



Padaria em Belo Horizonte

Por Adriano Degra
Fotos: Jair Campos Junior

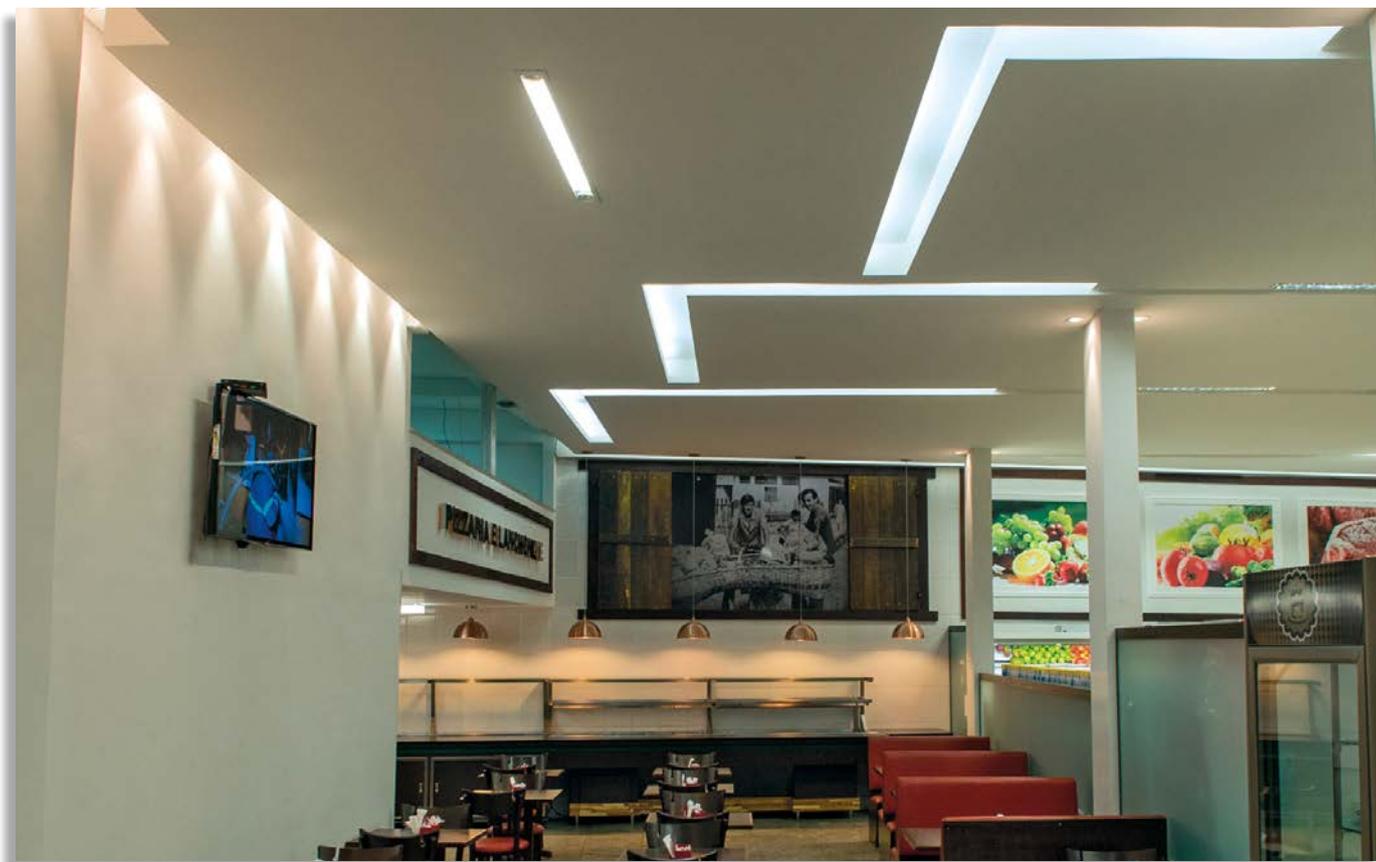
Iluminação contribui com o conforto
e delimita os espaços de comércio

INAUGURADA EM NOVEMBRO DE 2013, A FILIAL da Padaria Bento XVI – A Favorita fica situada em um edifício de cinco andares, no bairro Sagrada Família, em Belo Horizonte. A área da padaria possui mais de 430 metros quadrados e fica no térreo, onde tudo foi dedicado à panificadora, mercearia, restaurante, lanchonete e pizzaria. O layout foi desenvolvido de uma forma estratégica, para que o cliente – antes de chegar à área de padaria – possa transitar entre

gôndolas que mostram a diversidade de produtos de supermercado oferecidos ao consumidor; e uma adega bem montada e refrigerada.

O projeto de iluminação desenvolvido por Daniela Meireles Carvalho, titular do escritório Ambiente Design e Iluminação, teve como objetivo esconder as vigas que possuem larguras e alturas diferentes. “Colocamos forro de gesso em todo o espaço, pois precisávamos mostrar aos clientes que





aquele grande ambiente era dividido em vários setores distintos, entretanto, os subespaços mantinham relação com o todo. Além disso, tínhamos de ensinar o caminho pelo teto, através do desenho de sulcos, nichos iluminados no forro, pendentes e plafons; marcando os diferenciados setores”, explicou.

Seis arandelas longilíneas equipadas com duas lâmpadas eletrônicas de 20W a 4000K cada, acompanham a volumetria da fachada em relevos verticais. “Apesar de haver postes de iluminação urbana próximos, com lâmpadas de sódio a 2000K, iluminando a área externa de forma suficiente no período noturno, era importante colocar uma iluminação diferenciada e que marcasse a área do comércio. Porém, ao mesmo tempo, não poderia ser muito intensa e chamativa, pois tiraria a visualização do interior da padaria. O desafio foi justamente encontrar este equilíbrio”, explicou a lighting designer.

Área interna

Preocupada com o efeito “caverna” que poderia surgir dentro do estabelecimento, Daniela projetou downlight em toda a parte

interna da fachada com 12 lâmpadas CDMR PAR 30 de 35W/30° a 3000K e reatores específicos. “Como o espaço da loja não possui beiral e durante o dia a luminosidade do sol é muito maior que a luz interna, nossos olhos se adaptariam à maior iluminação, ficando a padaria com a sensação de caverna, ou seja, parecendo até que o comércio está fechado. Daí a necessidade de elaboramos essa solução”, esclareceu.

Para direcionar os clientes até o interior da padaria e evidenciar de forma equilibrada todas as cores dos móveis e produtos, a lighting designer optou por desenhos de sancas e sulcos no forro de gesso equipadas com fluorescentes tubulares T8 de 20W e 40W a 4000K e IRC 80. Esta homogênea solução também serviu para iluminar a área das mesas do restaurante, que por não serem fixas (podendo estar cada dia em uma composição diferente), não deveriam ter nenhum foco fixo de luz. “O projeto levou em consideração o desejo de receber clientes das classes A, B e C. Portanto, deveria mostrar inovação em iluminação, mas com cuidado para não determinar que o comércio vendia produtos com preços exorbitantes”, alertou a lighting

Sancas com T8 de 20W e 40W a 4000K e IRC 80, evidenciam todas as cores dos móveis e produtos e iluminam a área das mesas do restaurante.



designer. Na área da padaria, foram aplicados três plafons – na cor cobre – equipados com oito lâmpadas eletrônicas espirais de 20W a 3000K, cada, para ter relação com os pendentes, também de cobre, inseridos na área do self service. “A intenção é que os plafons sejam vistos da porta de entrada e despertem a curiosidade no consumidor para ir até aquela área. Além disso, as peças foram escolhidas com esta tonalidade de cor para criar harmonia com a logomarca da padaria que é laranja. Desta forma, foi possível reforçar ainda mais a marca do comércio”, disse Daniela.

Ladeando os plafons, foram inseridas fileiras de dicroicas de 50W/38°, sobre as gôndolas de pães, bolos e biscoitos, com o intuito de deixar os produtos mais atrativos para o consumo. A mesma fonte de luz também foi aplicada nas laterais dos pilares. Ainda na área de mercearia, 12 luminárias comerciais com aletas metálicas antiofuscantes com duas fluorescentes tubulares T5 de 54W a 4000K, fixadas no teto, complementam a solução. “Inserimos as luminárias de uma forma que permitisse total flexibilidade de mudança de posição dos móveis e gôndolas, sem afetar a luminosidade do ambiente”, disse a lighting designer.

Self Service

Segundo Daniela, para deixar o espaço de self service em evidência, foram instalados seis pendentes com lâmpadas eletrônicas espirais de 20W a 3000K, proporcionando luz de tarefa sobre o banho maria. “Trocamos os fios de sustentação originais dos pendentes por medidas maiores e fios mais resistentes, já que tínhamos um pé-direito de quatro metros de altura para vencer. Além disso, colocamos lâmpadas com índice de reprodução de cor 80 e temperatura de cor de 3000K, para diferenciar do entorno que é de 4000K”, informou.

Ainda neste ambiente, na parede encostada ao self service, a lighting designer inseriu uma homenagem ao proprietário da padaria como forma de criar um limite visual ao espaço. “Desenvolvemos uma janela de madeira de demolição e colocamos uma foto do Sr. Camilo, proprietário do estabelecimento, no início de sua profissão, vendendo pães em sua bicicleta pelas ruas do interior de Minas Gerais. Esta foto tem grande relevância para toda a família, que trabalha de forma harmônica nas unidades da empresa”, justificou Daniela. A solução encontrada para

No espaço do self service, seis pendentes com lâmpadas eletrônicas espirais de 20W a 3000K, proporcionam luz de tarefa.



iluminar esta “janela” foi uma sanca invertida, equipada com lâmpadas fluorescentes tubulares de 40W, oferecendo luz difusa, indireta e homogênea para não criar bolhas de luz no vinil (adesivo) tão brilhante. A mesma técnica de iluminação foi usada na parede da adega, onde se encontra a foto de um vinhedo para caracterizar a área dos vinhos.

Lanchonete

A lanchonete localizada sob o mezanino da administração, com pé-direito de 2,8 metros de altura, necessitava se integrar aos demais ambientes que tinham pé-direito de quatro metros. Para isso, optou-se por seis plafons de acrílico leitoso com lâmpadas compactas eletrônicas de 20W e fluorescentes espirais de 20W, todas a 4000K, criando iluminação difusa e homogênea com a mesma intensidade de luz que a área mais próxima. Há também spots brancos, em trilho eletrificado, com PAR 20 de 50W/30°, que emitem luz focada sobre os salgados na estufa, gerando um brilho

Plafons de acrílico leitoso com lâmpadas compactas eletrônicas de 20W e fluorescentes espirais de 20W, todas a 4000K, iluminam a área da lanchonete.



Ficha técnica

Projeto luminotécnico:
Daniela Meireles Carvalho/
Ambiente Design e Iluminação

Projeto arquitetônico:
Marcelo Mizrahy

Construção:
Construtora Gonzaga Veiga

Lâmpadas:
Taschibra, Philips e Osram

LEDs:
Brillia

Luminárias:
Lustres Tropical, Cville,
Carolino Iluminação, Fábrica
da Luz, New Line e Altina

Pendentes:
VR Lux

maior e uma melhora no índice de reprodução de cor para acentuar a atratividade dos produtos.

Fita de LED de 4,8W, na cor âmbar, proporciona backlight no letreiro da pizzaria e lanchonete; enquanto dicroicas de 50W/38°, instaladas no forro de gesso, lavam a parede lateral próxima às mesas e cadeiras. “Estes efeitos são mais um atrativo visual aos clientes que estão no interior da loja e, além disso, torna-se um apelo extra para visualização da lanchonete e cria um pano de fundo para toda informação visual que existe na loja”, finalizou Daniela. ◀