



## **Memória Descritiva e Justificativa do Projeto Final**

### **Projeto de Remodelação de um Restaurante Vegetariano em Castelo Branco**

Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento

Eva Anaís Duarte do Vale | 20201296

#### **Orientadores**

Professor Nelson Barata Antunes

Professora Liliana Marisa Carraco Neves

Trabalho de projeto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Licenciada em Design de Interiores e Equipamento realizada sob a orientação científica do Professor Adjunto Doutor Nelson Antunes e da Assistente Convidada Doutora Liliana Neves, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

**Abril 2023**

## Índice

|    |  |   |
|----|--|---|
| 2. | Descrição Geral do Projeto.....  | 1 |
| 3. | Organização de espaços e composição do projeto.....  | 2 |
| 4. | Descrição dos sistemas de construção e materiais previstos, suas características técnicas e funcionais ..... | 4 |
| 5. | Estimativa Orçamental .....  | 9 |
| 6. | Conclusão.....   | 9 |

|  |   |
|--|---|
| <b>Figura 1 - Desenho Técnico - Planta</b> ..... | 2 |
| Figura 2 - Desenho Técnico - Corte CD .....      | 3 |
| Figura 3 - Zona Lounge .....                     | 4 |
| Figura 4 - Materiais a utilizar .....            | 5 |
| Figura 5 - Balcão .....                          | 6 |
| Figura 6 - Distribuição do balcão .....          | 6 |
| Figura 7 - Materiais a Utilizar .....            | 7 |
| Figura 8 - Esboço 1 do Equipamento.....          | 8 |
| Figura 9 - Esboço 2 do Equipamento.....          | 8 |
| Figura 10 - Esboço Final do Equipamento .....    | 8 |
| Figura 11 - Sala de Refeições - Ripas .....      | 9 |



## 1. Introdução

Este documento tem como finalidade ser uma sinopse de todo o processo realizado no projeto final, no âmbito da unidade curricular de projeto de Design de Interiores e Equipamento, lecionada na escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

O projeto consiste na remodelação de um estabelecimento hoteleiro, o restaurante Mãos de Horta.

## 2. Descrição Geral do Projeto

Como já referido, este projeto consiste na remodelação do restaurante Mãos de Horta, situado em Castelo Branco, precisamente na Praça de Camões.

Este é um restaurante de comida vegetariana e vegan. Atualmente tem um aspeto pesado, não transmitindo a essência do vegetarianismo e do biológico, sendo um espaço rústico com uma paleta de cores escura.

O estabelecimento oferece várias atividades, nas quais as que se ressaltam mais é o mercado, atualmente praticado num edifício em frente ao restaurante e a exposição que exhibe quadros e entre outras coisas, que está posicionada num corredor de passagem da sala de refeições às casas de banho.

O objetivo desta remodelação passa por tornar o espaço mais funcional, isto é, implementar todas as atividades que existem no mesmo de forma mais coerente e posicionar cada espaço de uma forma mais funcional. Outros problemas a serem pensados foram a quantidade de degraus que o estabelecimento tem, impedindo consequentemente o acesso a pessoas de mobilidade reduzida e a falta de iluminação natural sobretudo na sala de refeições. Pretendia-se que o restaurante adquirisse uma harmonia entre o contemporâneo e o antigo, isto é, tornando o espaço mais contemporâneo respeitando o passado do edifício.

Para este projeto, primeiramente, foi feita uma contextualização do mesmo e, de seguida, realizou-se várias pesquisas sobre espaços comerciais semelhantes, sobre a legislação em vigor relativamente à preservação de edifícios em zonas históricas, e de outros temas relevantes para o mesmo.

Após concluir a pesquisa, foi realizado todo o desenvolvimento da proposta.

### 3. Organização de espaços e composição do projeto

A remodelação levou à demolição de algumas paredes interiores e construção de umas novas, assim, o restaurante ficou dividido em quatro zonas: a sala de refeições, a zona lounge, as casas de banho e a copa, indicado na figura 1.

Toda a área que abrange a zona privada, onde se situa a copa e os arrumos, não vão sofrer alterações, dado que estes já estão devidamente equipados, mantendo-os exatamente como estão.

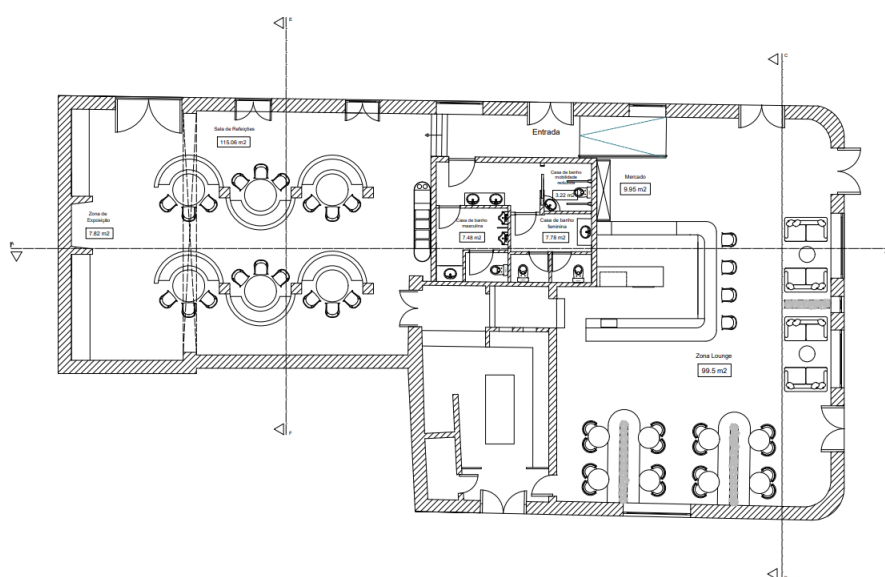


Figura 1 - Desenho Técnico - Planta

A sala de refeições manteve-se no mesmo local, alterando apenas o posicionamento do equipamento, com o intuito de dar um maior aproveitamento ao espaço. Para isso, optou-se por empregar sofás curvos em meia-lua, utilizando os pilares existentes como divisão dos mesmos, originando assim maior privacidade. Este é composto por 6 mesas, com capacidade de 6 pessoas em cada, dando um total de 36 pessoas no espaço. Uma das formas de atendimento deste restaurante, é o serviço buffet, sendo indispensável um mobiliário específico para esse fim. Este incorpora ainda a exposição, junto à lareira existente.

Do lado oposto do estabelecimento, situa-se a zona lounge, onde inclui também o mercado, numa dimensão menor. Estes são divididos por um grande balcão que serve ambos os ambientes, como visualizado na figura 2. Esta zona oferece um consumo mais demorado e tranquilo nos sofás presentes, como também proporciona um consumo mais rápido ao balcão. Incluindo os dois modos de consumo, o espaço tem capacidade para 44 pessoas. No mercado uma grande parte dos produtos são expostos nas estantes e outra do balcão.

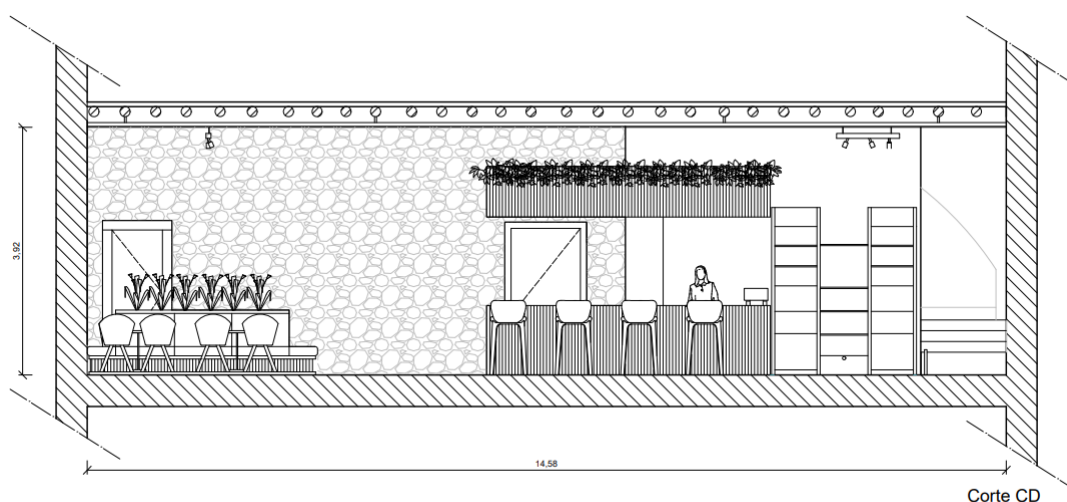


Figura 2 - Desenho Técnico - Corte CD

No centro do restaurante localiza-se o corredor de passagem para ambas as zonas, as casas de banho e a copa.

Esse corredor situa-se logo à entrada, uma vez que a porta principal foi alterada, passando a ser agora a porta central do restaurante, que atualmente é inutilizável. Como já referido, o corredor dá acesso a todas as zonas, sendo o circuito feito para a zona lounge por uma rampa, para que pessoas de mobilidade reduzida possam usufruir do espaço, e a entrada para a sala de refeições é feita por 3 degraus. A porta para as casas de banho, apesar de camuflada, encontra-se nessa mesma passagem.

As casas de banho estão divididas em três compartimentos principais, a casa de banho feminina, masculina e a de mobilidade reduzida. A casa de banho feminina dispõe de duas divisões com instalações sanitárias e um lavatório, a masculina apenas com um compartimento, dois urinóis e um lavatório, e a casa de banho para pessoas de mobilidade reduzida é apenas uma divisão única. A entrada da casa de banho dispõe de dois lavatórios para que quem queira apenas lavar as mãos.

Para a copa, que não vai sofrer alterações, a passagem pode ser feita a partir da zona lounge e da sala de refeições, facilitando o trabalho aos funcionários.

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

## 4. Descrição dos sistemas de construção e materiais previstos, suas características técnicas e funcionais

Partindo do início, as construções das novas paredes foram feitas através do sistema de estruturas metálicas de aço leve e gesso. Esta dispõe de uma instalação fácil, e tem vantagem de ser versátil e reversível de modo a existir possibilidade de retirar a mesma sem necessidade de derrubá-la. Estas são pintadas com tinta branca mate, dando uma sensação de um espaço mais amplo e tornando o mesmo mais iluminado e com mais claridade. A escolha da tinta foi definida por esta ser ideal para aplicação direta em superfícies interiores de gesso cartonado, permitindo o disfarce das emendas nas zonas das juntas entre placas.

Foram aplicados à entrada do estabelecimento ripados de madeira pinho, na vertical. Optou-se por manter a cor original da mesma para um menor impacto ambiental e orçamental, e com acabamento envernizados para uma maior durabilidade da mesma. A colocação dos ripados serviu para camuflar a porta da casa de banho, uma vez que esta se situa à entrada, e para que houvesse uma ligação com os outros espaços e equipamentos.

Relativamente ao revestimento utilizado nas casas de banho, decidiu-se a utilização de dois tipos de revestimento, numa pequena parte das paredes azulejo grés porcelânico vidrado tipo TILE.EXPERT, modelo LOOK OLIVA GLOSS, pela sua cor verde, de modo a trazer o conceito do resto do restaurante para esta área e, azulejo porcelânico com acabamento mate, tipo Porcelanosa, modelo BALTIMORE, pelas suas características pois, este tem excelentes propriedades mecânicas, nomeadamente, resistência à abrasão e resistência à fissuração.

Uma das paredes foi mantida com o revestimento existente, para conservar alguma parte do edifício, nomeadamente a parede que divide a zona lounge da cozinha. Esta manteve-se em pedra como se encontra atualmente, levando apenas um tratamento com verniz de tratamento de pedra, como observado na figura 3



Figura 3 - Zona Lounge

Quanto ao pavimento de ambas as áreas, na sala de refeição, na zona lounge e no corredor à entrada, aplicou-se um pavimento cerâmico a imitar madeira, tipo LEROY MERLIN, modelo VOLTE HAYA. Este foi escolhido primeiramente pelo acabamento que ela traz ao espaço, por ser de cor clara e dar uma maior claridade ao interior, como também pelas suas características pois tem uma grande resistência a riscos e não necessita de muita manutenção. Tem algumas vantagens em comparação ao pavimento existente em pedra, como a maior facilidade de limpeza da mesma e o aspeto que ele traz, dando mais amplitude espaço. O pavimento existente, como já foi referido várias vezes, não pode ser danificado devido ao estabelecimento se encontrar na zona de proteção de um monumento nacional, sendo utilizado assim uma estrutura antes da aplicação do novo pavimento, para que este possa ser reversível.

Relativamente ao pavimento das casas de banho, foi utilizado o mesmo material do revestimento, azulejo porcelânico com acabamento mate, tipo Porcelanosa, modelo BALTIMORE, para que houvesse uma ligação entre os dois.



Figura 4 - Materiais a utilizar

Em relação aos equipamentos empregues no projeto, foram todos produzidos em madeira clara, de maneira a combinar com todo o interior e proporcionando um maior conforto. Quis-se também utilizar madeira em todo o interior devido a este ser um material natural. Começando pelo elemento mais vistoso, o balcão (figura 5), este é produzido em madeira pinho claro, devido a todas as vantagens, além da agradável estética, é das madeiras mais baratas, é resistente e não exige reforços na construção. Outras das vantagens desta é a resistência ao encolhimento, ao inchaço e à humidade, apresentando ainda uma boa elasticidade, e um baixo peso. A madeira é o material principal do equipamento, porém é utilizado também silestone de cor branca para a bancada do mesmo e equipamento de refrigeração por baixo. O balcão tem uma forma de atendimento particular, feito desta maneira um esboço para um melhor entendimento da distribuição do mesmo, como visualizado na figura 6.



Figura 5 - Balcão

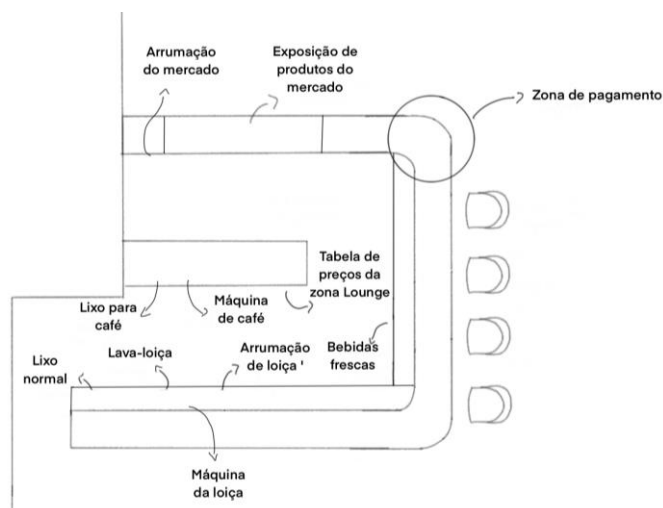


Figura 6 - Distribuição do balcão

Os assentos das cadeiras posicionadas no balcão foram produzidos com os bordados de Castelo Branco, de modo a trazer elementos simbólicos da cidade para o interior.

Muito do mobiliário escolhido possui ripado, tais como o balcão, os bancos corridos da zona lounge, os sofás curvos da sala de refeições e por fim, o equipamento desenhado, a mesa de buffet. Este foi aplicado para que existisse um elo de ligação entre todos os ambientes e pela vantagem de oferecer aconchego ao espaço e tornar o mesmo mais orgânico. Foi pensado a utilização de formas orgânicas em todo o equipamento existente com o intuito de representar a parte da alimentação biológica do restaurante.

O restaurante atualmente tem uma paleta de cores escura, tornando o espaço consequentemente pesado e a falta de iluminação natural realça ainda mais esse aspeto. Com isto, o objetivo era tornar o espaço mais leve e limpo, por esse motivo foram utilizados equipamentos com cores neutras, como os sofás da zona lounge, tipo Vincent Sheppard, coleção ALEX, feito em madeira, a moldura em rattan e estofado em bege. O resto dos equipamentos continuam com a mesma linguagem em exceção ao sofá curvo da sala de refeições, que para além da madeira pinho, este é executado com estofado em verde escuro, sendo que é a cor que mais evidencia a natureza.

Para exibir ainda mais a natureza no espaço, dado que o principal conceito do projeto é o vegetarianismo, foi empregue vários elementos de vegetação.

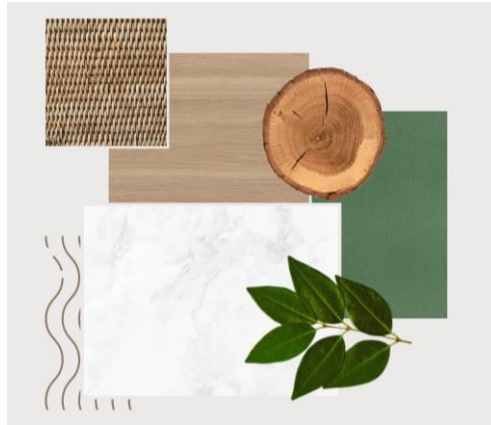


Figura 7 - Materiais a Utilizar

No que diz respeito ao equipamento desenhado à medida, este foi pensado uma vez que é confeccionado o serviço de buffet no restaurante, no entanto atualmente quando o concebem metem apenas uma mesa improvisada.

Foram feitos alguns esboços para a projeção da mesma.

A figura 8 retrata o primeiro esboço, onde foi pensando aplicar as formas curvas utilizadas no restante interior, implementar gavetas para a organização dos talheres na parte inferior do equipamento e, ainda na zona inferior ter uma prateleira para a arrumação dos pratos. O segundo esboço, representado na figura 9, foi um esboço mais aproximado do equipamento final, embora faltasse acrescentar e alterar alguns pormenores pensados posteriormente, como por exemplo a presença de plantas artificiais no mesmo, não seria higiénico devido ao pó acumulado e o mesmo aconteceria com a iluminação suspensa. A localização do armazenamento dos pratos não estar funcional, pois não era prático os clientes terem que se baixar para os tirar e a implementação de uma barreira de proteção para a parede.

A figura 10 representa um esboço do que é o equipamento final. Este foi produzido em linhas curvas, utilizando as formas orgânicas devido a todo o conceito do restaurante, e tendo como material principal a madeira para que continue com a mesma linguagem dos restantes equipamentos. Na parte superior do equipamento, onde é pousada a comida, é revestida de aço inoxidável consoante a legislação respetiva à restauração. A distribuição desta mesa foi pensada consoante a sequência de utilização, isto é, do lado esquerdo os pratos e do lado direito a comida, uma vez que retiramos o prato antes da comida. Esta dispõe também de um espaço especificamente para a colocação dos talheres. Para uma maior facilidade de limpeza, devido à sujidade que a comida pode criar, foi implementado uma placa de silestone de cor branca, por ser de fácil limpeza, na parte posterior do equipamento, de modo a fazer uma barreira de proteção para a parede. Por baixo existe uma área de arrumação, onde está a reposição de loiça.



Figura 8 - Esboço 1 do Equipamento



Figura 9 - Esboço 2 do Equipamento

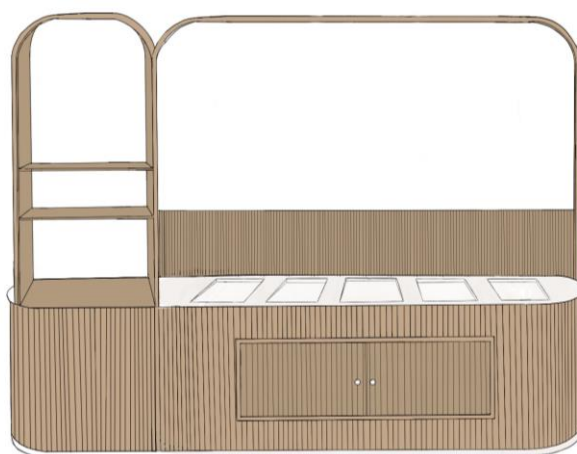


Figura 10 - Esboço Final do Equipamento

Para concluir, no que se refere à iluminação, inicialmente foi pensado a colocação de iluminação embutida para dar uma maior limpeza aos tetos, mas uma vez que a sala de refeições possui as vigas de madeira visíveis na figura 11, não seria possível, sendo assim, foi considerada a utilização de trilhos de luz. Para uma continuação de linguagem das duas zonas, na zona lounge foi utilizado o mesmo tipo de iluminação. No corredor e no nas casas de banho, são utilizados focos de encastrar no teto, da mesma forma como o balcão também possui, para dar uma maior iluminação uma vez que esta é uma área de trabalho.



Figura 11 - Sala de Refeições - Ripas

## 5. Estimativa Orçamental

Foi realizada uma estimativa orçamental de uma parte do projeto, em que as áreas escolhidas foram as casas de banho e a zona lounge.

Para a execução desta, foi tido em conta todos os materiais utilizados nos espaços e a quantidade necessária para a elaboração da conta.

A estimativa de custo destas duas áreas do projeto é de 38 748,72€.

## 6. Conclusão

O projeto teve como objetivo tornar o espaço mais funcional e esteticamente mais apelativo, atendendo às necessidades do proprietário e dos clientes.

Este foi dividido em várias fases, primeiramente foi realizada uma contextualização geral do projeto e do restaurante, havendo seguidamente uma pesquisa feita relativamente a todos os temas importantes para este projeto. Para terminar, foi executado todo o processo da proposta final.

Para concluir, este projeto auxiliou o meu enriquecimento profissional e pessoal e a aplicação das competências adquiridas ao longo destes três anos, saindo deste satisfeita com todo o trabalho executado.