



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Projeto Final de Curso

Projeto de Reabilitação | Café Restaurante em Miranda do Corvo

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento

Beatriz Filipe Ventura | 20211206

Orientadores

Professor Doutor Pedro Paulo Eugénio de Oliveira

Professor Especialista Tiago Miguel Patrício Rodrigues

Trabalho de Projeto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciado na licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, realizada sob a orientação científica do Professor Doutor Adjunto Convidado Pedro Paulo Eugénio de Oliveira e do Professor Especialista Adjunto Convidado Tiago Miguel Patrício Rodrigues, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho, 2024

Composição do júri

Presidente do júri

Arquiteta Ana Rita Henriques Silvério de Jesus Vasco, Especialista

Prof. Adjunta da ESART – IPCB

Vogais

Arguente:

Prof. Doutor Tiago Querido da Silva Girão, Especialista

Prof. Adjunto da ESART – IPCB

Orientadores:

Professor Doutor Pedro Paulo Eugénio de Oliveira

Prof. Adjunto Convidado da ESART – IPCB

Designer Tiago Miguel Patrício Rodrigues, Especialista

Prof. Adjunto Convidado da ESART – IPCB

Agradecimentos

Este relatório não teria sido possível sem o apoio e a colaboração de muitas pessoas.

Primeiramente, a minha família merece um agradecimento especial, os meus pais e irmãos, por me terem apoiado e motivado sempre, não só neste projeto, mas neste longo percurso da licenciatura e por terem acreditado em mim.

Agradecer também aos meus orientadores, Professor Doutor Pedro Oliveira e Professor Especialista Tiago Rodrigues, cuja orientação foram fundamentais para condução deste estudo. Não só a eles, mas aos restantes professores que me ajudaram e guiaram de alguma forma neste projeto e ao longo destes três anos.

Por último, agradecer a todos os meus amigos e colegas que de alguma forma me apoiaram e partilharam conhecimentos em todo este processo, em especial à Beatriz Seixas e família, por me terem ajudado e permitido usar o estabelecimento deles como base deste projeto.

Resumo

No âmbito da unidade curricular de Projeto e para finalização da licenciatura de Design de Interiores e Equipamento, no segundo semestre do terceiro ano, é-nos proposto a realização de um projeto final, onde podemos escolher uma de duas vertentes curriculares: Design de Interiores ou Design de Equipamento.

A vertente pela qual decidi, é a de Design de Interiores, pois é a área pela qual tenho maior interesse e me vejo a trabalhar no futuro e implementa também a área do Equipamento. Assim, como minha proposta do projeto final, proponho a reabilitação do edifício que funciona como café restaurante, Rufino dos Leitões, que se encontra em Miranda do Corvo, Coimbra.

Ao longo deste documento, poderá observar-se as informações já obtidas sobre o espaço, como localização, fotografias e planta, o motivo da escolha deste e o que pretendo fazer com o espaço.

Palavras chave

Design de Interiores - Reabilitação - Restaurante grelhados - Pedras Vulcânicas - Padaria



Figura 1 - Café Restaurante Rufino dos Leitões; Fonte: autor

Abstract

In the context of the Project curricular unit, as part of the final year of the Interior and Equipment Design degree, in the second semester of the third year, we are presented with the opportunity to undertake a final project. For this project, we can choose one of two curricular branches: Interior Design or Equipment Design.

I have chosen the Interior Design branch as it aligns with my primary interests and is the area where I envision working in the future. It also encompasses the Equipment Design aspect. Therefore, for my final project proposal, I suggest the rehabilitation of the building currently housing the Rufino dos Leitões café-restaurant in Miranda do Corvo, Coimbra.

Throughout this document, you will find information already gathered about the space, such as its location, photographs, and floor plan. I will also explain the reasons behind my choice of this particular establishment and outline my vision for the space.

Keywords

Interior Design - Rehabilitation – Grill Restaurant – Volcanic Stones - Bakery

Índice Geral

Composição do júri	III
Agradecimentos	V
Resumo	VII
Palavras chave	VII
Abstract	IX
Keywords	IX
Índice Geral	XI
Índice de Figuras	XIII
Lista de Tabelas	XVII
1 Introdução	1
2 Anteprojeto	2
2.1 Identificação do Projeto a Realizar	2
2.1.1 Fotografias do Espaço.....	3
Interior.....	5
Interior.....	6
2.1.2 Localização e Serviços	7
2.2 Justificação e Fundamentação.....	8
2.2.1 Objetivos a atingir	9
2.2.2 Hipóteses de trabalho	9
2.3 Caracterização Histórico-Cultural da Região	10
2.3.1 Localização	10
2.3.2 Origem	10
2.3.3 Lenda de Miranda do Corvo	11
2.3.4 Costumes e Tradições	11
2.3.5 Paisagem.....	11
2.3.6 Produtos locais, Gastronomia e Artesanato	12
2.4 Pesquisas Casos de Estudo	13
2.4.1 Pizza 4P's – “Vượt”, Vietname.....	13
2.4.2 Coca Grill, Tailândia.....	14
2.4.3 Acoustic Ceiling in Fuji Yama Restaurant, Alemanha	15
2.4.4 Sala de Corte, Lisboa.....	16

2.4.5	Prado, Lisboa	17
2.4.6	Sam's Steak House, Ucrânia	18
2.4.7	Análise da Legislação Aplicável ao Restaurante	19
2.5	Calendarização.....	20
3	Desenvolvimento do projeto	21
3.1	Tipologia de restaurante <i>Grill</i>	21
3.2	Público-alvo	22
3.3	Horários e Serviços	22
3.4	Gastronomia (Menu)	23
3.5	Motivo da escolha da tipologia do restaurante	23
3.6	Conceito.....	24
3.7	Moodboards.....	24
3.7.1	Moodboard – Conceito de Tipologia.....	24
3.7.2	Moodboard – Conceito Estético.....	25
3.8	Desenvolvimento da Proposta.....	26
3.8.1	Propostas Preliminares	26
3.9	Proposta Final.....	29
3.9.1	Alterações.....	29
3.9.2	Zonamento e Circulação	30
3.9.3	Características das zonas	32
3.10	Equipamento Mesa com sistema de aquecimento de pedras vulcânicas 41	
3.10.1	Pesquisa sobre pedras vulcânicas.....	41
3.10.2	Casos de mesas semelhantes	43
3.10.3	Pesquisa resistências elétricas.....	44
3.10.4	Encaixes e ligações em aço para mesas metálicas	45
3.10.5	Dados ergonómicos e antropométricos em relação às mesas	46
3.10.1	Esboços.....	48
4	Conclusão	51
5	Bibliografia	52

Índice de Figuras

VII	
FIGURA 1	– CAFÉ RESTAURANTE RUFINO DOS LEITÕES; FONTE: AUTOR VII
FIGURA 2	– CAFÉ RESTAURANTE RUFINO DOS LEITÕES, VISTA PRINCIPAL; FONTE: AUTOR 3
FIGURA 3	– CAFÉ RESTAURANTE RUFINO DOS LEITÕES, VISTA ENTRADA LATERAL DO CAFÉ; FONTE: AUTOR 3
FIGURA 3	– INTERIOR DO CAFÉ, VISTA DA PORTA..... 4
4	
FIGURA 5	– INTERIOR DO CAFÉ; FONTE: AUTOR..... 4
FIGURA 4	– INTERIOR DO CAFÉ, VISTA DA PORTA; FONTE: AUTOR..... 4
4	
FIGURA 7	– CORREDOR DO CAFÉ (LEVA AO RESTAURANTE, ÀS ESCADAS E CASAS DE BANHO); FONTE: AUTOR..... 4
FIGURA 6	– INTERIOR DO CAFÉ, VISTA DO BALCÃO; FONTE: AUTOR 4
FIGURA 8	– INTERIOR DO RESTAURANTE (ZONA 1); FONTE: AUTOR..... 5
FIGURA 9	– INTERIOR DO RESTAURANTE (ZONA 1); FONTE: AUTOR..... 5
FIGURA 9	– INTERIOR DO RESTAURANTE (ZONA 1) 5
FIGURA 11	– INTERIOR DO RESTAURANTE (ZONA 2) FONTE: AUTOR;..... 5
FIGURA 10	– INTERIOR DO RESTAURANTE (ZONA 2) 5
FIGURA 10	– INTERIOR DO RESTAURANTE (ZONA 1); FONTE: AUTOR..... 5
FIGURA 9	– INTERIOR DO RESTAURANTE (ZONA 1) 5
FIGURA 12	– ÁREA DO PISO 1; FONTE: AUTOR 6
FIGURA 13	– ÁREA DO PISO 1; FONTE: AUTOR 6
FIGURA 12	– ÁREA DO PISO 1..... 6
FIGURA 15	– ÁREA DO PISO 1; FONTE: AUTOR 6
FIGURA 14	– ÁREA DO PISO 1..... 6
FIGURA 14	– ÁREA DO PISO 1; FONTE: AUTOR 6
FIGURA 13	– ÁREA DO PISO 1..... 6
7	
FIGURA 16	– LOCALIZAÇÃO FONTE: GOOGLE MAPS MORADA: R. EIRA Nº5, CARAPINHAL, MIRANDA DO CORVO 7
FIGURA 15	– LOCALIZAÇÃO FONTE: GOOGLE MAPS MORADA: R. EIRA Nº5, CARAPINHAL, MIRANDA DO CORVO 7
7	
FIGURA 17	– PLANTA SÍNTESE COM ZONAMENTO; FONTE: CÂMARA MUNICIPAL DE MIRANDA DO CORVO . 7
FIGURA 18	– LOCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS (PLANTA DE R/CHÃO), FONTE: CÂMARA MUNICIPAL DE MIRANDA DO CORVO 8
8	
FIGURA 17	– LOCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS (PLANTA DE R/CHÃO) 8
FIGURA 19	– PLANTA R/CHÃO – ÁREAS DEFINIDAS POR MIM..... 9
FIGURA 20	– LOCALIZAÇÃO DE MIRANDA DO CORVO; FONTE: WIKIPÉDIA..... 10
FIGURA 21	– GONDRAMAZ, ALDEIA DO XISTO DA SERRA DA LOUSÃ; FONTE: ALDEIAS DO XISTO 12
FIGURA 20	– GONDRAMAZ, ALDEIA DO XISTO DA SERRA DA LOUSÃ; FONTE: ALDEIAS DO XISTO 12
FIGURA 22	– PEÇAS EM BARRO DA OLARIA FERNANDES, CARAPINHAL; FONTE; OLARIA FERNANDES (FACEBOOK) 12
FIGURA 23	– CESTO FEITO DE VIME, ADFP ; FONTE: ADFP 12
FIGURA 24	– ENTRADA DO RESTAURANTE; FONTE: INTERIORDAILY 13
FIGURA 23	– ENTRADA DO RESTAURANTE; FONTE: INTERIORDAILY 13
FIGURA 26	– PORMENOR NA PAREDE E BALCÃO EM RATTAN; FONTE; INTERIORDAILY 13

FIGURA 25 – PORMENOR NA PAREDE E BALCÃO EM RATTAN; FONTE; INTERIORDAILY.....	13
FIGURA 25 – CANDEEIROS FEITOS DE RATTAN; FONTE: INTERIORDAILY	13
FIGURA 24 – CANDEEIROS FEITOS DE RATTAN; FONTE: INTERIORDAILY.....	13
FIGURA 27 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E MATERIAIS; FONTE: INTERIORDAILY	13
FIGURA 26 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E MATERIAIS; FONTE: INTERIORDAILY	13
FIGURA 28 – PLANTA DE EQUIPAMENTO DO RESTAURANTE PIZZA 4P’S - “VŪQT”	13
FIGURA 30 - PLANTA DE EQUIPAMENTO DO RESTAURANTE COCA GRILL; FONTE: ARCHDAILY	14
FIGURA 29 - PLANTA DE EQUIPAMENTO DO RESTAURANTE COCA GRILL;.....	14
FIGURA 29 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO; FONTE: ARCHDAILY.....	14
FIGURA 28 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO	14
FIGURA 32 – PORMENOR DAS MESAS COM RODAS E LUZ LARANJA; FONTE: ARCHDAILY	14
FIGURA 31 – PORMENOR DAS MESAS COM RODAS E LUZ LARANJA.....	14
FIGURA 31 – GRELHADORES NAS MESAS E DIVISÓRIAS; FONTE: ARCHDAILY	14
FIGURA 33 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO; FONTE: ARCHDAILY	15
FIGURA 32 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO	15
FIGURA 35 – ORGANIZAÇÃO DAS MESAS; FONTE: ARCHDAILY	15
FIGURA 34 – ORGANIZAÇÃO DAS MESAS	15
FIGURA 36 – ZONA DO BALCÃO; FONTE: ARCHDAILY	15
FIGURA 35 – ZONA DO BALCÃO	15
FIGURA 34 – CORREDOR; FONTE: ARCHDAILY.....	15
FIGURA 33 – CORREDOR	15
FIGURA 37 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO; FONTE: TIME OUT LISBON	16
FIGURA 36 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO	16
FIGURA 40 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E ZONA DE PASSAGEM; FONTE: TIME OUT LISBON	16
FIGURA 39 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E ZONA DE PASSAGEM	16
FIGURA 39 – VISUALIZAÇÃO DOS MATÉRIAS: MESAS, CANDEEIROS; FONTE: TIME OUT LISBON	16
FIGURA 38 – VISUALIZAÇÃO DOS MATÉRIAS: MESAS, CANDEEIROS	16
FIGURA 38 – BALCÃO DIRETAMENTE PARA A COZINHA; FONTE: TIME OUT LISBON	16
FIGURA 37 – BALCÃO DIRETAMENTE PARA A COZINHA	16
FIGURA 42 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E APROVEITAMENTO DO PÉ DIREITO; FONTE: TIME OUT LISBON	17
FIGURA 41 – ORGANIZAÇÃO DO ESPAÇO E APROVEITAMENTO DO PÉ DIREITO.....	17
FIGURA 44 – CANDEEIROS SUSPENSOS E ORGANIZAÇÃO DAS MESAS; FONTE: TIME OUT LISBON	17
FIGURA 43 – CANDEEIROS SUSPENSOS E ORGANIZAÇÃO DAS MESAS	17
FIGURA 43 – PORMENOR DOS EQUIPAMENTOS; FONTE: TIME OUT LISBON	17
FIGURA 42 – PORMENOR DOS EQUIPAMENTOS	17
FIGURA 41 – REENTRÂNCIAS DAS JANELAS APROVEITADOS COM SOFÁS; FONTE: TIME OUT LISBON.....	17
FIGURA 40 – REENTRÂNCIAS DAS JANELAS APROVEITADOS COM SOFÁS.....	17
FIGURA 48 – MATERIAIS E EQUIPAMENTOS VARIADOS; FONTE: BEHANCE.....	18
FIGURA 47	18
FIGURA 47 – SOFÁ DE CANTO E PORMENOR DA PAREDE COM LEDS; FONTE: BEHANCE	18
FIGURA 46 – MESA REDONDA PARA GRELHAR CARNES; FONTE: BEHANCE	18
FIGURA 45 – ORGANIZAÇÃO DAS MESAS; FONTE: BEHANCE	18
FIGURA 49 – <i>MOODBOARD</i> DE TIPOLOGIA ILLUSTRATOR; FONTE: AUTOR.....	25
FIGURA 50 – <i>MOODBOARD</i> ESTÉTICO ILLUSTRATOR; FONTE: AUTOR	26
FIGURA 51 – PRIMEIROS ESBOÇOS DE ÁREAS; FONTE: AUTOR.....	27
FIGURA 54 – ESBOÇOS ÁREA COZINHA À FRENTE; FONTE: AUTOR.....	28
FIGURA 52 – ESBOÇO DE ÁREAS; FONTE: AUTOR.....	28
FIGURA 55 – 1ª PROPOSTA MAIS ELABORADA; FONTE: AUTOR	28
FIGURA 56 – 2ª PROPOSTA MAIS ELABORADA; FONTE: AUTOR	28

FIGURA 58 – 4ª PROPOSTA MAIS ELABORADA; FONTE: AUTOR.....	29
FIGURA 57 – 3ª PROPOSTA MAIS ELABORADA; FONTE: AUTOR.....	29
FIGURA 59 – PLANTA DE ALTERAÇÃO; FONTE: AUTOR.....	30
FIGURA 60 – PLANTA DE CIRCULAÇÃO; FONTE: AUTOR	31
FIGURA 61 – PLANTA DE ZONAMENTO; FONTE: AUTOR	32
FIGURA 62 - PLANTA DE APRESENTAÇÃO; FONTE: AUTOR	32
FIGURA 63 – EXCERTO CORTE BB’; FONTE: AUTOR	33
FIGURA 64 – SIMULAÇÃO 3D BALCÃO E ESTANTE DO CAFÉ; FONTE: AUTOR.....	33
FIGURA 65 – SIMULAÇÃO 3D ENTRADA E MESAS DO CAFÉ; FONTE: AUTOR	34
FIGURA 67 – EXCERTO CORTE BB’; FONTE: AUTOR	34
FIGURA 66 – EXCERTO CORTE AA’; FONTE: AUTOR	34
FIGURA 68 – SIMULAÇÃO 3D RECEÇÃO; FONTE: AUTOR.....	35
FIGURA 69 – EXCERTO CORTE CC’; FONTE: AUTOR	36
36	
FIGURA 70 – SIMULAÇÃO 3D LIGAÇÃO ENTRE AS VÁRIAS ZONAS DO RESTAURANTE; FONTE: AUTOR.....	36
FIGURA 71 – SIMULAÇÃO 3D RESTAURANTE 3A; FONTE: AUTOR	36
FIGURA 72 – SIMULAÇÃO 3D RESTAURANTE 3B FONTE: AUTOR	37
FIGURA 73 – CORTE DD’; FONTE: AUTOR	37
FIGURA 74 – EXCERTO CORTE AA’; FONTE: AUTOR	38
FIGURA 76 – SIMULAÇÃO 3D RESTAURANTE 3C; FONTE: AUTOR	38
FIGURA 75 – SIMULAÇÃO 3D MESA ALTA; FONTE: AUTOR.....	38
FIGURA 77 - EXCERTO CC’; FONTE: AUTOR.....	39
FIGURA 80 – SIMULAÇÃO 3D INTERIOR CASA DE BANHO; FONTE: AUTOR	40
FIGURA 79 – SIMULAÇÃO 3D LAVATÓRIOS EXTERIORES; FONTE: AUTOR.....	40
FIGURA 81 – GRELHADOR DE PEDRAS VULCÂNICAS; FONTE: SHOPEE	41
FIGURA 82 – PEDRA VULCÂNICA 30X20 3CM; FONTE: BIFE NA PEDRA	43
FIGURA 83 – KOREAN HOT POT TABLE; FONTE: HPTT	44
44	
FIGURA 85 - PURIFIER OF SMOKELESS KOREAN BARBECUE GRILL HOT POT TABLE; FONTE: HPTT	44
FIGURA 84 - SMOKELESS KOREAN BARBECUE GRILL HOT POT TABLE; FONTE: HPTT	44
FONTE: HPTT.....	44
FIGURA 86 – DIMENSÕES DE BANCOS E ESPAÇAMENTO DE PESSOAS EM MESAS	46
FIGURA 87 – DIMENSÕES E ÁREAS DE MESAS	47
FIGURA 89 – POSSÍVEL COLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA; FONTE: AUTOR	48
FIGURA 88 – PRIMEIRA IDEIA DE MESA; FONTE: AUTOR	48
FIGURA 91 – IDEIA DE DESIGN DAS PERNAS DE MESA.....	48
FIGURA 90 – NOVAS IDEIAS DE PERNAS DA MESA; FONTE: AUTOR	48
FIGURA 92 – SISTEMA DE SUPORTE PARA A RESISTÊNCIA ELÉTRICA; FONTE: AUTOR	49
FIGURA 93 – CORTE DA MESA, SISTEMA DE AQUECIMENTO; FONTE: AUTOR	50
FIGURA 94 – DESENHO DE CONJUNTO; FONTE: AUTOR.....	50

Lista de Tabelas

Tabela 1 - Calendarização de tarefas do projeto.....20

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

E.N – Estrada Nacional

Fig – Figura

R/Chão- Rés do Chão

ADFP - A Fundação Assistência, Desenvolvimento e Formação Profissional

1 Introdução

O presente documento é apresentado como projeto final no âmbito da unidade curricular de Projeto, incluído na licenciatura em Design de Interiores e Equipamento da Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco. Este projeto consiste na reabilitação de um espaço que funciona como café restaurante, Rufino dos Leitões, de forma a aplicar as competências adquiridas ao longo do meu percurso académico.

Este edifício foi projetado a partir de 2003 e foi inaugurado a dia 1 de dezembro de 2007 e serve como restaurante de comida tradicional portuguesa, sendo o leitão e a chanfana uns dos principais pratos. Este encontra-se na E.N 17-1 uma estrada com várias ligações, sendo uma das rotas entre Miranda do Corvo e Coimbra.

Pretendo intervir no design e funcionalidade deste espaço, assim como no estilo de restaurante, tanto no seu interior como exterior. A parte exterior a intervir é apenas um alpendre situada na parte mais atrás do restaurante e a parte interior, no piso 0, é a zona de café, de restaurante, cozinha, casa de banho, armazéns e zonas de confeção. Ao piso 1, que se encontra inacabado, gostaria de lhe dar uma função, mesmo que não seja possível projetar.

Como conhecedora deste espaço, pretendo aproveitar a sua grande área e espaço, mesmo este não sendo muito antigo, para criar um local mais inovador, com uma estética mais acolhedora e apelativa.

Com esta escolha, conseguirei aplicar os meus conhecimentos da área de interiores num espaço no qual me interessa.

2 Anteprojeto

2.1 Identificação do Projeto a Realizar

O estabelecimento em que pretendo intervir, como já mencionado, é um café restaurante localizado no concelho de Miranda do Corvo. Este tem uma área de implantação de 515,55m². No piso térreo, a zona do café engloba 37,70m², a do restaurante 90,4m², a cozinha 51,9m², a casa de banho feminina 2,83m² e a masculina 2,6m², as zonas de fornos, armazéns e funcionários incluem 134,25m² e os restantes que faltam são corredores, passagens, escadas. O piso de cima engloba cerca de 150m².

A minha proposta é intervencionar neste espaço no seu interior, de modo a reabilitar o restaurante, tornando-o num ambiente mais apelativo e confortável. A ideia para este novo restaurante seria um restaurante do tipo grill inspirado nos restaurantes de churrasco coreanos, em que o próprio cliente pode grelhar a própria comida. Assim, a carne seria o principal ingrediente, mas incluiria também outro tipo de produtos, mesmo veganos. Com isto, seriam criadas zonas onde possa haver esse processo e outras em que o prato vem já pronto. O sistema de mesas seria variado, onde existiriam mesas com capacidade para grupos de 6 pessoas, 4 pessoas e 2 pessoas e, ainda se necessário, mesas que possam se juntar para grupos maiores. Como este edifício tem alguma dimensão pretendo incluir uma zona de padaria, esta estaria interligada com a cozinha e com uma porta para o exterior. Assim, o espaço teria a própria produção do pão, tornando o espaço ainda mais inovador.

Para a parte de equipamento uma das opções poderia ser a criação de mesas com o sistema para aquecimento das pedras vulcânicas, que servem para grelhar carne. Outra opção poderia ser o balcão do bar.

Apesar de este não ser projetado, pensei na funcionalidade do piso 1. Este poder-se-ia tornar um local para eventos privados, como aniversários, batizados, festas temáticas.

Em termos de ambiente de todo o estabelecimento, pretendo que este seja um local de convívio casual para todo o tipo de pessoas, mas tenha uma certa elegância.

2.1.1 Fotografias do Espaço



Figura 2 - Café Restaurante Rufino dos Leitões, Vista Principal; Fonte: autor

Interior Piso 0



Figura 3 - Café Restaurante Rufino dos Leitões, Vista Entrada Lateral do Café; Fonte: autor



Figura 4 - Interior do Café, vista da porta;
Fonte: autor



Figura 5 - Interior do Café; Fonte: autor



Figura 6 - Interior do Café, vista do balcão;
Fonte: autor



Figura 7 - Corredor do café (leva ao restaurante, às escadas e casas de banho); Fonte: autor

Interior
Piso 0



Figura 8 - Interior do Restaurante (zona 1);
Fonte: autor



Figura 9 - Interior do Restaurante (zona 1);
Fonte: autor



Figura 10 - Interior do Restaurante (zona 1);
Fonte: autor



Figura 11 - Interior do Restaurante (zona 2)
Fonte: autor;

Interior Piso 1



Figura 12 - Área do piso 1; Fonte: autor



Figura 13 - Área do piso 1; Fonte: autor



Figura 14 - Área do piso 1; Fonte: autor

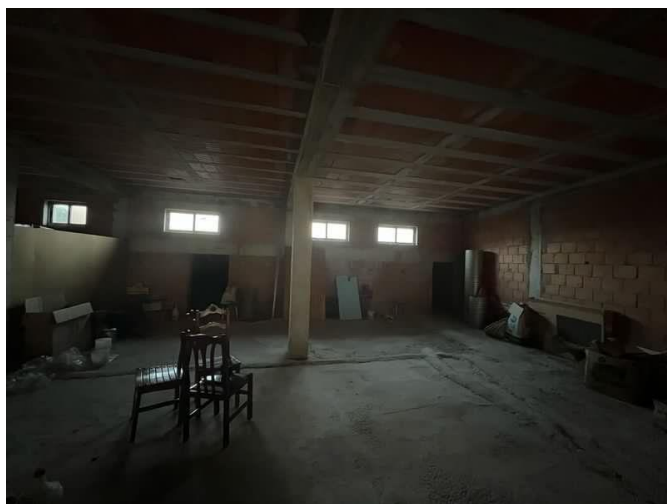


Figura 15 - Área do piso 1; Fonte: autor

2.1.2 Localização e Serviços

Este estabelecimento encontra-se no Carapinhal, aldeia pertence à freguesia e concelho de Miranda do Corvo, no distrito de Coimbra. A sua localização está num bom local, pois a estrada logo em frente é a E.N17-1, uma ramificação da Estrada Nacional E 17, e é uma das rotas bastantes utilizadas por trabalhadores e estudantes que vêm de Coimbra para Miranda do Corvo de carro. Para além disso, esta estrada nacional, E 17 liga Coimbra e Guarda, é uma via com bastante tráfego e liga o interior de Portugal ao litoral de Espanha, uma via valia para o restaurante.

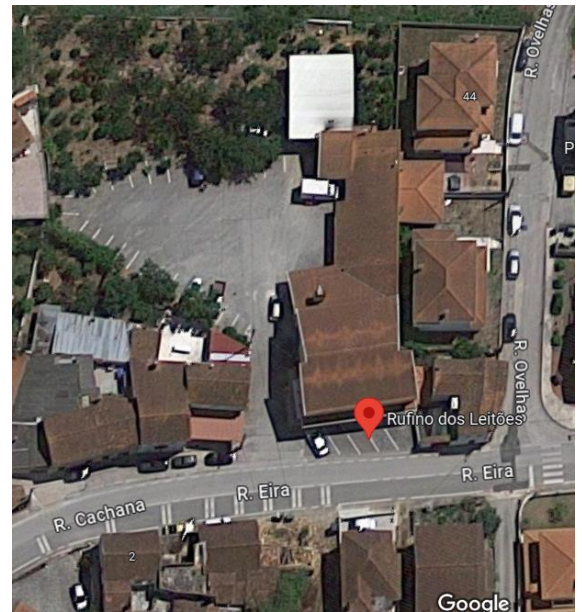


Figura 16 - Localização | Fonte: Google Maps

Morada: R. Eira n.º5, Carapinhal, Miranda do Corvo

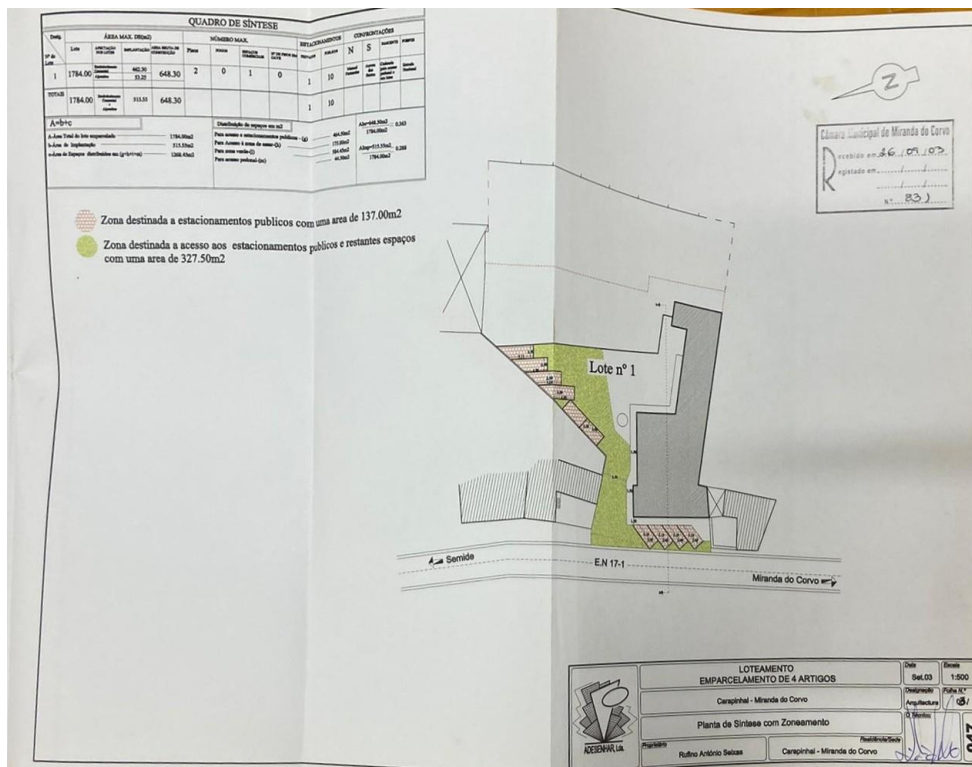


Figura 17 - Planta Síntese com Zonamento; Fonte: Câmara Municipal de Miranda do Corvo



Figura 18 - Localização dos serviços (Planta de R/Chão), Fonte: Câmara Municipal de Miranda do Corvo



2.2 Justificação e Fundamentação

Um dos principais motivos da escolha deste espaço para intervir, é o facto de conhecer o local, de já o ter frequentado bastantes vezes e, conseqüentemente, saber a sua dimensão e boa área a trabalhar. Também, como é perto da área onde moro será fácil ir ao local, caso seja necessário alguma informação ou medida.

Não só isso, mas também o facto de ser um estabelecimento de restauração, pois a minha ideia é que este continue a funcionar nesta área, mas que seja melhorado e com uma nova temática.

A sua localização, apesar de não estar no centro do concelho, é uma área de passagem de Coimbra para Miranda do Corvo, assim como de outras rotas mais longínquas, pois encontra-se numa estrada nacional, E.N 17-1. Ainda, como se encontra numa área mais afastada do centro, pode ser um bom local para criação de um bar, podendo assim ficar aberto até mais tarde e não haver problemas de barulho. Este local, fica a 4 minutos de distância de carro, do centro do concelho, e 20min a pé.

Para além disso, criar um restaurante de outro estilo neste local seria uma mais-valia, pois não há tantos restaurantes deste género na zona, então seria uma forma de chamar mais gente.

Um último motivo, é o facto deste edifício não ser antigo. Assim, apesar de remodelações estéticas e funcionais, este ainda se encontra em bom estado.

2.2.1 Objetivos a atingir

Os principais objetivos que pretendo atingir são, essencialmente, atender às necessidades do público-alvo que visou atingir, de modo a proporcionar-lhes equipamentos devidos à função, tendo sempre em conta a estética e conforto.

Quero proporcionar um bom local de refeições e convívio, de forma que as pessoas se sintam confortáveis, mas também apreciem a beleza do espaço, pois sinto que em muitos restaurantes, apesar da qualidade da comida, há a falta de um espaço agradável e apelativo ao olhar. Este espaço poderá ser frequentado tanto por grupos grandes, como por casais ou até mesmo sozinhos, visto que a ideia é implementar mesas e espaços para diferentes quantidades de clientes.

Quero que a estética do mesmo se enquadre no estilo de restaurante, mas de forma inovadora e criativa.

Espero, ainda, conseguir incorporar a zona de bar de forma coesa com o restaurante, de maneira que se perceba que o estabelecimento é o mesmo, mas o ambiente ligeiramente diferente, tornando o bar num espaço mais escuro, mais noturno.

2.2.2 Hipóteses de trabalho

Piso 0



Figura 19 - Planta R/Chão - áreas definidas por mim



2.3 Caracterização Histórico-Cultural da Região

2.3.1 Localização

Miranda do Corvo é uma freguesia e concelho que faz parte do Distrito de Coimbra. Atualmente insere-se na sub-região Região de Coimbra (NUT III), da Região Centro (NUT II). Enquanto freguesia tem uma área de 46,61 km² e cerca de 7 614 habitantes (2013) e engloba as seguintes localidades: Bairro Novo, Bubau, Cabeço, Cadaixo, Carapinhal, Chapinha, Corvo, Espinho, Fraldeu, Galhardo, Godinhela, Lapinhas, Lobazes, Lomba do Faval, Meãs, Moita, Moinhos, Montoiro, Pai Viegas, Pereira, Trémoa, Retorta, Roçαιο, Tábuas, Tróia, Vale de Açor, Vale Salgueiro, Vale Simões e Vendas Da Serra.

É a sede do Município de Miranda do Corvo que tem 126,38km² de área e 12 021 habitantes (2022), subdividido em 4 freguesias (Miranda do Corvo, Lamas, Semide e Rio Vide e Vila Nova). O município é limitado por Vila Nova de Poiares, Lousã, Figueiró dos Vinhos, Penela, Condeixa-a-Nova e Coimbra. O município é limitado por Vila Nova de Poiares, Lousã, Figueiró dos Vinhos, Penela, Condeixa-a-Nova e Coimbra.



Figura 20 - Localização de Miranda do Corvo; fonte: Wikipédia

2.3.2 Origem

A origem de Miranda do Corvo remonta para o século X num documento redigido no Mosteiro de Lorvão em 998, com referências a estruturas militares, como uma torre, e ocupações pré-históricas e proto-históricas na região, Vila Nova e Chão de Lamas.

O povoado surgiu em torno do castelo, destacando-se a sua importância estratégica para defesa das vias de comunicação, incluindo a via romana entre Tomar e Coimbra, e a via Colimbriana que ligava o interior da Península ao Ocidente.

Após ataques e destruição, em 1116, durante expedições árabes, o castelo foi reconstruído e recebeu um floral de D. Afonso Henriques em 1136

No século XVIII, o castelo entrou em ruínas e foi parcialmente utilizado na construção de outras obras. Durante a terceira invasão francesa, o concelho foi afetado pela guerra e epidemias. O território do concelho foi reduzido nos inícios do regime liberal.

2.3.3 Lenda de Miranda do Corvo

A lenda conta que o nome Miranda surgiu devido a um cavaleiro cristão que após ver uma esbelta donzela no alto do seu castelo fica parado a contemplá-la, impressionado pela sua beleza. A jovem também sentiu uma grande atração e cruzaram olhares apaixonados, mas a moura ciente do perigo que o cavaleiro corria devido aos vigias suplica-lhe que continue a caminhada, dizendo-lhe “Mira e Anda”. Assim surgiu o nome Miranda.

2.3.4 Costumes e Tradições

Os costumes e tradições de Miranda do Corvo refletem a riqueza cultural e histórica desta região de Portugal.

Festivais religiosos e romarias são fundamentais, onde a comunidade se reúne para participar em procissões e atividades religiosas. Parte essencial da região são a gastronomia tradicional, como a chanfana, e o artesanato local com a cerâmica, tecelagem e cestaria. A música e a dança, preservadas por grupos folclóricos, como Conceição, Moleirinha, Vira dos Moinhos, entre outras, eram cantadas e dançadas nos serões e festas anuais, preservando a cultura local. Além disso, a tradição oral, as lendas como a da Donzela Moura e os trajes característicos dos séculos XVII, XVIII e XIX são mantidos vivos, assim como uma variedade de jogos tradicionais praticados em festas e momentos de lazer.

Essa continuidade histórica evidencia a importância dessas práticas na preservação da identidade cultural única e vibrante de Miranda do Corvo.

2.3.5 Paisagem

O concelho de Miranda do Corvo localiza-se no coração da Serra da Lousã, uma das mais importantes formações montanhosas de Portugal e é atravessado por 3 rios, Rio Dueça, Rio Ceira e Rio Alhedra.

A sua paisagem é dominada pela Serra da Lousã, um local espetacular e com vistas panorâmicas incríveis e onde amantes da natureza têm muito para explorar. Podem-se encontrar variados percursos sinalizados para caminhadas, trail running e até mesmo BTT, onde podem ser descobertas cachoeiras ocultas, miradouros pitorescos e uma rica diversidade de flora e fauna.

Outro grande destaque é o Gondramaz que faz parte da Rede de Aldeias do Xisto, vilarejos tradicionais, onde casas de pedra se misturam harmoniosamente com o

ambiente natural. O Gondramaz (Fig 4) é rodeado de paisagens deslumbrantes de montanha, contém trilhas e, mesmo pela aldeia, os visitantes podem apreciar a arquitetura tradicional e os detalhes cuidadosamente preservados das casas de xisto. Ainda é possível observar oficinas de artesões locais que produzem uma variedade de produtos de xisto, como esculturas, utensílios domésticos e joias, oferecendo uma lembrança única e autêntica de sua visita.



Figura 21 - Gondramaz, Aldeia do Xisto da Serra da Lousã; Fonte: Aldeias do Xisto

Ainda, a Quinta da Paiva um espaço verde com campos de futebol, trilhos e rios, onde se inclui o Parque Biológico da Lousã, umas piscinas abertas e ainda um hotel de 4 estrelas.

Toda esta deslumbrante paisagem e natureza de Miranda do Corvo, faz com que este concelho seja muito atrativo para turistas.

2.3.6 Produtos locais, Gastronomia e Artesanato

A região de Miranda do Corvo tem uma rica tradição culinária e produção de produtos locais que refletem a herança e os sabores desta.

A gastronomia principal está ligada à criação de cabras, por isso tem pratos como a Chanfana, Sopa de Casamento, Chispe, Negalhos feitos à base de cabra. Para além destes pratos ainda tem o Sarrabulho e o Bucho Recheado. Ainda, a Nabada, as Súplicas e o Arroz Doce são sobremesas típicas.

Como produtos locais temos o vinho de Lamas, a Jeropiga de Moinhos e também podemos incluir o famoso Mel com Denominação de Origem Protegida (DOP) “Serra da Lousã”.

A nível de artesanato são praticadas a olaria, esta é exercida mesmo na aldeia no Carapinhal onde se encontra o restaurante, a latoaria, a tecelagem e a cestaria.



Figura 22 - Peças em barro da Olaria Fernandes, Carapinhal; Fonte; Olaria Fernandes (Facebook)



Figura 23 - Cesto feito de Vime, ADFP ; Fonte: ADFP

2.4 Pesquisas Casos de Estudo

2.4.1 Pizza 4P's - "Vượt", Vietnam



Figura 24 - Entrada do restaurante; Fonte: interiordaily



Figura 25 - candeeiros feitos de rattan; Fonte: interiordaily



Figura 26 - pormenor na parede e balcão em rattan; Fonte: interiordaily



Figura 27 - organização do espaço e materiais; Fonte: interiordaily



Figura 28 - Planta de equipamento do restaurante Pizza 4P's - "Vượt"

O restaurante Pizza 4P's - "Vượt" com 442m² de área está situado no 4º andar do edifício GiGa Mall na cidade Qui Duc, Ho Chi Minh no Vietname. A unidade de design deste foi Le House e este foi concluído em 2021 pela unidade de construção Toan Dinh Construstion.

O design deste tem todo um significado, onde o uso dos materiais e formas foi escolhido propositadamente de forma a simbolizar o renascer das cinzas provocado pelo covid-19 e outras causas naturais no país deste. Esse foi um dos grandes motivos pelo qual este design me despertou interesse.

Para além disso, achei a forma como organizaram o espaço interessante. Podemos observar na planta de equipamento (Fig 28) que conseguiram criar zonas diferentes para refeições de maneira a incluir bastantes lugares. Ainda, as mesas compridas em formatos curvos, assim como as paredes curvas que separam a zona da cozinha tornam este espaço mais diversificado. Este espaço tem também muito iluminação natural devido ao aproveitamento das janelas e também é visível na parte de dentro do centro comercial.

Os materiais usados, como o rattan nos candeeiros e revestimentos de parede e balcões, as mesas e cadeiras feitas de madeira trazem a natureza para dentro do interior do espaço e são materiais que dão conforto ao espaço. (Fig 25 e 26) A cor azul das almofadas traz algum destaque ao espaço e assim este não fica tão monótono e escuro. (Fig 27) Os detalhes curvos tanto nas paredes com outros objetos complementam a estética do espaço e as luzes colocadas nalgumas zonas com rattan dão um bom ambiente. (Fig 26)

2.4.2 Coca Grill, Tailândia

Acabado em 2012, o restaurante Coca



Figura 29 - organização do espaço; Fonte: Archdaily

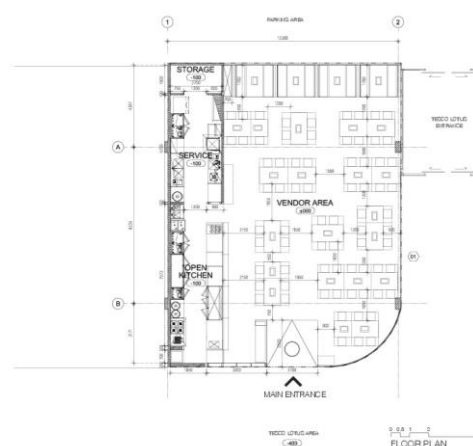


Figura 30 - Planta de equipamento do restaurante Coca Grill; Fonte: Archdaily



Figura 31 - grelhadores nas mesas e divisórias; Fonte: Archdaily



Figura 32 - Pormenor das mesas com rodas e luz laranja; Fonte: Archdaily

Grill com 200 m² localiza-se na Tailândia e teve como designer de interiores a Integrated Field e como construtor principal Choice Interiors.

O restaurante de grelhados tem uma atmosfera com uma mistura entre o estilo chinês e asiático. O design deste foi pensando de forma a parecer comidas de rua, mostrando a sua história e contemporaneidade. Assim a sua organização e a escolha da cozinha aberta foram motivadas por esta escolha. (Fig 29)

A escolha de materiais e cores como o chão, as placas luminosas, as cadeiras coloridas, as mesas foram também decididos de forma a lembrar a prática asiática de

vendedores de rua. (Fig 32) A cor laranja para além de fazer lembrar o fogo é uma cor quente que traz diversão ao espaço.

Para além disso, as mesas contém grelhadores para que os clientes possam cozinhar a própria comida, uma prática também asiática, que pretendo incluir no meu projeto, mas com comidas comuns em Portugal. (Fig 31)

Como é possível ver na planta (Fig 30) a organização das mesas foi feita de forma a aproveitar o espaço da melhor maneira, com algumas mesas na vertical e outras na horizontal e contém mesas diversas para acomodar de 2 a 8 pessoas. Ainda, contém divisórias que podem ser usadas ou não para separar lugares criando mais mesas.

2.4.3 Acoustic Ceiling in Fuji Yama Restaurant, Alemanha



Figura 33 - organização do espaço; Fonte: Archdaily



Figura 34 - corredor; Fonte: Archdaily



Figura 35 - organização das mesas; Fonte: Archdaily



Figura 36 - zona do balcão; Fonte: Archdaily

Restaurante situado na Alemanha, eleito como o mais bonito restaurante do país em 2021, o seu arquiteto foi Bermüller+Niemeyer Architekturwerkstatt. Tem inspiração japonesa e o seu design é paramétrico, combina elementos de madeira com o material acústico de alto desempenho feito de garrafas PET recicladas da Impact Acoustic. (Fig 33)

A forma como decidiram colocar as placas foi muito interessante, trazendo um efeito dinâmico ao espaço. Conseguiram fazer um corredor diferente e atrativo tomando partido do material escolhido. (Fig 34) As formas orgânicas tornam o espaço acolhedor, assim como as suas cores, a combinação do tom de madeira com a cor preta traz um contraste agradável e apelativo. Com um só material conseguiram fazer praticamente todo o design do restaurante sem este ficar muito massivo. (Fig 36)

Este espaço contém mesas para duas pessoas e para quatro pessoas, as segundas estão em locais mais isolados. (Fig 35)

2.4.4 Sala de Corte, Lisboa



Figura 37 - organização do espaço; Fonte: Time Out Lisbon



Figura 38 - balcão diretamente para a cozinha; Fonte: Time Out Lisbon



Figura 39 - visualização dos materiais: mesas, candeeiros; Fonte: Time Out Lisbon



Figura 40 - organização do espaço e zona de passagem; Fonte: Time Out Lisbon

Restaurante localizado no Cais do Sodré em Lisboa que tem como especialização a carne maturada oferecendo vários cortes, acompanhamentos e molhos diversos.

Como se pode observar nas imagens este é um espaço aberto e iluminado devido às grandes janelas. (Fig 37 e 39) Consegue-se perceber que está disposto com mesas quadradas e assentos encostados no comprimento da parede, de seguida mesas redondas também dispostas no comprimento do espaço. (Fig 39) A cozinha é visível para os clientes e encontra-se logo a seguir das mesas redondas separado por uma zona de passagem. (Fig 40) Ainda contém lugares com bancos altos ao balcão ligado à cozinha. (Fig 38)

Os materiais usados transmitem um local elegante, utilização das mesas em mármore, os candeeiros em metal dourado, sofás de cabedal, cores neutras e alguns toques de madeira escura. (Fig 39)

2.4.5 Prado, Lisboa



Figura 41 - reentrâncias das janelas aproveitados com sofás; Fonte: Time Out Lisbon



Figura 42 - organização do espaço e aproveitamento do pé direito; Fonte: Time Out Lisbon



Figura 43 - pormenor dos equipamentos; Fonte: Time Out Lisbon

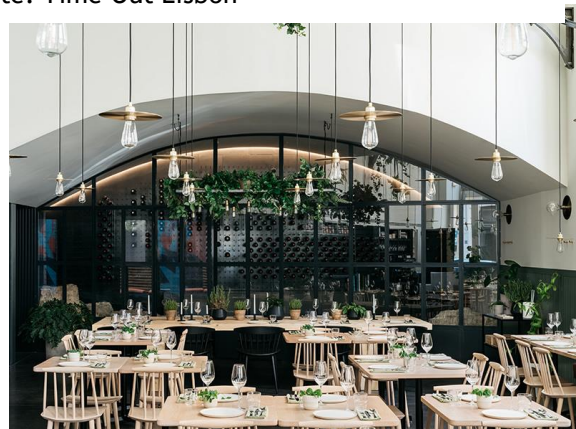


Figura 44 - candeeiros suspensos e organização das mesas; Fonte: Time Out Lisbon

Este foi inaugurado em 2017 na Rua das Pedras Negras nº2 em Lisboa e é focado em ingredientes locais e sazonais, oferecendo pratos que celebram a culinária portuguesa contemporânea.

É um espaço minimalista e elegante com bastante iluminação natural. O espaço tem um pé direito alto e o designer soube aproveitar isso usando estruturas metálicas com plantas neste, trazendo a natureza e cor verde para o espaço (Fig 42) e ainda escolheu candeeiros minimalistas suspensos que completam o espaço vazio que existia entre as mesas e o teto. (Fig 44)

A organização deste não parece simétrica, mas apesar disso o espaço está bem aproveitado, tem mesas de diferentes dimensões e nas zonas de reentrâncias da janela aproveitou para colocar sofás com mais zonas de refeições. (Fig 41 e 44)

Os materiais usados são, maioritariamente, a madeira, nas cadeiras e mesas, os sofás em cabedal castanho, os detalhes dos candeeiros a dourado e o revestimento das paredes de cor verde. (Fig 43) Toda esta conjugação realça um espaço elegante e para além disso transmite a temática da culinária portuguesa.

2.4.6 Sam's Steak House, Ucrânia



Figura 45 - organização das mesas; Fonte: Behance



Figura 46 - Mesa redonda para grelhar carnes; Fonte: Behance



Figura 47 - Sofá de canto e pormenor da parede com leds; Fonte: Behance



Figura 48 - materiais e equipamentos variados; Fonte: Behance

Restaurante especializado em carnes com 680 m² situado em Kiev, Ucrânia. Ele situa-se numa bela mansão do século XVIII, no centro de Kiev, com vista para a avenida e para a área do parque. Inclui lobby, loja de souvenirs, frigorífico expositor de carnes), duas salas de jantar principais em dois andares, uma sala de vinhos, duas áreas de degustação e uma churrasqueira com pé-direito de oito metros.

Os materiais usados neste espaço transmitem toda a arte de cozinhar carne, desde o processamento da pedra, fundição do metal e a queima da lenha e refletem-se no interior como símbolos de “conquista” dos recursos naturais pelo homem. Outro material usado na construção e acabamento foi o sal-gema, pois este também é um produto essencial na cultura gastronómica da humanidade. (Fig 45 e 48)

Toda esta estética foi feita de uma maneira correta e o estilo não fica chato nem em demasia, souberam combinar a grande variedade de materiais transmitindo o conceito pretendido. Ainda usaram sofás e bancos ergonômicos que combinassem também com o espaço. Como podemos ver na (Fig 46) este também inclui uma mesa redonda onde se pode cozinhar a própria comida.

O ambiente deste também é escuro e usaram a iluminação a favor do conceito, apostando nas leds vermelhas que lembram o fogo e sangue. (Fig 47)

2.4.7 Análise da Legislação Aplicável ao Restaurante

No âmbito do Design de Interiores a legislação aplicável é bastante variada, desde o dimensionamento dos espaços, acessibilidade, segurança, higiene.

Para a realização de projetos de reabilitação e renovação de um restaurante em Portugal, é necessário cumprir uma série de legislações e decretos de lei em vigor, de forma a que o espaço seja elaborado de acordo com as normas vigentes para que este seja funcional e confortável ao público que necessita.

Na realização deste projeto, foram seguidas e cumpridas várias leis, pertencentes à legislação portuguesa, tais como:

- Decreto-Lei nº38 382 de 7 de agosto de 1951: RGEU – Regulamento Geral de Edificações Urbanas
- Decreto-Lei n.º 220/2008, de 12 de novembro: Estabelece o regime jurídico da segurança contra incêndios em edifícios.
- Portaria n.º 1532/2008, de 29 de dezembro: Aprova o Regulamento Técnico de Segurança Contra Incêndio em Edifícios.
- Decreto-Lei nº163/2006, de 8 de agosto: estabelece as normas técnicas de acessibilidade aos edifícios e estabelecimentos que recebem público.
- Regulamento (CE) n.º 852/2004 e Regulamento (CE) n.º 853/2004: Normas relativas à organização e construção de áreas de preparação e armazenamento de alimentos, ventilação adequada, superfícies fáceis de limpar e sanitização.

2.5 Calendarização

Tabela 1

	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maiο	Junho	Julho
Pré-Proposta									
Proposta									
Pesquisa Inicial									
Elaboração do Relatório									
Levantamento do espaço									
Organização das áreas em planta									
Esboços									
Desenhos Técnicos									
Folder de Materiais									
Modelação 3D									
Orçamento/Mapa de medições									
Revisão de todo o projeto e documentos									
Entrega do Projeto									
Apresentação									

3 Desenvolvimento do projeto

3.1 Tipologia de restaurante | *Grill*

Restaurante *grill*

Grill ou restaurante de grelhados é uma espécie de churrasceria¹ mais sofisticada. Os pratos neste servidos podem incluir também carnes silvestres, coelho, frango, frutos do mar, javali, peixes, etc. Para complementar e oferecer mais variedade aos clientes, estes restaurantes normalmente têm um *buffet* de acompanhamentos, frios e sobremesas.

Termo churrasco

Tradicionalmente este termo refere-se a uma refeição social ou partilhada ao ar, onde a comida é preparada numa fogueira a lenha ou a carvão. Ainda esta palavra provém da palavra “*barbacoa*” dos povos indígenas caribenhos e descrevia uma grade de madeira verde onde tiras de carne eram cozinhadas ou deixadas para secar. Este tornou-se popular no sul das Américas, devido à passagem da culinária por parte dos colonizadores espanhóis.

Cardápio

Dependendo do local pode ter alguma diversidade, mas numa generalidade os pratos habituais são as carnes, bifés, hambúrgueres, frango, peixes e frutos do mar.

Nestes restaurantes é importante a qualidade dos ingredientes, por isso costuma usar carnes de origem local e sazonal de forma a garantir o frescor e sabor autêntico dos pratos.

Ambiente

Estes tipos de restaurante geralmente são de uma atmosfera descontraída e casual, ambiente acolhedor e propício para os clientes relaxarem e desfrutarem de uma refeição descontraída.

Público-alvo

Este pode variar, mas geralmente inclui amantes de carnes, famílias, grupos de amigos e turistas.

A pesquisa sobre a tipologia de restaurante serve para perceber melhor como estes são organizados e qual é o grande grupo de pessoas que se servem do mesmo.

¹ **Churrascaria:** Restaurante especializado em churrasco, onde diversos tipos de carnes são assados e servidos diretamente no espeto aos clientes, acompanhados por uma variedade de guarnições e saladas.

3.2 Público-alvo

Assim como todos os restaurantes, cada um tem um público-alvo mais ou menos abrangente dependendo do local e do tipo de restaurante.

Este restaurante tem como objetivo servir a comunidade mais ativa como por exemplo trabalhadores e estudantes de idades entre os 15 e os 40 anos que fazem parte da maioria dos residentes da localidade. Para além disso é um bom local para partilhar momentos com a família assim como com grupos de amigos, onde num ambiente mais descontraído é possível realizar refeições saborosas e a todos os gostos e divertir-se com os amigos. Como a localidade de Miranda do Corvo tem alguns pontos turísticos, um restaurante deste género pode trazer uma experiência gastronómica autêntica e relaxante aos turistas.

Pretendesse englobar como público todo o concelho de Miranda do Corvo e até mesmo os outros concelhos mais próximos como Lousã, Penela, Coimbra, Vila Nova de Poiares, Figueiró dos Vinhos, que pode ser uma distância de até cerca de 40km.

3.3 Horários e Serviços

Como o estabelecimento se encontra numa localidade rural e turística onde as pessoas se levantam cedo para trabalhar no campo ou outros ou fazer as suas atividades ao ar livre como trilhas, caminhadas é normal que este possa abrir mais cedo para servir cafés e pequenos-almoços, assim como os restantes restaurantes da zona. Ainda, encontra-se ao lado de uma estrada de possível passagem para o trabalho e escola.

Sendo assim, a sua abertura de todos os dias seria às 9h, assim como já é o horário normal deste estabelecimento, pois este inclui zona de café que pretendo que seja um serviço que continue a existir. O horário de fecho ia diferir, de domingo a quinta-feira fecharia à meia-noite como já era costume e sexta-feira e sábado fecharia às 2h, pois nos dias que a maior parte das pessoas não trabalha ou estuda poderiam ficar a conviver até mais tarde nessa zona.

A principal função deste espaço é servir como restaurante tendo, portanto o serviço de almoços e jantares. Podem ser desde o à la carte, onde os clientes podem escolher pratos individuais do menu, que incluem uma variedade de opções de carnes grelhadas, hambúrgueres, acompanhamentos e entradas. Rodízio de carnes que pelo preço fixo por pessoa é possível desfrutar de diversos tipos de carne que são levados continuamente à mesa. Sobremesa é algo que não pode faltar depois de uma boa refeição, então é outro dos serviços.

Se o cliente assim o preferir, haverá mesas dedicadas ao confeccionamento do próprio menu escolhido em pedras vulcânicas, assim o cliente pode grelhar a sua carne ou outros grelhados, dando assim uma experiência diferente e boa para partilhar bons momentos com família ou amigos. Estes alimentos já iriam preparados e temperados para a mesa e, assim, cada cliente grelha a seu gosto. As mesas dedicadas a esta

atividade incluíram forma de as pedras puderem ser aquecidas de novo, caso seja necessário. Assim, não será preciso a pedra voltar à cozinha.

Para completar a tudo isto e inovar, este teria ainda uma zona de preparação do próprio pão. Assim este distingue-se dos restantes restaurantes e serve o seu próprio pão no café e também nos próprios serviços de restaurante como nas entradas onde é usual servir pão e nos hambúrgueres.

3.4 Gastronomia (Menu)

Como já referido, este restaurante tem como especialidade as carnes, então a maioria dos pratos serão carnes grelhadas que podem ser: picanha, secretos, porco, hambúrguer, frango, espetadas. Inclui também algumas opções de peixe, como espetos de peixe e frutos do mar, salmão grelhado, sardinha. Para completar e incluir uma maior variedade de clientes, algumas opções vegetarianas como hambúrgueres vegetarianos, tofu grelhado, espetinhos de legumes. Como acompanhamentos estão o arroz, as batatas fritas, feijão e legumes grelhados. Ainda, para entradas, os queijos artesanais locais e os enchidos como morcela, chouriço e linguiça.

Passando para as bebidas temos os vinhos, branco, tinto, rosé, incluindo os locais como o de Lamas, cervejas, sangria, sumos naturais e outros. Como este espaço inclui zona de café podemos incluir também as bebidas espirituosas, como licores, aguardente, vodkas, sendo assim possível a produção de coquetéis.

3.5 Motivo da escolha da tipologia do restaurante

Em Miranda do Corvo podemos encontrar, maioritariamente, restaurantes de comida tradicional portuguesa e com menus de comidas locais ou da região centro como a Chanfana, os Negalhados e o Leitão. Para além destes, ainda há as churrasqueiras que vendem principalmente frango assado.

Como forma de inovar a localidade, uma tipologia de restaurante um pouco diferente das habituais traz mais ânimo aos moradores e atrai também os turistas. A vila onde se encontra este restaurante faz parte da Serra da Lousã, que como já referido anteriormente, é uma zona que traz vários turistas devido às paisagens, trilhas para atividades ao ar livre e ao Parque Biológico da Serra da Lousã. Este restaurante que, para além da temática ser diversificada dos restantes, tem ainda os grelhadores na mesa que proporcionam uma experiência nova e divertida atrativa para este público-alvo.

Esta tipologia de estabelecimento, devido à versatilidade do menu, seduz mais pessoas, pois há opções para todos os gostos.

Um restaurante tipo *grill* tem um ambiente casual e confortável, mas mais sofisticado que uma churrascaria, ótimo para passar bons momentos em família ou com amigos. Um ótimo local para passar um final de tarde depois do trabalho e ir comer

uma boa carne acompanhada de cerveja, ou ao fim de semana depois das típicas trilhas de moto ou até mesmo para uma festa de aniversário.

3.6 Conceito

O conceito deste projeto está inteiramente ligado à tipologia do mesmo. Sendo este um restaurante de grelhados o ambiente que se pretende é um ambiente mais descontraído e de convívio. Para isso, uma organização de um espaço mais amplo e com a cozinha de certa forma conectada aos clientes seria uma boa possibilidade. Apesar do espaço ser amplo pretendo criar algumas zonas com diferentes mesas para diferente número de pessoas. Ainda, a estética estará também a transmitir o mesmo conceito, podendo pegar em inspirações como lenha, ou carvão dos grelhadores ou até mesmo as carnes.

3.7 Moodboards

Para uma melhor comunicação do conceito foram criados dois *moodboards*, de maneira a demonstrar as ideias mais detalhadamente e inspirações através de imagens, possíveis materiais e paleta cromática.

3.7.1 Moodboard - Conceito de Tipologia

Para uma visualização rápida e mais fácil do tipo de restaurante que pretendo fazer e quais são as suas necessidades fiz este primeiro *moodboard*. Nele consistem, imagens demonstrativas do conceito geral, género de comida servida, organização do espaço, tipo de cliente, atividades do espaço.

Começando pelo conceito geral, como este estabelecimento é de grelhados, todo o conceito está ligado a esse tema e um elemento que estará presente em todo o conceito, seja de tipologia ou estética, é o fogo.

O género de comida servida, já sabemos que são os grelhados, principalmente as carnes e em termos de bebidas, podem ser servidos coquetéis, cervejas, sumos.

Toda a organização do espaço e da cozinha está ligado ao público-alvo. O público-alvo são as pessoas mais ativas presentes no concelho e nas redondezas e de meia classe. Com isto, o restaurante não será um restaurante de luxo, mas sim um restaurante de preços médios e com um ambiente mais descontraído e casual, mas ao mesmo tempo com um design apelativo e inovador e uma certa elegância. Assim sendo, a ideia é que parte da cozinha esteja à vista dos clientes e as mesas apesar de serem separadas, não terão grandes obstáculos pela frente, um espaço mais amplo.



Figura 49 - Moodboard de Tipologia | Illustrator; Fonte: autor

3.7.2 Moodboard - Conceito Estético

Complementando ao primeiro *moodboard* e ao conceito geral, toda a estética, escolha de materiais e cores, estão inteiramente conectados a isso. Assim sendo, a estética vai ser inspirada nos grelhados e no fogo.

Os materiais que decidi apostar foram as madeiras, o *rattan*, pedra e a forma que os quero implementar no design é de forma a lembrar, por exemplo o carvão, a madeira queimada, as chamas.

As cores escolhidas, são inicialmente os tons neutros e de maneira a criar um ambiente mais escuro e pormenores em tons quentes, como laranja ou vermelho, de maneira a lembrar as chamas do fogo.

As formas e design será mais orgânico e curvo, mas poderá ter alguns elementos mais retos.



ESART | LICENCIATURA EM DESIGN DE INTERIORES E EQUIPAMENTO | PROJETO FINAL | ORIENTADORES: Tago Rodrigues e Pedro Oliveira | DISCENTE: Beatriz Ventura | 2021/206 | TE

Figura 50 - Moodboard Estético | Illustrator; Fonte: autor

3.8 Desenvolvimento da Proposta

3.8.1 Propostas Preliminares

Iniciou-se este projeto pela perceção do local sem as paredes interiores e apenas deixando os elementos estruturais, permitindo ter uma ideia de um espaço amplo de forma a perceber como seria a melhor organização do mesmo. A zona do café será mantida no mesmo local, pois localiza-se logo na entrada perto da estrada e dos estacionamentos. Assim é possível um rápido acesso a este, facilitando aos clientes trabalhadores da manhã se dirigirem lá rapidamente. Apesar da localização ser a mesma a sua organização pode ser alterada de forma a inovar e organizar melhor.

As localizações das restantes áreas também têm em consideração os esgotos e águas sanitárias de forma que não se distanciem muito das originais de forma a simplificar, mas pensando sempre na nova estética, tipologia e melhor organização para o espaço.

Assim que foram definidas todas as áreas necessárias para o restaurante era necessário organizá-las da melhor forma. A cozinha é um dos principais protagonistas do restaurante e, por isso, desde o início a ideia era que esta tivesse uma zona à vista dos clientes.

Os esboços iniciais partiram disso para perceber onde seria o local certo para a cozinha. Numa primeira ideia (Fig 51) e para lhe dar destaque tentei criar uma cozinha central e com balcões com visibilidade desta para os clientes, assim as mesas

encontrar-se-iam em redor da cozinha e o ambiente seria mais amplo e descontraído. Apesar disso, haveria zonas para mesas diferentes. Com isto, as zonas de casa de banho, funcionários e a padaria estariam no lado contrário da zona principal, na zona mais “escondida” do restaurante. Problemáticas logo nesta primeira ideia foram a necessidade de cozinha estar ligada à rua para poder fazer a entrega dos produtos e o facto de esta necessitar de ter uma parte mais fechada para o público devido aos barulhos e cheiros que poderiam vir da cozinha.

Numa segunda hipótese (Fig 51) , deixei a cozinha no local original, mas aumentei a sua área para a esquerda. Assim a área de funcionários podia ser logo nesta zona, tornando o rápido acesso a este pelos funcionários. A padaria continuaria na zona mais afastada da estrada, pois esta zona já era destinada a fornos e não é a atração principal dos clientes. As casas de banho também seriam mais afastadas da entrada principal de modo a deixar um grande amplo espaço para zona de restauração.

Uma outra alternativa parecida à anterior (Fig 52) , onde a cozinha fica praticamente na mesma zona, mas a sua área aumenta e implementa também a zona de funcionários. As zonas ficariam no mesmo local da proposta anterior, só mudaria algumas medidas e organização do interior de cada espaço se este fosse em frente.

Outra hipótese (Fig 51) foi mudar totalmente o sítio original da cozinha para a parede contrária a esta mas posteriormente percebi que não era viável, pois dificultava a entrada dos produtos alimentares para esta por falta de ligação direta ao exterior.

Experimentou-se várias opções de layouts só das áreas com a cozinha na parte da frente e a padaria na zona mais à esquerda, para perceber como esta poderia ser organizada da melhor forma e ficasse mais funcional para os clientes. (Fig 53)

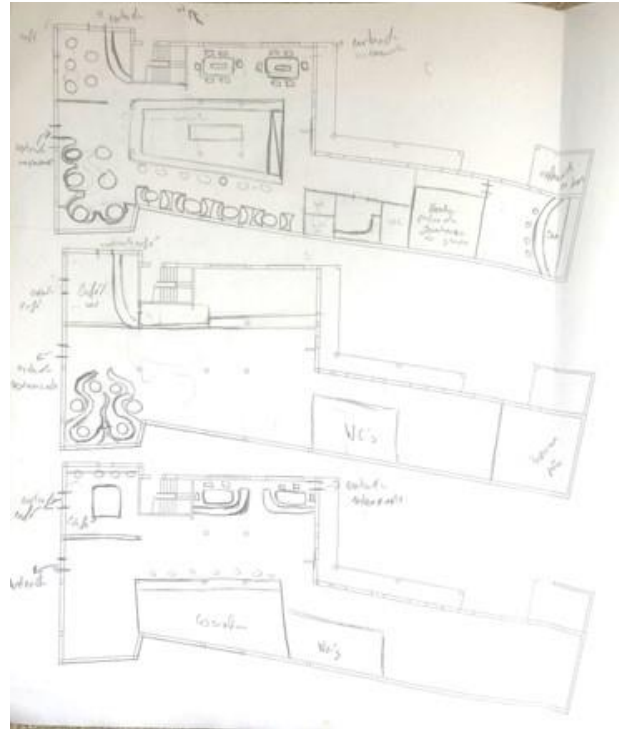


Figura 51 - Primeiros esboços de áreas; Fonte: autor

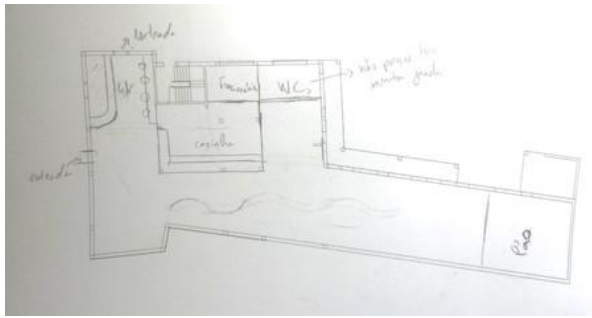


Figura 52 - Esboço de áreas; Fonte: autor



Figura 54 - Esboços área cozinha à frente; Fonte: autor

Apesar disso, uma última localização desta ainda foi idealizada que foi colocar a cozinha na parte mais atrás do restaurante, na zona já utilizada para os fornos de leitões. Assim a padaria ficaria nessa zona e logo em seguida a cozinha, podendo ter ligação entre uma e outra. A parte da frente do restaurante ficaria totalmente para a zona de refeições, um espaço mais amplo. (Fig 56 e 57)

Ainda houve a dúvida entre duas localizações da cozinha, então esbocei mais ao menos propostas de disposições das zonas de refeições de ambas as propostas até entender a mais vantajosa e funcional. Começando com a cozinha mais ao menos ao centro do espaço criando áreas diversas de zonas de refeição à volta desta podendo ter mesas com sofás, mesas redondas. Esta ideia era de forma a todas as áreas terem vista direta para a zona de grelhar carnes, pois seria em vidro, para tornar a experiência mais interessante. As instalações sanitárias ficariam na zona mais estreita do espaço seguidas pela padaria. Uma das desvantagens desta opção foi o facto de as instalações sanitárias ficarem longe do café e das entradas. Também a zona da padaria ser separada da cozinha pode complicar a circulação. A outra disposição em que a padaria e a cozinha interligam-se, assim como a zona de funcionários, tornam estas ligações diretas e mais rápidas de modo a facilitar. A zona de grelhamento de carnes seria direta para a sala de refeições em vidro na

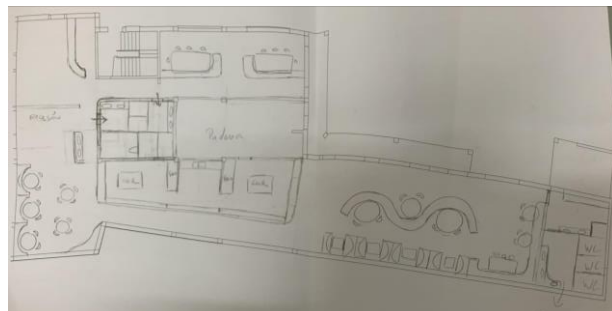


Figura 55 - 1ª Proposta mais elaborada; Fonte: autor

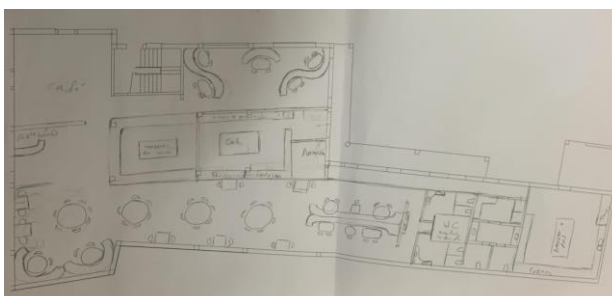


Figura 56 - 2ª Proposta mais elaborada; Fonte: autor

mesma, só que neste caso não seria visível para todos os clientes. As instalações sanitárias neste caso manteriam-se na mesma zona das já existentes, mas mudando o layout, assim o acesso às mesmas seria mais facilitado ao café e a todo o restaurante. A zona de refeições seria um espaço amplo, mas apesar disso com algumas diferenciações de mesas, mesas altas, mesas redondas, mesas mais padronizadas que possam ser movidas. Vi os prós e contras de cada uma e cheguei à conclusão que seria preferível

adaptar o conceito do design colocando a cozinha no local das segundas plantas, ficando assim todos os espaços de funcionários só num local e as instalações sanitárias mais ao centro do restaurante.

Finalmente as áreas foram definidas e já se pode começar a colocar os equipamentos e passagens com dimensões corretas e de acordo com as legislações.

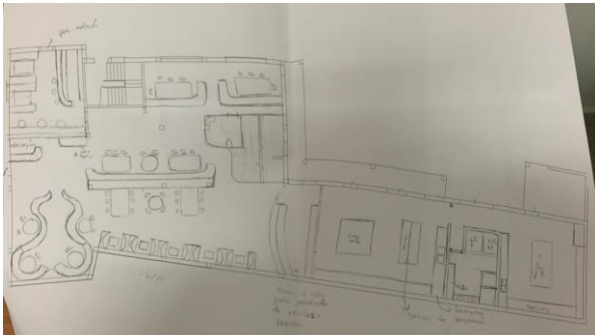


Figura 57 - 3ª Proposta mais elaborada; Fonte: autor

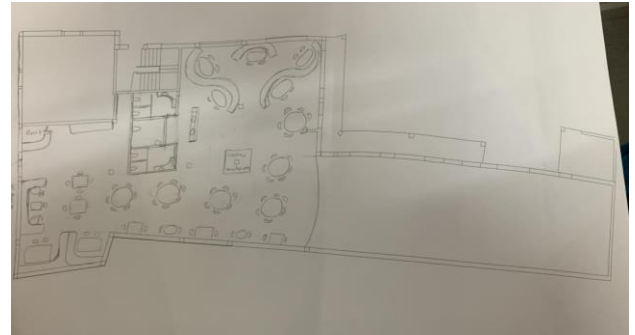


Figura 58 - 4ª Proposta mais elaborada; Fonte: autor

3.9 Proposta Final

3.9.1 Alterações

Este edifício tem pilares estruturais o que me dá possibilidade de mexer nos vãos e paredes exteriores. De forma a tornar o espaço mais funcional e aproveitar o espaço decidi remover algumas portas para o exterior e criar paredes. Numa delas em vez de fechar totalmente criei uma janela, na zona para a cozinha. Para além disso aumentei um pouco a zona de alpendre na parte de trás do edifício que liga à padaria, de modo que as pessoas possam se dirigir a este espaço e comprar diretamente o pão.

No interior do espaço (Fig 59) removi praticamente todas as paredes, a única que ficou foi a de separação do café para o espaço de restaurante. Este sucedeu-se para deixar o restaurante mais amplo e devido às mudanças de localizações dos espaços. Assim foram construídas novas paredes, onde se achou mais adequado de modo a tornar o espaço amplo, apenas com as paredes necessárias e a pensar nas passagens e distâncias confortáveis que se encontram nas legislações. O interior destas paredes tem isolamentos acústicos e térmicos. Foi escolhida a lã de rocha de 50mm, instalações sanitárias, e 75mm nas paredes das cozinhas. Para além disso com barreiras de vapor e placas de gesso resistentes a fogo.

Em termos de pé direito, este tem 3,20m, apenas permitindo incluir o,20cm de teto falso. Este é incluído para colocar iluminações de teto, de forma a isolar mais e se necessário colocar pequenas ventilações. Este teto tem acabamento em tom de cimento.

O chão do espaço não vai ser removido, mas vai ser colocado novo pavimento. Na zona de café, receção e restaurante o pavimento é um pavimento heterogéneo polivinílico de clorido, réguas de 1200x200cm com espessura 4,5mm a imitar noqueira. Este devido à sua espesura e camada de desgaste de 0,80 mm, é adequada para resistir ao desgaste causado pelo tráfego intenso e ao impacto de objetos pesados. Além disso, o PVC é conhecido por sua resistência a impactos, o que é crucial em um espaço onde há manipulação constante de utensílios e equipamentos pesados. A resistência química do PVC facilita a limpeza de derramamentos comuns em ambientes de restaurante, promovendo um ambiente higiênico e de fácil manutenção. Classificado como R10 para propriedades antiderrapantes, o pavimento PVC proporciona uma superfície segura mesmo em condições molhadas, reduzindo o risco de escorregões e quedas.

Nas casas de banho e cozinha a opção foi um pavimento em mosaíco LVT 60,96X60,96cm com espessura 2mm e tom cinza.



Figura 59 - Planta de Alteração; Fonte: autor

3.9.2 Zonamento e Circulação

Como referido nas propostas preliminares o café (1) manteve-se no mesmo espaço, o que mudou neste foi a disposição das mesas e o remover de uma das duas portas exteriores. Este tem uma área de 37,65m² e acomoda mais ao menos 25 clientes.

Deste podemos seguir pelo corredor até à receção do restaurante (2). Para esta receção temos uma outra porta de entrada do exterior. A receção serve para quem vem do café e para quem vem do exterior. Esta ocupa 12,84m².

O restaurante (3) não tem nenhuma separação desta área, é um espaço amplamente ligado à primeira área de mesas. As outras áreas do restaurante também não têm separação, mas as instalações sanitárias acabam por separar um pouco transformando em duas salas, apesar de não ter portas. A área total desta zona de refeições é de 178,28m², tem duas zonas de mesas para as pedras vulcânicas (3a), tem uma zona de sofás à parede (3b), uma zona de mesas padrão (3c) e uma zona de mesa alta (3c).

Para as instalações sanitárias (zona 4) é necessário percorrer até à segunda sala de refeições. Estas não são diretamente ligadas ao restaurante, têm uma parede de separação onde se encontram quatro lavatórios exteriores (zona 4a) para que quem queira só lavar as mãos, não necessita entrar nas instalações sanitárias. Seguidas aos lavatórios encontramos um pequeno hall que tem acesso à casa de banho feminina (zona 4c), masculina (zona 4d) e de mobilidade reduzida (zona 4b). Na totalidade são 19,8m².

Para chegar à cozinha (zona 5) pode ser pelo espaço de refeições ou pela porta exterior que é apenas para funcionários. Esta inclui a zona de grelhados (zona 5a), de preparação (zona 5b), de armazenamento e de lavagem (zona 5c) que completam um valor de 72,4m².

Logo em seguida através de uma passagem temos a padaria (zona 6) com 37m².

Seguidamente à padaria, encontra-se a zona de funcionários (zona 7) que inclui duas casas de banho, cacifos e duas zonas de mudança de roupa que ao todo perfazem 15m².

A entrada para as áreas privadas é ao pé da zona de funcionário e padaria onde se encontra um alpendre (zona 8). Este serve para compra de pão diretamente à padaria.

Por fim outra zona exterior com telhado (zona 9) que serve para as descargas de alimentos e tem acesso a duas portas, uma para a cozinha e outra para a segunda área do restaurante.

Estas áreas e modo de circulação podem ser vistas na planta de zonamento (Fig 61) e na de circulação (Fig 60).

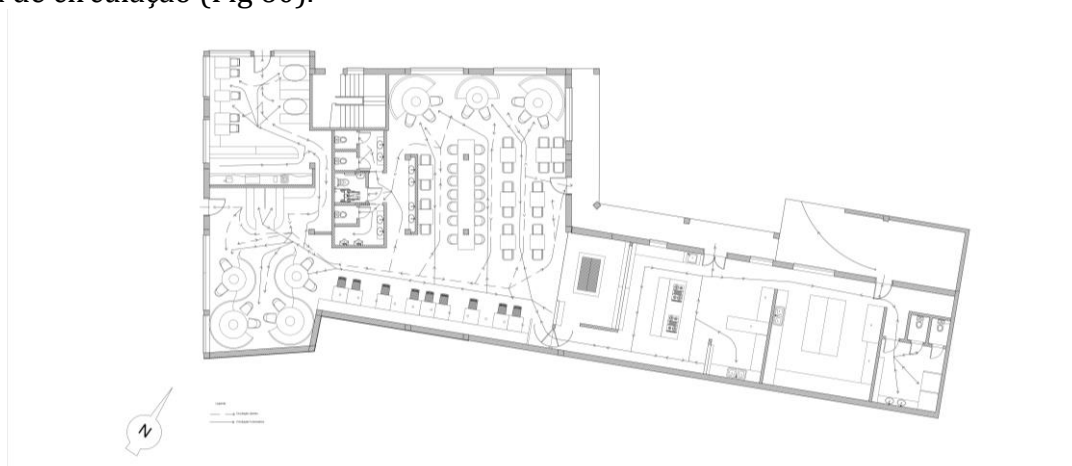


Figura 60 - Planta de Circulação; Fonte: autor



Figura 61 - Planta de Zonamento; Fonte: autor

Café
 Recepção
 Restaurante
 Instalações sanitárias
 Cozinha

Padaria
 Funcionários
 Alpendre (compra de pão)
 Alpendre (Descargas e saída de emergência)

3.9.3 Características das zonas

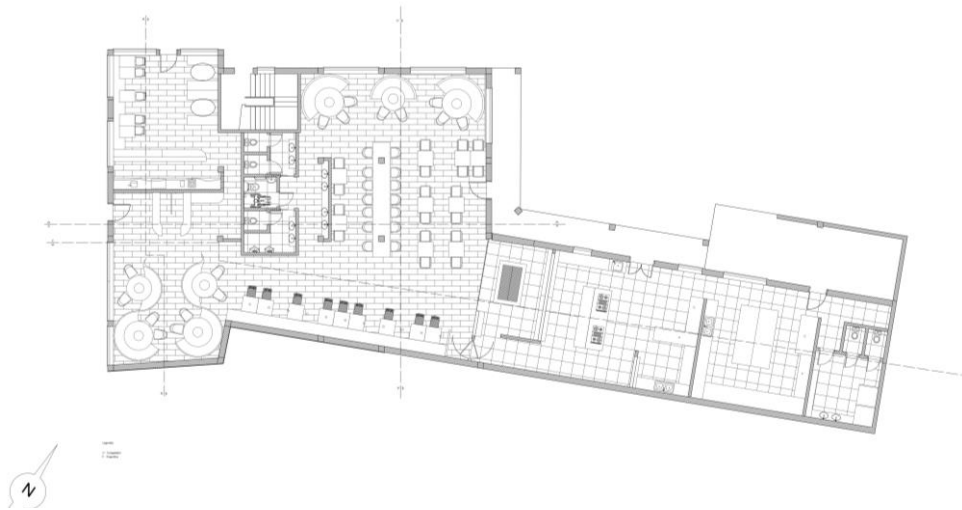


Figura 62 - Planta de Apresentação; Fonte: autor

Café

Primeira zona, optei por deixar o balcão e a zona de trabalho no mesmo local, não precisando mudar tubos de esgotos, mas mudei a estética destes. Assim como já foi falado anteriormente, o conceito está ligado aos grelhados, por isso madeiras, tons escuros e materiais que lembrem isso foram os escolhidos como no resto do espaço. Apesar disso o café difere um pouco do restante. Este tem quatro janelas que trazem bastante iluminação ao local e tem alguns tons mais claros. O balcão e a estante para bebidas espirituosas foram feitas à medida com placas de MDF cortadas sobrepostas

umas nas outras com elementos curvos. (Fig 63 e 64) Tem duas zonas de refeições encostadas à parede, numa delas sofás modulares ao comprido com mesas retangulares e cadeiras em *rattan*. A outra zona também de sofás, mas virados um para o outro e com mesa oval de mármore. (Fig 65) Os candeeiros são em tons terra, pois decidiu-se fazer referência ao barro que é uma prática da área, mesmo do Carapinhal, local do restaurante e assim como o *rattan* e a madeira e as pedras são materiais naturais e relativos ao local. Na parede que vemos no excerto do corte BB' (Fig 63) podemos ver um revestimento cerâmico 3D para combinar com o estilo dos candeeiros.

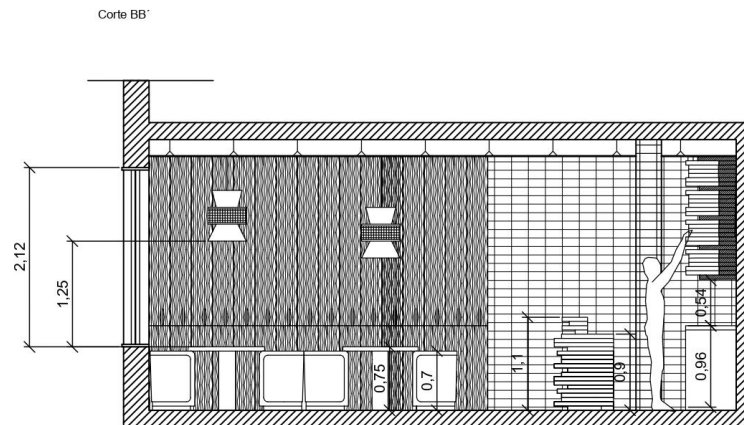


Figura 63 - Excerto Corte BB' ; Fonte: autor



Figura 64 - Simulação 3D balcão e estante do Café; Fonte: autor



Figura 65 - Simulação 3D entrada e mesas do Café; Fonte: autor

Receção

Para a receção (Fig 68) optei por revestir a parede com pedras cinzas e com tábuas de madeira pintadas a preto. Esta tem dois balcões, um para quem vem diretamente do café e outro para quem vem do exterior, esta tem tampo em mármore o meio é em ripas e a base de metal lacado a pó. Tem também um sofá de espera caso seja necessário. Para completar o espaço foram usados candeeiros em *rattan* de parede e dois de teto vermelhos por cima dos balcões para trazer cor ao espaço. (Fig 66 e 67)

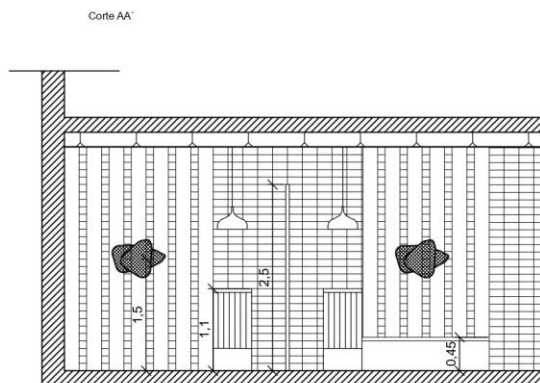


Figura 66 - Excerto Corte AA'; Fonte: autor

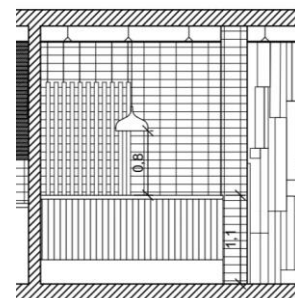


Figura 67 - Excerto Corte BB'; Fonte: autor



Figura 68 - Simulação 3D Recepção; Fonte: autor

Restaurante

A área de restaurante, uma grande área ampla onde estão introduzidos diversos tipos de mesas. Para este espaço eu queria um ambiente mais escuro e, por isso os revestimentos são em tons cinzas, preto, castanho e com apontamentos a vermelho para trazer uma cor e lembrar as chamas e o calor, o sangue das carnes. Começando pela primeira zona (Fig 69), esta é composta por 4 mesas feitas à medida, o equipamento proposto desde o início. Estas mesas são redondas e o objetivo destas é o grelhar das carnes na própria mesa através de pedras vulcânicas. O seu design está ligado ao mesmo e com uma resistência para manter as pedras quentes. Estas são acompanhadas de sofás redondos estofados a couro, pois a limpeza é facilitada e são resistentes e que acompanham o diâmetro da mesa. Os tons são em madeira, castanhos, beges, pedra a lembrar xisto. A parede que se vê na (Fig 71) à direita é feita através de peças de madeira em diferentes dimensões criando um aspeto irregular. Demonstra um espaço rústico, mas ao mesmo tempo sofisticado. No fundo de forma a dar mais ênfase a esta irregularidade foi usado uma iluminação de baixo para cima e criando um aspeto que parece algo a aquecer. Para dar mais a mistura do rústico e sofisticado foram usados candeeiros modernos em formato de argolas. (Fig 71) A segunda zona (Fig 72) são sofás modulares na parede com mesas quadradas que podem ser movidas e cadeiras em *rattan*. A sua parede tem um design para retratar chamas, foi usado azulejo preto e ripas de madeira. Completando com candeeiros cilíndricos de cor vermelha e leds de tom vermelho.



Figura 72 - Simulação 3D Restaurante 3b Fonte: autor

A outra parte de área de refeições (Fig 73 e 74) é constituída por algumas mesas padrão quadradas ao longo do espaço que podem ser movidas e com cadeiras em *rattan*. Para além dessas e para aproveitar o espaço entre pilares optou-se criar uma grande mesa alta (Fig 75) que passasse pelas colunas. As colunas, para além de estética acabam por separar a mesa criando três delas. Entre as colunas é possível agregar um grupo de 10 pessoas e depois das colunas, um espaço para grupo de 2 pessoas. Ao longo deste espaço foram usados diferentes candeeiros, uns de formato quadrangular em preto, lembrando pedra, outros que foram usados por cima dos balcões da receção, neste caso por cima da mesa alta nos lugares de 2 pessoas e depois entre as colunas dois grandes candeeiros retangulares e com detalhes vermelhos. Os revestimentos nas paredes e colunas acompanham os já anteriores usados, apenas na parede que separa as casas de banho usou-se azulejos quadrados em cor vermelha. (Fig 76) No fundo desta área há uma outra zona com os mesmos equipamentos da primeira zona de restauração e com as mesas para grelhar as carnes nas pedras. Nesta zona de fundo havia umas janelas com uma altura mais alta do que as outras e para não ficar essa diferença e para tornar o ambiente mais escuro, que é parte do conceito coloquei umas persianas em tons de madeira que são para ser fixas e por trás um isolamento em pano para não deixar entrar a luz.

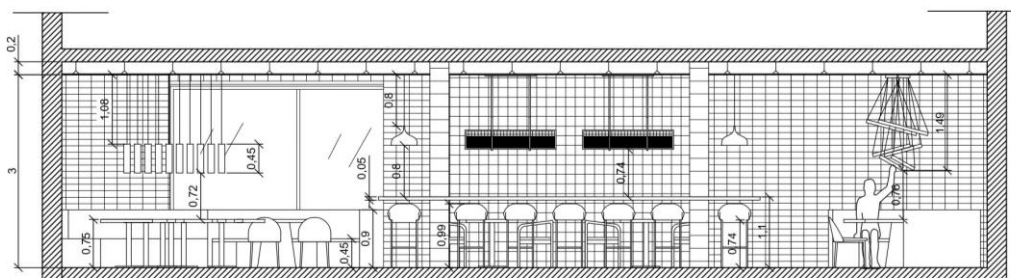


Figura 73 - Corte DD'; Fonte: autor

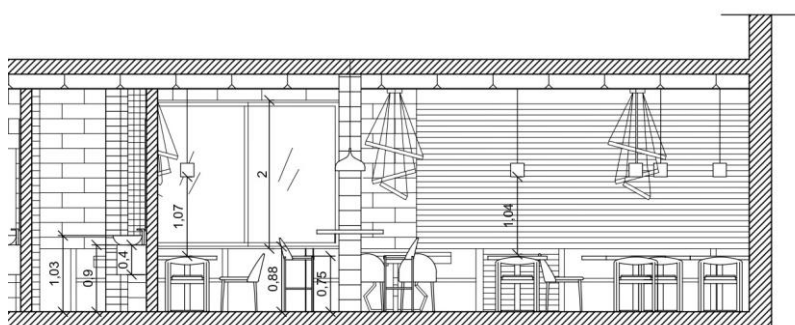


Figura 74 - Excerto Corte AA'; Fonte: autor



Figura 75 - Simulação 3D mesa alta; Fonte: autor



Figura 76 - Simulação 3D Restaurante 3c; Fonte: autor

Cozinha

A parte da cozinha, apesar de eu ter feito os desenhos técnicos é apenas uma proposta, a única zona que não é proposta é a zona de grelhar as carnes com a separação para o restaurante em vidro (Fig 77), pois o conceito é exatamente a cozinha à vista do cliente. As restantes áreas também seriam dispostas daquela forma, mas a disposição dos equipamentos poderia ser feita pelo chef de cozinha. O pavimento optado foi em mosaico LVT Creation 40 0436 Riverside, de 60,96X60,96cm com espessura 2mm e tom cinza. Este tem características técnicas ideias ao restaurante como por exemplo a sua classificação de fogo, Bfl-s1, garantindo segurança contra incêndios e também Resistência à derrapagem em húmido, R10, o que proporciona uma boa segurança contra escorregões.

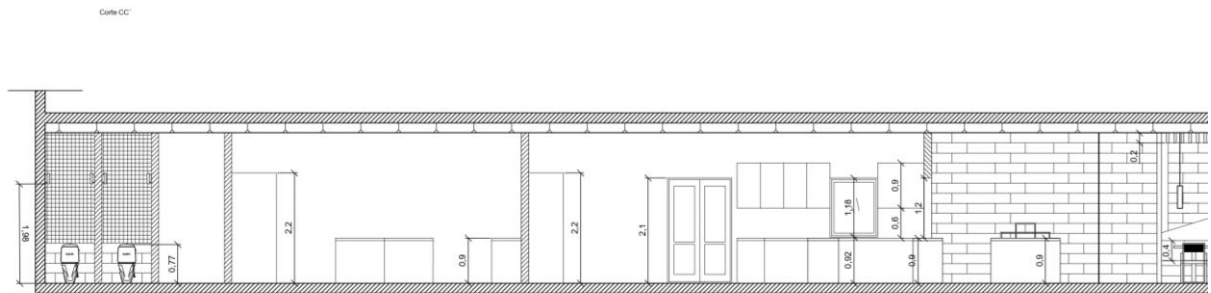


Figura 77- Excerto CC' ; Fonte: autor

Instalações Sanitárias

Estas encontram-se através da zona de restaurante. (Fig 61) Pode entrar-se para as mesmas tanto pelo lado esquerdo como pelo direito. A zona de lavatórios tem 4 lavatórios em cerâmica de cor terra a parecer madeira e a banca de apoio é em mármore claro para contrastar com o resto da estética escura. (Fig 79) As paredes são revestidas de azulejos quadrados de dimensões pequenas em cor laranja. Tem também espelhos altos arredondados e candeeiros modernos minimalistas. O interior das casas de banho segue o mesmo design e usando também os azulejos pretos. (Fig 82) São incluídos candeeiros parecidos aos quadrados do restaurante e são inseridas leds nos espelhos e na parede à volta das sanitas na diferença de revestimentos.

Neste pormenor de instalação sanitária masculina (Fig 78) percebe-se melhor a disposição e organização desta e quais os equipamentos e revestimentos escolhidos para as mesmas. Tanto nas instalações masculinas como nas femininas e de mobilidade reduzida os materiais de revestimento são os mesmos, assim como os candeeiros e só existem algumas mudanças de organização. Da parte feminina para a masculina, a única diferença é que na feminina são duas casas de banho e na masculina apenas uma e o restante espaço com dois urinóis,

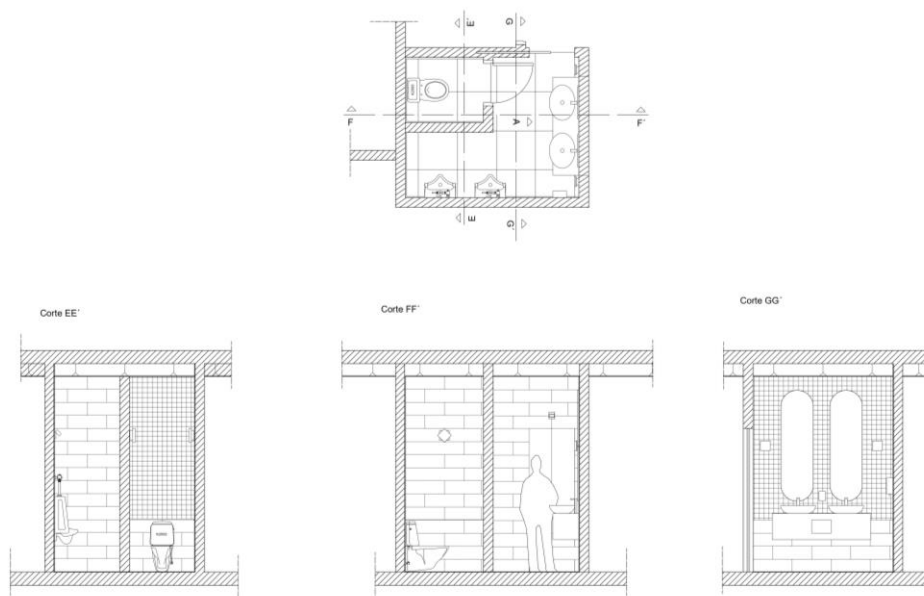


Figura 78 – Pormenor Instalações Sanitárias Masculinas; Fonte: autor



Figura 79 - Simulação 3D lavatórios exteriores; Fonte: autor

Figura 80 - Simulação 3D Interior Casa de banho; Fonte: autor

Todos os espaços incluem equipamentos com as alturas e dimensões confortáveis de modo que seja confortável para o cliente e também para os trabalhadores. Além disso, os revestimentos e materiais do equipamento são de forma à estética ser coesa em todo o espaço e a que sejam também confortáveis ao cliente e seguros e resistentes à tipologia do restaurante.

3.10 Equipamento | Mesa com sistema de aquecimento de pedras vulcânicas

Para este projeto o equipamento que decidi fazer detalhadamente foi uma mesa com sistema para aquecer pedras vulcânicas. Esta teria embutida uma resistência elétrica para manter o calor das pedras.

3.10.1 Pesquisa sobre pedras vulcânicas

Pedras para grelhar

Pedras de mármore, pedras de granito, pedras vulcânicas são três tipos de pedras para assar, mas as vulcânicas são as de mais qualidade. A utilização de todas é semelhante, mas alguma pode ter orientações mais específicas de uso e manutenção.

A sua limpeza só deve ser feita com as pedras a temperatura morna ou à temperatura ambiente, nunca a quente. Não é necessário o uso de detergentes ou qualquer outro produto, basta usar intensamente um esfregão de alumínio sob a torneira. Também se pode raspar com uma escova na superfície da mesma, enquanto esta está morna, cobrir com sal e secar com um pano ou papel. Ainda, pode-se usar um pano com vinagre, caso seja necessário.

Não devem ser aquecidas bruscamente, se for no fogo deve-se começar com lume brando e só após alguns minutos aumentar ao máximo até atingir a maior temperatura possível. No forno, esta deve ser colocada logo de início, enquanto este aquece, e deixá-las durante 40 ou 50 minutos, aproximadamente. A temperatura aconselhável da pedra é entre 250°C a 350°C.

Quando a pedra é usada variadas vezes é criada uma pátina antiaderente na superfície, impedindo que os alimentos peguem na mesma. Se se quiser acelerar o processo é deixar um pano embebido em vinagre durante 24h.

Para estas terem uma máxima duração, só se aquecem quando estiverem totalmente secas e nunca se as arrefece bruscamente.

Pedras Vulcânicas

Vantagens de grelhador de pedras vulcânicas (substituem as brasas) :Alimentos mais **saudáveis**, pois substitui o carvão, sendo assim o processo livre de vapores contaminantes dos alimentos e do ambiente. As carnes são cozidas com o próprio suco sem a necessidade de adicionar óleos. Cada ingrediente mantém o seu sabor e aroma intactos.



Figura 81 - Grelhador de pedras vulcânicas; Fonte: Shopee

A **velocidade** é uma mais-valia para os restaurantes, pois é um fator importante para os clientes e as pedras vulcânicas atingem temperaturas mais altas mais rapidamente que qualquer outro sistema. A qualidade da comida também é mais alta devido à distribuição de calor homogênea, os alimentos podem ser distribuídos em qualquer área da churrasqueira porque recebe o mesmo nível de calor, não sendo necessário mudar o local dos cortes durante a elaboração, o que o torna mais prático e ainda permanece quente durante a espera.

São **fáceis de usar**, pois não é necessário especialistas para instalação ou uso, já que não é necessário controlar as brasas. Ainda há variedades nos tamanhos e desenhos dos grelhadores que se adaptam ao local onde estes são usados. Tendem a ser leves e, por isso, é fácil movê-los. São fortes, resistentes e duráveis porque são projetados para todos os ambientes.

Estes grelhadores têm queimadores para aquecer a pedra vulcânica. A cor transforma-se rapidamente num tom vermelho muito forte. A pedra localiza-se entre os queimadores e as grelhas que contém a comida, substituindo a chama direta. A gordura dos alimentos é absorvida pela pedra garantindo maior limpeza no local e também o não odor no ambiente.

Estas são capazes de durar bastantes anos, pois a sua manutenção não é muita. Para além da limpeza diária, os queimadores só precisam ser verificados uma a duas vezes por ano. As pedras, por serem um material poroso, desgastam-se com as altas temperaturas, mas a sua substituição só é necessário a cada dois anos. Se houver grades com briquetes de cerâmica, tudo o que é necessário para manutenção adequada é transformá-las. O gás é então responsável por um processo que gera a autolimpeação das pedras. O material mais usado nestas é o aço inoxidável que facilita a limpeza e é resistente.

Limpeza da pedra

Na pedra podem ficar vestígios de gordura das carnes e o aconselhável é deixar mais alguns minutos para que terminem de queimar e absorver.

Estes churrascos costumam ter gavetas para a sujeira. Esta deve ser retirada, quando estiver frio o grelhador, e deve ser limpa. Colocar água quente e sabão e deixar por um tempo. Com uma esponja limpa, os restos separados são removidos e a gaveta é nova.

A parte que fica em contacto direto com a comida dev-se ser limpo com sabão especial para grelhados e uma esponja. Alguns usam o vinagre devido às suas propriedades. Para finalizar passar um pano com água e deixar secar.

Pedras vulcânicas individuais

Dimensões no mercado

Estas pedras são servidas em diferentes formatos, retangulares ou mesmo circulares, e dimensões. Algumas das dimensões são 30x20cm (Fig 82), 20x18cm, 27x21cm; 27x12cm, 20x14cm em formatos retangulares, e em formatos redondos podem variar de diâmetros mais pequenos de 10cm até diâmetros de 30cm.

Ainda estas podem incluir base em madeira para poder servir facilmente sem queimar ou então com suportes em inox e lamparinas de forma a poderem ter o aquecimento por baixo.



Figura 82 - Pedra Vulcânica 30x20 3cm; Fonte: Bife na pedra

3.10.2 Casos de mesas semelhantes

Korean Hot Pot Table

A mesa de hot pot coreana da HPOTT (Fig 83) é projetada para uso em restaurantes, apresentando um tampo de material resistente ao calor e fácil de limpar, como mármore ou compósito. No centro, possui um aquecedor elétrico ou a gás, com um painel de controle digital para ajustes de temperatura. Internamente, o sistema de aquecimento é isolado termicamente para eficiência e segurança. O design inclui componentes eletrônicos, como resistências ou queimadores, protegidos por materiais isolantes. Ainda contém sistema de filtração. A mesa combina durabilidade, facilidade de manutenção e uma experiência gastronômica interativa para os clientes.

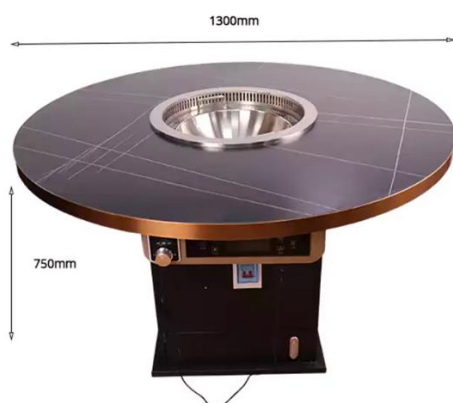


Figura 83 - Korean Hot Pot Table; Fonte: HPTT

Mesa de Churrasco Coreano Sem Fumaça da HPOTT (Fig 84) combina tradição e tecnologia avançada, oferecendo uma experiência gastronômica aprimorada com redução significativa de fumaça. Com um design moderno, possui um tampo de granito preto durável e uma grelha de aço inoxidável integrada, facilitando a limpeza e a manutenção. É ideal para diversos ambientes, como residências, restaurantes e espaços para eventos, promovendo interação social e proporcionando uma experiência única e sofisticada. A funcionalidade sem fumaça (Fig 85) elimina a necessidade de ventilação complexa, pois é usado um sistema de purificação sem tubos, tornando-a uma solução prática e elegante para qualquer ocasião.



Figura 84 - Smokeless Korean Barbecue Grill Hot Pot Table; Fonte: HPTT



Figura 85 - Purifier of Smokeless Korean Barbecue Grill Hot Pot Table; Fonte: HPTT

3.10.3 Pesquisa resistências elétricas

Podem ser resistências de fio, de película e de cerâmica. As **resistências de fio** são feitas de fios metálicos, normalmente são usadas em aquecedores, fornos e aplicações industriais onde altas temperaturas são necessárias. As de **película** são utilizadas em eletrônicos para controle de temperatura, são ideais para dispositivos que requerem precisão térmica. As **resistências de cerâmica** possuem alta durabilidade e resistência térmica, sendo ideais para aquecedores industriais que necessitam de temperaturas elevadas e consistentes.

Aplicações em Mesas Metálicas

Aquecimento Integrado

As mesas de trabalho podem incorporar resistências elétricas para manter uma temperatura específica, essencial em ambientes de laboratório ou indústrias onde a temperatura controlada é crucial para a qualidade do trabalho.

Controle de Temperatura

Importante para processos sensíveis à temperatura, garantindo que as condições de trabalho sejam ideais para a precisão e a qualidade dos resultados.

3.10.4 Encaixes e ligações em aço para mesas metálicas

Há diferentes tipos de encaixes, ligações como por soldagem, parafusos ou rebites.

A **soldagem** é utilizada para criar conexões permanentes com alta resistência e rigidez. A soldagem é ideal para peças que não exigem desmontagem frequente, garantindo uma estrutura robusta.

As de **parafusos** são flexíveis e desmontáveis, permitem ajustes e manutenção fáceis. Utilizam parafusos de alta resistência, como os ASTM A325, e são adequadas para estruturas que precisam ser desmontadas ou ajustadas com frequência.

Com **rebites** são menos comuns, mas utilizadas em aplicações específicas onde soldagem ou aparafusamento não são viáveis. Rebites fornecem uma ligação forte e resistente a vibrações.

Dimensões de Chapas de Aço e Tubos

Chapas de Aço

Geralmente disponíveis em espessuras variando de 0,6 mm a 100 mm. As dimensões comuns para chapas utilizadas em móveis variam de 1000 mm x 2000 mm a 2500 mm x 12000 mm.

Tubos de Aço

Podem ser quadrados, retangulares ou redondo.

Os quadrados são disponíveis em tamanhos de 10 mm x 10 mm até 150 mm x 150 mm, com espessuras de parede variando de 1 mm a 10 mm.

Os retangulares variam de 20 mm x 10 mm até 200 mm x 100 mm, com espessuras de parede de 1,5 mm a 12,5 mm.

Os redondos têm diâmetros variando de 6 mm a 508 mm, com espessuras de parede de 0,5 mm a 20 mm.

3.10.5 Dados ergonômicos e antropométricos em relação às mesas

A **antropometria** é o estudo das medidas do corpo humano.

A **ergonomia** é o estudo da adaptação do trabalho ao Homem para proporcionar mais conforto e segurança ao trabalhador.

Para estes dados é preciso conhecimento de fisiologia, biomecânica e antropometria.

Bancos

Para uma boa postura ao sentar, os pés devem estar bem assentes no chão e é importante que a altura do banco seja a mesma distância entre o joelho e o chão - pode variar entre os 36 e 45cm (no caso da Fig 86 são os 45cm)

Os glúteos devem-se posicionar na parte posterior do banco. Para tal, é necessário saber a medida do início do pé ao final do assento do banco - aproximadamente 60cm (na figura o assento tem 38cm)

Em relação à largura do banco, devemos ter em conta a largura das pernas, de modo a que fiquem bem assentes no banco - aproximadamente 40cm (38cm - FIG 86)

Conjunto de mesas e cadeiras

| Num conjunto entre bancos e mesa devemos ter, ainda, outros aspetos em consideração. Um deles, a distância que deve haver entre o assento e a mesa, de forma a que as pernas fiquem confortáveis debaixo da mesa - aproximadamente 30cm - (na Fig 86 são 33cm)

| Para além disso, deve existir um espaçamento entre cada banco para que cada pessoa tenha o seu espaço - aproximadamente 30 cm (FIG 86)

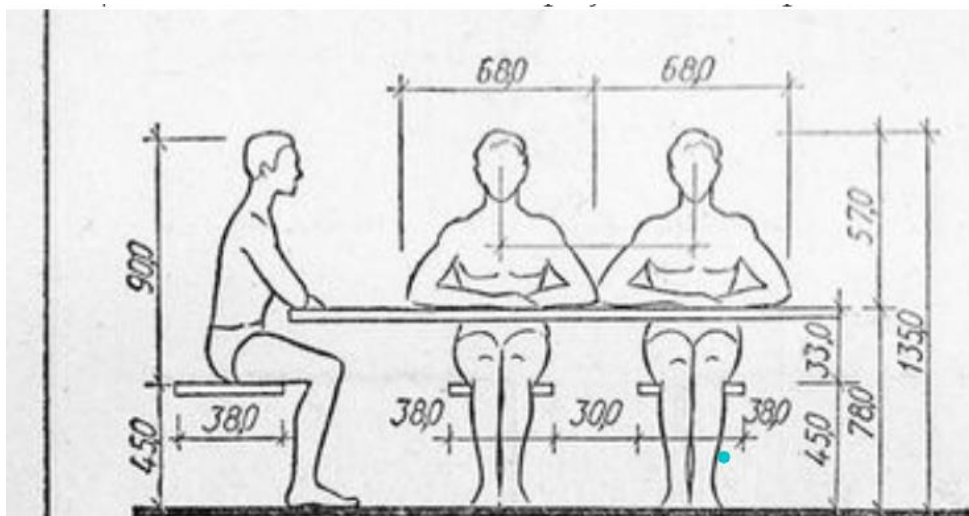


Figura 86 - Dimensões de bancos e espaçamento de pessoas em mesas

Mesa

| A altura desta está relacionada com a altura do banco, como falei deve haver aproximadamente 30cm entre um e outro, então dependendo do tamanho do banco a mesa pode variar entre 70 e 80cm.

| O tamanho da mesa depende da quantidade de pessoas. Cada pessoa deve ter um espaço de aproximadamente 60cm (assim como se pode ver na FIG 87) Também como a mesa serve para refeições, esta tem de conter um espaço para tal - cada pessoa deve usufruir de 40 cm para a frente na mesa. Ainda, deve ser deixado a meio da mesa, em largura, 20cm, assim como em cada lado das pontas das mesas. Assim juntando o número de pessoas e estas dimensões calcula-se a dimensão da mesa. Existem algumas medidas mínimas dependendo do tipo de mesa, se é redonda, quadrada, retangular e dependendo dos lugares (FIG 87)

| Em mesas redondas é possível incluir maior número de lugares usando uma dimensão menor, comparativamente às retangulares e quadradas.

| Outro aspeto a ter em atenção é a localização das pernas da mesa, de modo a que estas não sejam desconfortáveis em relação às pernas das pessoas.

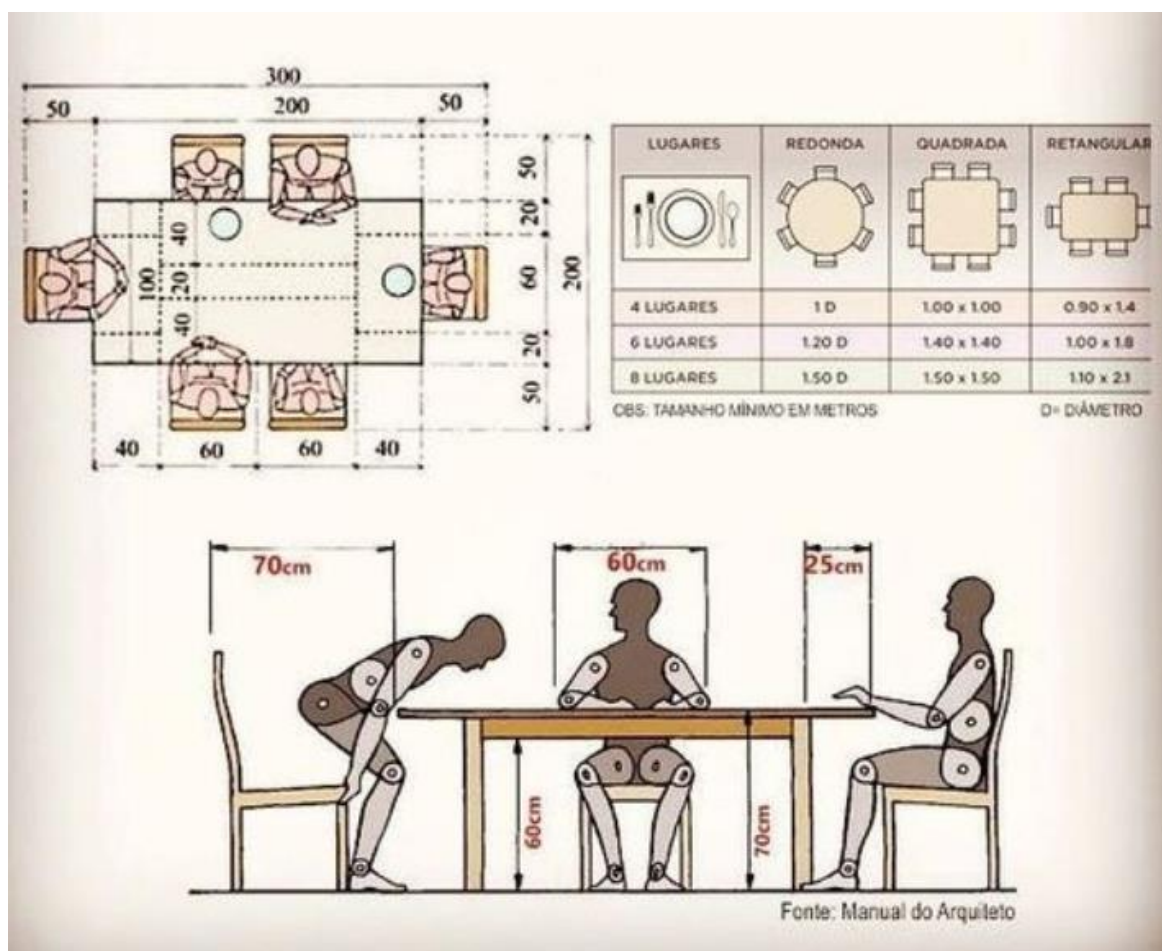


Figura 87 - Dimensões e áreas de mesas

3.10.1 Esboços

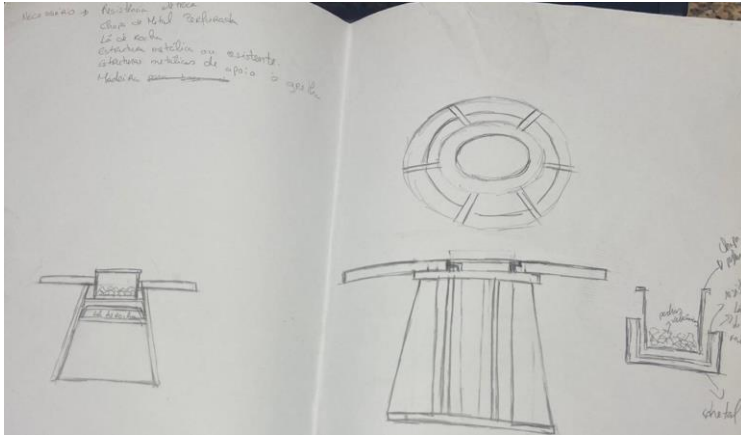


Figura 88 - Primeira ideia de mesa; Fonte: autor

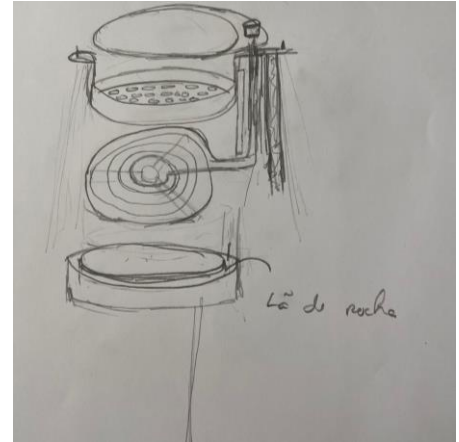


Figura 89 - possível colocação da resistência; Fonte: autor

Os primeiros esboços da mesa (Fig 88), onde pensei em ter uma base cilíndrica e que tapasse as estruturas do seu interior, estruturas essas que iriam implementar a resistência elétrica ou a forma de aquecimento. Inicialmente, a proposta era as pernas serem feitas em madeira e no interior da estrutura usar chapa de metal para separar da fonte de calor. Os encaixes e a forma como a fonte de calor seriam estruturados ainda estava por decidir, mas uma proposta foi feita. (Fig 89)

Posteriormente, optou-se por mudar o design das pernas da mesa. Para lembrar chamamos experimentei diferentes formas estilizadas. (Fig 90 e 91) Acabou-se por optar pelo design do género da (Fig 91).

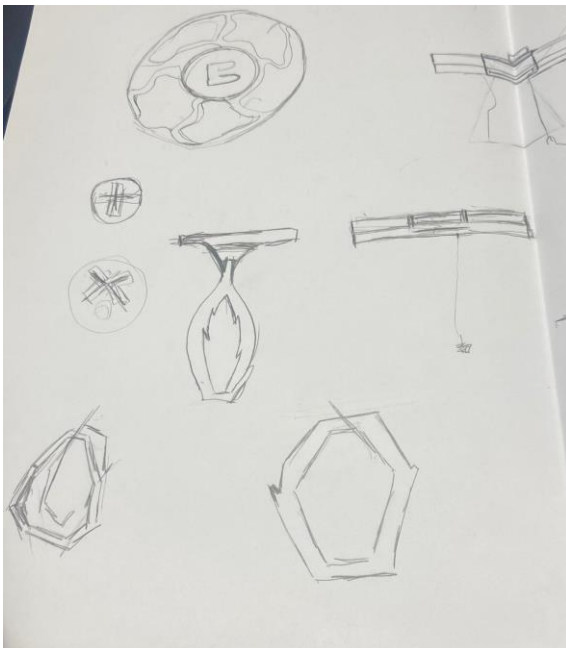


Figura 90 - novas ideias de pernas da mesa; Fonte: autor

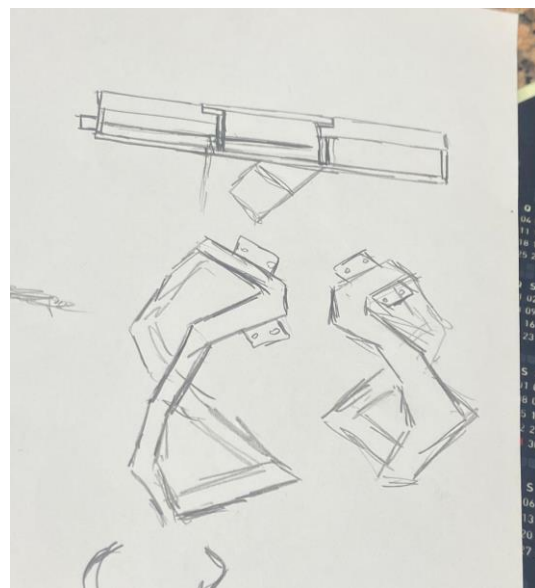


Figura 91 - ideia de design das pernas de mesa

Por fim, o último esboço (Fig 92) feito em que se tenta demonstrar a forma como a resistência seria encastrada na mesa. Esta seria implementada dentro de chapas de inox de 3mm que formam um cilindro. Estaria no seu centro e com a ajuda de outras chapas de metal na vertical ficaria segura e manteria o calor no espaço necessário. Teria ligado um termostato ao exterior, na lateral da mesa podendo, assim, os clientes regularem a temperatura.

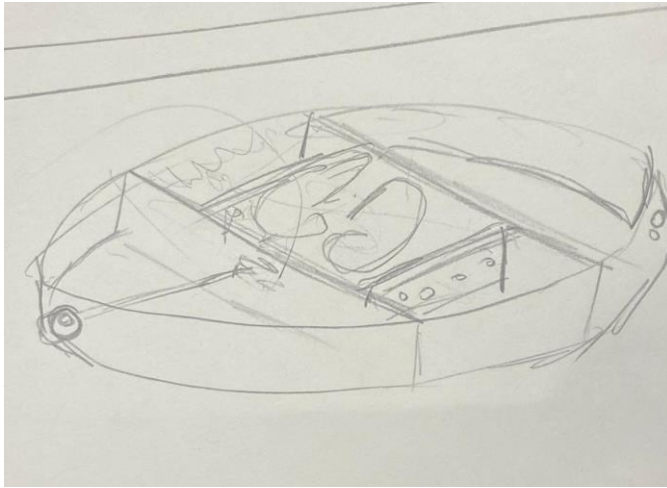


Figura 92 - sistema de suporte para a resistência elétrica; Fonte: autor

Foram feitos os desenhos técnicos desta proposta e na (Fig 93) podemos observar como seria o interior da mesa e como esta implementaria não só a resistência elétrica, mas também a grelha e os restantes materiais necessários. Para além disso, os encaixes e dimensões de materiais foram pensados. Chapas de inox de 3mm criando formas cilíndricas e circulares de maneira a sustentar e proteger a resistência. No corte podemos observar também o tampo, de mármore, contém um buraco no centro de 50cm de diâmetro e um rebaixo para colocar a grelha e deixar passar o calor da fonte. A resistência liga ao termostato e liga à eletricidade através do chão, assim as peças de metal teriam buracos para estas ligações passarem.

A grelha que serve de suporte às pedras seria perfurada, permitindo a circulação de ar e o sistema não superaquecer e assim esta também pode ser facilmente retirada para limpeza. Ainda, como se pode ver no desenho de conjunto (Fig 94) na vista de baixo encontra-se uma espécie de tampa para permitir facilidade, se necessário reparações. Esta tampa, assim como a maior parte dos encaixes, seria através de aparafusamento.

As pernas seriam um formato estilizado de chama e seria feito com tubos retangulares em inox de 60x30x3mm que, primeiramente seriam cortados com os ângulos certos e posteriormente soldados. Estes ligariam ao resto da estrutura de metal através de parafusos.

4 Conclusão

Com este projeto permiti-me fazer um trabalho completo onde tive de usar todas as competências adquiridas ao longo desta licenciatura, onde tive de solucionar problemas e ultrapassar os desafios que surgiram durante o progresso do mesmo.

O trabalho era dividido em várias fases, iniciou-se por uma vasta pesquisa ao espaço e propostas semelhantes que serviriam como inspiração do conceito e ajuda às soluções que poderiam ser usadas. Seguidamente, começou-se a dar vida às ideias e primeiros esboços de zonas. Feito estas etapas chegou-se à planta final e todas as suas envolventes, como todos os desenhos técnicos, materiais, orçamentos, simulação 3D.

Ainda, apesar do projeto ser na área de interiores, houve a necessidade de criar um equipamento. Esta foi a parte com menos desenvolvimento neste trabalho e que achei mais difícil, talvez por esta área não ser a de meu maior interesse.

Com isto, também percebi que necessito de organizar de melhor forma a minha orientação de trabalho e gerir melhor o tempo de forma a tornar o processo mais eficaz.

Apesar de algumas dificuldades e nem tudo ter sido resolvido da forma mais correta devido à falta de tempo, acho que consegui transmitir toda a ideia por de trás do projeto e conciliar o conceito à estética e funcionalidade.

Concluindo, este foi um projeto desafiador e cativante que me obrigou a usar todas as competências adquiridas nestes três anos e, por isso, consigo perceber a importância deste projeto, o que aprendi ao realizá-lo e o que faria diferente quando realizar um novo.

5 Bibliografia

Livros

PANERO, Julius – Dimensionamento Humano para Espaços Interiores. 1ª Edição 4ª impressão Editorial Gustavo Gili, 2008

Sites

Impact Acoustic. Acoustic Ceiling in Fuji Yama Restaurant, (s.d.), Acedido em 2024, em: https://www.archdaily.com/catalog/us/products/34976/acoustic-ceiling-in-fuji-yama-restaurant-impact-acoustic?ad_source=neufert&ad_medium=gallery&ad_name=close-gallery

Integrated Field. Coca Grill, 2013, Acedido em 2024, em: https://www.archdaily.com/331439/coca-grill-integrated-field?ad_source=search&ad_medium=projects_tab

Le House. Pizza 4P's – Vượt Khó Cầu Chuyện Của Thiết Kế Nội Thất Đến Từ Vật Liệu (s.d.), Acedido em 2024, em: <https://interiordaily.vn/2021/06/08/pizza-4ps-vuot-khi-cau-chuyen-cua-thiet-ke-noi-that-den-tu-vat-lieu-le-house/>

Behance. Sam's Steak House, 2022, Acedido em 2024, em: <https://www.behance.net/gallery/150494527/SAMS-STEAK-HOUSE>

Prado Restaurante. (s.d.), Acedido em 2024, em: <https://pradorestante.com/>

Sala de Corte. (s.d.), Acedido em 2024, em: <https://saladecorte.pt/>

Gabinete de Estratégia e Estudos. Miranda do Corvo, 2023, Acedido em 2024, em: <https://www.gee.gov.pt/pt/documentos/publicacoes/estatisticas-regionais/distritos-concelhos/coimbra/miranda-do-corvo/3079-miranda-do-corvo/file>

Pordata. Quadro-resumo Municípios e Regiões - Miranda do Corvo, 2021 Acedido em 2024, em: <https://www.pordata.pt/censos/quadro-resumo-municipios-e-regioes/miranda+do+corvo-1208>

Turismo do Centro. Miranda do Corvo, (s.d.), Acedido em 2024, em: <https://turismodocentro.pt/concelho/miranda-do-corvo/>

Câmara Municipal de Miranda do Corvo. Restaurantes, (s.d.), Acedido em 2024, em: <https://cm-mirandacorvo.pt/menu/1189/restaurantes?page=1>

Toast. What is Barbecue?, (s.d.), Acedido em 2024, em: <https://pos.toasttab.com/blog/glossary/what-is-barbecue>

Bife na Pedra. Instruções de Utilização de Pedras para Grelhar Carne, 2018, Acedido em 2024, em: <https://bifenapedra.pt/pedras-para-grelhar-instrucoes-de-utilizacao-de-pedras-para-grelhar-carne/>

Hostelbar. Um Toque Diferenciado em sua Cozinha Profissional: Churrasco de Pedra Vulcânica, 2020, Acedido em 2024, em: <https://www.hostelbar.es/pt/hostelblog/post/um-toque-diferenciado-em-sua-cozinha-profissional-churrasco-de-pedra-vulcanica>

Nippon Steel. Product Catalog, 2020, Acedido em 2024, em: https://www.nipponsteel.com/product/catalog_download/pdf/U001en.pdf

Steel Tube Institute. HSS Dimensions & Section Properties, (s.d.), Acedido em 2024, em: <https://steeltubeinstitute.org/wp-content/uploads/2020/05/STI-Brochure-V3-HSS-Dimensions-Section-Properties-A500-Brochure.pdf>

FMS. Tubo Retangular de Aço Inoxidável, 2022, Acedido em 2024, em: https://www.fms.pt/pt/aco_inoxidavel/tubos/tubo_retangular_de_aco_inoxidavel.html

Fogo Forte Resistências. Resistência Elétrica Forno Nardelli Ruby 1000W 127V 220V, 2024, Acedido em 2024, em: <https://www.fogoforteresistencias.com.br/produto/resistencia-eletrica-forno-nardelli-ruby-1000w-127v-220v.html>