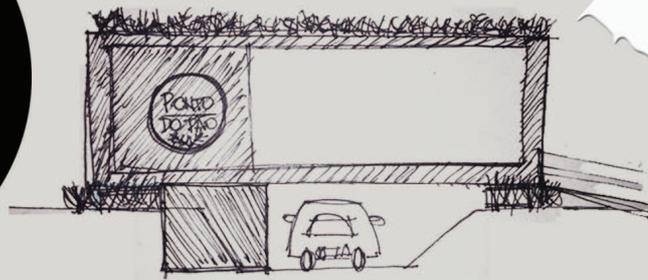


PONTO DO PÃO



Através da análise de diversos pontos comerciais focados na venda rápida de alimentos, percebeu-se fatores que impactam para o crescimento próspero de uma marca. Notou-se a necessidade das pessoas de terem um serviço rápido e prático, mas também uma tendência de mudança desse hábito e o desejo de estarem em um lugar físico que lhes proporcionem uma experiência diferenciada de compra. Ou seja, a marca precisa estar aliada desses dois aspectos, tanto para compra rápida quanto para a apreciação desse espaço de uma forma mais tradicional aonde as pessoas querem conviver e serem vistas.

O Ponto do Pão surgiu com essa ideia de marca, onde a funcionalidade e a apreciação do espaço estejam juntas no projeto, para que dessa forma a fidelização de clientes seja mais expressiva e eficaz. Um lugar para se tomar um bom café e comer um pão fresquinho ou uma padaria drive-thru aonde você compra o seu pão sem sair do carro e pode fazer sua refeição no aconchego da sua casa.

CONCEITO

AGILIDADE + FACILIDADE + FUNCIONALIDADE

Aplicado às necessidades de serviços rápidos no cotidiano das pessoas
CONTEMPORANEIDADE + SIMPLICIDADE

Tipologia simples com materiais rústicos porém trazendo o aconchego e a confiança para o comércio.

PASSADO + ATUAL

Criação de espaço que proporcione uma experiência nova de consumo remetendo ao hábito de compra do principal alimento de uma casa,

O PÃO.



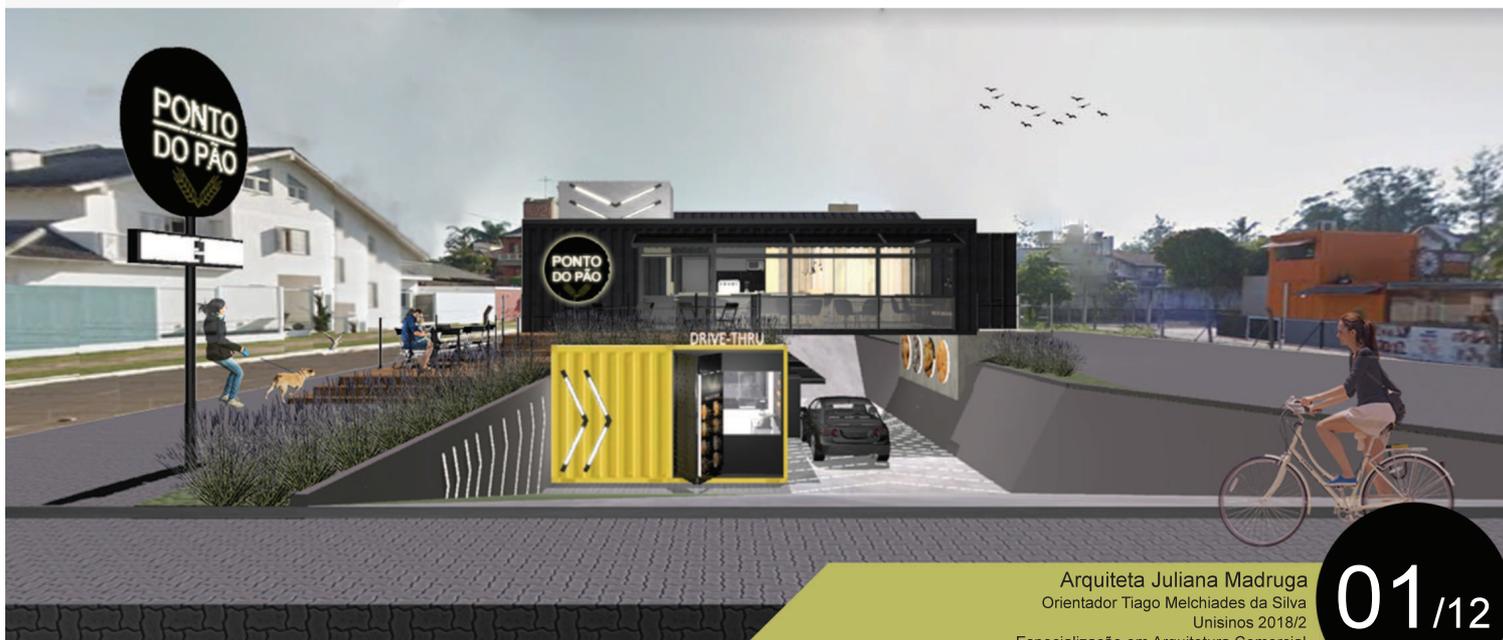
Foi escolhida a região centro-oeste de Canoas como sendo a mais atendida e a mais acessível, através de diversos estudos. O terreno está localizado em uma esquina com frente principal para a Avenida Doutor Sezefredo Azambuja Vieira, do lado oeste da BR 116. Essa Avenida possui carácter comercial principalmente alimentício.



TIPOLOGIA

AO TOTAL SÃO 4 CONTAINERS DE 40 PÉS HC
2 USADOS PARA O VOLUME
DO CAFÉ (PRETO)

2 USADOS PARA O VOLUME DA
PADARIA DRIVE-THRU



BRANDING

STORY TELLING



Trigo - a matéria prima do pão

Seta - mostra a direção, remetendo ao drive-thru

Círculo - circundando a marca trazendo consigo todos os seus significados de plenitude



O **NAMING** surgiu com os princípios de se criar uma marca de fácil compreensão sobre o que se comercializa, fácil memorização e com desenho minimalista indicando os conceitos básicos desenvolvidos:

AGILIDADE + FACILIDADE + FUNCIONALIDADE
CONTEMPORANEIDADE + SIMPLICIDADE
PASSADO + ATUAL



MATERIAIS

Na parte externa o revestimento aparente é o próprio container pintado das cores que representam a marca. Os revestimentos internos foram pensados de forma que representassem o conceito trazendo materiais puros como o concreto e a madeira, e no revestimento dos móveis o aconchego e a sofisticação através do veludo nas cores amarelo mostarda e azul



APLICAÇÕES NA FACHADA

A aplicação do logo na fachada sempre se dá de forma imponente. O logo em caixa metálica letras recortadas com retro iluminação, dando destaque e ideia de flutuação do elemento.

Outra estratégia foi a aplicação das setas em luminária de Led que remetem à seta de trigo de Logo, posicionando-as em lugares estratégicos como o volume do reservatório e na lateral do do container, fazendo assim um encaminhamento visual e direcionando os clientes.



PLANEJAMENTO DE CRESCIMENTO



1º Cria-se o primeiro **PONTO DO PÃO: CAFÉ + DRIVE-THRU**

Consolida-se a marca por atender duas necessidades para os mais diferentes públicos.

2º Criar **FRANQUIAS DO PONTO DO PÃO**

Uma vez que a marca se consolidou no mercado e já é reconhecida pode se transformar em franquia com a possibilidade de 3 modelos de investimento.

PRODUTOS COMERCIALIZADOS

PONTO DO PÃO:
PADARIA DRIVE-THRU

- PÃES:

PÃO FRANCÊS/PÃO BAGUETE/PÃO ITALIANO
PÃO DOCE/PÃO DE BATATA/PÃO PRETO
PÃO AUSTRALIANO/PÃO INTEGRAL
CAFÉ

- CAFÉS

- DOCES

- SALGADOS

- REFRIGERANTE

- SUCOS

*Produtos prontos e congelados

- PÃES DA PADARIA DRIVE-THRU

*Produto fabricado no local



MODELOS DE FRANQUIA



**CAFÉ+PADARIA
DRIVE-THRU**

* Modelo CAFÉ +DRIVE-THRU: Serviço Drive-Thru e Serviço de cafeteria servindo produtos prontos e pães fabricados no setor da padaria.

137 m²

TAXA ADESÃO (15%) R\$50.000,00

LOJA CONTAINER R\$ 249.000,00

EQUIPAMENTOS R\$ 100.230,00

INVESTIMENTO TOTAL:

R\$ 399.230,00



**CAFÉ
PONTO DO PÃO**

* Modelo CAFÉ: Serviço de cafeteria servindo produtos prontos e pães fabricados em franquia de padaria.

81 m²

TAXA ADESÃO (15%) R\$28.000,00

LOJA CONTAINER R\$ 147.000,00

EQUIPAMENTOS R\$ 37.000,00

INVESTIMENTO TOTAL:

R\$ 212.000,00



**PADARIA DRIVE-THRU
PONTO DO PÃO**

* Modelo DRIVE-THRU: Produção e comercialização de pães na através de uma padaria Drive-Thru.

56 m²

TAXA ADESÃO (15%) R\$25.000,00

LOJA CONTAINER R\$ 102.000,00

EQUIPAMENTOS R\$ 62.230,00

INVESTIMENTO TOTAL:

R\$ 189.230,00

Arquiteta Juliana Madruga
Orientador Tiago Melchades da Silva
Unisinos 2018/2
Especialização em Arquitetura Comercial

03/12

ESTRATÉGIAS PROJETOAIS

- SEPARAÇÃO DE ACESSOS DE PEDESTRE E VEÍCULOS ATRAVÉS DE DESNÍVEL CRIADO NO TERRENO. DESTA FORMA UM SERVIÇO NÃO INTERROMPE O OUTRO E É GARANTIDO MAIOR SEGURANÇA E COMODIDADE.

- INDEPENDÊNCIA DE FUNÇÕES. TANTO O CAFÉ QUANTO A PADARIA DRIVE-THRU PODEM FUNCIONAR SEPARADAMENTE OU SIMULTANEAMENTE, POSSIBILITANDO DESSA FORMA, DIFERENTES HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO.

- ÂMBOS VOLUMES POSSUEM O MESMO CONCEITO PORÉM O EXPRESSAM COM DETALHES DIFERENTES. A DIFERENÇA DE CORES ENTRE OS VOLUMES É O DETALHE MAIS NOTÁVEL POIS TORNA DE FÁCIL ENTENDIMENTO OS DIFERENTES USOS.

- O CAFÉ POSSUI MAIS SOFISTICAÇÃO PROPORCIONANDO MAIOR ACONCHEGO, JÁ A PADARIA DRIVE - THRU PRIORIZA A FUNCIONALIDADE E TRANSPARÊNCIA NO PROCESSO.

- OS VOLUMES DAS VITRINES CRIADAS NA PADARIA, PROPORCIONAM AO CLIENTE A EXPERIÊNCIA DE VER O PRODUTO SER PRODUZIDO. ESSA ESTRATÉGIA GERA CREDIBILIDADE E FIDELIZA A CLIENTELA.

- FORAM UTILIZADAS AS PORTAS ORIGINAIS DOS CONTAINERS PARA CRIAR VITRINES, TANTO NO CAFÉ QUANTO NA PADARIA. QUANDO ABERTAS ESSAS PORTAS, MOSTRAM O INTERIOR DO AMBIENTE.

- NO CAFÉ, NO VÃO ENTRE OS DOIS CONTAINERS FOI CRIADO UM VOLUME EM ESTRUTURA METÁLICA. SUA COBERTURA COM DIFERENTES INCLINAÇÕES PROPORCIONOU VENTILAÇÃO NATURAL CRUZADA PARA O AMBIENTE.

- NA PADARIA DRIVE-THRU AS VITRINES SÃO UTILIZADAS PARA EXPÔR O PRODUTO ALÉM DE REVELAREM O PROCESSO DA PRODUÇÃO. TAMBÉM FORAM COLOCADAS PORTAS CONTRAPESO NESSAS VITRINES QUE QUANDO ABERTAS SERVE DE PROTEÇÃO PARA O CLIENTE EM SEU VEÍCULO.

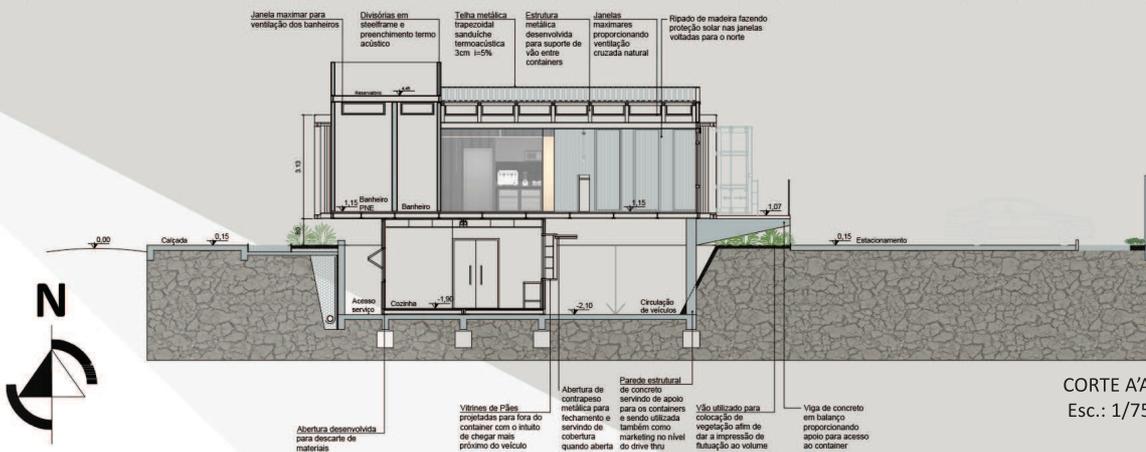
- A SETA DE TRIGO DO LOGO TAMBÉM FOI MUITO EXPLORADA EM TODO O PROJETO. COM UMA RELEITURA MAIS SIMPLÓRIA, FOI APLICADA NAS FACHADAS, PAREDES E PISOS. FAZENDO ENCAMINHAMENTOS E DIRECIONANDO OS CLIENTES TANTO NO DRIVE-THRU QUANTO NO AMBIENTE INTERNO DO CAFÉ.



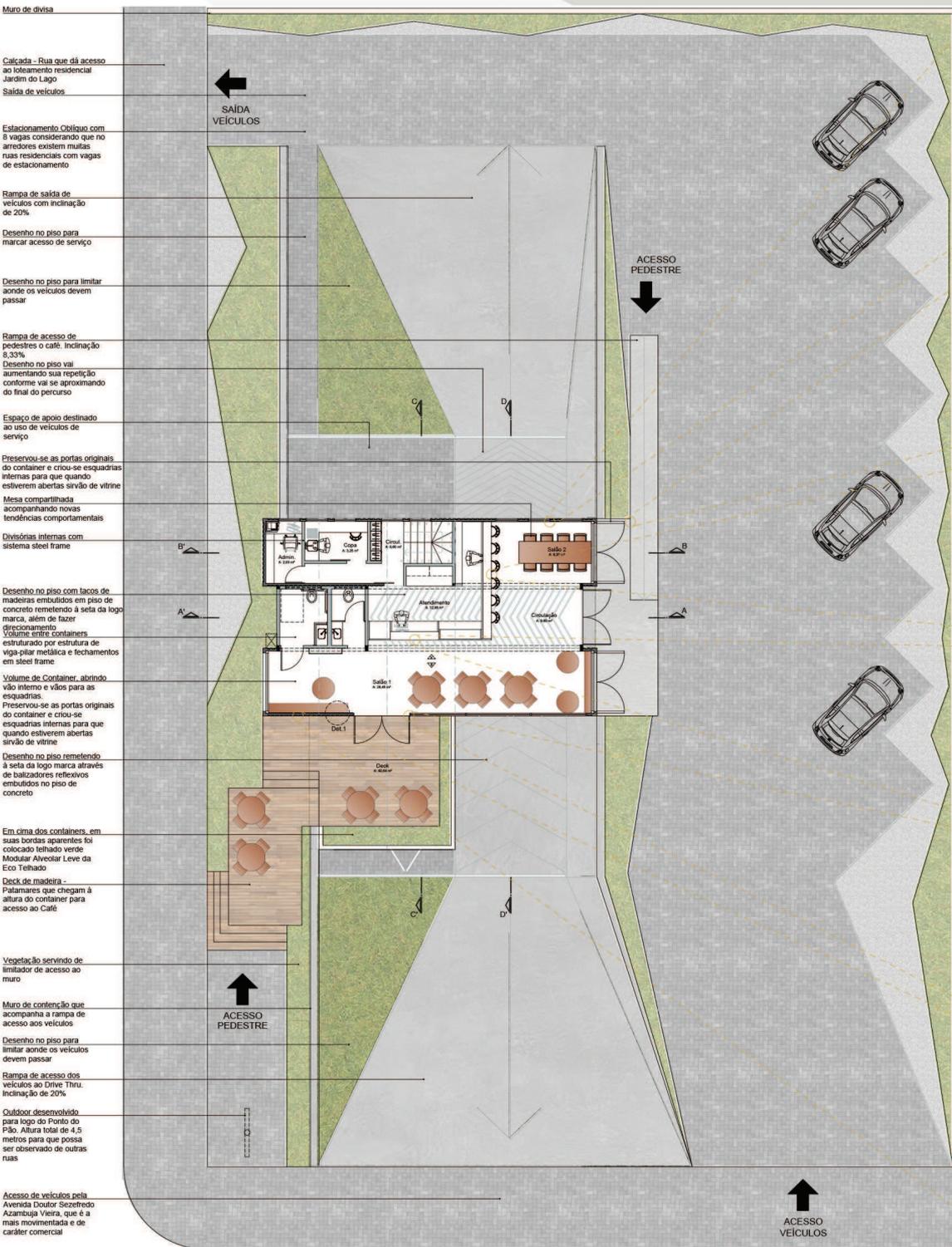
FAÇA SEU PEDIDO:

1 PÃO FRANCÊS R\$ 0,89 un 60g	5 PÃO BAGUETE R\$ 3,00 un 200g
2 PÃO ITALIANO R\$ 5,97 un 300g	6 PÃO DOCE R\$ 0,89 un 50g
3 PÃO DE BATATA R\$ 4,23 un 250g	7 PÃO PRETO R\$ 6,79 un 400g
4 PÃO AUSTRALIANO R\$ 6,73 un 250g	8 PÃO INTEGRAL R\$ 1,31 un 80g



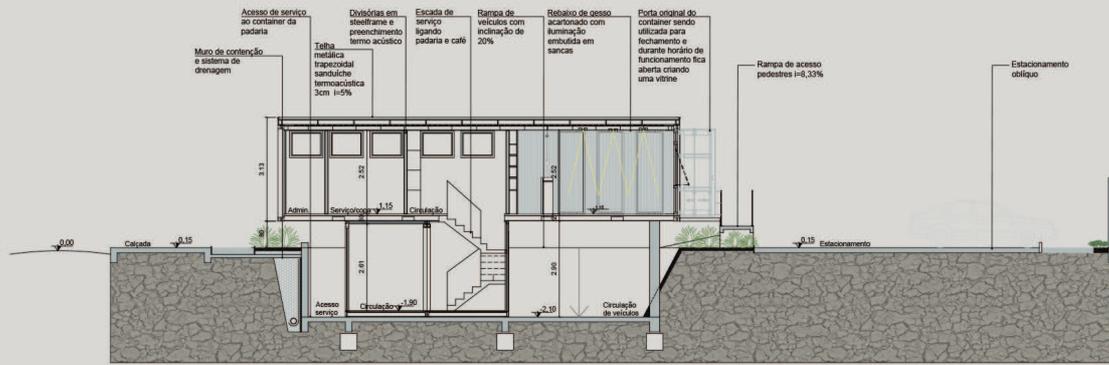


CORTE A/A
Esc.: 1/75

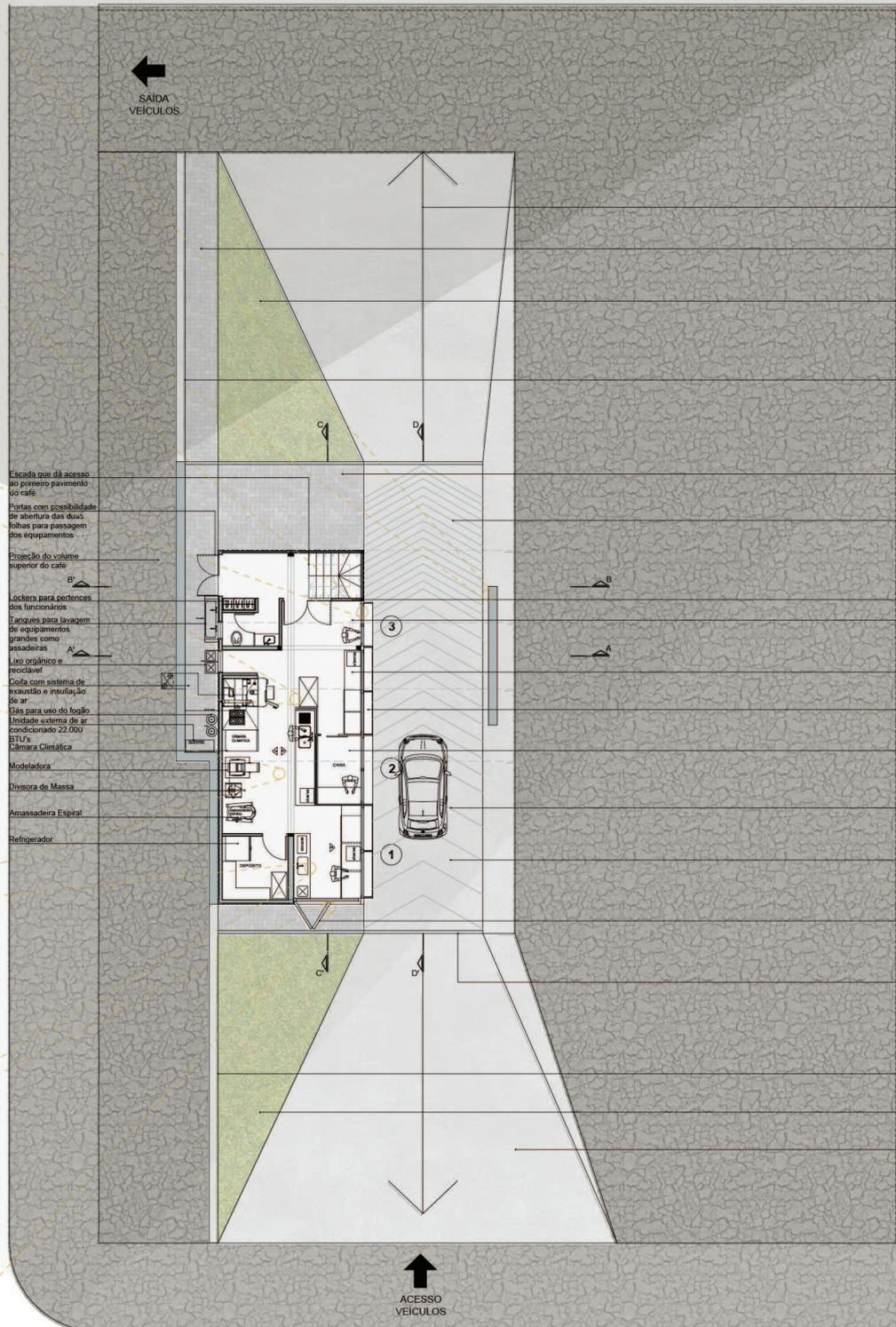


PLANTA BAIXA - 2º PAVIMENTO
CAFÉ
Esc.:1/75





CORTE B'B
Esc.: 1/75



PLANTA BAIXA - PAV. TÉRREO
PADARIA DRIVE THRU
Esc.:1/75

CAPACIDADE DE PRODUÇÃO DO MAQUINÁRIO

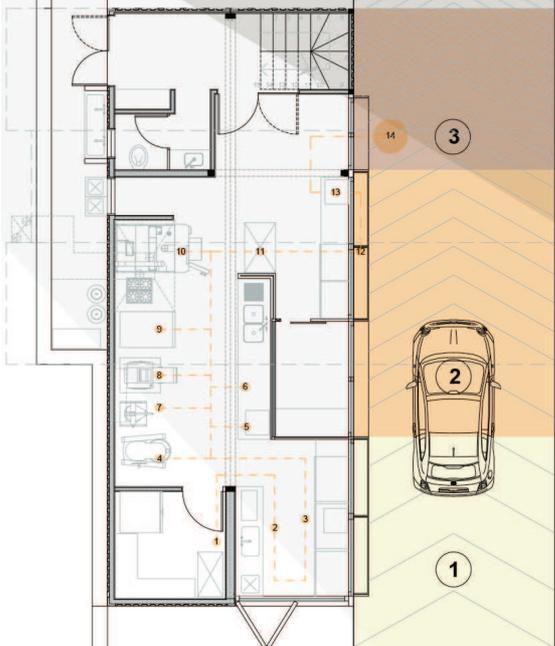
3.000 PÃES/DIA
 4 FORNADAS/DIA
 2 FORNADAS ÀS 05:00 + 2 FORNADAS ÀS 15:00
 300 PÃES/FORNADA
 1.200 PÃES/DIA
 R\$ 0,90 un = R\$ 1.080/DIA
 RECUPERAÇÃO DO INVESTIMENTO = 12 MESES



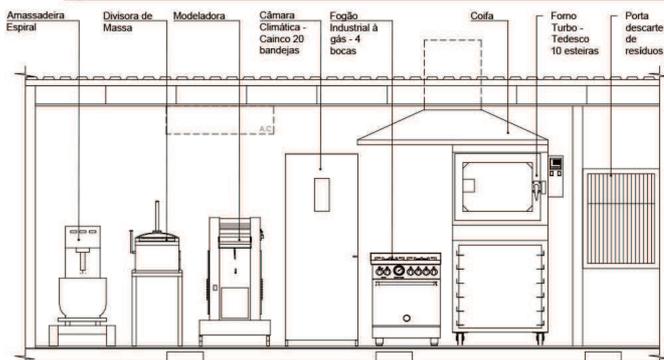
- 3** RETIRAR
- 2** PEDIR
- 1** ESCOLHER

ARMAZENAMENTO DE PRODUTO	—
LINHA DE PRODUÇÃO DO PÃO	—
LAVAGEM DE UTENSÍLIOS	—
DESCARTE DE LIXO	—
EXAUSTÃO DE AR	—
INSUFLAÇÃO DE AR	—

DEPÓSITO
MISTURA DE INGREDIENTES
PRODUÇÃO DO PÃO
PRODUTO PRONTO - EXPOSIÇÃO E ARMAZENAMENTO
CAIXA
CIRCULAÇÃO
BANHEIRO
SETOR DE LAVAGEM
DESCARTE DE LIXO
ÁREA TÉCNICA



- 14 ENTREGA DO PRODUTO PARA O CONSUMIDOR
- 13 SETOR DE EMBALAGEM DO PRODUTO
- 12 EXPOSIÇÃO DOS PÃES PRONTOS EM VASCAS
- 11 ARMAZENAMENTO EM ARMÁRIO PARA ASSADEIRAS
- 10 FORNEAMENTO NO FORNO TURBO
- 9 FERMENTAÇÃO FINAL NA CÂMARA CLIMÁTICA
- 8 MODELAGEM DO PÃO NA MODELADORA
- 7 CORTAR A MASSA NA DIVISORA DE MASSAS
- 6 BOLEAMENTO DA MASSA
- 5 REPOUSO DA MASSA (DESCANÇO)
- 4 MISTURA DA MASSA NA AMASSADEIRA ESPIRAL
- 3 MISTURA DE INGREDIENTES E PESAGEM
- 2 LAVAGEM E PESAGEM DE PRODUTOS
- 1 RETIRADA DE INGREDIENTES DO DEPÓSITO



DIAGRAMAS E PERSPECTIVAS
 Esc.:1/50

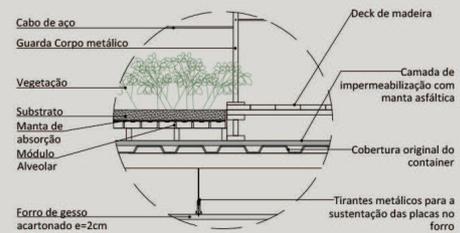
VISTA A
 Esc.: 1/25

Arquiteta Juliana Madruga
 Orientador Tiago Melchades da Silva
 Unisinos 2018/2
 Especialização em Arquitetura Comercial

08/12



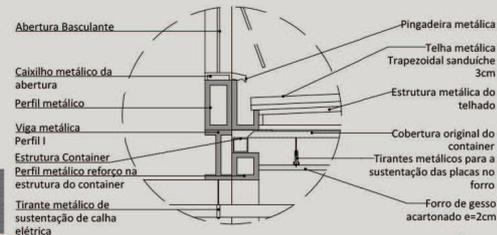
FACHADA SUL
Esc.:1/75



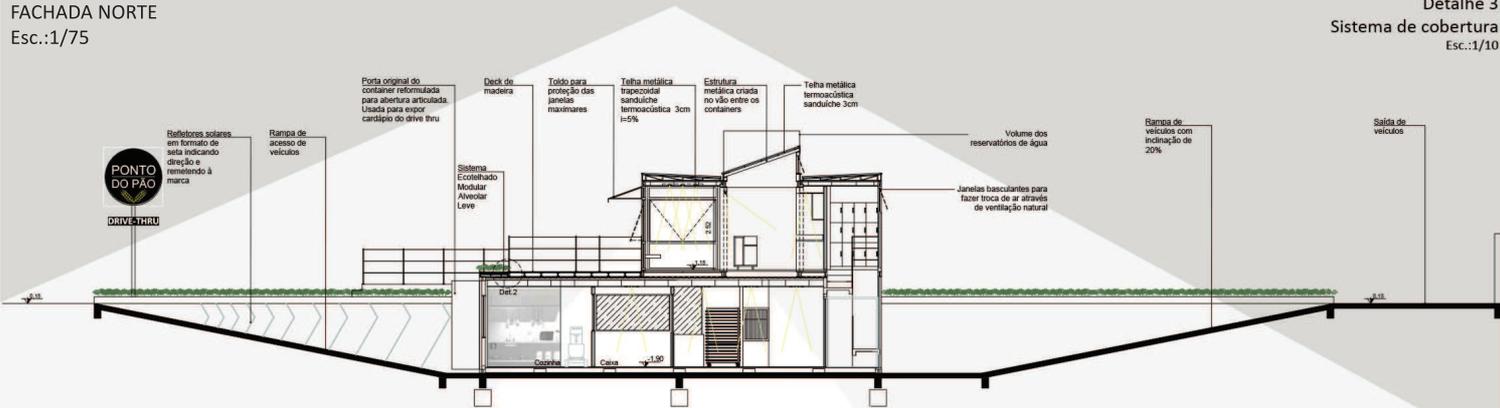
Detalhe 2
Ecoltelhado e Deck
Esc.:1/10



FACHADA NORTE
Esc.:1/75



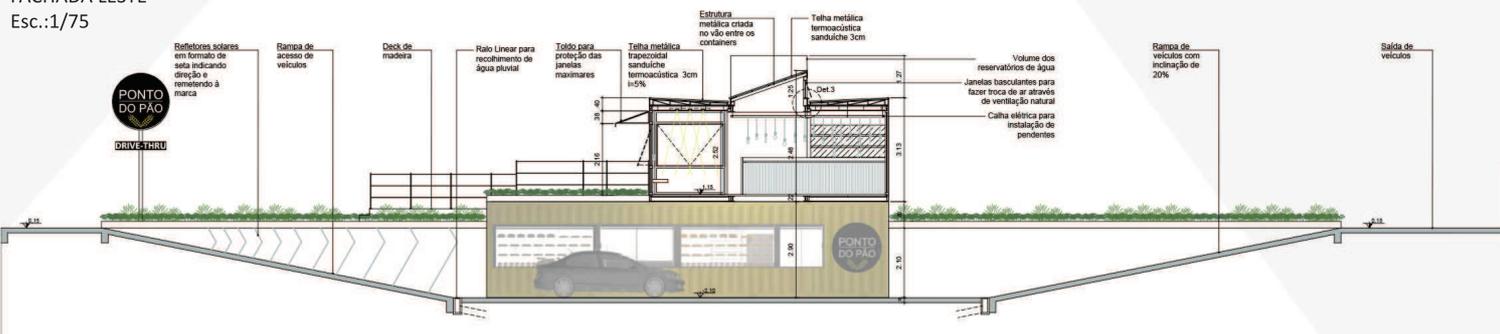
Detalhe 3
Sistema de cobertura
Esc.:1/10



CORTE C'C
Esc.: 1/75



FACHADA LESTE
Esc.:1/75

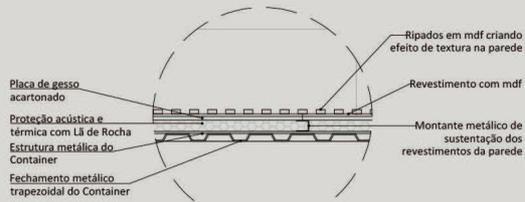


CORTE D'D
Esc.: 1/75

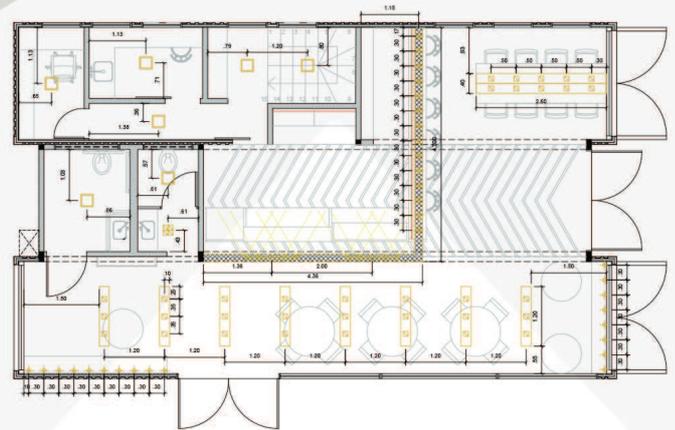
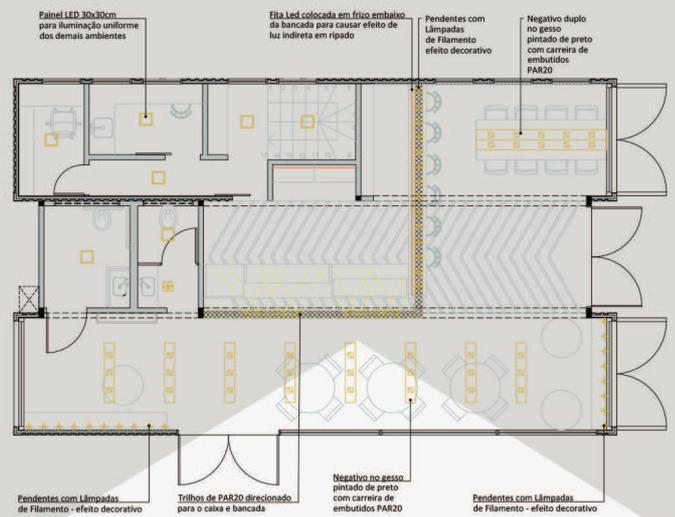


FACHADA OESTE
Esc.:1/75

CORTES E FACHADAS
Esc.:1/75



Detalhe 1
Estrutura da parede
Esc.: 1/10



LEGENDA LUMINÁRIAS:

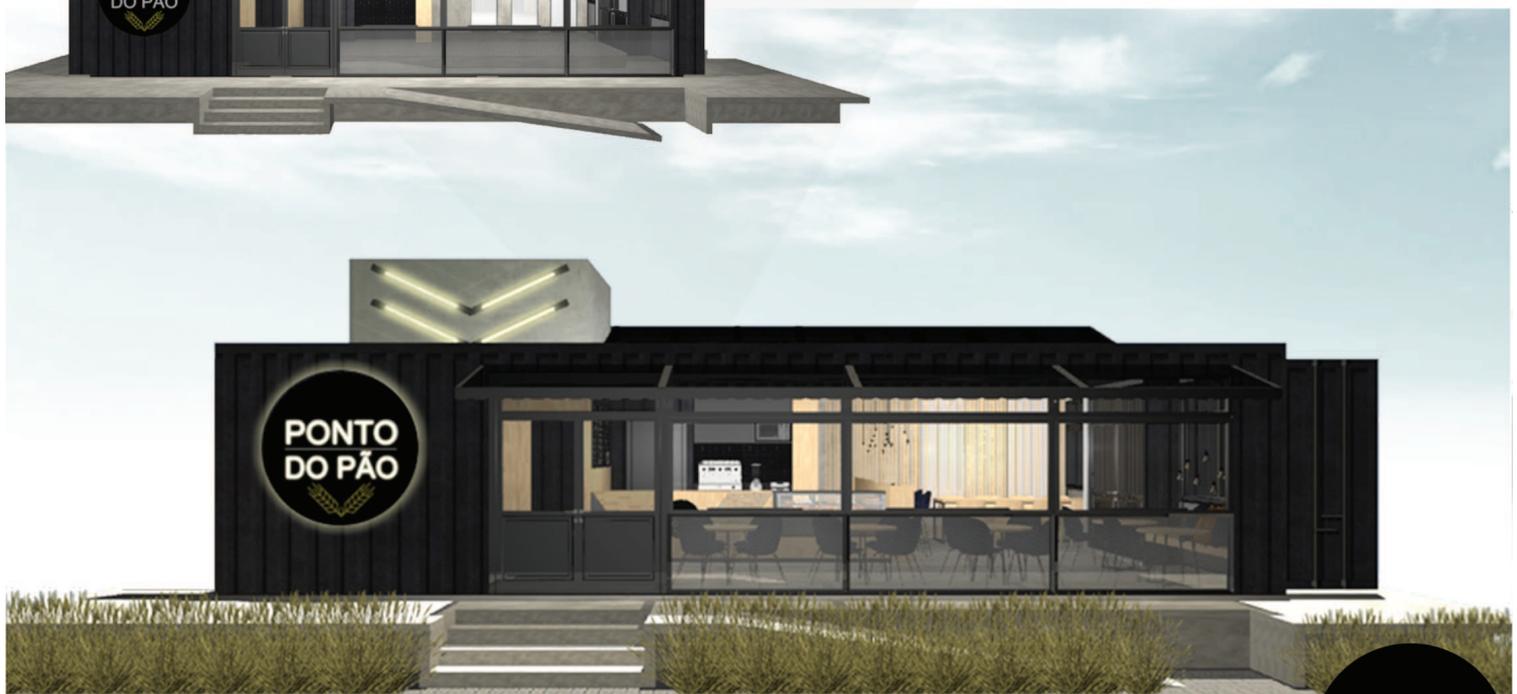
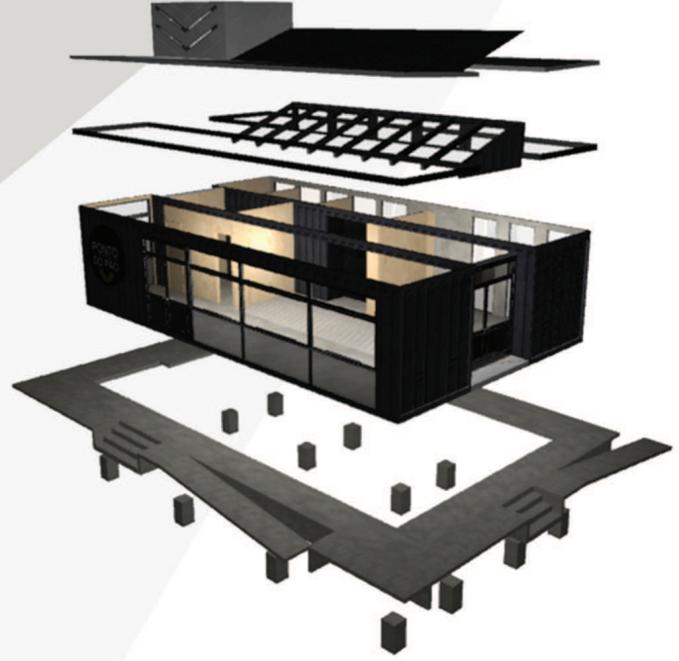
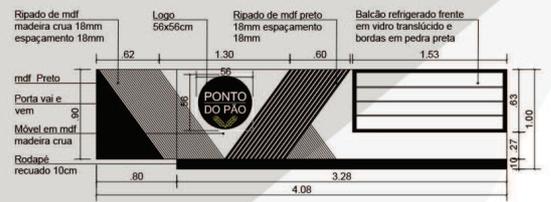
	TRILHO PAR20
	CALHA ELÉTRICA
	PAINEL LED 15X60cm
	GRELHA DE INSUFLAMENTO DE AR
	PAINEL LED 30X30cm
	EMBUTIDO PAR20
	PENDENTE
	FITA LED (no móvel)



DETALHAMENTO LUMINOTÉCNICO
Esc.:1/50



CAFÉ
PONTO DO PÃO





PADARIA DRIVE-THRU PONTO DO PÃO

