

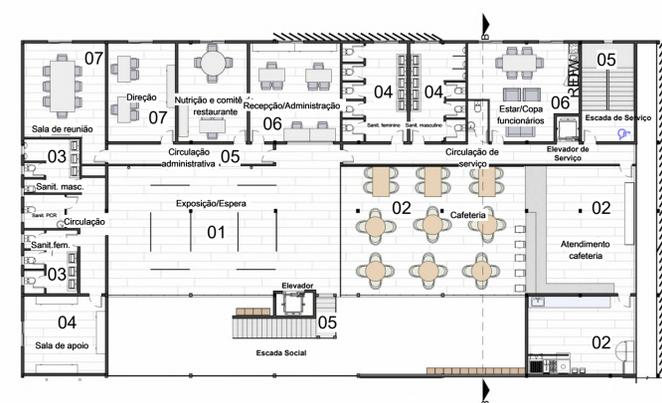


01. Circulação EcoMercado 02. Bancadas de Vendas 03. Circulação de serviço 04. Sanitários 05. Copa/ Estar funcionários 06. Higienização de alimentos 07. Pré-Limpeza 08. Auditório 09. Som e Luz 10. Backstage 11. Salão de mesas refeitório 12. Lavagem de utensílios refeitório 13. Cocção geral 14. Pré-preparo 15. Lavagem de utensílios cozinha 16. Câmaras frias 17. Despensa 18. Carga e Descarga 19. Higienização 20. Circulação de funcionários 21. Sanitários (funcionário) 22. Sanitários clientes

PLANTA BAIXA - TÉRREO
Escala: 1/150



01. Exposição 02. Cafeteria 03. Sanitários 04. Sala de apoio 05. Circulação administrativa 06. Recepção 07. Direção 08. Sala de nutrição 09. Sanitários funcionários 10. Circulação vertical



PLANTA BAIXA - PRIMEIRO PAVIMENTO
Escala: 1/150



Revestimentos externos

Os revestimentos externos visam proporcionar um visual harmônico, desse modo utilizou-se materiais que remetessem a texturas naturais e originais, prezando por revestimentos amadeirados e de colorações neutras.

Revestimentos internos

No que tange ao projeto da cozinha industrial, os revestimentos internos são de suma importância para a durabilidade e assepsia do ambiente, assim optou-se por utilizar materiais de alta resistência e fácil higienização, como piso korodur, forro de gesso e revestimento de porcelanato nas paredes. Estes revestimentos também foram utilizados no setor de serviço do ecomercado.

Iluminação

A iluminação foi trabalhada de forma precisa e minuciosa no projeto, sendo um elemento de extrema importância para a funcionalidade e aconchego dos consumidores. No espaço do refeitório, utilizou-se uma iluminação difusa para garantir o bem estar dos indivíduos. Na área de cocção uma iluminação artificial adequada complementa a iluminação natural, proporcionando maior segurança no preparo dos alimentos.

Acústica

Os restaurantes e salões de grande dimensão, como o caso dos mercados, têm também um objetivo voltado à inteligibilidade da fala, portanto é desejável que clientes que utilizam o espaço de um restaurante, assim estratégias acústicas foram incorporadas através da materialidade e revestimentos adotados. No auditório usou-se painéis difusores amadeirados.

Ergonomia e movimentações

Considerando as atividades complexas de cocção e fluxos de mercadorias que ocorrem na edificação com a tipologia proposta, é necessário projetar os espaços considerando os equipamentos que existirão no local e as áreas de manobra e de circulação que são necessárias nos espaços de serviço e alimentação, tendo sido um ponto essencial no projeto dos espaços propostos, considerando as medidas de circulação entre os mobiliários presentes.



O ECOMERCADO

Para o setor do mercado as premissas projetuais buscaram propor um ambiente integrado com o exterior, remetendo as antigas feiras ao ar livre. Assim se inseriu uma praça central que conecta o mercado com os demais setores e organiza o fluxo de acesso ao setor que é feito por diversas portas de correr.

Foram criados diferentes módulos para a comercialização de produtos, possuindo distintas configurações para determinado grupo de vendas. Para tornar o fluxo de trabalho dos comerciantes eficiente e otimizado, criou-se um corredor de serviço que permite o acesso ao depósito das bancadas comerciais, esse corredor é iluminado por lanternins e por um jardim interno criado na lateral da edificação, protegido por brises verticais, que filtra a luz natural para o interior da edificação.

O AUDITÓRIO

Para o setor do mercado as premissas projetuais buscaram propor um ambiente integrado com o exterior, remetendo às antigas feiras ao ar livre. Assim se inseriu uma praça central que conecta o mercado com os demais setores e organiza o fluxo de acesso ao setor que é feito por diversas portas pivotantes.

Foram criados diferentes módulos para a comercialização de produtos, possuindo distintas configurações para determinado grupo de vendas. Para tornar o fluxo de trabalho dos comerciantes eficiente e otimizado, criou-se um corredor de serviço que permite o acesso ao depósito das bancadas comerciais, esse corredor é iluminado por lanternins e por um jardim interno criado na lateral da edificação, protegido por brises verticais, que filtra a luz natural para o interior da edificação.

O REFEITÓRIO SOCIAL

Os espaços interiores do refeitório foram pensados para serem alinhados com a estética e a vivência contemporânea, criando ambientes compactos e fluxos peatonais e de serviço que oferecem mais produtividade e eficiência para quem utiliza o edifício. Os interiores foram pensados para um ambiente relaxante, um ambiente com maior presença do paisagismo conectando os usuários com a natureza, sem perder a assepsia que o mito necessita.

Para o setor da cozinha industrial, pesou-se em criar um ambiente funcional e com fluxos estratégicos para manter a assepsia que o programa necessita, além de otimizar o trabalho e organização dos mobiliários.

O acesso peatonal ao restaurante se dá por um jardim vedado por ripas de madeira que protegem a fachada da insolação norte, e criam um caráter biológico já na chegada a edificação, onde a natureza se faz presente.