

LORENNA REZENDE ALVES

PADARIA E CONFEITARIA COM LOUNGE SERVICE EM JI-PARANÁ

Ji-Paraná
2023

LORENNA REZENDE ALVES

PADARIA E CONFEITARIA COM LOUNGE SERVICE EM JI-PARANÁ

Projeto de Pesquisa apresentado à Banca Examinadora do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, como requisito parcial de aprovação para obtenção do Título de Bacharel em Arquitetura e Urbanismo.
Orientador: Prof. Esp. Renan dos Santos Pereira

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação - CIP

A474p

Alves, Lorennna Rezende.

Padaria e confeitaria com Lounge Service em Ji-Paraná. /
Lorennna Rezende Alves. – Ji-Paraná, 2023.
33 p.; il.

Projeto de Pesquisa (Curso de Arquitetura e Urbanismo) –
Centro Universitário São Lucas, Ji-Paraná, 2023.

Orientador: Prof. Esp. Renan dos Santos Pereira

1. Arquitetura Comercial. 2. Padaria. 3. Confeitaria. 4. Self-
Service. 5. Projeto Arquitetônico. I. Pereira, Renan dos Santos. II.
Título.

CDU 72.012.1:664.61

PADARIA E CONFEITARIA COM LOUNGE SERVICE EM JI-PARANÁ

Lorena Rezende Alves¹

Renan dos Santos Pereira²

RESUMO: O presente artigo aborda a arquitetura comercial de uma Padaria e Confeitaria com sistema self-service que têm desempenhado um papel importante na indústria alimentícia, oferecendo uma ampla variedade de produtos frescos e deliciosos. O estudo compreendeu uma revisão bibliográfica sobre design de interiores e funcionamento de estabelecimentos similares. Foram examinados casos de sucesso, identificando boas práticas e tendências. O resultado será um projeto arquitetônico que otimizará o espaço, facilitará a circulação, irá expor adequadamente os produtos e promoverá uma atmosfera agradável. A arquitetura comercial desempenha um papel fundamental no sucesso desse tipo de estabelecimento, influenciando a experiência do cliente e a eficiência operacional.

Palavras-chave: Arquitetura Comercial; Padaria; Confeitaria; Self-Service; Projeto Arquitetônico.

BAKERY AND CONFECTIONERY WITH LOUNGE SERVICE IN JI-PARANÁ

ABSTRACT: This article addresses the commercial architecture of a Bakery and Confectionery with a self-service system that has been playing an important role in the food industry, offering a wide variety of fresh and delicious products. The study comprised a literature review on interior design and operation of similar establishments. Successful cases were examined, identifying best practices and trends. The result will be an architectural project that will optimize the space, facilitate circulation, properly expose the products and promote a pleasant atmosphere. Commercial architecture plays a key role in the success of this type of establishment, influencing customer experience and operational efficiency.

Keywords: Keywords: Commercial Architecture; Bakery; Confectionery; Self-service; Architectural project.

¹ Graduando em Arquitetura e Urbanismo no Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2023.
E-mail: lorena.rezendealves99@gmail.com

² Orientador e professor do Curso de Arquitetura e Urbanismo do Centro Universitário São Lucas Ji-Paraná, 2023.
E-mail: renan.pereira@saolucasjiparana.edu.br

SÚMARIO

1. Introdução.....	8
2. Teoria de Base.....	9
2.1 Histórico e Evolução.....	9
2.1.1 Internacional.....	9
2.1.1.2 Padarias.....	9
2.1.1.3 Confeitarias.....	10
2.1.2 Nacional.....	11
2.1.2.1 Padarias.....	11
2.1.2.2 Confeitarias.....	12
2.2 Opinião dos autores.....	13
2.2.1 Internacional.....	13
2.2.2 Nacional.....	13
2.3 Legislação.....	13
2.3.1 Municipal.....	14
2.3.2 Estadual.....	14
2.3.3 Federal.....	15
2.3.4 Normas Técnicas.....	15
2.4 Referências de Obras Arquitetônicas.....	16
2.4.1 Internacional.....	16
2.4.2 Nacional.....	17
3. Metodologia.....	18
3.1 Pesquisa.....	18
3.2 Método.....	18
3.3 Procedimento.....	19
4. Estudos Preliminares.....	19
4.1 Conceito.....	19
4.2 Partido Arquitetônico.....	20
4.3 Materiais e Métodos.....	21
4.3.1 Materiais.....	21
4.3.2 Métodos.....	22

4.3.3 Destaques das Referências Arquitetônicas.....	23
4.4 Programa de Necessidade Proposto.....	24
4.5 Organograma e Fluxograma.....	25
4.6 Volumetria e Setorização.....	26
4.7 Estudo do Sítio.....	27
4.8 Estudo de Insolação.....	29
5. Considerações Finais.....	30
6. Referências Bibliográficas	31

FIGURAS

Figura 1. Espaço para compras Self-Service.....	16
Figura 2. Caixa da Padaria	16
Figura 3. Balcão de vendas.....	17
Figura 4. Mesas para clientes.....	17
Figura 5. Espaço para clientes.....	17
Figura 6. Balcão de atendimento.....	17
Figura 7. Fachada da confeitaria.....	18
Figura 8. Interior da padaria.....	18
Figura 9. Self-Service.....	19
Figura 11. Organograma.....	24
Figura 12. Fluxograma.....	24
Figura 13. Volumetria.....	25
Figura 14. Setorização.....	25
Figura 15. Bairro Nova Brasília.....	26
Figura 16. Limite do Terreno.....	26
Figura 17. Vista frontal do terreno.....	27
Figura 18. Outro ângulo do terreno.....	27
Figura 19. Trajetória do sol.....	29

TABELAS

Tabela 1. Lei Nº 3464 23 de Dezembro de 2021.....	14
Tabela 2. Lei Nº18 De 05 de Dezembro de 1983.....	14
Tabela 3. Lei Nº 2221, datada de 21 De Dezembro de 2009.....	15
Tabela 4. Lei Nº 3.924 de 17 de Outubro de 2016.....	15
Tabela 5. Lei Nº 9.782, De 26 De Janeiro De 1999.....	16
Tabela 6. Destaques das Referências Arquitetônicas.....	23
Tabela 7. Programas De Necessidades Proposto.....	23

1 INTRODUÇÃO

A cultura de ir à padaria é profundamente enraizada no cotidiano dos brasileiros, seja para desfrutar de um delicioso café da manhã ou para aproveitar um momento de lazer. Esses estabelecimentos têm evoluído constantemente, buscando inovações para atender às necessidades e preferências dos clientes. Em meio a esse cenário, como a introdução de um novo serviço em uma padaria poderia aprimorar a experiência dos clientes e atender às necessidades em evolução dos frequentadores?

Imagine um espaço onde os clientes têm total autonomia para escolher servir-se sozinho, proporcionando uma experiência única e personalizada. Em vez do tradicional atendimento no balcão ou dos serviços de garçom, o Lounge Service permite que os visitantes desfrutem de um ambiente acolhedor onde podem explorar uma variedade de produtos e selecionar aqueles que mais lhes agradam.

O objetivo deste trabalho é estabelecer uma padaria e confeitaria em Ji-Paraná, oferecendo o serviço de Lounge Service, no qual os próprios consumidores terão a oportunidade de se servir em suas refeições. Com essa abordagem inovadora, busca-se proporcionar aos clientes autonomia e liberdade de escolha, criando um ambiente acolhedor e prático.

No que diz respeito aos objetivos específicos deste projeto inclui proporcionar aos clientes o poder de escolha, permitindo que eles optem entre uma variedade de pratos disponíveis no cardápio. Além disso, pretende-se disponibilizar a opção de autosserviço, trazendo praticidade para a padaria e confeitaria, eliminando a necessidade de muitos atendentes. Dessa forma, os clientes poderão chegar ao local e prontamente se sentar para saborear suas escolhas. Além disso, busca-se criar um ambiente agradável e aconchegante para a população local, proporcionando uma experiência acolhedora.

Portanto, diante do desejo de oferecer comodidade, praticidade e qualidade aos clientes, a ideia de um espaço que proporcione o Lounge Service em Ji-Paraná surge como uma proposta promissora e inovadora. Essa iniciativa busca transformar a tradicional ida à padaria em uma experiência memorável, destacando-se como um local onde o cliente tem o poder de escolha e se sente verdadeiramente acolhido.

2 TEORIA DE BASE

O presente estudo irá abordar o histórico e evolução das padarias e confeitarias, assim como o conjunto de conhecimentos fundamentais e conceitos que servirão como base para a pesquisa apresentada.

2.1 HISTÓRICO E EVOLUÇÃO

Para se entender melhor o histórico e evolução das padarias e confeitarias é fundamental entendermos como elas se desenvolveram ao longo do tempo e quais foram os principais fatores que influenciaram esse desenvolvimento.

2.1.1 Internacional

As padarias e confeitarias internacionais possuem características distintas e influências culturais diferentes. São uma tradição em muitos países ao redor do mundo, e cada uma possui sua própria história e evolução no que se refere a esses estabelecimentos.

2.1.1.2 Padarias

Uma equipe de Arqueólogos dos Estados Unidos, estavam mapeando rotas históricas no deserto egípcio como parte de um outro projeto quando encontraram indícios de uma padaria capaz de alimentar exércitos, na região do oásis de El-Kharga, no oeste do Egito. Acredita-se que seja a padaria mais antiga do mundo, datada de 3.000 a. C. (VEJA, 2016).

No entanto, Roma foi onde as padarias começaram a se desenvolver, tendo sido criadas as primeiras escolas de padeiros e comércios de pão. No século II a.C, os padeiros desfrutavam de grande prestígio na sociedade romana, sendo inclusive isentos de alguns impostos. Durante esse mesmo período, surgiu a primeira associação de padarias e padeiros registrada na história. Comenta-se que muitos dos conhecimentos romanos sobre a produção de pão foram absorvidos da cultura grega, uma vez que várias padarias pertenciam a imigrantes gregos que residiam em Roma. (ABIP, 2021).

Segundo a história, na França por volta do século XV, com a regulamentação da profissão de padeiro, surgiram as primeiras padarias na Europa. Elas eram construídas de madeira e geralmente localizadas perto das prefeituras das cidades, exigindo uma licença oficial para funcionar. Os pães não podiam ser vendidos fora desses estabelecimentos e os clientes, sem acesso às lojas, tinham que esperar na rua pela entrega do produto. Com o aumento da demanda, as padarias começaram a separar a área de produção da parte comercial, dando origem às primeiras lojas de pão. (FARIAS, 2013).

No início do século XVIII, as padarias começaram a ser decoradas com pinturas, cerâmicas, tapeçarias e outros elementos atraentes para tornar seus produtos mais atraentes devido à grande exposição. Essa tendência se espalhou para a exposição dos principais produtos, dando origem ao embrião do modelo das padarias que conhecemos atualmente em todo o mundo. (FARIAS, 2013).

2.1.1.3 Confeitarias

No século I a.C., existiam preparações semelhantes ao conceito atual de confeitaria. O filósofo romano Cícero mencionou ter experimentado na Sicília um alimento conhecido como "Tubus farinarius, dulcissimo, edulio ex lacte factus", que consistia em tubinhos deliciosos de massa de farinha, muito doces e recheados com leite. Essa descrição é semelhante a um dos doces mais conhecidos em todo o mundo, o cannolo siciliano. (GELATOLOGIA, 2017).

A confeitaria não havia evoluído até 900 d.C. No entanto, graças às expedições marítimas ao Oriente no século XIV, os europeus começaram a conhecer muitas especiarias. (DICAS DE CONFEITARIA, 2016).

Dessa forma, o século XIV marca um grande avanço em direção à confeitaria moderna. Vários livros de receitas foram escritos neste período, evidenciando que a gastronomia estava sendo codificada na Europa e que a alimentação não era mais vista apenas como uma necessidade básica. A confeitaria estava se tornando parte da cultura. (GELATOLOGIA, 2017).

No século XV, na França, os chefes confeitheiros começaram a formar suas próprias corporações, separando-se dos padeiros. A partir desse momento houve o surgimento de uma grande variedade de produtos. (DICAS DE CONFEITARIA, 2016).

O descobrimento da América em 1492 trouxe o açúcar e o chocolate, que ajudaram a desenvolver ainda mais a arte da confeitaria e panificação. Como resultado da disponibilidade desses ingredientes por preços mais acessíveis, a prática da confeitaria aumentou bastante. (DICAS DE CONFEITARIA, 2016).

Com a descoberta do açúcar de beterraba, a confeitaria se popularizou e os bolos e doces passaram a ser difundidos por todo o mundo. A partir desse momento, inúmeras outras receitas foram criadas. No século XIX, com o advento da "cultura da fornalha", a confeitaria deu mais um passo em direção ao que conhecemos hoje, onde não somente a aparência artística é valorizada, mas também a qualidade e o sabor das receitas. (DICAS DE CONFEITARIA, 2016).

No século XIX, as viagens marítimas em busca de especiarias como açúcar, canela, cravo-da-índia, noz-moscada e arroz iniciaram um grande marco na história da confeitaria, pois a produção de pratos diferenciados deu um salto considerável. (FORMAS E CIA, 2019).

A exploração dessas novas terras permitiu que a Europa recebesse quantidades maiores de açúcar, que se tornou um ingrediente comum e abriu caminho para que mais pessoas tivessem acesso ao mundo dos doces. (GELATOLOGIA, 2017).

Foi apenas na década de 1950, durante o século XX, que a confeitaria passou - e ainda passa - por grandes evoluções, devido ao aumento do poder econômico das pessoas. (FORMAS E CIA, 2019).

2.1.2 Nacional

As padarias e confeitarias nacionais têm uma longa tradição no Brasil e são apreciadas por muitos brasileiros sendo bastante populares e fazem parte da cultura do país.

2.1.2.1 Padarias

Tudo começou com a introdução do trigo pelos primeiros colonizadores portugueses e pelos imigrantes europeus que escolheram o Brasil como seu novo lar, estabelecendo-se na cidade de São Vicente, localizada no litoral do estado de São Paulo. (FARIAS, 2013).

No Brasil, a panificação foi introduzida primeiramente em Minas Gerais e depois se espalhando para outras regiões. A partir do século 19, a atividade se

popularizou e o consumo de pão passou a fazer parte integrante da cultura do país. (SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA, 2017)

Assim como em outros países, o trabalho de venda porta a porta foi fundamental para a expansão do consumo de pães no Brasil. Em uma época em que os pães não eram expostos nas padarias, os padeiros percorriam as ruas em busca do público, utilizando carroças puxadas por cavalos e, posteriormente, triciclos. (FARIAS, 2013)

Embora haja poucos dados ou registros, acredita-se que a primeira padaria no Brasil possa ter surgido no Rio de Janeiro ou em São Vicente, no litoral paulista. No entanto, a padaria mais antiga conhecida no país é a Santa Tereza, fundada em 1872 e localizada na região da Praça da Sé, em São Paulo. (AGÊNCIA BRASIL, 2019).

Após o término da Segunda Guerra Mundial (1939-1945) e os problemas gerados pela falta de abastecimento de trigo, os donos de padarias iniciaram, a partir dos anos 50, uma grande reestruturação no setor, marcada pela introdução da refrigeração, da mecanização em larga escala e da diversificação de produtos. (FARIAS, 2013).

2.1.2.2 Confeitarias

A confeitaria brasileira teve sua origem a partir das receitas conventuais portuguesas, que foram adaptadas gradualmente aos ingredientes e clima do país. É possível dizer que a história da confeitaria brasileira reflete a história do próprio povo brasileiro, caracterizada pela miscigenação. As receitas foram trazidas de Portugal, muitas vezes com influências da culinária italiana e francesa, e passaram por mudanças significativas aqui no Brasil. (GELATOLOGIA, 2017).

Ela passou por uma forte evolução após a Segunda Guerra Mundial, quando confeitadores franceses e austríacos vieram para o país e apresentaram aos brasileiros novas variedades de doces e técnicas de confeitaria. (DICAS DE CONFEITARIA, 2016).

Nesta época, as docerias não existiam, e por essa razão, os confeitadores iniciaram seus trabalhos em padarias. Dessa forma, surgiram os doces tradicionais que conhecemos atualmente. (CETRO MÁQUINAS, 2021).

2.2 OPINIÕES DE AUTORES

Diversos autores internacionais e nacionais têm expressado suas opiniões sobre o tema em questão. Abaixo, estão algumas dessas opiniões:

2.2.1 Internacional

De acordo com Robuchon, na obra "Larousse Gastronomique" de 2000, a confeitaria é responsável por dominar a arte dos doces e sobremesas, e está intrinsecamente ligada à produção de sorvetes e produtos de confeitaria, que exigem o uso de cremes e molhos doces. Além disso, o termo "confeitaria" pode se referir tanto à profissão de confeiteiro quanto a uma loja onde esses produtos são vendidos. (ROBUCHON, 2000).

Segundo Feitelberg, embora as cadeias de cafeterias tenham se espalhado pelas ruas de Nova York há anos, a mais recente onda de estabelecimentos pós-pandemia pode ser encontrada em um grande número de padarias. Coloridas, acessíveis e populares, a busca pela massa perfeita tornou-se uma busca em si mesma. Algumas pessoas passam pelas vitrines como se estivessem em uma exposição de museu, enquanto outros restaurantes sofisticados contam com confeitarias para adoçar a experiência gastronômica. (FEITELBERG, 2022).

2.2.2 Nacional

De acordo com Almeida, a panificação é uma indústria que muitas vezes não recebe o devido reconhecimento por parte da maioria da população brasileira. Apesar de ser uma das indústrias mais antigas do mundo, é também uma das poucas que produzem um alimento consumido em mais de uma refeição diária, e que tem uma demanda constante no comércio durante todos os dias da semana. (ALMEIDA, 1998).

Segundo Almeida, ao contrário de Portugal, onde as padarias ainda são focadas principalmente na produção de pães, no Brasil as padarias passaram a ter um perfil mais diversificado e voltado para múltiplos negócios, devido a influências mercadológicas ao longo do tempo. (ALMEIDA, 2012).

2.3 LEGISLAÇÃO

Leis criadas com o objetivo de estabelecer normas e regras para a organização e funcionamento das padarias e confeitarias.

2.3.1 Municipal

Plano Diretor do Município - LEI Nº 3464 23 DE DEZEMBRO DE 2021

O Plano Diretor de Ji-Paraná é um instrumento de planejamento urbano que estabelece as diretrizes para o desenvolvimento e ordenamento do município, levando em consideração as necessidades e demandas da população, o meio ambiente e o desenvolvimento econômico. (JI-PARANÁ, 2021)

Tabela 1 - LEI Nº 3464 23 DE DEZEMBRO DE 2021

SEÇÃO X DO ESTUDO DE IMPACTO DE VIZINHANÇA	
Art. 91.	Os empreendimentos e atividades privados ou públicos em área urbana que dependerem de elaboração de Estudo Prévio de Impacto de Vizinhaça (EIV) para obter licenças ou autorizações de construção, ampliação ou funcionamento a cargo do Poder Público Municipal deverão obedecer a critérios estritamente de natureza coletiva.

Fonte: Elaborada pela autora (2023).

Código de Obras do Município – Lei Nº18 DE 05 DE DEZEMBRO DE 1983

Define normas para as construções urbanas, visando a aplicação rigorosa das normas técnicas. Seu objetivo principal é aprimorar a arquitetura das edificações, assegurando o conforto e a saúde da população. (JI-PARANÁ, 1983).

Tabela 2 - Lei Nº18 DE 05 DE DEZEMBRO DE 1983

SUBSEÇÃO III DAS EDIFICAÇÕES DESTINADAS A COMÉRCIO, NEGÓCIOS E ATIVIDADES PROFISSIONAIS	
Art. 90.	Nas edificações onde, no todo ou em parte, se processam o manuseio, fabrico ou venda de gêneros alimentícios, deverão ser satisfeitas todas as normas exigidas pela legislação Sanitária vigente.

Fonte: Elaborada pela autora (2023).

2.3.2 Estadual

Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Rondônia (LOSAN-RO) - LEI Nº 2221, DATADA DE 21 DE DEZEMBRO DE 2009

A LOSAN-RO é a Lei de Segurança Alimentar e Nutricional de Rondônia, que estabelece princípios e diretrizes para garantir o direito à alimentação adequada. Essa legislação promove a alimentação saudável e de qualidade por meio da parceria entre o poder público e a sociedade civil. (RONDÔNIA, 2009).

Tabela 3 - **LEI Nº 2221, DATADA DE 21 DE DEZEMBRO DE 2009**

CAPÍTULO I - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	
Art. 3º	Considera-se segurança alimentar e nutricional sustentável a garantia do acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, com base em práticas alimentares saudáveis, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais.

Fonte: Elaborada pela autora (2023).

Normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens no estado de Rondônia - LEI Nº 3.924 DE 17 DE OUTUBRO DE 2016

Trata-se das normas de segurança contra incêndio e evacuação de pessoas e bens no Estado de Rondônia e estabelece outras providências relacionadas ao tema. Essa legislação é importante para garantir a segurança da população e do patrimônio em casos de incêndio, estabelecendo regras e diretrizes para prevenção e combate a esse tipo de ocorrência. (RONDÔNIA, 2016).

Tabela 4 – **LEI Nº 3.924 DE 17 DE OUTUBRO DE 2016**

CAPÍTULO I DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES	
Art. 1º	I - Proteger a vida dos ocupantes das edificações e áreas de risco, em caso de incêndio e pânico, possibilitando a desocupação segura e evitando perdas de vidas;

	III - proporcionar meios de controle e extinção de incêndio nas edificações e áreas de risco;
--	---

Fonte: Elaborada pela autora (2023).

2.3.3 Federal

Sistema Nacional de Vigilância Sanitária - LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999

Define as normas e diretrizes para a fiscalização e controle dos alimentos comercializados no Brasil, estabelecendo ações e medidas para proteger a saúde da população. (BRASIL, 1999).

Tabela 5 – LEI Nº 9.782, DE 26 DE JANEIRO DE 1999

CAPÍTULO II DA CRIAÇÃO E DA COMPETÊNCIA DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	
Art. 6º	A Agência terá por finalidade institucional promover a proteção da saúde da população, por intermédio do controle sanitário da produção e da comercialização de produtos e serviços submetidos à vigilância sanitária, inclusive dos ambientes, dos processos, dos insumos e das tecnologias a eles relacionados, bem como o controle de portos, aeroportos e de fronteiras.

Fonte: Elaborada pela autora (2023).

2.3.4 Normas Técnicas

NBR 9050 - A norma é aplicável a todas as edificações de uso público e coletivo, incluindo padarias, confeitarias e outros estabelecimentos de alimentos, ela estabelece critérios e parâmetros técnicos a serem seguidos na elaboração de projetos arquitetônicos de edificações, com o objetivo de garantir a acessibilidade de pessoas com deficiência ou mobilidade reduzida. (ABNT, 2020).

Resolução RDC nº 216/2004 - Estabelece as boas práticas para serviços de alimentação, incluindo padarias e confeitarias. A norma aborda aspectos como higiene pessoal dos funcionários, manipulação e armazenamento de alimentos, limpeza e desinfecção de utensílios, entre outros. (ANVISA, 2004).

Resolução RDC nº 52/2014 - Estabelece os requisitos técnicos para o funcionamento de estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos e para a comercialização de alimentos embalados. Esta norma define os critérios para rotulagem de alimentos, armazenamento de produtos, controle de qualidade e inspeção sanitária. (ANVISA, 2014).

Portaria SVS/MS nº 326/1997 - Estabelece o regulamento técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores de alimentos. Esta norma estabelece os requisitos mínimos para a construção e instalação de padarias e confeitarias. (ANVISA, 1997).

2.4 REFERÊNCIAS DE OBRAS ARQUITETÔNICAS

2.4.1 Internacional

Mi Pan Bakery - CIDADE DO MÉXICO, MÉXICO (Projeto: Concentric)

O novo projeto para a renomada padaria Mi Pan, na Cidade do México agora oferecem uma experiência social ao comprar pão, graças a um design de interiores que incorpora elementos da panificação tradicional e permite compras self-service. A organização da loja é bem definida, com uma entrada lateral pela área do café que permite aos clientes chegar facilmente ao centro do espaço. O trajeto começa com a escolha do pão e finaliza no caixa. A cafeteria possui móveis de metal personalizados, inspirados em designs utilizados em restaurantes locais na década de 1980, época em que o Mi Pan foi inaugurado. A disposição da loja foi planejada para que os clientes possam visualizar todos os produtos da pastelaria durante o percurso. (FLOORNATURE ARCHITECTURE E SURFACES, 2022).



Figura 1: Espaço para compras Self-Service
Fonte: (ARCHDAILY, 2022)



Figura 2: Caixa da Padaria
Fonte: (ARCHDAILY, 2022)

Padaria Caracas - MIAMI, ESTADOS UNIDOS (Projeto: Estúdio Acta)

No coração de MiMo em Miami, a famosa padaria artesanal franco-venezuelana Caracas Bakery foi projetada com inspiração no design escandinavo minimalista, utilizando madeira e uma paleta de tons neutros e terrosos, o que resultou em uma nova identidade de marca e conceito para o café conhecido. (ARCHDAILY, 2023).



Figura 3: Balcão de vendas
Fonte: (ARCHDAILY, 2023)



Figura 4: Mesas para clientes
Fonte: (ARCHDAILY, 2023)

2.4.4 Nacional

Padarie - PORTO ALEGRE, RIO GRANDE DO SUL (Projeto: Bernardo de Magalhães + Livia Fonseca).

O espaço é caracterizado por materiais simples, formas básicas e cores neutras. A atmosfera é leve e aconchegante, com um design limpo que é influenciado pela estética escandinava e japonesa. Pequenos detalhes fazem toda a diferença: as paredes exibem tijolos maciços expostos, os pilares são revestidos em madeira pinus clara, e o piso de tecnocimento mesclado com espinha de peixe cria um elemento surpreendente. (GALERIA DA ARQUITETURA, 2014).



Figura 5: Espaço para clientes
Fonte: (ARCHDAILY, 2013)



Figura 6: Balcão de atendimento
Fonte: (ARCHDAILY, 2013)

Confeitaria Tetê – BAURU, SÃO PAULO (PROJETO: Caracho Arquitetos)

Buscou-se uma volumetria simples e pura, manifestada nas quatro fachadas do edifício, a partir da dualidade entre produção e exposição. Essa relação se reflete nas características geométricas e sensoriais dos materiais utilizados: o volume da produção é mais introspectivo, enquanto o da exposição é um bloco térreo em uma caixa transparente com interior iluminado e cor mais quente, projetando-se para fora através de uma grande varanda urbana. (ARCHDAILY, 2017).



Figura 7: Interior da Confeitaria
Fonte: (ARCHDAILY, 2017)



Figura 8: Fachada da Confeitaria
Fonte: (ARCHDAILY, 2017)

3 METODOLOGIA

3.1 PESQUISA

A linha de pesquisa adotada neste trabalho será a qualitativa, este tipo de pesquisa adota uma abordagem interpretativa do mundo. Isso significa que os pesquisadores exploram os fenômenos em seus ambientes naturais, buscando compreendê-los a partir dos significados que as pessoas atribuem a eles. Essa abordagem valoriza a compreensão em profundidade dos fenômenos sociais e culturais, em vez de se concentrar na mensuração quantitativa de variáveis isoladas. (DENZIN E LINCOLN, 2006).

3.2 MÉTODO

No presente trabalho, o método aplicado é o dedutivo, que segundo os estudos clássicos, o método dedutivo é comumente definido como um procedimento

de estudo que começa com uma premissa geral e se desdobra em conclusões específicas. Em outras palavras, parte-se de princípios reconhecidos como verdadeiros e indiscutíveis para alcançar uma conclusão. Ao usar o método dedutivo, avança-se do que é conhecido para o desconhecido, e a margem de erro é praticamente nula, uma vez que a conclusão não pode contradizer as premissas estabelecidas (OLIVEIRA, 2018).

3.3 PROCEDIMENTO

Os métodos em questão têm como propósito conceder ao pesquisador as ferramentas técnicas necessárias para garantir a precisão e a objetividade na investigação dos fenômenos sociais. De forma mais detalhada, esses métodos têm como objetivo fornecer orientação para a condução de estudos sociais, especialmente no que se refere à coleta, processamento e validação de dados relevantes para a problemática investigada. (GIL, 2008).

4 ESTUDOS PRELIMINARES

Os estudos preliminares irão corresponder à etapa inicial do projeto, cujo propósito é coletar informações e elementos que possibilitem uma análise e compreensão mais aprofundada do contexto no qual o projeto será desenvolvido.

4.1 CONCEITO

O conceito do projeto será desenvolver uma Padaria que visa criar um ambiente convidativo e inovador para o sistema de self-service. O espaço será projetado para inspirar uma jornada gastronômica única, onde os clientes têm o controle total sobre suas escolhas alimentares e a experiência é enriquecedora e envolvente. Isso irá ajudar a criar uma conexão emocional com os clientes e fazer com que eles se sintam mais atraídos pelo estabelecimento.

Além disso, proporcionará a criação de um espaço autêntico, aconchegante e acolhedor, transmitindo uma sensação de familiaridade e conforto aos clientes. O local será projetado com foco na funcionalidade, eficiência e conforto, contribuindo de maneira significativa para o sucesso do negócio, tanto para os clientes quanto para a equipe.



Figura 9: Self-Service
Fonte: EXTRA (2013)

4.2 PARTIDO ARQUITETÔNICO

O partido arquitetônico da Padaria e Confeitaria se dará a partir dos conceitos de funcionalidade, praticidade e integração com a comunidade local. Com base nesses conceitos o projeto será desenvolvido, visando criar um espaço que seja coerente com essas ideias. Dessa forma, as seguintes diretrizes serão implementadas:

Conforto Visual:

Serão tomadas medidas para garantir o conforto visual dos clientes. Isso inclui uma iluminação adequada, com espaço bem iluminado para visualização dos produtos e segurança dos funcionários. As cores escolhidas serão agradáveis e harmoniosas, evitando excessos que possam cansar a vista. Os produtos serão organizados de forma a facilitar a visualização e escolha, com etiquetas claras e arranjo lógico. O objetivo é proporcionar uma experiência agradável aos clientes, tornando o ambiente acolhedor e facilitando a identificação e seleção dos produtos.

Conforto térmico:

Para garantir o conforto térmico dos clientes e funcionários, a ventilação adequada irá evitar o acúmulo de calor e umidade, especialmente nas áreas de produção. Além disso, o uso de sistemas de ar-condicionado será implementado para manter uma temperatura interna confortável na padaria e confeitaria. Essas medidas visam proporcionar um ambiente agradável e garantir o bem-estar de todos os presentes.

4.3 MATERIAIS E MÉTODOS

Materiais utilizados e os procedimentos experimentais realizados para conduzir o estudo.

4.3.1 MATERIAIS

- **Azulejos de Porcelana:** Devido à sua resistência à umidade e facilidade de limpeza, os azulejos de porcelana são uma escolha comum como revestimento para paredes e pisos de cozinhas, incluindo em padarias. Sua durabilidade e praticidade são fatores importantes para garantir a higiene e a estética do ambiente de produção de alimentos.
- **Placas De Gesso Acartonado:** São um tipo de material de construção composto por um miolo de gesso e revestido por papel-cartão em ambos os lados. Elas são frequentemente usadas como divisórias internas em construções, podendo ser aplicadas em paredes, tetos e revestimentos. Essas placas são conhecidas por serem leves, fáceis de instalar e apresentar um bom isolamento acústico e térmico, o que as torna uma escolha popular em projetos de construção residenciais e comerciais.
- **Painéis Solares:** Os painéis solares são uma alternativa de energia renovável e sustentável, que pode ser empregada em diversas aplicações para gerar eletricidade de maneira limpa e econômica.
- **Telha Termoacústica:** É um tipo de cobertura para construções que apresenta propriedades isolantes, tanto térmicas quanto acústicas. Ela é composta por duas chapas metálicas com núcleo isolante, geralmente em poliuretano, que proporciona um alto desempenho na proteção térmica e no isolamento sonoro. É uma opção comum em construções industriais e comerciais, devido ao seu baixo custo de instalação e manutenção.
- **Vidros Anti Reflexo:** São uma opção para as janelas de diferentes ambientes, incluindo padarias e confeitarias, pois eles reduzem a reflexão do sol e da luz, proporcionando um ambiente mais confortável para as pessoas. Esses vidros têm uma superfície especial que ajuda a minimizar

os reflexos, o que os torna ideais para locais com muita exposição à luz solar ou artificial. Além disso, podem melhorar a qualidade visual dos produtos expostos nas vitrines, permitindo que os clientes vejam com mais clareza e precisão.

- **Bancadas em Silestone:** apresentam uma superfície não porosa, o que as torna altamente higiênicas e fáceis de limpar. Além disso, o Silestone é conhecido por ser um material durável, resistente a arranhões, impactos e manchas.
- **Portas de entrada com vidro duplo Laminado:** As portas de entrada com vidro duplo laminado irão ajudar a manter a temperatura do ambiente interno controlada, além de permitir a entrada de luz natural oferecendo assim várias vantagens, tanto em termos de segurança quanto estética.

4.3.2 MÉTODOS

- **Self Service:** Irá proporcionar aos clientes a liberdade de selecionar e servir seus próprios produtos, eliminando a necessidade de depender de atendentes para auxiliá-los durante o processo de compra. Esse tipo de sistema oferece uma experiência autônoma e conveniente, permitindo que os clientes explorem e escolham os itens desejados em seu próprio ritmo.

4.3.3 DESTAQUES DAS REFERÊNCIAS ARQUITETÔNICAS

Tabela 6 - Destaques Das Referências Arquitetônicas

OBRAS	DESTAQUES
Mi Pan Bakery	<ul style="list-style-type: none"> • Espaço para compras e Self-Service • Caixa da Padaria
Padaria Caracas	<ul style="list-style-type: none"> • Balcão de Atendimento • Mesas para clientes
Padarie	<ul style="list-style-type: none"> • Cores Neutras
Confeitaria Tetê	<ul style="list-style-type: none"> • Uso da madeira

Fonte: Elaborada pela autora (2023).

4.4 PROGRAMA DE NECESSIDADES PROPOSTO

Tabela 7 – Programa de Necessidades

SETORIZAÇÃO	AMBIENTE	QUANT.	ÁREA TOTAL
ÁREA DE PRODUÇÃO	COZINHA	1	169,02m ²
	ESTOQUE	1	9,20m ²
	CÂMARA FRIA	1	9,20m ²
	DESPENSA PARA LOUÇAS	1	8,00m ²
	LAVAGEM DE LOUÇAS	1	12,90 m ²
	RECEPÇÃO DE MERCADORIAS	1	8,40m ²
	DEPÓSITO DE LIXO	1	4,00m ²
	CASA DE GÁS	1	3,00m ²
ÁREA DE SERVIÇO	DML	1	8,00m ²
	SERVIÇOS		4,90m ²
	VESTIÁRIOS (FEM. E MASC.)	2	44,16 ²
	COPA		7,5m ²
ÁREA DE ATENDIMENTO AO CLIENTE	BANHEIROS (FEM. E MASC.)	2	6,67m ²
	LOUNGE I	1	191,08m ²
	LOUNGE II	1	89,60m ²
	BALCÃO DE ATENDIMENTO	1	x
	CAIXA	1	x
	EXPOSITORES E VITRINES	1	x
ADMINISTRATIVO	ESCRITÓRIO	1	9m ²
ÁREA EXTERNA	CARGA E DESCARGA	1	35,20m ²

Fonte: Elaborada pela autora (2023).

4.6 VOLUMETRIA E SETORIZAÇÃO

A volumetria na arquitetura da padaria envolverá o estudo e dimensionamento do volume do edifício, considerando suas dimensões e proporções. Já a setorização será à divisão estratégica do espaço em setores funcionais, como atendimento, produção e armazenamento. Essa divisão busca otimizar a operação, facilitando a circulação e garantindo uma organização eficiente dos processos internos.

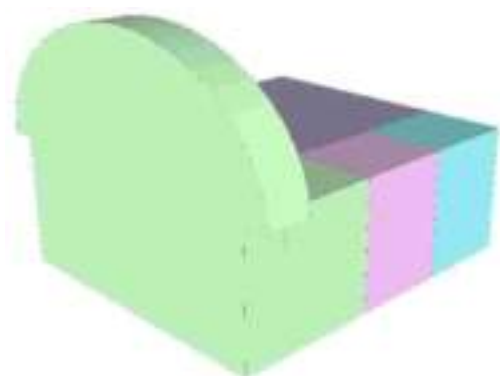


Figura 13 – Volumetria
Fonte: Elaborado pela autora (2023)

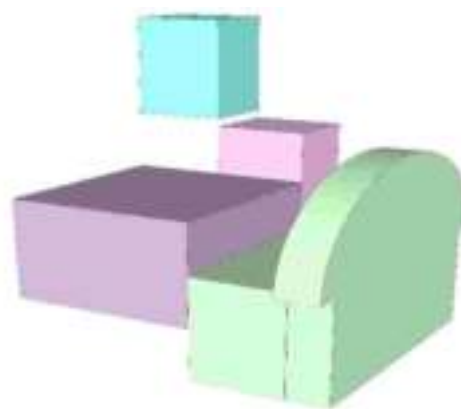






Figura 14: Setorização
Fonte: Elaborado pela autora (2023)

Legenda da Setorização

-  - Área de produção
-  - Área de serviço
-  - Área de atendimento ao cliente
-  - Administrativo

4.7 ESTUDO DO SÍTIO

O local selecionado está localizado no segundo distrito da cidade de Ji-Paraná, entre as ruas São Luiz e Triângulo Mineiro, situadas no bairro Nova Brasília. Nessa mesma área, há uma variedade de estabelecimentos comerciais que abrangem diferentes setores da cadeia de comércio. A propriedade em questão possui uma área total de 1.024 m², com dimensões de 32 metros de largura por 32 metros de comprimento.



Figura 15 – Bairro Nova Brasília
Fonte: Google Maps (Modificado pela autora, 2023)



Figura 16 – Limite do Terreno
Fonte: Google Earth (Modificado pela autora, 2023)



Figura 17 – Vista frontal do terreno
Fonte: Elaborada pela autora (2023)



Figura 18 – Outro ângulo do terreno
Fonte: Elaborado pela autora (2023)

4.8 ESTUDO DE INSOLAÇÃO

Após realizar o estudo de insolação no terreno em localizado na cidade de Ji-Paraná, levando em consideração o sol nascer à esquerda da edificação, os resultados deste estudo moldaram o design da construção de forma a otimizar o aproveitamento da luz solar.

A orientação calculada garante que os principais espaços de convivência desfrutem de iluminação natural durante todo o dia. Isso não apenas reduzirá os custos de iluminação artificial, mas também criará um ambiente interno agradável e acolhedor para os futuros ocupantes. Além disso, a disposição das aberturas e elementos de sombreamento foi planejada para evitar o superaquecimento nos meses mais quentes, contribuindo para o conforto térmico.

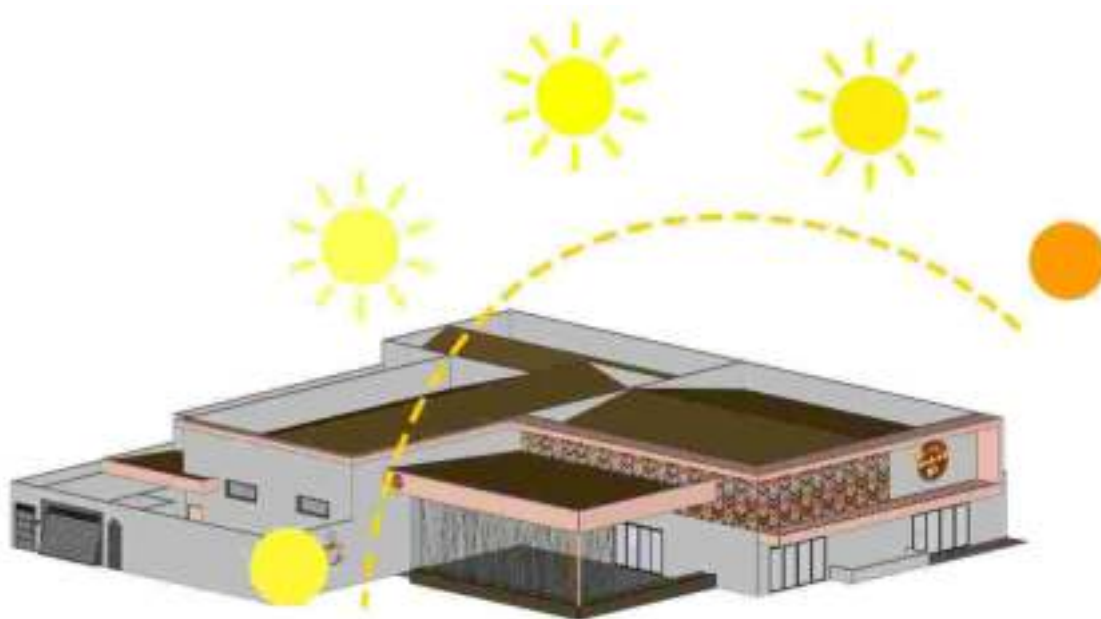


Figura 19 – Trajetória do sol
Fonte: Elaborado pela autora (2023)

5 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este estudo explorou a importância da Arquitetura Comercial de uma Padaria e Confeitaria com o sistema Self-Service e destaca a importância do design arquitetônico na criação de um ambiente funcional e atraente. Durante a pesquisa, foram identificados elementos essenciais, como localização estratégica, distribuição de espaços, iluminação adequada, materiais e cores coerentes, integração com o sistema self-service e considerações ambientais.

Um projeto arquitetônico bem elaborado é fundamental para o sucesso do estabelecimento, proporcionando assim uma experiência satisfatória aos clientes e contribuindo para o crescimento do negócio através de um design inteligente e cuidadoso, é possível criar um ambiente atraente, funcional e eficiente, que proporciona uma experiência agradável aos clientes e contribui para o crescimento e prosperidade do negócio.

6 REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABIP, Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria. **Qual a origem das padarias?**, 2021. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/qual-a-origem-das-padarias/> Acesso em: 18 de março de 2023.

AGÊNCIA BRASIL, **Dia Mundial do Pão: conheça um pouco da história do produto no Brasil**, 2019. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-10/dia-mundial-do-pao-conheca-um-pouco-da-historia-do-produto-no-brasil> Acesso em: 25 de março de 2023.

ALMEIDA, Daniel Francisco Otero de. **Padeiro e confeitoiro**. 1.ed. - Canoas: EDITORA DA ULBRA, 1998. 202 p. (Coleção Labor; 4) ISBN 85-85692-46-4.

ALMEIDA, Folha de São Paulo. **Família Real trouxe padeiros para o Brasil**, 2012. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/comida/2012/10/1162280-familia-real-trouxe-padeiros-para-o-brasil.shtml> Acesso em: 25 de março de 2023.

ANVISA, **Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004**. Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços Alimentícios. Ministério da Saúde. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216_15_09_2004.html. Acesso em: 11 de abril de 2023.

ANVISA, **Resolução Da Diretoria Colegiada - RDC Nº 52, De 29 De Setembro De 2014**. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2014/rdc0052_29_09_2014.pdf. Acesso em: 11 de abril de 2023.

ANVISA, **Portaria Nº 326, De 30 De Julho De 1997**. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/svs/1997/prt0326_30_07_1997.html. Acesso em: 11 de abril de 2023.

ARCHDAILY, **Padaria Mi Pan**. Disponível em: https://www.archdaily.com/994407/mi-pan-bakery-concentrico?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 23 de abril de 2023.

ARCHDAILY, **Padaria Caracas**. Disponível em: https://www.archdaily.com/994776/caracas-bakery-acta-studio?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em: 23 de abril de 2023.

ARCHDAILY, **Padarie**. Disponível em: <https://www.archdaily.com.br/br/01-144775/padarie-slash-crio-arquiteturas>. Acesso em 23 de abril de 2023.

ARCHDAILY, **Confeitaria Tetê**. Disponível em: https://www.archdaily.com.br/br/881866/confeitaria-tete-caracho-arquitetos?ad_source=search&ad_medium=projects_tab. Acesso em 23 de abril de 2023.

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS, **ABNT NBR 9050**. Acessibilidade a edificações, mobiliário, espaços e equipamentos urbanos. Rio de Janeiro, ABNT, 2020. Disponível em: http://acessibilidade.unb.br/images/PDF/NORMA_NBR-9050.pdf. Acesso em: 11 de abril de 2023.

BRASIL, **Lei Nº 9.782, De 26 De Janeiro De 1999**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l9782.htm. Acesso em 10 de abril de 2023.

CETRO, CETRO MÁQUINAS. **Como Surgiu A Confeitaria?**, 2021. Disponível em: <https://blog.cetro.com.br/2021/02/15/como-surgiu-a-confeitaria/#:~:text=A%20confeitaria%20no%20Brasil%20tem,iniciaram%20seus%20trabalhos%20em%20padarias> Acesso em: 25 de março de 2023.

DICAS DE CONFEITARIA. **História da Confeitaria no Brasil e no mundo**, 2016. Disponível em: <https://dicasdeconfeitariaoficial.com.br/historia-da-confeitaria-no-brasil-e-no-mundo/> Acesso em: 18 de março de 2023.

DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. **Introdução: a disciplina e a prática da pesquisa qualitativa**. In: DENZIN, N. K. e LINCOLN, Y. S. (Orgs.). *O planejamento da pesquisa qualitativa: teorias e abordagens*. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2006. p. 15-41.

FARIAS, Agência Brasil EBC. **Dia Mundial do Pão: conheça um pouco da história do produto no Brasil**, 2019. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/geral/noticia/2019-10/dia-mundial-do-pao-conheca-um-pouco-da-historia-do-produto-no-brasil> Acesso em: 25 de março de 2023.

Farias, Luis - **Padaria Brasil: o modelo da padaria e confeitaria brasileira - Brazilian bakery: the model of the Brazilian bakery and baked confectionery - Panadería brasileña: el modelo de panadería y pastelería de Brasil** / Luis Farias: tradução e revisão (inglês) Lucinore S. Braga Muniz; tradução e revisão (Espanhol) Eather Jiménez Vives e Israel Eusébio Lopez Arellano i consultoria técnica (inglês) Alessandro D. Nicola. -- 1. ed. -- São Paulo: LMA Editora, 2013.

FEITELBERG, Women's Wear Daily (WWD). **Por que existem tantas padarias e confeitarias?**, 2022. Disponível em: <https://wwd.com/eye/lifestyle/bakeries-and-pastry-shops-abound-nyc-spots-to-visit-1235310355/> Acesso em: 25 de março de 2023.

FLOORNATURE ARCHITECTURE E SURFACES, **Padaria Mi Pan**. Disponível em: <https://www.floornature.com/blog/mi-pan-bakery-designed-concentrico-mexico-city-17428/>. Acesso em 23 de abril de 2023.

FORMAS E CIA, **COMO NASCEU A CONFEITARIA?**, 2019. Disponível em: <https://blogformasecia.com.br/2019/02/22/como-nasceu-a-confeitaria/> Acesso em: 18 de março de 2023.

GALERIA DA ARQUITETURA, **Padarie**. Disponível em: https://www.galeriadaarquitetura.com.br/projeto/crio-arquiteturas_/padarie/900. Acesso em: 23 de abril de 2023.

GELATOLOGIA, **A História da Confeitaria: Europa**, 2017. Disponível em: <https://gelatologia.com/2017/11/09/a-historia-da-confeitaria/> Acesso em: 18 de março de 2023.

GIL, A. C. Métodos e técnicas de pesquisa social. 6. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

JI-PARANÁ. **Lei no 3.464, de 23 de dezembro de 2021**. Disponível em: https://semeiajp.sedam.ro.gov.br/wp-content/uploads/2022/06/Novo-Plano-Diretor-Lei_3464-2021.pdf. Acesso em: 11 abr. 2023.

JI-PARANÁ. **Lei no 18, de 05 de dezembro de 1983**. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/256467216/Codigo-de-Obras-Ji-Parana-RO>. Acesso em: 11 abril 2023.

OLIVEIRA, Maria Marly de. Como Fazer Pesquisa Qualitativa. 7. ed. Petrópolis, RJ: Vozes. 2018.

ROBUCHON, Joël. Larousse gastronomique: texte integral avec le concours du Comité gastronomique, présidé par Joël Robuchon. Canada: Larousse, 2000. Disponível em: <http://www.apicius.com.br>. Acesso em: 05 de abril de 2023.

RONDÔNIA. **Lei nº 2.221 de 21 de dezembro de 2009**. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional do Estado de Rondônia. Portal do Governo do Estado de Rondônia. Disponível em < <https://rondonia.ro.gov.br/?s=Lei+n%C2%BA+2.221+de+21%2F12%2F2009&e=1055> > Acesso em 11 de abril de 2023.

RONDÔNIA. **Lei no 3.924, de 17 de outubro de 2016**. Disponível em: <http://www.cbm.ro.gov.br/index.php/transparencia/noticias/98-leis-decreto-e-instrucoes-tecnicas>. Acesso em: 10 abril 2023.

SOCIEDADE NACIONAL DE AGRICULTURA, **A Lavoura conta história da panificação, no Dia Mundial do Pão**, 2017. Disponível em: <https://www.sna.agr.br/a-lavoura-counta-historia-da-panificacao-no-dia-mundial-do-pao/#:~:text=Já%20no%20Brasil%2C%20a%20panificação,efetiva%20da%20cultura%20do%20país> Acesso em: 25 de março de 2023.

VEJA, **Padaria de 3.500 anos é encontrada no Egito**, 2016. Disponível em: <https://veja.abril.com.br/ciencia/padaria-de-3-500-anos-e-encontrada-no-egito/> Acesso em: 18 de março de 2023.

Padaria e Confeitaria

LOUNGE SERVICE EM JI-PARANÁ

1

CONCEITO

O conceito do projeto será desenvolver uma Padaria que visa criar um ambiente convidativo e inovador para o sistema de self-service. O espaço será projetado para inspirar uma jornada gastronômica única, onde os clientes têm o controle total sobre suas escolhas alimentares e a experiência é enriquecedora e envolvente. Isso irá ajudar a criar uma conexão emocional com os clientes e fazer com que eles se sintam mais atraídos pelo estabelecimento.

PLANTA BAIXA

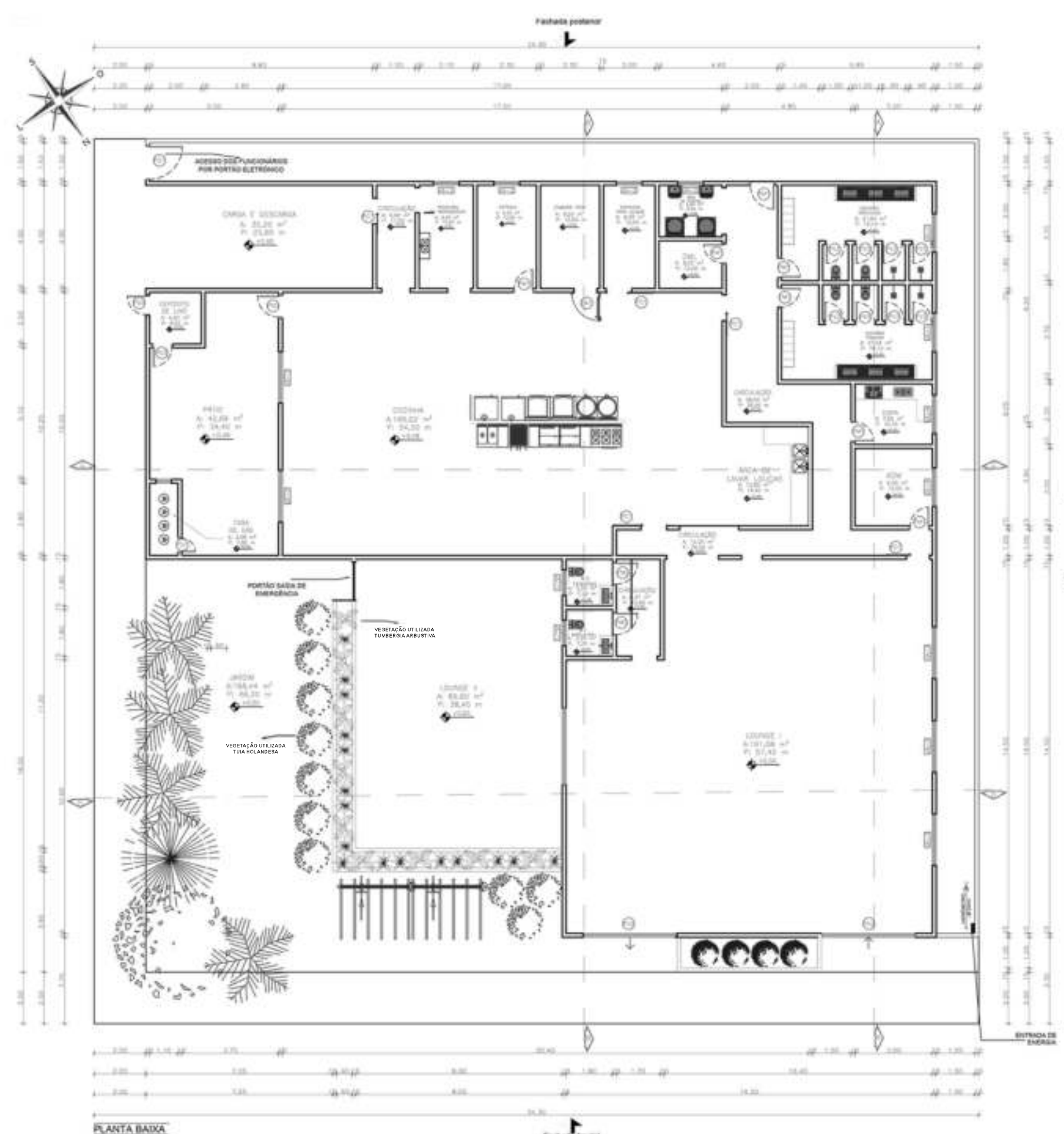


TABELA DE ESQUADROS / LEGENDA DE ÁREAS						
REF.	TIPO	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)
01	Área de Serviço	100	100	100	100	100
02	Área de Venda	100	100	100	100	100
03	Área de Seção	100	100	100	100	100
04	Área de Seção	100	100	100	100	100
05	Área de Seção	100	100	100	100	100

TABELA DE ESQUADROS / LEGENDA DE ÁREAS						
REF.	TIPO	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)	ÁREA (m²)
01	Área de Serviço	100	100	100	100	100
02	Área de Venda	100	100	100	100	100
03	Área de Seção	100	100	100	100	100
04	Área de Seção	100	100	100	100	100
05	Área de Seção	100	100	100	100	100

ÁREAS	
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	769,11M²
ÁREA TOTAL TERRENO	1.043,29M²
TESTADA	34,30M
COEFICIENTE DE APROVEITAMENTO	0,7371
TAXA DE OCUPAÇÃO	73,71%

VOLUMETRIA



ESTUDO DE SÍTIO

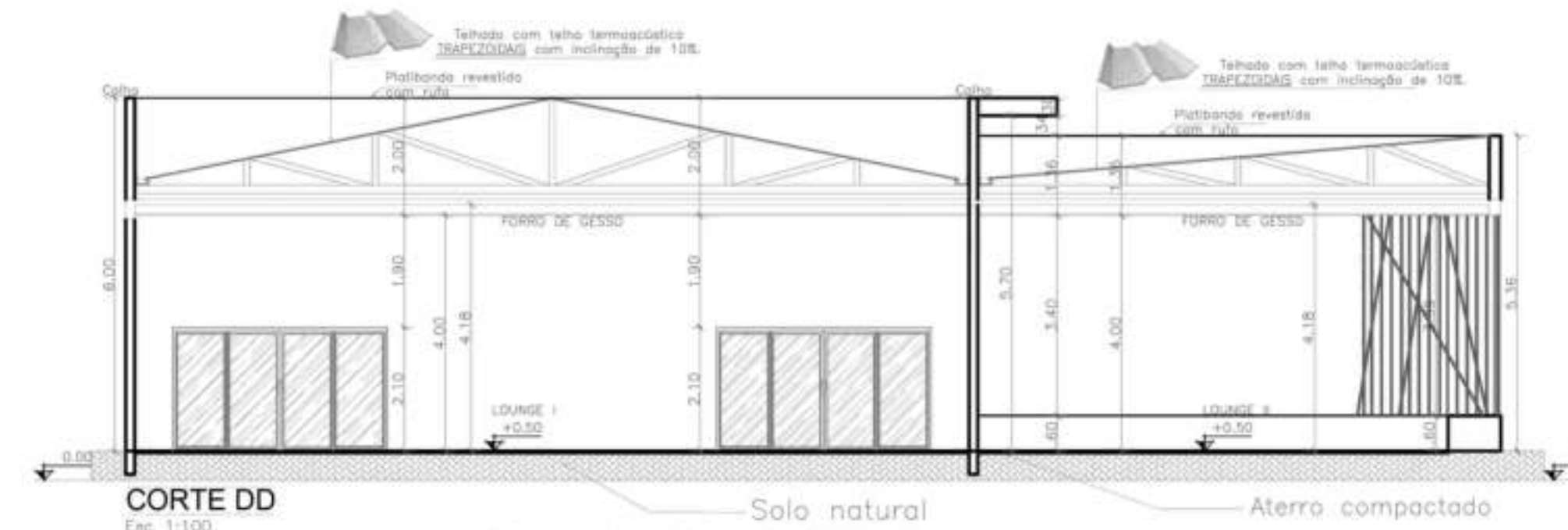
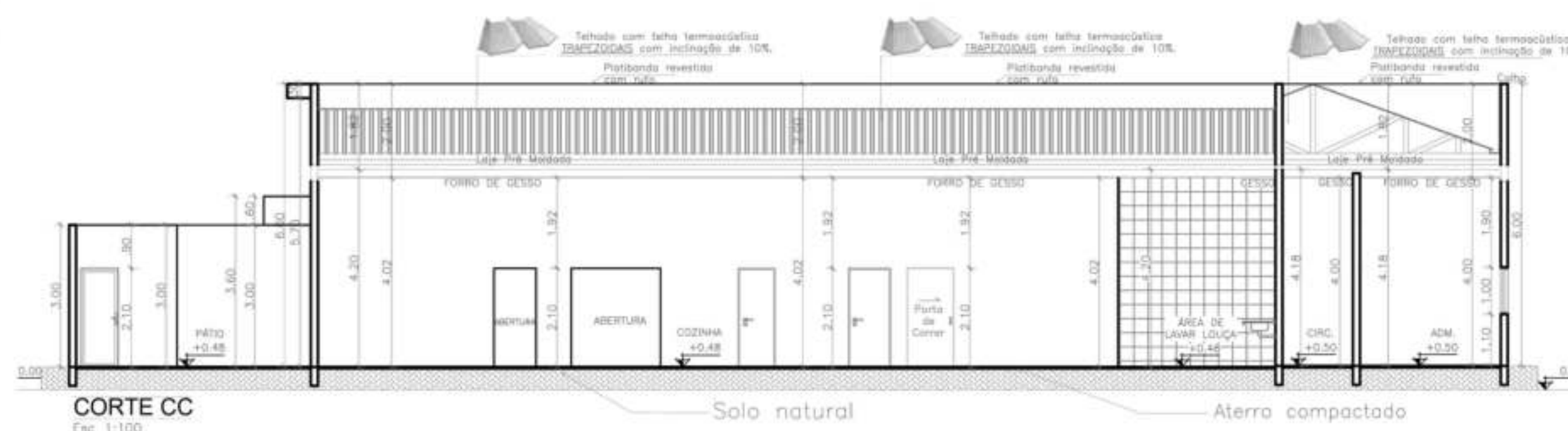
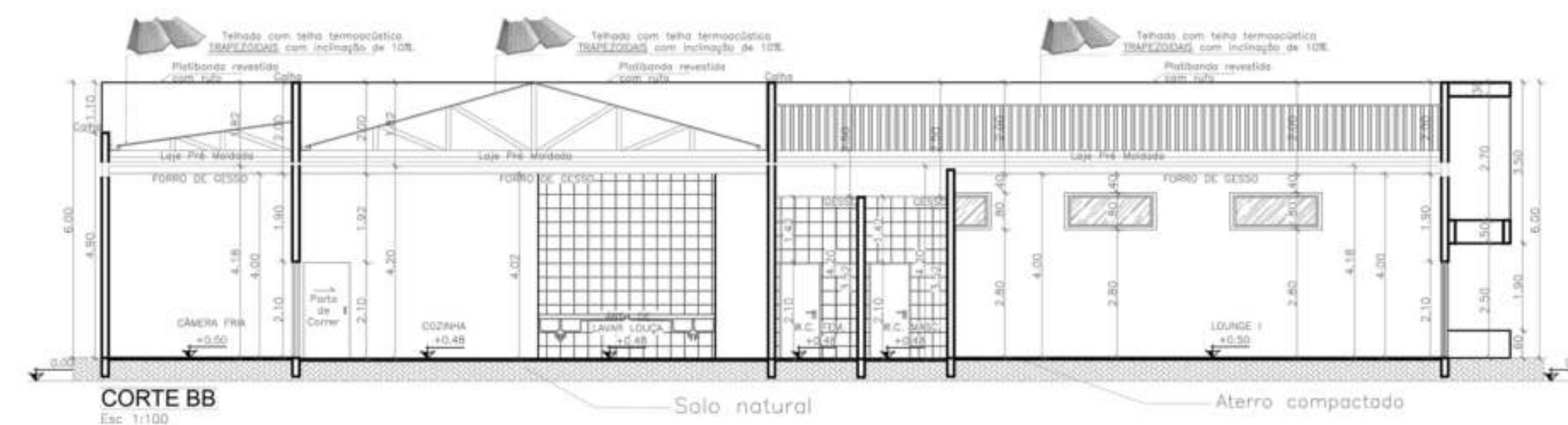
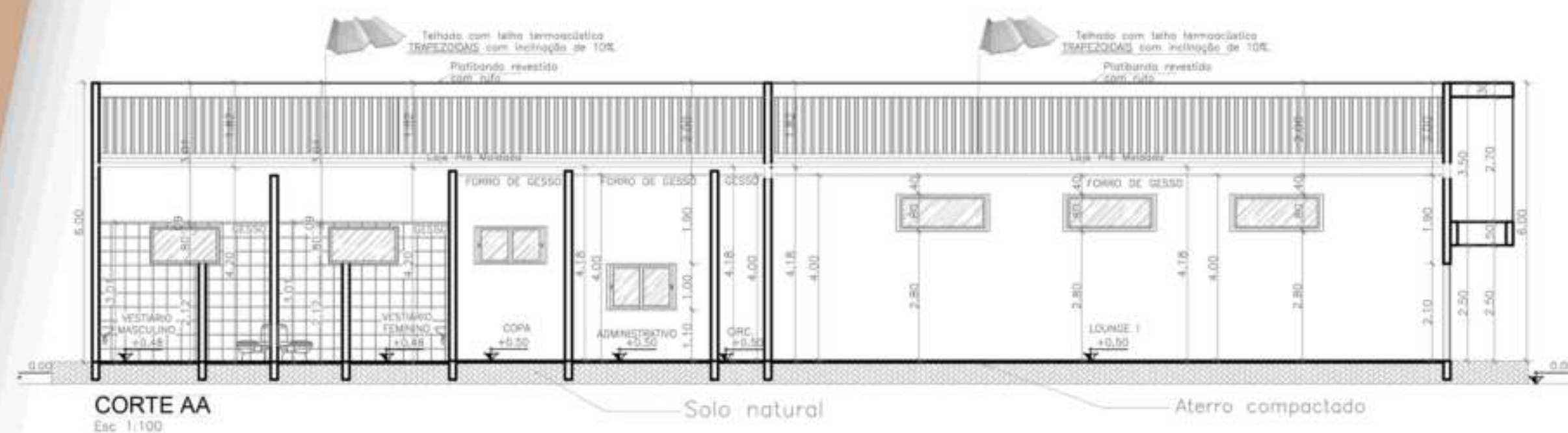
O local selecionado está localizado no segundo distrito da cidade de Ji-Paraná, entre as ruas São Luiz e Triângulo Mineiro, situadas no bairro Nova Brasília. Nessa mesma área, há uma variedade de estabelecimentos comerciais que abrangem diferentes setores da cadeia de comércio.



FACHADADAS



CORTES

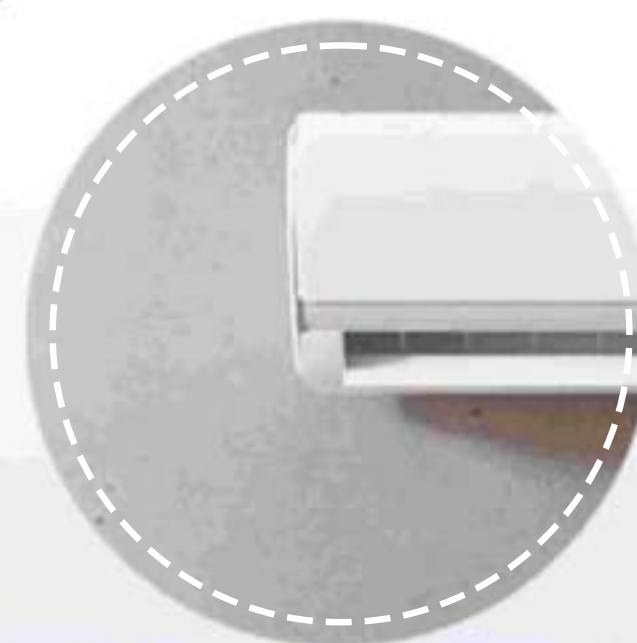


PARTIDO

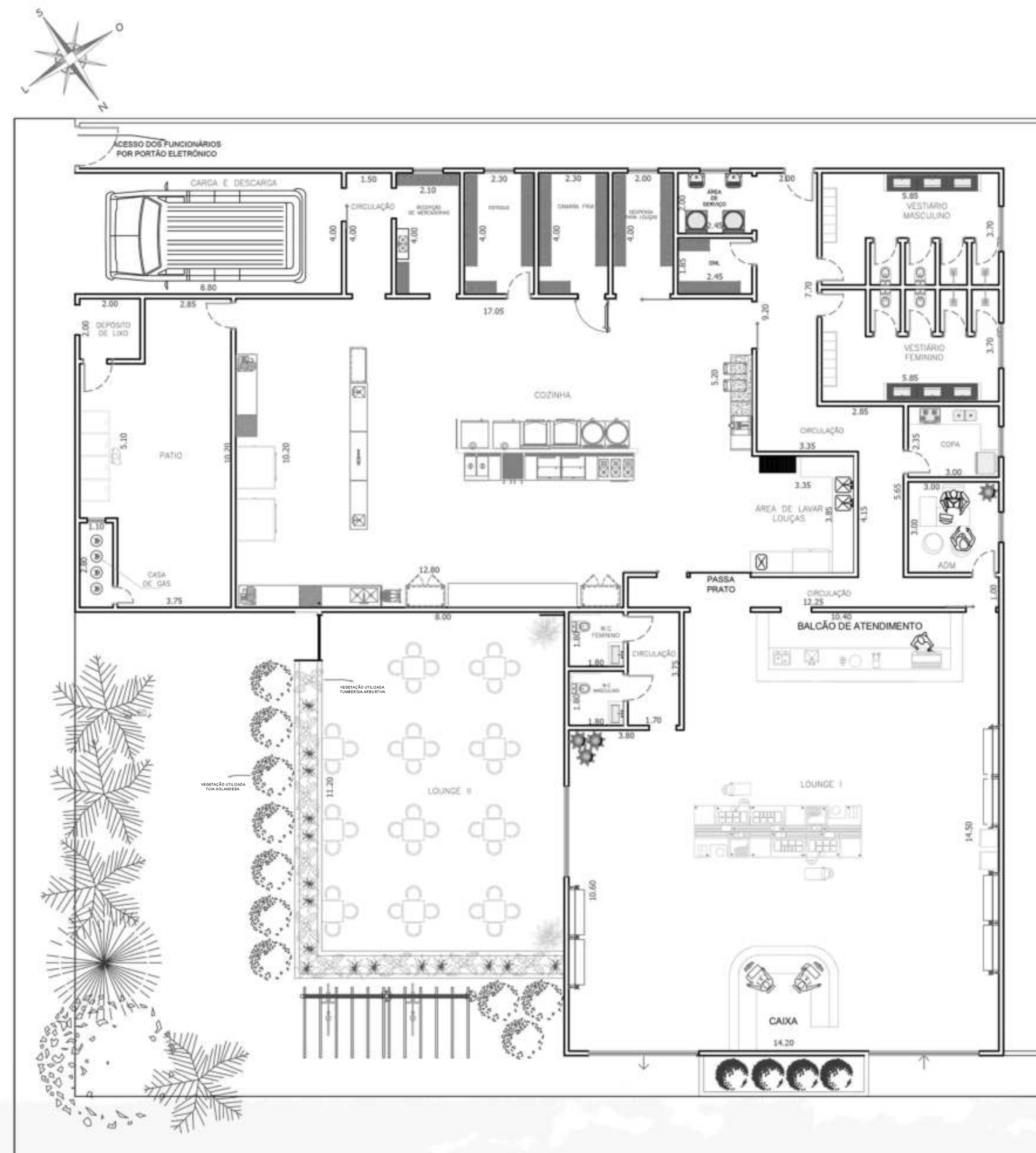
O partido arquitetônico da Padaria e Confeitaria se dará a partir dos conceitos de funcionalidade, praticidade e integração com a comunidade local. Com base nesses conceitos o projeto será desenvolvido, visando criar um espaço que seja coerente com essas ideias.

CONFORTO TÉRMICO

CONFORTO VISUAL



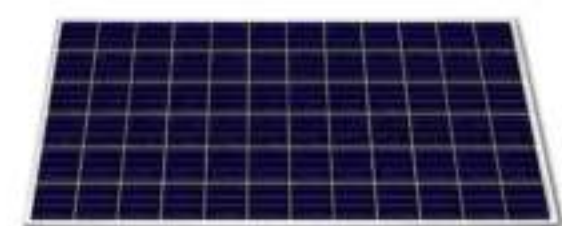
PLANTA DE LAYOUT



LAYOUT
Escala: 1:100



MATERIAIS



• Painéis Solares



• Placas De Gesso Acartonado



• Telha Termoacústica

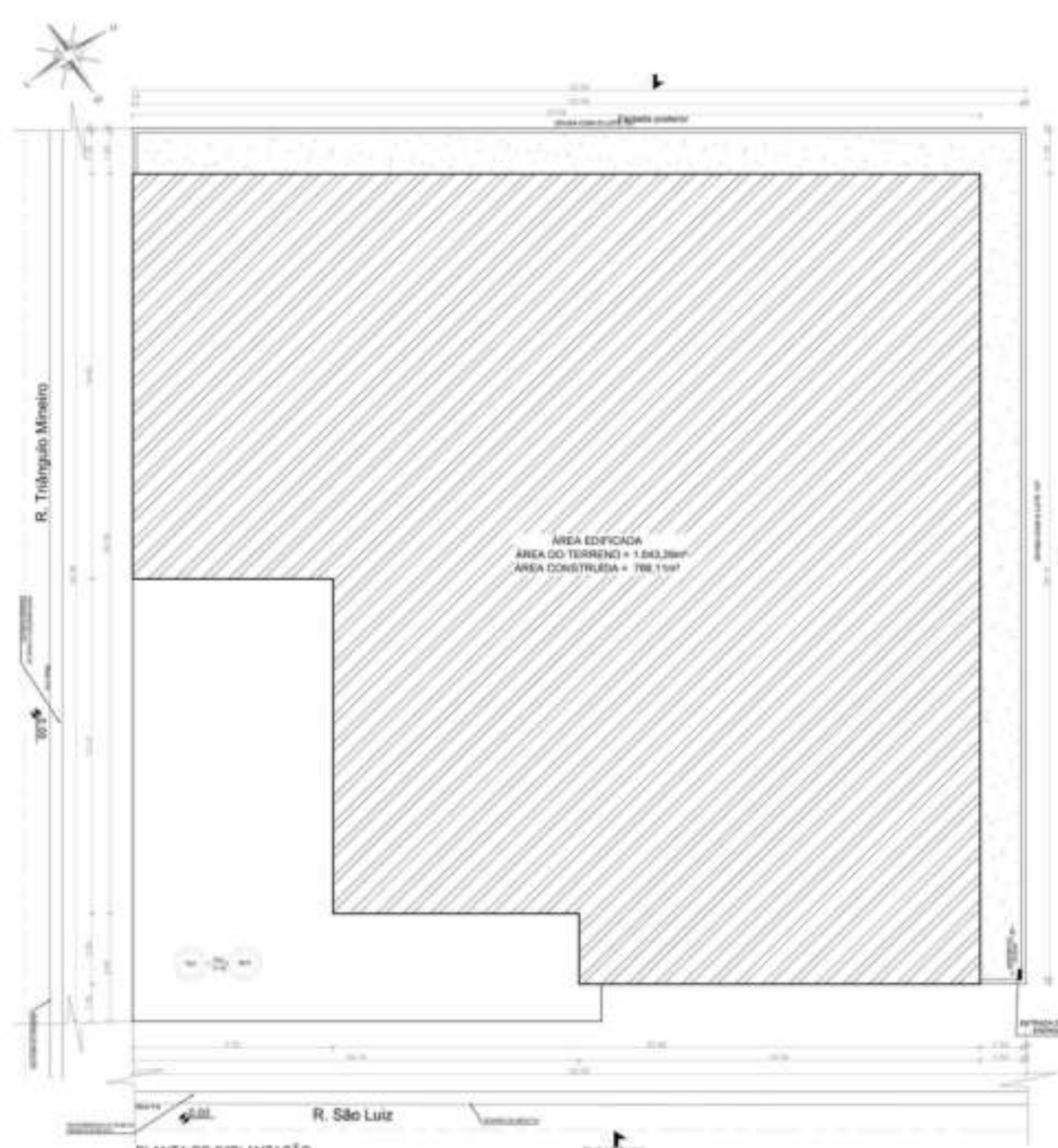


• Vidros Anti Reflexo



• Portas de entrada com vidro duplo Laminado

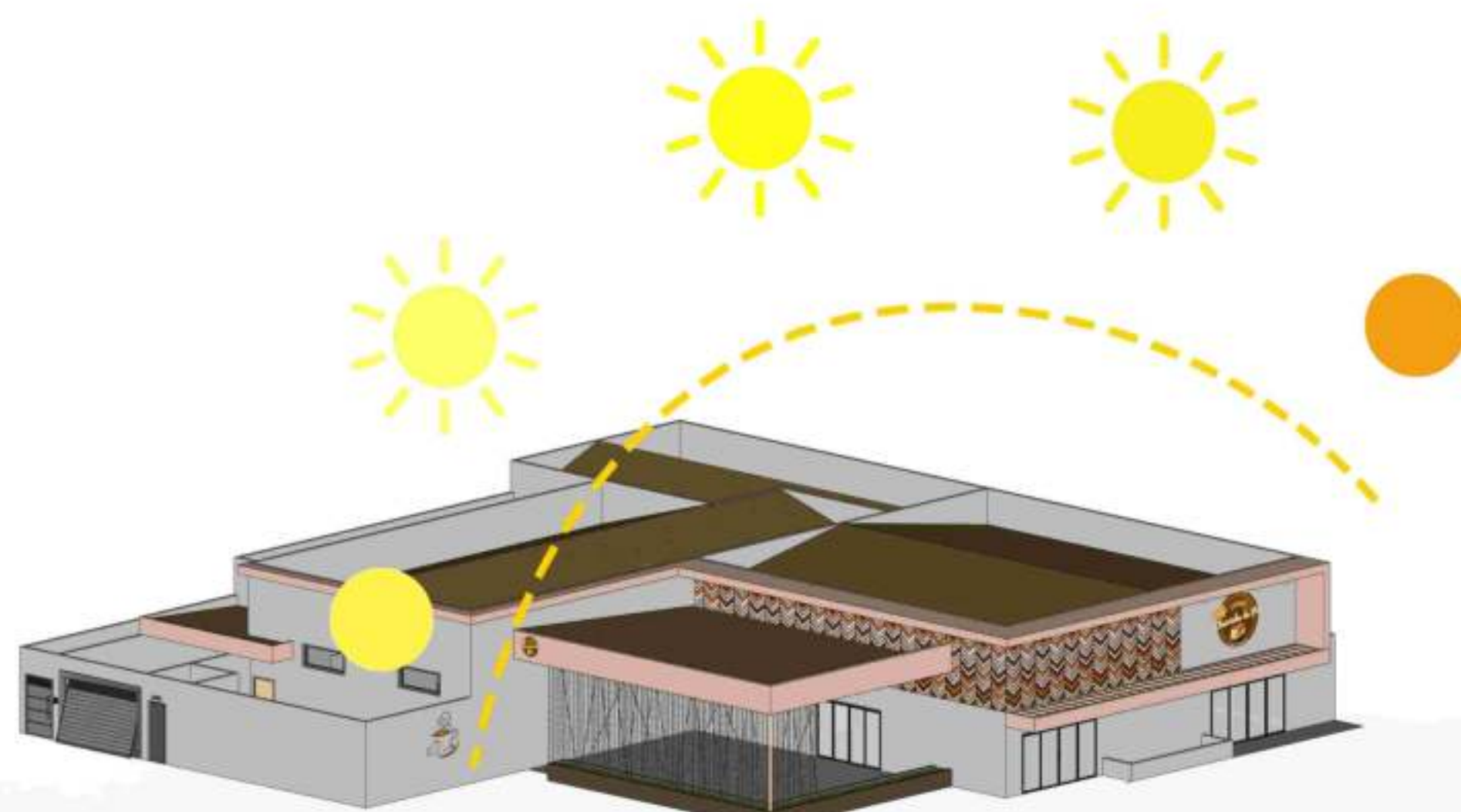
PLANTA DE IMPLANTAÇÃO



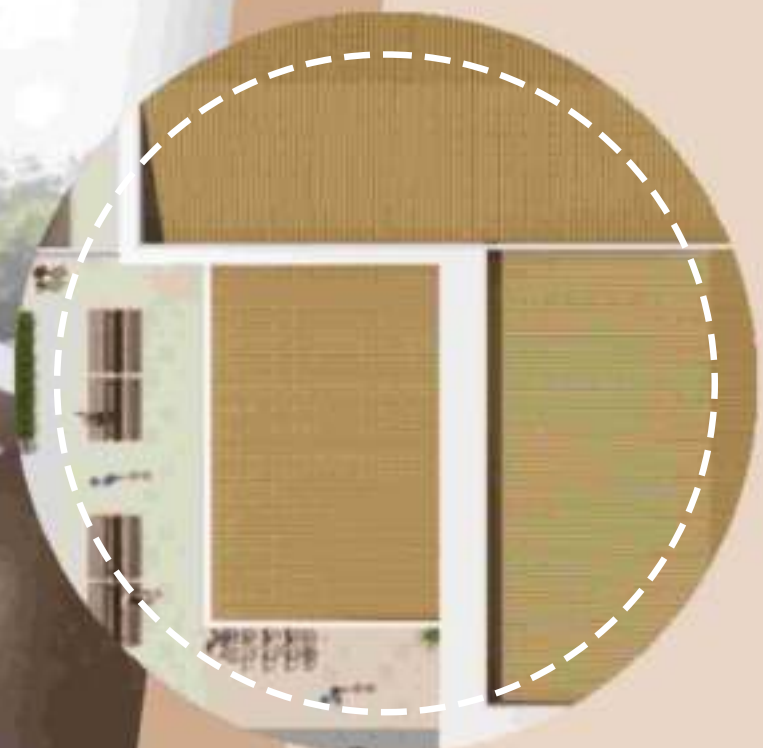
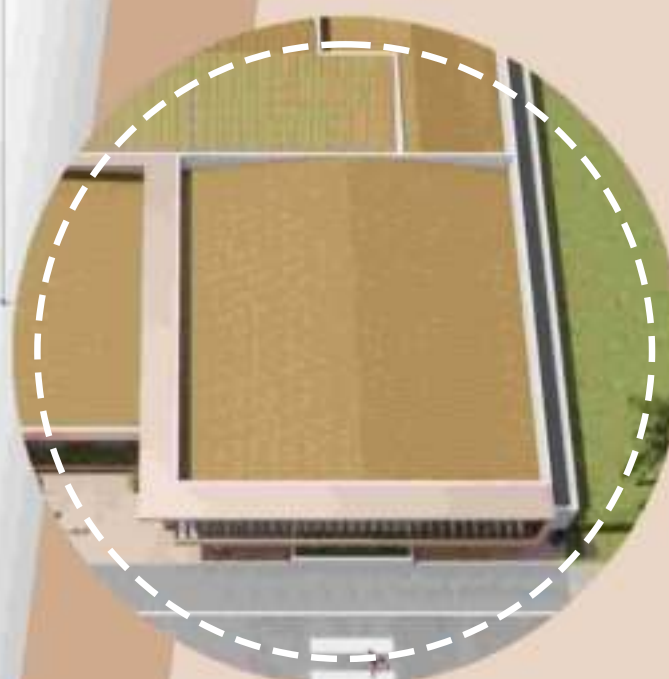
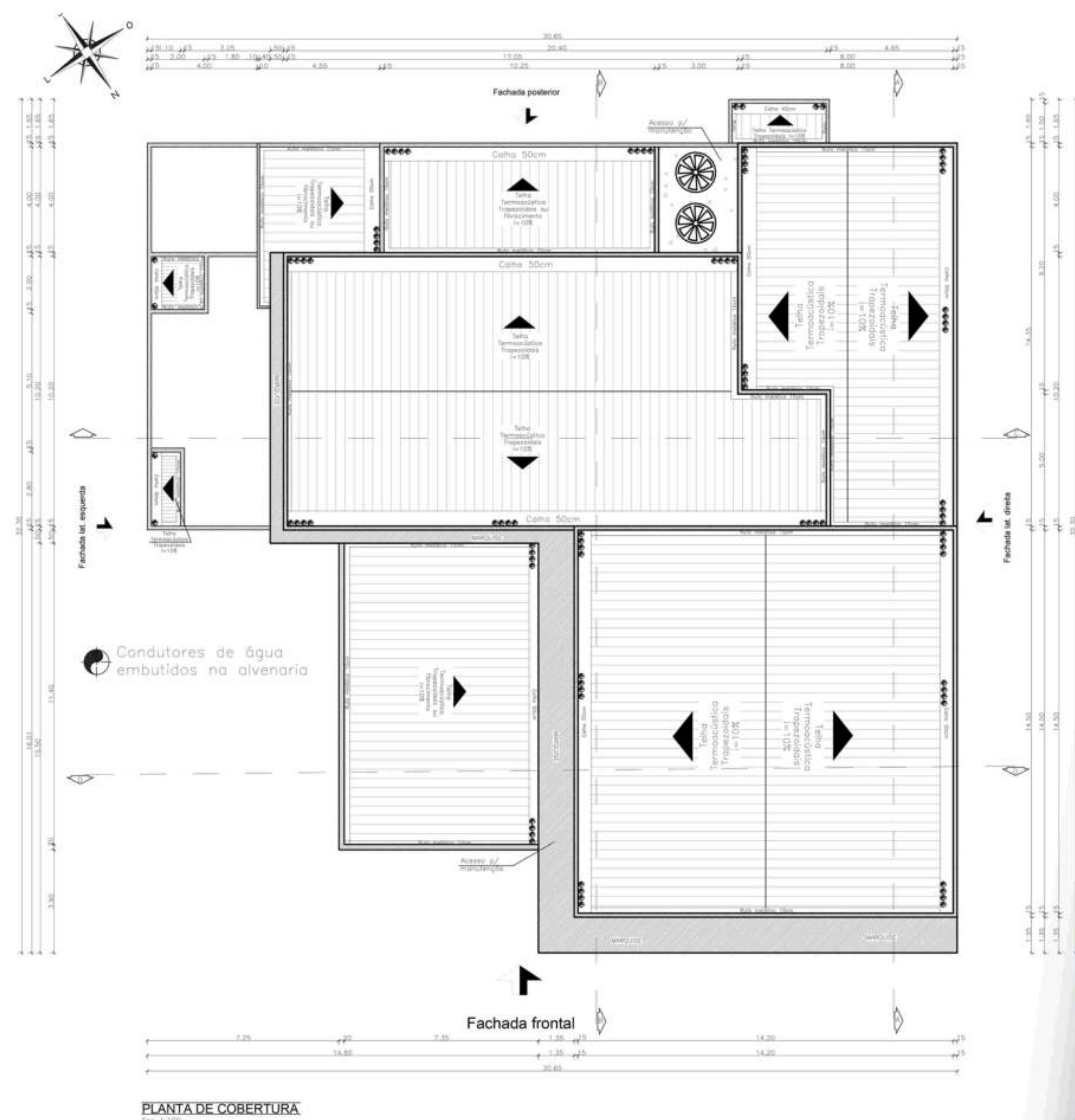
PLANTA DE SITUAÇÃO



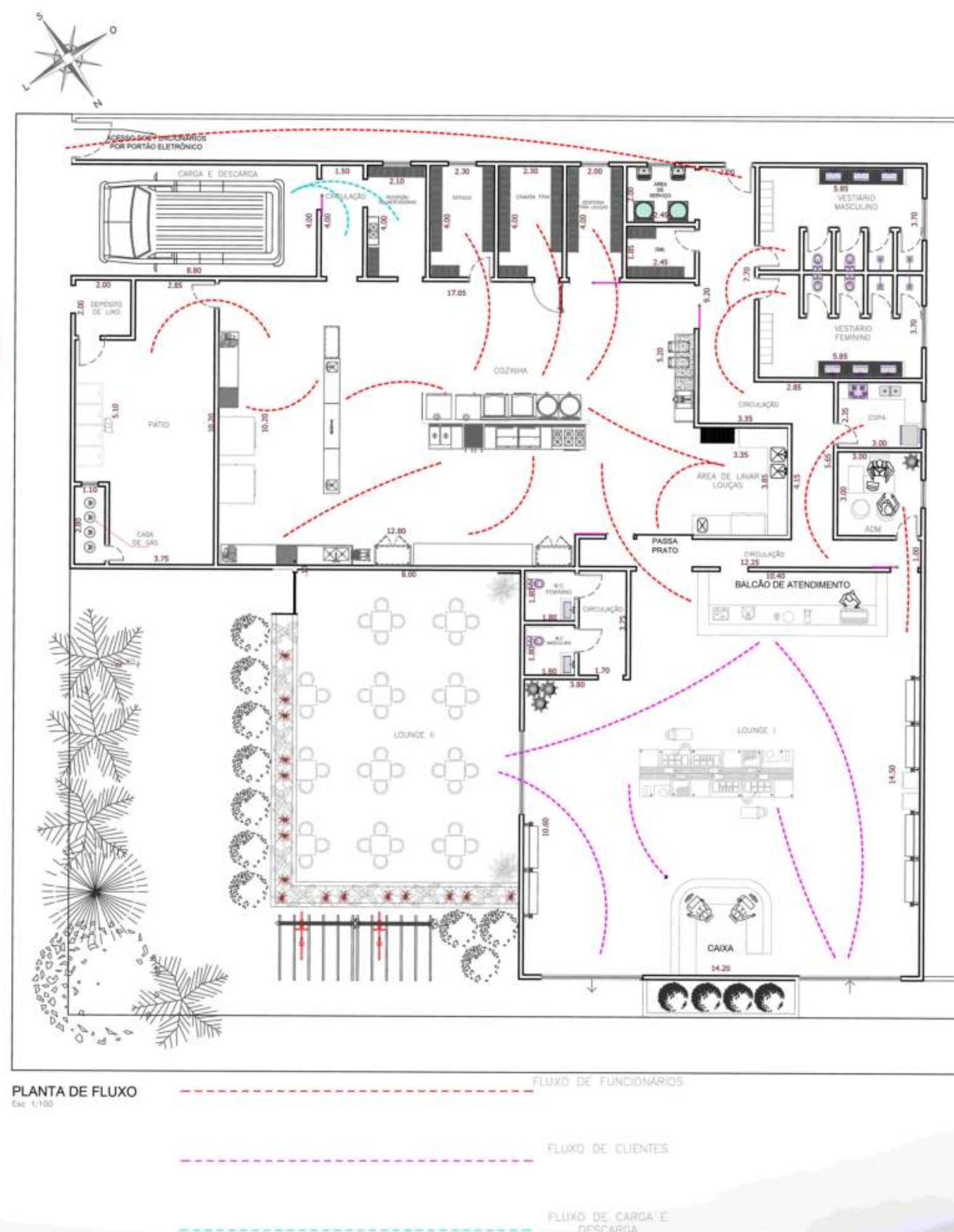
ESTUDO DE INSOLAÇÃO



PLANTA DE COBERTURA



PLANTA DE FLUXO



MÉTODO SELF SERVICE

Irá proporcionar aos clientes a liberdade de selecionar e servir seus próprios produtos, eliminando a necessidade de depender de atendentes para auxiliá-los durante o processo de compra. Esse tipo de sistema oferece uma experiência autônoma e conveniente, permitindo que os clientes explorem e escolham os itens desejados em seu próprio ritmo.

