



NOTAS SOBRE ARQUITECTURA

CONCEPTOS CONSTRUCTIVOS

A) Fachada-vitrina

La fachada transparente y traslúcida del local convierte el emprendimiento en una gran vitrina, que anuncia a un tiempo la exclusividad de sus mercancías y frescura de las mismas; como así también la visualización del interior del complejo, sus usos y funciones.

La transparencia bien vista como elemento de pureza y anexión de la superficie de estar y venta hacia el Mall o acera.

A modo de ejemplo anexamos imágenes de lo expresado.



B) Grafismos y fotografías

La fotografía y el grafismo aplicados en los paramentos, informan sobre sabores y técnicas artesanales que maneja la firma, cartas o la historia de su trayectoria.

Es muy positivo darle un acertado tratamiento fotográfico, dándole un uso informativo y ambiental a la escena.

Así la fotografía o grafismo aplicado actúan sobre los componentes espaciales del local, ampliando la visión del espectador y funcionando como vallas publicitarias de la marca como presencia y del producto y/o servicio ofrecido.

La intención es ambientar, es crear un clima, estimulando las sensaciones y el consumo.

Utilizándolas como sustitución constructiva de materiales tradicionales, logrando diferentes efectos a través de los mismos.

Este conjunto de recursos logran reforzar la imagen corporativa del local, como se percibe claramente en las Heladerías & Café de Plums (La Plata, provincia de Buenos Aires y Capital Federal - Argentina).

A modo de ejemplo anexamos imágenes de lo expresado.





C) Zonificación

Es correcto diferenciar sutilmente la zona de exposición y venta del helado, de la zona de consumo en el salón comercial, esto puede lograrse de distintas maneras, como ejemplo citaremos las siguientes:

1. Aprovechamiento de los condicionantes.
2. Marcando sutiles directrices.
3. Una irregularidad del local.
4. Materiales diferentes, aplicaciones de gráficas específicas etc.
5. Cambio de Altura de la planta.
6. (Diferenciación de nivel o ciellorrasos bajos), los planos se tratan por contraposición o por negativos, muchas veces utilizados como diferenciador del espacio, o para destacar sectores.

Dichos conceptos funcionales pueden observarse en las Heladerías & Café de Sharbet (Chivilcoy, provincia de Buenos Aires, Argentina).

A modo de ejemplo anexamos imágenes de lo expresado.



D) Iluminación del local

La iluminación del Local es tan importante como la transparencia del mismo, ya que tenemos que lograr que sea una vitrina de exposición de lo que significa "la marca".

Debe tener en cuenta que la iluminación del local se divide en diferentes sectores.

1) Las carteleras, tanto internas como externas, deben tener buena iluminación, sean Back-light (Transiluminadas) o Front-Light (iluminadas de frente).

Teniendo en cuenta en el caso del Back-light la profundidad del mismo para que no se noten los tubos de iluminación, como también la cantidad, además de tener en cuenta que es conveniente que posean la misma temperatura de color y ser de la misma marca, para evitar diferencias en la proyección.

En el caso del Front-Light que su potencia, distancia y cono de apertura sean las adecuadas.

2) Iluminación de Barra de expendio, Caja de cobro y Vitrinas de exposición: Debe ser pareja, no alterando los colores naturales de los materiales, para que el ambiente sea acogedor.

Es conveniente instalar fuentes de luz cálida, (bipin) que puedan ser decorativas, contribuyendo así a la estética del local.



3) Mesas o Privados, ahí es donde la iluminación debe crear una atmósfera más íntima, donde la gente se sienta cómoda para compartir un momento agradable, de esparcimiento y degustación.

La intimidad y el confort también es buscado a través de una iluminación sensual, acompañándola de materiales cálidos y nobles que al iluminarlos adecuadamente sean descubiertos.

Dicha iluminación debe ser puntual pero a la vez suave, como para no encandilarnos, pero si integrada a la arquitectura e interiorismo del local.

4) La iluminación, ayuda a la escenografía planteada para resaltar aspectos en lo que se desea destacar, ya sea una característica arquitectónica o un material representativo.

Importante: El mantenimiento de las luminarias, su limpieza y propuestas gráficas periódicas.

Ver documentación de Heladerías & Café de Plums (La Plata, provincia de Buenos Aires y Capital Federal, Argentina).

A modo de ejemplo anexamos imagines de lo expresado.





E) Zona de trabajo

En el área de expendio, se debe procurar un solado de limpieza rápida y antideslizante, toda el área de trabajo debe denotar pulcritud y contar con una distribución adecuada de espacios para que su empleador tenga comodidad en su manejo.

A modo de ejemplo anexamos imágenes de lo expresado de Heladerías & Café de Plums (Shopping A. Avellaneda, La Plata, provincia de Buenos Aires, Argentina).



F) Materiales

Los materiales más utilizados en la Arquitectura Comercial implementados en los diseños de nuestro estudio son:

Laminados plásticos: Ej: Wildsonart en diferentes texturas y colores, utilizándolos para superficies secas, en mostradores y paneles.

Termoformados: (resultado de la mezcla de acrílicos y minerales) Ej: Corian o Wildsonart.

Material de gran solidez y fácil manipulación, se puede cortar, fresar o labrar, permite unir varias piezas con juntas imperceptibles.

Ideal para lograr diseños que resultan difíciles de ejecutar con materiales tradicionales.

Resistentes a ralladuras y quemaduras.

Aluminio anodizado: En carpinterías y superficies de terminación en mostradores y carteles, mesas y tarimas.

Materiales de construcción en seco: Durlock un material maleable de rápida y fácil colocación. Es un sistema de placas de yeso prefabricadas, utilizable para cielorrasos de formas variables y tabiques.

Pisos flotantes: Su presentación puede ser en diferentes laminados de maderas, en tarima o parquet, espesores y texturas.

Porcelanatos: Revestimiento similar mármol, en mate, semi-mate o brillante (boticcino)

Acrílicos: Material transparente, su presentación puede ser lisa, antireflex, decorativa o laminada en distintos acabados, incoloro, incoloro antireflex y blanco opalino. Para ser utilizada en distintas funciones como letreros luminosos puestos de exposición divisores, etc.

Acero inoxidable: En sectores de mostrador terminaciones y apoya pies, etc.

Mármoles: Utilizados en forma puntual, detalles de solados, mostradores y revestimientos en pared.



Los diferentes materiales nos ayudan a la diferenciación de zonas y sus usos.

Todos los parámetros puntualizados se reflejan en los locales de las Heladerías & Café de CHUNGO (Shopping's Solar de la Abadía, Devoto, Pilar y Supermercados Jumbo, Buenos Aires, Argentina).

A modo de ejemplo anexamos imágenes de lo expresado.





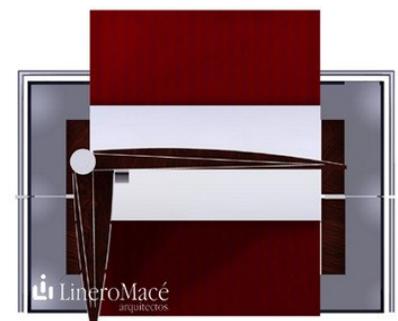
G) Modularidad en barra y mobiliario para locales y puntos de ventas.

El Mobiliario, (mesas y sillas), en materiales como la madera o polímeros plásticos de color en combinación con el acero inoxidable, son elementos fundamentales a la hora de seleccionarlos para el proyecto en desarrollo, ya que los mismos son de primordial importancia para la diferenciación de usos. Logrando así una hermandad entre el mobiliario y la barra de atención y expendio.

Nuestro estudio aplica el concepto de barra modulada obteniendo a nuestro criterio los siguientes beneficios:

1. Facilidad en su transportación y armado, ya que los módulos son de 1 a 2 mts, según concepto de diseño.
2. Repararlo implica solo, extraer de la barra solo el módulo en cuestión y repáralo sin tener que entrar en obra con la consecuencia de tener que cerrar el local.
3. Armado de la barra sumamente rápido y en obra seca.
4. Diseño ajustado al requerimiento de uso del cliente.
5. Bajo costo al momento de remodelación el local y construcción serial (por repetición).

Ejemplos de Café Martínez (Shopping mall's, Book Stores, Buenos Aires, Argentina).





H) Tiempos de obra

Hoy en día más que nunca, sabemos que el tiempo es dinero y la necesidad de realizar la obra de manera rápida y efectiva, nos lleva a realizar un 70% de la misma en talleres.

Lo cual agiliza sumamente la obra y acorta los tiempos de la misma, teniendo en cuenta estos parámetros tan acotados nos volcamos hacia una arquitectura modular.

Heladerías & Café de PLUMS (Hotel Intercontinental, Buenos Aires, Argentina).



Autor: Arq. Guillermo Linero Macé

Estudio Linero Macé

www.lineromace.com.ar