemente o mercado é praticado apenas aos sábados e num outro edifício em frente ao restaurante. Este é produzido com vários artesãos que vendem os seus produtos biológicos que, de certa forma, estão associados ao restaurante, dado que são esses mesmos produtos que são utilizados para a confeção da comida. O preparo desta comida é feito também com uns produtos da horta do proprietário.

² Praça de Camões - Praça Velha. (2023b, June 20). Minube. https://www.minube.com.br/sitio-preferido/camoes-square-_-velha-square-a172787

³ ASSOCIAÇÃO LIVRE COR, Castelo Branco - Comentários de restaurantes - Tripadvisor. (n.d.-b). Tripadvisor. https://www.tripadvisor.pt/Restaurant_Review-g189142-d12430984-Reviews-Associacao_Livre_Cor-Castelo_Branco_Castelo_Branco_District_Central_Portugal.html

2.1.3 Identificação das zonas exteriores

A entrada do estabelecimento pode ser feita por dois sítios, através da porta principal e pela porta traseira. A porta de trás dá acesso à zona lounge e a principal à sala de refeições. Este tem zona de estacionamento que está delimitado pela cor rosa, esplanada caracterizada pela cor azul, e mercado como já referido anteriormente, é produzido no edifício em frente, delimitada na cor laranja.

É necessário a passagem de um portão na lateral do espaço para a entrada da zona de esplanada, de estacionamento, da zona lounge e do mercado.



Figura 2 - Zonamento Exterior

Fonte: Restaurante Mãos de Horta - Google Maps

- Restaurante Mãos de Horta – 343 m²
- Zona Privada/Estacionamento – Aproximadamente 399 m²
- Zona onde é atualmente feito o mercado – Aproximadamente 102 m²
- Esplanada – Aproximadamente 192 m²

2.2 Justificação e Fundamentação da escolha

Um motivo forte que influenciou a minha escolha foi a localização do mesmo, por este se localizar na zona histórica da cidade, de modo a conservar assim os edifícios da mesma tal como o património cultural, como também por ser na cidade onde eu cresci, fazendo todo o sentido realçar a mesma.

Algumas zonas do estabelecimento estão danificadas e degradadas, sendo esta uma das razões para a remodelação do espaço. Esta tem como objetivo tornar o espaço mais funcional, isto é, implementar todas as atividades que existem no mesmo de forma mais coerente e posicionar cada espaço de uma forma mais funcional.

Esta ideia surgiu também pelo facto de ser um projeto desafiante, pois é um espaço que me proporciona trabalhar com um público-alvo variado devido às inúmeras atividades concebidas no estabelecimento.

O que me cativa neste projeto é o conhecimento que irei adquirir, as competências que nele serão desenvolvidas e a experiência ganha.

Atualmente ainda são poucos os restaurantes dessa tipologia na cidade, neste momento existem apenas dois restaurantes vegetarianos, daí a origem desta escolha, por tornar este projeto de certa forma, ainda mais desafiante.

Este localiza-se no centro da cidade, junto a vários pontos turísticos da mesma, considerando assim uma mais-valia para esta zona e para o restaurante, pois assim angaria mais clientes ao restaurante como aos pontos turísticos.

2.3 Edifício Existente

O estabelecimento é dividido em 5 partes: a sala de refeições, a zona lounge, a sala de eventos, a zona de exposição e por fim, as casas de banho (figura 3)

A sala de refeições, representada nas figuras 4, 5, 6 e 7, é onde são efetuadas todas as refeições e esta é composta por 8 mesas, com capacidade total para 32 pessoas.

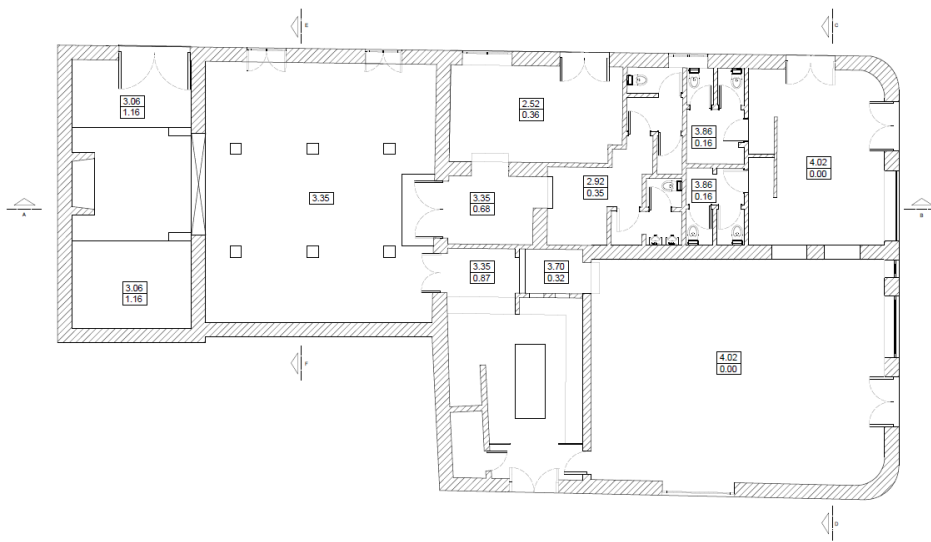


Figura 3 - Planta Existente



Figura 4 - Entrada da sala de refeições



Figura 5 - Sala de Refeições



Figura 6 - Entrada de Sala de refeições



Figura 7 - Sala de refeições mais privada

A sala de refeições dá acesso à zona de exposição, retratada nas figuras 8 e 9, que serve de passagem tanto para a sala de eventos (figura 10), como para as casas de banho, (figuras 11 e 12).



Figura 8 - Corredor e zona de exposição



Figura 9 - Corredor e zona de exposição



Figura 10 - Sala de Eventos



Figura 11 - Casas de Banho masculina - Sala de Refeições



Figura 12 - Casas de Banho masculina - Sala de Refeições

Na zona lounge existem sofás e algumas mesas para um consumo mais demorado e tranquilo, com capacidade para cerca de 11/12 pessoas. (figuras 13 e 14)



Figura 13 - Zona Lounge



Figura 14 - Zona Lounge - Balcão

Uma vez que não existe passagem desta zona para a sala de refeições pelo interior para os clientes, a zona lounge dispõe também de casas de banho, indicadas nas figuras 15, 16, 17 e 18.



Figura 15 - Casas de Banho Femininas - zona lounge



Figura 16 - Casas de Banho



Figura 17 - Casas de Banho masculina - zona lounge



Figura 18 - Casas de Banho masculina - zona lounge

Para o acesso às mesmas, é necessário a passagem por uma outra zona, parecida com um pequeno jardim interior, representada pelas figuras 19 e 20.



Figura 19 - Entrada para as casas de banho



Figura 20 - Jardim Interior

2.4 Definição dos Problemas

O primeiro problema identificado foi a falta de acesso interior da zona de refeições para a zona lounge, ou seja, era necessário a saída do estabelecimento para ir de uma zona para a outra, sendo este um requisito do cliente. Uma vez que este era a dificuldade mais problemática para o proprietário e para quem usufrui do espaço, foi também o primeiro a ser resolvido.

O segundo inconveniente do espaço é a quantidade de degraus, como visualizado na figura 21, que se torna um ponto negativo a pessoas de mobilidade reduzida. A elevada quantidade de degraus leva, conseqüentemente, a um pé-direito diferente em todo o seu interior, dificultando o projeto.

Dado que que o estabelecimento possui várias atividades, outro impasse foi saber como posicionar as mesmas de forma limpa, pouco confusa e coerente no espaço e obter uma interligação com todas elas.

Existem algumas estruturas que não poderei remover, como por exemplo os pilares, como podemos visualizar na figura 22, que dificultam o posicionamento do mobiliário, e conseqüentemente, complicam o aproveitamento máximo do espaço.

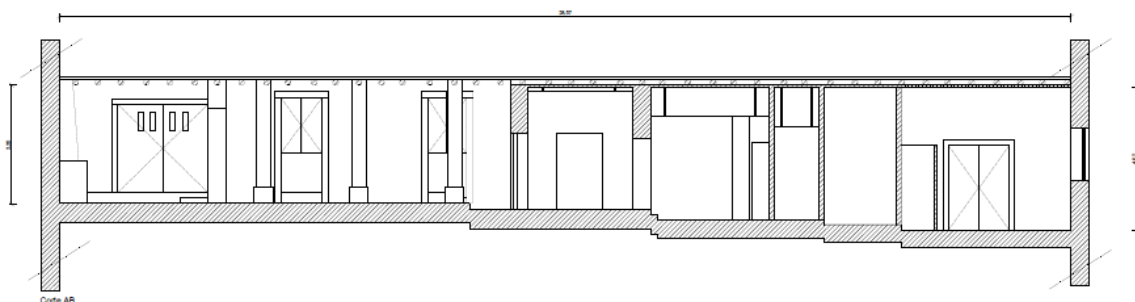


Figura 21 - Corte Existente



Figura 22 - Pilares

2.5 Perfil do Público-Alvo

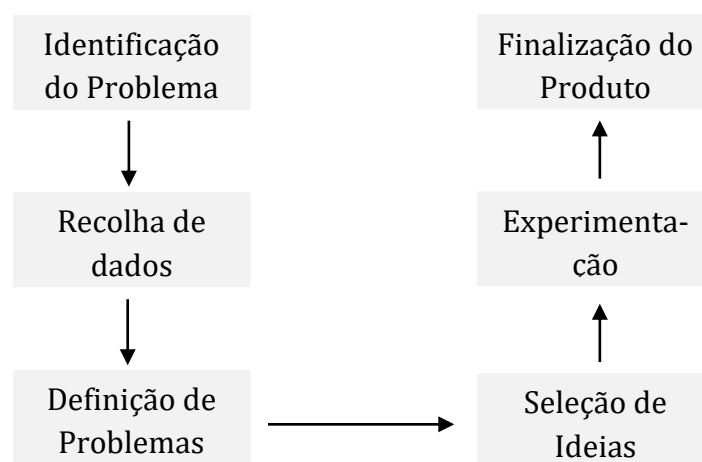
Este espaço destina-se a toda a população de Castelo Branco, a quem quiser fazer refeições diferentes ou mesmo quem quiser descontrair um pouco. O espaço oferece uma sala de refeições, uma zona lounge, um mercado para quem quiser comprar leguminosas e hortaliça biológicas, e uma zona de exposição para quem aprecia arte.

Este tipo de público-alvo faz com a escolha dos materiais seja pensado de modo a dar conforto aos mesmos. Este restaurante é indicado a pessoas vegetarianas, no entanto qualquer pessoa poderá usufruir dele, e a pessoas de qualquer faixa etária com um bom paladar que aprecie a confeição com produtos biológicos.

2.6 Metodologia Projetual⁴

Existem vários tipos de metodologia projetual, mas qualquer um é importante e útil para, principalmente designers, chegarem a uma solução para o projeto. Isto é, a metodologia projetual é todo o processo feito até chegar ao resultado final, passando por várias etapas, desde a identificação do problema, até à sua resolução.

Tabela 1 - Metodologia Projetual



Identificação do Problema – Nesta fase são identificados todos os impasses.

Recolha de dados – A recolha de dados é toda a pesquisa feita, de cada detalhe do projeto.

Definição do problema – Depois de perceber o problema e da pesquisa feita, arranjar soluções.

Seleção de ideias – Selecionar as ideias úteis da pesquisa feita, formando o conceito do projeto.

Experimentação – Penúltimo passo, onde os problemas estão possivelmente solucionados e onde existe uma verificação de todo o projeto.

Finalização do produto – Objetivo final e projeto concluído resultante de todas as etapas anteriores.

⁴ Santos, Á. (n.d.). *Metodologia, métodos e técnicas para o desenvolvimento de produtos - definição* | Espaço Design. <https://mundoedesign.blogspot.com/2009/09/metodologia-metodos-e-tecnicas-para-o.html#:~:text=Pode-se%20dizer%20que%20m%C3%A9todo%20projetual%20%C3%A9%20o%20processo,passar%20para%20atender%20satisfatoriamente%20%C3%A0s%20fun%C3%A7%C3%B5es%20pr%C3%A9%20determinadas.>

2.7 Planeamento de Atividades a Desenvolver

Inicialmente foi elaborada uma tabela de planeamento das atividades a desenvolver neste projeto, e uma possível calendarização, representada na tabela 2. Esta teve como intuito ajudar a gerir de uma melhor forma o programa.

Tabela 2 - Calendarização Inicial

	Nov.	Deze.	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Pré-Proposta									
Proposta									
Pesquisa Inicial									
Elaboração de Relatório									
Plantas/ Cortes									
Proposta de conceito/ Organograma									
Desenhos Técnicos Finais									
Folder de Materiais									
Modelação 3D									
Orçamento									
Reformulação de propostas finais									
Entrega final									
Apresentação									

Com o desenvolver do projeto, este planeamento sofreu pequenas alterações. Estas alterações foram mais acentuadas a nível dos desenhos técnicos finais, do folder, do orçamento e, principalmente, na modelação 3D, retratada na tabela 3.

Tabela 3 - Calendarização Final

	Nov.	Dez.	Jan.	Fev.	Março	Abril	Maió	Junho	Julho
Pré-Proposta									
Proposta									
Pesquisa Inicial									
Elaboração de Relatório									
Plantas/ Cortes									
Proposta de conceito/ Organograma									
Desenhos Técnicos Finais									
Folder de Materiais									
Modelação 3D									
Orçamento									
Reformulação de propostas finais									
Entrega final									
Apresentação									

2.8 Pesquisa

2.8.1 Legislação Aplicável

Existem vários aspetos a ter em atenção antes de começar um projeto. Devemos analisar a legislação existente para seguirmos as normas de acordo com as preocupações do mesmo.

Dado que o edifício existente se encontra a 50 metros de um edifício classificado, em concreto da muralha de Castelo Branco, este localiza-se na zona de proteção do mesmo. De acordo com o site do Instituto de Gestão do Património Arquitectónico e Arqueológico, este não pode sofrer certas alterações, daí optar por utilizar um suporte por cima do pavimento original para não danificar o mesmo, sendo possível retirar o pavimento aplicado.

Como indica o decreto-lei nº38382, Artigo 142º, “Todas as edificações disporão de meios de saída para a via pública, diretamente ou por intermédio de logradouros”, portanto foi empregue uma porta de emergência, de sentido de evacuação, numa das portas laterais atualmente inutilizável que dá acesso ao estacionamento privado do mesmo.

Uma vez que a aplicação de elementos para a mobilidade reduzida é obrigatória, em conformidade com o decreto-lei 163/2006 8 de agosto, “Estabelecimentos comerciais cuja superfície de acesso ao público ultrapasse 150 m², bem como hipermercados, grandes superfícies, supermercados e centros comerciais;”, foi adotada toda a adaptação para pessoas com mobilidade reduzida, como uma rampa para que se possam deslocar e uma casa de banho. Segundo o decreto lei 163/2006, secção 2.5, alinha 1, a rampa deve “Ter uma inclinação não superior a 8 %, vencer um desnível não superior a 0,4 m e ter uma projecção horizontal não superior a 5 m.”

2.8.2 Casos de Estudo

Existem apenas projetos semelhantes a este, pois apesar de haver muitos restaurantes vegetarianos, nem todos ou nenhum implementam um mercado ou uma exposição neles. Para o recolher de mais informações, foi feita uma pesquisa de casos de estudos separados, ou seja, de restaurantes com o mesmo tipo de visual idealizado, restaurantes em edifícios considerados privados numa zona histórica e restaurantes que integrassem o serviço de buffet.

- Café Matcha⁵

O caso de estudo apresentado é o “Café Matcha”, localizado em Chisinau, Moldova, e foi projetado por AXIA. (Plesca 2021).

Este caso retrata a mesma tipologia que tenciono adotar no meu projeto, isto é, a utilização de elementos naturais, como por exemplo a madeira usada no mobiliário e a presença notória de plantas e vegetação. É um espaço leve, contemporâneo e limpo, ou seja, sem demasiada informação.

Foram utilizados tons neutros, de forma a fazer com que o interior seja mais iluminado e delicado.

Este não apresenta ser um espaço muito amplo, porém com algumas zonas de consumo, divididas em duas salas. Ao entrar no estabelecimento, na primeira sala, deparamo-nos com a zona de atendimento, correspondida à figura 23 e uma zona de consumo com sofás e cadeiras, para que este seja feito de forma mais lenta, e apenas com capacidade de 8 a 10 pessoas, como é observado na figura 24.



Figura 23 - Café Matcha - Blcão - Fonte: Behance



Figura 24 - Café Matcha - Entrada - Fonte: Behance



Figura 25 - Café Matcha - Fonte: Behance

A segunda sala, caracterizada pelas figuras 25, 26 e 27, inclui mesa e bancos altos de modo a proporcionar um consumo mais rápido, e ao lado voltamos a encontrar sofás e cadeiras.

A casa de banho, figura 28, continua com a mesma linguagem do resto do estabelecimento, com o mesmo pavimento e uma paleta de cores semelhante.

A utilização da pedra no revestimento acrescenta mais natureza neste interior, quebrando a paleta de cores da madeira e da vegetação, dando mais interesse ao espaço.

⁵ Behance. (n.d.). <https://www.behance.net/gallery/132820707/CAFE-%20MATCHA>

Procuo aplicar todos estes componentes no meu projeto, de modo a tornar o restaurante Mãos de Horta num espaço mais contemporâneo, leve e com mais presença de natureza no seu interior.



Figura 26 - Café Matcha - Sala - Fonte: Behance



Figura 27 - Café Matcha - Casa de banho - Fonte: Behance



Figura 28 - Café Matcha - Fonte: Behance

- Seen Lisboa⁶

O Seen Lisboa é um restaurante situado, em Portugal, como o nome indica, em Lisboa, no rooftop do Tivoli Hotel, na Avenida da Liberdade e foi projetado por Sidney Quintela Arquitetura + Urbanismo (Pereira 2022)

Neste caso de estudo foi utilizada uma paleta de cores mais escura e pesada, em relação ao exemplo anterior, inspirada na natureza, como a terra, plantas, entre outros. Tem uma iluminação bem pensada de forma a iluminar as mesas e o balcão, mas mantendo o espaço escuro, como é nítido na figura 29. Esta é considerada uma iluminação quente de modo a transmitir uma sensação de conforto.

Utilizei este restaurante como influência devido também às variadas zonas contidas, como a zona de lounge com sofás, figura 30, a zona de atendimento ao balcão com cadeiras para a possibilidade de um consumo mais rápido, mostrado na figura 31, como tenciono incluir no meu projeto.



Figura 29 - Seen zona do balcão - Fonte: ArchDaily



Figura 30 - Seen, sofás curvos - Fonte: ArchDaily



Figura 31 - Seen balcão - Fonte: ArchDaily

A escolha do mobiliário foi bastante estudada, tendo como exemplo o sofá curvo que se encontra no centro do estabelecimento e na figura 32, para dar um maior aproveitamento ao espaço e o resto do mobiliário remetente ao luxo, como o veludo dos sofás verdes, o couro dos restantes sofás, figura 33, e os detalhes em dourado do balcão ou dos bancos, representados na figura 34.

⁶ Luco, A. (2022). Seen Lisboa Restaurant / Sidney Quintela Architecture + Urban Planning. *ArchDaily*. https://www.archdaily.com/957251/seen-lisboa-restaurant-sidney-quintela-architecture-plus-urban-planning?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Um ponto importante e chamativo deste do Seen Lisboa, é que o design deste foi totalmente inspirado no livro “The Great Gatsby”, de F. Scott Fitzgerald.



Figura 32 - Seen, sofás curvos - Fonte: ArchDaily



Figura 33 - Seen - Fonte: ArchDaily



Figura 34 - Seen, detalhes - Fonte: ArchDaily

- Aura⁷

Aura é um Restaurante situado no Canal Mittelland da Volkswagen Autostadt, na Alemanha, e foi projetado por HENN em 2000. Como os próprios arquitetos HENN mencionam, este é geralmente utilizado para pequenos-almoços e eventos. (Pintos 2022)

Devido às suas funcionalidades, este divide-se em várias zonas, onde pude observar uma área de buffet, no fundo do estabelecimento, onde podemos visualizar na figura 35, zona de consumo que abrange maioritariamente o espaço com mesas e cadeiras de tamanho normal, como visualizado nas figuras 36 e 37, uma zona de sofás para um consumo mais demorado, evidenciado na figura 38 e, por fim, a zona lounge com cadeirões e uma lareira no centro do interior.

⁷ Pintos, P. (2022). Ritz-Carlton AURA Restaurant / HENN. *ArchDaily*. https://www.archdaily.com/985872/ritz-carlton-aura-restaurant-henn?ad_source=search&ad_medium=projects_tab



Figura 37 - Aura - Zona de Consumo - Fonte: ArchDaily



Figura 38 - Aura, sofás - Fonte: ArchDaily

Relativamente à paleta de cores, esta utiliza tons neutros, uma vez que o interior foi inspirado em paisagens costeiras, dando leveza ao espaço.

São utilizados materiais naturais, como por exemplo a madeira aplicada no mobiliário, de modo a trazer mais conforto ao espaço. São também empregues maioritariamente formas circulares, como podemos verificar, tanto nas ilhas do buffet, como nos sofás encostados à parede.

Achei este caso de estudo pertinente para o meu projeto, uma vez que, o mesmo inclui também serviço de self-service.

- Subenshi⁸

Como Juliana Veronese refere, o Subenshi é um restaurante de comida japonesa. Este situa-se no Porto, em Portugal, mais especificamente no Edifício Parada Leitão.

Utilizei este restaurante como um caso de estudo e como uma influência para o meu projeto devido a este ser também num edifício histórico.

A fachada deste edifício tem um estilo neoclássico, do século XIX. e foi restaurado em 2011. Todo o seu interior foi pensado e executado pelo proprietário do estabelecimento, Bernardo Embaixador. Conseguimos observar uma mistura de um estilo clássico e contemporâneo, com tetos trabalhados, pavimento em madeira de tom claro e as paredes são revestidas por quatro painéis de azulejos pintados à mão, seguindo a tradição portuguesa, retratando temas e episódios japoneses, juntando assim alguma história dos dois países, nas figuras 39 e 40. (Veronese, 2020)

⁸ Veronese, J., & Veronese, J. (2020, September 3). Restaurante Subenshi: sushi sofisticado em edifício histórico. *Alma4050*. <https://alma4050.com/comer-e-beber/restaurante-subenshi/>



Figura 39 - Subenshi, sala azul - Fonte: VisitPorto

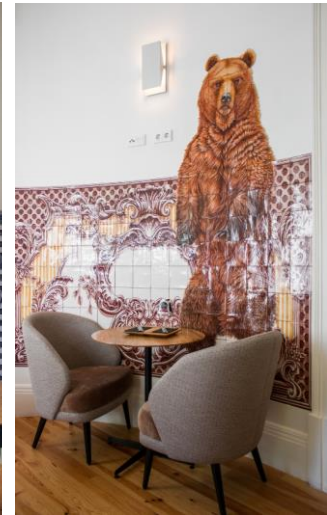


Figura 40 - Subenshi, sala vermelha - Fonte: VisitPorto

Em cada divisão as cadeiras são de diferentes cores, de modo a combinar melhor com cada azulejo, serve a figura 41 como exemplo. Neste existe também presença de elementos naturais, como podemos ver na escadaria, representada na figura 42.

Refletindo com este exemplo, um ponto a ser considerado é a permanência de algum elemento histórico no interior, de modo a não perder a essência da história da cidade.



Figura 41 - Subenshi - Fonte: VisitPorto

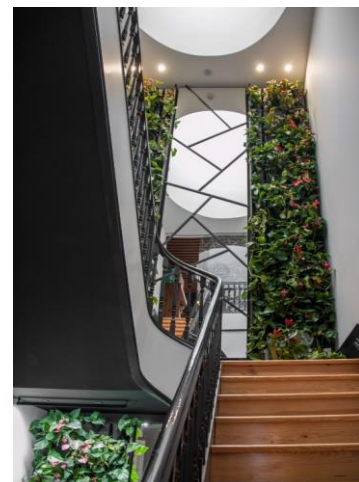


Figura 42 - Subenshi, escadaria - Fonte: VisitPorto

2.8.3 Antropometria e Ergonomia

Uma vez que este projeto é realizado num restaurante, é de elevada importância o conhecimento sobre a definição de antropometria e ergonomia, pois estas influenciam todas as medidas que serão utilizadas em qualquer equipamento.

- Antropometria

Como Debora Dengo refere o site Soluções Ergonómicas⁹, a antropometria designa-se como o conteúdo que analisa todas as medidas corporais do ser humano, tais como, o peso, a altura e a largura.

Existem várias regras para que o assento tenha um maior conforto, nas quais a superfície do mesmo deve ter uma inclinação para trás de 14 a 24°, em relação à horizontal, para que o corpo, conseqüentemente, não escorregue para a frente. Já o encosto deve ter um ângulo entre os 105 e os 110°. O assento deve ter 40 cm no mínimo de largura, 38 de profundidade, e deve ter 35 cm de altura a partir do chão.

Se um banco conter dimensões erradas pode provocar alguns problemas ao corpo.

João Silva no site Slideshare¹⁰ diz que a antropometria divide-se em dois tipos:

- Estática, onde são consideradas as medidas do corpo quando este se encontra, como o nome indica, estático.

Dinâmica, que é exatamente o oposto da estática, ou seja, as medidas tidas em conta são aquelas quando o corpo está em movimento.

- Ergonomia

O site Significados¹¹ menciona que, chama-se ergonomia à ciência que procura perceber a ligação do homem com outros componentes, oferecendo assim, saúde e segurança no trabalho, e conseqüentemente, garantido o aumento da produtividade.

Existem várias maneiras de preservar o conforto para o nosso corpo, como a escolha de matérias do equipamento, algum tipo de apoio para os pés, evitando uma má postura, entre outros.

Existem dois tipos de ergonomia:

⁹ Antropometria e Ergonomia Importancia e Aplicabilidade - Debora Dengo. (n.d.-b). <https://solucoesergonomicas.com.br/antropometria-e-ergonomia-importancia-e-aplicabilidade/>

¹⁰ 2 - A relação entre ergonomia, antropometria e design. (n.d.-b). <https://pt.slideshare.net/candeiasdasilva/2-a-relao-entre-ergonomia-antropometria-e-design>

¹¹ Significados. (2017b). Significado de Ergonomia. *Significados*. <https://www.significados.com.br/ergonomia/>
Copy to clipboard

- Cognitiva, a que estuda o impacto que os processos mentais têm na interação do ser humano.

- Organizacional, a que supõe que todo o trabalho ocorre no âmbito de organizações.

2.8.4 Tipos de Plantas

Como já mencionei diversas vezes, a utilização de elementos naturais no restaurante vai ser indispensável, daí ser importante uma breve pesquisa sobre o tipo de plantas que se podem manter no interior de um espaço, devido a vários fatores, tal como a sobrevivência do mesmo. Dentro deste assunto, também é relevante ter consciência de todos os cuidados necessários a ter, tendo sido feita uma pesquisa relativamente a este tema no site Idealista¹².

De acordo com Beatriz no site Habitissimo¹³, algumas das melhores plantas para se ter num espaço interior são:

- Suculentas, plantas de fácil tratamento, sem necessidade de muita rega e bastante resistentes devido às folhas carnudas. Para um melhor desenvolvimento deverão ser colocadas num local pouco húmido e com bastante exposição ao sol.



Figura 43 - Planta Suculenta 1
Fonte: flowers and flowerthings



Figura 44 - Planta Suculenta 2
Fonte: BuzzFeed

¹² Redação. (2020b, April 1). Plantas em casa: como cuidar destas damas de companhia. *Idealista/News*. <https://www.idealista.pt/news/decoracao/conselhos/2020/03/30/42895-plantas-em-casa-como-cuidar-destas-damas-de-companhia>

¹³ Beatriz. (2020b). As melhores plantas de interior para ter em casa. *habitissimo.pt*. <https://projetos.habitissimo.pt/projeto/as-melhores-plantas-de-interior-para-ter-em-casa>

- Sansevieria, de fácil cuidado e resistência a qualquer parte do espaço, não precisa de ser regada muitas vezes. Esta oferece vários tamanhos e cores.



Figura 45 - Planta Sansevieria 1
- Fonte: Plant Care Today



Figura 46 - Planta Sansevieria 2
- Fonte: Plant Care Today

- Aloé Vera, não muito comum no que toca a decoração, porém ótima para esse fim. Não necessita de rega com frequência devido ao excesso de água que esta acumula. Deverá ser mantida num local com grande exposição solar.



Figura 47 - Planta Aloé Vera 1
Fonte: Instructables



Figura 48 - Planta Aloé Vera 2
Fonte: Tumblr

- Sambambaias, as plantas ideais para espaços com pouca iluminação natural. Ao contrário das anteriores, devem ser regadas com mais frequência, uma vez que, estas são plantas que necessitam de espaços húmidos. Utilizado como humidificador natural, tornando o ar mais limpo, dado que absorvem componentes que podem ser prejudiciais à saúde.



Figura 49 - Sambambaias 1
Fonte: Casa Abril



Figura 50 - Sambambaias 2
Fonte: Casa Abril

- Jibóia, talvez as mais utilizadas em interiores. Estas requerem um sítio onde recebam luz natural, precisam de algum tipo de suporte para que cresça de modo saudável, e para além destes cuidados, necessitam também de serem regadas moderadamente, de modo a mantê-las húmidas. É também um bom exemplo de planta que absorve elementos que prejudicam a saúde, tal como o benzeno, que é existente em produtos de limpeza.



Figura 51 - Jibóia 1 - Fonte: Hunker



Figura 52 - Jibóia 2 - Fonte: Viva Decora

- Conforme o site Sítio da Mata¹⁴, temperos, são plantas incomuns para decoração, mas não impossíveis. Possuem um cheiro inconfundível e podem ser mantidas no interior de um espaço desde que esteja em contacto com luz direta. Podem ser utilizadas formando uma parede de ervas ou então em vasos.



Figura 53 - Temperos 1 - Fonte: Plantar é Fácil



Figura 54 - Temperos 2 - Fonte: Revista Artesanato

Em suma, para um bom cuidado é indispensável ter atenção tanto com a iluminação, a quantidade de água, a humidade, a temperatura e, por fim, a limpeza e ventilação do espaço.

¹⁴ Sítio da Mata. (2021b, October 15). *Dicas de Plantas Para Decorar Restaurantes* - Sítio da Mata Bambus. Sítio Da Mata, Bambus. <https://sitiodamata.com.br/blog/dicas/dicas-de-plantas-para-decorar-restaurantes/#:~:text=Alguns%20exemplos%20s%C3%A3o%3A%201%20Ant%C3%BArio%20C3%A9%20uma,diminuindo%20os%20n%C3%ADveis%20de%20formalde%3ADdo%2C%20xileno%20e%20benzeno>

2.8.5 Plantas Artificiais

Como nem sempre a utilização de plantas verdadeiras é a melhor opção, foi feita uma pesquisa sobre plantas artificiais no site Doce Obra¹⁵, de modo a adquirir mais conhecimento nesta área. Esta será uma boa alternativa uma vez que são ideais para o interior, sem necessidade de cuidados e ainda com uma enorme durabilidade.

- Tipos de materiais em flores artificiais

Plantas Artificiais em Silicone – Produzidas com um material maleável e forte, que utilizam plantas verdadeiras como moldes e são extremamente parecidas com flores naturais.

Plantas Artificiais em Poliéster – É um material mais rentável, com detalhes e texturas impressas nas folhas que as tornam mais realistas. Apesar da grande durabilidade, estas começam por desfiar nas bordas.

Plantas Artificiais em Plástico – São mais resistentes, por isso são utilizadas maioritariamente no exterior, tendo uma maior durabilidade.

Plantas Artificiais em Poliestireno – São plantas lisas, isto é, sem qualquer tipo de ranhuras e texturas. Necessitam de algum cuidado.

Plantas Artificiais em Látex – Material com um aspeto emborrachado, transmitindo menos realismo. São bastante resistentes, porém têm de evitar a exposição solar.

¹⁵ Obra, D. (2017b). *Árvore Artificial: O que é? Passo a Passo e 44 modelos para sua casa. Doce Obra*. <https://casaconstrucao.org/paisagismo/arvore-artificial/#:~:text=Elas%20t%C3%AAm%20certas%20diferen%C3%A7as%3A%20as%20%C3%A1rvores%20artificiais,partes%20das%20%C3%A1rvores%20naturais%2C%20geralmente%2C%20caule%20e%20tronco>

2.4 Objetivos

O intuito desta remodelação, é melhorar o espaço atendendo às necessidades do cliente, focando não só na estética, como na funcionalidade do mesmo, continuando com o conceito de vegetarianismo. Outro objetivo a concluir é empregar todo o conhecimento adquirido nestes últimos anos, para um melhor projeto.

Os objetivos a atingir são tornar o espaço mais funcional, tendo em conta às atividades nele efetuadas, tornar também o mesmo num lugar mais contemporâneo, mais leve e trazer o conceito de natureza, de maneira a combinar com o tipo de ementa.

O planeado é produzir um espaço que continue a ter zonas para cada tipo de atividade, dando mais utilidade a cada divisão. Este edifício está interligado de uma certa forma, com um outro, onde é praticado um mercado no qual pretendo também implementar essa atividade dentro do restaurante, devido à degradação desse edifício.

A implementação de acesso e circulação a pessoas com mobilidade reduzida é uma grande inovação no espaço, uma vez que este dispõe de vários degraus.

O espaço ao ser remodelado tende a ficar mais apelativo e organizado, atraindo consequentemente mais clientes e tornando o espaço mais funcional faz com que o atendimento seja mais fácil, sendo o projeto deste modo, uma mais-valia.

No fundo, os objetivos a desenvolver, passam por conceber espaços funcionais, satisfazendo assim, as necessidades do cliente. Sendo o espaço pesado e rural para a tipologia do mesmo, pretende-se trazer algo mais contemporâneo e leve, para interligar a estética do espaço com a sua ementa, fazendo com que o cliente ao entrar perceba que é um restaurante vegetariano, mantendo o conceito e as fachadas do edifício.

A zona privada do restaurante, ou seja, a copa e os arrumos, não vão ser alterados, dado que estes estão devidamente equipados, mantendo-os exatamente como estão.

3. Fase II - Proposta

3.1 Organograma Funcional

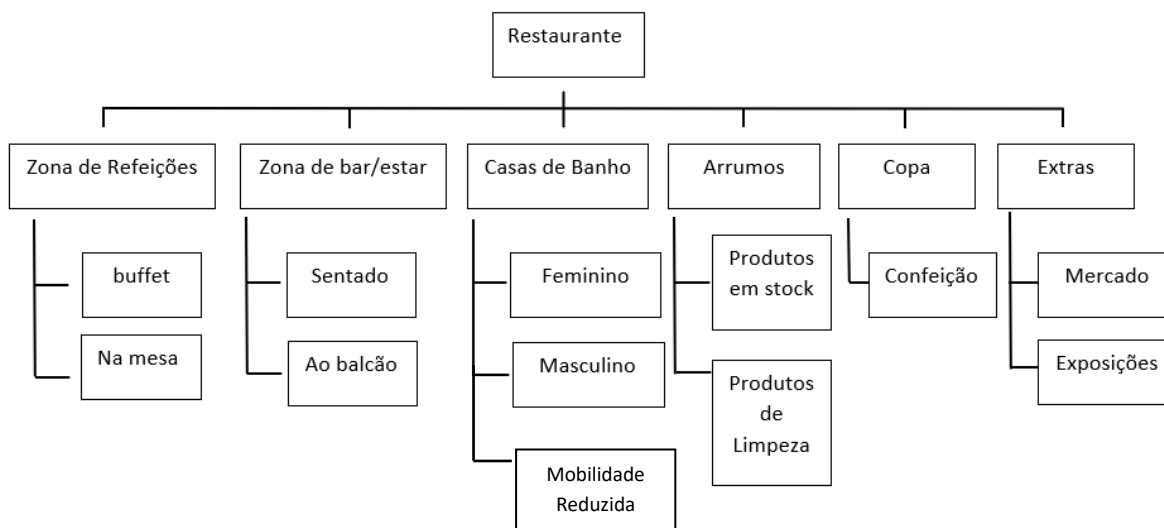
O restaurante divide-se em várias zonas e cada uma delas tem funções diferentes.

Na zona de refeições existem dois tipos de atendimento, atendimento à mesa e self-service, ou seja, onde irá haver uma zona de buffet. Neste encontramos também a zona de exposição.

Do outro lado do estabelecimento, encontra-se a zona lounge com atendimento ao balcão e cadeiras no mesmo e sofás para um maior conforto. Este espaço dispõe também de um mercado, com produtos biológicos à venda.

Toda a zona de arrumos e copa estará na zona privada.

Tabela 3 - Organograma



3.2 Conceito

Uma vez que o edifício localiza-se na zona histórica da cidade, o conceito deste baseia-se em conservar certas estruturas existentes, preservando algumas características dos edifícios da mesma zona, mas tornando o interior mais contemporâneo e limpo. Seguindo esta linguagem, vai ser utilizado também símbolos da cidade, tais como os bordados de Castelo Branco, de modo a representar a identidade da cidade, uma vez que estes estão espalhados também por calçadas e edifícios.

O conceito vai consistir ainda na utilização de materiais e paleta de cores remetentes à natureza, dado que, o restaurante a remodelar é vegetariano. Pretendo manifestar isso com a intervenção de madeiras de cores neutras, de modo a transmitir o conforto, o uso de plantas e a utilização de formas orgânicas e curvas, tanto na estrutura como em mobiliário, com o intuito de representar a parte da alimentação biológica do restaurante.

Em suma, pretendo tornar o interior mais leve, contemporâneo, limpo e funcional, mantendo e acrescentando alguma simbologia da cidade, preservando de certa forma o mesmo.

3.3 Moodboards

Como já foi mencionado anteriormente, o intuito é manter o conceito do restaurante, isto é, preservar as atividades e a ementa. Sendo assim este continua com a comida vegetariana e biológica, a exposição de arte e o mercado.

MOODBOARD

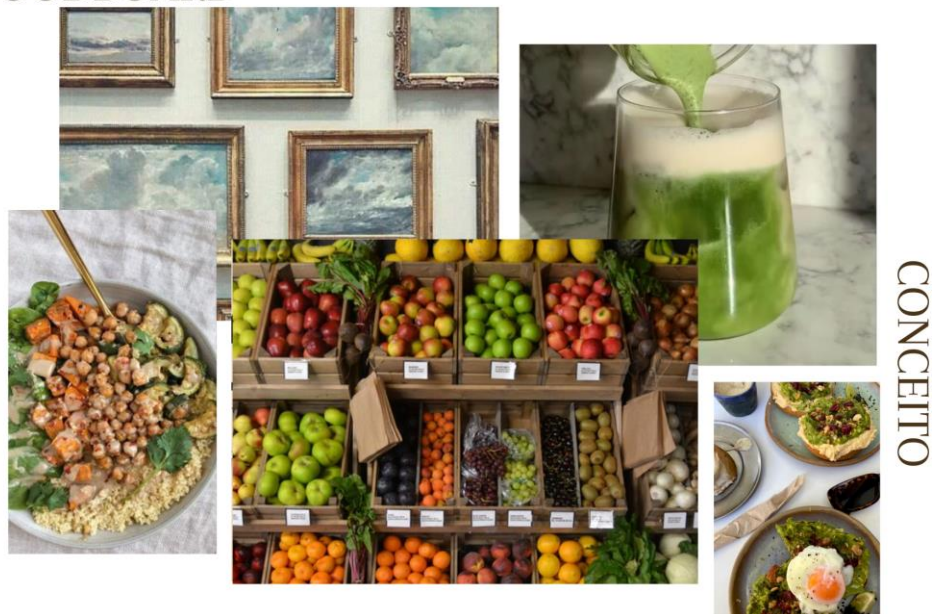


Figura 55 - Moodboard Conceito

Quanto à estética, este terá uma paleta de cores mais leve e neutra. Conterá com um símbolo da cidade implementado no restaurante, especificamente os bordados de Castelo Branco e algumas das estruturas do mesmo para preservar, de certa forma, o espaço.

A escolha da iluminação e do mobiliário foi pensada a transmitir conforto, leveza e contemporaneidade ao espaço.

A paleta de cores deste projeto foi inspirada na natureza. Optei por tons verdes para representar a vegetação e tons brancos e madeiras claras para dar uma maior claridade ao espaço, uma vez que este não possui grande iluminação natural na sala de refeições.



Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento | Projeto Final | Eva Vale | 20201296 | Orientadores: Nelson Antunes e Liliana Neves

Figura 56 - Moodboard Estética

3.4 Iluminação Artificial

A iluminação tem uma grande importância e influência no interior do projeto, pois utilizado de forma correta, proporciona conforto e dinamismo aos espaços. No caso do restaurante Mãos de Horta, existem zonas, como a sala de refeições, que não dispõem de muita iluminação natural, impondo assim a realização dos cálculos dos fluxos, que se encontram no apêndice, para determinar a iluminação artificial que é essencial em cada compartimento do estabelecimento.

Estes cálculos são indispensáveis, pois assim sabe-se a iluminação mínima recomendada para cada divisão. Em certos compartimentos, foram acrescentadas mais luminárias por uma questão de lógica e coerência, como por exemplo, nas casas de banho, dado que existem paredes dentro da mesma que impede a passagem de luz. .

A mesma foi colocada em sítios estratégicos de modo a facilitar as atividades do espaço. Foram dispostos trilhos de luz por cima das mesas de refeições, do buffet e da exposição. No corredor e nas casas de banho optou-se por focos de encastrar. Na zona lounge foram distribuídos os mesmos trilhos de luz de modo a iluminar o necessário, e focos de encastrar no balcão, para dar uma maior iluminação visto que é uma área de trabalho, como é visualizado na figura 57.

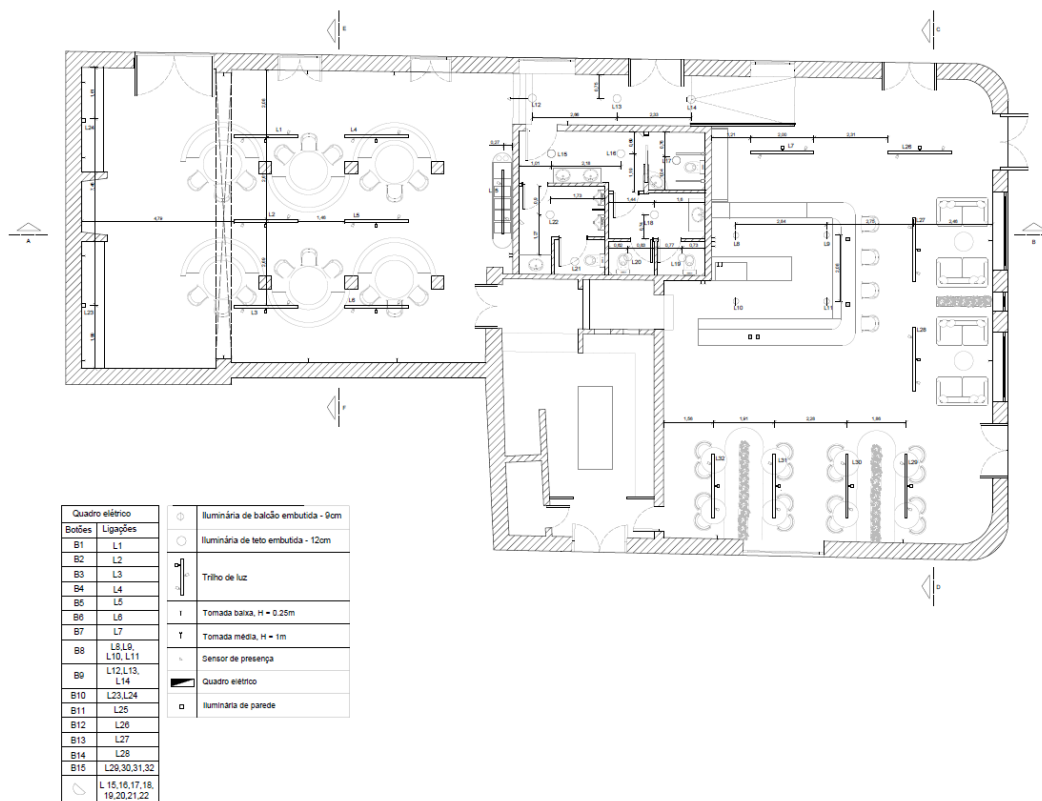


Figura 57 - Planta de Iluminação

3.5 Desenvolvimento dos Layouts

No estudo inicial do desenvolvimento dos layouts, a organização espacial foi a primeira preocupação a ter.

Desde o começo que a introdução de uma passagem de uma zona para a outra feita pelo interior do estabelecimento seria algo a ter em conta, de modo a facilitar o circuito aos clientes e o trabalho aos funcionários, dado que era um pedido do proprietário.

Foram feitas várias propostas, todas elas distintas, como visualizado nas figuras 58,59,60 e 61, que serviram para explorar a melhor solução.



Figura 58 - Esboço 1 do Zonamento



Figura 59 - Esboço 2 do Zonamento



Figura 60 - Esboço 3 do Zonamento



Figura 61 - Esboço 4 do Zonamento

Após alguns experimentos, foi decidido posicionar as casas de banho no centro do estabelecimento, de forma que ambas as zonas estejam à mesma distância da mesma. A disposição da casa de banho foi a maior dificuldade, primeiramente foi formada uma casa de banho conjunta, casa de banho feminina, masculina e de mobilidade reduzida, como constatado na figura 62, definida pela cor rosa, e, posteriormente, optou-se por separá-las para uma maior privacidade, como constatado nas figuras 63,64 e 65.

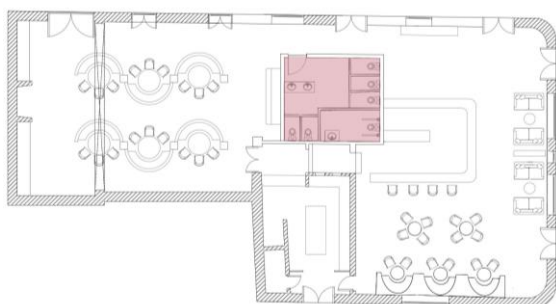


Figura 62 - Esboço wc 1

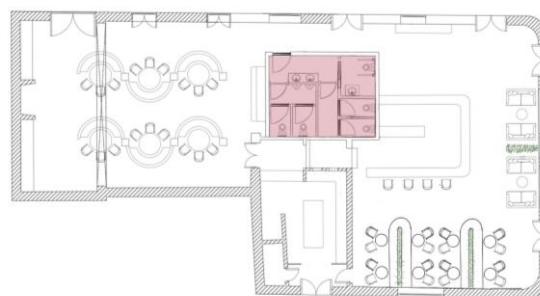


Figura 63 - Esboço wc 2

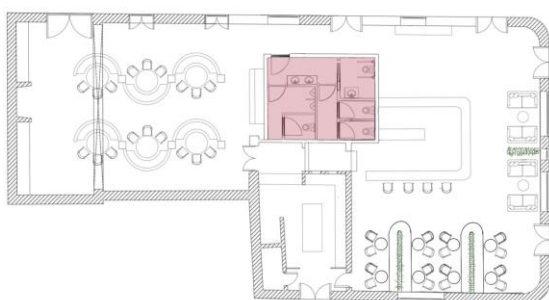


Figura 64 - Esboço wc 3

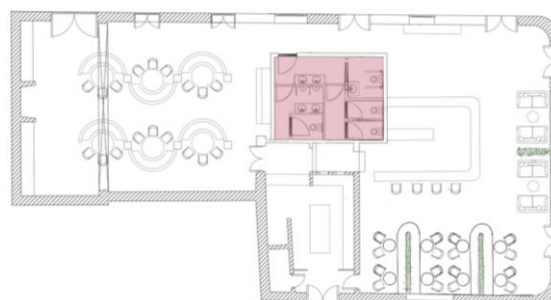


Figura 65 - Esboço wc 4

Aproveitando as paredes das casas de banho no centro do restaurante, foi estabelecido o corredor de acesso de uma zona para a outra, identificada a cor verde na figura 66, pondo conseqüentemente a porta de entrada no centro do mesmo, de modo a este ficar também no meio de cada divisão.

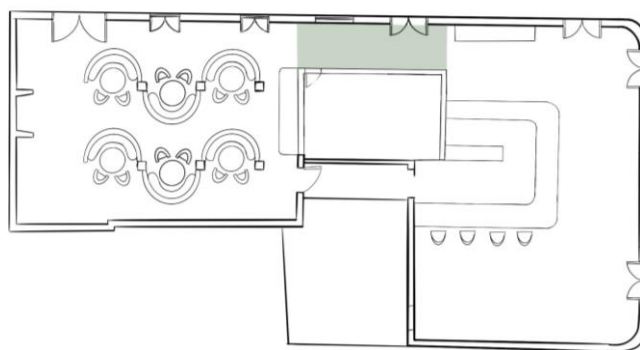


Figura 66 - Corredor de Entrada

A colocação do mercado e da exposição no restaurante também era algo a ter em consideração, tendo como ideia incorporar a exposição e o mercado ou na zona lounge, ou na sala de refeições.

Após a organização espacial estar decidida, foi analisado todo o tipo de disposição do mobiliário.

A organização da sala de refeições foi facilmente resolvida, tendo sido feitas apenas dois esboços (figuras 67 e 68), ao contrário da zona lounge, pela dificuldade na escolha e na distribuição do equipamento (figuras 69,70,71 e 72).

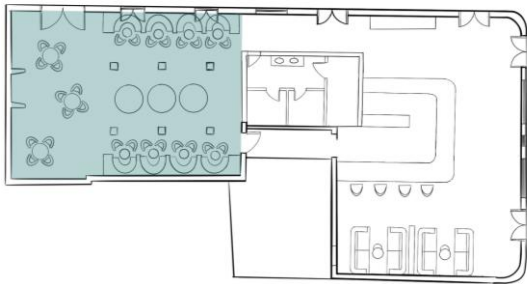


Figura 67 - Zonamento sala de refeições - Esboço 1

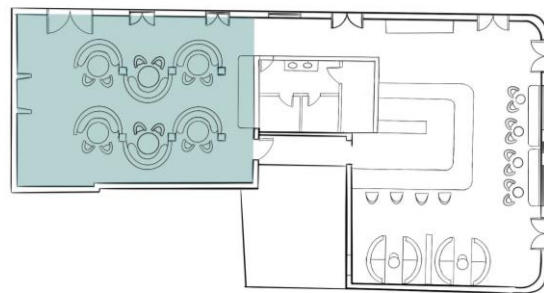


Figura 68 - Zonamento sala de refeições - Esboço 2

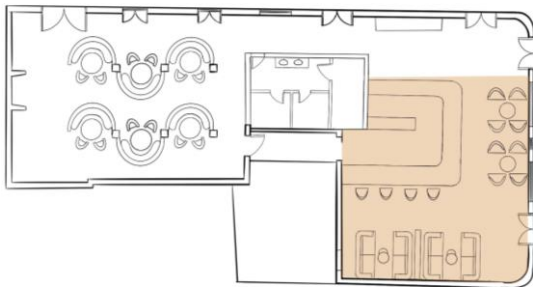


Figura 69 - Primeiro Esboço de Zonamento Zona Lounge

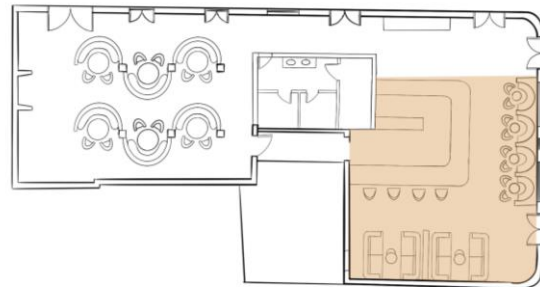


Figura 70 - Segundo Esboço de Zonamento Zona Lounge

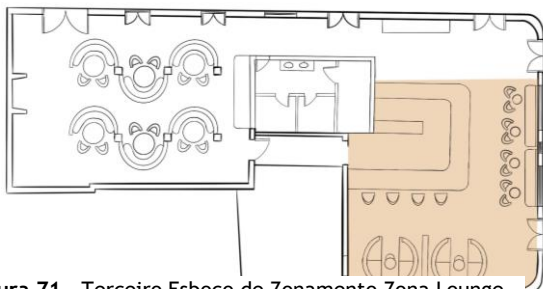


Figura 71 - Terceiro Esboço de Zonamento Zona Lounge



Figura 72 - Quarto Esboço de Zonamento Zona Lounge

3.6 Proposta Final

Na proposta final do projeto, representado na figura 73, primeiramente foi alterado o posicionamento da porta de entrada, tomando como principal uma das portas do centro do estabelecimento, que atualmente é inutilizável.

A organização espacial foi pensada de modo a criar duas zonas principais, a zona de refeições e a zona lounge, que foram mantidas na mesma localização. A sala de refeições incorpora a exposição de forma discreta e a zona lounge partilha o espaço com o mercado, estes separados pelo balcão que servem os dois serviços.

As casas de banho estão posicionadas no meio das duas zonas, de modo a ser um percurso mais curto para quem estiver em ambos os ambientes.

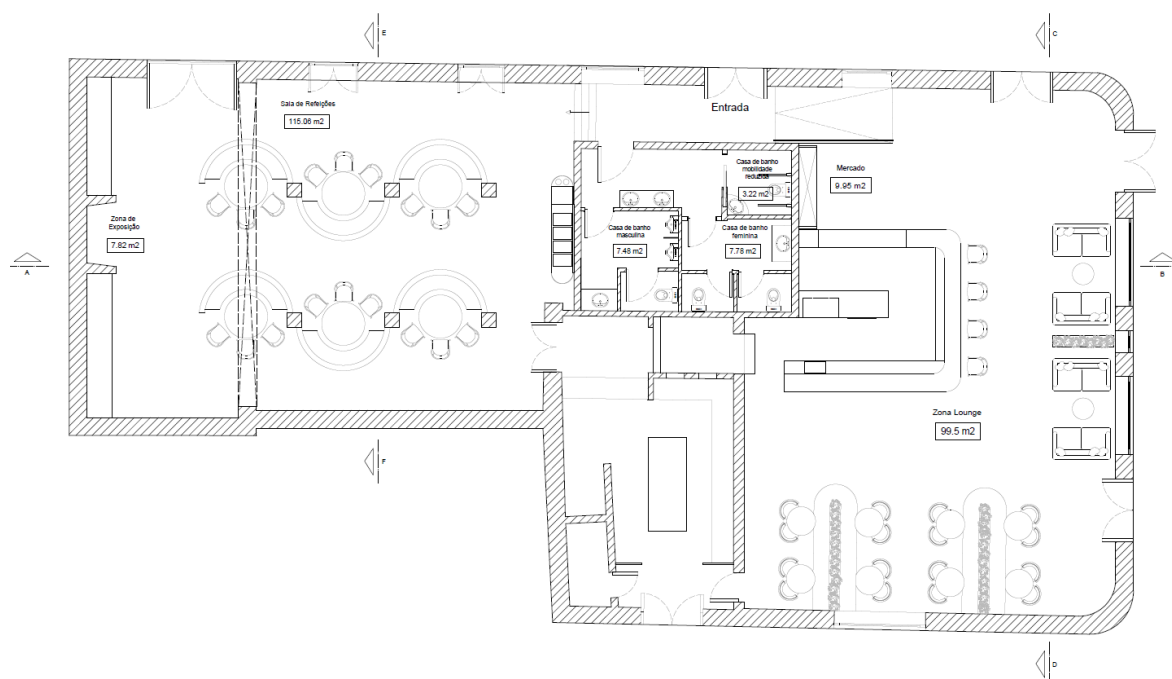


Figura 73 - Planta de Apresentação

Ao entrar no estabelecimento pela porta principal encontra-se um corredor (figura 74) composto por degraus que dão acesso à zona de refeições e por uma rampa que dá acesso à zona lounge, visualizado na figura 75.



Figura 74 - Render - Corredor de Entrada



Figura 75 - Render - Rampa para Mobilidade Reduzida

Em direção à zona lounge, visualizado nas figuras 76 e 77, fica, como já mencionado, integrado o mercado de forma que os clientes possam apenas fazer as compras sem terem de usufruir ou passar pelo resto do estabelecimento. O mesmo é dividido por um balcão que serve os dois serviços, (figura 78) onde é possível desfrutar de um consumo rápido, nos bancos altos feitos à medida estufado com os bordados de Castelo Branco (figura 79). O balcão está dividido em três partes, em que uma apenas serve o mercado, que inclui também uma pequena exposição dos produtos. Outra parte só oferece serviço à zona lounge, onde se localiza a máquina do café e outros eletrodomésticos necessários e, por fim, no meio deste, onde são feitos os pagamentos dos dois ambientes.

O espaço utiliza cores neutras e elementos de vegetação para torná-lo num lugar mais contemporâneo e limpo.



Figura 76 - Render - Zona Lounge e Mercado



Figura 77 - Render - Zona Lounge



Figura 78 - Esboço Balcão



Figura 79 - Esboço Cadeira

Do outro lado do restaurante localiza-se a sala de refeições, observada nas figuras 80 e 81, que incorpora a exposição, visualizada na figura 82. Esta zona dispõe de vários sofás curvos, utilizando os pilares como divisão entre os mesmos, para um maior aproveitamento do espaço. Estes são de cor verde, para dar um apontamento de cor ao interior, de forma a realçá-los e revestidos com ripas de madeira para interligar com o resto do restaurante. A exposição é feita no canto da sala, de forma subtil, de lado à lareira, onde era localizada a antiga porta de entrada.



Figura 80 - Render - Sala de Refeições



Figura 81 - Render - Sala de Refeições e Exposição



Figura 82 - Render - Zona de Exposição

Uma vez que é confeccionado o serviço de buffet, esta sala possui uma mesa buffet, sendo o equipamento desenhado à medida.

Este foi produzido em linhas curvas, utilizando as formas orgânicas devido a todo o conceito do restaurante, e tendo como material principal a madeira para que continue com a mesma linguagem dos restantes equipamentos. Na parte superior do equipamento, onde é pousada a comida, é revestida de aço inoxidável consoante a legislação que diz respeito à restauração.

A distribuição desta mesa foi pensada consoante a sequência de utilização, isto é, do lado esquerdo os pratos e do lado direito a comida, uma vez que retiramos o prato antes da comida. Esta dispõe também de um espaço especificamente para a colocação dos talheres. Para uma maior facilidade de limpeza, devido à sujidade que a comida pode criar, foi implementado uma placa de silestone de cor branca, por ser de fácil limpeza, na parte posterior do equipamento, de modo a fazer uma barreira de proteção para a parede. Por baixo existe uma área de arrumação, onde está a reposição de loiça. Foi feito um esboço para uma melhor compreensão do mesmo, constatado na figura 83.

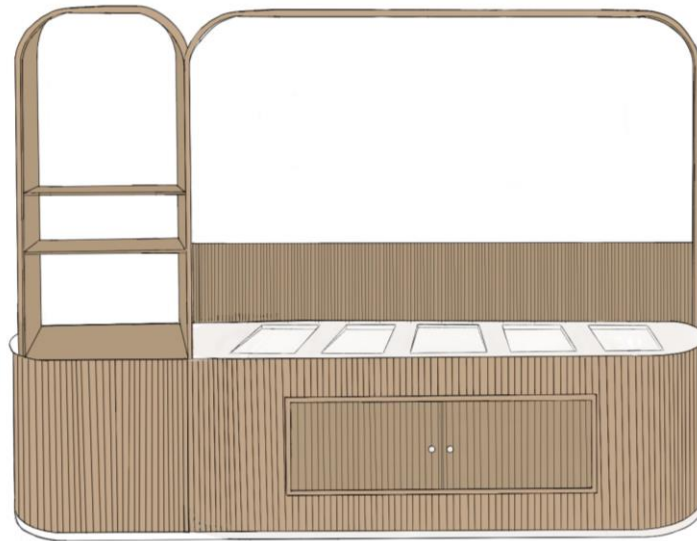


Figura 83 - Esboço Mesa de Buffet

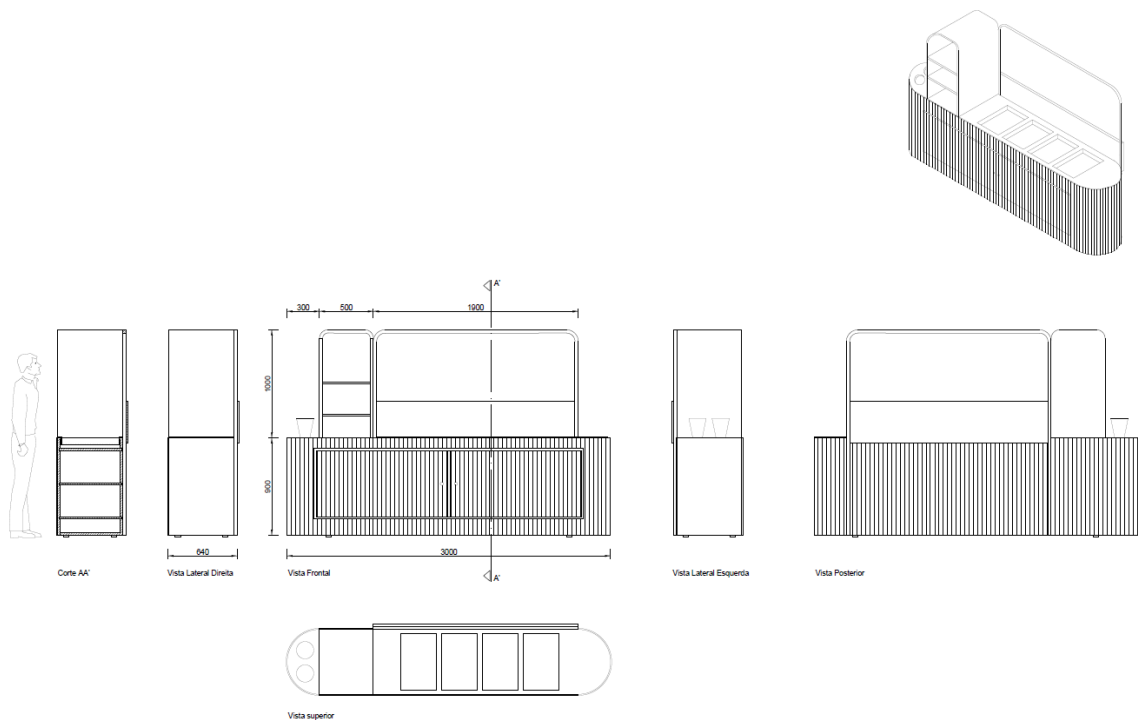


Figura 84 - Desenho Técnico Equipamento

As casas de banho (figura 85) localizam-se no centro do estabelecimento, como já referido, no corredor existente à entrada. Uma vez que esta se encontra logo à entrada do restaurante, foi optado pela camuflagem da porta, com o prolongamento do ripado da parede. Esta divide-se em três compartimentos, a casa de banho feminina, masculina e a de mobilidade reduzida. A casa de banho feminina dispõe de duas divisões com instalações sanitárias, a masculina apenas com um compartimento e dois urinóis, e a casa de banho para pessoas de mobilidade reduzida é apenas uma divisão única. Para seguir a linguagem do restante estabelecimento, as casas de banho são revestidas com azulejo grés porcelânico vidrado verde e equipamento em madeira, de modo a remeter a natureza. Para não ser um espaço demasiado pesado devido à falta de iluminação natural, foi também colocado grés porcelânico branco no pavimento e nalgumas paredes.

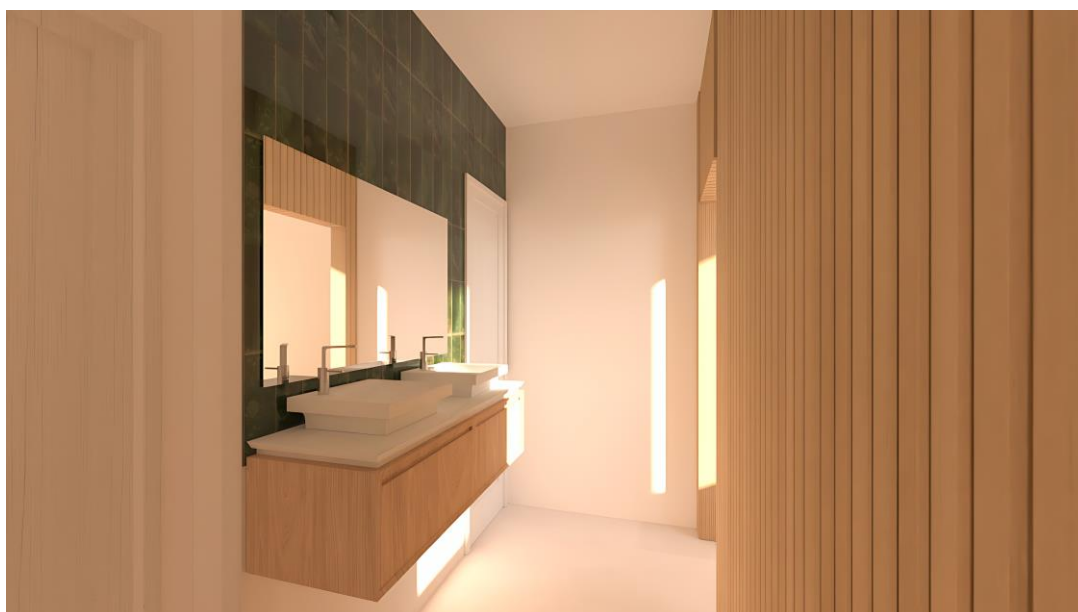


Figura 85 - Render Casa de Banho

Para a resolução do problema das diferentes alturas do pavimento, foram implementados degraus do corredor da entrada para a sala de refeições e uma rampa desse mesmo corredor para a zona lounge, como já referido anteriormente, de modo a proporcionar o acesso ao restaurante a pessoas de mobilidade reduzida.

O elo de ligação de todas as zonas é a paleta de cores e os materiais, isto é, os tons neutros, a cor verde que realça em ambas as divisões, a utilização de madeira e a vegetação utilizada em ambos os espaços.

Foi realizada uma estimativa orçamental de uma parte do projeto, em que as áreas escolhidas foram as casas de banho e a zona lounge. Para a execução desta, foi tido em conta todos os materiais utilizados nos espaços e a quantidade necessária para a elaboração da conta. A estimativa de custo destas partes do projeto é de 38 748,72€.

4. Conclusão

O projeto teve como objetivo aplicar as competências adquiridas ao longo destes três anos, permitindo assim expandir os meus conhecimentos relativamente a remodelações em estabelecimentos hoteleiros.

Para a execução do mesmo foi feita na fase inicial uma contextualização do restaurante, apresentando todos os temas importantes. Seguidamente foram elaboradas várias pesquisas que considerei relevantes, que ajudaram a executar todo o processo do projeto. Após serem concluídas essas pesquisas, deu-se início à proposta do projeto em si, que engloba o conceito, a organização espacial, a iluminação e toda a escolha dos materiais.

Pretendia-se com este projeto, tornar o espaço mais funcional e esteticamente mais apelativo, que satisfizesse os pedidos do proprietário e as necessidades do cliente. O restaurante passou a ser um espaço contemporâneo e de cores neutras, transmitindo mais a essência do vegetarianismo com a paleta de cores remetentes à natureza, com um ambiente confortável e mais funcional para que melhorasse a experiência a todos os envolvidos, sejam funcionários ou clientes. Este ainda interligou o contemporâneo com o antigo, mantendo assim elementos do edifício e da zona e implementando símbolos importantes da cidade.

A concretização deste contribuiu também para o meu enriquecimento profissional e pessoal, pela experiência de ter tido um contacto direto com o cliente, tomando consequentemente ainda mais consciência da responsabilidade que um designer de interiores e de equipamento tem, e que existe muito trabalho por de trás do resultado.

Para concluir, foi um projeto desafiante e que apesar dos vários empasses, a meu ver, este foi concluído de uma forma bem-sucedida.

5. Referências Bibliográficas

Antropometria e Ergonomia Importancia e Aplicabilidade – Debora Dengo. (n.d.). <https://solucoesergonomicas.com.br/antropometria-e-ergonomia-importancia-e-aplicabilidade/>

ASSOCIAÇÃO LIVRE COR, Castelo Branco - Comentários de restaurantes - Tripadvisor. (n.d.). Tripadvisor. <https://www.tripadvisor.pt/Restaurant-Review-g189142-d12430984-Reviews-Associacao-Livre-Cor-Castelo-Branco-Castelo-Branco-District-Central-Portugal.html>

Beatriz. (2020). As melhores plantas de interior para ter em casa. habitissimo.pt. <https://projetos.habitissimo.pt/projeto/as-melhores-plantas-de-interior-para-ter-em-casa>

Behance. (s.d.). <https://www.behance.net/gallery/132820707/CAFE-%20MATCHA>

De Freguesia De Nossa Senhora Da Vila Nossa Senhora Do Bispo E Silveiras, U. (n.d.). IGESPAR - Instituto de Gestão do Património Arquitectónico e Arqueológico. União De Freguesia De Nossa Senhora Da Vila, Nossa Senhora Do Bispo E Silveiras. <https://www.ufvilabisposilveiras.pt/territorio/contactos-uteis/144-igespar-instituto-de-gestao-do-patrimonio-arquitetonico-e-arqueologico>

Diário da República. (2006) Diário da República, 1.a série — N.º 152 — 8 de Agosto de 2006

Luco, A. (2022). Seen Lisboa Restaurant / Sidney Quintela Architecture + Urban Planning. ArchDaily. https://www.archdaily.com/957251/seen-lisboa-restaurant-sidney-quintela-architecture-plus-urban-planning?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Ministério de Administração Interna. (2008) Decreto-lei nº 220/2008, de 12 de novembro. <https://diariodarepublica.pt/dr/detalhe/decreto-lei/220-2008-439866>

Obra, D. (2017). Árvore Artificial: O que é? Passo a Passo e 44 modelos para sua casa. Doce Obra. <https://casaconstrucao.org/paisagismo/arvore-artificial/#:~:text=Elas%20t%C3%AAm%20certas%20diferen%C3%A7as%3A%201>

[%20as%20%C3%A1rvores%20artificiais,partes%20das%20%C3%A1rvores%20naturais%2C%20geralmente%2C%20caule%20e%20tronco.](#)

Pintos, P. (2022). Ritz-Carlton AURA Restaurant / HENN. ArchDaily. https://www.archdaily.com/985872/ritz-carlton-aura-restaurant-henn?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Praça de Camões - Praça Velha. (2023, June 20). Minube. <https://www.minube.com.br/sitio-preferido/camoes-square--velha-square-a172787>

Shao, J. (2022). Moli· Restaurante Puyu / Jingle Design. ArchDaily. https://www.archdaily.com/987560/moli-star-puyu-restaurant-jingle-design?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Significados. (2017). Significado de Ergonomia. Significados. <https://www.significados.com.br/ergonomia/>

Sitio da Mata. (2021, October 15). Dicas de Plantas Para Decorar Restaurantes - Sitio da Mata Bambus. Sitio Da Mata Bambus. <https://sitiodamata.com.br/blog/dicas/dicas-de-plantas-para-decorar-restaurantes/#:~:text=Alguns%20exemplos%20s%C3%A3o%3A%201%20O%20Ant%C3%BArio%20C3%A9%20uma,diminuindo%20os%20n%C3%ADveis%20de%20formalde%3%ADdo%2C%20xileno%20e%20benzeno.>

Veronese, J., & Veronese, J. (2020). Restaurante Subenshi: sushi sofisticado em edifício histórico. Alma4050. <https://alma4050.com/comer-e-beber/restaurante-subenshi/>

6. Bibliografia

2 - A relação entre ergonomia, antropometria e design. (n.d.). <https://pt.slideshare.net/candeiasdasilva/2-a-relao-entre-ergonomia-antropometria-e-design>

Design Culture. (2016, March 11). A importância da utilização de uma Metodologia Projetual. Design Culture. <https://designculture.com.br/a-importancia-da-utilizacao-de-uma-metodologia-projetual/>

Redação. (2020). Plantas em casa: como cuidar destas damas de companhia. Idealista/News. <https://www.idealista.pt/news/decoracao/conselhos/2020/03/30/42895-plantas-em-casa-como-cuidar-destas-damas-de-companhia>

Santos, Á. (n.d.-b). Metodologia, métodos e técnicas para o desenvolvimento de produtos - definição | Espaço Design. <https://mundoedesign.blogspot.com/2009/09/metodologia-metodos-e-tecnicas-para-o.html#:~:text=Pode-se%20dizer%20que%20m%C3%A9todo%20projetual%20%C3%A9%20o%20processo,passar%20para%20atender%20satisfatoriamente%20%C3%A0s%20fun%C3%A7%C3%B5es%20pr%C3%A9-determinadas.>

7. Apêndice

- Cálculos dos fluxos na Sala de Refeições:

Comprimento: 12

Refletância do teto: 80%

Largura: 9

Refletância das paredes: 80%

Pé direito: 3,35

Refletância da área de trabalho: 65%

Altura área de trabalho: 0,88

$$E = 300$$

$$S = C \times L = 12 \times 9 = 108$$

$$h_u = 3,35 - 0,88 = 2,47$$

$$d = 0,88$$

$$K = (12 \times 9) / (12+9) / 2,47$$

$$K = 108 / 21 / 2,47$$

$$K = 2$$

$$\text{Coeficiente de utilização} = 71\%$$

$$\Phi_t = 300 \times 108 \times (0,88 / 0,71)$$

$$\Phi_t = 300 \times 108 \times 1,24$$

$$\Phi_t = 32\,400 \times 1,24$$

$$\Phi_t = 40\,176 \text{ lm}$$

$$N = 40\,176 / 2000$$

$$N = 20,08 \approx 20$$

- Cálculos dos fluxos na Zona Lounge:

Comprimento: 14

Largura: 9

Pé direito: 4,02

Altura área de trabalho: 0,88

Refletância do teto: 80%

Refletância das paredes: 80%

Refletância da área de trabalho: 65 %

$$E = 300$$

$$S = C \times L = 14 \times 9 = 126$$

$$h_u = 4,02 - 0,88 = 3,14$$

$$d = 0,88$$

$$K = (14 \times 9) / (14+9) / 3,14$$

$$K = 126 / 23 / 3,14 = 1,744$$

$$K = 1,5$$

Coefficiente de utilização = 68%

$$\Phi_t = 300 \times 126 \times (0,88 / 0,68)$$

$$\Phi_t = 300 \times 126 \times 1,29$$

$$\Phi_t = 37\,800 \times 1,29$$

$$\Phi_t = 48\,762 \text{ lm}$$

$$N = 48\,762 / 2000$$

$$N = 24,38 \approx 24$$

- Cálculos dos fluxos na Casa de Banho Feminina:

Comprimento: 3

Refletância do teto: 80%

Largura: 2,2

Refletância das paredes: 70%

Pé direito: 2,52

Refletância da área de trabalho: 70%

Altura área de trabalho: 0,88

$$E = 150$$

$$S = C \times L = 3 \times 2,2 = 6,6$$

$$h_u = 2,52 - 0,88 = 1,64$$

$$d = 0,88$$

$$K = (3 \times 2,2) / (3 + 2,2) / 1,64$$

$$K = 6,6 / 5,2 / 1,64$$

$$K = 0,77$$

Coeficiente de utilização = 58%

$$\Phi_t = 150 \times 6,6 \times (0,88 / 0,58)$$

$$\Phi_t = 150 \times 6,6 \times 1,52$$

$$\Phi_t = 990 \times 1,52$$

$$\Phi_t = 15\,048 \text{ lm}$$

$$N = 150\,48 / 1150$$

$$N = 1,31 \approx 1$$

- Cálculos dos fluxos na Casa de Banho Masculina:

Comprimento: 2,7

Largura: 2,7

Pé direito: 2,52

Altura área de trabalho: 0,88

Refletância do teto: 80%

Refletância das paredes: 70%

Refletância da área de trabalho: 70%

$$E = 150$$

$$S = C \times L = 2,7 \times 2,7 = 7,29$$

$$h_u = 2,52 - 0,88 = 1,64$$

$$d = 0,88$$

$$K = (2,7 \times 2,7) / (2,7 + 2,7) / 1,64$$

$$K = 7,29 / 5,4 / 1,64$$

$$K = 0,82$$

Coefficiente de utilização = 58%

$$\Phi_t = 150 \times 7,29 \times (0,88 / 0,58)$$

$$\Phi_t = 150 \times 7,29 \times 1,52$$

$$\Phi_t = 1093,5 \times 1,52$$

$$\Phi_t = 1662,12 \text{ lm}$$

$$N = 1662,12 / 1150$$

$$N = 1,45 \approx 2$$

- Cálculos dos fluxos na Casa de Mobilidade Reduzida:

Comprimento: 1,8

Largura: 2,35

Pé direito: 2,52

Altura área de trabalho: 0,88

Refletância do teto: 80%

Refletância das paredes: 70%

Refletância da área de trabalho: 70%

$$E = 150$$

$$S = C \times L = 1,8 \times 2,35 = 4,23$$

$$h_u = 2,52 - 0,88 = 1,64$$

$$d = 0,88$$

$$K = (1,8 \times 2,35) / (1,8 + 2,35) / 1,64$$

$$K = 4,23 / 4,15 / 1,64$$

$$K = 0,62$$

Coefficiente de utilização = 51%

$$\Phi_t = 150 \times 4,23 \times (0,88 / 0,51)$$

$$\Phi_t = 150 \times 4,23 \times 1,72$$

$$\Phi_t = 634,5 \times 1,72$$

$$\Phi_t = 1091,34 \text{ lm}$$

$$N = 1091,34 / 1150$$

$$N = 0,95 \approx 1$$

- Cálculos dos fluxos no Corredor:

Comprimento: 6

Largura: 1,6

Pé direito: 2,52

Altura área de trabalho: 0,88

Refletância do teto: 80%

Refletância das paredes: 70%

Refletância da área de trabalho: 70%

$$E = 200$$

$$S = C \times L = 6 \times 1,6 = 9,6$$

$$h_u = 3 - 0,88 = 2,12$$

$$d = 0,88$$

$$K = (6 \times 1,6) / (6 + 1,6) / 2,12$$

$$K = 9,6 / 7,6 / 2,12 = 0,59$$

$$K = 0,6$$

Coefficiente de utilização = 51%

$$\Phi_t = 200 \times 9,6 \times (0,88 / 0,51)$$

$$\Phi_t = 200 \times 9,6 \times 1,73$$

$$\Phi_t = 1920 \times 1,73$$

$$\Phi_t = 3321,6 \text{ lm}$$

$$N = 3321,6 / 1150$$

$$N = 2,88 \approx 3$$