

# CAFETERIA

PROYECTO  
ARQUITECTONICO

UNIVERSIDAD DEL SURESTE  
DISEÑO ARQUITECTONICO II

ARQ. CARLOS FIGUEROA.  
ARQ. JOSE TRINIDAD.  
ARQ. BLANCA YOSELINE.

# ANALISIS DEL EDIFICIO MODERNO

Las características arquitectónicas de una cafetería pueden variar dependiendo del estilo y la temática que se desee transmitir, pero aquí te presento algunas características comunes que suelen encontrarse en muchas cafeterías:

**Diseño Interior Acogedor:** Las cafeterías suelen tener un diseño interior que busca crear un ambiente acogedor y cómodo para los clientes.

**Iluminación Ambiental:** La iluminación juega un papel crucial en la atmósfera de una cafetería.

**Barra de Café o Estación de Bebidas:** Una característica distintiva de muchas cafeterías es la presencia de una barra donde se preparan y sirven las bebidas.

**Elementos Decorativos:** Los elementos decorativos son importantes para añadir personalidad y estilo al espacio.

**Acceso y Circulación:** La disposición del espacio debe ser funcional y permitir un flujo fácil de clientes y personal.

**Tematización y Estilo:** Algunas cafeterías eligen temáticas específicas que se reflejan en el diseño arquitectónico y la decoración interior.

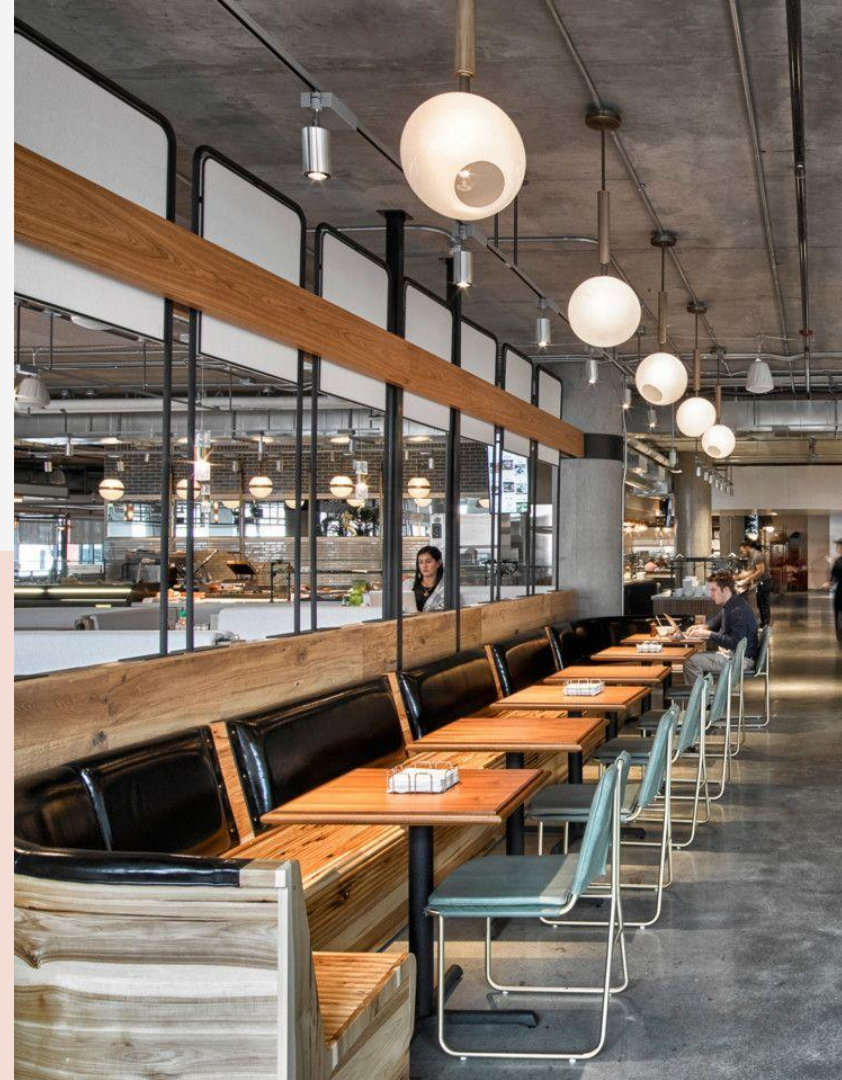
## EN RESUMEN

Las características arquitectónicas de una cafetería están diseñadas para crear un ambiente acogedor, funcional y atractivo que invite a los clientes a disfrutar de sus bebidas y comidas mientras se sienten cómodos y bien atendidos.



## Diseño Exterior

- **Fachada:** La fachada de la cafetería puede estar diseñada para atraer a los clientes potenciales. Puede utilizar materiales como vidrio para una apertura visual, madera o ladrillo para un ambiente más acogedor, o elementos contemporáneos para un aspecto moderno.
- **Acceso y Entrada:** La entrada debe ser acogedora y accesible, posiblemente con puertas de cristal para permitir la visibilidad interior y exterior.
- **Terraza o Espacio Exterior:** Algunas cafeterías pueden tener una terraza al aire libre o un espacio para mesas y sillas en la acera, lo cual es atractivo para los clientes durante el buen tiempo.



## Diseño Interior

- **Zonas Funcionales:** La distribución interior debe ser eficiente, con áreas claramente definidas para la preparación de alimentos, zona de barra, área de servicio, y zonas de estar para los clientes.
- **Mobiliario:** El mobiliario puede variar desde mesas y sillas tradicionales hasta opciones más modernas como bancos altos o áreas lounge con sofás.
- **Iluminación:** Es crucial para crear una atmósfera acogedora y funcional. Puede haber iluminación ambiental suave para las áreas de estar y luz más brillante sobre las zonas de trabajo.





# Materiales y Acabados

**Pisos y Revestimientos:** Los pisos suelen ser de materiales duraderos y fáciles de limpiar, como madera, baldosas o cemento pulido. Los revestimientos de paredes pueden ser pintura, azulejos o paneles de madera.

**Detalles Decorativos:** Detalles como plantas, obras de arte en las paredes, o elementos decorativos temáticos pueden añadir personalidad y calidez al espacio.



# Funcionalidad y Flujo

## Circulacion

El diseño debe facilitar un flujo natural de clientes desde la entrada hasta el mostrador y luego a las áreas de estar. Esto optimiza la eficiencia del servicio.

## Area de preparacion

Las áreas de preparación deben estar bien organizadas para optimizar la eficiencia del personal, con fácil acceso a suministros y equipos.

## Social

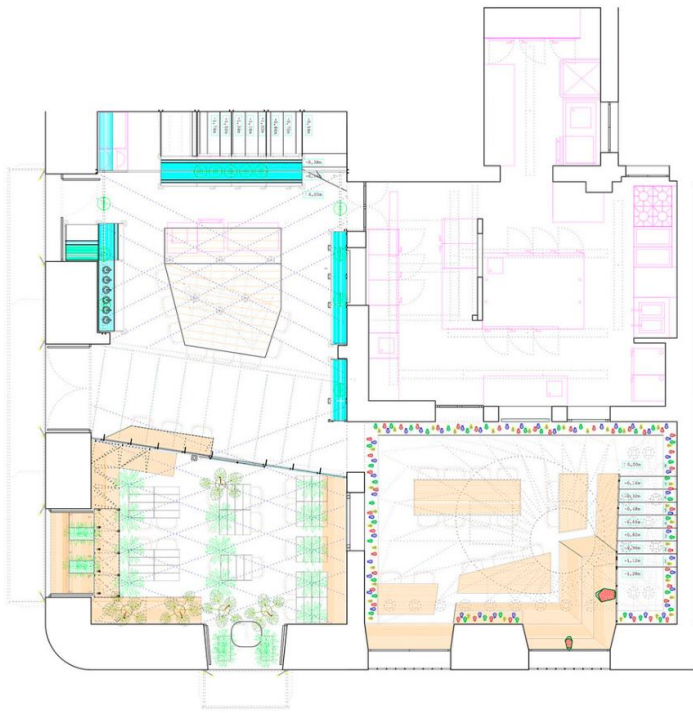
Área en el que los clientes socializan y prueban el producto





# OJALÁ / Andrés Jaque



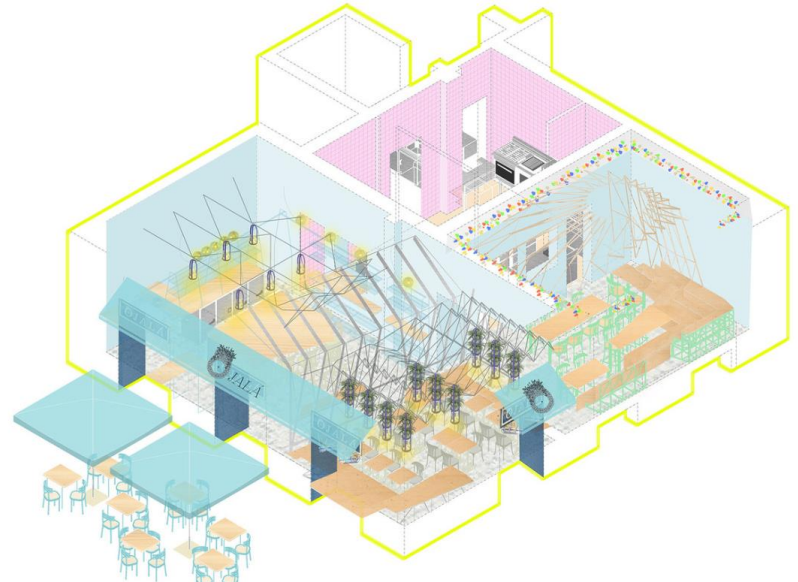


Jaques suele integrar elementos que fomentan la interacción social y comunitaria. "Ojalá" puede incluir áreas de encuentro o zonas que faciliten el intercambio y la colaboración entre las personas, promoviendo así una mayor vitalidad urbana.

## FORMA

# OJALÁ / Andrés Jaque

"Ojalá" utiliza materiales como el vidrio y estructuras abiertas que promueven la transparencia visual y física. Esto no solo crea una sensación de apertura y accesibilidad, sino que también invita a los usuarios a reflexionar sobre su entorno y su propia relación con el espacio





# OJALÁ / Andrés Jaque

El local da una respuesta a esta diversidad por medio de una estrategia de diseño: el ensamblaje de una serie de espacios en los que la arquitectura promueve relaciones diferentes con el clima, el mobiliario, la posición respecto a otras personas y la aparición y acceso a comida y bebida. Un invernadero, abierto a la calle. Una gran mesa compartida por clientes y camareros. Unas gradas que fomentan la conversación informal con desconocidos. Y una playa artificial, para la escenificación de un día a día hedonista.

**Vidrio:** Se utiliza para las superficies transparentes que promueven la visibilidad y la interacción visual entre el interior y el exterior del espacio. El vidrio también puede contribuir a la iluminación natural y al aspecto contemporáneo del diseño.

**Acero:** Este material se utiliza frecuentemente en la estructura de soporte y en elementos estructurales debido a su resistencia y maleabilidad. El acero puede permitir formas complejas y detalles estructurales que complementan el diseño arquitectónico.

## MATERIALES CONSTRUCTIVOS

**Madera:** A menudo se emplea para superficies interiores y detalles de acabado que pueden proporcionar calidez y textura al espacio. La madera también puede ser utilizada en elementos de mobiliario o paneles decorativos, contribuyendo al confort y a la estética del ambiente.



- Zona de producción

Meseros (14)	Servir		Zona Social Frio/Helado
	Atender		
	Auxiliar		
	Fisiológicas		Comedor Lockers Baño
	Guardar		
	Personal		
Cocineros (6)	Laboral	Cocinar	Cocina
	Personal	Fisiológicas	Comedor
		Comer	Locker
		Guardar	Baño
Auxiliares (2)	Ayudar		Cocina
	Asistir		
	Fisiológicas		Comedor Estacionamiento Baño
	Guardar		
	Comer		
Hosstes (2)	Bienvenida		Zona Social Frio/Helado
	Otorgar lugar		
	Reservaciones		
	Fisiológicas		Comedor Lockers Baño
	Comer		
	Guardar		

**- Zona Social**

Interior (75)	Fisiológicas	Baño	Hombres	- 5 Escusados - 3 Lavamanos - 4 Urinarios
	Tomar		Mujeres	- 7 Escusados - 3 Lavamanos
	Comer	Frio/Helado		
	Beber			
	Platicar	Terraza		
Fumar				
Terraza (25)	Guardar	Estacionamiento		
	Internet			
	Música ambiental			
	Económico			

**- Zona Ejecutiva**

Zona de negocios (50)	Informar	Baños	Hombres	- 2 Escusados- 2 Lavamanos - 2 Urinarios
			Mujeres	- 2 Lavamanos - 2 Escusados
	Proyectar	Sala de juntas Estacionamiento Baños Módulos		
	Internet			
	Beber			
Comer				
Guardar				

**- Zona Administrativa**

Gerente	Supervisar	Pagos Revisión Fisiológicos- Guardar	Oficina Baño individual Estacionamiento
	Ordenar		
	Administra		
Auxiliar	Ordena	Pagos Fisiológicos - Guardar	Oficina Baño individual Estacionamiento
	Supervisa		
Secretaria	Ordena	Fisiológicos- Guardar	Recepción Baño individual Estacionamiento
	Atiende		
	Asiste		

**- Zona de Mantenimiento**

Área para los utensilios de limpieza y maquinaria	Limpiar	Cuarto de limpieza Baño individual Estacionamiento Comedor
	Almacenar	
	Fisiológicas	
	Guardar	

**- Exterior**

Vigilante (1)	Cuidar	Caseta de vigilancia Baño individual Estacionamiento
	Seguridad	
	Fisiológicas	
	Guardar	
Mil Usos (1)	Ayudar	Baño individual Estacionamiento
	Fisiológicas	
	Guardar	



10.1. Diagrama de funcionamiento por zonas



