



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
de Artes Aplicadas

Parque Vila Caia Camping, Mira Projeto de Reabilitação de Restaurante

Lara Rafaela Duarte Neto

Nº 20210862

Orientadores

Professor Doutor Nelson Barata Antunes

Professor Ricardo Nuno Pires Martinho

Trabalho de Projeto apresentado à Escola Superior de Artes Aplicadas do Instituto Politécnico de Castelo para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de licenciado em Design de Interiores e Equipamento, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Junho de 2024

Composição do júri

Presidente do júri

Professor Doutor Ricardo Jorge Nunes da Silva

Professor Adjunto ESART - IPCB

Vogais

Arguente:

Professora Mestre Liliana Marisa Carraco Neves

Assistente Convidada ESART - IPCB

Orientadores:

Professor Doutor Nelson Barata Antunes

Professor Adjunto ESART - IPCB

Professor Ricardo Manuel Pires Martinho

Assistente Convidado ESART - IPCB

Resumo

Como forma a concluir a Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento, foi proposto levar avante a reabilitação de um restaurante no Parque de Campismo de Vila Caia, situado no concelho de Mira, distrito de Coimbra.

Primeiramente, irá ser referida a importância deste Parque de Campismo para a região e, por sua vez, a importância do restaurante para o parque e de que forma esta pode ser um fator para o dinamismo da zona, para isso, esta reabilitação é fulcral para a comodidade dos visitantes e a permanência dos mesmos. Irá ser também prestar uma introdução para dar a conhecer o enquadramento do projeto, assim como, os objetivos que se gostava que fossem alcançados.

Seguidamente, irá ser exibido provas fotográficas do atual estado do espaço, fazendo referência à sua estrutura debilitada e de que forma podem ser abordados. Este processo irá, evidentemente, ser justificado com plantas, cortes e vistas, proporcionando um melhor entendimento geral.

Concluída a fase de apresentação do projeto, será necessário realizar uma pesquisa para perceber a viabilidade do projeto, para conhecer projetos semelhantes e perceber as necessidades que precisariam de ser colmatadas.

Por último, irá ser apresentada a planta final juntamente com uma breve apresentação e justificação de cada zona do projeto, para que se chegue ao melhor entendimento dos objetivos alcançados com a evolução de todo o projeto.

Palavras-chave

Design de Interiores; Reabilitação; Restaurante; Coimbra

Abstract

In order to complete the degree in Interior Design and Equipment, it was proposed to carry out the refurbishment of a restaurant in the Vila Caia Camping Park, located in the municipality of Mira, in the district of Coimbra.

Firstly, the importance of this campsite for the region will be mentioned, as well as the importance of the restaurant for the park and how it can be a factor for the dynamism of the area, so this refurbishment is crucial for the comfort of visitors and their stay. An introduction will also be given to explain the background to the project, as well as the objectives that were hoped to be achieved.

Photographic evidence of the current state of the space will then be shown, making reference to its weakened structure and how it can be addressed. This process will, of course, be justified with plans, sections and views, providing a better overall understanding.

At the end of the project presentation phase, it will be necessary to carry out research to understand the feasibility of the project, to find out about similar projects and realise the needs that would need to be met.

Finally, the final floor plan will be presented, along with a brief presentation and justification of each area of the project, so that a better understanding can be reached of the objectives achieved with the evolution of the entire project.

Keywords

Interior Design; Rehabilitation; Restaurant; Coimbra.

Índice

1. Introdução	1
1.1. Objetivos a Atingir	2
1.2. Justificação de Escolha	3
1.3. Calendarização	4
2. Contextualização do Projeto	5
3. Localização	6
4. Funcionalidades do Parque e Utilizadores	7
5. Edifício e Espaço a Intervir	8
5.1. Tipologia em Proposta – Restaurante	8
5.2. Características e Problemas do Espaço Atual	9
5.3. Documentação Existente	11
5.4. Registo Fotográfico	13
5.4.1. Zona Exterior	13
5.4.2. Zona Interior.....	14
5.5. Medidas Antropométricas e Ergonómicas.....	15
5.5.1. Balcão de Buffet	15
5.5.2. Balcão de Bar.....	16
5.5.3. Mesas e Cadeiras.....	17
6. Casos de Estudo.....	19
6.1. Restaurante Rosamar – Lisboa.....	19
6.2. Sem Porta, Sublime – Comporta	22
6.3. Restaurante Abranda – Porto Covo	24
6.4. Zapote – México	27
6.5. Pomar Merci Marcel – Sigapura.....	30
6.6. Le Perchoir Porte de Versailles – França.....	33
7. Restaurantes em Sistema Buffet.....	36
7.1. Cozinha do Castelo – Castelo Branco	36
7.2. São Lourenço by Trincanela - Abrantes.....	38
7.3. Seaside Sandy Beach - Espanha	40
8. Concorrência na zona.....	42
8.1. Hotel Quinta da Lagoa - Mira	42
8.2. Mira Lounge Parque – Praia de Mira	44
8.3. Parque de Campismo Municipal de Mira – Praia de Mira	45
9. Pesquisa Mobiliário: Expositor para Produtos Regionais.....	46
9.1 Referências de Características dos Produtos a Expor	46

9.1.1 Licores.....	47
9.1.2 Mel.....	48
9.1.3 Queijos.....	48
9.1.4 Azeite.....	49
9.1.5 Doçaria Seca	49
9.2 Análise de Casos de Estudo	51
9.2.1 HASH Skincare Shop - BARDI studio	51
9.2.2 Breuninger - HMKM.....	52
9.2.3 Salt and Straw – Nova Iorque	53
9.3 Técnicas de Construção.....	54
9.3.1 Tipos de Encaixe	54
9.3.2 Acabamentos.....	55
10. Exposição ao Sol	56
11. Proposta	57
12. Conceito.....	58
13. Estudos	61
14. Proposta Final.....	64
14.1. Alterações.....	64
14.2. Caracterização de Zonas.....	65
14.2.1. Esplanada	66
14.2.2. Bar	67
14.2.4. Instalações Sanitárias	68
14.2.3. Restaurante	68
15. Conclusão	70

Índice de figuras

Figura 1 – Registo fotográfico da Praia de Mira, do autor.....	6
Figura 2 – Arte Xávega, de Câmara Municipal de Mira.....	6
Figura 3 – Registo fotográfico da Salitre presente, do autor.....	10
Figura 4 – Registo fotográfico de mosaicos cerâmicos partidos na área da cozinha, do autor.....	10
Figura 5 – Planta Principal, Documento Oficial.....	11
Figura 6 – Corte AB e Corte CD, Documento Oficial.....	12
Figura 7 – Alçado Principal e Alçado Posterior, Documento Oficial.....	12
Figura 8 – Esplanada Coberta, do autor.....	13
Figura 9 – Entrada, do autor.....	13
Figura 10 – Esplanada Coberta, do autor.....	13
Figura 11 – Zona Posterior, do autor.....	13
Figura 12 – Zona Posterior, do autor.....	13
Figura 13 – Entrada Posterior, do autor.....	13
Figura 14 – Instalação Sanitária, do autor.....	14
Figura 15 – Primeira Sala, do autor.....	14
Figura 16 – Balcão, do autor.....	14
Figura 17 – Minimercado, do autor.....	14
Figura 18 – Cozinha, do autor.....	14
Figura 19 – Segunda Sala, do autor.....	14
Figura 20 – Dados Antropométricos de um Homem e Mulher.....	15
Figura 21 – Dados Antropométricos de um Utilizador em Cadeira de Rodas, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores.....	16
Figura 22 – Dados Antropométricos de um Balcão de Bar, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores.....	17
Figura 23 – Dados Antropométricos para uma mesa de jantar, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores.....	18
Figura 24 – Dados Antropométricos para uma mesa de jantar, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores.....	18
Figura 25 – Corte Longitudinal do Rosamar, de ArchDaily.....	19
Figura 26 - Zona de Entrada, de ArchDaily.....	20

Figura 27 - Zona de Bar, de ArchDaily.....	20
Figura 28 - Zona de Escadaria, de ArchDaily.....	20
Figura 29 - Espaço Exterior, de ArchDaily.....	20
Figura 30 - Sala De Refeições no piso Superior, de ArchDaily.....	21
Figura 31 - Sala De Refeições no piso Superior, de ArchDaily.....	21
Figura 32 - Instalação Sanitária, de ArchDaily.....	21
Figura 33 - Sala de Refeições, de ArchDaily.....	21
Figura 34 - Sala de Refeições, de ArchDaily.....	21
Figura 35 - Sala para Grupos, de ArchDaily.....	21
Figura 36 - Sala de Refeição, de site oficial.....	22
Figura 37 - Sala de Refeição, de site oficial.....	22
Figura 38 - Sala de Refeições em ambiente noturno, de site oficial.....	23
Figura 39 - Sala de Refeições em ambiente diurno, de site oficial.....	23
Figura 40 - Espaço Exterior, de site oficial.....	23
Figura 41 - Espaço Exterior, de site oficial.....	23
Figura 42 - Sala de Refeições com luz natural, de site oficial.....	23
Figura 43 - Sala de Refeições com luz artificial, de site oficial.....	23
Figura 44 - Planta do Espaço, de ArchDaily.....	25
Figura 45 - Zona de Refeição, de ArchDaily.....	25
Figura 46 - Balcão de Serviço, de ArchDaily.....	25
Figura 47 - Zona de Balcão, de ArchDaily.....	26
Figura 48 - Acesso ao Exterior, de ArchDaily.....	26
Figura 49 - Segunda Sala, de ArchDaily.....	26
Figura 50 - Pequeno Canto na Zona de Refeição, de ArchDaily.....	26
Figura 51 - Planta do Espaço, de ArchDaily.....	27
Figura 52 - Corte Longitudinal, de ArchDaily.....	28
Figura 53 - Vista Geral do Balcão e Sala de Jantar, de ArchDaily.....	28
Figura 54 - Pormenor, de ArchDaily.....	28
Figura 55 - Balcão de Serviço, de ArchDaily.....	28
Figura 56 - Sala de Refeições para o Exterior, de ArchDaily.....	28
Figura 57 - Cozinha, de ArchDaily.....	29

Figura 58 – Área Exterior em ambiente noturno, de ArchDaily.....	29
Figura 59 - Sala de Refeições em ambiente diurno, de ArchDaily.....	29
Figura 60 – Sala de Refeições em ambiente noturno, de ArchDaily.....	29
Figura 61 - Sala de Refeições, de ArchDaily.....	29
Figura 62 – Área Exterior em ambiente noturno, de ArchDaily.....	29
Figura 63 - Espaço Exterior, de Archello.....	31
Figura 64 – Espaço Exterior, de Archello.....	31
Figura 65 - Sala de Refeições Interior, de Archello.....	31
Figura 66 – Sala de Refeições Interior, de Archello.....	31
Figura 67 - Detalhe do Teto, de Archello.....	31
Figura 68 – Passagem para o Terraço, de Archello.....	31
Figura 69 – Zona de Entrada, de Archello.....	32
Figura 70 - Balcão do Bar, de Archello.....	32
Figura 71 - Zona de Circulação entre o Bar e a Entrada, de Archello.....	32
Figura 72 – Zona de Circulação entre o Bar e a Entrada, de Archello.....	32
Figura 73 – Vista Aérea da Quinta, de Brossier Saderne.....	34
Figura 74 – Sala de Refeições, de Brossier Saderne.....	34
Figura 75 - Bar, de Brossier Saderne.....	34
Figura 76– Sala de Refeições, de Brossier Saderne.....	34
Figura 77 –Bar, de Brossier Saderne.....	34
Figura 78 – Vista Geral do Espaço, de Brossier Saderne.....	35
Figura 79 – Vista Geral da Zona do Bar, de Brossier Saderne.....	35
Figura 80 - Sala de Refeições, de TripAdvisor.....	36
Figura 81 –Vista para a Cidade, de TripAdvisor.....	36
Figura 82 - Zona de Buffet, de Booking.....	37
Figura 83 – Sala de Refeições, de Booking.....	37
Figura 84 – Sala de Refeições com Grandes Janelas, de TripAdvisor.....	37
Figura 85 – Sala de Refeições com Grandes Janelas, de TripAdvisor.....	37
Figura 86– Zona de Buffet, de Booking.....	37
Figura 87 - Espaço Exterior, de Booking.....	37
Figura 88 – Exterior do Parque São Lourenço, de Facebook.....	38

Figura 89 – Exterior do Parque São Lourenço, de Facebook.....	38
Figura 90 – Exterior do Parque São Lourenço, de Facebook.....	38
Figura 91 – Esplanada, de Facebook.....	39
Figura 92 – Cafeteria, de Facebook.....	39
Figura 93 – Zona de Buffet, de Facebook.....	39
Figura 94 – Interior da Sala de Refeição, de Facebook.....	39
Figura 95 – Sala de Refeições com Grandes Janelas, de Facebook.....	39
Figura 96 – Sala de Refeições com Grandes Janelas, de Facebook.....	39
Figura 97 – Zona de Buffet, de site oficial.....	40
Figura 98 – Detalhe do Balcão de Serviço, de site oficial.....	41
Figura 99 – Detalhe do Balcão de Serviço, de site oficial.....	41
Figura 100 - Sala de Refeição Interior, de site oficial.....	41
Figura 101 – Zona de Terraço, de site oficial.....	41
Figura 102 – Logotipo Oficial do Hotel, de site oficial.....	42
Figura 103 - Vista do Passadiço ao redor da lagoa, de site oficial.....	43
Figura 104 – Zona Exterior, de site oficial.....	43
Figura 105 - Varanda de uma das suites, de site oficial.....	43
Figura 106 – Lobby da entrada do Hotel, de site oficial.....	43
Figura 107 - Bar desativado, de site oficial.....	43
Figura 108 – Sala de Eventos, de site oficial.....	43
Figura 109 – Entrada Principal, de site oficial.....	44
Figura 110 – Balcão do Bar, de site oficial.....	44
Figura 111 – Sala do Bar, de site oficial.....	44
Figura 112 – Sala do Bar, de site oficial.....	44
Figura 113 - Entrada Principal, de site oficial.....	45
Figura 114 – Vista dos Bungalows, de site oficial.....	45
Figura 115 - Zona para Tendas, de site oficial.....	45
Figura 116 – Zona de Piscina, de site oficial.....	45
Figura 117– Licor de Merda, de Garrafeira Nacional.....	47
Figura 118– Licor de Ovos Moles, de Garrafeira Nacional.....	47
Figura 119 – Frasco de Mel, de Gourmenu.....	48

Figura 120 – Queijo do Rabaçal, de Queijaria Licinia	48
Figura 121 – Queijo de Cabra, de Queijos Lactiser.....	49
Figura 122 – Frasco de Azeite, de Passeite.....	49
Figura 123 – Pasteis de Santa Clara, de Tradições Doces.....	50
Figura 124 – Arrufadas de Coimbra, de Tradições Doces.....	50
Figura 125 – Ovos Moles de Aveiro, de Tradições Doces.....	50
Figura 126 – Raivas de Coimbra, de Tradições Doces.....	50
Figura 127 – Hash SkinCare Shop, de ArchDaily.....	52
Figura 128 – Hash SkinCare Shop, de ArchDaily.....	52
Figura 129 – Hash SkinCare Shop, de ArchDaily.....	52
Figura 130 – Breuninger, de Design de Varejo.....	53
Figura 131 – Breuninger, de Design de Varejo.....	53
Figura 132 - Salt and Straw, de Salt and Straw.....	54
Figura 133 – Salt and Straw, de Salt and Straw.....	54
Figura 134 - Salt and Straw, de Salt and Straw.....	54
Figura 135 – Cor Verde Pardo, tinta Cinacryl Acetinado, de CIN.....	55
Figura 136 – Exposição Solar, de SunExposer.....	56
Figura 137 – Exposição Solar, de SunExposer.....	56
Figura 138 – Exposição Solar, de SunExposer.....	56
Figura 139 – MoodBoard Esplanada, de autor.....	58
Figura 140 – MoodBoard Bar, de autor.....	59
Figura 141 – MoodBoard Restaurante, de autor.....	60
Figura 142 – Primeiro estudo, de autor.....	61
Figura 143 – Segundo estudo, de autor.....	62
Figura 144 – Terceiro estudo, de autor.....	63
Figura 145 – Planta de Alterações, de autor.....	64
Figura 146 – Planta Final, de autor.....	65
Figura 147 – Simulação 3D da Esplanada, de autor.....	66
Figura 148 – Simulação 3D da Esplanada, de autor.....	66
Figura 149 – Simulação 3D do Bar, de autor.....	67
Figura 150 – Simulação 3D do Bar, de autor.....	67

Figura 151 – Simulação 3D da Instalação Sanitária, de autor.....	68
Figura 152 – Simulação 3D da Instalação Sanitária, de autor.....	68
Figura 153 – Simulação 3D do Restaurante, de autor.....	69
Figura 154 – Simulação 3D do Restaurante, de autor.....	69
Figura 155 – Dimulação 3D do Restaurante, de autor.....	69

Lista de tabelas

Tabela 1 – Calendarização das Atividades.....	4
---	---

Lista de abreviaturas, siglas e acrónimos

Sr. – Senhor

LED -

Fig. - Figura

BTT – Bicicleta Todo-o-Terreno

Etc. – Etecetera

Km – Quilómetros

m – Metros

cm – Centímetros

mm – Milímetros

Kg – Quilogramas

g – Gramas

mg – Miligramas

ml - Mililitros

1. Introdução

O Parque Vila Caia Camping, situado no litoral norte do país, serve os seus campistas desde meados dos anos 80. Foi inaugurado pelo Sr. Alípio Caiado, quando percebeu que no concelho de Mira, distrito de Coimbra, existia uma falha na estadia de pessoas que procuravam um estilo de vida próximo da natureza. Com isto, fundou o Parque Vila Caia Camping, possuindo uma área de 6,5 hectares de terreno, dentro destes, começou por ter pequenas zonas para albergar poucos campistas, mas a necessidade levou ao desenvolvimento gradual de novos espaços como sala de jogos, anfiteatro, restaurante, bar e minimercado.

Esta grande afluência de hóspedes, deveu-se à grande proximidade do parque com praias e centros históricos. Fica a 4 Km da Praia de Mira e cerca de 7 Km da Praia do Poço da Cruz, e para completar, possui uma lagoa, nas imediações do parque, com percursos ciclo-pedonais.

O Parque de Campismo Vila Caia procura proporcionar aos seus clientes uma experiência de campismo em comunhão com o ecossistema natural no qual está inserido e, de uma forma ativa, preservar a fauna e a flora locais. Pelo meio do arvoredo abundante, as aves encontram refúgio, onde se protegem e nidificam.

No decorrer dos anos, a perda de utilizadores foi gradual, devido à falta de capacidade financeira para fazer melhorias nas infraestruturas que mostravam maior fragilidade; a falta de pessoal foi uma das consequências, que desencadeou o encerramento de alguns espaços, como o minimercado, a sala de jogos e o anfiteatro. O resto das instalações, como piscina, restaurante, bar, *bungalows* e balneários encontram-se num estado muito precário, necessitando de uma intervenção urgente.

Neste sentido e como sugestão para o projeto final, proponho a reabilitação do restaurante, que atualmente funciona também como minimercado e café. Todo o projeto passaria pelo melhoramento da infraestrutura, de forma a garantir a segurança de todos os utilizadores, assim como, adaptar o espaço interior para que se possa adequar a uma eventual conferência, na época baixa, sem perder a finalidade de restaurante em sistema comer no local ou *takeaway*.

1.1. Objetivos a Atingir

Ao escolher o restaurante do Parque Vila Caia Camping existe uma manopla de objetivos que pretendo serem alcançados, que vão muito além da melhoria física ou estética do local.

Um dos principais objetivos que desejava que fossem atingidos é a melhoria da experiência do visitante. Tornar o restaurante num espaço atrativo, mas ao mesmo tempo funcional para os visitantes e trabalhadores do parque de campismo, vai contribuir para uma experiência gastronómica positiva, fazendo o cliente voltar o maior número de vezes possíveis, aumentando por sua vez o volume de receita, permitindo o bom gerenciamento financeiro do parque.

A integração na comunidade é também um dos objetivos que gostava de alcançar, promover a integração do restaurante na comunidade local, através da colaboração com fornecedores locais, na participação em eventos comunitários e apoiando iniciativas locais.

Outro objetivo a ser atingido é o estímulo ao turismo local. Este contribui para a revitalização e atração de mais visitantes para o parque de campismo. Um restaurante renovado pode ser um ponto central que melhore a imagem geral do parque.

Por último, manter a identidade do parque é o maior objetivo a ser preservado. Para que haja uma coerência com o resto do parque é essencial que haja a devida identificação do que é o Parque Vila Caia Camping e, a partir daí, construir um espaço que funcione não só como restaurante, mas também um ambiente onde possam ser realizadas atividades que promovam o bom entendimento entre toda a coletividade, convívios com música ao vivo e eventos em prol da comunidade.

1.2. Justificação de Escolha

Várias foram as razões que me fizeram escolher este espaço. Um dos motivos é o desafio que o próprio restaurante vai gerar, no decorrer da sua execução. É um espaço muito amplo, tendo de encontrar um meio termo entre o dimensionamento dos equipamentos com a sensação de conforto.

Outra razão pela escolha desta área, é a obrigatoriedade que implica a consulta frequente da legislação, pois trata-se de um espaço publico, com dimensão própria para pessoas de mobilidade reduzida frequentarem e irá ser utilizado por campista, ou seja, tem de ser prático com alguma sofisticação.

De forma a conseguir todo o material necessário para a realização deste projeto, tive de falar com os responsáveis pelo mesmo. Esta troca de conversas, *e-mail* e chamadas, obrigou a uma desenvoltura que acredito ser essencial para quando chegar a altura de envergar no mercado de trabalho. Tornando-se relevante para que as pessoas me conheçam e que aumente o meu leque de contactos, fazendo-me evoluir enquanto designer e profissional.

Outro motivo, é que ao tornar este espaço mais apelativo, vai tornar o concelho de Mira mais dinâmico para a chegada de mais turistas, podendo assim demonstrar o seu valor cultural, como tanto merece.

Por último, o motivo que mais me cativou na realização deste projeto, é que desde cedo, frequento o Parque Vila Caia Camping e sempre me despertou interesse em saber o porquê de um espaço tão agradável poder estar em estado tão degradado. Poder transformar um espaço ao qual tenho ligação emotiva é uma honra e uma forma cativante de continuar a trabalhar naquilo que gosto.

1.3. Calendarização

Com a tabela 1 podemos visualizar as metas que se pretende alcançar entre todos os meses até ao fim do semestre.

	Novembro	Dezembro	Janeiro	Fevereiro	Março	Abril	Maio	Junho	Julho
Pré-Proposta									
Proposta									
Pesquisa									
Elaboração Relatório									
Levantamento Do Espaço									
Esboços									
Desenhos Técnicos									
Folder Materiais									
Modelação 3D									
Orçamento									
Revisão final									
Entrega Final									
Apresentação									

Tabela 1 - Calendarização das Atividades.

2. Contextualização do Projeto

O Restaurante Vila Caia, com os seus 505,9 metros quadrados e apesar da sua boa comida, a falta de renovação não tem trazido clientes, levando, dia após dia, a uma decadência constante. Nos dias que correm, devido à falta de pessoal, muitos espaços encerraram e fundiram-se num só, como o caso do restaurante que funciona também como café, bar e minimercado. Ora, toda esta mudança, transformou o restaurante num culminar de espaços que juntos não fazem sentido.

Por ter sido construído pelas próprias mãos do Sr. Alírio Caiado, este espaço não abunda de sentido estético ou funcional. Atualmente o restaurante é um espaço frio, antiquado e sem identificação visual. A escolha da paleta de cores, em nada faz sentido com o resto do parque. Vemos também mobiliário antiquado que afasta os clientes que procuram um lugar limpo e acolhedor para almoçar ou jantar em família.

Como já mencionei este espaço, possui agora várias funções como café, bar, minimercado e restaurante. Com a elaboração deste projeto, proponho alterar esta área e manter apenas a função de restaurante e bar com esplanada, mantendo o que inicialmente foi desenhado, com as devidas instalações sanitárias aptas para pessoas de mobilidade reduzida, assim como, zona para venda e dinamização dos produtos locais, promovendo a valorização regional.

Tão importante como manter clientes fixos, é a preservação do meio ambiente, aquele que nos rodeia e que nos proporciona sombras por todo o parque. Para isso, no decorrer do projeto, gostava que fosse mencionada a escolha de produtos com baixo impacto ambiental, como eletrodomésticos com alta eficiência energética A+ e iluminação LED, assim como, a construção de uma pequena horta para uso do restaurante, e a escolha de produtos locais e sazonais para que desta forma a pegada de carbono seja reduzida. Em relação ao design posso planejar a disposição do espaço para aproveitar a luz natural de forma a reduzir a necessidade de luz artificial, assim como, optar por materiais de construção sustentável como a madeira certificada, tintas *eco-friendly*, entre outros.

3. Localização

O Parque de Campismo Vila Caia possui uma área total de 6,5 hectares e está localizado no litoral centro de Portugal, na localidade de Lagoa, no concelho de Mira, distrito de Coimbra, próximo de Aveiro e Figueira da Foz. Fica a 4 Km da Praia de Mira e cerca de 7 Km da Praia do Poço da Cruz, e para completar, possui uma lagoa, nas imediações do parque, com percursos ciclo-pedonais.

O concelho de Mira, “Terra do Senhor” como intitulada pelos Árabes, pelo seu clima e beleza, é a perfeita comunhão entre as lagoas e o contacto direto com o mar. Possui apenas duas praias, a Praia de Mira (Fig. 1) e a Praia do Poço da Cruz, sendo o turismo, o principal fator para a economia local. A Praia de Mira é orgulhosamente distinguida com “bandeira azul”. Já a Praia do Poço da Cruz tem todas as condições para a prática balnear e desportiva, como *surf* e parapente. É também detentora do prémio “Bandeira Azul”.

A arte xávega, técnica de pesca artesanal de arrasto com rede pelo fundo do mar trazido para a praia, é também um dos pontos de referência em Mira, trazendo peixe verdadeiramente fresco e selvagem, como carapau, sardinha e cavala (Fig. 2).

A localidade de Lagoa, onde se encontra o parque, possui uma pequena lagoa abastecida por cursos de água doce, pelo que é o *habitat* de centenas de espécies que ali encontraram refúgio. Para além dos tradicionais passeios de gaivota ou de barca, é possível também a prática de desportos como o *kitesurf*, *padel*, remo e pesca. Esta zona reúne um enorme potencial para a realização de atividades de passeio, prática de *birdwatching*, fotografia e de observação de espécies.



Figura 1 - Registo fotográfico da Praia de Mira, do autor.



Figura 2 - Arte Xávega, de Câmara Municipal de Mira.

4. Funcionalidades do Parque e Utilizadores

O Parque Vila Caia Camping dispõe de vários serviços que permitem a estadia e o aproveitamento da natureza. Com áreas distintas para tendas, caravanas e autocaravanas, dispõe também de *bungalows* unifamiliares para um máximo de 4 pessoas, para além de outros equipamentos de *glamping*. Com muitas sombras e recantos singulares, o parque está equipado com muitas churrasqueiras e áreas como:

- Parque junto à água
- Espaços para tendas
- Espaço para Caravanas
- Espaço para Autocaravanas
- Restaurante
- Bar
- Parque Infantil
- Piscina
- Court de Ténis
- Minigolfe

No ambiente descontraído e natural de um parque de campismo, um restaurante desempenha um papel fundamental não apenas para os campistas, mas também para os visitantes de fora. Com uma clientela diversificada, o restaurante dentro do parque tem o potencial de atrair uma variedade de públicos-alvo.

Desde famílias em férias que procuram uma opção conveniente para jantar até aos turistas locais e regionais que desejam desfrutar de uma refeição noturna. Além disso, grupos de passeio e excursão que exploram a região durante o dia podem optar por uma refeição rápida e ligeira no restaurante durante a tarde.

Para além dos campistas, o restaurante também pode atrair praticantes de atividades ao ar livre que desejam recarregar energias com uma refeição satisfatória após um dia de exploração na natureza.

Assim, um restaurante dentro de um parque de campismo, que oferece não apenas jantares, mas também opções rápidas e ligeiras durante a tarde, tem a oportunidade de se tornar um ponto de encontro gastronómico para uma comunidade diversificada de clientes, todos em busca de uma experiência gastronómica agradável e conveniente.

5. Edifício e Espaço a Intervir

5.1. Tipologia em Proposta – Restaurante

Colocar um estabelecimento em funcionamento pode ser um caminho difícil de percorrer, mas é essencial definir os seus objetivos, para que, de uma maneira mais simples, sejam aplicadas as legislações devidas.

Podemos considerar um estabelecimento de restauração, qualquer estabelecimento destinado a prestar, mediante remuneração, serviços de alimentação e de bebidas no local ou fora dele. A denominação de bar, entende-se por estabelecimento de bebidas, desde que este esteja destinado a prestar, mediante remuneração, serviços de bebidas e cafetaria no próprio estabelecimento, ou fora dele. Já um estabelecimento que tenha as duas valências, é geralmente designado por Estabelecimento Misto de Restauração e Bebidas. Este último, é o que caracteriza o espaço onde vou intervir.

No momento anterior à abertura do espaço, é obrigatório a submissão de uma Mera Comunicação Prévia à Câmara Municipal, sendo esta uma declaração que garante que todas as condições para início de exploração foram cumpridas. Para esta declaração ser válida, é necessário a indicação dos códigos da atividade a exercer, segundo a Classificação das Atividades Económicas. Este planeia ser um espaço de venda de refeições em sistema de *Buffet*, com serviço *takeaway*, um Bar e uma zona de venda de Produtos Regionais; Segundo esta descrição podemos inserir o espaço nos códigos 56302 – Bar, 56103 – Restaurante sem Serviço de Mesa e 56106- Estabelecimento onde se preparam e vendem refeições prontas para levar para casa.

Depois de concluída toda a avaliação por parte da câmara e com o estabelecimento em pré-funcionamento, existem empresas reguladores que têm por objetivo a verificação de toda a legislação relativa à produção, armazenamento e distribuição de produtos alimentares, e ainda se a legislação do trabalho se faz cumprir. São elas a ASAE – Autoridade para Segurança Alimentar e Económica e a ACT- Autoridade para as Condições do Trabalho.

Podemos ainda afirmar que o horário de funcionamento do restaurante está definido para estar aberto a partir das 12 horas da manhã, com a zona de Bar a servir pequenos pratos para fora, até às 23 horas da noite, com a zona de *Buffet* a funcionar desde as 19 horas da tarde. Estando aberto 6 dias por semana, com exceção da segunda-feira, para descanso do pessoal. Este horário é apenas aplicado aos meses de maior afluência, desde Maio a Outubro. Nos meses de inverno, Novembro a Abril, o espaço abre, na zona de Bar, às 16 horas da tarde e encerra as 23 horas da noite, com encerramento à segunda-feira, terça-feira e quarta-feira.

Planeja-se que a zona de restaurante perfaça uma lotação máxima de 70 pessoas, mais 10 funcionários. Com isto, também se conclui que, o restaurante, com uma média de 40 pessoas por dia, onde cada cliente faça um valor de 20 euros, durante 300 dias, pode alcançar uma receita bruta por ano, no valor de 250 000 euros brutos.

5.2. Características e Problemas do Espaço Atual

Sendo este um espaço que remonta há mais de 40 anos, é normal encontrar problemas no decorrer do projeto, com o edifício. Tornando-se assim, cativante a resolução dos mesmos e a forma encontrada para poder trabalhar o espaço, sem perder o seu sentido ou sem elevar demasiado os custos de reabilitação.

Alguns problemas que nos podemos deparar, começa desde cedo com a revelação de salitres e humidades predominantes no espaço (Fig. 3). Por se tratar de um edifício muito próximo ao mar, existe um maior desgaste dos materiais, devido à brisa, areias, etc., requerendo tratamento especial nessas zonas, impedido o reaparecimento dos mesmos.

Outro problema presente é a errada escolha dos materiais a serem aplicados em zonas de confeção e tratamento de alimentos, assim como a sua avançada degradação. Este problema é maioritariamente visível nas cozinhas e zona de churrasco, onde encontramos, inclusivamente, mosaicos cerâmicos partidos, tornando-se um risco para as condições no trabalho (Fig. 4).

Um problema muito grave que nos deparamos assim que entramos no espaço é a ilegalidade perante o regime jurídico de segurança contra incêndios, onde a única entrada principal, tem a porta a abrir para dentro, assim como as aberturas das cozinhas.

Este edifício, encontra-se parte dele subterrado, principalmente na sala de onde está designada ser a sala de jantar. Isto vem trazer uma dificuldade acrescida na organização da iluminação. Apesar de ter uma claraboia de dimensões avantajadas, esta pode tornar-se um problema em dias muito quentes de verão, onde o calor dentro do espaço pode ser difícil de gerir.

Por último, mas não menos importante, trata-se da acessibilidade limitada para pessoas de mobilidade reduzida. Neste sentido, conseguimos notar que não existe nenhuma instalação sanitária adaptada para tal, assim como nenhuma parte do balcão que incentive a autonomia dessas mesmas pessoas. Porém, conseguimos perceber que apesar da presença destes erros, temos alguns acertos, como o pavimento, todo ao mesmo nível, sem nenhum degrau e passagens largas, com no mínimo 90cm de largura.



Figura 3 - Registo fotográfico da Salitre presente, do autor.



Figura 4 - Registo fotográfico de mosaicos cerâmicos partidos na área da cozinha, do autor.

5.3. Documentação Existente

Aqui podemos verificar, sobre documentos oficiais disponibilizados pela instituição, as condições do estabelecimento que encontramos atualmente.

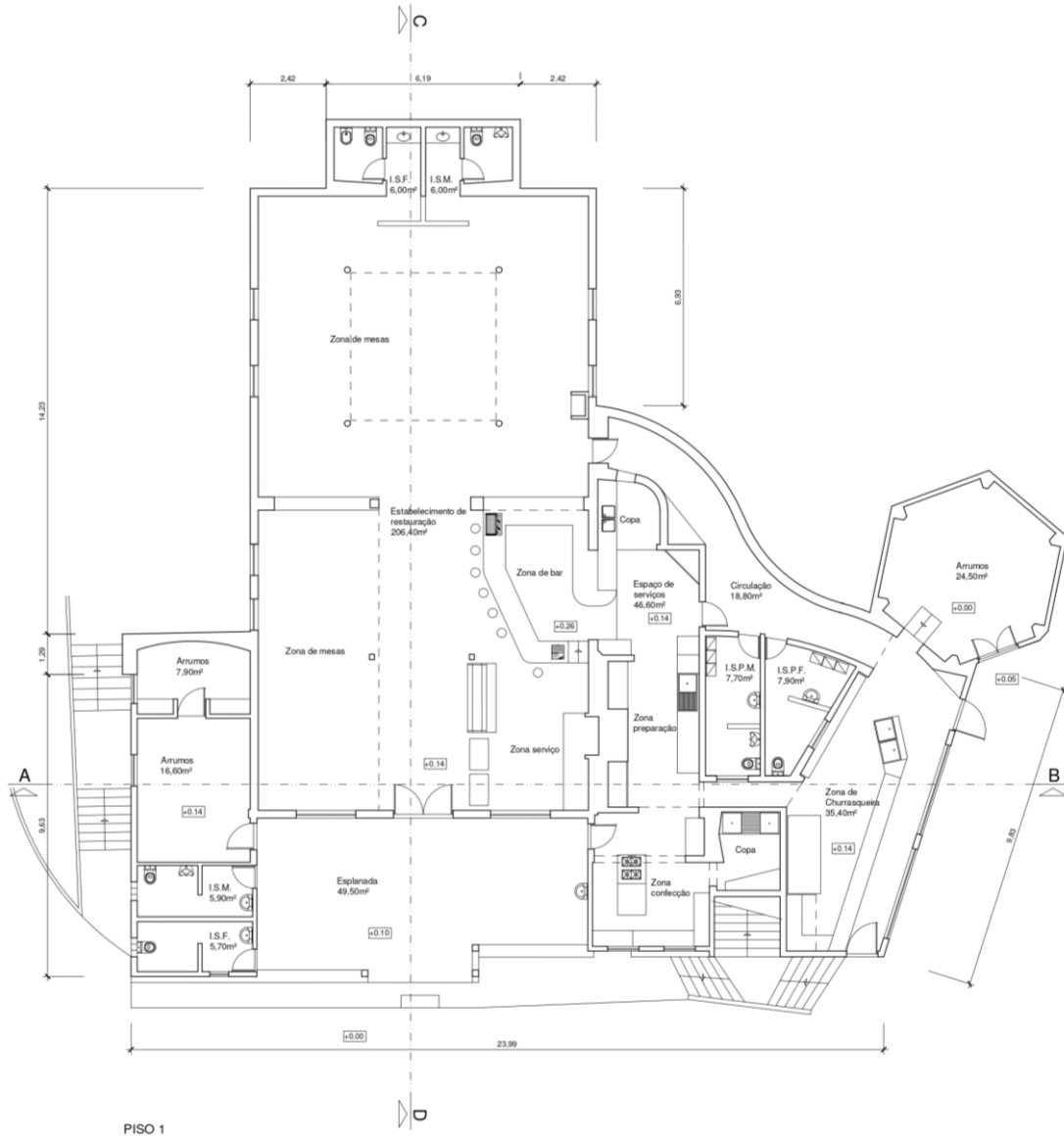


Figura 5 - Planta Principal, Documento Oficial.

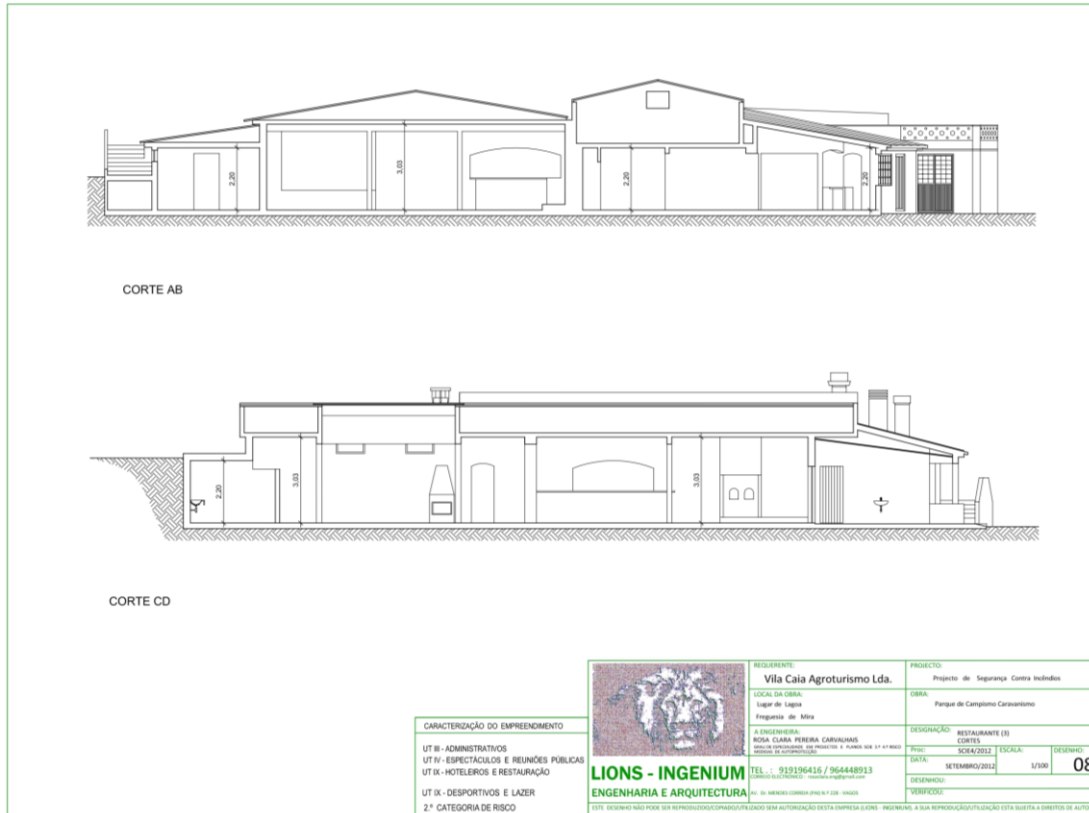


Figura 6 - Corte AB e Corte CD, Documento Oficial.

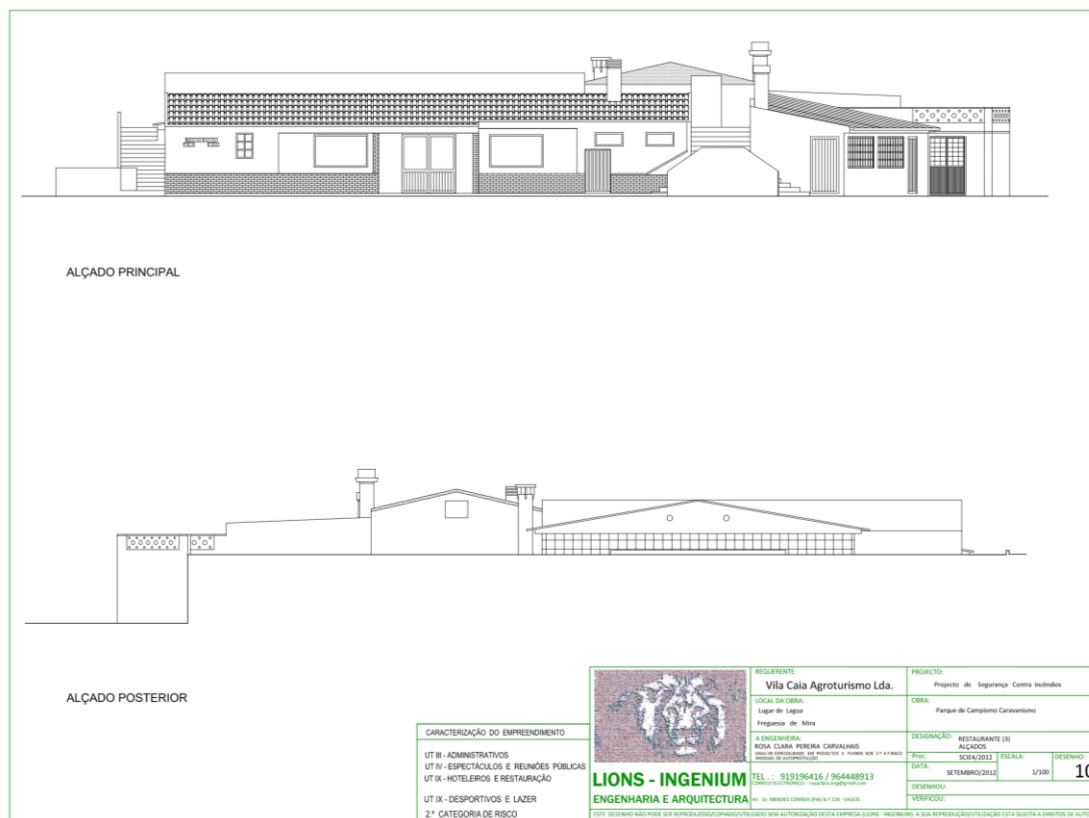


Figura 7 - Alçado Principal e Alçado Posterior, Documento Oficial.

5.4. Registo Fotográfico

Neste ponto, temos o registo fotográfico do interior e exterior do espaço. Estas fotografias foram retiradas no mês de dezembro pelas 15 horas, podendo assim analisar a sombra disponibilizada.

5.4.1. Zona Exterior

De seguida, podemos avaliar as várias zonas exteriores como a entrada (Fig. 9), a esplanada coberta (Fig. 8 e 10), a zona posterior (Fig. 11 e 12) e por último a entrada da zona de churrasco (Fig. 13).



Figura 8 - Esplanada Coberta, do autor.



Figura 9 - Entrada, do autor.

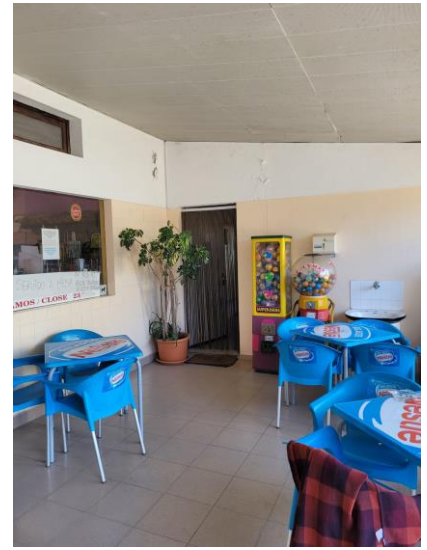


Figura 10 - Esplanada Coberta, do autor.



Figura 11 - Zona Posterior, do autor.



Figura 12 - Zona Posterior, do autor.



Figura 13 - Entrada Posterior, do autor.

5.4.2. Zona Interior

Com o próximo registo fotográfico conseguimos perceber o atual estado do interior do edifício. Conseguimos verificar a zona das instalações sanitárias (Fig. 14), a primeira sala (Fig. 15), o balcão (Fig. 16), a atual zona de minimercado (Fig. 17), a segunda sala com a claraboia (Fig. 18) e a cozinha (Fig. 19).



Figura 14 - Instalação Sanitária, do autor.



Figura 15 - Primeira Sala, do autor.

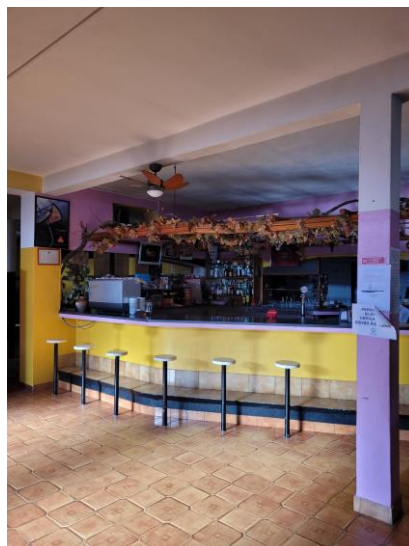


Figura 16 - Balcão, do autor.



Figura 17 - Minimercado, do autor.



Figura 18 - Cozinha, do autor.



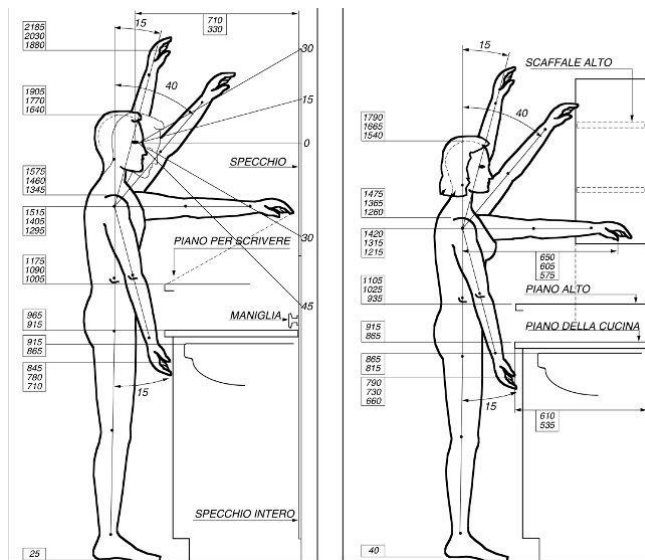
Figura 19 - Segunda Sala, do autor.

5.5. Medidas Antropométricas e Ergonómicas

Sendo a Antropometria, o estudo das medidas gerais dos utilizadores e a Ergonomia, a relação dos mesmos com o mobiliário, serve o próximo capítulo para sintetizar toda a informação necessária à planificação do restaurante, relativo ao balcão do *Buffet* e do Bar, às mesas e cadeiras e às Instalações Sanitárias.

5.5.1. Balcão de *Buffet*

As dimensões antropométricas, são dados que nos dão informação acerca de medidas gerais dos utilizadores, para que, ao desenvolver o equipamento, sejam levados em consideração o conforto para o cliente, mas também para os funcionários que farão a reposição dos alimentos, sempre que necessário.



Com isto, calculamos que uma pessoa em pé, tem uma altura média de 170cm, podendo usufruir, corretamente de um balcão com altura de 75 – 90cm. Com estas dimensões permitimos que estas mesmas pessoas sejam capazes de se inclinar levemente para a frente, para se servirem (Fig. 20).

Figura 20 - Dados Antropométricos de um Homem e uma Mulher, do Livro de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores

Quando falamos em profundidade do balcão, temos de levar em conta a dimensão dos tabuleiros onde vamos servir a comida, o prato e a inclinação do corpo humano quando se serve. Neste sentido, verificamos que uma medida entre os 70 e 80cm é a que proporciona o melhor conforto, não só para o cliente, mas também para o funcionário que carrega um tabuleiro de comida para o balcão e ainda, proporciona espaço ao cliente para pousar o prato na bancada enquanto se serve.

Os dados que encontramos acima, aplicam-se apenas a pessoas de estatura normal, enquanto que, as pessoas com mobilidade reduzida, necessitam de outra atenção. No livro, *Dimensionamento Humano Para Espaços Interiores*, podemos encontrar medidas de referência sobre o dimensionamento do equipamento de *Self Service*, (Fig. 21). Quando estas se encontram sentadas na cadeira de rodas, alcançam uma altura total de 130cm, o que exige uma altura de 70cm para o tampo do balcão, para que desta forma, os mesmo se consigam servir.

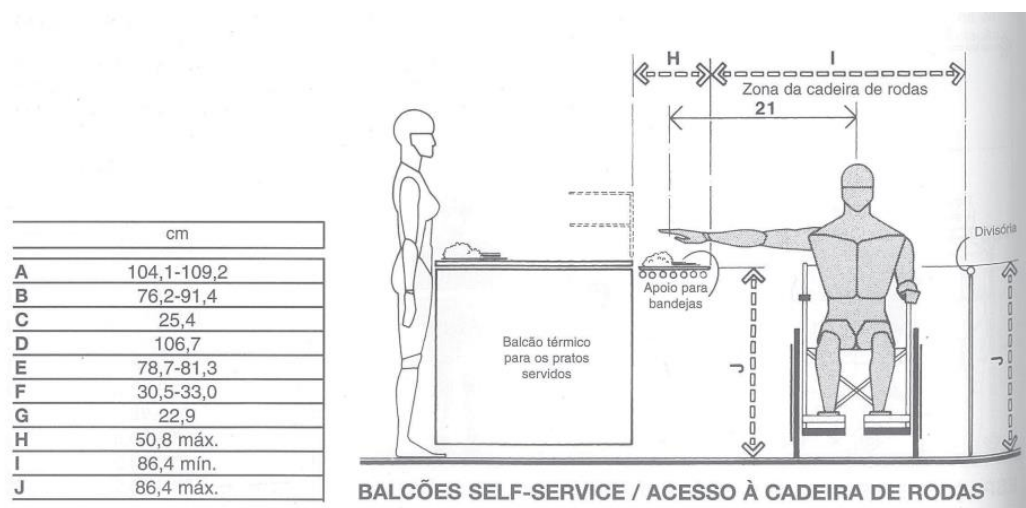


Figura 21 - Dados Antropométricos de um Utilizador em Cadeira de Rodas, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores.

Pensando na boa circulação de clientes pelo restaurante, existe uma manopla de disposições disponíveis para o balcão de *Buffet*. Em todas elas predomina a eficiência da circulação de clientes, tornando sempre o trajeto mais simples possível. Posso assim concluir, que o formato circular demonstra ser o que melhor satisfaz todas as necessidades.

5.5.2. Balcão de Bar

Em relação ao Balcão do Bar, as medidas diferenciam um pouco do balcão do *Buffet*. Este precisa de ser um espaço com uma altura maior, pois é onde o cliente apenas pede uma bebida e senta-se ao num banco alto. Esta ação passa-se num curto espaço de tempo, por isso não precisa de ser um lugar totalmente confortável.

O espaço em referência, o restaurante do Parque de Campismo Vila Caia, já possui um balcão em pedra, o qual, não faço questão de mexer, apenas ajustar revestimentos e alguma medida que se encontre fora da lei.

Com recurso ao livro Dimensionamento Humano em Espaços Interiores, e segundo a imagem retirada do mesmo (Fig. 22), conseguimos perceber as medidas gerais e as mais adequadas. Na informação disponível, apenas vemos pessoas que não se incluem no grupo de Mobilidade Reduzida. Como o balcão já está no restaurante que vou intervir, penso não ser possível concretizar um espaço destinado à Mobilidade Reduzida, ou seja, estes serão atendidos nas mesas disponíveis no resto do espaço, com Serviço de Mesa.

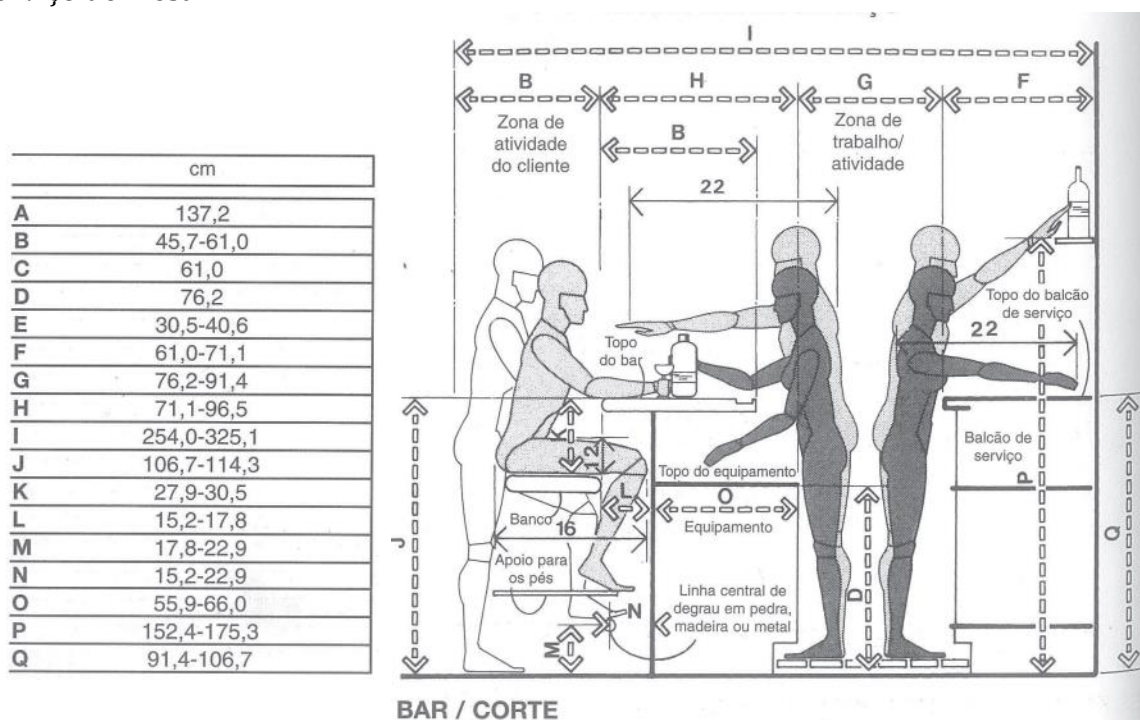


Figura 22 - Dados Antropométricos de um Balcão de Bar, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores.

5.5.3. Mesas e Cadeiras

As mesas e cadeiras que optamos por colocar no restaurante em muito implica com a comodidade que nele encontramos, por isso é essencial analisar os dados com que nos deparamos sobre a antropometria e ergonomia das dimensões humanas com o mobiliário.

Com isto podemos verificamos que a altura ideal para a mesa é de 78,7cm no mínimo, já a profundidade varia entre a medida mínima 76,2cm e a medida confortável de 101,6cm. Desta forma, conseguimos acomodar confortavelmente o espaço para a cadeira e para uma cadeira de rodas.

No mesmo livro, referido anteriormente, podemos encontrar as dimensões gerais, tanto para pessoas de estatura normal, como para pessoas de Mobilidade Reduzida. (Fig. 23).

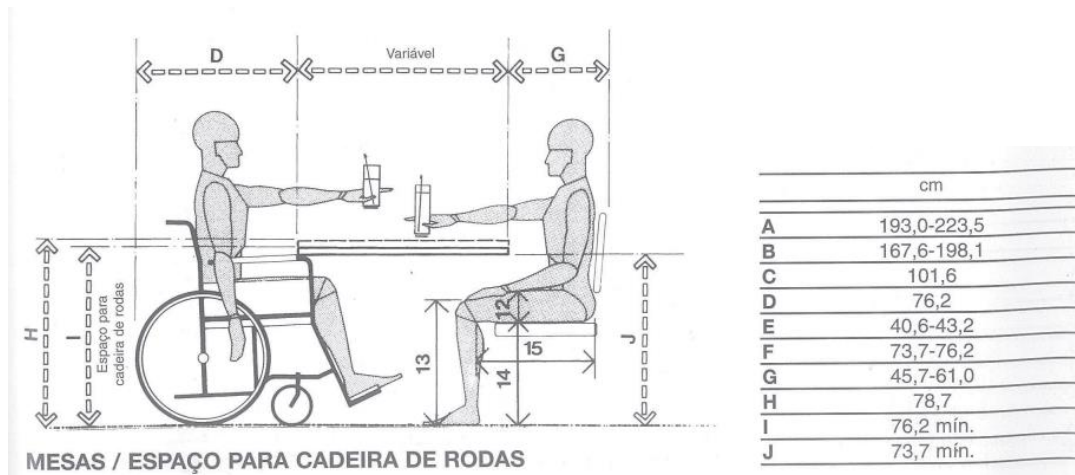


Figura 23 - Dados Antropométricos para uma mesa de jantar, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores.

Em relação à posição de estar sentado encontramos muita informação referente ao dimensionamento humano, mas também muitas opções no mercado que satisfazem qualquer necessidade ou gosto. Do mesmo livro, conseguimos ainda, retirar informação acerca do dimensionamento das cadeiras e o espaçamento entre as mesmas.

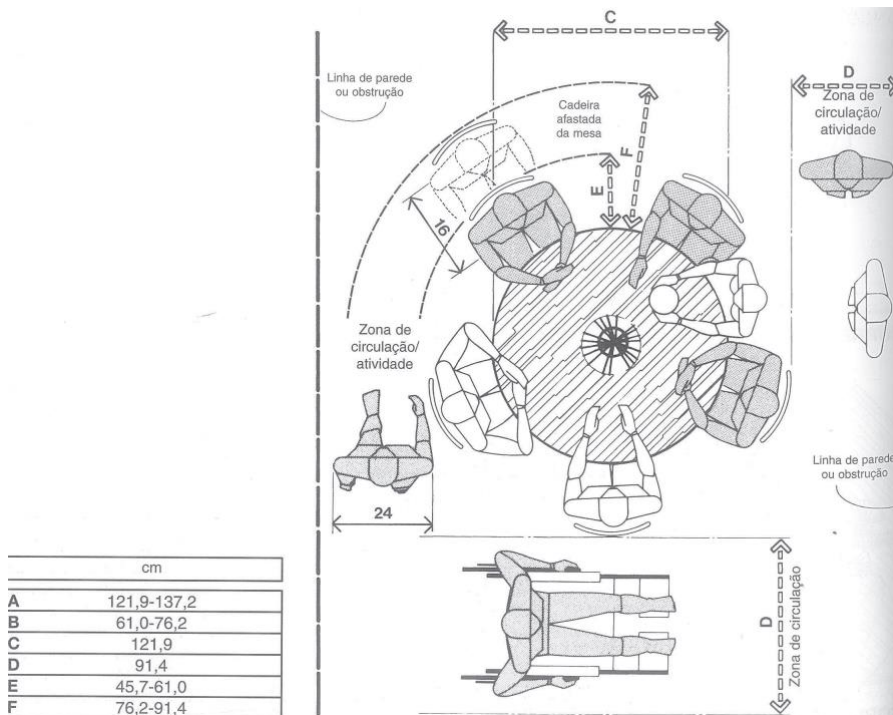


Figura 24 - Dados Antropométricos para uma mesa de jantar, de Dimensionamento Humano para Espaços Interiores

Nesta imagem (Fig. 24) conseguimos analisar, tanto as medidas de cadeiras e o espaço de distância que estas devem de manter, mas também os espaços de circulação e passagem de cadeiras de rodas.

6. Casos de Estudo

6.1. Restaurante Rosamar – Lisboa

O Restaurante Rosamar, foi projetado por Pierre & Margaux, com a intenção de criar um ambiente descontraído e de qualidade, inspirado no mar e na praia. O foco na funcionalidade e na experiência do cliente resultou em um espaço coeso e acolhedor, destacado pelo teto de vidro *crittall* e pela estrutura de madeira que filtra a luz durante o dia e cria uma atmosfera aconchegante à noite (Fig. 30, 31 e 34).

Elementos náuticos, como as janelas de guilhotina na fachada e os revestimentos em azulejos azuis-claros e mármore bege no interior (Fig. 32); Detalhes como os azulejos ornamentais portugueses e os tecidos sob medida nos bancos (Fig. 33), contribuem para o estilo muito presente nos anos 80. O terraço exterior (Fig. 29), com detalhes em cerâmica azul e cadeiras amarelas, completam a atmosfera convidativa do restaurante.

Este projeto exemplifica a importância do estilo na reabilitação de espaços, demonstrando como uma abordagem coesa e atenta aos detalhes pode criar um ambiente envolvente para os clientes. Estes espaço e a forma como foi concebido serviu como maior ponto de inspiração pela sua escolha de cores, matérias e a forma como estes são aplicados.

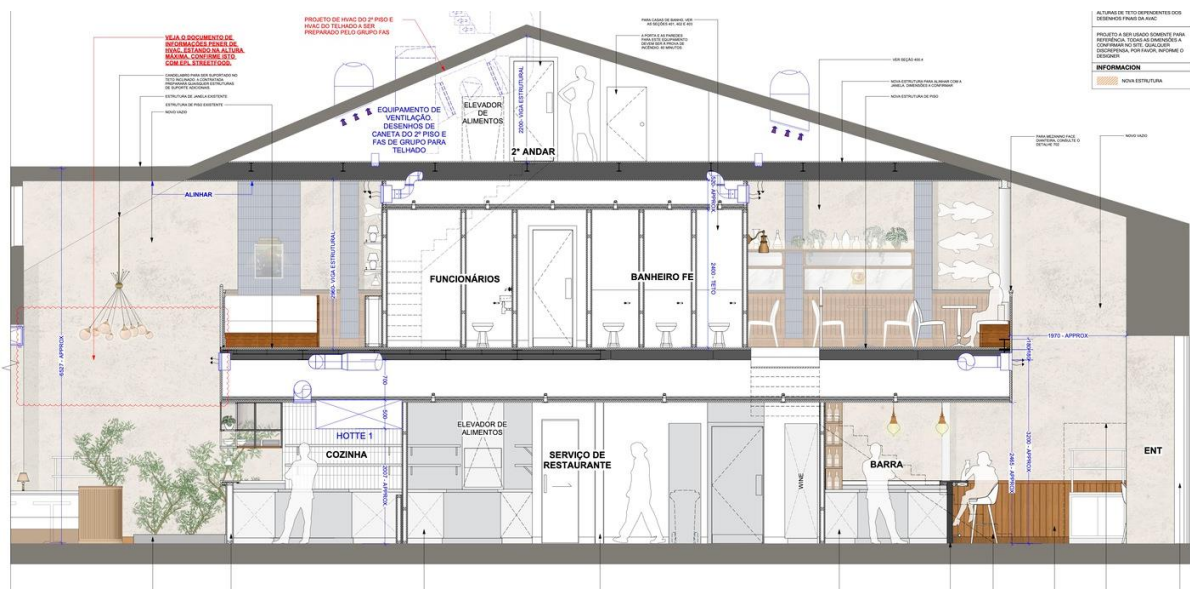


Figura 25 - Corte Longitudinal do Rosamar, de ArchDaily.

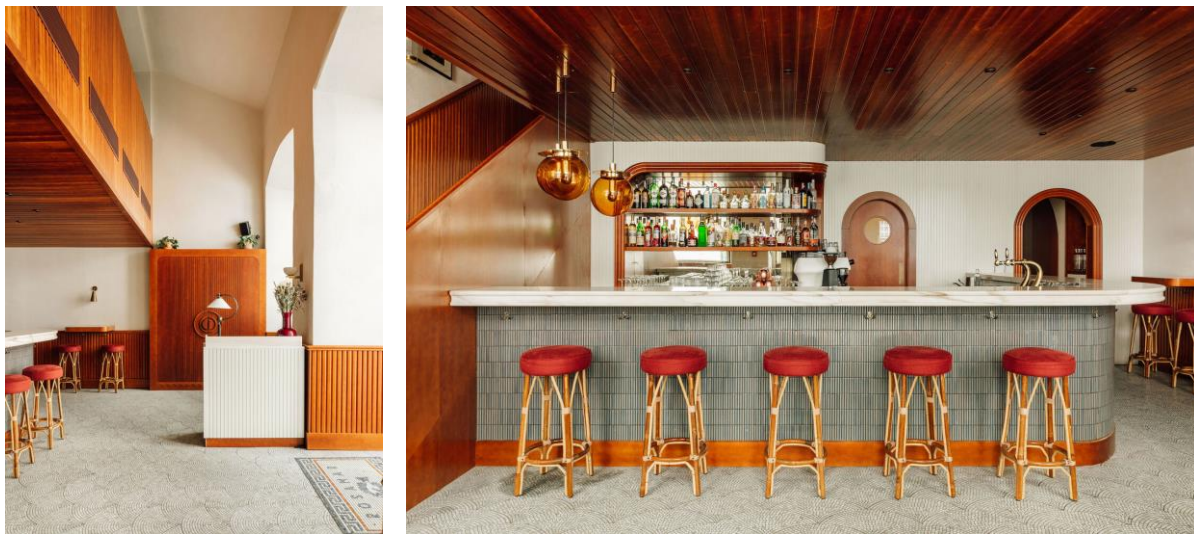


Figura 26 e 27 - Zona de Entrada e Bar, de ArchDaily.



Figura 28 e 29 - Zona de Escadaria e Espaço Exterior, de ArchDaily.



Figura 30 e 31 - Sala De Refeições no piso Superior, de ArchDaily.



Figura 32 e 33 - Instalação Sanitária e Sala de Refeições, de ArchDaily.



Figura 34 e 35 - Sala de Refeições e Sala para Grupos, de ArchDaily.

6.2. Sem Porta, Sublime – Comporta

O restaurante Sem Porta, fica localizado nas imediações do Hotel Sublime na Comporta. A sua arquitetura combina o moderno com o tradicional, proporcionando uma experiência estética e funcional. A decoração minimalista realça a beleza natural da região, enquanto a paleta de cores neutras e os materiais naturais criam uma atmosfera acolhedora e sofisticada.

A organização espacial do restaurante, composta por linhas limpas e espaços abertos, maximiza a sensação de liberdade, enquanto integra áreas de refeições ao ar livre para aproveitar o clima e as vistas panorâmicas (Fig. 39 e 42). A escolha cuidadosa de materiais, como madeira maciça e pedra, e o uso abundante de luz natural refletem o compromisso do restaurante em se conectar com a natureza circundante.

O terraço exterior (Fig. 40 e 41), com o piso em madeira e mobiliário confortável, exemplifica a fusão entre o design e o ambiente. Em suma, o restaurante Sem Porta serve como exemplo, pela sua organização espacial, conjugando sofás e cadeiras mais formais (Fig. 36 e 42), e pela sua escolha de materiais, seguindo em conformidade com a mãe natureza envolvente.

A importância deste projeto deve-se pela inspiração retirada na mesa de Buffet presente no meio da sala e de como esta foi o ponto central, conseguindo criar dinâmica com o resto do mobiliário.



Figura 36 e 37 - Sala de Refeição, do site sublimecomporta.



Figura 38 e 39 - Sala de Refeições em ambiente noturno e diurno, do site oficial.



Figura 40 e 41 - Espaço Exterior, do site oficial.



Figura 42 e 43 - Sala de Refeições com luz natural e artificial, do site oficial.

6.3. Restaurante Abranda – Porto Covo

Com uma atmosfera serena e intemporal esta vila piscatória portuguesa, Porto Covo, é um refúgio no Alentejo, caracterizado pelas suas casas pitorescas caiadas de branco e pelas ruas de paralelepípedos. No coração histórico da vila, no Largo Marquês de Pombal, surge um novo destino gastronómico, o Restaurante Abranda, refletindo harmonia e autenticidade (Fig. 44 e 49), que celebra a culinária local.

O estúdio LADO, transformou um antigo espaço residencial em um oásis gastronômico, o estúdio conseguiu harmonizar o conforto contemporâneo com a riqueza da arquitetura tradicional. A sala principal do restaurante é composta por uma estrutura no telhado de madeira exposta e um teto revestido de bambu local, pintado de branco (Fig. 45 e 46).

No interior, uma sinfonia de texturas e cores cuidadosamente escolhidas cria uma atmosfera acolhedora. Os ladrilhos de cimento encáustico personalizados, em tons de rosa e cinza-claro, desenham padrões hipnóticos, enquanto elementos de terracota pontuam a serenidade do branco das paredes e teto (Fig. 47 e 48). A paleta cromática foi uma escolha exemplar, contribuindo para a sensação de minimalismo e tranquilidade do ambiente. Assim, o Abranda não é apenas um local para desfrutar de boa comida e bebida, mas sim uma experiência sensorial que captura a essência de Porto Covo, oferecendo um refúgio de elegância e serenidade aos seus visitantes.

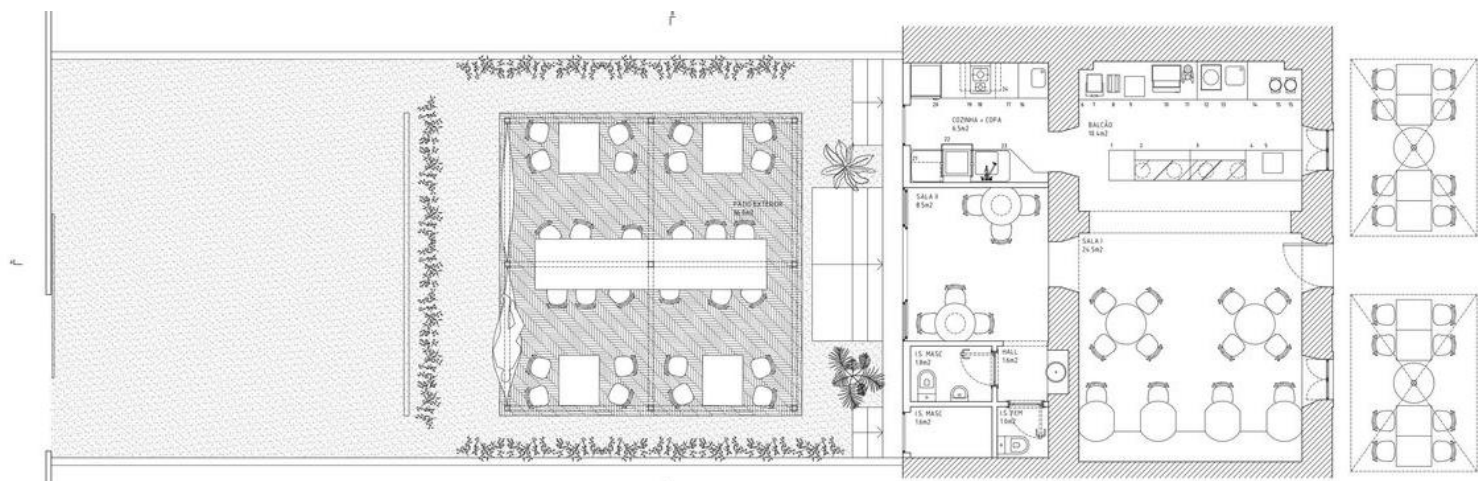


Figura 44 - Planta do Espaço, de ArchDaily.



Figura 45 e 46 - Zona de Refeição e Balcão de Serviço, de ArchDaily.

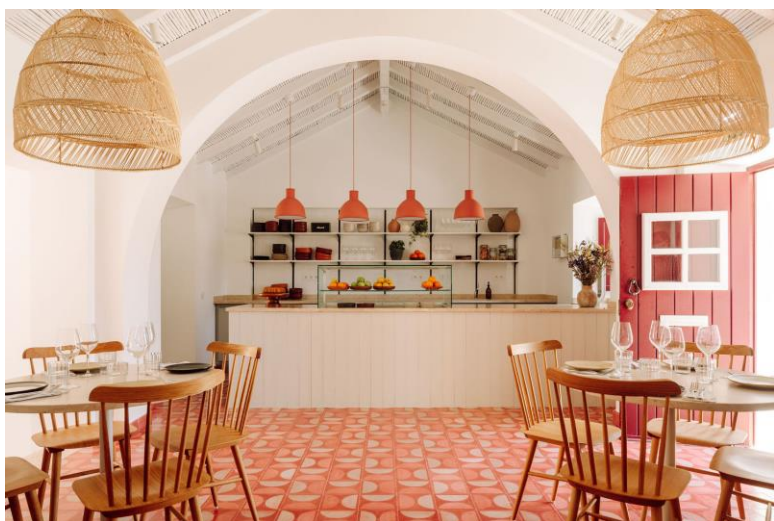


Figura 47 e 48 - Zona de Balcão e Acesso ao Exterior, de ArchDaily.



Figura 49 e 50 - Segunda Sala e Pequeno Canto na Zona de Refeição, de ArchDaily.

6.4. Zapote – México

Datado de 2021, o projeto de reforma do bar do Hotel Rosewood Mayakoba, desenvolvido pelo Estúdio Atemporal é uma jornada fascinante para criar uma experiência única e acolhedora para os visitantes, inspirada nas tradições e tipologias da península de Yucatán no México. O conceito de Zapote emerge dessa análise, representando a evolução e fusão de culturas e tradições mexicanas ligadas à vida familiar.

Cada espaço dentro do Zapote é projetado para oferecer diferentes momentos aos visitantes, desde o terraço (Fig. 55 e 62) até ao salão principal (Fig. 56, 58 e 61), onde os bares (Fig. 53 e 54) e a cozinha aberta (Fig. 56) incentivam a interação e a comunicação. A escolha de materiais locais e autênticos, juntamente com texturas que evocam o passado, cria uma atmosfera em constante evolução ao longo do dia (Fig. 58 e 59), proporcionando uma experiência dinâmica e envolvente.

A colaboração com diversos talentos, como La Metropolitana, Taller Nacional, BiYuu, Colectivo 1050 graus e artesãos locais, é fundamental para trazer à vida a visão do Zapote. Cada peça de mobiliário, arte e objeto utilitário é cuidadosamente selecionada, contribuindo para a atmosfera calorosa e autêntica do espaço.

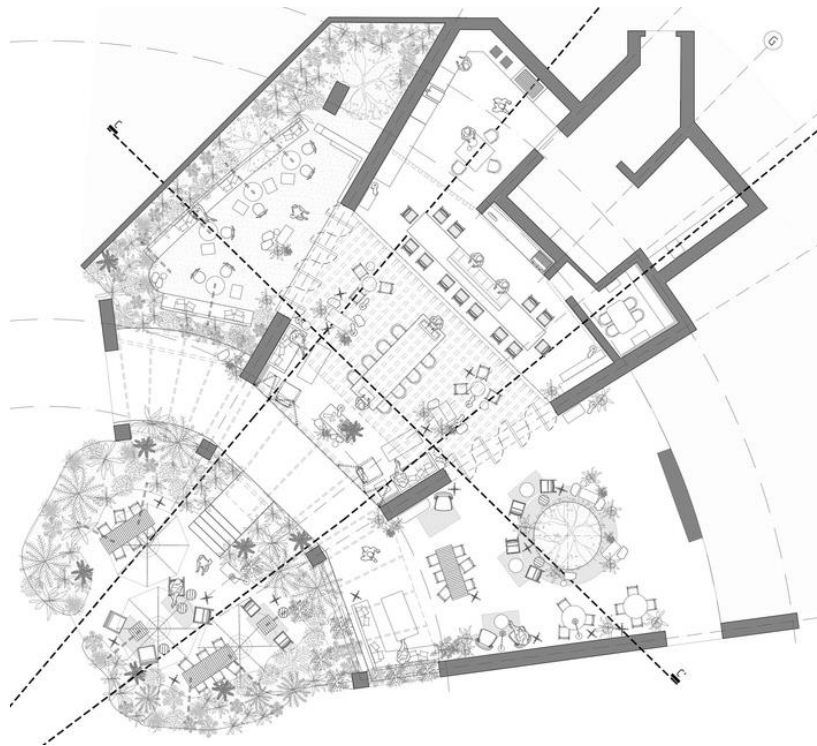


Figura 51 - Planta do Espaço, de ArchDaily.

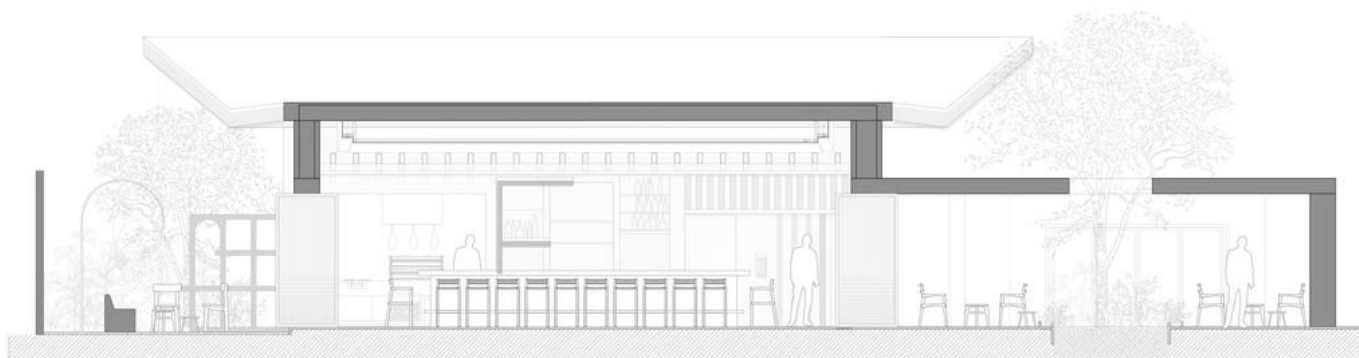


Figura 52 - Corte Longitudinal, de ArchDaily.



Figura 53 e 54 - Vista Geral do Balcão e Sala de Jantar e Pormenor, de ArchDaily.



Figura 55 e 56 - Balcão de Serviço e Sala de Refeições para o Exterior, de ArchDaily.



Figura 57 e 58 - Cozinha e Área Exterior em ambiente noturno, de ArchDaily.



Figura 59 e 60 - Sala de Refeições em ambiente diurno e noturno, de ArchDaily.



Figura 61 e 62 - Sala de Refeições e Área Exterior em ambiente noturno, de ArchDaily.

6.5. Pomar Merci Marcel – Sigapura

O projeto desenvolvido pela HUI DESIGN para o café e bar Merci Marcel na Orchard Road é uma fusão de estilos parisienses contemporâneos com toques tropicais, resultando num ambiente extravagante e acolhedor.

Foram realizadas várias intervenções arquitetônicas, como a criação de um canto para jantar no pátio com vista para a rua (Fig. 58 e 59), incorporando elementos de design que remetem à arquitetura Bauhaus. A entrada foi projetada para criar uma sensação do Sul da França e de Marrocos, incluindo um sofá vintage de Paris (Fig. 64).

Ao chegar ao espaço principal, os clientes são recebidos pelo bar (Fig. 66), destacado por prateleiras suspensas de latão iluminadas e revestidas com tiras caneladas de madeira maciça de freixo (Fig. 65). A atmosfera é suavizada pela presença de palmeiras e plantas de interior, juntamente com obras de arte peculiares fornecidas pelo cliente (Fig. 63).

Destacam-se também características únicas, como a "Rosé Wall", uma parede com prateleiras envolta em *rattan*, exibindo garrafas de Rosé Francês. A decoração inclui uma mistura eclética de móveis *vintage* e modernos, além de elementos que evocam o clima tropical, como sofás de vime e ladrilhos hexagonais de terracota (Fig. 67).

Os candeeiros suspensos e as lâmpadas Seletti Monkey adicionam uma sensação de diversão ao espaço, enquanto os detalhes, como os tetos de vime e os painéis acústicos perfurados (Fig. 62), contribuem para a estética geral. Em resumo, o projeto combina harmoniosamente diferentes influências para criar uma experiência única e vibrante para os visitantes.



Figura 63 e 64 - Espaço Exterior, de Archello.



Figura 65 e 66 - Sala de Refeições Interior, de Archello.



Figura 67 e 68 - Detalhe do Teto e Passagem para o Terraço, de Archello.



Figura 69 e 70 - Zona de Entrada e Balcão do Bar, de Archello.



Figura 71 e 72 - Zona de Circulação entre o Bar e a Entrada, de Archello.

6.6. Le Perchoir Porte de Versailles – França

O Perchoir Porte de Versailles, recentemente inaugurado, destaca-se como uma adição ao cenário gastronómico parisiense. Situado na maior quinta urbana do mundo (Fig. 68), oferece um ambiente festivo para até 400 convidados, com um restaurante e um espaçoso terraço panorâmico com vista para as culturas urbanas circundantes.

Fruto de uma colaboração com o Studio Perrier, o Perchoir celebra a natureza como fonte primária de inspiração. A arquitetura apresenta uma fachada de vidro que se abre para o jardim, maximizando a entrada de luz natural (Fig. 73). Destaque para o Bambous Bar, com a sua fachada revestida por bambu em cerâmica esmaltada, criando uma estética única em tons vibrantes (Fig. 70).

A iluminação desempenha um papel crucial na atmosfera, com lanternas projetadas por Brossier Saderne e painéis de vitrais que difundem sombras coloridas (Fig. 69, 73 e 74). No interior, grandes espelhos em forma de arco com molduras de madeira maciça adicionam uma sensação de espaço e natureza ao ambiente (Fig. 72). O compromisso com a sustentabilidade também é notório, com 100% dos produtos cultivados na quinta urbana sendo utilizados no menu, proporcionando uma experiência culinária fresca e única.

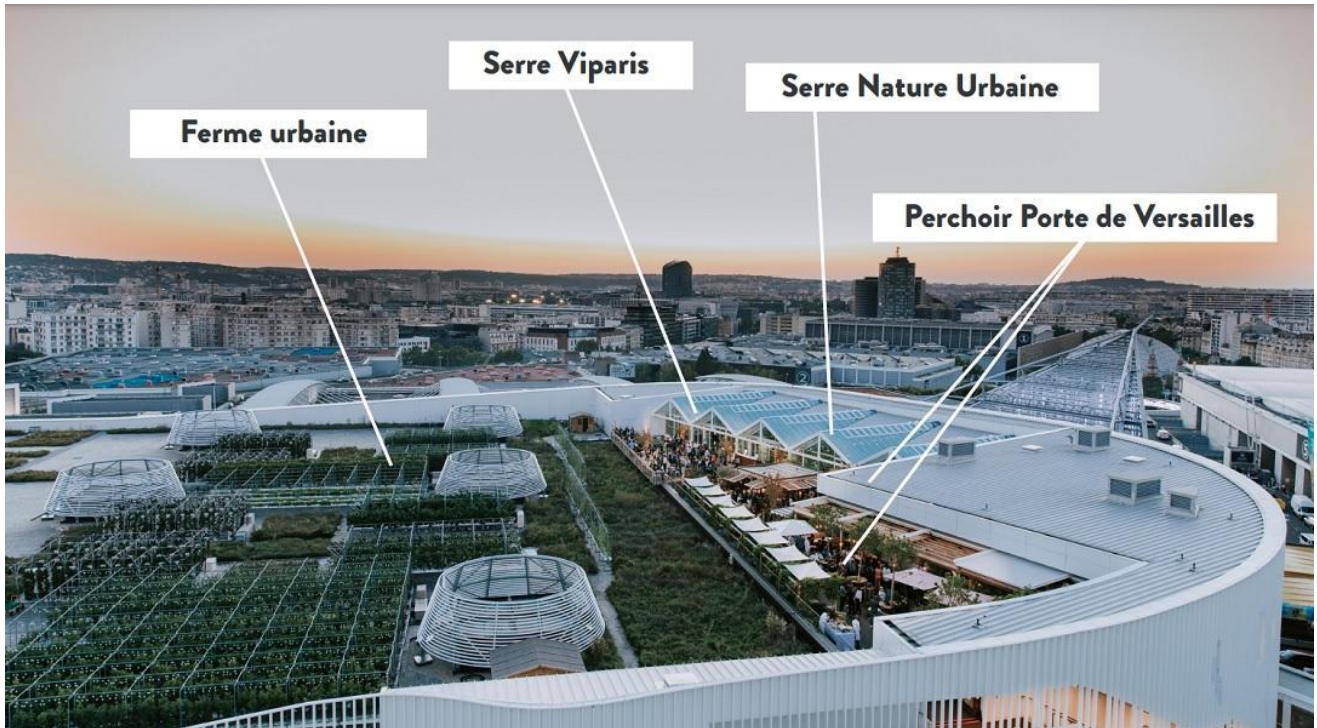


Figura 73 - Vista Aérea da Quinta, de Brossier Saderne.



Figura 74 e 75 - Sala de Refeições e Bar, de Brossier Saderne.



Figura 76 e 77 - Sala de Refeições e Bar, de Brossier Saderne.



Figura 78 - Vista Geral do Espaço, de Brossier Saderne.



Figura 79 - Vista Geral da Zona do Bar, de Brossier Saderne.

7. Restaurantes em Sistema Buffet

Depois de definido o sistema que se vai aplicar no restaurante do Vila Caia, é essencial analisar vários aspetos que um restaurante com sistema de *Buffet* possui, como por exemplo, a sua disposição, a circulação dos clientes e até como a comida está disposta na bancada.

7.1. Cozinha do Castelo – Castelo Branco

Este restaurante com sistema à *à la Carte* e *Buffet*, fica localizado dentro das instalações do Hotel Meliã, na colina de acesso ao Castelo, em Castelo Branco. Tem capacidade para 75 pessoas, desde pequenos jantares de família, até grupo de maior dimensão.

Pela sua disposição, possui umas enormes janelas viradas para a cidade (Fig. 76, 79 e 80), proporcionando assim uma vista convidativa aos clientes. Este espaço, funciona em sistema *Buffet* (Fig. 77 e 81), apenas ao jantar, tornando-se mais fácil o serviço, não apenas para os funcionários, mas também para os clientes.

É um espaço muito amplo e iluminado, por isso, foi importante ter em conta a organização espacial do espaço, assim como a iluminação necessária. Desta forma, a circulação dos clientes funciona em círculo, pela mesa do *Buffet*; Enquanto a iluminação é bastante discreta e calorosa, transmitindo conforto pela sua temperatura (Fig. 78).

Em relação à circulação de clientes ao redor do balcão do *Buffet* podemos verificar que o circuito é circular, desta forma, quando os clientes retiram a comida, nunca se atrapalham, porém, pode haver uma pequena confusão quando for a vez do funcionário repor os tabuleiros.



Figura 80 e 81 - Sala de Refeições e Vista para a Cidade, de TripAdvisor.



Figura 82 e 83 - Zona de *Buffet* e Sala de Refeições, de Booking.

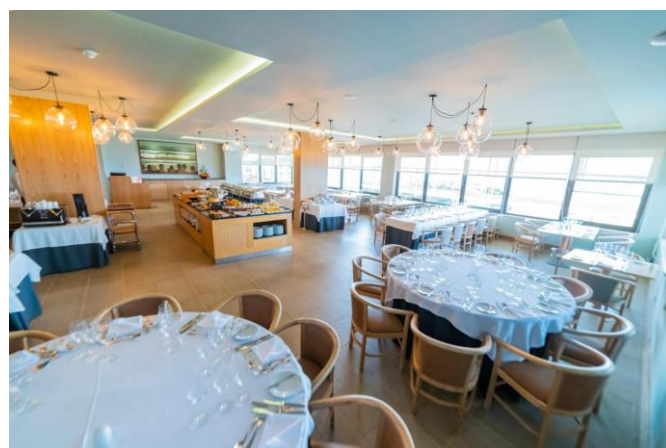


Figura 84 e 85 - Sala de Refeições com Grandes Janelas, de TripAdvisor.

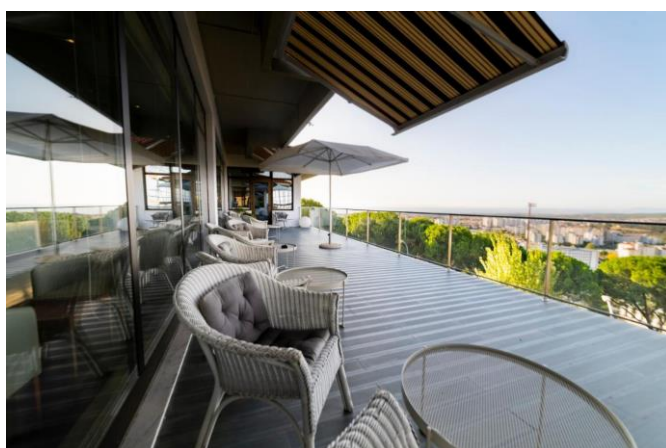


Figura 86 e 87 - Zona de *Buffet* e Espaço Exterior, de Booking.

7.2. São Lourenço by Trincanela - Abrantes

Em 2006, inaugurou em Abrantes, no meio da natureza, um restaurante e café para satisfazer a população, tornando-se o ex-libris da região (Fig. 83 e 84). Está dividido em duas zonas; uma mais interna, onde são realizados os almoços e jantares, em sistema *Buffet*; e outro na esplanada exterior, onde podemos encontrar o café, com pequenas *snacks* como tostas mistas e saladas.

O local onde se encontra São Lourenço, é composto por uma pequena lagoa (Fig. 85) e inúmeras tilhas, onde as pessoas podem caminhar, praticar BTT, ou até realizar a observação de aves. Este local está repleto de arvoredos, tornando-se um espaço silencioso, para ler ou relaxar. A Trincanela, ao planear este espaço, não deixou as crianças de parte e preparou atividades para as mesmas, como escalada, pista de *Karts*, e um espaço fechado onde os pais podem deixar os mais pequenos.

A zona exterior de cafeteria (Fig. 87), tem uma capacidade para, aproximadamente 15 pessoas. Este espaço é metade fechado e metade coberto com um toldo (Fig. 86), permitindo assim a melhor convivência com a natureza, tanto para aqueles que apenas procuram um café ou os que estão de passagem para depois continuarem a sua caminhada.

Já a zona de restauração, é um espaço de maiores dimensões, todo revestido por grandes janelas de vidro (Fig. 90 e 91). Tem capacidade para 40 pessoas, com sistema *Buffet* (Fig. 88), tanto na hora de almoço como jantar. A iluminação é bastante simples, até porque a principal iluminação é a natural, porém no jantar, a iluminação foca-se na zona de *Buffet*, tornando assim o espaço mais amplo durante o dia e mais acolhedor de noite.



Figura 88, 89 e 90 - Exterior do Parque São Lourenço, de Facebook.



Figura 91 e 92 - Esplanada e Cafeteria, de Facebook.



Figura 93 e 94 - Zona de *Buffet* e Interior da Sala de Refeição, de Facebook.



Figura 95 e 96 - Sala de Refeições com Grandes Janelas, de Facebook.

7.3. Seaside Sandy Beach - Espanha

Pertence ao Hotel de quatro estrelas, Seaside Sandy Beach e fica localizado *na Playa del Ingles*, em Espanha.

Este espaço está localizado num clima de calor quase o ano inteiro, tendo assim vários clientes para satisfazer, quer seja aqueles que praticam escalada de dunas, caminhadas com camelo, ou apenas procuram um sítio para relaxar.

O restaurante funciona em sistema *Buffet*, quer seja ao pequeno-almoço ou ao almoço, diariamente; apenas o jantar tem a característica de ser *Buffet* temático. O restaurante está dividido em dois espaços, um coberto e mais intimista com tons de marfim e rosa, num estilo mais *vintage* (Fig. 95), enquanto o segundo espaço é um terraço, com uma paleta cromática mais voltada para os tons de azul do mar ou verde, pela natureza envolvente. Já o design foi inspirado na arquitetura islâmica, podendo-se averiguar pelos inúmeros revestimentos cerâmicos presentes nos balcões do *Buffet* (Fig. 92 e 93).

Devido ao seu clima, o espaço tem imensa entrada de luz natural, desta forma, a escolha da iluminação tornou-se bastante simples. Como iluminação principal encontramos conjuntos de candeeiros em latão, por cima de cada mesa, dando assim importância ao prato, a iluminação secundária regista-se por luzes LED distribuídas ao longo do espaço, principalmente nas zonas de passagem.

Aqui a circulação dos clientes é ondular, ganhando assim comprimento de balcão. Neste exemplo o balcão do *Buffet* faz de divisão entre a cozinha e a sala de refeições, então a reposição dos tabuleiros é extremamente facilitada, tanto para os funcionários, como para os clientes.



Figura 97 - Zona de *Buffet*, de site oficial.



Figura 98 e 99 - Detalhe do Balcão de Serviço, de site oficial.



Figura 100 e 101 - Sala de Refeição Interior e Zona de Terraço, de site oficial.

8. Concorrência na zona

De forma a poder trabalhar de uma maneira mais respeitosa, é dever analisar a concorrência que o restaurante vai sentir. Neste caso, é feita uma análise ao Hotel Quinta da Lagoa, ao Mira Lounge Parque e ao Parque Municipal de Campismo de Mira. Todos estes encontram-se a menos de 5km de distância do Parque de Campismo Vila Caia.

8.1. Hotel Quinta da Lagoa - Mira

O Hotel Quinta da Lagoa, localizado em Mira, do outro lado da rua onde se pode encontrar o Parque de Campismo Vila Caia, perto da cidade de Coimbra, é conhecido pela sua localização pitoresca ao redor da lagoa, e a sua arquitetura em estilo colonial.

Este é um hotel de três estrelas que oferece aos hóspedes uma experiência relaxante e confortável, com quartos bem equipados e uma gama de comodidades para tornar a estadia agradável. As comodidades incluem campos de ténis, bares e piscinas exteriores, para além de restaurante, campo de futebol e praia privada.

A sua localização ao redor da natureza e próximo das praias e lagoas naturais de Mira torna-o ideal para turistas em busca de tranquilidade e amantes da natureza. Além disso, a sua atmosfera tranquila e romântica atrai casais em busca de uma escapadela romântica, enquanto as suas instalações confortáveis podem ser apreciadas por famílias em busca de férias relaxantes. Em suma, o hotel atende uma variedade de públicos, desde aqueles que buscam relaxamento até aqueles que desejam explorar a beleza natural da região.

Este hotel, apesar de estar muito próximo do Parque Vila Caia, não demonstra ser uma concorrência a nível de público-alvo, uma vez que quem procura um hotel de três estrelas está à procura de um espaço confortável e com as comodidades que encontra na própria casa, tal não acontece com quem procura um estilo de vida mais simples e próximo da natureza.



Figura 102 - Logotipo Oficial do Hotel, de site oficial.



Figura 103 e 104 - Vista do Passadiço ao redor da lagoa e Zona Exterior, de site oficial.

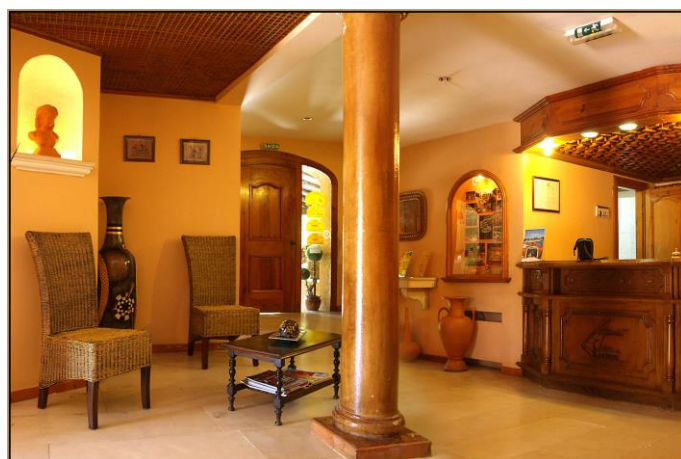


Figura 105 e 106 - Varanda de uma das suites e lobby da entrada do Hotel, de site oficial.



Figura 107 e 108 - Bar desativado e Sala de Eventos, de site oficial.

8.2. Mira Lounge Parque – Praia de Mira

O Mira Lounge Parque (Fig. 104), encontra-se a menos de 5Km do Parque Vila Caia, tornando-se assim num forte concorrente. Este é, como o Vila Caia, um estabelecimento privado, mas consideravelmente mais recente, o que podemos comprovar pela qualidade das instalações.

Em termos de serviços que presta, torna-se bastante similar ao Vila Caia, ambos têm uma piscina, balneários, lavandarias e até restaurante/bar (Fig. 105). Aqui podemos encontrar também uma zona destinada a campismo com tenda, outra para caravanas e ainda, *bungalows*.

Este parque de campismo, à semelhança do Parque Vila Caia, possui um Bar (Fig. 106 e 107) onde servem refeições rápidas ao longo do dia. Em certos dias de verão são realizadas festas tipo *SunSet*, jantares temáticos, ou até mesmo festas de *Karaoke*. Estas atividades veem como uma forma de dinamizar e animar os utilizadores do parque. O ambiente é bastante descontraído e isso passa para o design do espaço, onde encontramos mesas de bilhar e outros equipamentos de entretenimento. Contrariamente ao Vila Caia, o espaço destinado ao bar no Mira Lounge Parque é bastante reduzido, deixando assim espaço para apenas doze cadeiras e um pequeno balcão.



Figura 109 e 110 - Entrada Principal e Balcão do Bar, de site oficial.

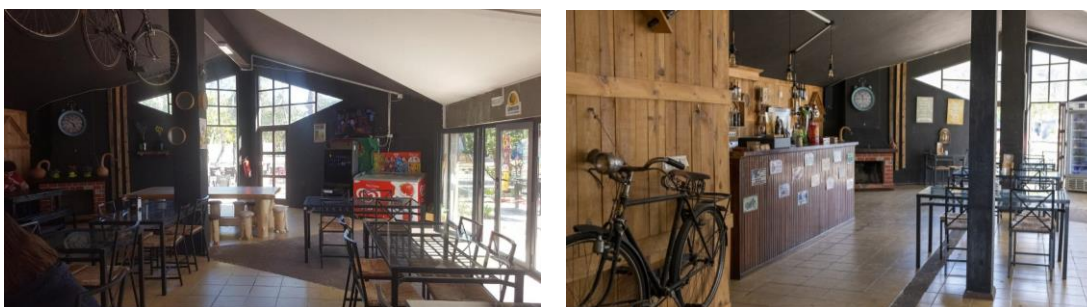


Figura 111 e 112 - Sala do Bar, de site oficial.

8.3. Parque de Campismo Municipal de Mira – Praia de Mira

Este parque (Fig. 108) é, dos anteriormente mencionados, o mais distante do Parque Vila Caia, sendo o mais próximo do lago de Praia de Mira e da Praia de Mira. Esta localização privilegiada, permitiu a construção de *Bungalows* na margem do lago (Fig. 110), tendo estes uma vista de invejar.

O parque é constituído por espaços designados para tendas e autocaravanas (Fig. 109), piscina (Fig. 111), bar, minimercado e *Bungalows*. Podemos ver assim, que os serviços disponíveis são bastante parecidos com o Parque Vila Caia. Porém o Vila Caia, possui mais espaços para atividades, como mini golf, campo de ténis e futebol.

Todas estas características, fazem deste parque um concorrente para o Vila Caia, pois, apesar dos serviços serem mais reduzidos, o Parque Municipal de Mira, tem uma localização mais próxima da zona balnear.



Figura 113 e 114 - Entrada Principal e Vista dos *Bungalows*, de site oficial.



Figura 115 e 116 - Zona para Tendas e Zona de Piscina, de site oficial.

9. Pesquisa Mobiliário: Expositor para Produtos Regionais

9.1 Referências de Características dos Produtos a Expor

No desenvolvimento deste projeto, surgiu a oportunidade de realizar a projeção de um equipamento produzido à medida. Neste sentido, o local escolhido foi a zona de bar, entre a parede e o pilar que divide a zona de mesas duplas e a zona de sofás para grupo.

Este mobiliário tem como propósito a exposição de produtos regionais para venda. Tendo a dupla funcionalidade de servir como barreira acústica entre a zona de mesas para dois lugares, onde ocorre uma conversa mais privada e a zona de sofás, pronta para receber um grupo de clientes, tendendo a ser palco de conversas mais barulhentas.

Esteticamente, este equipamento pretende entrar em comunhão com o resto da divisão que se baseia no conceito de um ambiente tropical, com tons de verdes e o uso da madeira como elemento principal. Esta peça, irá ser produzida em módulos, conforme a necessidade e o produto a vender. Estes módulos, encostados um a um, formam uma moldura em grandes dimensões colocada num espaço de 3520mm de largura, por 3030mm de altura e 30mm de profundidade. Quando falamos em divisão de áreas dentro do equipamento, falamos de um espaço para a exposição dos produtos, fechados por uma porta em acrílico; falamos também de uma zona para armazenamento de *stock*; e ainda uma área destinada a iluminação superior das prateleiras.

Os materiais utilizados serão a madeira, em contraplacado de 20mm de espessura pintado com tinta CIN Cinacril Emalte Acetinado, em cor verde escuro, adquado para ambientes com muita circulação de pessoas, pois trata-se de uma tinta muito resistente à sugidade e gorduras; outro material já referido será o acrílico transparente com uma espessura de 20mm, podendo desta forma sustentar o peso dos frascos de mel ou as garrafas de azeite e licor.

O objetivo deste equipamento é a exposição de produtos regionais para venda. Produtos como o Azeite, o Mel, os Licores, os Queijos e a Doçaria seca. Todos estes são provenientes de produtores locais, oferecendo sempre a melhor qualidade e os preços mais competitivos. Tão importante é saber as suas origens, como a forma correta de os expor e armazenar, para que desta forma, preservem as suas características.

9.1.1 Licores

Um dos produtos escolhidos para serem expostos para venda foram garrafas de licores da zona de Coimbra e Aveiro. Existe uma grande variedade, porém as duas que se destacaram foram o Licor de Merda, da zona de Cantanhede, Coimbra e o Licor de Ovos Moles, da região de Aveiro.

Com o Licor de Merda (Fig. 117) a ideia, foi criar um contraste entre o nome "indelicado" e a qualidade surpreendentemente boa do licor. Este tem nos seus componentes aguardente, leite, canela, café e algumas ervas. As suas garrafas, variam de dimensão, consoante o seu destino de venda, para o caso que estamos a trabalhar, as garrafas de 700ml são as ideais para consumo doméstico.



Figura 117- Licor de Merda, de Garrafeira Nacional.

O material que compõe a sua garrafa é o vidro, por isso o seu peso tem de ser levado em consideração. Uma garrafa com um volume de 700ml, pode pesar 1Kg.

A sua posição ideal de armazenamento é a vertical, quando a sua rolha é de cortiça, pois o contacto do liquido pode corroer a cortiça e deixar evaporar o alcool. Quando a rolha é de metal ou borracha, o mesmo não se aplica, podendo ser armazenada na horizontal. Deve também ser mantida a humidade controlada e uma temperatura entre os 15°C e os 20°C, num ambiente fresco e seco.

Esta garrafa de 700 mililitros tem uma altura de aproximadamente 350 milímetros e um diâmetro da base, que pode variar entre 70 e 90 milímetros.

O Licor de Ovos Moles, como o nome indica é produzido através do doce conventual de Aveiro, os Ovos Moles. O produtor com nome de 1502, produz este licor em garrafas de vidro escurecido com uma capacidade de 500ml. Este tamanho é ideal tanto para consumo próprio, como para oferecer.

A sua garrafa tem uma dimensão de 230 milímetros de altura e 70 milímetros de diâmetro.

As garrafas, desde que possuam uma rolha metálica, podem ser preservadas na horizontal. Reservando sempre espaço entre duas garrafas para evitar quebras.



Figura 118- Licor de Ovos Moles, de Garrafeira Nacional.

9.1.2 Mel

Um outro produto que irá ser exposto e comercializado no espaço é o mel (Fig. 119). O mel é muito conhecido na zona pela sua qualidade de excelência. Os sabores mais comuns de se comercializar são o Mel de Rosmaninho, proveniente da flor da Lavanda e o Mel de Eucalipto.

Para o fornecimento de mel, foram escolhidos produtores locais, garantindo assim a maior qualidade sem a intervenção de químicos em todo o processo de produção.



Estes frascos de mel vêm num frasco com capacidade líquida de 440 gramas, têm uma altura de 120 milímetros e um diâmetro de base de 70 milímetros. O seu peso varia entre as 700 gramas, quando cheio. É composto por uma tampa metálica e o frasco em vidro. O facto de ser composto por vidro, permite ao cliente verificar a qualidade do mel, analisando a sua cor e textura, mas também permite proteger o conteúdo da luz solar.

Figura 119 - Frasco de Mel, de Gourmenu.

9.1.3 Queijos

Aveiro é consagrada a Capital do Queijo, por isso era indispensável a venda de um produto tão característico. Neste caso, foram escolhidas duas qualidades, o Queijo do Rabaçal e o Queijo de Cabra de Cabra proveniente de produtores locais.



Figura 120 - Queijo do Rabaçal, de Queijaria Licinia.

O Queijo do Rabaçal (Fig. 120) provem das regiões de Coimbra e Leiria. Este queijo é bastante característico pela sua produção original, produzido a partir de uma mistura de leites de ovelha e cabra por ação do coalho de origem animal.

O peso de uma única peça do Queijo Rabaçal ronda as 500 gramas. Nestas condições, a altura é de 50 milímetros e o diâmetro é de 150 milímetros. A sua armazenagem deve ser realizada num ambiente protegido da luz solar, com uma temperatura a rondar os 15°C.

O Queijo de Cabra (Fig. 121), tem origem em produtores da zona de Aveiro que garantem a excelência de uma queijo de qualidade produzido com técnicas antigas, combinadas com a tecnologia.

Este queijo é produzido em peças de 250 gramas, e tem uma altura de 30 milímetros para um diâmetro de 75 milímetros. Como o Queijo do Rabaçal, este deve de ser conservado num local fresco e seco.



Figura 121 - Queijo de Cabra, de Queijos Lactiser.

9.1.4 Azeite

Quando falamos em azeite, falamos em Coimbra e tão bem soube a família Passos aproveitar esta vantagem da tão bela cidade. A família Passos é responsável pela recolha, produção e distribuição do Azeite Passeite. Esta quinta produz diversas dimensões de garrafas, assim como, diversos sabores de azeite, uns mais intensos e outros mais suaves. Para retirar o melhor partido de toda a envolvente da oliveira, esta família produz também pastas de azeitona e sabonetes à base de azeite.



Figura 122 - Frasco de Azeite, de Passeite.

Para este equipamento escolhemos expor as garrafas de 350 mililitros, tornando-se assim a melhor quantidade para uso doméstico. Estas garrafas são produzidas em vidro revestido por uma tinta que para além de garantir a maior durabilidade do produto com a redução dos raios uv, vai tornar o vidro mais resistente durante o transporte e a situação de venda. Já a rolha, cumpre com o que a lei obriga, uma rolha de madeira não recarregável.

Esta garrafa de 350 mililitros de capacidade, tem uma altura de 200 milímetros e 80 milímetros de diâmetro. Com estas medidas, torna-se numa garrafa ergonómica, de fácil manuseamento e armazenamento.

9.1.5 Doçaria Seca

Sendo este um país com uma grande riqueza cultural dos tempos conventuais, um pouco por todas as cidades vemos a herança de receitas muito apreciadas nos dias que correm. Não seria diferente em Coimbra e Aveiro, com os Pasteis de Santa Clara, as Arrufadas de Coimbra, os Ovos Moles de Aveiro e as Raivas de Aveiro. Estes são doces secos que vão ser expostos para venda dentro da instalação do bar. Todos estes doces podem ser armazenados num ambiente fresco e seco e devem de ser consumidos, de preferência, no próprio dia ou no dia seguinte.

Os Pasteis de Santa Clara, são um pastel de massa tenra na sua forma, no entanto, são cozidos no forno ao invés de fritos. O recheio possui doce de ovos e amêndoas, no fim de elaborados são polvilhados com açúcar.

Estes pastéis possuem muitas formas e feitos, dependendo do fornecedor, mas a escolhida foi a apresentada na figura ao lado (Fig. 123). Estes têm uma altura de 25 milímetros e um diâmetro de 40 ou 50 milímetros. Serão entregues ao cliente dentro de uma caixa de papel com 190x150x65 milímetros de dimensão.



Figura 123 - Pasteis de Santa Clara, de Tradições Doces.



Figura 124 - Arrufadas de Coimbra, de Tradições Doces.

As Arrufadas de Coimbra (Fig. 124), são um doce tradicional da cidade. São um tipo de pão doce que se destaca pela sua forma redonda e pela sua textura macia e fofo. Estas são frequentemente aromatizadas com canela e têm um sabor ligeiramente adocicado.

O seu armazenamento deve ser realizado num ambiente fresco e seco, para que desta forma conserve as suas propriedades. Estes são embalados em sacos de papel e são vendidos à unidade. Dependendo do seu fornecedor, as arrufadas assumem uma dimensão que varia o seu diâmetro entre 80 e 100 milímetros.

Os Ovos Moles de Aveiro (Fig. 125) são um doce muito apreciado em todo o país. Trata-se de doce de ovos revestido por uma hóstia. Os Ovos Moles geralmente são apresentados em pequenas formas que variam em tamanho. São vendidos também em caixas que geralmente cabem quatro ou seis unidades. Estas caixas possuem a mesma dimensão das anteriores mencionadas, 190 milímetros de comprimento para 150 milímetros de largura e 65 milímetros de altura.



Figura 125 - Ovos Moles de Aveiro, de Tradições Doces.



Figura 126 - Raivas de Aveiro, de Tradições Doces.

As Raivas de Aveiro (Fig. 126) nada mais são, do que biscoitos com formas inusitadas. Estas acompanham um chá ou café. São ótimas para oferecer, dado possuírem uma data de validade mais prolongada.

A sua distribuição é realizada em pequenos sacos de plástico com um atilho, com capacidade para 250 gramas e informação nutricional assim como o seu produtor e distribuidor.

9.2 Análise de Casos de Estudo

Depois de calcular todos os elementos que vão ser vendidos e que precisam de espaço para ficarem expostos e quais as áreas que serão necessárias, é importante analisar o que existe no mercado, não só para não cometer o erro de projetar algo idêntico, mas para perceber o que falhou e o que resultou com certos designs.

9.2.1 HASH Skincare Shop - BARDI studio

O primeiro caso a analisar é o de uma loja de produtos de cosmética, localizada na Arménia. Este é um espaço com uma área de 48 metros quadrados e o projeto de arquitetura está em nome do Estudio Bardi. Esta marca tem por base a natureza e a modernidade e isso vê-se implementado em todas as escolhas do espaço. Assim que se entra na loja, percebemos que a simetria é uma constante. De frente para a porta vemos um balcão revestido por uma pedra vulcânica e dos dois lados encontramos duas estantes completamente simétricas (Fig. 127). Estantes estas, que servem como o caso em estudo.

Este equipamento está destinado à exposição dos produtos disponíveis para venda. É composto por linhas retas e simétricas (Fig. 128) e usa materiais como placas de contraplacado de madeira pintado num tom de verde que remete à natureza. Este espaço, pelo seu défice de área destinada ao armazenamento de *stock*, precisava de ser pensado e assim surgiu a estante com portas na parte inferior. Na parte superior existem quatro prateleiras totalmente descobertas, de forma que os produtos estejam mais próximos e de mais fácil acesso pelos clientes.

Falando um pouco dos acertos deste equipamento, podemos mencionar o facto de o acesso aos produtos ser prático, assim como a limpeza da estante (Fig. 129). Outro aspeto importante é no momento de reposição de produtos, pois o *stock* encontra-se mesmo nas portas inferiores contribuindo para a eficácia do funcionário. Este equipamento não tem fundo, ou seja, é possível ver a parede traseira, transmitindo a sensação de que a loja é sensivelmente mais espaçosa. Os apoios da estante, ao serem apenas dois ferros, são um ponto positivo, pois facilitam a limpeza do pavimento.

Por último, é importante mencionar as falhas que se pode encontrar no equipamento. A estante ao ser destapada e tendo as prateleiras tão expostas pode aglomerar pó e sujidade mais rapidamente, exigindo uma limpeza mais frequente. Outro aspeto, é o facto de a última prateleira ser praticamente inutilizável, uma vez que se encontra a uma altura exagerada para poder colocar produtos. Para além de estar fora do alcance físico, está também longe do olhar do cliente.

Em suma, este equipamento mostrou-se ser uma referência como um todo, correspondendo às necessidades do espaço.



Figura 127, 128 e 129 - Hash SkinCare Shop, de ArchDaily.

9.2.2 Breuninger - HMKM

Breuninger é um centro comercial localizado numa cidade alemã que tem como objetivo trazer ao cliente uma nova perspectiva entre a compra online e a compra física. Deste modo, foram criados vários *stands* para diversas marcas para dar ao cliente um tratamento especializado e personalizado, focado em satisfazer qualquer necessidade na hora e no local (Fig. 130).

O espaço em questão pertence a uma empresa destinada à revenda de produtos de marcas mundialmente conhecidas do mundo da cosmética de alta qualidade. Para isso, o ambiente teria de transmitir modernidade e seriedade. A mistura do estilo industrial chique contrasta com materiais naturais e transporta os consumidores para um ambiente urbano. Existe um cuidado nos detalhes e na forma como os materiais são escolhidos, tentando sempre envergar por um clima moderno e minimalista.

O equipamento em estudo serve de expositor para os produtos de cosmética que tem acesso direto por parte dos funcionários, mas também pelos clientes. É composto por materiais como o contraplacado em madeira, para os revestimentos das gavetas inferiores e estrutura envolvente, o acrílico, nas prateleiras e o ferro a envolver todas as arestas, que para além de trazer a estética do estilo industrial, proporciona uma estabilidade acrescida ao equipamento.

Este conjunto de peças é formado por módulos e pode ser composto conforme a necessidade (Fig. 131). Por se tratar de um *stand*, o espaço é reduzido por isso, as gavetas para armazenamento encontram-se mais próximo do chão, de forma a facilitar a reposição por parte do funcionário. O equipamento prolonga-se desde o pavimento até ao teto, dando a sensação de maior altura ao espaço. Possui um fundo em branco fosco trazendo mais privacidade para com os outros *stands* que se encontram no mesmo espaço.

Por outro lado e mencionando os pontos menos favoráveis, temos o facto do equipamento estar extremamente rente ao chão, isto vai impossibilitar a limpeza adequada. O facto de as prateleiras serem destapadas vai aumentar a necessidade de limpeza.

Este é um equipamento que se demonstrou muito bem planeado para o seu efeito.

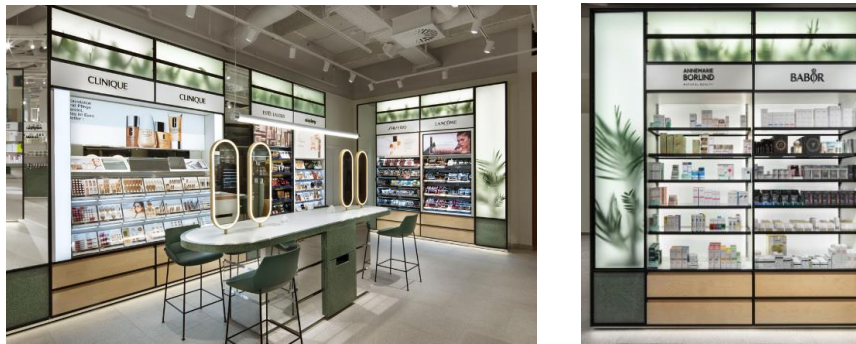


Figura 130 e 131 - Breuninger, de Design de Varejo.

9.2.3 Salt and Straw – Nova Iorque

Este é um espaço de venda de gelados artesanais, recém-aberto na cidade de Nova Iorque. Por este espaço passam centenas de pessoas por dia e os donos viram uma oportunidade de vender, não só, gelados mas outros produtos que perceberam que os clientes gostavam de adquirir para consumo próprio ou para servir como lembrança da visita à cidade.

Com esta necessidade de prateleiras para venda de lembranças como canecas, porta-chaves e frascos de especiarias, produtos locais e artesanais e até caixas extra de gelado, foi criada então uma estante que possui um pequeno letreiro que separa as áreas dos produtos, duas prateleiras descobertas e uma porta para arrumação na zona inferior. O material usado foi maioritariamente placas de contraplacado de madeira com o seu aspeto natural com tons claros.

Este é outro equipamento constituído por módulos (Fig. 132), desta forma consegue ser pensado na melhor forma de aproveitar o espaço consoante o produto a expor. Acrescendo à lista de pontos a favor é o facto de, mais uma vez, o equipamento percorrer desde o pavimento até ao teto, dando altura a um espaço que se encontra com um pé direito reduzido. O facto de existir um semi agrupamento dos produtos, vai criar uma maior facilidade e autonomia ao cliente para se servir (Fig. 133).

A iluminação, ou falta dela, é um ponto negativo a referir, uma vez que a iluminação direta ou indireta é praticamente inexistente, desta forma não existe um destaque para qualquer produto. Por último, na imagem podemos perceber que colocaram canecas e produtos frágeis a um nível acessível para crianças, desta forma a

segurança pode ficar comprometida (Fig. 134). Apesar destes defeitos, este equipamento mostrou estar muito bem-adaptado a todas as necessidades colocadas pelos proprietários, mostrando ser um exemplo de uma boa execução.

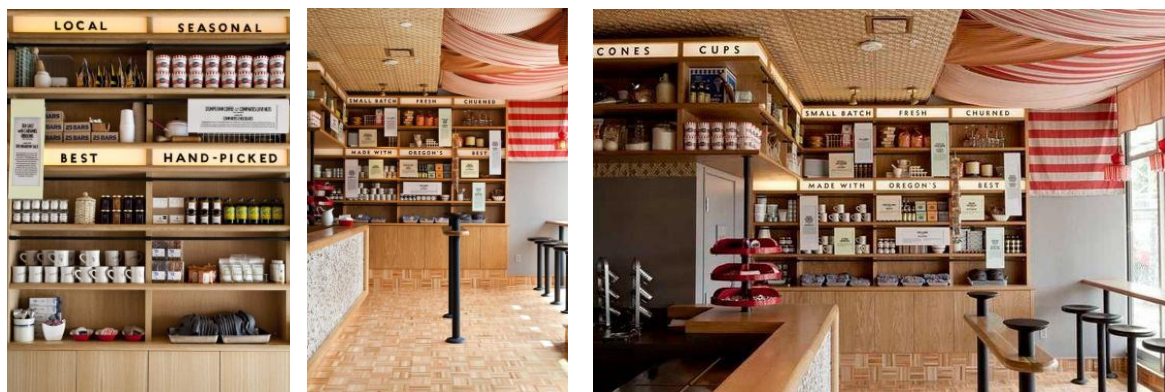


Figura 132, 133 e 134 - Salt and Straw, de Salt and Straw.

9.3 Técnicas de Construção

Neste ponto, vamos abordar e analisar os tipos de encaixes e acabamentos que podem e devem de ser aplicados de forma a conseguir perdurar as características do equipamento.

9.3.1 Tipos de Encaixe

Para a construção desta estante, o método de encaixe que melhor satisfaz as necessidades é o Meia Madeira, em comunhão com o uso de parafusos.

Falando um pouco do encaixe em Meia Madeira, este é um dos métodos mais comuns e simples para unir duas peças de madeira. Neste tipo de encaixe, metade da espessura de cada peça é removida na área onde elas se encontram, permitindo que as duas peças se encaixem perfeitamente uma na outra, ficando niveladas na superfície.

Este é o encaixe mais utilizado pelo sua simplicidade e resistência. Com o auxílio da cola, esta junta torna-se mais resistente, podendo ser aplicada mais força. O mesmo acontece com o uso de parafusos.

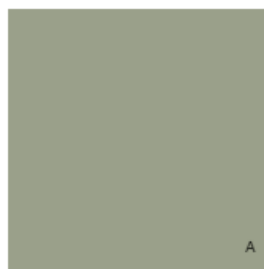
O uso de parafusos, caso necessário, serve para peças de mobiliário que vão sofrer grandes pressões e movimentação repentinas, é o caso dos Parafusos Chipbord. Este possuem um “corpo” maleável que vai permitir perfurar a madeira sem danificar a sua estrutura. Esta maleabilidade, permite resistir a grandes cargas, sem correr o risco de se fragilizar no decorrer do tempo. Isso garante durabilidade ao produto final, uma vez que exigem menos manutenção.

9.3.2 Acabamentos

Para garantir o acabamento desejado e de forma a este ser duradouro, existem processos que não se podem ignorar como a lixagem, o envernizamento e a pintura. Todos estes passos devem de ser realizados com os materiais de melhor qualidade quanto possível.

Numa fase mais conclusiva, e depois de ter a peça em bruto, passamos para a primeira etapa, sendo esta a lixagem. Podemos usar várias gramagens de lixas, desde as 60gm, quando queremos debastar uma maior quantidade de madeira; até às 260gm, quando querem mais um polimento final e deixar todo o material homogéneo.

Seguidamente o processo de envernizamento permite resguardar todas as características da madeira e protegê-la de qualquer humidade ou exposição solar. O verniz que melhor vai salientar todas as boas características da madeira e ainda assim, conseguir preservá-la é o Verniz Copal.



VERDE PARDO
E180

Por último e para conseguir alcançar o acabamento desejado, surge o processo de pintura, que depois do verniz serve apenas para aplicação da cor desejada, neste caso, o Verde Pardo da Coleção de Tintas CIN Cinacryl Esmalte Acetinado (Fig. 135), foi a escolhida. Esta tinta é indicada para espaço com bastante sujidade e gorduras, uma vez que é de fácil limpeza.

Figura 135 - Cor Verde Pardo, tinta Cinacryl Acetinado, de CIN.

10. Exposição ao Sol

Sendo este um espaço para relaxar e aproveitar a natureza envolvente com a família ou um grupo de amigos, é importante analisar a exposição ao sol que o edifício vai sofrer.

Nas imagens seguintes conseguimos verificar, em três horários diferentes, a direção da sombra e a altura do sol, estas registos foram planeados para a altura de maior afluência no parque, o dia 15 de Agosto, levando em consideração que a entrada do edifício está voltada para Este.

Às 9:05H da manhã (Fig. 136), verificamos que a sombra tem um comprimento de 21 metros e que o sol está de frente com o edifício, direcionado para o interior da esplanada, ideal para os pequenos-almoços.



Figura 136 - Exposição Solar, de SunExposer.



Figura 137 - Exposição Solar, de SunExposer.

Na hora de maior calor, 14:05H (Fig. 137), conseguimos perceber que o sol é mais incidente, mas ainda assim, proporciona bastante luz para o interior da esplanada e restaurante através da claraboia.

Por último, por volta das 19H, conseguimos perceber que o sol põe-se a Oeste, na parte de trás do edifício. Desta forma, o ambiente fica mais íntimo com a ligeira iluminação mais calorosa. O sol, no mês de agosto, põe-se pelas 21H, deixando grande margem para os clientes aproveitarem os fins de noite mais quentes com um café, uma bebida ou um gelado.



Figura 138 - Exposição Solar, de SunExposer.

11. Proposta

Este é um projeto que se desenrola num espaço público e que remonta aos anos 80, por isso acarreta consigo algumas debilidades que se verificam necessárias colmatar e outras manter.

A um nível estrutural, um dos principais pontos será a importância com as leis referentes a segurança contra incêndios. É neste ponto, que teremos de levar em consideração quais os pontos de fuga em caso de evacuação, onde colocar os extintores, onde colocar os sensores de fumo e ainda onde colocar a planta de emergência e a sinalização, pois precisam de estar visíveis e legíveis a todos os utentes.

Outro ponto a levar em consideração é a segurança com as condições de trabalho dos funcionários. Este espaço, originalmente encontrava-se debilitado, com azulejos partidos, armários com condimentos sem portas onde o acesso por parte de animais indesejados era iminente e ainda inúmeras salas para arrumos sem sinalização ou função.

A nível estético, há uma preocupação com a garantia da identidade do parque, juntamente com o meio envolvente, assim como, a preocupação com a adaptabilidade por parte dos clientes de mobilidade reduzida, garantindo o aproveitamento do restaurante e do bar, por parte de toda a comunidade.

Sucintamente, esta proposta foca-se num espaço coeso e orgânico. Este será um espaço destinado a famílias e grupos de pessoas que, durante o dia, conseguem desfrutar de uma bebida num ambiente tranquilo e relaxante, enquanto que, ao fim do dia, podem apreciar uma refeição no restaurante. Este restaurante dispõe de refeições compostas por alimentos sazonais e locais, incentivando a comunidade e melhorando a economia local.

12. Conceito

Este projeto é norteado tendo por base o conforto de todos os utentes, desde os utilizadores do parque até aos visitantes externos, assim como, uma preocupação com toda a funcionalidade do espaço, em prol de todas as necessidades de quem visita.

A maior fonte da inspiração para este projeto não poderia deixar de ser a mãe natureza que se faz tão presente nas imediações do parque. A proximidade com o mar e toda a envolvente de praia serviram de ponto de partida para o desenvolvimento criativo de todas as fases de processo do projeto.

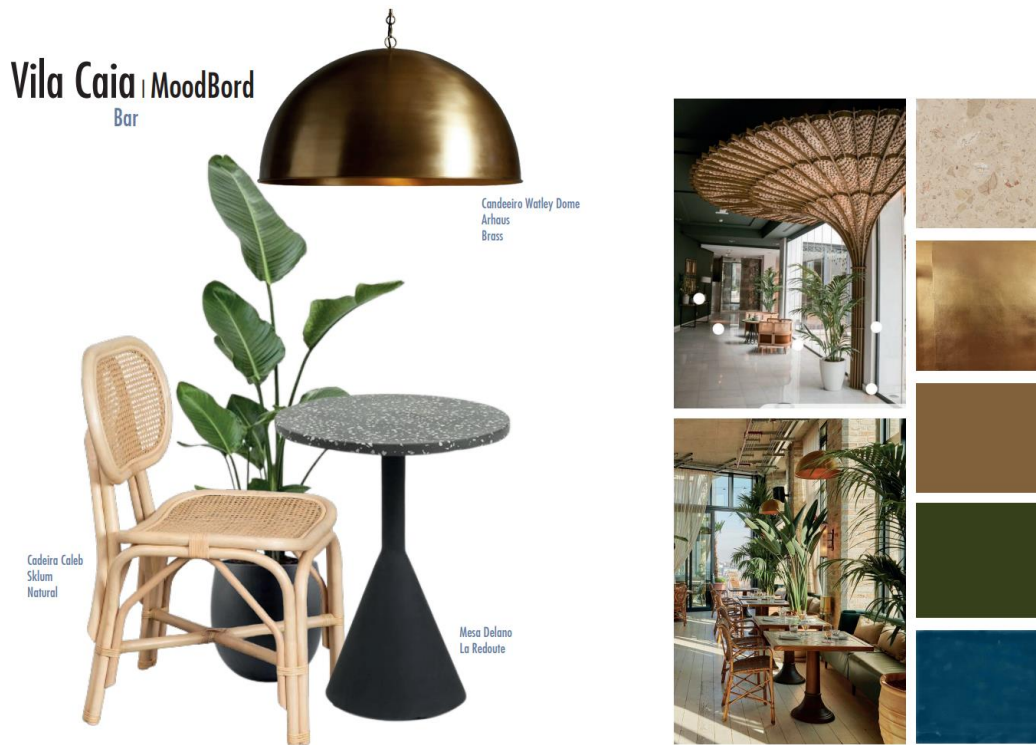
Dentro de todo o edifício, existem três subdivisões de espaços. Estes espaços denominam-se de Esplanada, Bar e Restaurante, que apesar de terem o mesmo conceito e de funcionarem no mesmo sentido, existem mudanças notórias entre elas. Desta forma, o ambiente torna-se mais íntimo e sofisticado enquanto se entra nos diferentes espaços.



Figura 139 - MoodBoard Esplanada, de autor.

Este primeiro espaço, (Fig. 139), a esplanada, tem como essência a areia e a vivência na praia, podendo ser demonstrado através dos tecidos com riscas brancas e azuis, ou brancas e amarelas. A grande presença de plantas em tons verde, não era um ponto discutível, por isso vemos planta de grande dimensão em todo o redor do espaço. A grande proximidade com a praia e com a arte Xávega, trazem as cordas para a equação, dando ao espaço uma sensação de robustez.

A paleta cromática anda em redor dos tons de bege, amarelo, verde e azul, fazendo referência à areia, ao sol, à natureza e ao mar, respetivamente.



Projeto Final | Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento | Lara Neto | 20210862 | 3º Ano 6º Semestre | 2023-2024

Figura 140 - MoodBoard de Bar, de autor.

O bar é um espaço que se encontra entre a esplanada, que é um espaço mais desconstruído, e o restaurante, um espaço sofisticado que usa materiais mais requintados.

A inspiração para este espaço parte da natureza envolvente, com a presença do sol e da madeira (Fig. 140). Procurou-se um espaço que pudesse transmitir conforto e alguma sofisticação, com materiais práticos, pois os seus clientes iram ser pessoas de classe media baixa. Optar por matérias mais práticos como o *Terrazo* e o cimento, são a escolha mais aconselhável para um espaço que será frequentemente utilizada por várias pessoas e crianças.



Projeto Final | Licenciatura em Design de Interiores e Equipamento | Lara Neto | 20210862 | 3º Ano 6º Semestre | 2023-2024

Figura 141 - MoodBoard de Restaurante, de autor.

O restaurante é um espaço ainda mais requintado e sofisticado que usa materiais mais nobres como a madeira maciça. A inspiração para este espaço parte da temática do mar e podemos verificar essa presença pela implementação de linhas mais curvas e orgânicas que remetem às ondas do mar (Fig. 141).

Todos os equipamentos foram escolhidos conforme as necessidades para um parque de campismo, por isso, não faz sentido optar por peças mais caras ou de produção única. Posto isto, as empresas escolhidas para o fornecimento das peças de mobiliário, encontram-se destinadas a um público de classe média. Assim como, a escolha de materiais e têxteis. Esta preocupação com a escolha correta de opções permite tornar a remodelação mais duradoura quanto possível.

13. Estudos

Até à estabilização do layout desejado, muitas foram as opções desenvolvidas para garantir o melhor aproveitamento do espaço.

Como referido anteriormente, este espaço, por falta de pessoal, servia como restaurante, bar e minimercado. Com isto, o objetivo central sempre foi a eliminação da funcionalidade de minimercado e focar no restaurante e bar.

Escolher o sistema de *Buffet*, não foi algo pré-concebido, pois este exige certas regras que precisam de ser cumpridas para garantir a qualidade da comida, uma vez que esta fica exposta durante a hora da refeição. Apesar desta adversidade, chegou-se à conclusão que seria o sistema mais adequado para um restaurante num parque de campismo, onde pudessem ser servidos pratos para fora.

Outro objetivo definido desde cedo era o de manter a zona de bar, onde esta se encontra atualmente. Mais uma vez, esta remodelação é baseada no menor gasto de fundos quanto possível e avançar com a demolição do balcão de bar envolveria um gasto desnecessário uma vez que este bastava apenas de uma nova cara. Esta zona foi a escolhida para a implementação do equipamento desenvolvido à medida.

De seguida serão apresentados os estudos de *layout* com melhor capacidade para satisfazer todas as necessidades. Será também evidenciado o porquê de estes não terem fundamento para serem os escolhidos

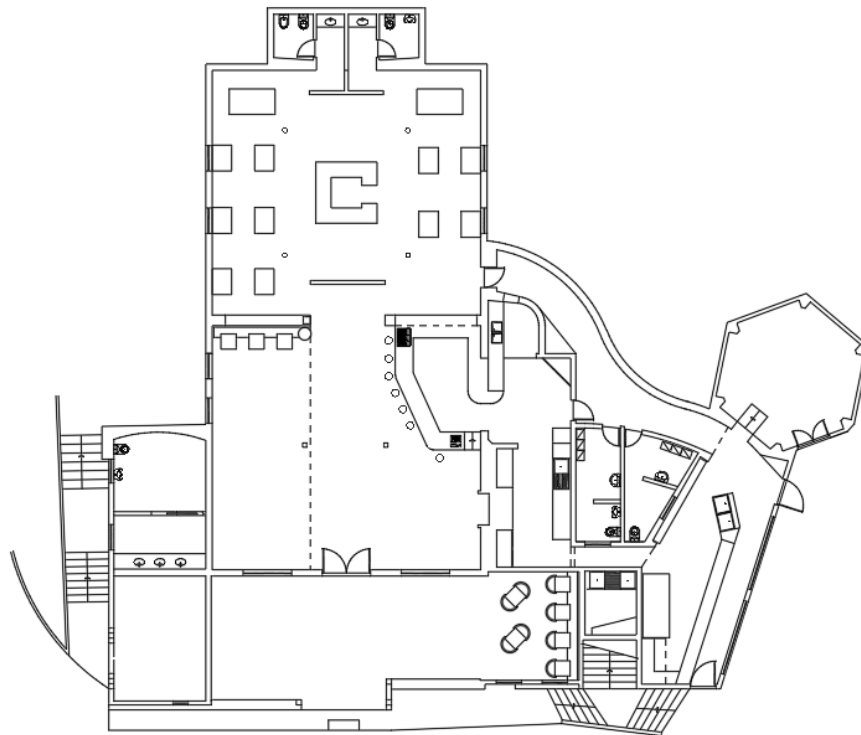


Figura 142 - Primeiro estudo, de autor.

Na primeira intervenção (Fig. 142) tinha como objetivo a colocação de um balcão de Buffet no centro da sala em forma circular onde o funcionário faria a reposição dos tabuleiros de comida a partir do centro. Já a zona de bar teria uma abordagem de mesas com sofás para facilitar a circulação de pessoas pelo espaço.

Este *layout* teve alguns problemas associados, sendo eles a grande dimensão que teria de possuir o balcão e a área inutilizada no centro, uma vez que serviria apenas para reposição de tabuleiros. Na zona de bar, a disposição de mesas encostadas à parede, onde os lugares são sofás, apesar de transmitir um aspeto de maior dimensão, acaba por colocar o cliente numa situação mais delicada quando pretende levantar-se do lugar, tendo este de interagir diretamente com o cliente do lado.

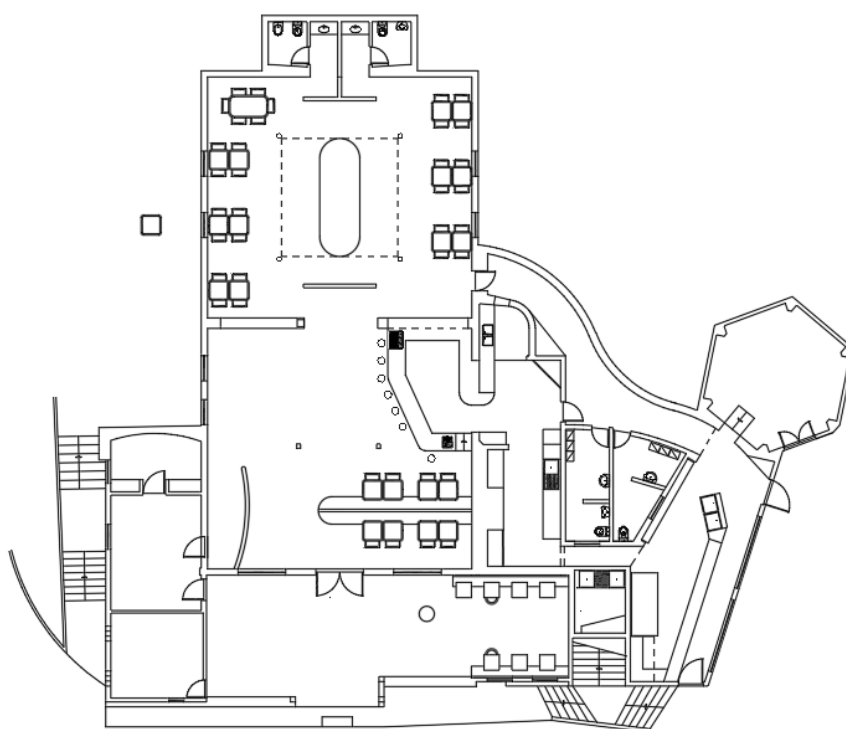


Figura 143 - Segundo estudo, de autor.

Na segunda opção (Fig. 143), foi explorado a opção de colocar o balcão do *Buffet* no centro do espaço, com a condição de ser sobre comprido. As mesas quadradas iriam estar dispostas encostadas à parede, podendo ser juntas conforme a quantidade de pessoas que iria integrar um grupo. Desta forma iria permitir a circulação de clientes à volta do balcão e ainda permitir que estes se pudessem servir de ambos os lados, resolvendo o conflito associado a filas. Na zona de bar, a disposição estava a focar-se em duas estruturas ovais, compostas por sofás e mesas quadradas com dois vasos grandes nas pontas.

Esta disposição, apesar de ser bastante interessante, dispões de problemas como os sofás em todo o comprimento das mesas, este causa o problema que foi mencionado no estudo anterior. O problema encontrado para a zona de bar, foi com as duas estruturas para as mesas, estas iriam possuir dois canteiros para a colocação de plantas de grande dimensão, mas o baixo pé direito de 3 metros, não iria permitir essa opção.

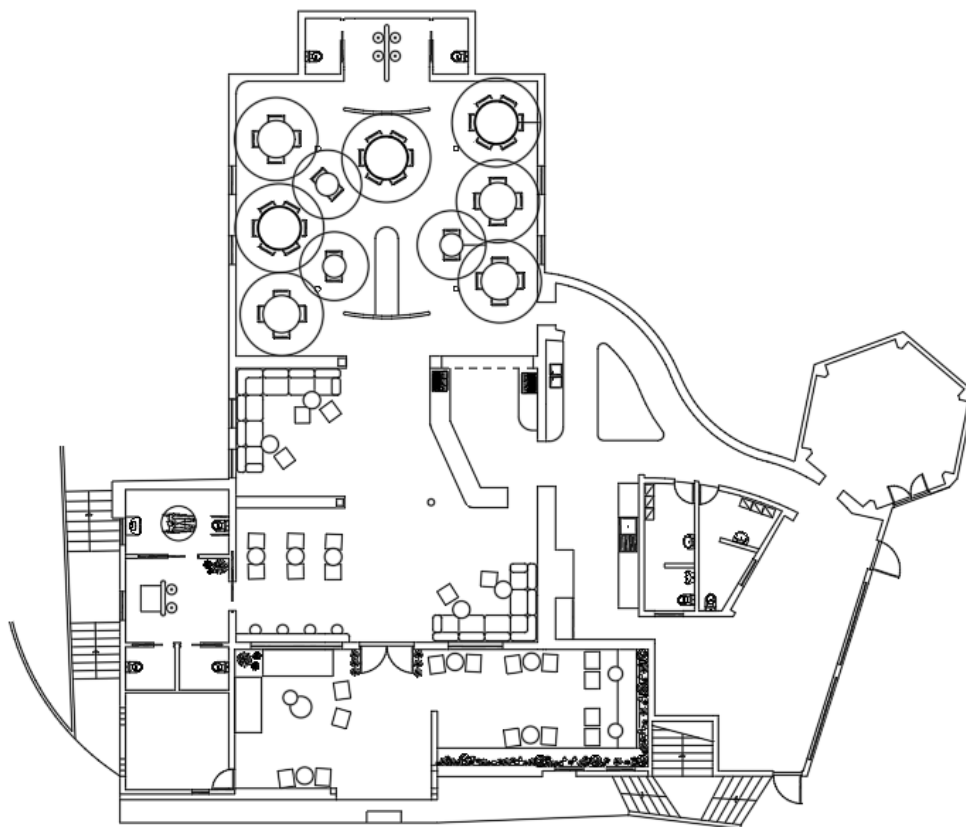


Figura 144 - Terceiro estudo, de autor.

Por último, temos um *layout* mais próximo da planta final (Fig. 144). Esta proposta, mostra-se muito próxima da anterior e passa pela colocação do balcão de *Buffet* próximo de uma parede contruída posteriormente, onde as mesas quadradas foram trocadas por mesas redondas, pois desta forma consegue albergar mais grupos, sem comprometer a privacidade dos demais. Nesta fase já estava decidida a disposição da zona de bar, fazendo uso de sofás modulares em dois cantos da sala para definir dois espaços distantes para grupos. Na zona de esplanada houve uma intervenção ligeiramente mais profunda, com a demolição de uma parede para ganho de área para colocação de sofás e *puffs*.

Com o desenvolvimento desta proposta, foi possível verificar que a dimensão do balcão estava exageradamente grande. O que nos faz chegar ao *layout* atual. Com todas estas alterações conseguimos chegar às dimensões atuais. Uma esplanada coberta com uma dimensão vantajada para aproveitar as tardes de verão com um ambiente descontraído e relaxado. Um bar caracterizado por um ambiente tropical

capaz de mexer com as nossas sensações. É um restaurante com uma dinâmica capaz de nos transportar para o fundo mar com cores marcantes e sensacionalistas.

14. Proposta Final

14.1. Alterações

Este é um edifício bastante antigo que foi construído pelas mãos do próprio dono, por isso vemos imensos problemas estruturais, assim como inúmeras áreas chamadas por “arrumos”. Estes pequenos espaços vêm retirar área útil à esplanada, ao bar e ao restaurante (Fig. 145).

Posto isto, mas querendo salvaguardar o máximo da estrutura existente, foram realizadas pequenas demolições, com o intuito de limpar o espaço e nivelar paredes.

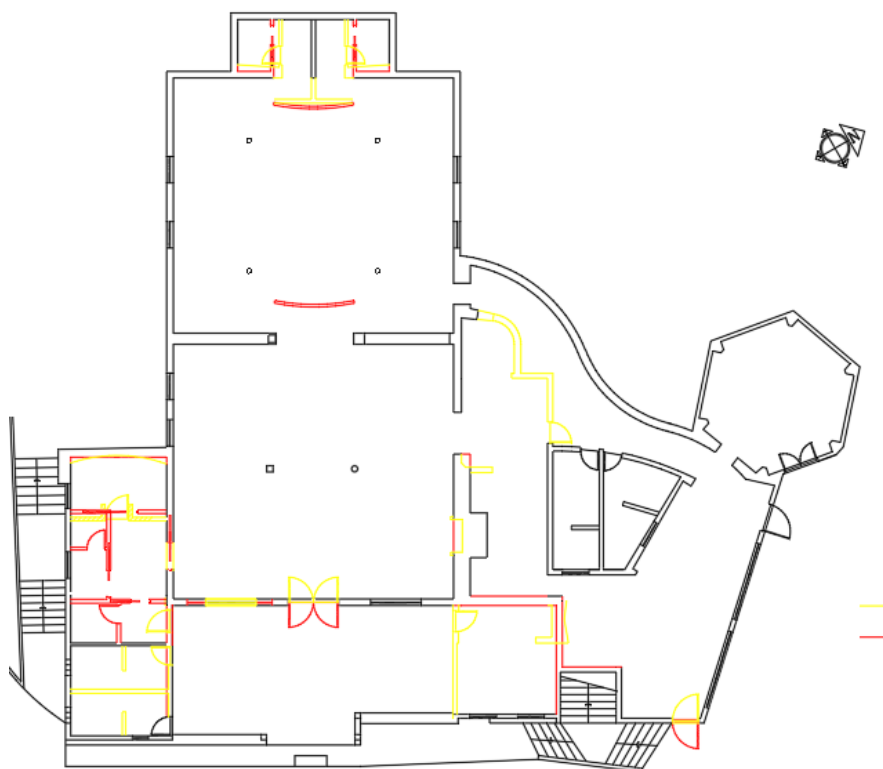


Figura 145 - Planta de Alterações, de autor.

Outra característica presente é a baixa altura do pé direito. Em grande parte do edifício, o pé direito é de 3 metros, porém, nas instalações sanitárias, a altura é de apenas 2 metros e 20 centímetros. A zona das instalações sanitárias encontra-se subterrada, o que impossibilita a sua intervenção.

No espaço podemos encontrar duas lareiras, que serviram no passado, para aquecer o ambiente. Nos tempos que correm e com o auxílio de sistemas de aquecimento e arrefecimento, deixa de fazer isso, portanto, estas foram demolidas, evitando assim também o acúmulo de poeiras e animais.

As maiores demolições que vemos intervenção, são nas instalações sanitárias. Antes da reabilitação, encontrávamos apenas duas casas de banho; uma feminina e outra masculina. Estas tornaram-se insuficientes para os 300 metros quadrados que foram reabilitados. Por isso, perto da zona de entrada, foi adaptado uma zona de arrumos, numa instalação sanitária com adaptação para mobilidade reduzida e um fraldário.

A última intervenção foi realizada na esplanada com a abertura de uma parede. Foi retirada área à cozinha, mas tendo a cozinha uma área avantajada não iria fazer diferença e optou-se por acrescentar à esplanada, acreditando ser mais rentável.

O pavimento também sofreu alterações. Este foi todo nivelado e foi aplicada uma camada de Terrazo, seguindo as orientações seguidas pelo conceito.

14.2. Caracterização de Zonas

Depois de terem sido analisados os vários cenários possíveis e prezando sempre pela melhor iluminação natural, conforto e capacidade máxima do local, chegou-se à planta final (Fig. 147).

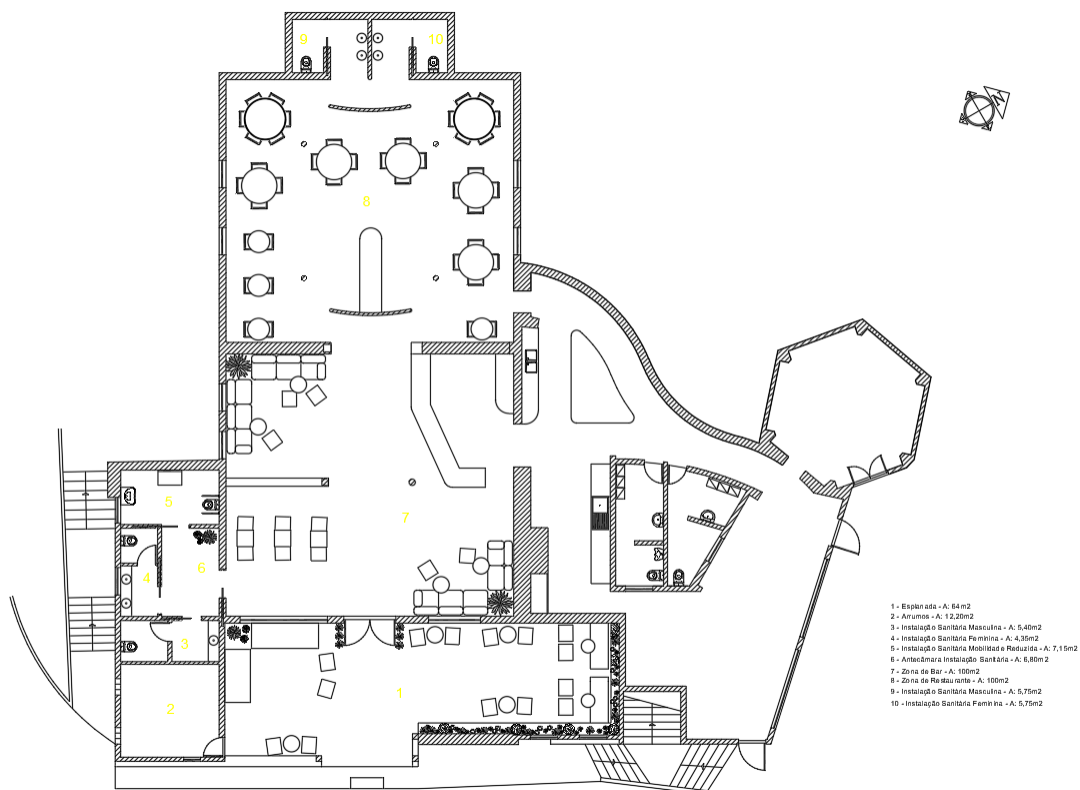


Figura 147 - Planta Final, de autor.

Com isto, foi decidido manter as zonas anteriormente definidas, a esplanada, o bar e o restaurante. Posto isto, é analisado cada espaço para uma melhor compreensão do mesmo.

14.2.1. Esplanada

A esplanada é a primeira área que o cliente vai ter interação e por isso é a “cara” do espaço. É aqui que o cliente cria a primeira impressão do espaço (Fig. 149).

Este espaço tem como conceito a areia e a praia (Fig. 148). Tem uma área de 65 metros quadrados e tem a capacidade para 22 pessoas. Existe uma zona destinada a receber um grupo de maior dimensão.

Por ser um espaço exterior mas coberto, houve o cuidado de escolher equipamento para tal, de forma a prolongar a sua vida e evitando outro gasto desnecessário ao fim de alguns anos. Ao escolher tecidos e equipamentos devidamente, é possível garantir a maior durabilidade dos mesmos, num ambiente hostil com a presença da brisa do mar (altamente corrosiva) e a variada utilização por um grande número de pessoas ao longo de um dia.



Figura 148 - Simulação 3D da Esplanada, de autor.



Figura 149 - Simulação 3D da Esplanada, de autor.

14.2.2. Bar

Este espaço tem uma dimensão de 100 metros quadrados e a sua inspiração é a natureza de um modo mais intenso, voltado para o tropical. O espaço é bastante amplo e no centro do mesmo encontramos dois pilares, que poderiam ser um problema no desenrolar do projeto, mas conseguiu-se encontrar duas soluções interessantes para os mesmos. Um dos pilares foi adaptado para ser incorporado no equipamento e no outro foi acrescentado uma estrutura de madeira e *rattan* (Fig. 150) de forma a evidenciar ainda mais a arquitetura do espaço.

Este espaço é um meio termo entre a leveza da esplanada e a profundidade do restaurante. A paleta cromática do bar em pouco difere das cores da esplanada. Encontramos tons mais escuros e a utilização de muita madeira (Fig. 151). Para entregar um ambiente mais aconchegante e transformar um espaço muito amplo, numa zona acolhedora, foi aplicado papel de parede na parede do bar.

O balcão do bar, foi adaptado do existente. Neste foi apenas alterado os revestimentos e acrescentado uma fita LED para criar uma maior profundidade entre camadas.



Figura 150 - Simulação 3D do Bar, de autor.



Figura 151 - Simulação 3D do Bar, de autor.

14.2.4. Instalações Sanitárias

Dentro deste edifício encontramos duas zonas de instalações. Uma mais perto da entrada (Fig. 152), dentro da área do bar e outra na parte dos fundos (Fig. 153), perto da sala de refeições. Na instalação sanitária perto da entrada encontramos temos o lado feminino, o masculino e a única casa de banho para mobilidade. Pois durante o processo de reabilitação foi notória a falta de espaço para a realização de uma casa de banho para mobilidade reduzida na instalação próxima do restaurante.

Nos espaços foram aplicados papeis de parede trazendo um ar mais acolhedor.



Figura 152 e 153 - Simulação 3D das Instalações Sanitárias, de autor.

14.2.3. Restaurante

Na parte mais afastada da entrada, encontramos a zona de restaurante com uma área de 100 metros quadrados. Esta é uma sala composta por duas mesas redondas de seis pessoas, cinco mesas redondas para quatro pessoas e quatro mesas redondas para duas pessoas.

Esteticamente a inspiração para este espaço é o mar e toda a sua envolvente. Vemos estas referências através da escolha de linhas curvas, o papel de parede da instalação sanitária e o tom da tinta da parede.

O balcão do *buffet* tem um desenho original, tentando colmatar todas as necessidades. Possui pequenos nichos para a colocação de pratos, talheres e guardanapos para os clientes que se estão a servir. O balcão possui também iluminação própria direcionada para os tabuleiros com comida. Para além disto, tem pequenos reservatórios para colocar água quente com o objetivo de manter a comida quente por mais tempo.

Neste espaço temos também a presença de uma claraboia de grandes dimensões, à qual foi feita uma reabilitação e um ajuste para um novo revestimento com vidro duplo temperado, contribuindo para a redução de transmissão de calor, uma vez que este espaço do edifício é apenas aberto a partir das 19H.

Esta divisão foi a escolhida para a realização da pormenorização, por isso, segue nas peças desenhadas a pormenorização do mesmo, podendo ser analisado todas as alturas relativas ao espaço, numa escala com qualidade para realizar detalhes.



Figura 154- Simulação 3D do Restaurante, de autor.



Figura 155 - Simulação 3D do Restaurante, de autor.

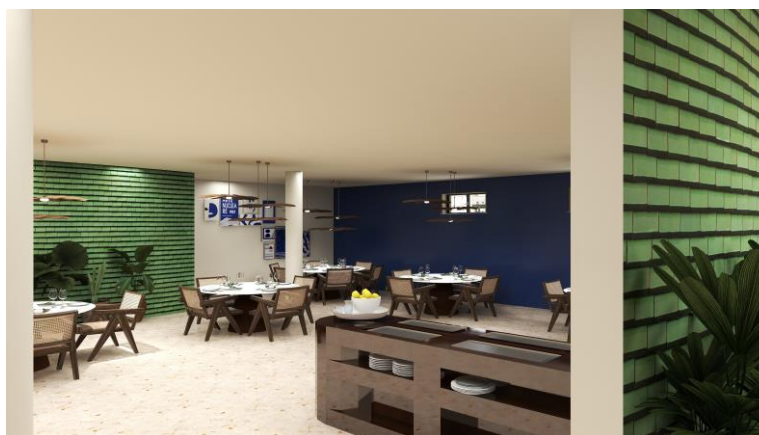


Figura 156 - Simulação 3D do Restaurante, de autor.

15. Conclusão

Com o intuito de aplicar todos os conhecimentos adquiridos ao longo da licenciatura, este projeto teve um processo repleto de desafios, mas também foi um contributo para novas aprendizagens.

O projeto foi dividido em várias fases, sempre com o máximo apoio por parte dos professores orientadores. Inicialmente, foi realizada uma vasta pesquisa ao espaço e a propostas semelhantes, que ajudaram a perceber as possibilidades existentes e a montar um conceito. Com este caminho percorrido, o estudo de ideias e metodologias a aplicar foram o próximo passo.

Com todas as condicionantes em mente, foi altura de chegar a uma planta conclusiva e passar ao trabalho técnico e colocar em práticas todos os elementos já estudados.

Todos os desafios que surgiram foram enfrentados da melhor maneira para um projeto realizado com sucesso.

Concluir este projeto de licenciatura em Design de Interiores e Equipamento foi uma jornada desafiadora e enriquecedora. Ao longo deste percurso, aprendi a gerir melhor o meu tempo, a enfrentar desafios com resiliência e a valorizar cada obstáculo como uma oportunidade de crescimento. Sou imensamente grata por todas as experiências e aprendizagens adquiridas, que contribuíram de forma significativa para o meu desenvolvimento profissional e pessoal. Este projeto consolidou a minha paixão pelo design de interiores e reforçou o meu compromisso com a excelência e a inovação no campo. Agradeço a todos os que me apoiaram ao longo deste percurso, tornando esta realização possível.

16. Bibliografia

16.1. Livros

CUNHA, Luís Veiga – Desenho técnico. 17^a edição. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2020.

PANERO, Julius – *Dimensionamento Humano para Espaços Interiores*. 1^a edição, 4^a impressão. Barcelona: Editorial Gustavo Gili, 2008.

16.2. Documentos online

“Abrir um Restaurante.” (n.d.).

[https://eportugal.gov.pt/documents/20142/0/abrir um restaurante.pdf/90527f7a-81bb-1cd7-b798-cc31c549dc4f?t=1550075667229](https://eportugal.gov.pt/documents/20142/0/abrir+um+restaurante.pdf/90527f7a-81bb-1cd7-b798-cc31c549dc4f?t=1550075667229)

Zapote Bar / Estudio Atemporal. (2021, October 16). ArchDaily.

[https://www.archdaily.com/970165/zapote-bar-estudio-atemporal?ad_source=search&ad_medium=projects tab](https://www.archdaily.com/970165/zapote-bar-estudio-atemporal?ad_source=search&ad_medium=projects+tab)

MERCI MARCEL ORCHARD | Hui Designs. (n.d.). Archello. Retrieved July 12, 2024, from <https://archello.com/project/merci-marcel-orchard>

Abranda Restaurant / LADO Arquitectura e Design. (2021, October 5). ArchDaily. [https://www.archdaily.com/969600/abranda-restaurant-lado-arquitectura-e-design?ad_source=search&ad_medium=projects tab](https://www.archdaily.com/969600/abranda-restaurant-lado-arquitectura-e-design?ad_source=search&ad_medium=projects+tab)

Restaurantes e Bares. (n.d.). www.sublimecomporta.pt. Retrieved July 12, 2024, from <https://www.sublimecomporta.pt/pt/restaurantes-e-bares>

MLP - Parque de Campismo - Alojamentos. (n.d.). [Www.miralodgepark.pt](http://www.miralodgepark.pt). Retrieved July 12, 2024, from <https://www.miralodgepark.pt/parque/mira-lodge-bar>

Restauração. (n.d.). Utopia. Retrieved July 12, 2024, from <https://www.utopia-projectos.com/licenciamento/tipos-de-usos/restauracao/>

História. (2016, January 5). Município de Mira. <https://www.cm-mira.pt/node/68>

Agroportal. (2012, September 21). Melhores queijos portugueses premiados em Aveiro. Agroportal. <https://www.agroportal.pt/melhores-queijos-portugueses-premiados-em-aveiro/>