

BO

FFI

Metodologia e processo empresarial.

Relatório de estágio

Catarina Pinho de Sousa
Mestrado em Design de Interiores

2021

B O

FF I

Metodologia e processo empresarial.

Catarina Pinho de Sousa
Mestrado em Design de Interiores

2021

Orientador Professor Paulo Jorge Seco Fernandes de Almeida
Co-orientadora Professora Ana Sofia Carneiro e Cardoso
Co-orientador Arquiteto Pedro Miguel Costa de Araújo

Resumo

O presente relatório, desenvolvido no contexto da realização de um estágio curricular na empresa Boffi Studio Porto e no âmbito do Mestrado em Design de Interiores, tem como objetivo explicar as metodologias e o processo empresarial dessa empresa, assim como descrever as atividades desenvolvidas ao longo do período de estágio.

Durante o estágio foram abordadas questões técnicas e metodológicas, ligadas ao Design de Interiores e muito importantes na área. Assim, o objetivo do relatório é fazer o testemunho da experiência do estudante durante a realização do estágio, expondo o método de trabalho da empresa, passando pela sua forma de conceção e implementação dos projetos.

Inicialmente, o relatório aborda um estudo sobre a evolução da noção de conforto na habitação portuguesa ao longo dos anos, com uma abordagem mais aprofundada na compartimentação da cozinha. De seguida, é feita uma resenha histórica da empresa e da sua evolução até aos dias de hoje. Os projetos surgem no capítulo seguinte, com todo o seu processo criativo. Por fim, apresentam-se as considerações finais relativas ao período de estágio.

Depois da sua leitura, o objetivo deste relatório será dar a perceber a metodologia de trabalho da empresa, relacionando-a com a aprendizagem do estágio, refletindo também sobre a importância do papel da cozinha numa habitação.

Boffi Studio
Cozinhas
Materiais
Metodologias
Design de Interiores

Abstract

This report was developed within context of an academic internship that took place at Boffi Studio Porto for the Master in Interior Design. It aims to explain the methodology and business process of that same brand, as well as describe the activities developed over the internship period.

During the internship, technical and methodological issues related to Interior Design are always addressed. Thus, the purpose of the report is to expose the company's working method, including its form of project design and implementation.

First, the report addresses a study on the evolution of the notion of comfort in housing over the years, with a more in-depth study on the compartmentalization of the kitchen. Then, an approach is made to the history of the company and its evolution to the present day. The projects appear in the next chapter, with its entire creative process. The final considerations regarding the internship period are presented in the end.

After its reading, the objective of this apprenticeship report is to understand the methodology and work process that the company has, as well as to make people aware of the essential role that the kitchen plays in a home.

Boffi Studio
Kitchens
Materials
Methodologies
Interior Design

Riassunto

La presente relazione, sviluppata in merito allo svolgimento di un tirocinio curriculare presso la azienda Boffi Studio Porto nell'ambito del Master in Interior Design, serve a illustrare le metodologie e i processi aziendali di questa azienda, oltre a descrivere le attività sviluppate durante il periodo dello stage.

Durante lo stage vengono affrontate questioni tecniche e metodologiche legate all'Interior Design. Così, lo scopo della relazione è di esporre il metodo lavorativo dell'azienda, attraverso la sua forma di elaborazione e implementazione dei progetti.

In primo luogo, la relazione presenta una ricerca sull'evoluzione della nozione di comfort nelle abitazioni negli anni, più accuratamente sulla compartimentazione della cucina. Quindi, viene fatto un approccio alla storia dell'azienda e alla sua evoluzione fino ad oggi. I progetti compaiono nel capitolo successivo, assieme all'intero processo creativo. Infine, vengono presentate le considerazioni finali relative al periodo di stage.

Dopo la sua lettura, l'obiettivo di questo rapporto sarà quello di spiegare la metodologia e il processo di lavoro che l'azienda svolge, così come di sensibilizzare le persone sul ruolo essenziale che la cucina ha in una casa.

Boffi Studio
Cucine
Materiali
Metodologie
Interior design

Agradecimentos

Estes agradecimentos são para aqueles que em algum momento contribuíram para que o meu crescimento fosse possível, tanto a nível profissional, como a nível pessoal. A eles, dedico esta tese e agradeço por a terem tornado em algo concreto.

Agradeço antes de mais a toda a equipa da Inovconcept, Lda por me terem acolhido tão bem e por terem feito da minha primeira experiência no mercado de trabalho a melhor que poderia ter tido. Agradeço principalmente ao Pedro, por ter sido não só o coorientador desta tese, como um formador Boffi excelente e por nunca ter duvidado das minhas capacidades mesmo em alturas em que a carga de trabalho e stress parecia intimidante.

Ao meu orientador e coorientadora, ambos uma inspiração para mim. Agradeço por toda a dedicação, partilha de conhecimento e pela disponibilidade demonstrada ao longo de todo o processo do relatório.

Não posso deixar de agradecer à minha família por todo o apoio moral e financeiro que me dedicaram ao longo dos cinco anos de estudos na ESAD.

Agradeço a todos os meus amigos, principalmente à Lisa, Helena, Hugo, Varzim, Carmo e Márcia por todas as dicas e apoio que me deram ao longo deste período.

Por último e não menos importante, agradeço à Ruca e à Noa por terem feito as minhas tardes menos solitárias.

Índice

Glossário	15
Introdução	19
Evolução da noção de conforto na habitação em Portugal	25
Evolução do espaço da cozinha	41
Boffi	51
Enquadramento do estágio	67
Projetos	71
Hotel My Story	72
Emporium	86
Quinta Sta Marta	106
Projeto Murmur	124
Projetos de menor dimensão	145
Cozinha Expo	146
Cozinha inox	154
Projeto Avenida Brasil	162
Banhos Foz	172
Projeto Fasquia	180
Projeto Sra da Hora	190
Projeto Maia	196
Considerações finais	205
Bibliografia geral	209
Índice de imagens	215
Anexos	219
Formação em Milão	221
Fichas técnicas	235
Entrevistas	241
Boffi - Parcerias com designers e criadores	249

Abatedor de temperatura / Máquina para congelamento instantâneo de ingredientes que estão à temperatura ambiente. Podem levar produtos de temperaturas normais, a -40°C num período muito curto.

Bancada refrigerada / Bancada que mantém alimentos a uma temperatura baixa.

Contra bancada / Parede sobre uma bancada de cozinha, com revestimento de uma material de proteção de águas e gorduras.

Cuba / Elemento integrante de uma bancada de cozinha/ lava loiça.

Coluna louceiro / Coluna com prateleiras interiores.

Coluna despenseiro / Coluna com prateleiras e gavetas interiores.

Coluna vassoureiro / Coluna para guardar objetos de limpeza, como vassouras – daí o seu nome – e aspiradores.

Filler / Peça utilizada entre um módulo, quer seja coluna, unidade base ou armário de parede, e a parede, quer por uma questão de otimização de espaço ou abertura de portas.

Frigorífico combinado / Frigorífico com congelador integrado.

Ilha / Bancada central com mobiliário de uma cozinha.

Layout / Folha tipo de apresentação de projeto.

Máquina de vácuo / Equipamento para embalar a vácuo e selar hermeticamente sacos com alimentos. Servem para conservar os alimentos por mais tempo, quer no frigorífico, congelador ou na despensa.

Mesa retrátil / Mesa que se pode retrair/ diminuir de tamanho/ desdobrável.

Península / Bancada adjacente a um plano, que pode ser utilizado como

espaço de trabalho, espaço de armazenamento de louça ou espaço de refeições.

Perfil / Tecnicamente chamado perfil “gola”. Usado para permitir abertura de gavetas e gavetões sem uso de puxador saliente.

Porta *tic tac* / Porta com uma pequena mola de pressão que não precisa de puxador para ser aberta.

Congelador e frigorífico *side by side* / Quando o congelador e frigorífico são colocados lado a lado com aberturas simétricas.

Unidade base / Todos os módulos de cozinha baixos para bancada, ilha ou península de cozinha.

Zona de refeições em consola / Zona de refeições situada normalmente numa ilha ou numa península e por isso tem a altura do nível do tampo mais alto do que uma mesa normal.



Introdução

Enquadramento

Partindo da estrutura curricular do segundo ano do Mestrado em Design de Interiores na Escola Superior de Artes e Design, foi realizado um estágio curricular. Nesse âmbito, foi desenvolvido um relatório de estágio que obedece ao artigo 20º do decreto-lei nº 74/2006 de 7 de agosto. Ou seja, corresponde a uma investigação realizada no âmbito de um estágio curricular de carácter profissional numa entidade empresarial e que incidiu sobre um tema da área científica do Mestrado em Design.

O estágio curricular decorreu na empresa Boffi Studio Porto, representada em Portugal pela Inovconcept, Lda. O acordo inicial do período do estágio seria de três meses, tempo normal de um estágio curricular, mas que se prolongou para sete meses devido ao elevado número de projetos e ao facto dos mesmos se terem prolongado por um período superior aos três meses iniciais. Durante este tempo, houve um envolvimento nos projetos e na própria dinâmica da empresa.

A empresa dedica-se à área dos interiores, maioritariamente na área das cozinhas. Precisão nos detalhes, preocupação no conforto e bem-estar, assim como rigor na escolha de materiais é o que a destaca da concorrência.

A experiência de estágio revelou-se bastante enriquecedora, não apenas pela parte profissional, mas também pela parte técnica que a Boffi tem – todos os projetos são sempre validados para produção pela empresa, o que faz com que surja sempre uma necessidade de adaptação dos mesmos. Outro aspeto enriquecedor do estágio, é que foi possível o envolvimento em projetos nacionais, dos quais surgiu também o contacto com fornecedores de materiais e equipamentos também nacionais.

É também importante referir de que apesar dos projetos apresentados não terem ficado concluídos no período de estágio e por isso não ser apresentado o resultado final de cada um, houve o acompanhamento próximo de outros semelhantes, o que deu para entender melhor a metodologia da empresa.

Já num contexto projetual, o conjunto de projetos executados foram variados, tendo sido realizados projetos de hotéis, habitações, apartamentos de uso permanente ou sazonal, entre outros. Assim, a partir desta diversidade, foi possível compreender que todo o método de atuação, desde a criação e desenvolvimento do projeto, necessita de ser flexível mas simultaneamente exigente face ao contexto e relação com os clientes.

Este relatório, além da parte projetual, também terá uma parte teórica,

preparada após o período de estágio, onde se pretende potenciar reflexões sobre a evolução da noção de conforto ao longo dos anos, assim como um estudo específico do espaço da cozinha.

Neste contexto, pretendemos demonstrar a importância da Boffi, enquanto empresa no seu setor de mercado, assim como a importância da cozinha na vida diária das pessoas e como os pequenos pormenores podem fazer uma significativa diferença no modo como habitamos esta zona da casa.

Metodologia

A pesquisa teórica inicial deste relatório de estágio teve como base uma recolha de fontes primárias e secundárias.

As fontes primárias utilizadas foram a realização de entrevistas a membros da equipa Boffi, tanto em Portugal como em Itália; o levantamento métrico dos locais de cada projeto; a formação dada pela marca em Milão, onde foi abordada a sua história, as diferentes tipologias das cozinhas, os materiais que utilizam, todo o processo de criação e entrega dos produtos, assim como uma pequena abordagem às marcas Gaggenau, ADL e MA/U Studio; por fim, o método de abordagem e reuniões com os clientes.

Quanto às fontes secundárias, podemos destacar a consulta a elementos bibliográficos como livros, sites, entrevistas, catálogos e informação técnica da marca e artigos publicados.

Objetivos

Primeiramente será feita uma abordagem à história da empresa, a sua respetiva posição no mercado, os seus pontos fortes e fracos, assim como a sua concorrência direta.

Depois, dar a perceber a metodologia e dinâmica empresarial, quer em relação ao estudo e desenvolvimento prévio dos projetos, quer a nível do resultado final. Além disso, também se tenciona explicar a estratégia de mercado que faz com que a marca se distinga, com projetos diferentes e competitivos.

Acima de tudo, tenciona-se saber responder à pergunta tantas vezes feita “Porque é tão caro?” e saber responder com toda a confiança: “É Boffi”.

Por fim, também se pretende compreender se os projetos desenvolvidos no período de estágio são coerentes com as expectativas contemporâneas de conforto.

Estrutura de trabalho

O presente relatório é composto por quatro capítulos.

O primeiro capítulo é uma abordagem ao tema “Evolução da noção de conforto na habitação em Portugal” e “A cozinha ao longo dos tempos”, tendo como objetivo fazer uma contextualização dos projetos abordados.

No capítulo dois faz-se o enquadramento da empresa. Há uma abordagem histórica da empresa, quais são os valores que defendem, como se comporta face à sua concorrência direta, o que se espera do futuro da mesma, e por fim, uma abordagem à sua representação em Portugal.

O terceiro capítulo sintetiza o trabalho realizado em estágio. Aqui é feita a apresentação dos cinco projetos principais, e ainda de sete de menor dimensão, elaborados ao longo dos sete meses. Nesta parte é possível ter uma perceção clara de todo o processo de trabalho no mercado profissional, além da importância em estabelecer um certo tipo de metodologias para um sucesso contínuo, mesmo que possam surgir obstáculos. Cada projeto apresentado tem uma abordagem ao espaço, definição do modelo de cozinha utilizado, caracterização do cliente, objetivos de projeto, desenvolvimento de projeto e por fim, os desenhos técnicos.

No último capítulo são feitas as considerações finais.

“Estamos tão habituados a ter um determinado nível de conforto na nossa vida – a estar limpos, quentes e bem alimentados – que nos esquecemos do quão recente tudo isso é. Na verdade, foi preciso uma eternidade para o conseguir e quando o alcançamos, surgiu tudo de repente.”
(Bryson, 2011, p.17)

“Uma coisa era garantida: nem as melhores casas tinham grande conforto. É extraordinário o tempo que foi preciso para que as pessoas alcançassem o mais básico nível de conforto, mas havia uma boa razão para isso: a vida era difícil. Ao longo da Idade Média, grande parte da vida era simplesmente dedicada à sobrevivência. A fome era comum. O mundo medieval não dispunha de reservas e quando as colheitas eram más, algo que acontecia, em média, uma vez a cada quatro anos, a fome era imediata.”
(Bryson, 2011, p.70)

02 / Jan Steen - *The Doctor's Visit*

03 / "Água vai"

O conforto é uma necessidade humana. É uma noção que foi evoluindo ao longo dos tempos, que se tentou satisfazer desde os primórdios das habitações do Homem, ainda que talvez de forma empírica – “Primitiva ou complicada, a existência do Homem não pode prescindir da cabana, gruta ou casa que lhe sirva de abrigo, garantindo-lhe, pelo menos, relativa tranquilidade e repouso retemperador” (Lino, 1992, p.9).

Nos primórdios da história da Humanidade, o Homem nómada habitava em grutas ou cavernas por uma necessidade de abrigo e proteção. Depois, com a prática continuada da agricultura e da pecuária, passa então a permanecer no mesmo local (sedentarismo), construindo abrigos com materiais que encontrava na natureza, como ramos ou cascas de árvores, e mais tarde com materiais mais resistentes, como a pedra, adobe ou argila.

Já na Idade Média, as habitações rurais, sem condições, da população pobre, eram conhecidas por uma “simples caixa paralelepípedica” (Mattoso, 2010) de um só piso, frias e húmidas, com poucas aberturas, sem água corrente, saneamento, e onde humanos e animais partilhavam o mesmo espaço. Com técnicas construtivas básicas, tinham um risco de incêndio elevado uma vez que a cobertura era feita com materiais inflamáveis, como colmo, madeira, giesta ou simples ramos (Mattoso, 2010).

Já em relação à habitação urbana, esta combinava o espaço comercial, no piso térreo, com a residência, nos superiores. As casas eram em banda, altas e esguias (de três, quatro ou seis andares), devido principalmente aos custos elevados dos solos, e utilizavam pedra nos pisos térreos para maior suporte do edifício. Neste tipo de habitação existia um espaço nas traseiras para os animais, como porcos e galinhas, e uma pequena horta ou pomar. Em relação às coberturas, podiam ser feitas em madeira, colmo, palha ou giesta, tal como no meio rural, e iam aparecendo habitações já com cobertura em telha. As aberturas eram também escassas (Mattoso, 2010).

Nesta altura, por não existirem restaurantes, bares ou hotéis onde as pessoas pudessem conviver, era comum que as casas estivessem cheias de gente – não eram raros os lugares com vinte e cinco pessoas no mesmo espaço, e a intimidade era um termo desconhecido (Rybczynski, 1991). Em muitos quadros medievais é possível ver um casal na cama ou no banho, e ao lado, no mesmo espaço, amigos ou serventes numa animada conversa, aparentemente despreocupados.

Em ambos os tipos de habitação, o nível de higiene era fraco e as

casas de banho inexistentes. As necessidades eram feitas em sanitários móveis, compostos por uma espécie de cadeira de madeira com uma bacia por baixo – também conhecidas por “caixas de retrete” – e os dejetos eram depois atirados pela janela – situação que perdurou até ao século XX e que deu origem à expressão “água vai”. Existiam também latrinas públicas, normalmente próximas de cursos de água, onde as pessoas faziam as suas necessidades. No Porto, por exemplo, sabe-se que existiam duas na Ribeira (Mattoso, 2010). Com toda esta falta de higiene e más condições de vida, surge então a Peste Negra que marcou a Idade Média pelos piores motivos – foi a pandemia mais devastadora registada na história humana.

Também o mobiliário das casas era escasso, mesmo nas famílias mais importantes, e limitava-se a satisfazer as necessidades básicas como comer, dormir, sentar e armazenar. Por isso, as peças polivalentes e com dupla função eram muito comuns. Se por um lado, como a casa medieval era um lugar de usos transversais e em constante utilização para cozinhar, comer, receber visitas, fazer negócios e para dormir, havia a necessidade da disposição dos móveis estarem em constante mudança. Por exemplo, os mais pobres utilizavam as arcas como uma espécie de cama: dentro delas armazenavam as roupas que à noite serviam de colchão; por outro, as classes mais altas passavam muito tempo em viagem e pouco tempo em casa, tendo também essa necessidade de móveis desmontáveis (Rybczynski, 1991).

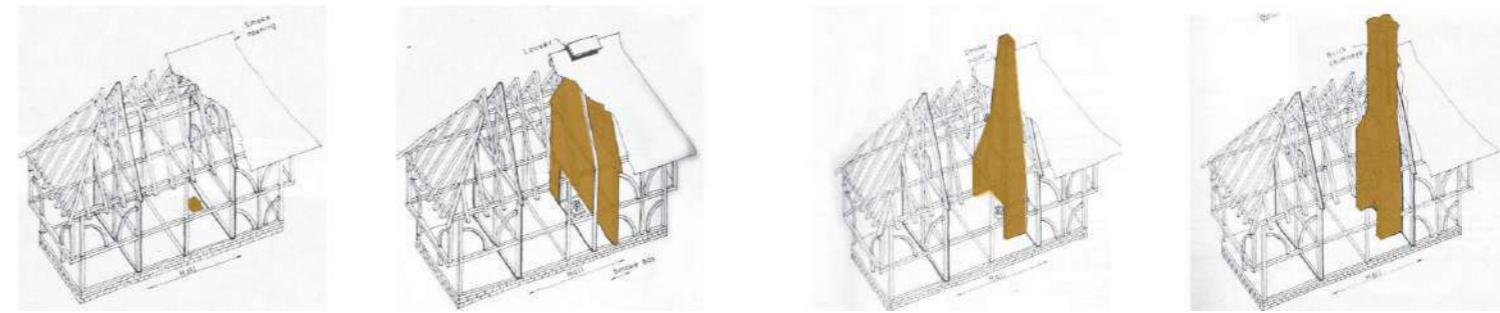
Em suma, para a população desta época, não existia o conceito de “lar”, nem tão pouco de “família”. Mesmo as casas das famílias mais ricas, não eram tão melhores assim. No geral, havia pouca preocupação com o conforto, intimidade e privacidade nas casas: tratava-se meramente de existir. No final desta época começam-se a ver pequenas mudanças que melhoraram o conforto das casas rurais: a divisão do espaço para a habitação e para os animais, apesar de continuar a existir principalmente na região do Alto Minho, e a sua verticalização, conceito importado das cidades (Mattoso, 2010).

Na Idade Moderna surgem as chaminés, algo que em muito melhorou as habitações (Rybczynski, 1991). Até então, as casas eram muito frias pois as lareiras funcionavam mal. O escoamento do fumo fazia-se pelos vãos, por alguma abertura que pudesse existir no telhado, ou mesmo pela cobertura, feita em colmo, telha ou pedra. Assim, as chaminés tinham a vantagem de permitir o aquecimento da casa de forma muito mais eficaz, sendo assim possível a existência de mais compartimentos e por consequência, mais comodidade, conforto e privacidade (Bryson, 2010).



04 / Baú, Idade Média

As habitações da Idade Média tinham apenas o mobiliário básico, independentemente da classe social. Assim, as baús eram extremamente importantes pois serviam não só para armazenar os objetos mais valiosos, como também para assentos, mesas, ou até camas.



05 / Evolução da chaminé - Ilustração de Roxana McDonald

Nas grandes casas surgem novos compartimentos interiores, com uma maior especialização funcional cada um. Aparecem as salas e os corredores, para um isolamento dos quartos de dormir dos senhores. Estes eram colocados na ponta dos edifícios onde apenas o camareiro mor podia entrar, o que mostra o começo de uma procura pela intimidade. Aparecem também os quartos separados para os criados (Mattoso, 2010).

Com a revolução industrial e o trabalho nas fábricas, a habitação urbana deixou de ser um espaço onde se vivia e trabalhava simultaneamente e passou a ter um uso exclusivo de residência, tendo começado a converter-se num lugar privado, que lhe conferiu um sentido de maior intimidade e de espaço para a família.

Associada a esta multiplicação de compartimentos interiores, surgem novas peças de mobiliário. Mesmo nas casas de um só compartimento, estes elementos decorativos móveis eram importantes, pois permitiam dividir o espaço, proporcionando áreas mais reduzidas, mais fáceis de aquecer e propícias a um maior conforto. A multifuncionalidade das arcas, bancos e mesas da Idade Média, é substituída pelo surgimento de cadeiras, armários, louceiros, contadores, entre tantos outros, cada um adequado à sua função e espaço próprio (Mattoso, 2010). No entanto, apesar desta nova diversidade de móveis e mais confortáveis, estavam postos na casa sem ordem ou regra. As casas estavam cheias de coisas mas não verdadeiramente mobiladas. *“Era como si los dueños se hubieran ido a una orgía de compras y al día siguiente hubieran descubierto que no había espacio suficiente para todo lo que habían comprado impulsivamente.”* (Rybczynski, 1991, p.51). É então nesta altura que os estofadores da época assumem o papel de fazer o planeamento e desenho dos ambientes (Rybczynski, 1991).

Apesar de todas estas alterações, mesmo as casas mais nobres e dos grandes senhores, não tinham um conforto interior superior, apenas se diferenciavam no número de compartimentos e na riqueza da ornamentação dos espaços. Há relatos de existência de ratos, pulgas, piolhos e formigas infestando os paços reais (Bryson, 2010). Os quartos dos criados, muitas vezes situados no piso térreo ou no sótão, não tinham luz natural nem privacidade. As portas estavam frequentemente abertas para evacuação de fumos (Mattoso, 2010). Assim, o interior das casas era considerado apenas como um local de abrigo e não como um espaço de privacidade e conforto.

Passamos então à Idade Contemporânea, que foi a altura onde o conforto mais se desenvolveu.

Foi no século XVIII, com o terramoto de Lisboa, que substanciais mudanças de conforto e higiene começaram a ser vistas. Foram feitos novos edifícios com as fachadas todas iguais e com uma estrutura mais resistente caso ocorresse um nova tragédia. Foi feita uma rede de esgotos, que terminou com o hábito dos despejos dos dejetos e afins pelas janelas, acabando não só com o mau cheiro e sujidade, mas também com a diminuição da propagação de doenças. Associado a estas alterações do planeamento da cidade, a partir de 1769 há uma proliferação de objetos de higiene pessoal, como bacias ou bidés, comercializados pela Real Fábrica de Louça ao Rato (Mattoso, 2010).

Apesar destas alterações na cidade de Lisboa, fora das ruas recuperadas e no resto do país, o sistema de esgotos era limitado e muitos canos iam desaguar ao rio. As necessidades eram feitas em bacias ou, nas casas mais ricas, em sanitários móveis, tal como na Idade Média. Quanto à higiene corporal, era feita em bacias ou até no mar ou rios. É interessante referir que quanto à higiene bucal, Francisco de Mello Franco, médico português, aconselhava o bochecho com vinho do Porto (Mattoso, 2010).

Por esta razão, em 1797, o arquiteto José Manuel de Carvalho Negreiros, propõe não só um sistema de esgotos mais sistemático, como também a colocação de duas retretes na câmara, nos quartéis e nos palácios reais, ou seja, nos espaços com muita gente (Mattoso, 2010).

Por fim, é no final deste século que surge um espaço dedicado à higiene nas casas senhoriais – a sala do toucador, o que fez com que o banho completo começasse a ser mais comum. Outro aspeto importante é que no final do século XVIII começam a surgir os cafés para convívio social, o que permitiu com que as casas comesçassem a ficar com menos gente e mais íntimas (Mattoso, 2010).

É também no século XVIII que se nota um aumento populacional nas grandes cidades, não só pela melhoria da alimentação, pela evolução da assistência médica, mas também pelo êxodo rural, uma vez que as comunidades das aldeias vinham para as cidades em busca de melhores condições de vida. No entanto, essas mesmas classes e também as famílias mais pobres das cidades viram-se obrigadas a procurar alojamento em espaços desabitados ou em pequenas habitações sem condições. No Porto, por exemplo, surge um novo tipo de habitação que veio marcar o século XIX – as Ilhas.

As Ilhas são pequenos arquipélagos de habitações situadas ao longo de um pequeno corredor com 1 a 2 metros, nas traseiras de casas burguesas (Sousa, 2019). Não excediam os 16m² (algumas apenas com 9m²) e eram



06 / Ilhas do Porto

feitas sem uma infraestrutura adequada e com materiais de baixa qualidade. Não possuíam ventilação, água corrente, eletricidade ou esgotos. Além disso, os materiais de construção eram fracos, provocando infiltrações e humidades de que o clima do Porto, com o rio e o mar, era fértil. Despoletavam assim doenças do foro respiratório, infeções como a tuberculose, reumatismo, etc.

As frentes das habitações tinham cerca de 4 metros, com uma porta e uma janela que davam para o corredor. O seu interior era apenas constituído por três micro compartimentos: sala, quarto e cozinha. Em alguns casos, podia existir um pequeno quarto no sótão. As casas de banho eram de utilização comum, e correspondiam em média, em uma para cada cinco casas (Sousa, 2019). O nível de conforto no habitar era assim quase inexistente, uma vez que não tinham as condições básicas de higiene e o conceito de privacidade não era conhecido.

É também de salientar que é no século XIX que surge a luz elétrica em Portugal – primeiro em locais públicos e só mais tarde nas casas. Apesar disso, a luz a gás ou petróleo ainda continuou a ser muito utilizada pelo menos até metade do século seguinte (EDP, s.d.).

No final do século XIX, surge um movimento chamado “Casas Portuguesas”, cujo arquiteto principal foi Raul Lino, arquiteto conservador e anti modernista. Esse movimento defendia um “tipo português de habitação” (Leal, 2008) e era contra esta diversidade arquitetónica, além do movimento moderno, que dizia que transportava para Portugal “soluções arquitetónicas estranhas ao clima e paisagem nacional” (Lino, 1992).

Este mesmo movimento prolongou-se até aos anos 50, tendo tido o seu auge durante o Estado Novo, devido à sua linguagem nacionalista coincidir com o regime. O arquiteto projetava “Casas Económicas” e descreve-as como “Casa económica não quer dizer casa que custe pouco dinheiro e que dispense um projecto cuidado, mas antes casa em que todas as suas disposições são muito bem aproveitadas e onde não existe um desperdício nem de material nem de espaço utilizável.” (Lino, 1992, p.12).



07 / “Casa Portuguesa” na Estremadura

Neste tipo de habitação o arquiteto tinha em atenção aspetos como: os materiais dos alicerces para proteção da humidade; o isolamento e ventilação das habitações, dizendo até “(...) é sempre em grande parte à virtude do isolamento que devemos o conforto e a higiene duma moradia.” (Lino, 2008, p.26); projetava um pátio na entrada da habitação, um jardim em seu redor e fazia muito uso dos alpendres; dava importância ao aquecimento da casa, usando aquecimento central ou aparelhos de ferro fundido a carvão ou lenha; por fim, tinha atenção também à iluminação, projetando cada espaço de acordo com a incidência solar. Quanto aos materiais, fazia muito uso da calção branca ou a cores, o telhado com telha manual portuguesa e beiral, chaminé e azulejos. Quanto à tipologia, eram normalmente térreas ou com dois pisos, e defendia acima de tudo a comodidade, simplicidade e harmonia na casa.

No entanto, no interior do país a realidade era o oposto. Aqui “as casinhas passam a casebres. Deixam de ser sorridentes, alegres, simpáticas, para se passar delas a reter a miséria.” (Leal, 2008, p.29).

A habitação rural desta época era pequena, com pouco mobiliário, repleta de fumo, escura, sem ventilação, isolamento, água corrente, casas de banho ou esgotos. Os dejetos eram despejados em campos, currais ou até nos riachos, como na Idade Média, e o banho fazia-se em alguidares – “O corpo e o cabelo lavam-se com sabão azul e branco, o mesmo com que se lava a louça ou a roupa no tanque da aldeia.” (Mattoso, 2010, p.18). Assim, “a verificação destas casas (...), e das suas condições de habitação, remete-nos para um tempo passado, que parece dilatar-se de um tempo medieval para dentro de um século XX português.” (Leal, 2008, p.66).

É também importante referir que a casa do Norte tem características totalmente diversas da casa do Sul. Enquanto que no Norte é feita de xisto ou granito, materiais resistentes que permitem uma construção em altura, no Sul a habitação é feita em materiais mais frágeis, como calcário, mármore ou taipa, com qualidades isoladores de calor e que não permitem uma edificação elevada (apesar de surgirem algumas habitações de dois pisos em meio urbano); por outro lado, a casa do Norte funciona como um “(...) verdadeiro instrumento agrícola que é preciso adaptar às necessidades de exploração da terra, designadamente no que se refere ao seu dimensionamento e à importância e distribuição relativa dos alojamentos das pessoas, dos estábulos e das lojas de arrumação das alfaias e ferramentas da lavoura.” (Oliveira & Galhano, 1994, p.13); no Sul, a casa não possui, nem precisa de

espaço para os animais porque normalmente destina-se apenas à habitação das pessoas “(...) porque aqui o que trabalha a terra não a possui; ele é a mais das vezes um simples assalariado do grande latifúndio, e as alfaias do seu ofício pertencem e encontram-se no “monte” em que está empregado.” (Oliveira & Galhano, 1994, p.366 e 367). Quando combina o espaço de habitação com o espaço de lavoura, os celeiros, palheiros, currais e outras dependências ficam em edifícios anexos próprios. É também interessante referir que no Norte, a casa do rico distingue-se da casa do assalariado, pois a primeira já apresenta paredes exteriores argamassadas e caiadas, ao contrário das paredes em xisto ou granito sem tratamento do segundo.

Apesar de simples, estas habitações apresentam pormenores técnicos interessantes como: as paredes mestras feitas em adobe e pedra para mais resistência; quando usavam madeira nas casas, pintavam-na ou revestiam-na de argamassa para mais durabilidade; a utilização dos animais no piso zero na habitação nortenha, funcionando como fonte de aquecimento; varandas alpendradas, que surgem um pouco por todo o país, que funcionavam como agasalho no inverno e refúgio no verão; colocação de palha no telhado para proteção do frio, chuva e vento; nos bairros de



08 e 09 / “Casa Portuguesa” e casa rural com varanda alpendrada em Freineda

pescadores junto à praia, as construções eram em madeira elevadas sobre estacaria, para proteger tanto da areia como das cheias; no Alentejo, como as construções eram feitas de materiais pouco resistentes, eram colocados “gigantes” nas laterais para melhor suportar o peso do telhado; no Algarve, as coberturas das casas eram planas (influência no Norte de África), chamadas de açoteias. Funcionavam como terraço da habitação e tinham um sistema que comunicava com a cisterna que permitia recolher uma maior quantidade de águas pluviais para abastecimento da casa. As casas tinham também uma fundação em alvenaria em pedra para impedir o contacto com o solo húmido, para evitar humidade dentro de casa e eram caiadas tanto exterior como interiormente, pelas mulheres, refletindo os raios solares no verão; por fim, em cidades como Tavira, surgem os rotulados em vãos, janelas ou portas. Apesar de poucos exemplos, mostram uma procura pela intimidade na habitação algarvia (Antunes et al., 1988).

A habitação rural só começa a ver mudanças na sua tipologia a partir dos anos 60, devido à influência das habitações dos emigrantes. Essas, maiores e com mais compartimentos interiores, já incorporam o alumínio, papel de parede, alcatifas ou sofás em napa (Mattoso, 2010). O desejo de ostentação mostrado na casa do emigrante, foi muitas vezes imitado, surgindo novas casas com mais conforto.

Já em relação à habitação urbana do século XX, é impossível descrevê-la de um modo geral.

A habitação da classe burguesa já possuía esgotos, água, gás canalizado e luz elétrica; já existia um quarto para cada elemento da família; as salas de estar eram inseridas em todas as casas; já incorporavam casas de banho; eram equipadas com eletrodomésticos que fizeram com que as mulheres (consideradas ainda nessa altura como donas de casa) poupassem em muito o seu tempo passado nas tarefas domésticas. É interessante referir que neste século, a publicidade aos mesmos, e aos produtos de limpeza, era dirigida a mulheres por serem elas o principal público alvo (Pereira, 2019).

As casas dos nobres, apesar da aparência exterior modesta, tinham



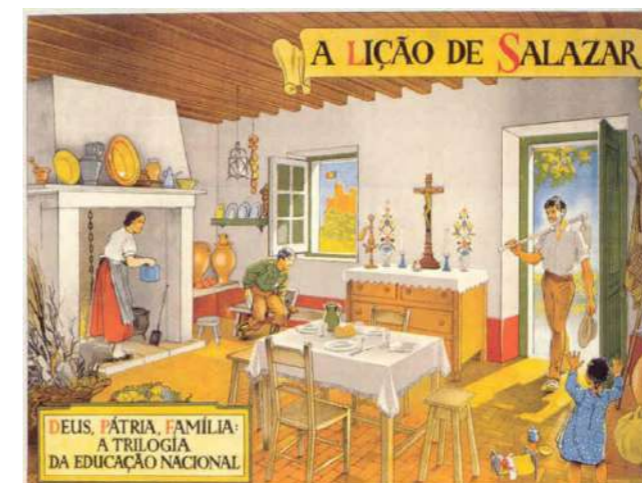
10 e 11 / Exemplos de publicidade do século XX.

o seu interior pensado para a opulência. Para eles, a largueza do espaço era sinónimo de prestígio e domínio. No Porto, por exemplo, eram vestidas de madeiras preciosas; tetos de castanho pintados; portas entalhadas, pintadas a branco e dourado e decoradas de madre pérola ou marfim; vidraças com desenhos; lustres de cristal; porcelanas inglesas, o que mostra o contacto com a sociedade inglesa devido ao Vinho do Porto (Oliveira & Galhano, 1994).

Em contraste, a habitação das classes mais pobres ainda se mantinha com condições muito precárias.

Durante o século XX e principalmente no Estado Novo, surgem vários programas de habitação económica, com o objetivo de formar um equilíbrio social do país, realojar as classes mais baixas e acabar com as construções clandestinas como os bairros de lata em Lisboa e as Ilhas no Porto. Assim, foram formados programas de construção convencional a curto prazo, para responder ao desejo de habitação própria da população (vista na altura como um veículo de ascensão social). “Casas para famílias pobres”, “Casas desmontáveis”, “Casas para pescadores”, “Casas de Renda Económica”, “Plano de Melhoramento”, são alguns exemplos dos programas que surgiram.

Apesar de todos estes esforços, a habitação apoiada em Portugal é encarada como algo falhado, pelo pouco que se construiu, pela fraca qualidade do que se produziu e pelo estado de degradação a que chegaram alguns dos conjuntos de casas erguidos (Agarez, 2020). Além disso, ainda nos anos 50 e 60, a cidade de Lisboa albergava cerca de 5% da sua população em bairros de lata, que só começaram a ter algum conforto com o programa PER (Programa Especial de Realojamento) da década de 90, quando foi substituída a lata e a madeira pelos tijolos, e foi posta eletricidade nas habitações. Também ainda em 1970, cerca de 30% da população em Portugal era considerada mal alojada. Apenas 29% das casas dispunham, em simultâneo, de água, luz, banho e retrete. Assim, em 1974 surge o programa SAAL (Serviço Ambulatório de Apoio Local) para apoiar, através das câmaras municipais, iniciativas para comunidades mal alojadas no sentido de colaborarem na transformação dos próprios bairros (Mattoso, 2010).



12 / “A lição de Salazar” Cartaz distribuído pelas escolas primárias no final dos anos 30. Aqui se pode ver o papel de “dona de casa” e “cuidadora dos filhos” da mulher, em contraste com o papel de “trabalhador” e “sustento da família” do homem.

Já o final do século XX é caracterizado pela sua melhoria habitacional. Entre 1981 e 2001, a população sem eletricidade em casa desce dos 40% para os 5%, e sem casa de banho, desce dos 20% para os 6%.

Em forma de conclusão, o final do século XX revelou-se na redução das diferenças abismais habitacionais entre contexto urbano e rural, e entre a casa burguesa das cidades e a “popular”. Foi um século também de mudanças sociais e políticas, marcado por uma sociedade em transição. Se na época do Estado Novo, Portugal era caracterizado por uma sociedade onde a desigualdade de género era bastante marcada, depois do 25 de abril há grandes mudanças políticas, mais igualitárias, onde a mulher deixa de ser apenas a “dona de casa” e “cuidadora dos filhos”. O século XX é também marcado por uma política de consumo, de onde surgem novos materiais industriais ou semi-industriais como o betão armado, o tijolo, os blocos de cimento, que passaram a ser conhecidos e acessíveis às comunidades.

Conforto no século XXI – Conclusões finais

A evolução da ideia de conforto nas habitações acompanhou o desenvolvimento do Homem, sendo reflexo de progressivas transformações culturais, políticas e económicas do país.

A procura pelo conforto sempre esteve de certa forma presente nas habitações: quer pela busca de uma temperatura confortável dentro de casa pelo uso de lareiras e varandas alpendradas, proteções nos telhados, ou os animais no piso 0; ou mesmo a importância técnica, como é o caso das habitações elevadas sobre estacaria nos bairros de pescadores, tanto para proteção da areia como para prevenir a invasão de água das cheias.

No entanto, ao longo dos tempos foram feitas mudanças para que essa noção de conforto fosse um conceito previamente pensado: a evolução dos métodos construtivos, desde as casas em pedra, para casas em tijolo ou betão com isolamento térmico e sonoro; a decoração; a separação do espaço de vida doméstica, espaço comercial e espaço dos animais; as casas com mais aberturas que permitiram tanto uma melhor entrada de luz, como uma melhor ventilação; e por fim, os avanços tecnológicos, como o aquecimento central ou ar condicionado, saneamento, água corrente ou energia elétrica.

Não se pode falar de conforto na habitação sem também abordar a atual pandemia mundial que surgiu no início de 2020 e que afetou, além de tantas outras coisas, o modo como vivemos e olhamos para a nossa casa. Até 2020, a habitação não era tão vivida, considerada por muitos apenas

como o local onde se dormia.

Com o confinamento obrigatório e as pessoas a passar cada vez mais tempo em casa, a pandemia veio suscitar muitas questões associadas ao conforto da habitação e percebemos que não está ainda, infelizmente, ao alcance de toda a população. Apesar de terem sido feitas entre os anos 80 e 2000, tal como já se abordou anteriormente, substanciais mudanças nas habitações portuguesas, ainda existem muitas em situação precária em Portugal. Na cidade do Porto, por exemplo, “existem 2457 alojamentos residenciais muito degradados ou a necessitar de grandes reparações, 2968 habitações familiares com duas ou mais divisões em falta (sobrelotação), 2322 alojamentos com carência de acesso a infraestruturas (sem instalações de retrete, água ou banho) – 15 611 se considerarmos, também, as habitações sem sistema de aquecimento.” (Sá, 2021, p.30). Por outro lado, tornar uma casa mais confortável, torna-se também mais caro, tanto a nível de eletricidade como de materiais, o que não se torna possível para muitas famílias com baixo poder económico. Em termos de temperatura, de impermeabilização das paredes, caixilhos duplos, ar condicionado, ou até de soluções mais sustentáveis, como painéis solares, ventilação natural ou piso radiante são alguns dos exemplos que fazem de uma habitação com um custo mais elevado. Os dois últimos, por exemplo, têm um agravamento de 42€ por m² (Araújo, 2021). No entanto, haverá benefícios a médio e longo prazo, com a redução de consumos energéticos e de melhoria das condições de habitabilidade das populações.

Para finalizar, “desde 2006 que Portugal dispõe de legislação sobre o comportamento térmico dos edifícios, que traduz o desempenho energético do imóvel, classificando-o de A+ a G, o nível mais baixo. Para obrigar ao cumprimento destas normas, desde 2013 que a certificação energética é obrigatória, mas a exigência mínima, para construções novas ou reabilitações profundas, é B-.” (Araújo, 2021, p.18). Sendo a média em Portugal de C (Araújo, 2021), podemos tirar as nossas próprias conclusões quanto ao conforto térmico da habitação portuguesa ainda no século XXI.

Afinal, o que significa sentir-se confortável?

conforto

con.for.tokõ'fortu

nome masculino

1. ato ou efeito de confortar

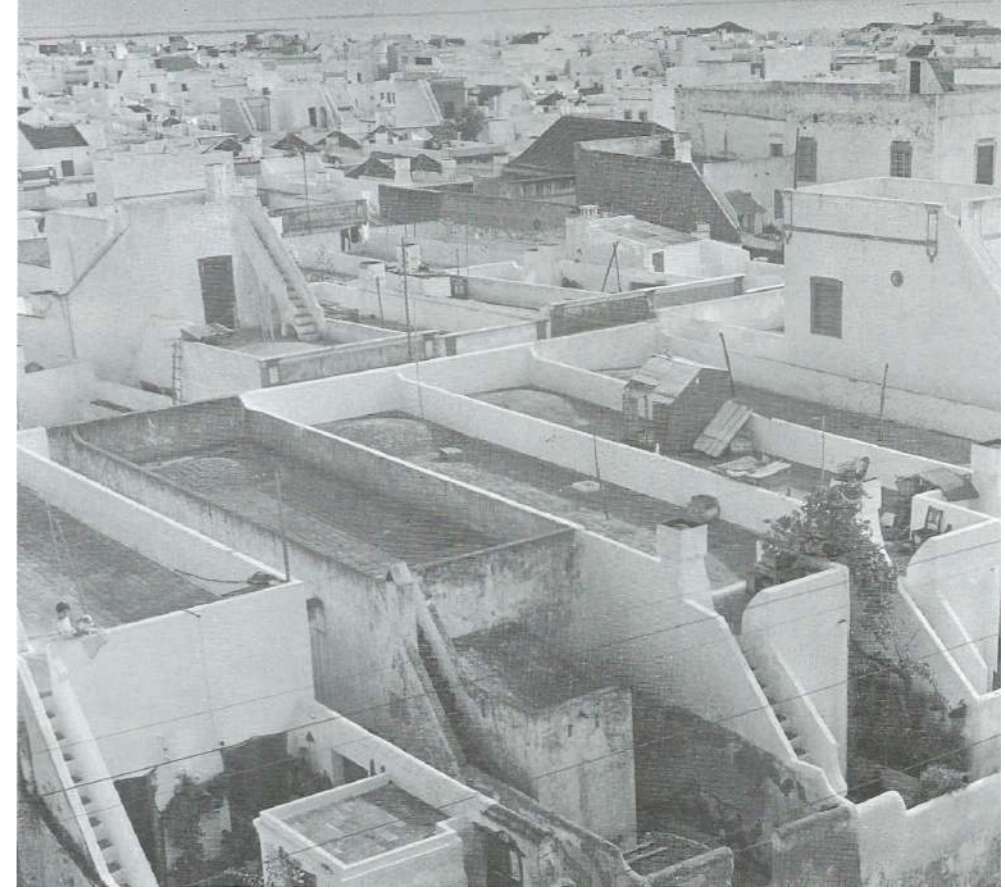
2. comodidade
3. bem-estar
4. auxílio, consolo nas aflições

“Bem-estar” e “comodidade” são duas palavras ligadas a “conforto”. Assim, “conforto” associa-se naturalmente ao habitar e a um espaço que transmita bem-estar, comodidade, proteção e tranquilidade. São necessidades humanas fundamentais enraizadas em nós e que temos necessidade de as satisfazer.

Conforto é um conceito algo abstrato e muito variável, quer em função do tempo, lugar ou culturas. Variável pois tal como se disse, está associado ao bem estar humano e às necessidades corporais da pessoa, que variam consoante a hora do dia, estações do ano, acontecimentos ou circunstâncias pessoais. Além disso, cada pessoa tem as suas necessidades e por isso se torna tão difícil criar um critério universal que defina a palavra.

Caracterizar um espaço como confortável pode ser intuitivo e espontâneo, que nem damos conta dos fatores no espaço que nos levam a isso. A temperatura, luz, segurança, som e qualidade do ar são alguns exemplos de aspetos inerentes a um espaço confortável.

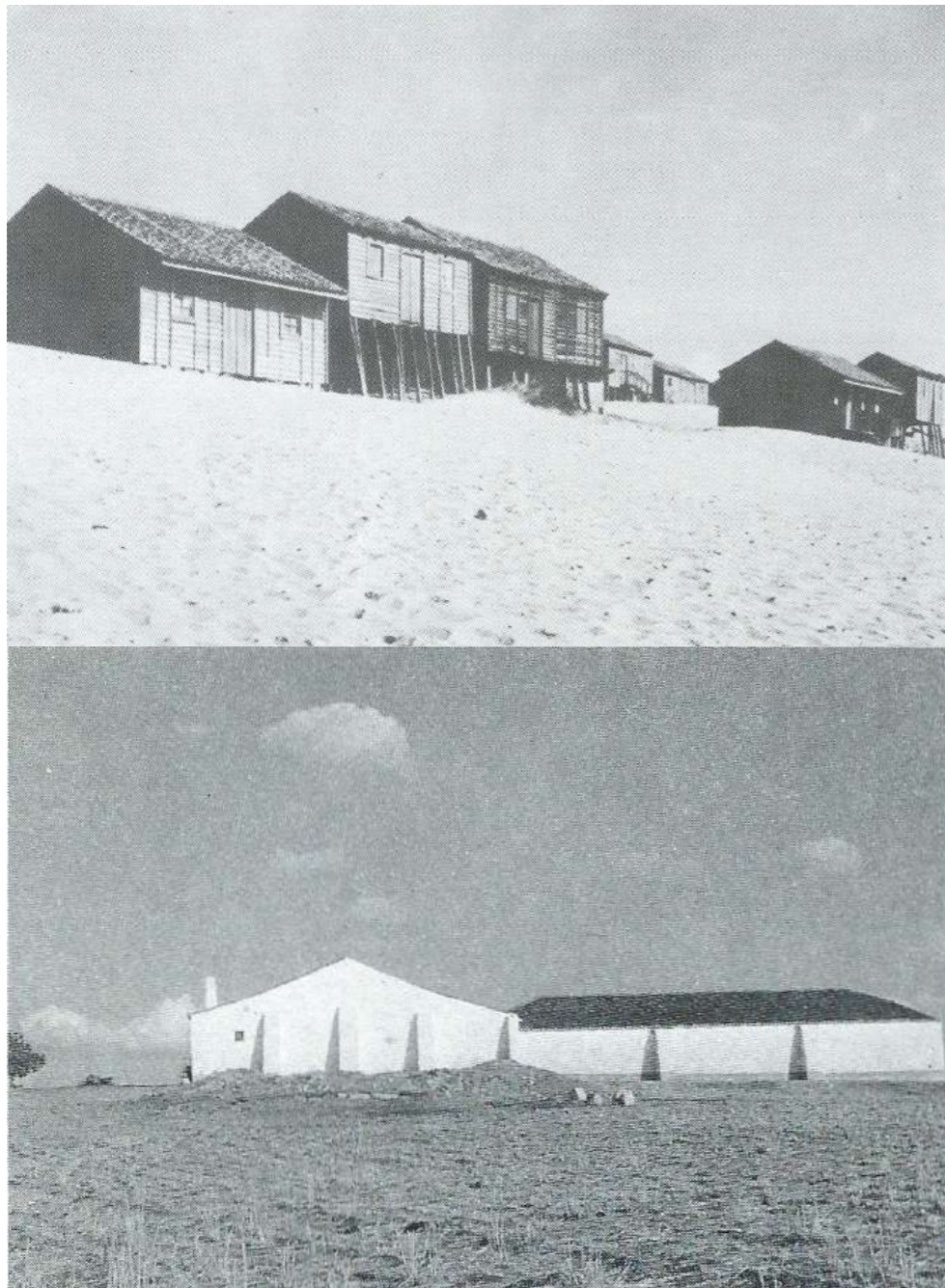
É uma questão chave de aprendizagem na profissão de arquiteto e de designer de interiores. Refere-se à fisiologia humana: sentir-se bem. Que à partida não tem nada de misterioso. No entanto, é mais fácil sabermos quando nos sentimos confortáveis, do que o porquê e em que medida. É mais fácil medir a falta de conforto do que o conforto em si. Apesar de ser algo difícil de explicar, é um ponto fulcral para que o espaço seja considerado casa, pois o ser humano só se sente bem quando se sente confortável. Isto em todos os aspetos, e na arquitetura e nos interiores não são exceção.



13 / Casas de Olhão

“Para lá do que procuram conscientemente, há nas soluções um jogo espontâneo e belo de volumes, de aberturas ou de superfícies fechadas, de claros-escuros que o sol realça ao afagar uma parede caiada a que tortuosidade do terreno deu vida. Conseguem uma superação do que a natureza e a dura vida lhes oferecem e, para tal, basta-lhes pegar na pedra, mesmo sem a acarinhar, moldar a taipa, ou empilhar o adobe, jogar com os tijolos e com os vazios, com a doçura da cal ou com a vivacidade da madeira, passar de quando em quando uma manha de cor e, sem saberem regras de composição nem quererem ser mais do que esmerados, carinhosamente erguem o lar ou a oficina.”
(Antunes et al., 1988, p.171)

14 e 15 / Palheiros da Tocha e habitação alentejana com “gigantes”



“A cozinha é foco dos serviços domésticos – tão inveterado temos o hábito refeitório de todos os dias que não podemos dispensar estar oficina onde de aquece ou se prepara o nosso alimento quotidiano. (...) devemos contar com a necessidade de incluir cozinha em nossas casas, pelo menos nas que se construírem por estes anos mais chegados. Devemos contar igualmente, (...) com o espírito de rotina das nossas cozinheiras. (...) Torna-se às vezes perigoso bolir em qualquer disposição do arsenal clássico e tradicional; e nós, que não somos do ofício nem do partido, não devemos querer arrogar-nos o direito de alterar qualquer preceito estabelecido sem termos verdadeira compreensão dos ritos e mistérios desta espécie de maçonaria que rege os actos do pessoal culinário.”
(Lino, 1992, p.41)



16 / Cozinha do Mosteiro de Alcobaça



17 / Publicidade da marca Formica, anos 50

Evolução do espaço da cozinha

A evolução da noção de conforto refletiu-se na evolução da cozinha.

Na Idade Média, nas habitações da maioria da população, não existia o espaço da cozinha visto que, como já vimos, as casas tinham apenas um compartimento. A lareira situava-se perto de uma abertura para evacuação de fumos e os utensílios eram reduzidos ao essencial: panela de barro e respetivo trempe de ferro, saleiro, um pote para o azeite, outro para o vinho e outro para a água. Quando faltava algum instrumento em específico, existia muito a partilha entre vizinhos, até do próprio fogo que se obtinha por fricção (Mattoso, 2010).

Já em relação às cozinhas dos grandes senhores, por vezes era anexa à habitação para prevenção de incêndios. Ali eram cozinhadas grandes refeições e apresentavam o mesmo tipo de utensílios das casas urbanas e rurais, mas em maior quantidade e em diferentes materiais: poderiam ser em metal, latão e alguns em estanho, e os utensílios para o fogo, em ferro. Eram “ambientes preparados para o maior requinte culinário, para a maior abundância, para a maior higiene possível.” (Mattoso, 2010, p.242).

Não podemos falar da época medieval sem também referir a importância das cozinhas dos Mosteiros e dos Conventos.

Estes mesmos locais eram espaços de culto, mas também acolhiam viajantes e peregrinos, a quem ofereciam muitas vezes mesa farta. Era comum nesta época os religiosos receberem doações dos servos e dos senhores, pagas em produtos, e por isso a cozinha era um espaço onde reinava a prosperidade, felicidade e prazer (Judite, 2019).

Existem vários exemplos de Mosteiros e Conventos em Portugal, como o Mosteiro de Âncede, o Mosteiro de Arouca ou o Mosteiro da Cartuxa, no entanto são os exemplos do Convento de Mafra e do Mosteiro de Alcobaça que irão ser abordados.

Quanto ao Convento de Mafra, este não apresentava apenas uma cozinha, mas quatro – Cozinha da Enfermaria Velha, Cozinha Grande (com um engenho de aço com manivela para na altura se levantar com facilidade as grandes panelas e caldeirões), Cozinha Pequena ou Cozinha de Hóspedes e finalmente, a Cozinha Velha (onde existia um engenho especial para assar carne) – e dois outros espaços associados a ela – a Pastelaria (é interessante referir que cada forno tinha por cima um vão que servia de estufa para conservar doces ou outros alimentos, de modo a ficarem livres de humidade) e o Lavatório de Ervas, onde se lavavam as ervas para depois as cozer, daí o seu nome (PNMafra).

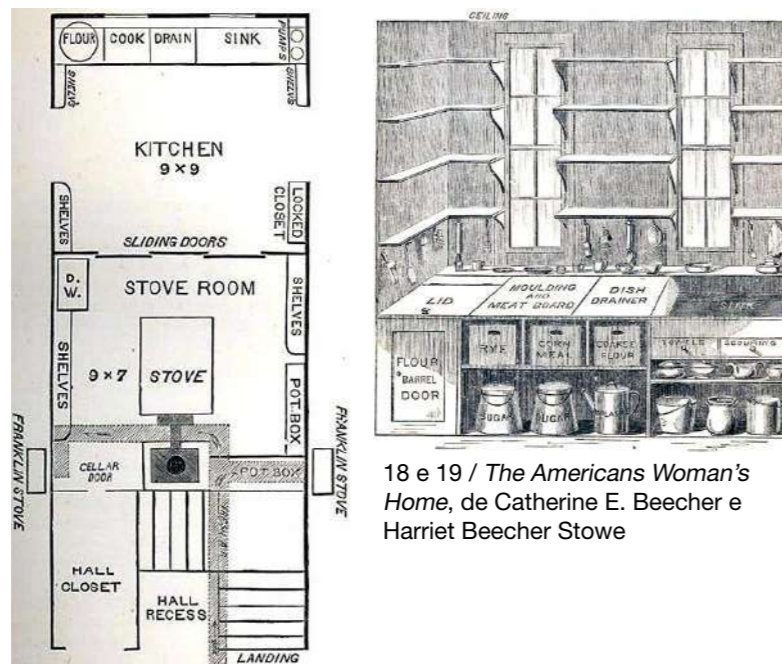
Quanto ao Mosteiro de Alcobaça, tem como elemento marcante a grande chaminé forrada de azulejos, assim como as restantes paredes. Os pilares da chaminé são em ferro, sendo esta a primeira utilização deste material na construção civil portuguesa. Ao fundo tem um tanque, elemento típico em muitas cozinhas conventuais, que se destinava a lavagens diversas (Judite, 2019).

Já na Idade Moderna a cozinha situava-se em diferentes locais, consoante as diferentes tipologias de casa que existiam no território português. Nas habitações com apenas um compartimento, estava separada da área de descanso por uma cortina. No Porto, era muito comum estar no último piso, para evitar incêndios e cheiros. Em Lisboa, muitas vezes cozinhava-se na rua, num simples fogareiro. Nas regiões rurais, estava fora de casa e nas habitações das classes mais altas, situava-se no piso térreo (Mattoso, 2010).

No século XIX deu-se a substituição das fontes de calor na cozinha, passando-se de lenha ou carvão para gás ou eletricidade, o que poupou o trabalho manual na cozinha. Por outro lado, permitiu que a cozinha já não precisasse de estar tão isolada da casa, uma vez que era possível afastar o calor e impedir o fumo no interior das casas.

Assim, o espaço da cozinha precisava de sofrer alterações de forma a acolher estas mudanças e é aí que o papel da mulher se torna fundamental. Isto porque, sendo ela a pessoa que estava em contacto direto com o trabalho em casa, ou seja, o seu usuário principal, influenciava a ordem e a disposição do espaço da cozinha. Torna-se num espaço mais organizado e mais convidativo. Já não é um elemento à parte dentro da casa com uma confusão de peças sem organização, convertendo-se num espaço mais social.

Em 1869 surge um livro publicado por Catherine E. Beecher e pela sua irmã, Harriet Beecher Stowe, onde faziam um layout ergonómico e onde é possível estabelecer paralelismos com as cozinhas contemporâneas – encontra-se já no espaço uma zona para armazenamento e conservação, e outra para preparação e limpeza. Projetam uma superfície de trabalho com gavetas



18 e 19 / *The American Woman's Home*, de Catherine E. Beecher e Harriet Beecher Stowe



20 / Publicidade ao *Hossier Cabinet*

por baixo, um local destinado à preparação e lavagem de alimentos, com duas bombas de água próximas: uma para a água do poço e outra para a água da chuva, uma vez que ainda não existia água corrente. Por cima deste plano de trabalho existiam janelas e prateleiras nas paredes para arrumação.

Christine Frederick é outro nome importante. Inspirada pelo marido, cujo trabalho era melhorar a produtividade das fábricas, diminuindo os movimentos “inúteis” nas tarefas, decidiu que podia implementar esses mesmos sistemas em sua casa. Assim, começou a estudar os seus próprios hábitos e os das suas amigas e concluiu que podia fazer as suas tarefas mais rapidamente e com menos esforço. Havia mais do que uma forma correta de fazer as coisas e o seu objetivo era ajudar as pessoas a descobrir as soluções que melhor se adaptavam às suas necessidades. Com isto, a redução do número de horas necessárias para limpar a casa, para cozinhar ou para lavar, permitiu o libertar das mulheres do seu isolamento doméstico.

No final do século XIX surge também nos Estados Unidos um armário louceiro que veio revolucionar a vida das pessoas. Apesar de já existirem armários louceiros desde o século XV, apenas as famílias mais ricas os possuíam (Mallalieu, 1999). Por esta razão, a criação de louceiros económicos era urgente. Produzido pela primeira vez pela marca Sellers (1898), e depois pela Hoosier Manufacturing Company, e por isso é também conhecido por *Hossier Cabinet*, este louceiro armazenava num único sítio a coleção crescente de utensílios de cozinha da família.

Apesar destas inovações, o século XX foi sem dúvida o século que mais marcou a história da cozinha.

Surge o Movimento Moderno que com ele trouxe novos elementos, que apesar de alguns já estarem presentes no layout de Beecher, ainda não estavam implementados em todas as casas, tais como: armário despenseiro; Frigorífico; Bancada ou plano de trabalho comprido; Fogão e forno; Cuba (dupla ou simples); Máquina de lavar louça; e por fim, recipiente próprio para o lixo.

É também neste século que se criam modelos icónicos como a Frankfurt kitchen (1926) ou a *Minikitchen* (ver anexos) da Boffi de Joe Colombo (1963) – soluções para cozinhas compactas e eficientes.

No entanto, nas habitações rurais do início do século XX, a cozinha era ainda muito precária. Situada no piso térreo ou no andar superior, dependendo da região, tinha como elementos principais a lareira, o forno, e o escano ou um simples banco.



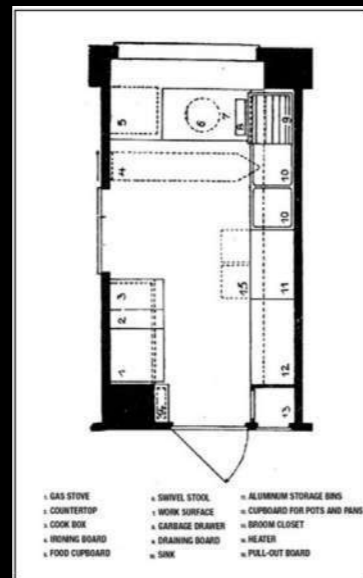
Frankfurt kitchen

Devido aos grandes problemas sociais e económicos que a cidade enfrentou no período pós Guerra, surge o conceito de habitação mínima, numa tentativa de fornecer rápidas melhorias nas condições básicas de vida para o máximo número de pessoas. Por outro lado, como a classe operária feminina de Frankfurt também trabalhava de modo a melhorar a situação económica da família, havia a necessidade de remodelação do espaço da cozinha para melhor otimização do espaço, de modo a que as mulheres tivessem mais tempo para trabalhar nas fábricas. Surge assim a Frankfurt kitchen. Projetada em 1926 pela primeira arquiteta austríaca Margarete Schütte-Lihotzky, para o projeto de habitação social New Frankfurt de Ernst May, é considerada o ponto de partida das cozinhas modernas. Tinha como base o conceito de laboratório ou fábrica, apoiada nas teorias contemporâneas de eficiência, higiene e eficácia no trabalho. Além disso, também se inspirou em engenheiros domésticos já referidos, como Christine Frederick, adotando três conceitos defendidos pelos mesmos: uma cozinha pequena que reduzia a quantidade de passos que se fazia durante a

preparação da comida; o método de observação direta, medição e análise das atividades domésticas, fazendo entrevistas a donas de casa e a grupos de mulheres; e por fim, o método time and motion study, que tinha como finalidade descobrir métodos melhores, mais simples e mais rápidos de se executar uma tarefa.

Em cada cozinha era colocado um banco giratório, fogão a gás, armários despenseiros, tábua de engomar dobrável, gaveta de lixo rebatível e uma janela por cima da pia. Não tinha frigorífico e estava integrada na habitação, separada por uma porta de correr. Os materiais utilizados também tiveram especial atenção, como por exemplo as bancadas em faia, mais resistente às manchas e cortes das facas.

Cerca de dez mil unidades foram construídas no final da década de 1920 em Frankfurt, e em 1930 o governo russo pediu também que o modelo fosse implementado nas novas cidades da União Soviética.



É importante referir que por ser um projeto revolucionário, a receção deste novo conceito de cozinha foi muito criticado no início. O espaço era tão pequeno que apenas uma pessoa poderia trabalhar nele, considerado como um local de exílio da mulher na cozinha de novo.

21 e 22 / Imagem e planta de um exemplo da Frankfurt

Em muitas casas da região Norte, não existia sequer chaminé e as aberturas eram poucas, o que fazia do espaço da cozinha um espaço repleto de fumo. A lareira podia ser ao mesmo nível do pavimento, ou mais elevada para mais comodidade para quem cozinhava ou até num nível inferior, sentando-se os habitantes em seu redor para se aquecerem. Acima da lareira eram colocadas varas onde se pendurava o fumeiro, ou o “caniço”, um ripado de madeira, utilizado tanto para conservar as castanhas, guardar a lenha, secar a roupa, ou impedir que as faúlhas da lareira originassem um incêndio no telhado de colmo. O mobiliário era pouco e mostrava um desleixo e pobreza extremos (Oliveira & Galhano, 1994).

Já na casa do Sul a situação era melhor. A existência de duas cozinhas era muito comum: a cozinha velha, anexa, e uma outra melhor que servia para receber as visitas. Além disso, estas cozinhas apresentavam mais limpeza em relação às anteriores: tinham chaminé que expelia o fumo e eram caiadas regularmente. Apresentavam serviços de cobre, estanho, ferro e barro, e fornos exteriores, também caiados regularmente (Oliveira & Galhano, 1994).

Nos anos 40 surgem as medidas standard nos Estados Unidos (as superfícies passam a ter 60cm de profundidade por 90cm de altura) que acabou com os móveis feitos de forma separada, permitindo novos arranjos adaptados ao espaço disponível.

O retorno dos soldados às casas (nos países envolvidos na Guerra) também se espelhou na estética da cozinha – fez com que as mulheres, que outrora estavam a ocupar os cargos dos homens, voltassem a passar mais tempo em casa e se preocupassem mais com a sua aparência. As cozinhas ficaram mais “divertidas” e mais coloridas, combinadas com eletrodomésticos modernizados. Nos anos 60 e 70 surgem novos materiais como o MDF, começando as empresas a propor como “modernas” ou “higiénicas” as portas dos armários planas e lisas.

Cozinhas em madeira de carvalho e as cortinas nas janelas marcam os anos 80 e 90. No final dos anos 90 observa-se a evolução da preocupação com a estética do arranjo físico como um todo, quer na mobília e eletrodomésticos, muito devido à tendência da cozinha invadir a sala.

Fazendo agora uma abordagem à cozinha do século XXI, é talvez dos compartimentos que mais espelha a evolução dos nossos hábitos e modos



de vida, evoluindo desde os espaços pequenos e desorganizados, até aos espaços elegantes e arejados.

Hoje em dia existem vários tipos, desde a cozinha em linha, seguida ou não da lavandaria; cozinha em paralelo; cozinha em L; cozinha em U; cozinha com península; cozinha com ilha. A enorme variedade de materiais também foi algo que cresceu ao longo dos anos. Hoje em dia são até feitos estudos de resistência de acabamentos, estabilidade horizontal e vertical dos materiais, ou de durabilidade dos vários tipos de abertura de portas.

A cozinha é um local projetado com o objetivo de ser o mais funcional e com mais otimização do espaço possível, cujas conceções variam segundo a cultura e os hábitos de cada sociedade. Por exemplo, o conceito de cozinha aberta para outros espaços, ainda não se encontra muito presente nos padrões da sociedade portuguesa. Por outro lado, esse mesmo conceito é já muito desenvolvido noutros países, como nos países nórdicos ou nos Estados Unidos.

O maior problema apontado à cozinha é quase sempre o facto de que não tem área suficiente para acolher o desenrolar das atividades. Por exemplo, quando a lavandaria integra a cozinha, muitas vezes não permite que no seu interior se passe a ferro ou que se estenda a roupa e essas práticas são transferidas para outro local. Este problema é também associado ao número de pessoas que a ocupam, apesar de que nem sempre é visto como algo negativo: se por um lado o espaço de circulação é pequeno, torna-se insuficiente quando existe outra pessoa que ajude nas tarefas; por outro, cozinhas pequenas, permitem um controlo total por quem a está a utilizar.

As zonas de arrumação também constituem outro desafio, sendo muitas vezes escassas. Por exemplo, o espaço “livre” de bancada, que tal como o nome indica, deveria estar livre, é frequentemente aproveitado para colocação de elementos como eletrodomésticos, fruteiras, entre outros.

Em suma, a cozinha é uma área da casa que foi sofrendo alterações ao longo dos tempos, sempre com o objetivo de criar um espaço confortável e funcional. Essa evolução deve-se a várias melhorias tanto a nível tecnológico, com a invenção dos frigoríficos ou de fogões a gás e elétricos; a nível de necessidades básicas, como o acesso a água potável; ou a nível social, com a importância que a mulher teve na cozinha.

Desde sempre que funciona como o laboratório da casa, com uma panóplia de elementos como tachos, sertãs, panelas, batedeiras, máquina de café, o que faz o ato de a projetar um desafio. Por essa mesma razão, o

conhecimento técnico do designer ou arquiteto fazem a diferença no processo projetual, quer na escolha de materiais, na acessibilidade e altura dos armários, na profundidade das bancadas, na relação entre os módulos, ou até mesmo no espaço de recuo do rodapé.

“We moved away from a company that was simply selling “products” to one that was offering systems. The idea was to create systems that could be adapted to meet the desires of a high-end clientele.”
Roberto Gavazzi

Boffi

História

Inovação, elegância e qualidade são o que fazem da Boffi uma das marcas de interiores líderes no mercado.

Fundada em 1934 por Piero Boffi, quando deixou a Caproni (fábrica aeronáutica) e com a sua primeira fábrica datada de 1947, o mesmo ano em que a passou para os seus três filhos. Com Dino, Paolo e Pier Ugo Boffi na chefia, a marca começou a abrir caminho no mundo do design de interiores. Isto muito aliado às colaborações com os designers mais reconhecidos do mundo, como Giulio Confalonieri, um dos melhores designers gráficos da época que teve esse mesmo cargo na marca entre 1950 e 1965 e Luigi Massoni com o papel de diretor de arte entre 1960 e 1980, que desenhou modelos como *Xila*, ainda hoje dos mais utilizados na marca.

Em 1954, a Boffi produz a primeira cozinha colorida, denominada *Series C*, desenhada pela Asti, Favre e Boffi, lançando-se no mercado como uma marca moderna, de alta qualidade e inovadora, enquanto mantinha ao mesmo tempo as tradições do design italiano.

24 e 25 / Modelos *Series C* e *T12*

Em 1960 surge outra inovação – a *T12*, de Gian Casé e Pier Ugo Boffi – a primeira cozinha que conjugou a madeira com o laminado.

Em 1963, a *Minikitchen*, de Joe Colombo é exibida na *Triennale*, ganhando uma medalha de ouro, e no MoMa (*Museum of Modern Art*, Nova Iorque).

Em 1980, devido ao sucesso das cozinhas, a empresa decide expandir-se para a área dos banhos. Nesta mesma década, Antonio Citerio assume

o cargo de diretor criativo da marca.

Roberto Gavazzi entra na empresa em 1989 e torna-se diretor geral, e no ano seguinte, Piero Lissoni apresenta o cargo de diretor criativo e desenha os modelos *Esprit* e *Latina*.

Em 1995, a primeira Boffi internacional é inaugurada em Paris, e no ano seguinte é atribuído à empresa o prêmio ISO 9001 (modelo para a implantação da Gestão da Qualidade numa empresa). Nesse mesmo ano ganha o “*Compasso d’Oro alla carriera*” e ainda hoje se apresenta como a única marca



26 e 27 / Modelo *Latina* e banheira da coleção *I Fiumi*

com esse prêmio no setor de cozinhas.

Em 1998, são criadas duas coleções de banhos icônicas – *I Fiumi*, de Claudio Silvestrini e *Minimal*, de Giulio Gianurco. Nesse ano, é também inaugurada a primeira Boffi exclusivamente dedicada aos banhos – a Boffi Solferino, que em 2003 se torna o principal *showroom*, incorporando também as cozinhas e closets.

Em 1999, são feitas obras nos *headquarters* da marca, situada em Lentate sul Saveso, Itália. As obras tiveram como objetivo expandir o edifício, de maneira a ter uma área dedicada à oficina de pintura, uma área dedicada aos testes de segurança e de qualidade dos produtos, uma área de armazém e uma área de recepção. Ficaram terminadas em 2008.

A primeira Boffi é aberta nos Estados Unidos em 2000, situada em Nova Iorque, mais precisamente em Soho.

Em 2001 torna-se membro da *Fundazione Altagamma*, uma associação de marcas de design de topo italianas, cujo objetivo é promover empre-

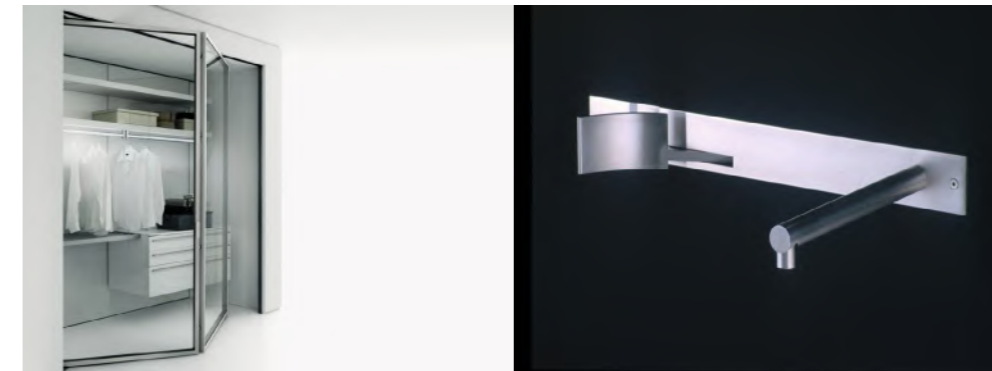
sas parceiras, assim como o estilo e cultura italianos.

Em 2002, é atribuído à empresa o ISO 2000.

Junta-se em 2003 a Norbert Wangen, um designer de cozinhas de topo, desenhando diversos modelos de cozinhas e banhos.

No ano seguinte, o modelo *Cut* de Mario Tassarollo e Tiberio Cerato, é selecionado para o *Compasso d’Oro* e ganha o prêmio “*Red Dot*” como melhor produto de design.

Em 2006 uma nova coleção de closets é apresentada. O modelo *Anthea*, que se apresenta não só como sistema de arrumação, mas também



28 e 29 / Modelo *Anthea* e misturadora da coleção *Cut*

como divisor de espaços.

Em 2007, a *Table System Kitchen* de Piero Lissoni, ganha o *Chicago Atheneum Good Design Award*.

Em 2008, o modelo *Duemilaotto* de Piero Lissoni, e o modelo de banhos *Sabbia*, de Naoto Fukawasa, são apresentados no *Magazzini di Porta Genova*. Nesse mesmo ano, o modelo +/-, é premiado com o *Good Design Award* no *Chicago Athenaeum*.

Em 2010, é acrescentado à coleção de closets, o modelo *Solferino*. Nesse mesmo ano, a Boffi já contava com vinte e uma lojas internacionais, quarenta e oito não oficiais. O *showroom* de Solferino é alargado, e um novo espaço chamado “*L’Appartamento*” é apresentado. É também apresentado o projeto “*Aboutwater*”, uma coleção de torneiras e chuveiros em colaboração com a Fantini. Além disso, também em 2010, a Boffi adquire a certificação ISO 14001.

No ano seguinte, o modelo de cozinhas *Aprile*, de Piero Lissoni, ganha o prêmio na categoria de cozinhas da EDIDA (*Elle Decoration Internation Design Award*).

Em fevereiro de 2012, é inaugurado um novo *Training Center*, dedicado à formação de novos colaboradores e funcionando também como um espaço onde estão expostos os últimos modelos de cozinhas, banhos e closets.

Em 2014, a Boffi celebra 80 anos e nesse ano é apresentado um novo modelo de cozinhas – *Salinas*, de Patricia Urquiola – que se apresenta como uma solução eco-sustentável pelos seus materiais, como o *paperstone*. Nesse mesmo ano, é também apresentado na *Triennale di Milano*, o modelo *Open* de Piero Lissoni.

Em 2015, a Boffi funde-se com a famosa empresa De Padova, de forma a conseguir dar resposta a todas as áreas dos interiores.

Em 2017, adquire 75% da marca dinamarquesa MA/U Studio, com soluções de arrumação e sistemas de prateleiras para casa e escritório, e em 2019, adquire 50% da ADL, uma marca de sistemas de portas.

Também em 2019, e mantendo a capacidade de inovação que tanto a caracteriza, expande-se para soluções de mobiliário exterior, com o modelo *AH01*, de Alessandro Andreucci.

Metodologia. Como se distingue no mercado. O papel da sustentabilidade na empresa.

Contando já com mais de oitenta anos de história, é natural que ao longo do tempo muitas coisas tenham mudado, como estilos de vida, estilos estéticos, entre outros. No entanto, a marca sempre conseguiu vingar, espelhando estas mesmas mudanças no seu percurso. Foi-se tornando sempre numa marca sinónima de inovação e bom design em todo o mundo, pela procura por novos materiais e tecnologias, para criar ainda melhores soluções de forma a revelar o verdadeiro conceito de “*design kitchen*”. Entre o grupo de grandes nomes de cozinhas “*Made in Italy*”, a Boffi apresenta-se como a maior marca de alta qualidade.

Este prestígio não só se deve apenas à direção criativa ao longo dos anos de Luigi Massoni, Antonio Citterio e Piero Lissoni, mas também às inúmeras parcerias com designers e arquitetos de todo o mundo de renome, como Zaha Hadid, Nendo, entre outros (ver anexos). Ao trabalhar com grandes nomes de design, resultou naturalmente na marca a começar a ser reco-



30 e 31 / Luminária *Giò* e ventoinha *Minimal Air*, Boffi

nhecida no mercado, e as suas cozinhas e banhos conhecidas globalmente pela sua qualidade e estilo. No entanto, é importante referir que o objetivo da empresa foi e é, sempre, a inovação e expansão as suas soluções, como se provou pela união Boffi - De Padova. Por outro lado, é uma marca que apresenta também uma gama de complementos para a casa, como soluções de luminárias, estantes, portas, exaustores, espelhos e ventoinhas.

A durabilidade e longevidade dos seus produtos também têm um papel importantíssimo na marca. Por vezes vendedores imobiliários usam o facto de uma determinada habitação ter uma cozinha ou casa de banho Boffi, para a venderem muito mais facilmente. É uma marca que valoriza o espaço.

Contando com mais de sessenta lojas oficiais em sessenta países de todo o mundo, cada uma delas tem a função de divulgar a metodologia Boffi, transformando os requisitos estéticos e funcionais, em respostas únicas e eficazes. Cada projeto apresenta algo único, através da adaptação de formas, tamanhos e materiais.

A união Boffi - De Padova, surge pela visão partilhada pelas duas de criar uma plataforma de design que se complementa – de mobiliário, a cozinhas, a roupeiros, e que tem como objetivo suportar o conceito de “*Italian know-how*” pelo mundo.

A utilização de materiais de primeira classe, técnicas inovadoras, o design único e “personalidade forte” são valores que a fazem destacar do mercado internacional, tendo um lucro anual de mais de sessenta milhões de euros, vinte e três lojas representantes da marca e quarenta e três lojas oficiais por todo o mundo.

O design de banhos e cozinhas da Boffi é um dos líderes mundiais no setor do design de interiores, pela sua enorme qualidade e prémios acumulados, tais como a certificação ISO, prêmio atribuído a empresas dedicadas ao design sustentável.

A sustentabilidade sempre fez parte dos valores defendidos pela marca, não apenas em relação ao ambiente, mas sim de um ponto de vista económico e social. Trabalha não só em conjunto com os seus funcionários, mas com o território em redor, Brianza, cujas tradições e valores prezam fortemente. A sustentabilidade é essencial em qualquer escolha feita pela empresa, em todos os níveis de planeamento, produção e controlo, cumprindo sempre todas as regras ambientais nos países onde atua.

Além disso, é uma empresa que preza muito pela qualidade, não relacionada exclusivamente com o produto final, mas também às metodologias

de trabalho e formas de gerência.

A importância da formação. *Boffi Training Center*.

A Boffi, ao contrário de muitas empresas da área, dá muita importância à formação contínua de quem trabalha para a marca. Cada ano, mais de trezentos estudantes e duzentos arquitetos participam em ações de formação promovidas pela marca nos seus *headquarters*, mais precisamente no *Boffi Training Center*, um espaço em Lentate sul Seveso, Itália. Aqui, formadores explicam de forma precisa e detalhada todos os ciclos de produção, produtos, projetos, características dos materiais, etc, das três vertentes Boffi: cozinhas, casas de banho e closets. O que destaca estas ações, é o facto de os formandos poderem ver e tocar em tudo o que envolve a marca, de forma a perceber a qualidade e o que a distingue de todas as outras.

Ao visitar os vinte e cinco mil metros quadrados da fábrica e sede, consegue-se realmente perceber o valor por detrás de tudo da Boffi. Além de fábrica, é uma carpintaria para a madeira, oficina para o aço e um local para acabamentos especiais, assim como um espaço para fazer testes de durabilidade e força dos materiais. Ali, consegue-se perceber o valor da tecnologia combinado com o trabalho manual.

Entre partes de cozinhas, cozinhas equipadas, casas de banho e



32 e 33 / Interior da Boffi Training Center



peças individuais, acessórios de closets e roupeiros montados, percebemos a qualidade Boffi. Mas acima de tudo, estas ações têm como objetivo os formandos familiarizarem-se com todas as opções disponíveis da marca e até aos mecanismos eletrónicos e mecânicos. Nestes dias de formação pode-se fazer perguntas, inspirar-se em projetos, e mais importante, perceber a 100% o que é a Boffi.

Estratégia de marketing – A importância das lojas e o papel do design de interiores nas mesmas.

Sendo uma marca de topo e vendendo os produtos mais sofisticados do mercado, requer obviamente uma loja que espelhe isso mesmo e uma equipa de vendedores que perceba as necessidades do cliente e que as satisfaça de uma forma perfeita. “Porque é que precisa de ter um produto Boffi?” é sempre a questão que têm de ter em mente sempre que entra algum cliente novo, cuja resposta precisa de ser sempre bem comunicada e fundamentada. Por essa razão, requerem sempre que tenham três aspetos necessários no momento de venda: atenção, concentração e esforço de forma a dar sempre a melhor resposta possível. Para além desta parte técnica, a Boffi requer também que as equipas mantenham sempre o *showroom* no seu melhor, apresentando os produtos mais recentes da marca e sempre com a melhor imagem possível. É também importante referir que a empresa faz questão de fazer visitas anuais às lojas de forma a coordenar os ambientes apresentados e avaliar as equipas. Porque afinal de contas, o que cativa a entrada de um cliente a uma loja, quer seja Boffi ou de outra marca, é sempre o seu ambiente e a imagem que passa para o exterior.

O design das lojas está sempre a cargo da própria marca, que tem o apoio de uma excelente equipa de arquitetos e designers por detrás do processo. São todos semelhantes em termos de cores, luz e ambiente por todo o mundo, de forma a quem entra, conseguir usufruir do espaço e ter prazer ao olhar para o envolvente. Utilizam produtos simples, como livros antigos ou até um par de galochas, que colocados nos lugares certos, tornam o *showroom* bem mais interessante e que o distingue de *showrooms* de outras marcas. Defendem que a ida a uma loja Boffi não tem de ser apenas uma visita, mas sim toda uma nova experiência que marque o cliente, e que todas as lojas devem ser automaticamente reconhecidas por quem entra, quer esteja a visitar



34 e 35 / Interior da Boffi Porto

36 e 37 / L'Appartamento, Boffi Solferino e Boffi Soho



38 e 39 / Boffi Paris e Boffi Porto

um espaço no Porto ou Paris.

Estas semelhanças entre as lojas também se devem ao facto de a marca defender que quem procura uma casa sofisticada em Singapura por exemplo, não será muito diferente de quem procura a mesma casa em Londres ou Nova Iorque. Daí terem sempre os mesmos produtos à venda em qualquer *showroom* do mundo, com soluções flexíveis que podem ser adaptadas ao mercado e ao público de cada lugar.

Além de manterem este fio condutor nas suas lojas, também o mantêm na parte gráfica, defendendo a sua importância na venda ao consumidor. A maneira como fotografam os produtos e produzem os catálogos é também algo importante. Usam os melhores *stylists* e fotógrafos de moda, espelhando mais uma vez esta diferença, sofisticação e inovação que tanto caracteriza a marca.

Uma análise face à concorrência direta

Uma desvantagem que todos os clientes apresentam como sendo a maior da marca, é sem dúvida os seus elevadíssimos custos – uma cozinha pode chegar facilmente aos 90 000€ por exemplo. Assim, é muito possível ver-se formar uma empresa com supostamente as mesmas características da Boffi na China, mas é também muito difícil imaginá-los a vender o mesmo tipo de produto com a mesma tecnologia e qualidade.

O público alvo da Boffi é a classe média alta e alta, e a marca está apenas e só focada nesse mesmo eixo de mercado. Os seus clientes são clientes que dão valor ao mobiliário de topo, e daí saberem o seu valor. Afinal de contas, o design italiano desde sempre foi reconhecido no mercado.

A verdade é que ao longo dos anos, estas classes altas foram aumentando, não apenas em Itália, mas em todo o mundo – cerca de dois terços da receita da empresa vem da Europa e dos Estados Unidos.

Mas nem toda a receita é lucro. A Boffi é uma marca que investe em materiais e componentes para os seus produtos, incluindo a parte elétrica. Além disso, é das marcas que mais apoia a economia italiana – cerca de 85% dos seus fornecedores são italianos.

Assim, todos estes motivos, adicionados às capacidades técnicas e qualidade de materiais que a empresa apresenta, são usados para compensar a desvantagem dos altos custos e fazem com que a empresa continue a crescer e a manter o reconhecimento que tem. Quem compra Boffi é porque sabe o que tem qualidade, e daí a concorrência de marcas mais baratas não

será nunca um motivo de medo.

Concorrência com a Bulthaup

A marca de cozinhas Bulthaup é uma das maiores marcas concorrentes da Boffi em Portugal, pois é a única marca de cozinhas de gama alta também com representação no país.

Fundada em 1949 em Herford, Alemanha, por Martin Bulthaup, combina, tal como a Boffi, o design e o trabalho manual nos seus modelos, apresentando produtos de extrema qualidade, com o uso de materiais autênticos e uma grande paixão pelo design. Além disso, também acompanhou desde sempre as mudanças na sociedade ao longo dos tempos, respondendo às necessidades e desejos das pessoas, pela procura das melhores soluções possíveis. Por esse motivo, também se apresenta no mercado como sendo uma marca de inovação e de design por todo o mundo.

Sendo uma empresa alemã, acompanhou muito de perto as teses defendidas pela Bauhaus, defendendo que o funcionalismo e o modo de viver a casa, neste caso a cozinha, são complementares. Assim, o design não seria um aspeto pensado *a posteriori*, mas sim fundamental no desenvolvimento de uma cozinha.

Hoje em dia, apesar de se apresentar como uma marca de renome mundial, a Bulthaup é uma empresa que ao longo dos anos fez um número muito menor de parcerias com designers e que colecionou também um número muito menor de prémios adquiridos. Outro facto importante, é que ao contrário da Boffi, apresenta apenas 3 modelos de cozinhas, uma gama para módulos independentes, uma coleção de acessórios de cozinha e uma área destinada à comunicação (tal como a marca lhe chama) que apresenta três opções para mesas de refeição.

Apesar disto, é uma marca que se apresenta como concorrência direta, por apresentar à semelhança da Boffi, um produto final de cozinhas e espaços de convívio, onde as pessoas se conectam e relaxam. São ambas empresas com um grande sentido estético e que apostam nos materiais e técnicas de extrema qualidade, aumentando a qualidade de vida de quem adquire os seus produtos. A funcionalidade, pesquisa contínua e paixão pelo que fazem, não esquecendo a tradição, são valores que defendem para que se continuem a criar soluções icónicas que tanto caracterizam as duas.

Ao contrário da Boffi, que apenas está representada em Portugal na cidade do Porto, a Bulthaup apresenta-se em Lisboa e no Algarve. Atualmente-

te ainda se apresenta como um negócio familiar com Marc O. Eckert, neto do fundador, na chefia.

Futuro

Em relação ao futuro, a marca pretende aumentar a vertente dos roupeiros, de forma a dar iguais respostas complexas às que dá com os banhos e cozinhas.

Quer continuar também a apostar na qualidade das equipas que vendem em cada loja por todo o mundo, tarefa que nem sempre é fácil. A equipa tem de ter sempre o objetivo comum de trabalhar para as melhorias da empresa e é essa a chave para o sucesso segundo a Boffi.

Também querem apostar na tecnologia. Novas técnicas de produção, produtos, mecanismos e materiais são fundamentais para um futuro próspero. A aposta na realidade virtual não fica de parte. Por nem todas as lojas terem grandes áreas que são necessárias aos grandes modelos, querem apostar nesta realidade virtual nas lojas mais pequenas, sem haver a necessidade de ter o modelo físico e o cliente conseguir ver o produto de igual forma.

Criatividade, funcionalidade, materiais de excelência são aspetos que pretende continuar a apostar, de maneira a manter a marca como sinónimo de inovação, design e qualidade, combinando os métodos modernos e industriais, que a caracterizam desde o início. Tal como Roberto Gavazzi defende, “Não vendemos apenas produtos, evitamos o conceito de ficar satisfeitos com um objeto apenas decorativo” e “fornecemos soluções de cozinhas, casas de banho e closets que são emotivas, extremamente funcionais, contemporâneas, sofisticadas e dão prazer a quem os observa” são valores que pretendem manter no longo futuro promissor que os aguarda, espera a marca.

Boffi em Portugal

Desde 2015 que a Boffi é representada em Portugal pela Inovconcept, Lda. Anteriormente já tinha sido representada por duas outras empresas que fecharam.

A atual representação surge então em 2015, na cidade do Porto na Rua Miguel Bombarda e é aí que podemos encontrar os últimos modelos da marca que é a líder no design italiano de casas de banho e cozinhas. É lá que se encontram os últimos modelos de cozinhas, casas de banho, sistemas de arrumação, assim como peças icónicas da marca, num ambiente que reflete o seu espírito, oferecendo aos visitantes do espaço uma experiência única.

Está representada em Portugal pela mesma empresa que detém a Cement Design Portugal e a Sociedade Sanitária Gonçalves e Mina, Lda, e contraria a tendência natural de sediar as representações nacionais em Lisboa. Foi, aliás, uma ideia apoiada pela própria marca, que também gostou da localização em Miguel Bombarda, dada a envolvente com espaços artísticos de design e de lazer. A Boffi preferiu manter a regra, e colocar a loja num ambiente artístico, e por isso a Foz ou outras áreas nobres da cidade nunca chegaram a estar em cima da mesa.

A equipa está totalmente disponível para inspirar e guiar o cliente por toda a gama de produtos que a marca oferece. Isto de maneira a alcançar soluções adaptáveis de cozinhas, banhos ou sistemas de arrumação, adequadas às necessidades do cliente, acompanhando todas as fases do projeto, desde a criação e conceção, até à montagem no espaço.

“Deus quer, o homem sonha, a obra
nasce.”
Fernando Pessoa

Enquadramento do estágio

Em novembro de 2019 foi, oficialmente, iniciado o estágio na Boffi Studio Porto, cujas instalações se situam na Rua Miguel Bombarda, no Porto, onde podemos também encontrar as melhores galerias de arte da cidade, ateliers de arquitetura e design, lojas de moda e decoração.

Ao longo dos anos, a equipa da Boffi Studio em Portugal foi crescendo em simultâneo com a procura pelo seu trabalho. Assim, a entrada na empresa surgiu para dar apoio ao arquiteto responsável pelos projetos não só de cozinhas, banhos e sistemas de arrumação, como os da área dos interiores De Padova. Assim, a equipa Boffi Studio Porto, ficou com três elementos: o chefe de equipa (engenheiro civil), um arquiteto e uma estagiária, designer de interiores.

A receção e integração na equipa foi excelente, num ambiente de trabalho devidamente equipado, de certa forma inspirador, e de acordo com os objetivos esperados para a realização do estágio.

Na empresa, um dos principais objetivos passa por fomentar um bom ambiente de trabalho, onde todos possam comunicar de igual modo, para que o trabalho em equipa flua melhor. Neste caso, na equipa de apenas três membros, o ambiente acabou por ser quase familiar.

No primeiro dia de estágio, houve uma abordagem a toda a parte técnica da marca, passando pelos materiais, modelos e designers que trabalham para a Boffi, e onde foram definidas as funções a desempenhar, abordando também o primeiro projeto que se iria desenvolver.

Cada projeto é desenvolvido em conjunto pelo arquiteto e pela designer, de forma a cada um deles dar o seu parecer para que se chegue ao melhor produto final que se consiga. Além disso, todos os projetos que se desenvolvem na empresa passam sempre pela aprovação final do chefe de equipa, de forma a este ficar sempre devidamente informado do produto final que se apresenta ao cliente. Estas apresentações entre a equipa e o chefe de equipa, tornam-se necessárias, de forma a existir um acompanhamento mais próximo e profundo dos projetos.

A Boffi Studio Porto, além de obviamente desenvolver projetos Boffi e De Padova, está ligada a uma fábrica de carpintaria nacional chamada Stilo, que se situa em Esposende. Esta mesma fábrica desenvolve modelos com a mesma base dos modelos *Xila*, *Standard* e *Hide* da Boffi, com um custo mais baixo, o que por vezes acaba por ser uma segunda opção para os clientes com budgets inferiores. Assim, a experiência de estágio revelou-se enriquecedora pela oportunidade de trabalhar em dois contextos complementares

– um nacional e outro internacional. Por outro lado, tornou-se bastante importante a nível técnico. Isto porque, projetando cozinhas, há naturalmente o contacto com marcas de várias áreas, como de eletrodomésticos, pavimentos, misturadoras, válvulas, bancadas de cozinha, entre outros.

No período de estágio, foi possível não só trabalhar aqui em Portugal, como participar numa ação de formação da Boffi nas suas instalações em Milão. Nesta existiram diversas atividades, entre as quais se destacam uma visita à fábrica e às lojas Boffi e De Padova em Milão, bem como uma ação de formação sobre todos os materiais e modelos Boffi que existem na coleção.

Após o retorno a Portugal o contacto manteve-se com a empresa sede, uma vez que esta se encontra sempre disponível no apoio ao desenvolvimento dos projetos.

O presente estágio inclui características teórico-práticas, tais como a formação teórica contínua, a cedência de manuais técnicos aos colaboradores (as “Bíblis da Boffi”), catálogos, entre outros.

Metodologia de trabalho

1. Contacto com o cliente

O primeiro contacto com o cliente é feito de forma direta ou indireta: no primeiro caso, quando o cliente contacta diretamente a Boffi, quer seja por chamada telefónica ou por uma visita ao *showroom*; no segundo caso, quando o contacto é feito somente através do arquiteto ou designer responsável pela obra.

2. Análise de projeto

Na segunda etapa, ou o cliente, ou a equipa de arquitetos/ designers fornecem os apoios necessários para que o projeto possa ser desenvolvido – plantas em DWG ou PDF e por vezes alçados da área a desenvolver. É então criada uma pasta do cliente, e num ficheiro em AutoCAD, começa-se a desenvolver uma proposta que vá de encontro ao pretendido. Também nesta segunda etapa, tenta-se perceber se há disponibilidade do cliente para a proposta a desenvolver ser Boffi (com um custo sempre mais elevado), ou da marca parceira nacional – Stilo, com um custo mais baixo.

3. Processo criativo

Na terceira etapa e depois do pedido feito pelo cliente, existe entre

uma a duas semanas para lhe dar uma resposta. Esta é a fase do chamado “processo criativo”, onde são tidas em conta as necessidades do cliente: são feitos diversos estudos de organização de espaço, várias conjugações de módulos e diferentes conjugações de materiais. Para se conseguir dar melhor resposta, também por vezes se contacta o arquiteto, designer ou engenheiro responsável pela obra para perceber se podem ser feitas alterações na planta da casa, o que nem sempre é possível. É importante referir que durante o processo criativo, são utilizados principalmente os programas AutoCAD e Photoshop – ferramentas imperativas em todos os projetos – e 3ds Max, de uso não tão frequente devido aos curtos prazos de entrega.

4. Entrega da proposta

A quarta etapa é a entrega do layout da proposta, que pode ser feita através de uma reunião em loja ou por e-mail. Neste layout inserem-se sempre plantas, cortes e alçados ilustrados do que está a ser proposto, e por vezes imagens 3D e um *moodboard* com imagens do ambiente sugerido. Depois existe o período de espera de feedback por parte do cliente, que pode decidir não avançar por diferentes motivos, ou avançar com o projeto e pedir algumas modificações.

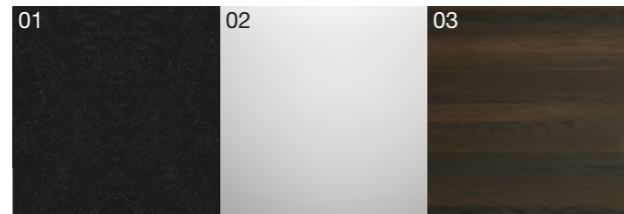
5. Alterações do projeto e produção

Caso o cliente aprove o projeto, são então feitas as alterações na proposta. Depois de nova entrega ao cliente e da sua aprovação, segue-se a entrega do orçamento e envio de layout de produção para a Boffi ou para a Stilo, caso o projeto seja nacional.

6. Montagem da cozinha no espaço

Na sexta e última etapa, é feita a montagem da cozinha, onde há sempre a necessidade de deslocações ao espaço de intervenção, de forma a supervisionar o trabalho realizado pelas diferentes empresas envolvidas no mesmo.

40 / Moodboard projeto Hotel My Story



01 / Granito *Absolute black Zimbabwe*
 02 / Aço inoxidável
 03 / Madeira *abonos oak*

Hotel My Story

Área 37m²

Modelo *Standard*

Tipo de projeto Hotelaria

Localização Lisboa

Cliente

Este projeto foi um dos projetos onde o contacto não foi feito diretamente com o cliente final, mas sim através de um arquiteto. Neste caso, o arquiteto foi o arquiteto Luís Rebelo de Andrade, e o cliente final, a empresa *Hosteling you, Lda*.

A reunião entre o arquiteto responsável pela obra e o chefe de equipa foi feita presencialmente no hotel em Lisboa, onde foram discutidas ideias de ambiente e propostas para materiais.

Objetivos de projeto

Este projeto é um projeto para uma cozinha de *showcooking* situada num hotel de 5 estrelas na rua do Ouro, em Lisboa. A intenção seria uma cozinha prática, onde o *chef* pudesse ter facilmente acesso aos utensílios necessários.

É importante referir que no início deste projeto a Boffi recebeu uma planta do espaço, com as áreas definidas da cozinha que teriam de ser mantidas – área de empratamento dos frios; área de empratamento dos quentes; bancada de trabalho; zona de arrumação; zona de despensa. Foi também enviada uma lista de equipamentos que poderiam ser colocados na cozinha, tais como: bancada refrigerada; máquina de gelo; máquina de gelo picado; máquina de café; máquina de vácuo; entre outros.

Público alvo

O público alvo do espaço é composto principalmente por turistas, visto que o hotel é situado na baixa de Lisboa. A faixa etária desses mesmos, situa-se entre os 45 e 65 anos de idade e são clientes de classe média alta e classe alta.

Projeto

Para este projeto foram definidas, tal como o pedido, três zonas distintas: zona de trabalho; zona de arrumação; e zona de empratamentos.

Durante o processo criativo, houve sempre um “conflito” entre o arquiteto responsável pela obra e o *chef* de cozinha. O primeiro, defendia o valor estético do espaço, que devia ter obviamente também importância no projeto. O segundo, defendia a importância dos equipamentos industriais de apoio, que nunca são tão bonitos no primeiro impacto.

Assim, tentou-se entregar uma proposta que combinasse estes dois

aspectos: a beleza do espaço com a praticidade que o *chef* pretendia.

Primeiramente, foram abordados os materiais aprovados na reunião: madeira *abonos oak* e granito *absolute black Zimbabwe*. O ambiente idealizado seria um ambiente pouco iluminado, sedutor e com classe, daí a escolha por materiais mais escuros.

Começando pela zona de arrumação, foi proposta uma estante da MA/U Studio, com a estrutura em preto com a colocação de vários complementos da marca tais como: caixas de arrumação em preto, acessório para arrumação de copos, cabides para talheres e bastantes prateleiras.

Para a zona de trabalho, foi proposta uma ilha do modelo *Standard*. A opção por este modelo surge pelo facto de que este modelo apresenta uma técnica de entalhe nas portas, chamada de *finger joint*, que daria um aspeto artesanal à cozinha, contrastando com o ambiente moderno e sedutor do espaço. A ilha teria 5,97m de comprimento por 1,01m de largura e estaria situada sempre a 95cm de distância das paredes laterais e da estante traseira, de modo a existir uma passagem confortável para o *chef*. A bancada seria em granito *absolute black Zimbabwe*, assim como os painéis laterais, de forma a haver uma continuidade harmoniosa do material. Este granito não teria a espessura habitual de 2cm, mas sim de 4cm para ter “presença” no espaço.

Em relação aos módulos traseiros da ilha, ou seja, a parte onde o *chef* estaria a cozinhar, seriam todos em aço inoxidável. Isto devido ao facto de que seria nesta parte da ilha que seriam colocados os três 3 frigoríficos da marca Sub Zero (revestidos com painéis Boffi em aço inoxidável). Os rodapés, com 8cm de altura, seriam também em aço inoxidável com grelhas de circulação de ar nas zonas dos frios (frigoríficos Sub Zero e equipamentos Kitchen Aid que irão ser referidos mais à frente).

Em relação à organização dos módulos nesta zona traseira (começando da esquerda para a direita) foram colocados pela seguinte ordem: dois módulos de 60cm com duas prateleiras interiores e com porta *tic tac* (escolha feita para que esta frente de ilha ficasse mais “limpa”); de seguida, os dois módulos de duas gavetas frigoríficas da marca Sub Zero, cada um com 65,7cm de largura; de seguida um módulo feito à medida com 94,9cm para o fogão a gás da marca Wolf (também por ter agradado visualmente o arquiteto na reunião), com uma gaveta porta talheres por baixo; seguido do terceiro módulo frigorífico igual aos outros dois; de seguida, o módulo de 60cm para a cuba (50x40x20cm em aço inoxidável) e lixo; terminando com dois módulos de 60cm com porta *tic tac* e duas prateleiras interiores.

Já na parte frontal da ilha, teria cinco módulos feitos à medida (começando com dois 1,17m, um central com 1,254m, terminando com dois de 1,149m) com uma gaveta inferior e a parte de cima aberta para arrumação. Todos os módulos da parte frontal teriam 38,6cm de profundidade, com os painéis frontais em madeira *abonos oak*, com a técnica de encaixe *finger joint* nas gavetas.

Em relação à zona de empratamento dos frios, foi colocado no módulo central uma máquina de vácuo da Kitchen Aid, uma máquina de gelo da mesma marca, e dois módulos laterais feitos à medida (cada um com 45,9cm) com duas prateleiras interiores e porta em *tic tac*. Na parte frontal, tal como na ilha, foram colocados dois módulos à medida (cada um com 1,057m) com uma gaveta com a técnica de encaixe *finger joint* e a parte superior do módulo aberta.

Na zona de empratamento dos quentes, os módulos organizavam-se da seguinte forma (começando da esquerda para a direita): um módulo de 45cm com duas prateleiras interiores e porta em *tic tac*; o abatedor de temperatura da marca Kitchen Aid requisitado pelo *chef*, seguido de dois módulos com duas prateleiras interiores e porta em *tic tac*, com 60 e 47cm, respetivamente. A parte frontal seria igual à dos empratamentos frios para existir uma harmonia no alçado.

Quanto às dimensões totais, as zonas de empratamentos tinham as mesmas: no total, 2,16m de comprimento por 1,01 de largura.

É importante defender que a escolha da máquina de gelo e de vácuo serem colocadas na zona de empratamentos dos frios, fez-se por fazer sentido estarem próximas do frio, assim como fez sentido colocar um abatedor de temperatura na zona dos quentes, para que quando o *chef* quisesse arrefecer algo rapidamente, pudesse ter ali um acesso fácil. Outro aspeto importante, é que a escolha pelos equipamentos da marca Kitchen Aid foi feita pelo facto da vinda ao *showroom* do representante da marca ter coincido com o dia que se trabalhava neste mesmo projeto. O vendedor apresentou os equipamentos que se enquadravam na proposta, deixando também um catálogo que se pudesse consultar futuramente para novos projetos.

Quanto aos materiais destas duas zonas mais pequenas, ao contrário da ilha, a madeira *abonos oak* foi colocada tanto no alçado frontal como no alçado traseiro, contrastando com o aço inoxidável dos equipamentos Kitchen Aid, que não têm a opção de serem revestidos com painéis Boffi. Assim, decidiu-se assumir o contraste entre o aço inoxidável e a madeira,

que se concluiu que resultava igualmente bem. Quanto às bancadas, seria aplicado nas duas zonas de empratamento também o granito *absolute black Zimbabwe*.

Neste projeto, seriam também fornecidos pela empresa três colunas garrafeiras da marca Sub Zero para a zona do bar e um frigorífico também da mesma marca, para o compartimento da despensa.

Considerações finais

O primeiro ponto negativo deste projeto foi a má comunicação entre o *chef* de cozinha e os responsáveis da arquitetura do projeto. Esta má comunicação aconteceu principalmente em relação à lista de equipamentos que o *chef* pedia, que nunca foi comunicada claramente.

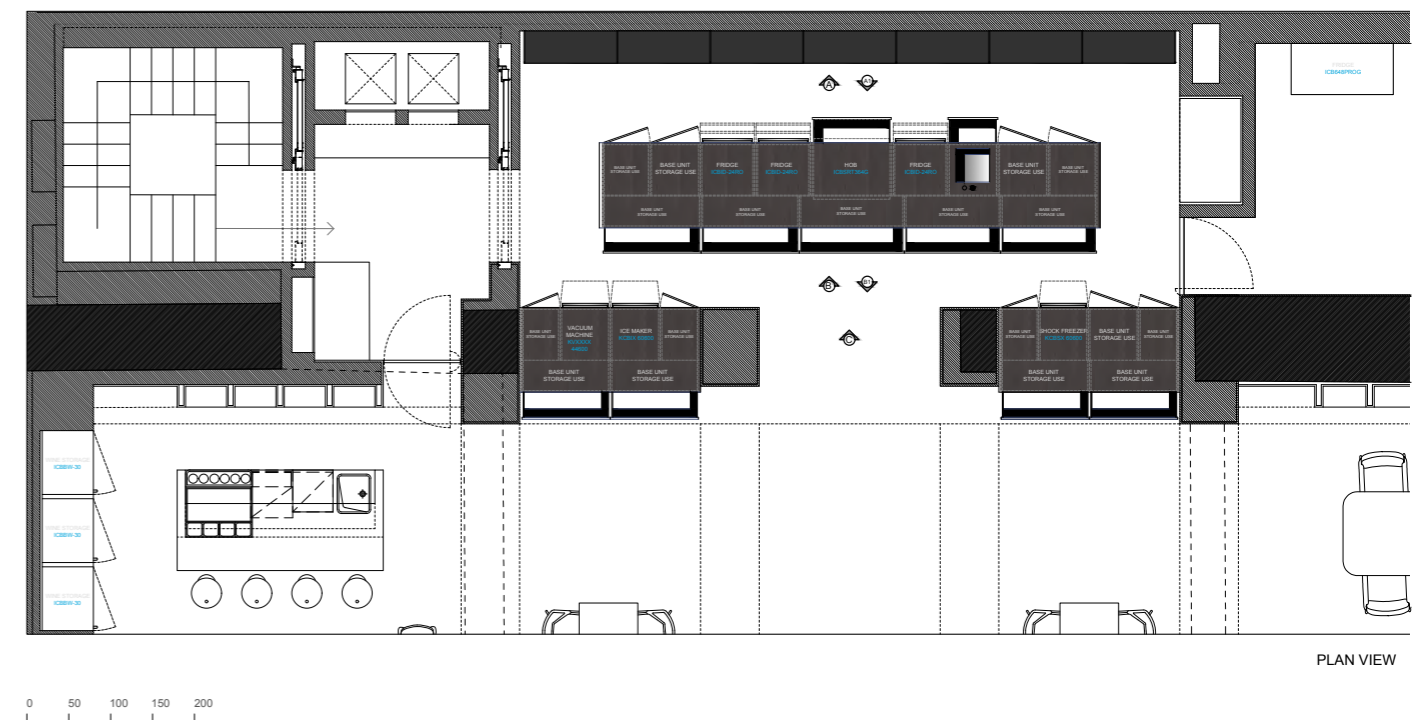
O segundo, foi sem dúvida a longa espera pela resposta da parte técnica da Boffi – cerca de dois meses para se saber se podia ser feita a produção dos módulos à medida. Depois de se obter a resposta, a marca deu a aprovação do projeto e fez duas alterações: a colocação de painéis de 19mm entre os frigoríficos e os módulos laterais; e os módulos frontais teriam de ter no mínimo 38cm de profundidade.

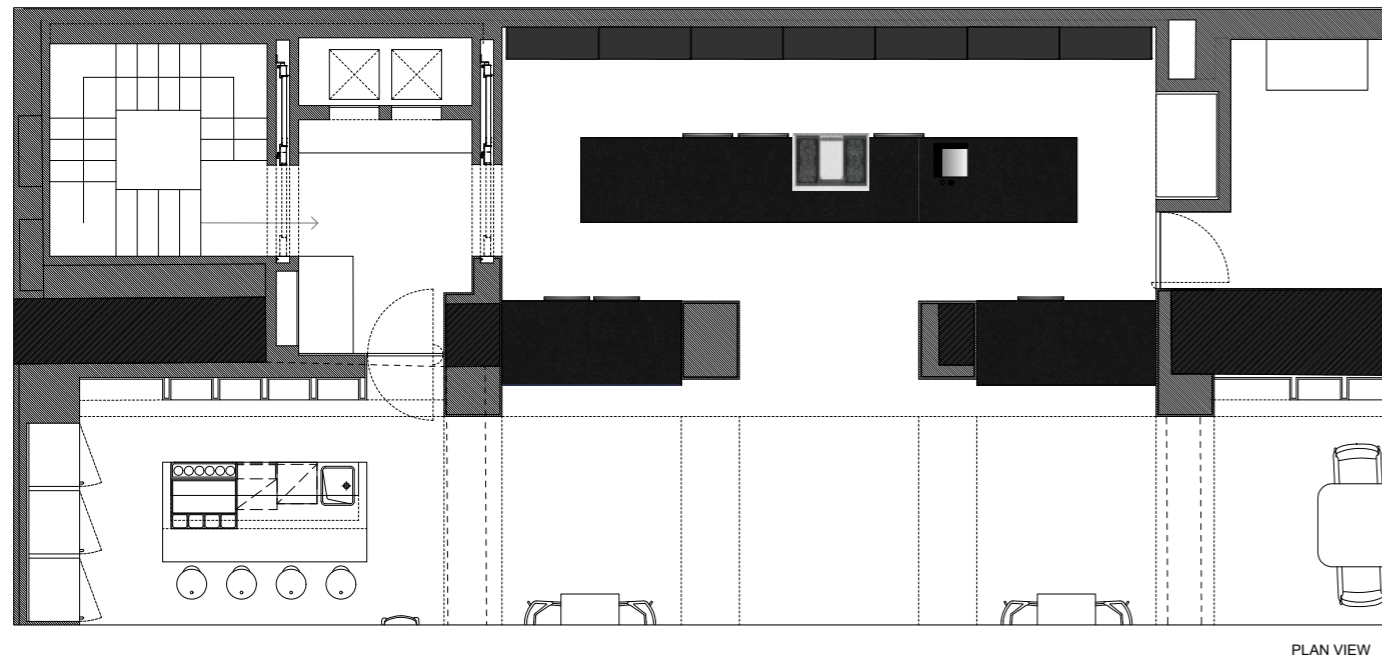
No entanto, o resultado final foi muito bom, principalmente pela escolha de materiais que iam de encontro ao pedido pelo cliente. Outro aspeto positivo, foi o facto de que se conseguiu combinar duas marcas da empresa – Boffi e MA/U Studio – mostrando o facto de que a Boffi consegue dar resposta a todas as áreas dos interiores.

Este sendo o primeiro projeto do estágio, apresentou-se como o maior choque em relação à realidade do método de trabalho da empresa. O pedido foi apresentado e no dia seguinte o chefe de equipa teria de apresentar já um pequeno esquema de layout de como ficaria o resultado final da cozinha. Assim, com apenas um dia de trabalho conseguiu-se fazer todo um projeto de raiz para se apresentar, o que acabou por ser muito desafiante. Depois desta primeira proposta feita, houve cerca de duas semanas para apresentar uma segunda, mais aprofundada, o que foi um prazo muito mais confortável para a realização de um projeto.

Ficha técnica

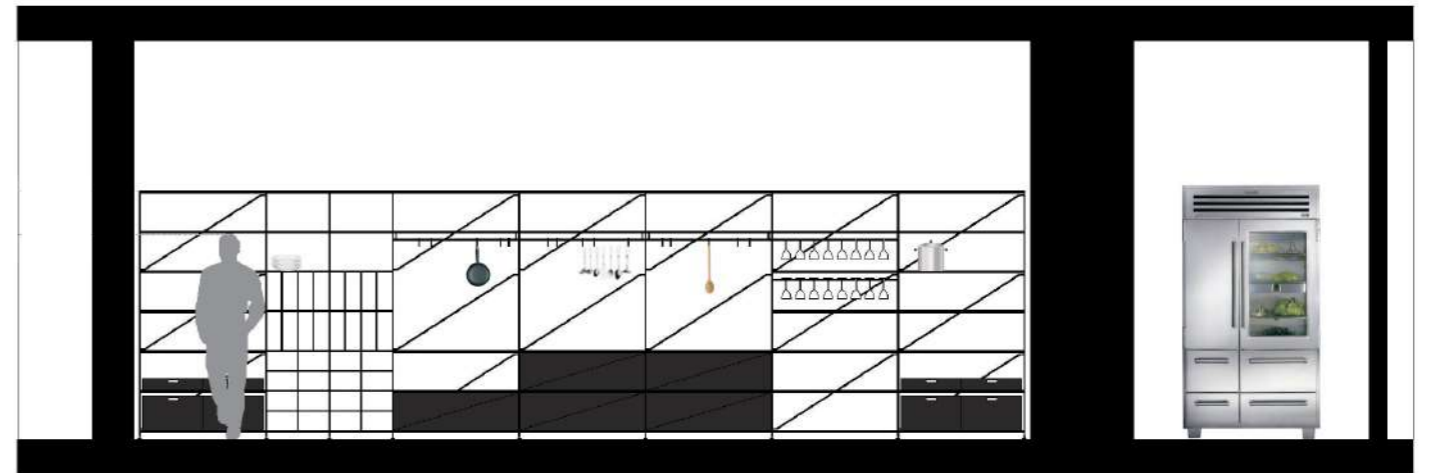
Disponível na página 235





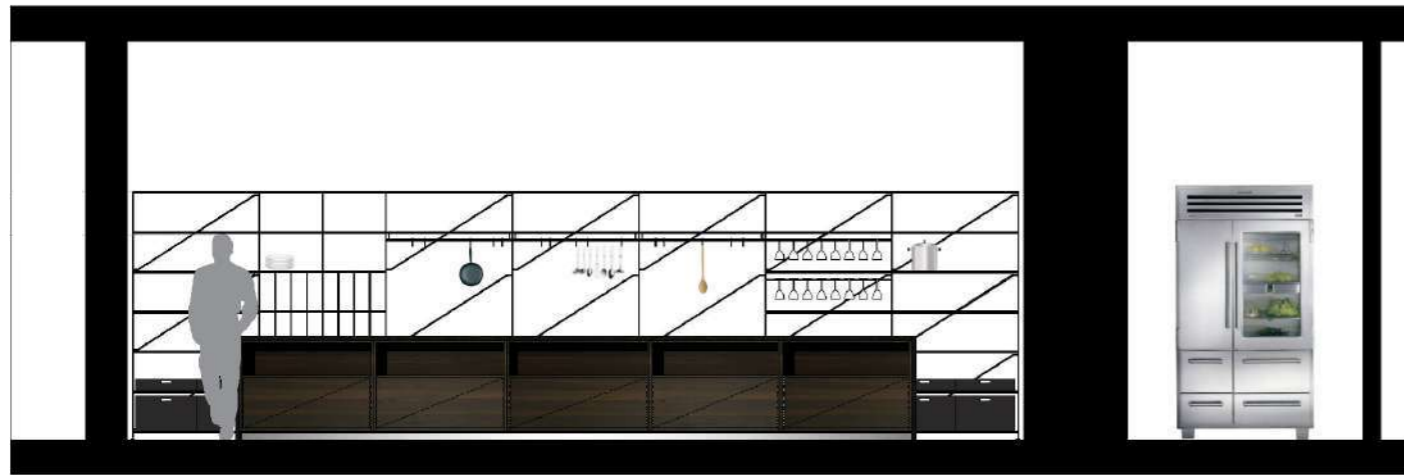
0 50 100 150 200

PLAN VIEW

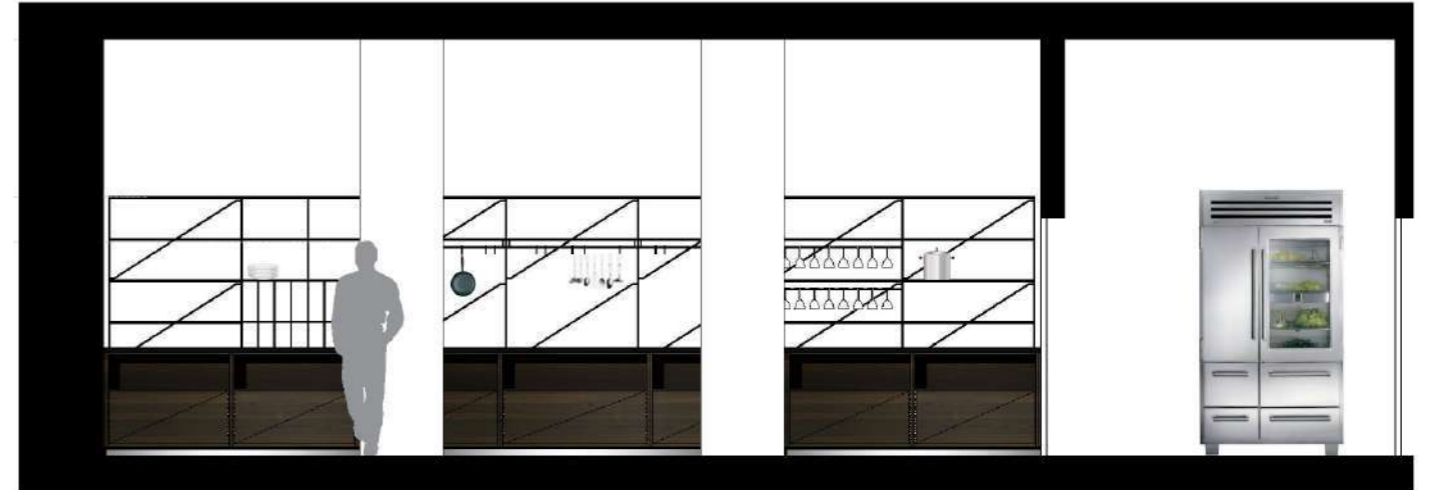
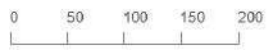


0 50 100 150 200

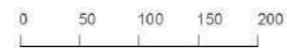
VIEW A



VIEW B

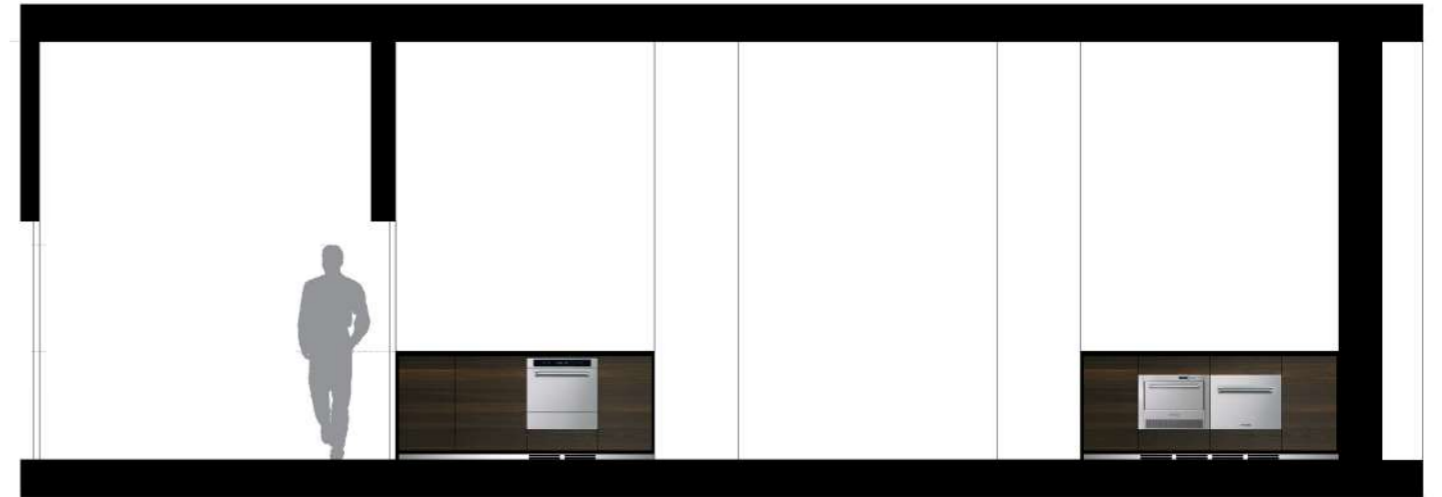


VIEW C





VIEW A1

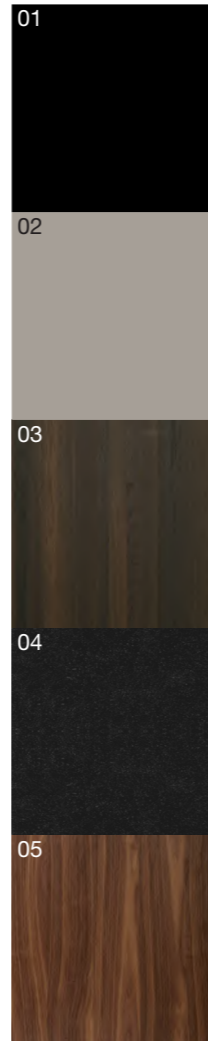


VIEW B1

41 / Moodboard projeto Emporium



- 01 / Perfis em preto
- 02 / Lasermat na cor Arizona beige
- 03 / Madeira abonos oak
- 04 / Granito *absolute black Zimbabwe*
- 05 / Madeira *canaletto walnut U.S.*



Emporium

Área

- Projeto casal 1 9,5m²
- Projeto casal 2 9,3m²

Modelo *Xila & Standard*

Tipo de projeto Habitação de uso permanente
Localização Porto

O edifício Emporium é um dos edifícios mais emblemáticos da cidade do Porto. Situado na esquina das ruas Sá da Bandeira e Guedes de Azevedo, foi projetado pelo arquiteto José Porto em 1948 para ser um empreendimento de rendimentos para a sociedade José Oliveira & Filhos, fundador da fábrica de tecidos Riopete SA. Mais tarde foi vendido ao grupo RAR Imobiliária, que o vendeu à sociedade Emporium 658.

É caracterizado pela sua arquitetura moderna com influências da *Art Deco*. A sua renovação esteve a cargo do arquiteto Duarte Moraes Soares, que tencionou preservar aquilo que caracteriza o edifício, como as fachadas, caixas de escadas, portas, e até mesmo as casas de banho, que mantiveram os desenhos originais. Para o interior do edifício foi projetado um jardim com mais de 800m² e uma garagem privativa.

O projeto surge no contexto da reabilitação do edifício (que iniciou em fevereiro de 2019), com o objetivo de ser convertido em apartamentos de luxo, tornando-se assim um grande investimento para a revitalização da região da Baixa do Porto. O edifício, que funcionava como um misto de habitação, escritórios e comércio, foi convertido em 23 apartamentos de luxo de tipologia T1 a T4, T3 na sua grande maioria. Em relação às áreas de cada habitação, variam entre os 79m² e os 240m² e os preços de venda registam valores a partir dos 330 mil euros. Além das habitações, terá três lojas, para além da arrendada à famosa Confeitaria Cunha (projeto dos arquitetos Victor Palla e Bento d'Almeida, 1970-1973), e uma garagem pública, com entrada pela Rua Sá da Bandeira.

O edifício traduz o melhor da Baixa. Situado no centro da cidade, perto do Mercado do Bolhão e da Rua de Santa Catarina, dispõe ainda de outras virtudes, como a proximidade a transportes públicos, assim como a uma oferta cultural e de lazer diversificada. É sem dúvida um projeto que se apresenta como um investimento seguro e uma oportunidade atrativa para quem pretende viver no centro do Porto.

Com acabamentos que primam pelo detalhe e qualidade, o projeto tem como foco o conforto de cada habitação, que terão pavimentos e caixilharias em madeira maciça, casas de banho em mármore, e cozinhas Boffi, totalmente equipadas com equipamentos Siemens e Gaggenau.

Cliente

O primeiro contacto com o responsável pela obra, Alexandre Quintas e Sousa, foi feito através da sua visita ao nosso *showroom*. De início não com

interesse em cozinhas Boffi, mas sim numa das marcas de eletrodomésticos que representamos – a Bora. Após uma apresentação dessa mesma, houve uma proposta de cozinhas no sistema de *contract* – um sistema que tem um maior desconto de produção para o cliente em maiores quantidades de cozinhas.

É importante referir que aquando o início do estágio, o desenvolvimento deste projeto já estava a decorrer. A Boffi Studio Porto esteve encarregue do projeto de vinte e duas cozinhas para o edifício Emporium, no entanto, irão ser abordados apenas os projetos de duas delas, destinados a dois casais diferentes. As cozinhas já feitas tinham todas o mesmo layout, enquanto que estas duas diferiam nos materiais escolhidos pelos clientes.

Ambos de classe média alta, com idades entre os 60 e os 70 anos, que apreciam viver no centro da cidade, que se importam com a cultura, e que gostam de ter os seus momentos tanto em família, como a dois.

Objetivos de projeto

As cozinhas caracterizam-se pela sua área pequena, o que se tornou no maior desafio durante o desenvolvimento do projeto. Os clientes pediam a praticidade do espaço, o conforto na deslocação dentro da cozinha e arrumação suficiente para os utensílios.

Devido à infraestrutura antiga do edifício, houve o cuidado de adequar sempre o projeto ao espaço disponível. Por exemplo, a placa vitrocerâmica de indução Bora *Pure* que se utilizou nas propostas foi o modelo com exaustão por recirculação de ar, e não por exaustão ao exterior, para assim se conseguir diminuir o número de tubagens na laje e paredes.

Projeto

No projeto para o casal 1, estes queriam aproveitar o frigorífico americano que já tinham na casa antiga, o que acabou por ser o maior desafio neste projeto. Isto porque, estes equipamentos requerem sempre distanciamentos requisitados pela marca para os móveis laterais. Por isso, o primeiro passo foi contactar a LG (marca do frigorífico dos clientes), que não soube fornecer esta informação, mas que mais tarde se conseguiu obter estas medidas específicas através de uma ficha técnica do frigorífico em questão encontrada no site da marca.

Depois, foi-se ao local do edifício fazer o levantamento do espaço (visto que as medidas do ficheiro DWG por vezes não coincidem com as me-

das do espaço real) e começou-se então por fazer o estudo da organização dos módulos.

Esta cozinha era uma cozinha em U e a proposta apresentada aos clientes tinha o seguinte layout: começando da esquerda para a direita, um pequeno *filler* para dar a sensação de que a coluna do forno e micro-ondas estava completamente encostada à parede; de seguida, essa mesma coluna de 60cm para o forno micro-ondas da marca Gaggenau série 200; o frigorífico americano da marca LG com as distâncias laterais de 5cm pedidas; um módulo base de canto de 1,20m com duas prateleiras interiores; depois começava então a “dobra” da cozinha, começando com um módulo de 60cm para a cuba (50x40x20cm em aço inoxidável) e o lixo; seguido do espaço para a máquina de lavar loiça pela proximidade à cuba; de seguida, os módulos faziam novamente a dobra do U, e apresentava-se um módulo de 90cm para a placa vitrocerâmica de indução Bora *Pure* com exaustão por recirculação de ar, com uma gaveta e um gavetão inferiores; terminando num módulo de 60cm com duas gavetas e gavetão para arrumação. Estes dois últimos módulos formavam a zona de península da cozinha, que teria na parte frontal uma zona para refeições em consola. Nesta mesma parte frontal, apresentaram-se duas propostas: uma que teria uma garrafeira da marca Gaggenau série 200; a outra proposta apresentava, não a garrafeira, mas um módulo de 60cm com duas prateleiras interiores e porta com abertura *tic tac*. Em ambas as propostas, o acesso aos módulos da garrafeira ou do módulo com prateleiras, só poderia ser feito pela parte frontal da península. Em relação às medidas, a península estaria distanciada 1,34m das colunas, o que permitia uma deslocação confortável no espaço. É também importante referir que por cima do módulo de canto, módulo da cuba e módulo da máquina de lavar, estariam colocadas várias unidades de parede com 88cm de altura, distanciadas 65cm das unidades base (medida normalmente utilizada nos projetos).

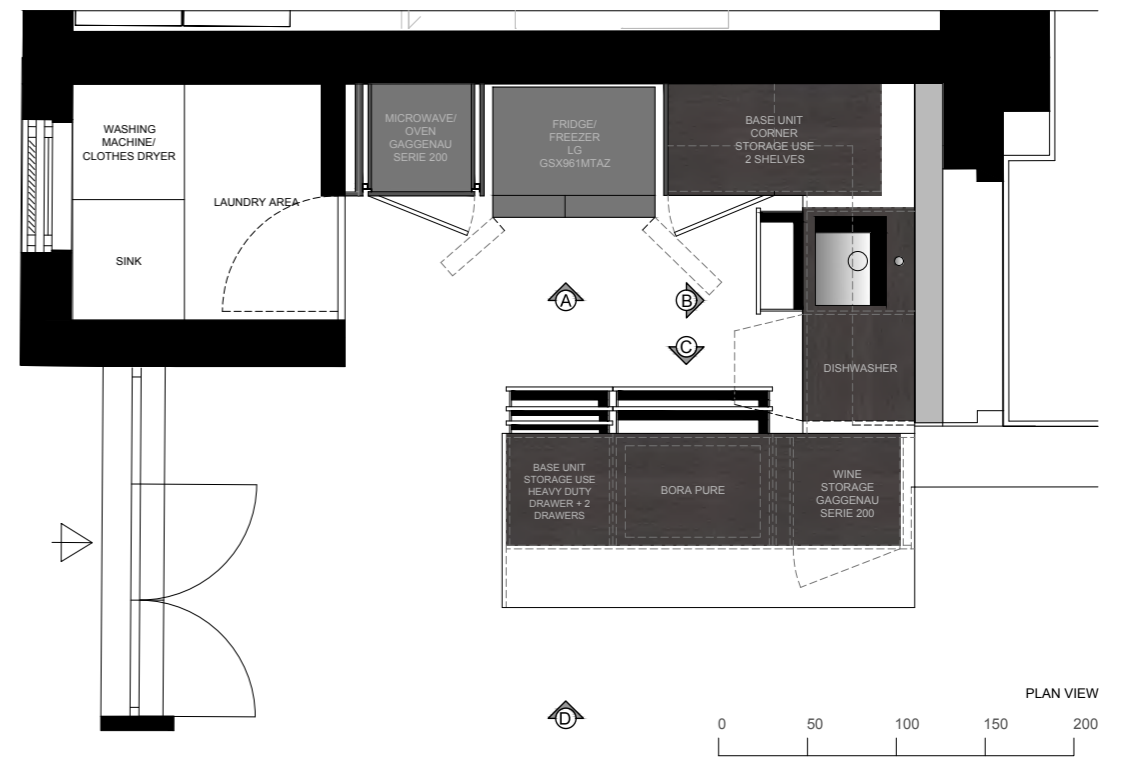
Em relação ao modelo escolhido, todas as cozinhas para o projeto do edifício Emporium, tinham o mesmo: nas unidades base e colunas, teriam o modelo *Xila* e quanto às unidades de parede apresentam o modelo *Standard*. Já em relação aos materiais, escolheu-se o tom *Arizona beige* da gama *lasermat* para as unidades base e para a coluna. Nas unidades de parede, o cliente mostrou um grande interesse na madeira, de forma a haver um contraste com o tom neutro das frentes em *lasermat*, optando-se pela madeira *canaletto walnut U.S.* (uma madeira que se caracteriza pelo seu tom quente). Para as bancadas e contra bancadas, manteve-se o mesmo material das restantes,

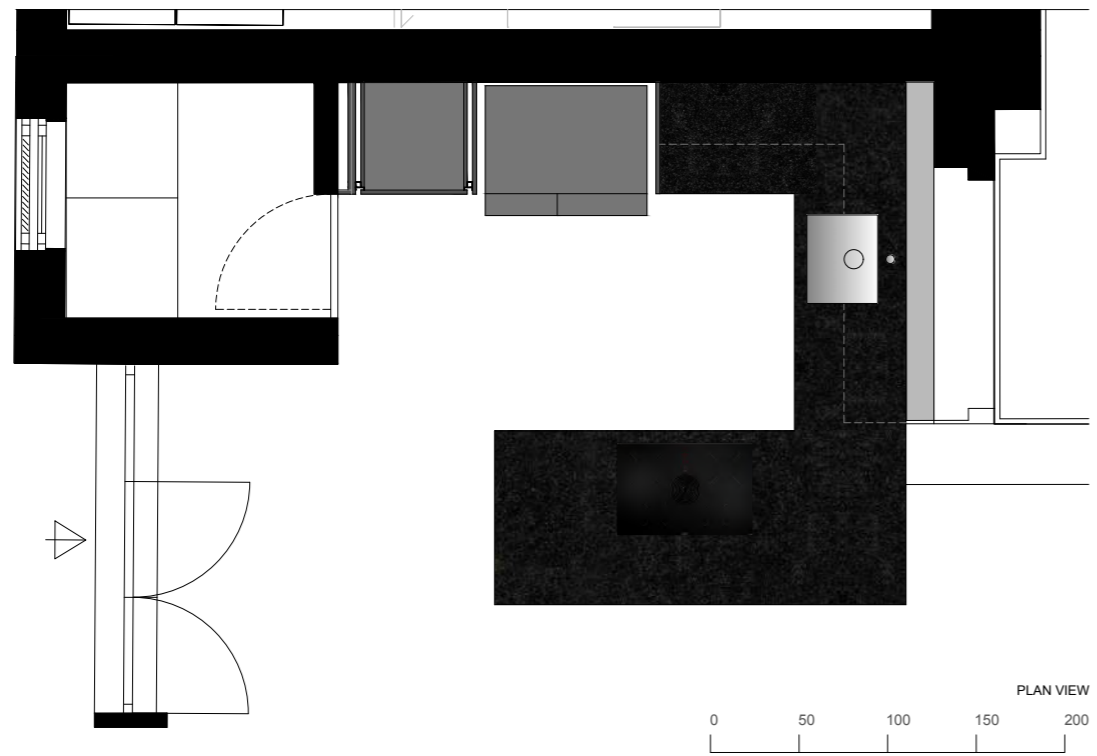
colocando-se o granito *absolute black Zimbabwe*. Os perfis *Xila* dos módulos seriam em preto, assim como os rodapés – com 8cm de altura (que levariam as grelhas de circulação de ar no módulo da placa e da garrafeira).

Ficha técnica

Projeto casal 1 disponível na página 236

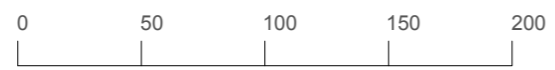
Projeto casal 1



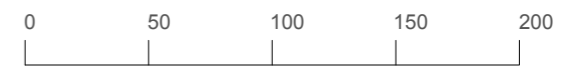




VIEW B



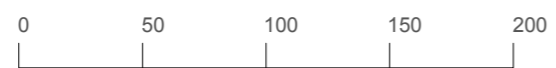
VIEW C



Opção com garrafeira



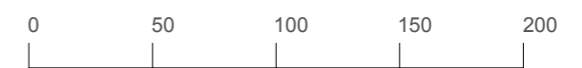
VIEW D



Opção sem garrafeira



VIEW D



No projeto para o casal 2, começou-se por ir também ao local fazer o levantamento das medidas do espaço, de forma a ter a certeza que coincidiam com as do ficheiro DWG. Depois deste levantamento, desenvolveu-se a proposta.

Uma das coisas que o casal pediu logo de início, foi uma mesa retrátil onde pudessem fazer refeições rápidas. No entanto, por a Boffi não apresentar esse tipo de soluções por acreditar que não é uma opção durável, não foi possível desenvolver essa proposta. Apesar disso, este pormenor não foi um impasse para os clientes não seguirem com o projeto.

Depois de feito o estudo da organização da cozinha, apresentaram-se duas propostas.

Na primeira proposta (é importante referir que esta cozinha era em L), começando da direita para a esquerda, apresentavam-se duas colunas de 60cm – uma para o frigorífico combinado de integrar da marca Gaggenau da série 200, e outra para o forno e micro-ondas; uma unidade base de 60cm com porta e duas prateleiras interiores; uma unidade base de 90cm com gavetas com a placa vitrocerâmica de indução Bora *Pure* com exaustão por recirculação de ar, com uma gaveta e um gavetão inferiores; um módulo de canto (de 1,20m) que fazia a dobra do “L”, com porta e duas prateleiras interiores; de seguida, um módulo de 60cm com a cuba (50x40x20cm em aço inoxidável) e o lixo; e terminando com o espaçamento de 60cm para a máquina de lavar loiça (pela proximidade à cuba). Por cima de todas as unidades base, foram colocados armários de parede com 88cm de altura, distanciados 65cm das unidades base, para mais arrumação.

Já na segunda proposta, apresentavam-se também as duas colunas de 60cm para o frigorífico e para o forno e micro-ondas; de seguida, uma unidade base de 60cm com porta e duas prateleiras interiores; seguida do módulo de 90cm para a placa da Bora com gaveta e gavetão inferiores; a diferença começava agora, pois já não apresentava o armário de canto para arrumação, mas sim o espaço de 60cm para a máquina de lavar loiça; seguida do módulo de 60cm para a cuba (50x40x20cm em aço inoxidável) e para o lixo; e por fim, uma coluna louceiro com seis prateleiras interiores do modelo *Xila* com 45cm de largura e 2,42m de altura.

Depois de uma reunião em estúdio com os clientes, estes optaram pela primeira opção por apresentar mais arrumação face à segunda. Outra alteração que pediram foi a mudança do frigorífico para um também da marca Gaggenau e também com as mesmas medidas (o que não interferiu no

projeto) mas que apresentava uma zona de congelador maior.

Em relação às cores e materiais escolhidos, apresentaram-se duas propostas: uma com as frentes dos armários todas em *lasermat* na cor *Arizona beige*; e outra com as colunas e unidades base em *lasermat* no mesmo tom, e as unidades de parede em madeira *abonos oak*, tendo o cliente optado por esta segunda. O rodapé seria em preto com 8cm de altura, e teria grelhas de circulação de ar nos módulos da placa e do frigorífico.

Ficha técnica

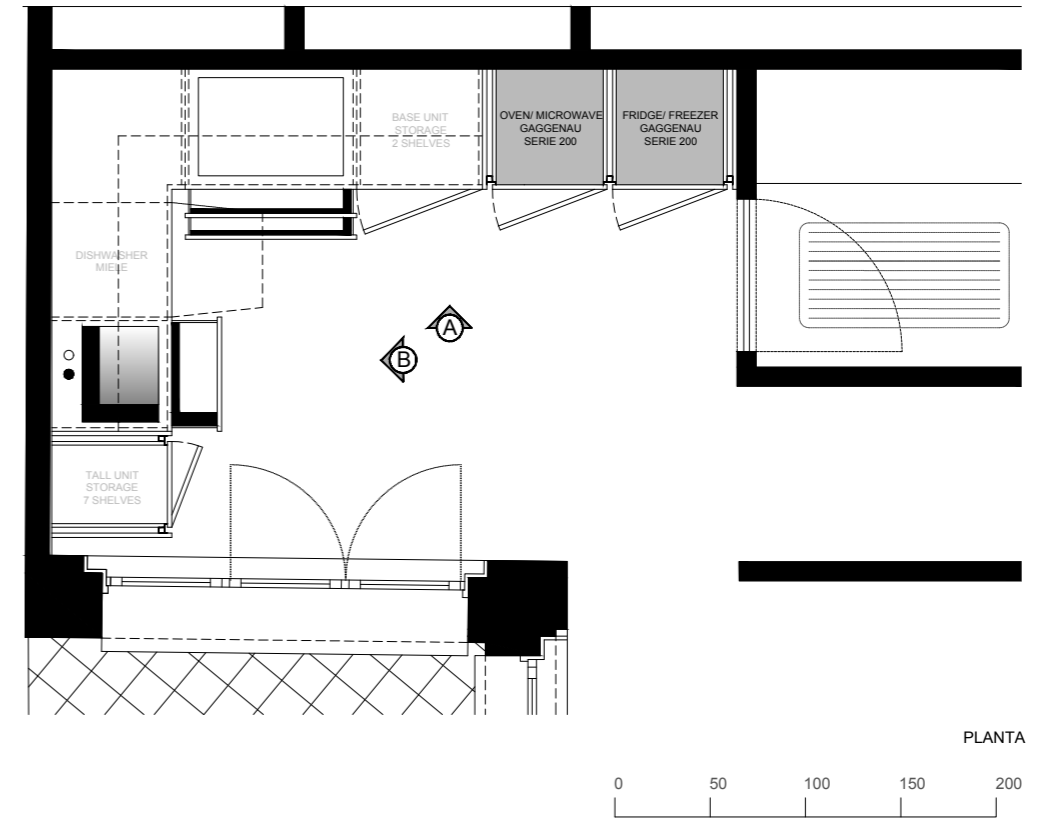
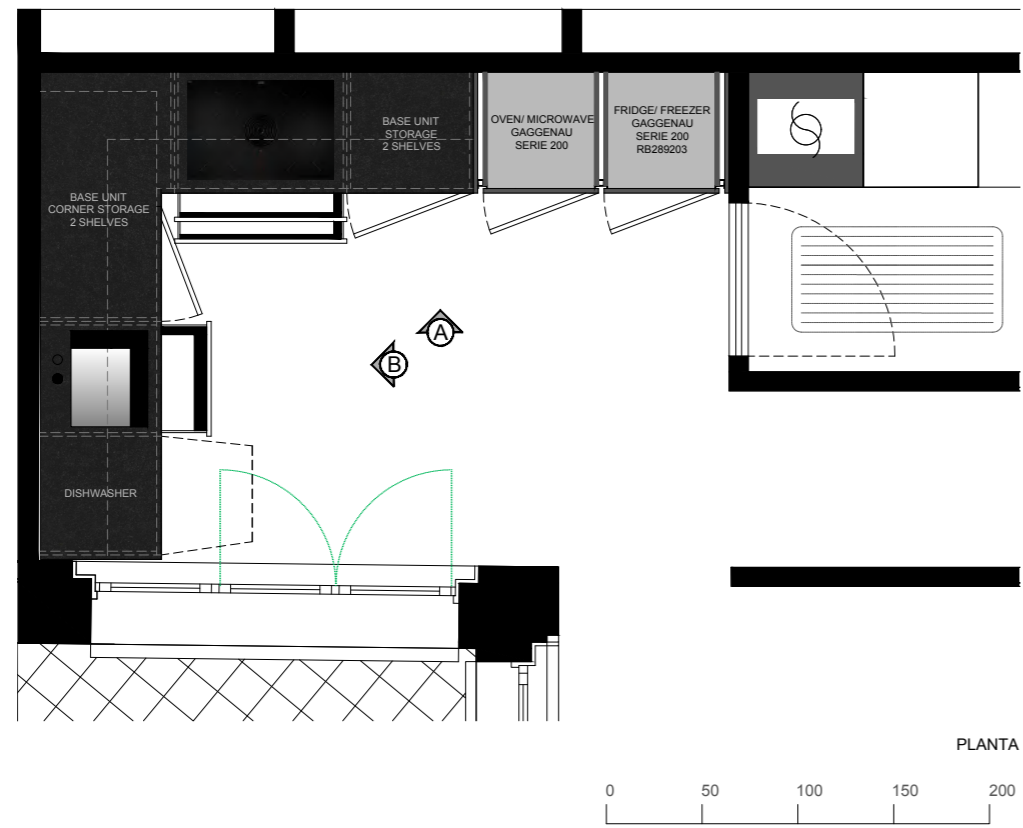
Projeto casal 2 disponível na página 237

Considerações finais

O maior desafio deste projeto foi em relação às áreas pequenas que caracterizam ambas as cozinhas. Os clientes pediam a praticidade do espaço, o conforto na deslocação dentro da cozinha e arrumação suficiente para os utensílios, e combinar esses mesmos requisitos num espaço pequeno, foi um desafio. Outro ponto negativo foi o facto de que o casal 1 não seguiu para a frente com o projeto devido ao longo tempo de espera pela cozinha (cerca de três meses de produção).

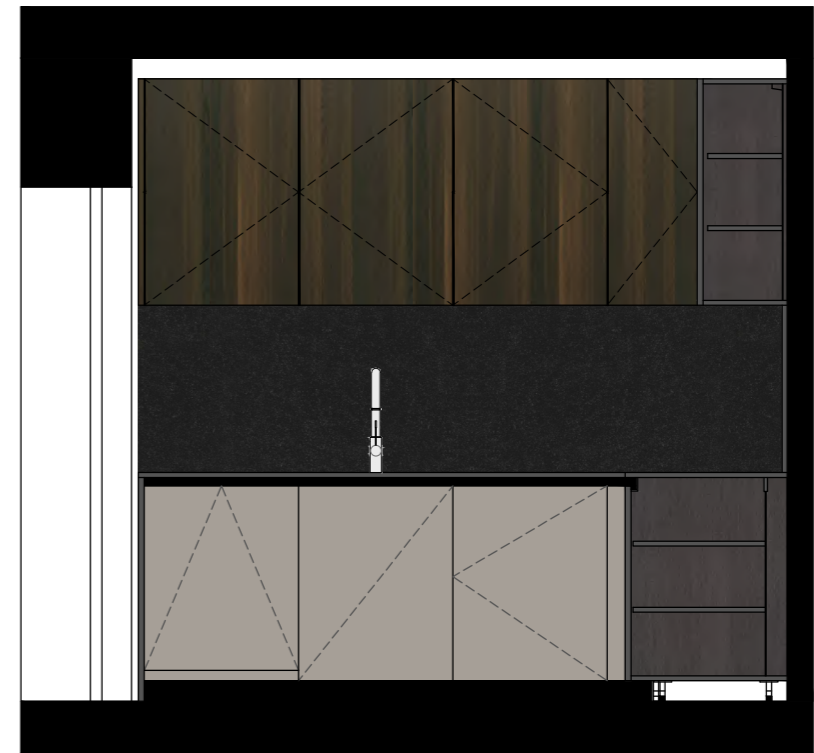
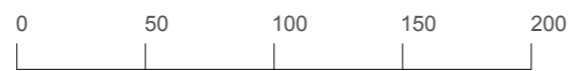
Um aspeto importante, é que foi um projeto extremamente desafiante, tanto pela coordenação de projeto, como pela parte técnica. Outro aspeto é de que apesar de se ter feito o projeto e fornecimento das 22 cozinhas, cada uma delas foi pensada individualmente, pois cada projeto é sempre único – a abertura das portas e equipamentos difere de projeto para projeto, por exemplo.

Em relação ao tempo de conceção de layout para ambos os espaços, foi cerca de duas semanas, que acabou por ser o suficiente visto que já se tinha todas as outras cozinhas feitas para servirem de modelo.

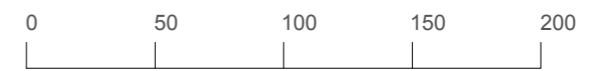




ALÇADO A



ALÇADO B



42 / Moodboard projeto Quinta Sta Marta



- 01 / Aluminium plus na cor *dry black*
 02 / Madeira *canaleta walnut U.S.*
 03 / Madeira *smoaked oak*
 04 / Mármore Carrara *lithoverde*
 05 / Metals na cor *titanium*
 06 / Madeira de carvalho
 07 / Madeira *ecowood Xilo 2.0 striped black*

Quinta Sta Marta

Área 38m²

Modelo *Combine & Standard*

Tipo de projeto Habitação de uso sazonal

Localização Santa Marta de Portuzelo

Cliente

O contacto com o cliente foi feito através de um arquiteto com quem já se tinham feito projetos, nomeadamente o projeto falado anteriormente – o do edifício Emporium.

Depois deste primeiro contacto, houve uma visita do arquiteto e do cliente ao *showroom* para que se fizesse a abordagem ao que era pretendido na sua cozinha.

Os clientes deste projeto são um casal de classe alta, com idades por volta dos 70 anos, de uma família numerosa, e que gostam de conviver com essa mesma e também de ter os seus momentos relaxantes a dois.

Objetivos de projeto

Este projeto é localizado numa quinta em Santa Marta de Portuzelo, Viana do Castelo, que estava a ser restaurada aquando a altura do projeto.

Tanto a cozinha como a casa em si, têm áreas muito grandes, o que acabou por ser ao mesmo tempo um fator positivo e um desafio no projeto.

É uma quinta que serviria para passar as ocasiões especiais em família, como o Natal e/ ou a Páscoa, e também as férias, ou seja, não era um espaço que o cliente iria usufruir todo o ano.

Projeto

Para começar, é importante referir que o arquiteto tinha mantido a planta original da cozinha, mas o pé direito alto que caracterizava o espaço, tinha reduzido para 2,5m de forma a tornar o ambiente mais acolhedor.

Quanto à proposta Boffi, logo de início foi definido que a cozinha teria uma ilha no centro do espaço, e várias colunas ao longo de uma parede onde seriam colocados os eletrodomésticos. O modelo a utilizar também foi outro aspeto definido logo de início e seria o modelo *Combine* para a ilha e o modelo *Standard* com o puxador *Grip* para as colunas (escolha feita por este último modelo ser o que se apresenta no *showroom* e ter agradado o cliente). A escolha feita pelo modelo *Combine* foi pelo facto de que este modelo ser um modelo de grandes dimensões e que necessita de uma grande área para poder “respirar”. Sendo esta cozinha um espaço muito amplo, este modelo apresentou-se como a melhor solução, também pelo facto de ser um modelo com o qual nunca se tinha trabalhado na empresa.

Em relação ao projeto original, houve apenas uma alteração necessária a fazer na planta para que o projeto funcionasse. Esta foi feita na parede

onde seriam colocadas as colunas, devido ao facto de que esta era desalinhada. Propôs-se então um enchimento na mesma, de forma a que as colunas pudessem estar totalmente encostadas à parede sem ficarem desalinhas.

Depois dessa alteração feita, começou-se por estudar o melhor layout para as colunas. A proposta feita seria composta por nove colunas de 60cm de largura e 2,42m de altura, pela seguinte ordem, da direita para a esquerda: começando por um *filler*, para a coluna ficar totalmente encostada à parede; de seguida, uma coluna louceiro com seis prateleiras interiores; coluna garrafeira da marca Gaggenau série 200; coluna louceiro com seis prateleiras interiores; duas colunas para o frigorífico e congelador de integrar da marca Gaggenau série 200; novamente uma coluna louceiro com seis prateleiras interiores; coluna para forno e micro-ondas da marca Gaggenau série 200; e finalmente, terminando com duas colunas louceiro com seis prateleiras interiores e com um *filler*.

Quanto à ilha, foram feitas duas propostas, ambas inspiradas no catálogo Boffi dedicado apenas a este modelo.

Na primeira proposta foram definidas quatro zonas distintas: uma para a cuba; uma para cozinhar; uma para arrumação; e uma mesa com pés deslizantes para que o cliente a pudesse colocar onde fosse mais conveniente.

A zona para cuba (perpendicular às colunas) era composta por três módulos de 60cm: um com duas gavetas interiores de arrumação; um para a cuba com o lixo por baixo; e um para a máquina de lavar loiça. Este módulo ficaria com um comprimento total de 1,845m, 66,5cm de largura, e 92cm de altura. A zona de cozinhar, composta por dois módulos (um com 1,20m e outro com 60cm) e perpendicular aos módulos da cuba, teria no módulo de 1,20m a placa vitrocerâmica de indução Bora *Pure* com exaustão ao exterior, e no módulo de 60cm, duas gavetas interiores para arrumação. Ficaria com o comprimento total de 1,828m, 91cm de largura (devido ao espaçamento traseiro requerido pela Boffi no módulo da placa), e 85cm de altura. Por fim, a zona de arrumação estava composta por dois módulos de 60cm com gavetas interiores. Ficaria com o comprimento de 1,228m; largura 66,5cm e 92cm de altura. Por fim, a mesa, perpendicular a estes dois últimos módulos, teria as medidas de 1,20m por 1,60m e 73cm de altura, com as pernas em aço inoxidável com rodas deslizantes.

Já na segunda proposta foram definidas três zonas diferentes: uma para a cuba e outra que servia como zona para cozinhar e para arrumação; e

por fim, tal como na proposta anterior, uma mesa deslizante.

A zona da cuba era igual à proposta anterior, sendo a única diferença o facto de na proposta anterior os módulos estarem perpendiculares às colunas, enquanto que nesta proposta seriam paralelos com as mesmas. Quanto à zona para cozinhar, teria três módulos distintos: um módulo de 1,20m central para a placa vitrocerâmica de indução Bora *Pure* com exaustão ao exterior, e dois módulos laterais (cada um com 60cm) com duas gavetas interiores para arrumação. Este módulo teria de comprimento total 2,428m, 91cm de largura e 85cm de altura. Já a mesa, nesta opção teria 2m por 1m, com 73cm de altura, com as pernas em aço inoxidável com rodas deslizantes.

Em relação aos materiais, foram feitas três propostas diferentes de acordo com os revestimentos que o arquiteto tinha escolhido para o local – chão e paredes em cinza claro. É importante referir que cada proposta de material poderia ser aplicada na proposta de layout que o cliente escolhesse depois.

A primeira opção teria as frentes das colunas no material *metals* na cor *titanium*. A ilha teria as frentes em madeira de carvalho e as bancadas em aço inoxidável. Os rodapés seriam em aço inoxidável, com 8cm de altura com as grelhas de circulação de ar na zona da placa e dos equipamentos frios. Por fim, a mesa seria na madeira *ecowood Xilo 2.0 striped black*.

A segunda opção teria as frentes das colunas na madeira *canaletto walnut U.S.* A ilha teria as frentes em *aluminium plus* no tom *dry black* e as bancadas em aço inoxidável. Os rodapés das colunas seriam em aço inoxidável, e os da ilha *Combine* seriam em preto, e teriam as grelhas de circulação de ar na zona da placa e dos equipamentos frios. Por fim, a mesa seria igual às frentes das colunas, ou seja, na madeira *canaletto walnut U.S.*

A terceira e última opção teria as frentes das colunas na madeira *smoked oak*, assim como a mesa. Quanto às frentes da ilha, seriam em mármore Carrara *lithoverde* com as bancadas em aço inoxidável. Quanto aos rodapés (também com 8cm de altura), seriam revestidos com a mesma mármore das frentes, e à semelhança das outras opções, teriam as grelhas de circulação de ar os módulos necessários. É importante referir que esta última opção seria a mais dispendiosa devido à utilização da mármore em todas as frentes de ilha.

Considerações finais

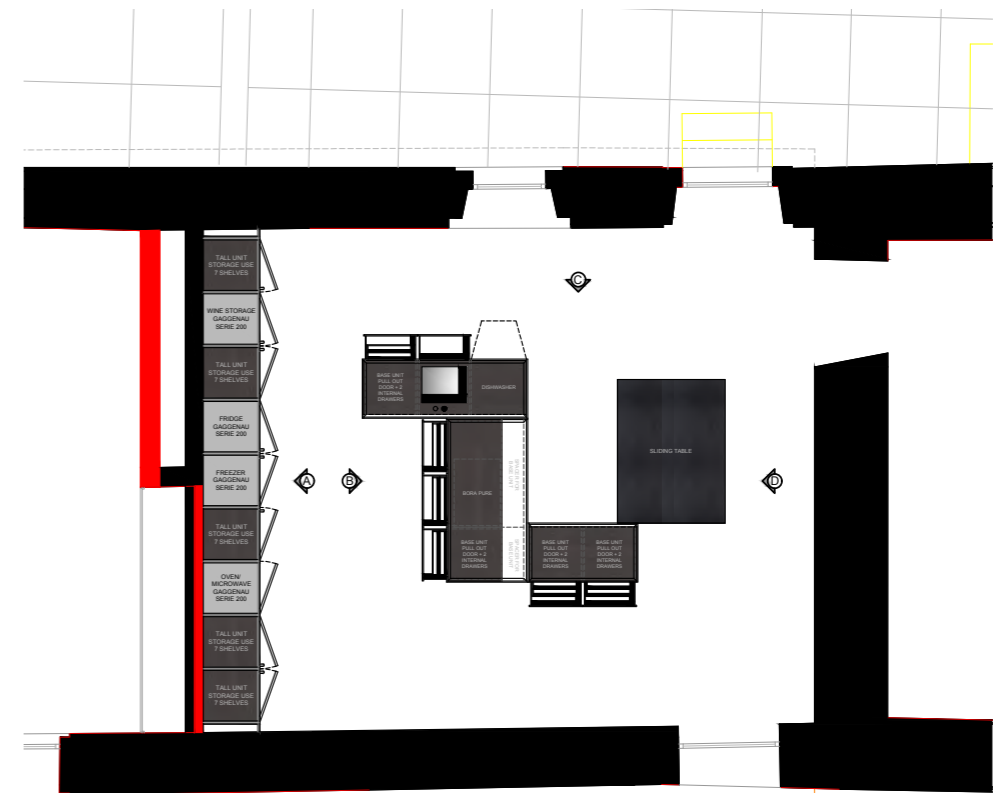
Este projeto foi um projeto desafiante pois trabalhou-se com um mo-

delo nunca antes trabalhado – o modelo *Combine*. Este modelo tem aspetos que o diferenciam de outros de uso mais comum, como o modelo *Standard* ou *Xila*, o que deu origem a um novo estudo técnico, passando pelas suas dimensões próprias, materiais utilizados e acessórios disponíveis. Assim, foram dedicadas cerca de 3/4 semanas a este projeto, um prazo maior do que o habitual, mas que foi necessário para a entrega de uma proposta final de qualidade e que pudesse futuramente ser validada pela Boffi.

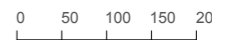
Quanto ao resultado final foi muito positivo, com o uso de materiais que foram de encontro ao pedido e com um ambiente geral muito bonito que agradou o arquiteto.

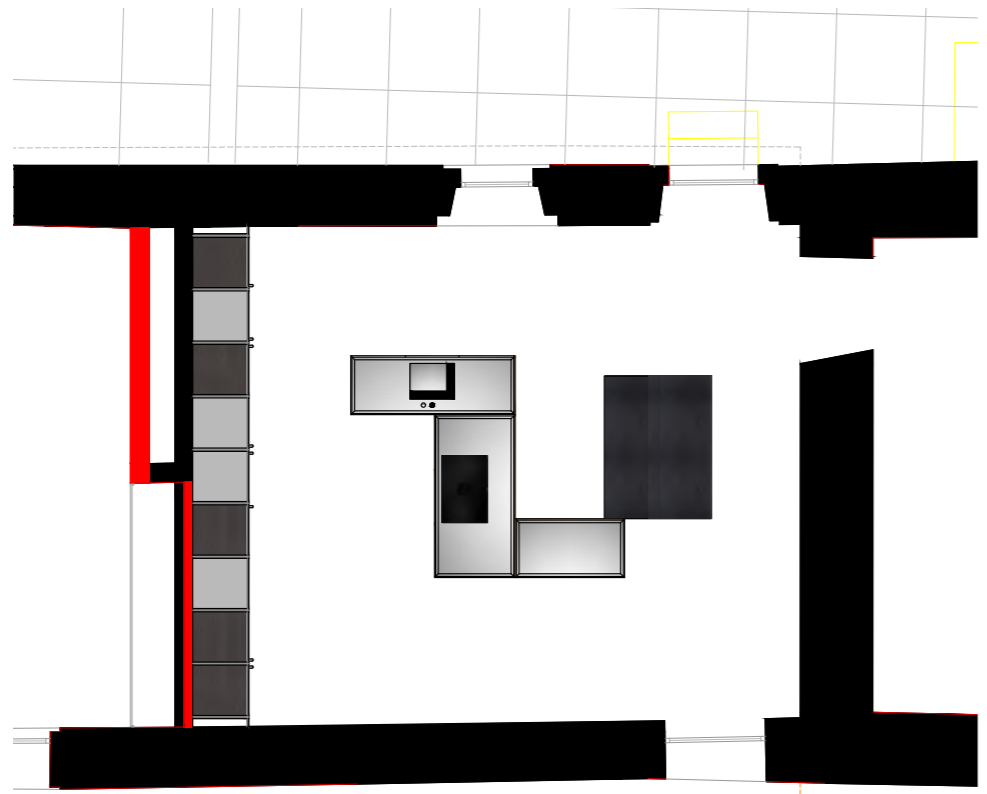
Ficha técnica
Disponível nas páginas 238 e 239

Proposta 1

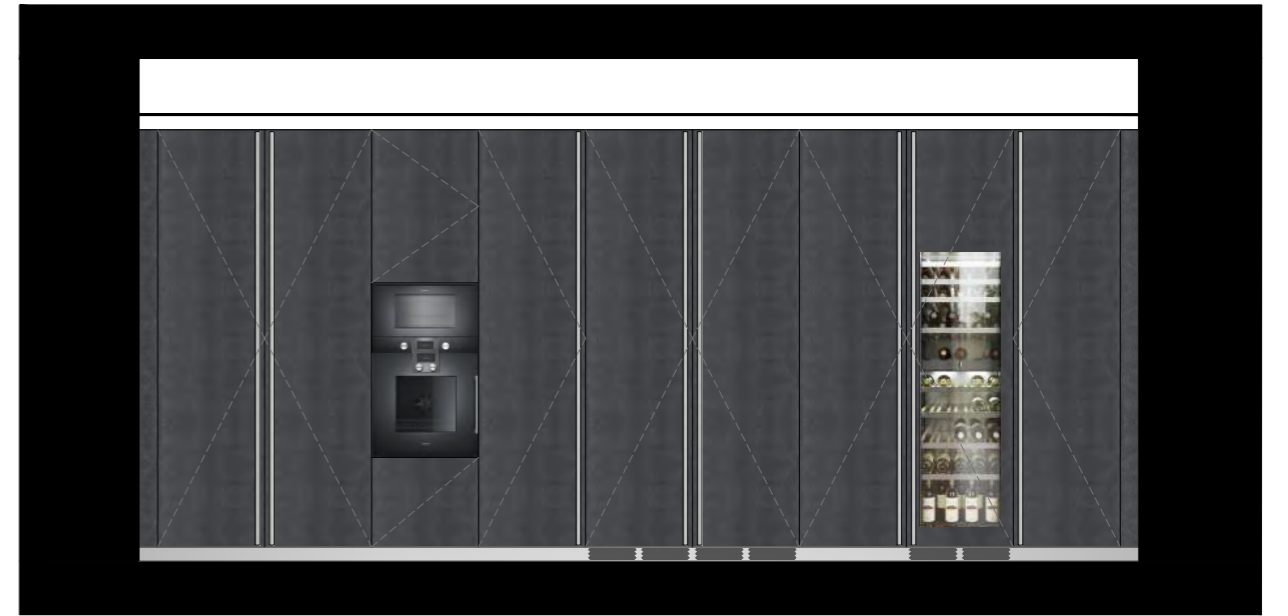
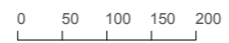


PLAN VIEW

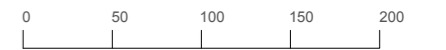


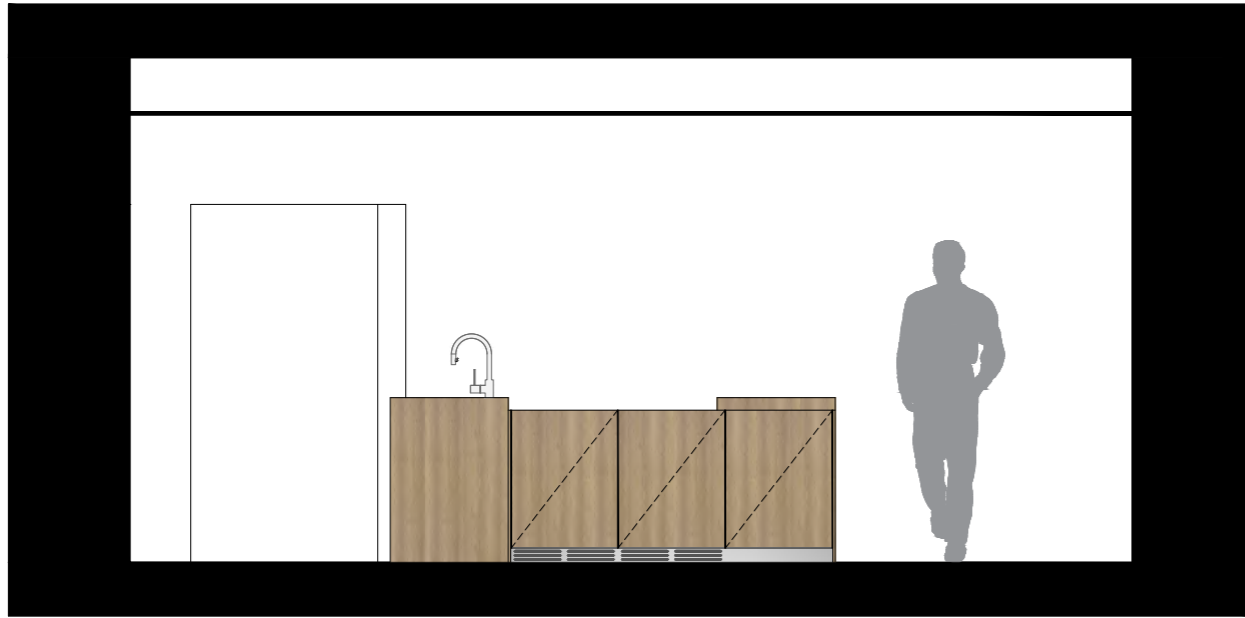


PLAN VIEW

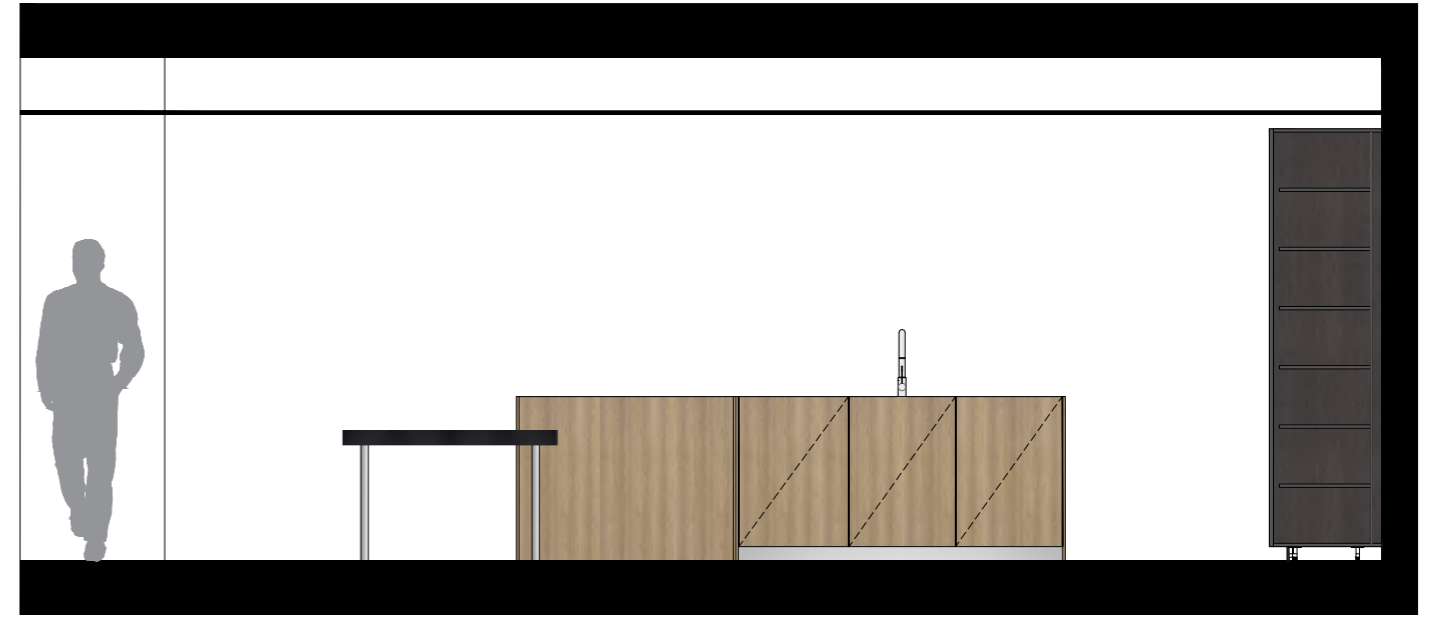
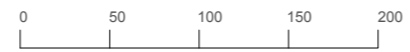


VIEW A

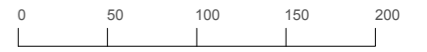


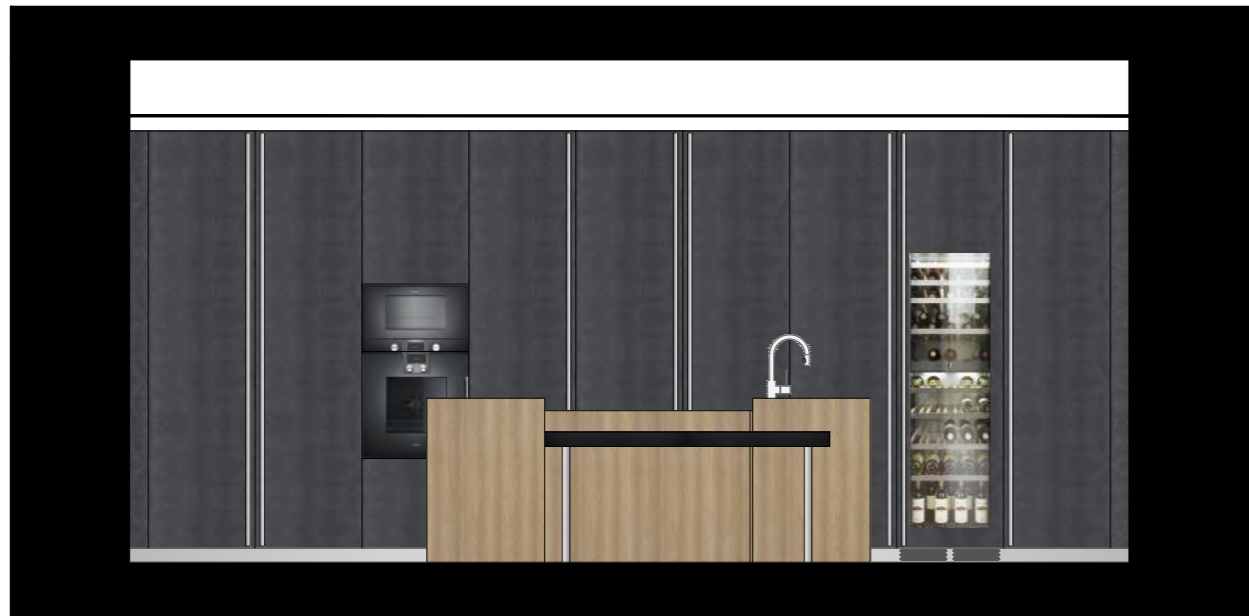


VIEW B

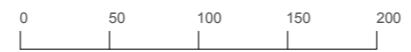


VIEW C

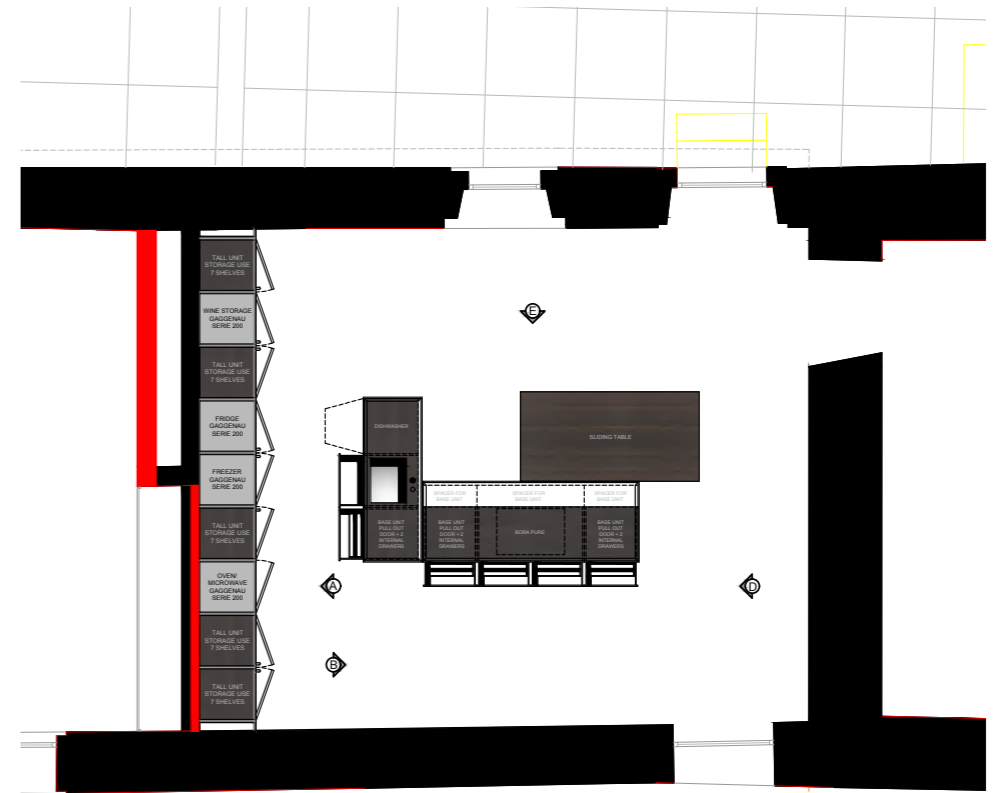




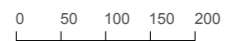
VIEW D

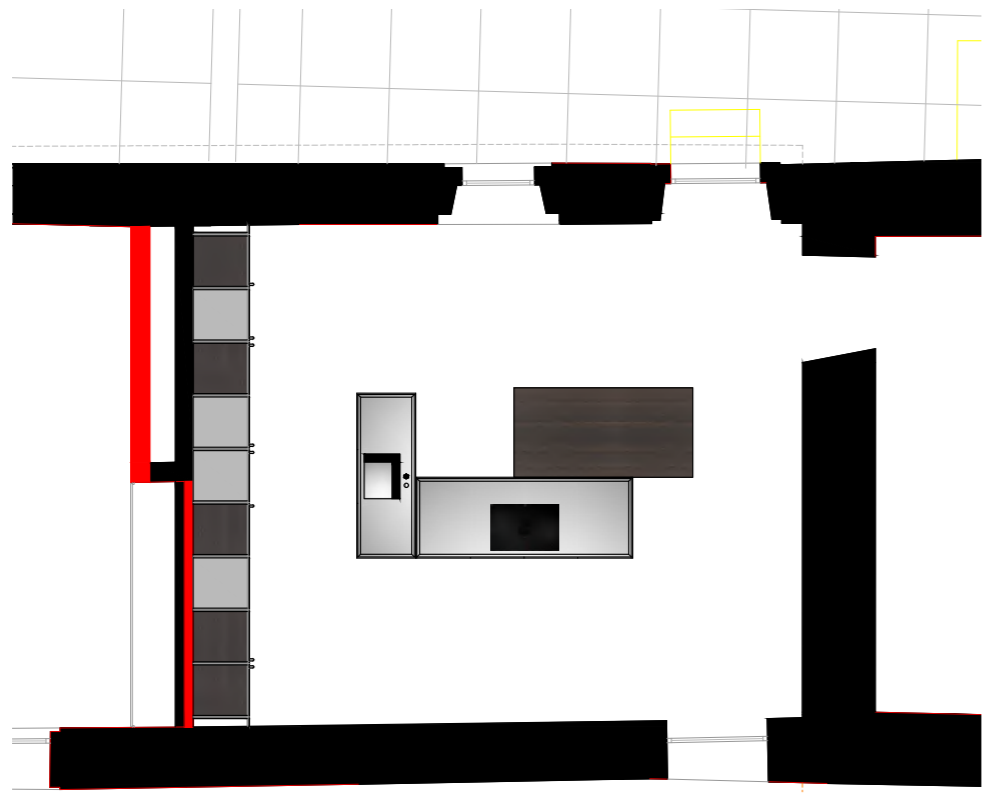


Proposta 2

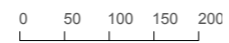


PLAN VIEW



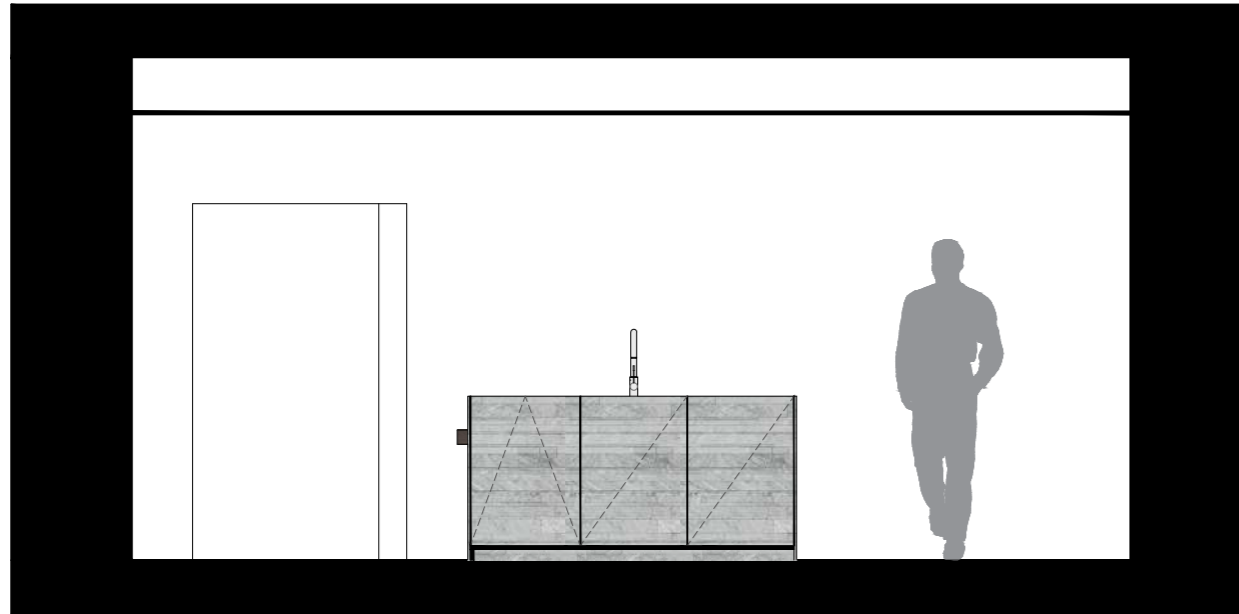


PLAN VIEW

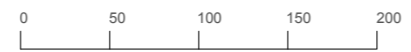


VIEW A

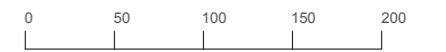


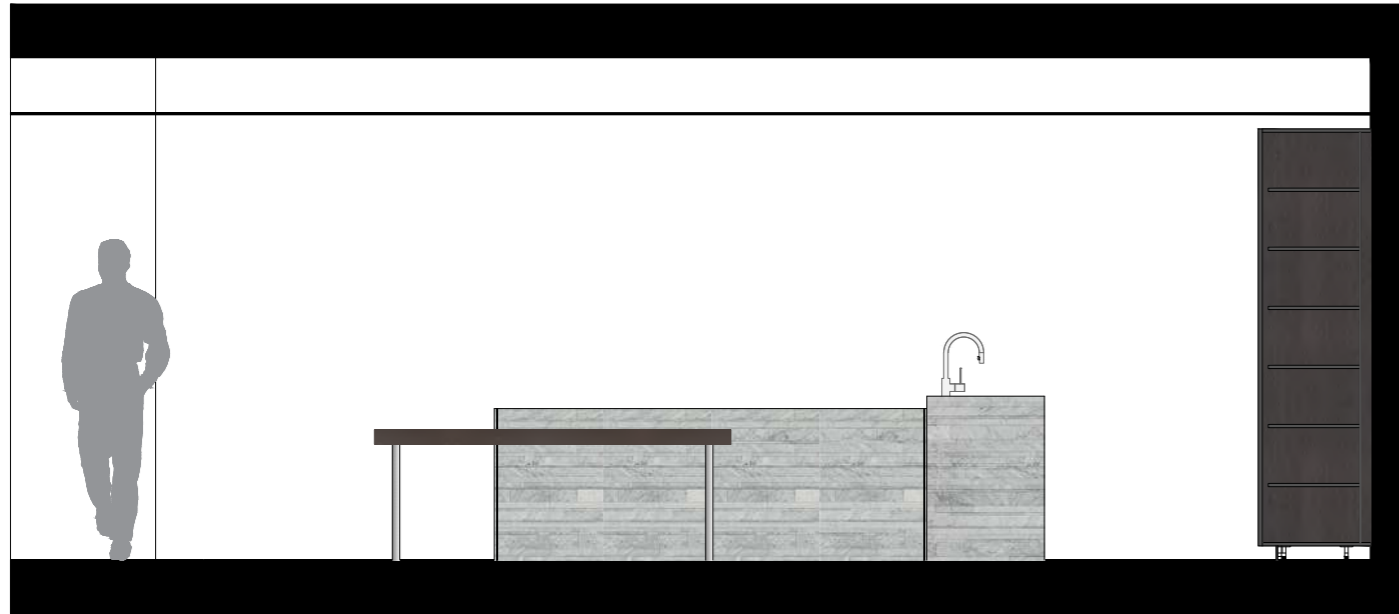


VIEW B

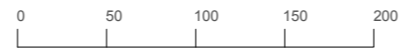


VIEW D





VIEW E



43 / Moodboard projeto Murmur



01 / Perfis em preto
 02 / Latão
 03 / Granito *Black Cosmic*
 04 / Madeira de carvalho com velatura preta
 05 / Fénix RAL 7047

Projeto Murmur (nacional)

Área

Cozinha 12,8m²
 Lavandaria 2,9m²

Tipo de projeto Habitação de uso permanente

Localização Braga

Cliente

Os clientes para o qual foi feito este projeto, eram um casal por volta dos 50 anos de idade, pertencentes à classe média e o primeiro contacto foi feito presencialmente numa visita ao *showroom*. O cliente já conhecia a empresa, pois já tinha feito no passado uma cozinha nacional.

Mais tarde teve-se contacto com a designer de produto e interiores responsável pela obra, a designer Ana Murmur, da empresa Murmur. O contacto com a designer foi mantido ao longo do projeto, para a escolha de materiais, layout e equipamentos.

Objetivos de projeto

Como já foi referido, o cliente deste projeto já tinha feito no passado uma cozinha nacional com a empresa e por isso decidiu voltar ao espaço para um novo projeto, mas que desta vez tencionava obter também uma proposta Boffi.

O projeto seria para a nova habitação do cliente, em Braga, que aquando o início do projeto, ainda estava a ser construída. O cliente queria uma proposta não só para a cozinha, mas também para a zona de lavandaria.

Na primeira reunião feita no *showroom*, referiu alguns materiais e o tipo de cozinha que gostava, que seria uma cozinha em tons escuros e referiu também que tencionava aproveitar os equipamentos de forno e micro-ondas da marca Bosch que tinha na casa que estava a habitar no momento.

Projeto

A abordagem do projeto começou pela análise de uma proposta elaborada pelos arquitetos da obra para o espaço, que foi enviada em formato PDF. Neste primeiro estudo existiam colunas e uma ilha central e o cliente pretendia manter este mesmo esquema. Além disso, teve-se em conta aspetos que tinha referido na reunião, tais como o interesse pelo modelo *Hide* da Boffi que existe no *showroom*. Pelo facto do cliente tencionar duas propostas – uma Boffi e outra da fábrica nacional – seguiu-se então com um projeto que pudesse ser adaptado às duas vertentes.

Assim, a primeira proposta que se fez para a zona da cozinha continha quatro colunas *Standard* e uma zona central *Hide*. As colunas, nesta proposta Boffi, teriam de ser feitas à medida, visto que o cliente as queria até ao teto (a e medida standard da Boffi mais aproximada seria 2,21m). Começando da esquerda para a direita, apresentava uma coluna louceiro

de 60cm, com seis prateleiras interiores; seguida de duas colunas, ambas com 60cm para o frigorífico e congelador de integrar, respetivamente, da marca Siemens da gama iQ500; seguidas da zona central *Hide*, com 1,20m de largura total. Esta zona continha um módulo de duas gavetas de 1,20m, e duas prateleiras na zona superior para arrumação; de seguida, apresentava-se uma coluna *Hide* para forno e micro-ondas, com 71,7cm; e finalmente, uma coluna despenseiro com cinco gavetas e três prateleiras interiores. É importante referir que as colunas teriam um *filler* nas extremidades de forma a ocuparem toda a largura da parede.

Para a ilha (que seria no modelo *Xila*), e seguindo novamente o esquema que foi apresentado pelos arquitetos, apresentava-se na parte traseira, um módulo de 60cm com porta e duas gavetas interiores; pela proximidade à zona dos frios, seguiu-se o módulo de 60cm para a cuba (com a medida standard 50x40x20cm) e o lixo por baixo; de seguida, um espaço de 60cm para a máquina de lavar loiça de integrar; e finalmente, um módulo de 1,20m para a placa vitrocerâmica de indução Bora *Pure* com exaustão ao exterior e com duas tomadas da mesma marca na parte frontal do módulo; no lado frontal da ilha, apresentavam-se dois módulos louceiro de 60cm e com 35cm de profundidade, com porta e duas prateleiras interiores; seguidos de um espaço em consola para refeições, com 1,80m de largura (espaço necessário, em média, para três bancos). A ilha teria, assim, no total 3,04m de comprimento, 98cm de largura, e 89cm de altura e estava distanciada 1,10m das colunas para uma passagem confortável, e não estava centrada com as mesmas – de um lado tinha 50cm, e do outro 95cm, que seria a zona de passagem.

Em relação aos materiais aplicados, e mais uma vez seguindo o ambiente que o cliente pretendia, apresentou-se um tom cinza escuro para as frentes tanto da ilha, como das colunas. As bancadas seriam em granito *black Cosmic*, que seria aplicado na bancada e toda a contra bancada da zona *Hide*, como na bancada, cuba e painéis laterais da ilha. Os perfis *Xila* da ilha seriam em preto, assim como os rodapés das colunas e da ilha.

Para a zona de lavandaria (que logo de início foi definido que teria apenas a proposta nacional), a designer pretendia um esquema em L para as colunas. Da direita para a esquerda, tencionava ter a coluna com a máquina de lavar e a máquina de secar da marca Siemens da gama iQ500, seguida da coluna vassoureiro com prateleiras na parte superior que faria o canto da divisão.

A proposta seguia então este esquema, apresentando uma coluna

com porta oculta (termo técnico da empresa para o sistema *Hide* da Boffi) para a máquina de lavar e máquina de secar, com 77,5cm de largura e 70cm de profundidade. É de referir que estas medidas foram sempre feitas de acordo com as fichas técnicas de cada máquina. A coluna vassoureiro de canto teria 48cm de profundidade, 1,18m de comprimento, e a porta teria cerca de 40cm de largura. As frentes das colunas seriam num tom cinza claro, a pedido da designer, com os puxadores pretos em U da mesma altura das colunas, também a pedido da designer.

Feito este primeiro layout de estudo, apresentou-se a proposta presencialmente e depois de feita a reunião decidiu-se que se iria seguir não com a proposta Boffi, mas sim com a proposta a nível nacional. A escolha deveu-se principalmente ao facto de que a proposta Boffi feita teria vários módulos feitos às medidas, o que iria subir substancialmente no orçamento face à proposta nacional.

Nesta mesma reunião, a designer referiu novos aspetos que queria no projeto. Entre os quais: fazer um estudo de como ficariam as frentes em folha de madeira num tom cinza também muito escuro (uma imagem do pretendido foi posteriormente enviado por e-mail pela designer); colocar um puxador nas colunas igual ao utilizado na lavandaria; alteração na organização dos módulos das colunas; alteração do módulo central *Hide*, para 3 módulos base com armários superiores e colocar uma espécie de pequeno “degrau” por cima da bancada dos módulos base; colocar grelhas de circulação de ar no rodapé, não só na zona da placa e dos frios como sempre se faz, mas também na zona do forno e micro-ondas para uma maior circulação do ar (este aspeto a pedido do cliente); e por fim, alteração da misturadora em aço inoxidável, para uma misturadora num tom latão.

Assim, seguiram-se dois novos estudos tendo em conta as alterações pedidas. A primeira proposta manteve-se e ficou chamada de proposta A, seguindo-se duas novas propostas – B e C.

Na proposta B as colunas tinham a seguinte organização, começando da esquerda para a direita: duas colunas para o frigorífico e congelador de integrar da marca Siemens da gama iQ500; seguidas de três módulos base de 60cm, cada um com duas gavetas interiores. Por cima destes módulos foi então colocado o pequeno “degrau” pedido pela designer, que teria 15cm de profundidade e 20cm de altura; foram também colocados neste nicho, três armários superiores com tomadas e luz LED sob os mesmos, com uma altura de 50cm e afastamento de 97cm dos módulos base; uma coluna despenseiro

com 71,7cm de largura, com cinco gavetas e três prateleiras interiores; e finalmente, uma coluna de 60cm para o forno e micro-ondas. Estes já não seriam ocultos, mas sim à vista.

Em relação aos materiais, esta proposta seria com as frentes em *fenix* (material que se caracteriza por ser muito parecido ao material *lasermat* da Boffi) num tom cinza escuro; os rodapés em preto; a bancada em granito *black Cosmic*; as colunas teriam o puxador em U; e a misturadora em latão da marca Neve Rubinetterie.

A ilha e a zona de lavandaria mantiveram-se iguais à proposta A.

Já na proposta C, a organização das colunas apresentava-se da seguinte forma: coluna despenseiro com quatro gavetas e quatro prateleiras (a alteração no interior desta coluna foi também requisitada pelo cliente); seguida de uma coluna com porta oculta com 71,7cm de largura, para o forno e micro-ondas, e com a grelha de circulação do rodapé; de seguida, os três módulos base de 60cm, cada um com duas gavetas interiores, com o pequeno “degrau”, tal como na proposta anterior. Foram também colocados neste nicho os armários superiores com 50cm de altura com tomadas e luz LED sob os mesmos; e terminando com duas colunas para o frigorífico e congelador de integrar da marca Siemens da gama iQ500.

Nesta proposta, à semelhança da proposta B, não houve alterações na zona da lavandaria, mas sim na ilha. Fizeram-se duas propostas diferentes para essa mesma, que não se diferenciavam na parte dos módulos traseiros (zona da cuba, máquina de lavar, etc) em relação à proposta A, mas sim nos módulos frontais.

Numa proposta, o cliente pediu toda a parte frontal em consola, que serviria para refeições e que teria um painel em granito *black Cosmic* a revestir todos os módulos traseiros.

Na outra proposta, o cliente abdicava de toda esta zona de refeições, e seriam então colocados vários módulos com duas prateleiras interiores por toda a zona frontal de ilha. Nesta proposta, os painéis laterais da ilha não iriam até ao chão, mas sim apenas até à zona do rodapé, e seriam, não em granito, mas sim na mesma folha de madeira das frentes. O rodapé estaria recuado 10cm à volta de toda a ilha, o que daria a sensação da mesma estar a “voar”.

Em relação aos materiais da proposta C, todas as frentes de colunas e ilha seriam em folha de madeira de carvalho com velatura preta (solução dada pela fábrica face à imagem enviada pela designer); os rodapés seriam em pre-

to; a bancada em granito *black Cosmic*; os perfis da ilha em preto; as colunas teriam o puxador em U como nas propostas anteriores; e a misturadora em latão da marca Neve Rubinetterie.

Apresentaram-se estas duas propostas (B e C) ao cliente via e-mail, que preferiu a proposta C juntamente com a proposta da ilha “flutuante”, mas que pedia também uma alteração na lavandaria.

A alteração na lavandaria foi relativamente simples, e foi feita apenas na coluna vassoureiro. Em vez de ser uma coluna de canto, a porta seria faceada com a coluna da máquina de lavar e máquina de secar. Ficou assim com uma profundidade de 70cm (a mesma da coluna das máquinas) e a porta com 45cm. Colocou-se um *filler* de 5cm, de maneira a que as portas ocupassem toda a largura da parede e os materiais mantiveram-se – *fenix* cinza claro para as frentes.

Considerações finais

O maior impasse deste projeto foram as constantes alterações pedidas pela designer, o que atrasou a entrega da proposta final. No entanto o contacto entre o atelier e a designer foi sempre feito eficazmente, pelos feedbacks aos layouts feitos quase no próprio dia e pelas rápidas respostas a dúvidas que surgissem durante o projeto.

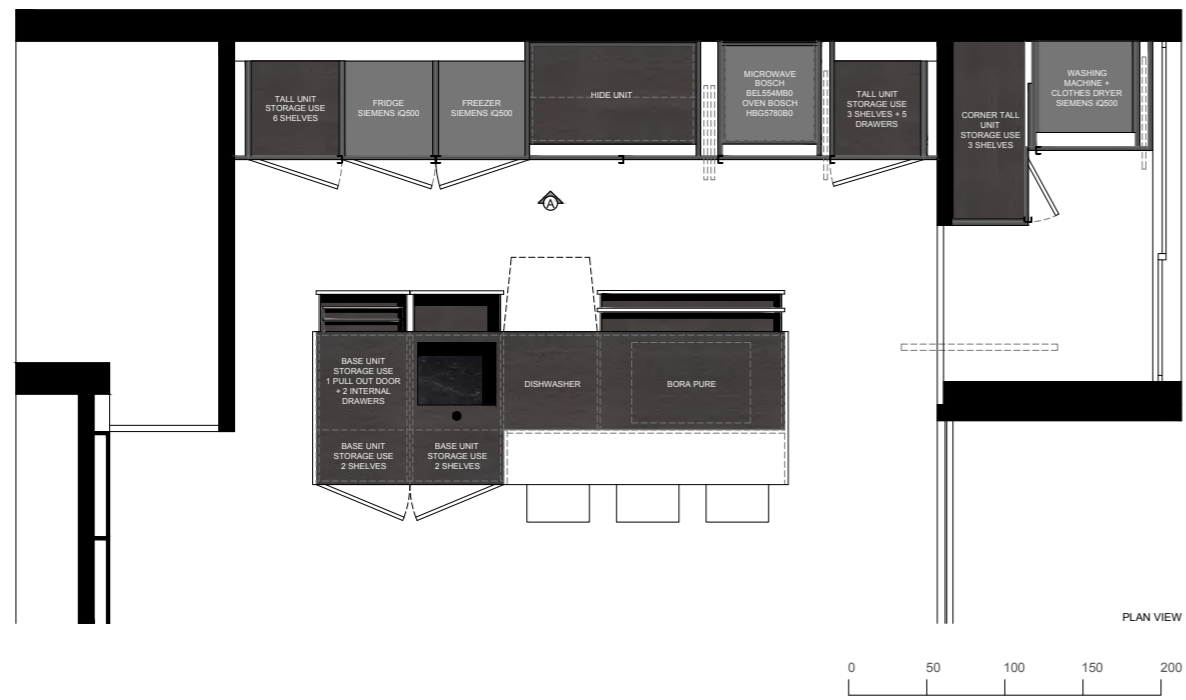
Assim, o tempo total dedicado a este projeto foram cerca de dois meses, tempo recorde dedicado a uma proposta enquanto o período de estágio.

Apesar de todos os avanços e recuos do projeto, o resultado final apresentado foi de encontro ao que o cliente tinha pensado, que é sempre o mais importante e a primeira coisa a ter em conta no desenvolvimento de um projeto.

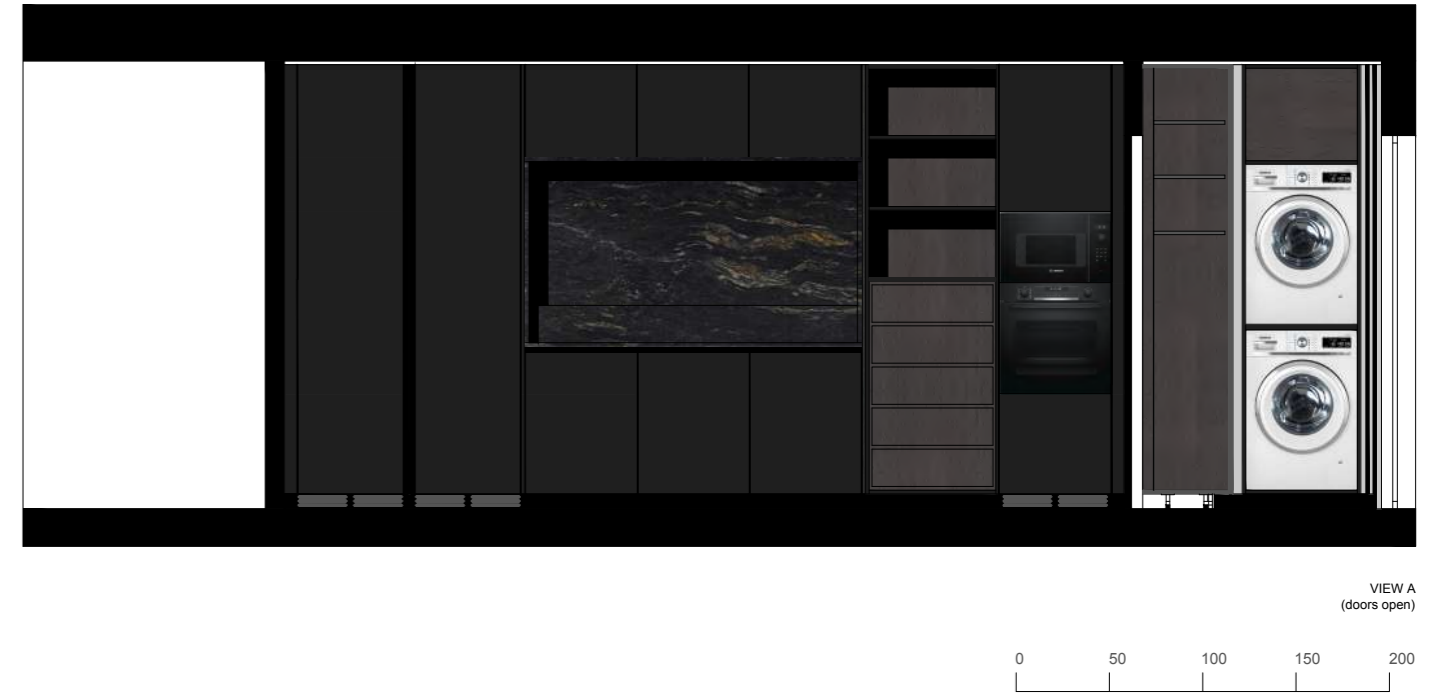
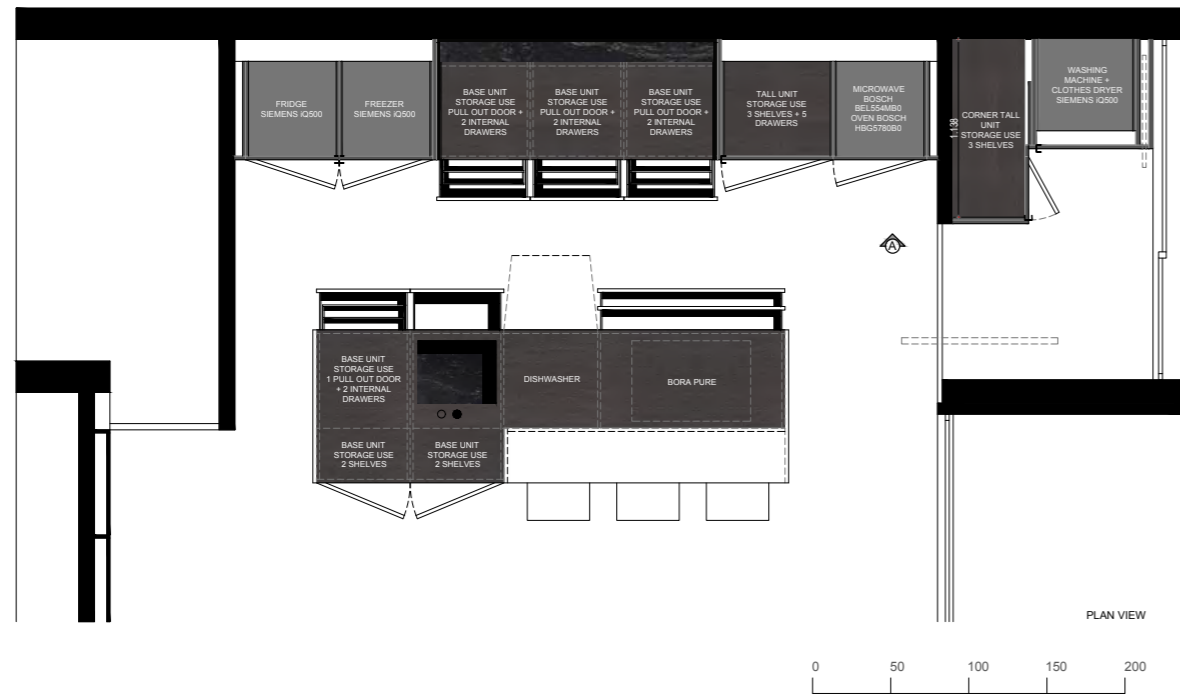
Ficha técnica

Disponível na página 240

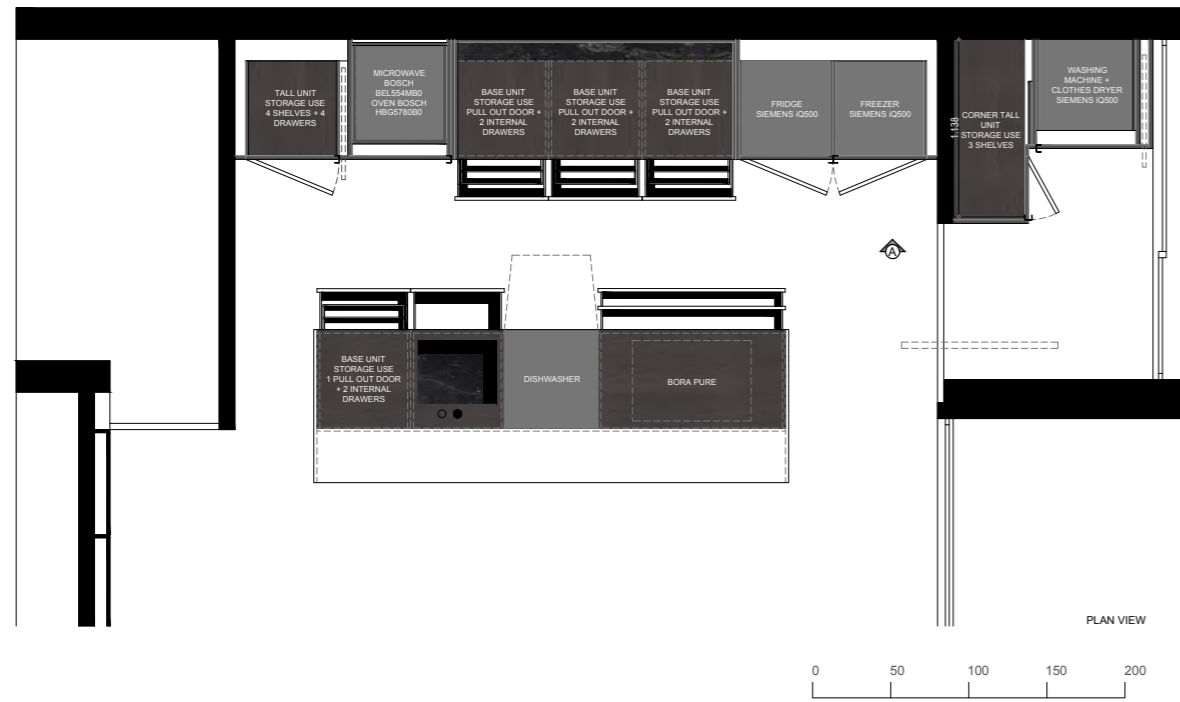
Proposta A



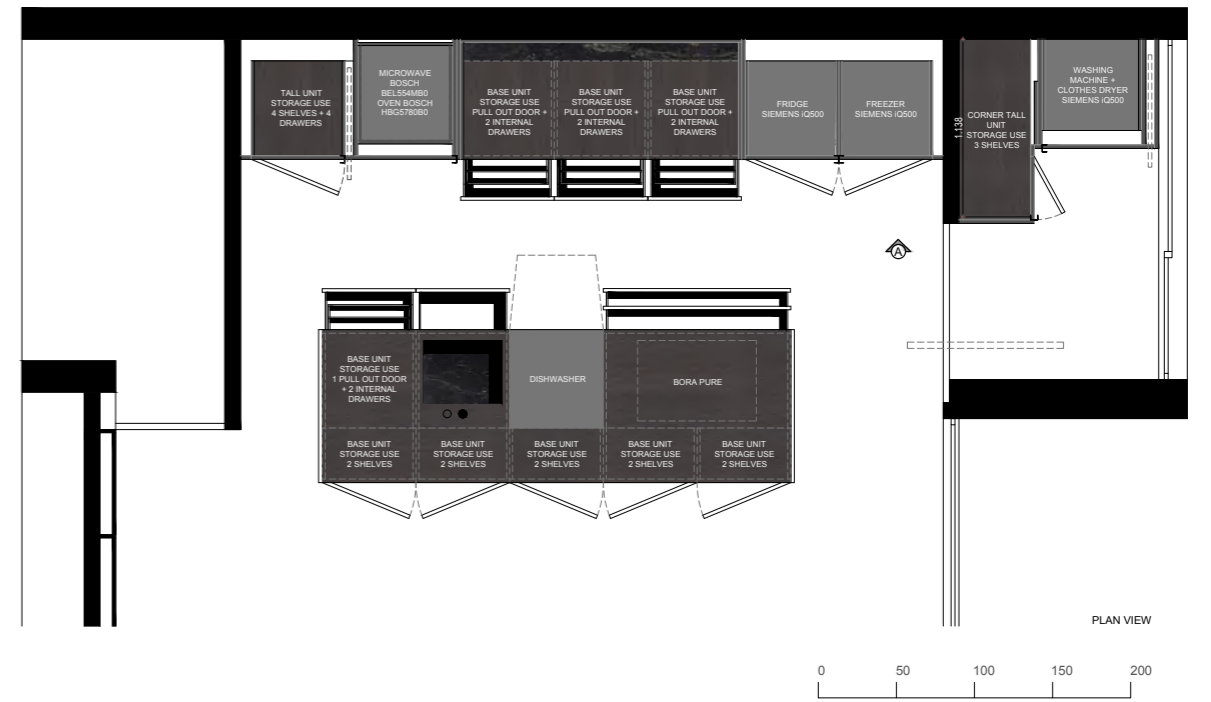
Proposta B



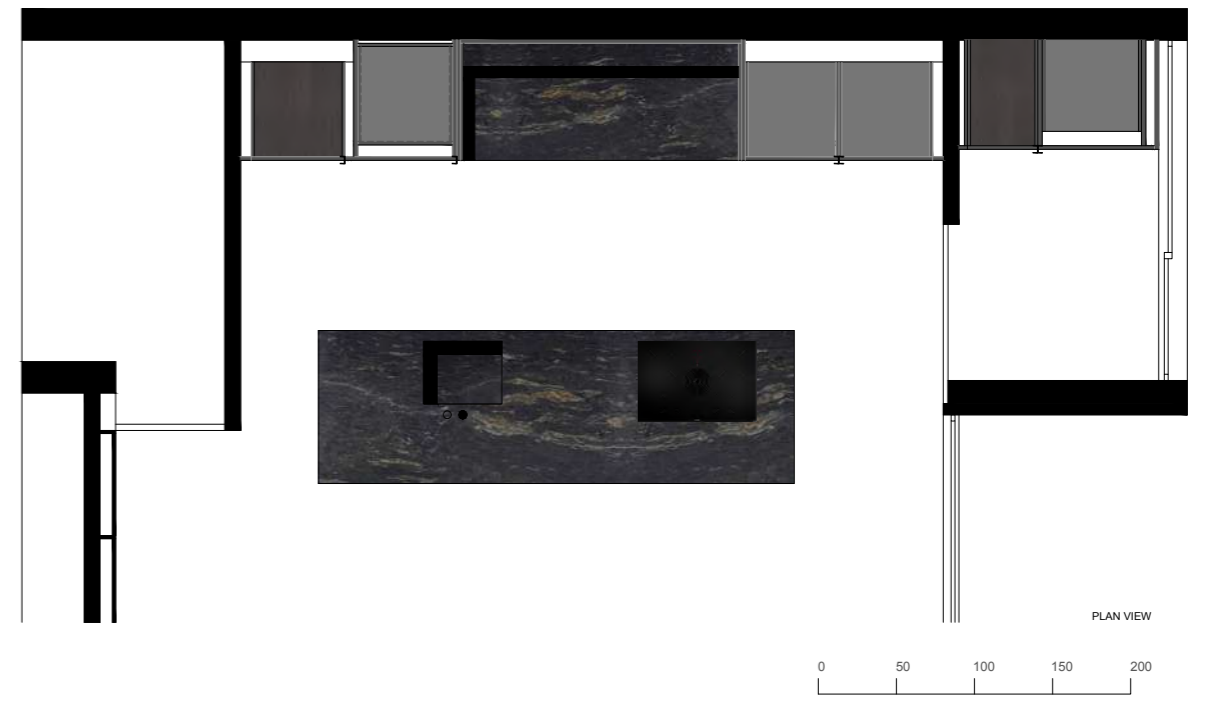
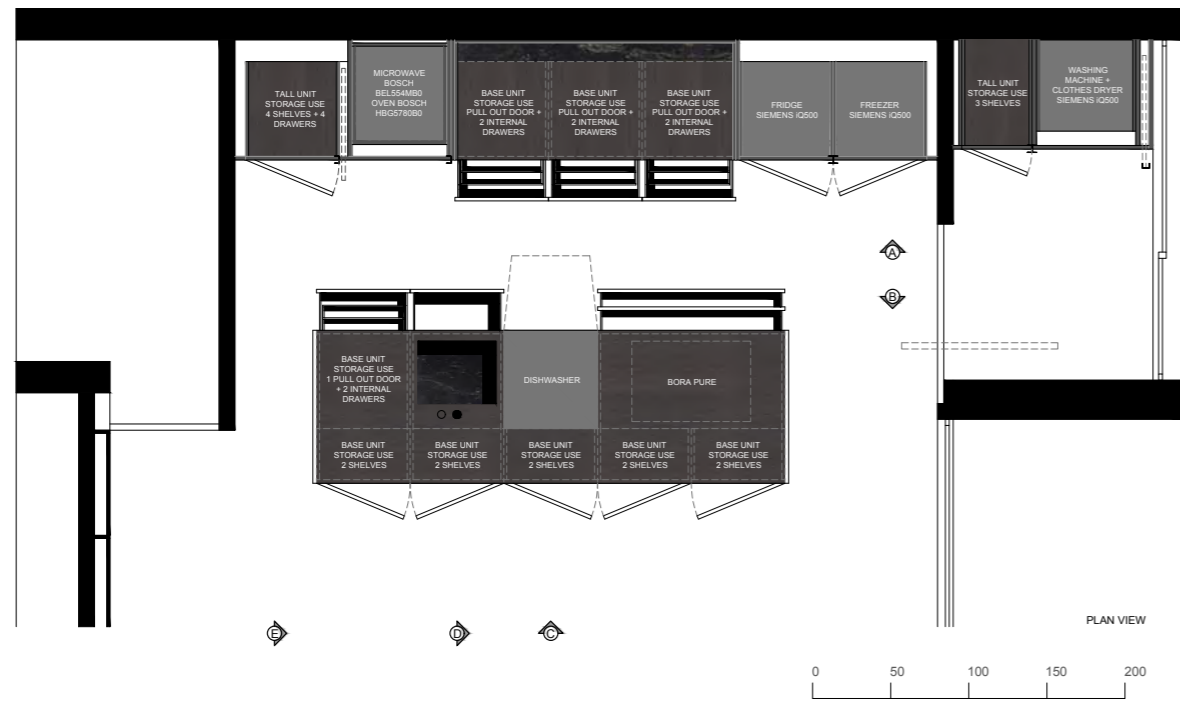
Proposta C (Ilha A)



Proposta C (Ilha B)

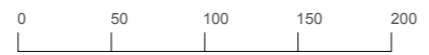


Proposta final

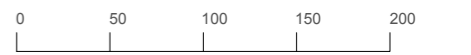




VIEW A
(doors closed)

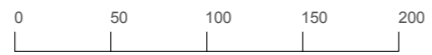


VIEW A
(doors open)

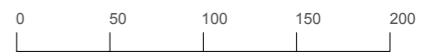


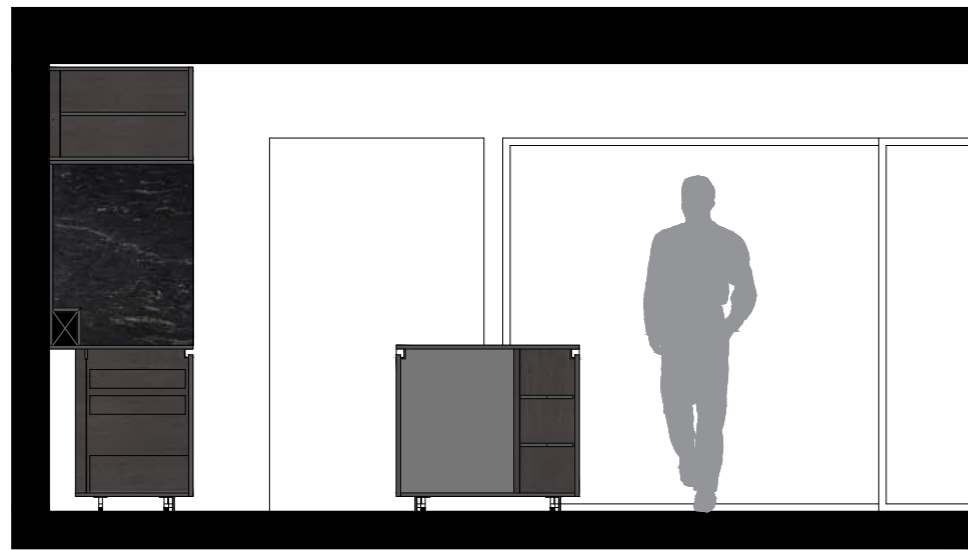


VIEW B

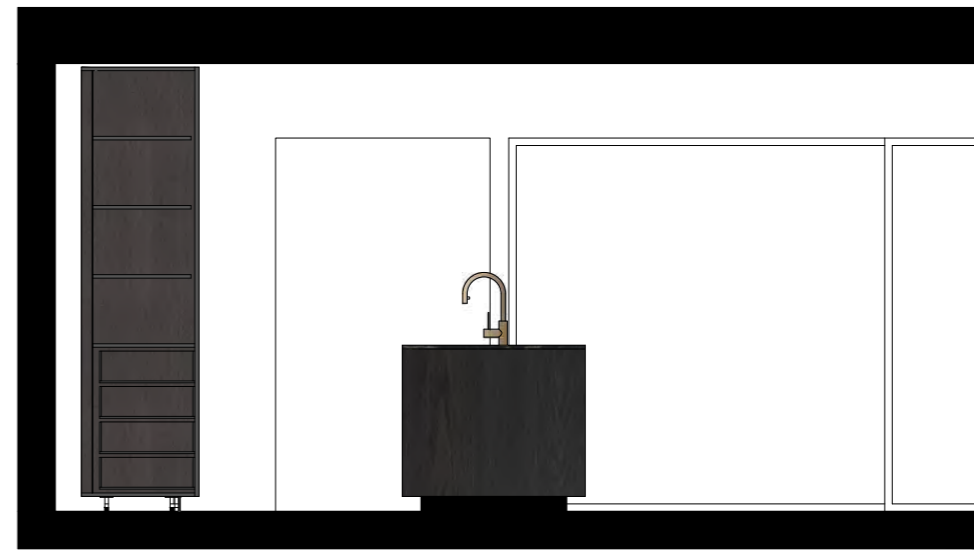
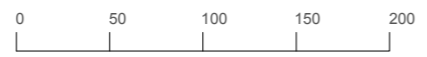


VIEW C

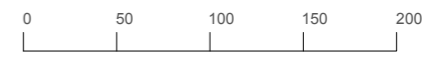




VIEW D



VIEW E



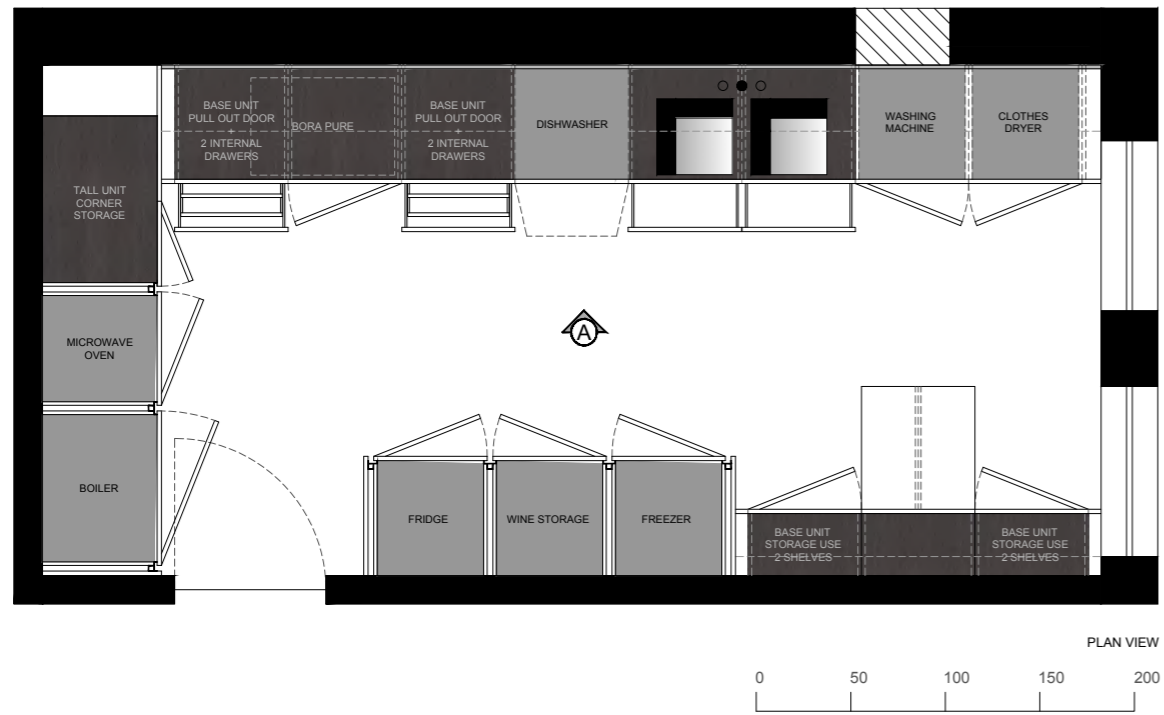
Projeto para uma cozinha com lavanderia incorporada, situada na zona da Expo, em Lisboa, para um cliente de classe média alta. A cozinha seria para a mãe do cliente, que queria manter o ambiente da cozinha que já tinha, neste caso em branco. Queria que apresentássemos um pequeno espaço de refeições, tal como também já existia, e não queria nem os puxadores, nem as gavetas à vista, ou seja, seria tudo em com módulos *pull out door* e *Xila* para as colunas – ambas soluções que não apresentam puxadores.

Depois de feito um telefonema ao cliente, este referiu que tinha visto vários catálogos da Boffi no site da marca e que lhe tinha agradado uma cozinha que conjugava o branco com a madeira. Assim, fizemos três propostas com esses materiais, e não uma proposta com a cozinha toda branca tal como era a ideia inicial.

O budget deste cliente eram 40 000€ e não se conseguiu fazer uma proposta com esse valor e por isso o projeto não foi completado.

44 e 45 / Imagens 3D enviadas pelo cliente



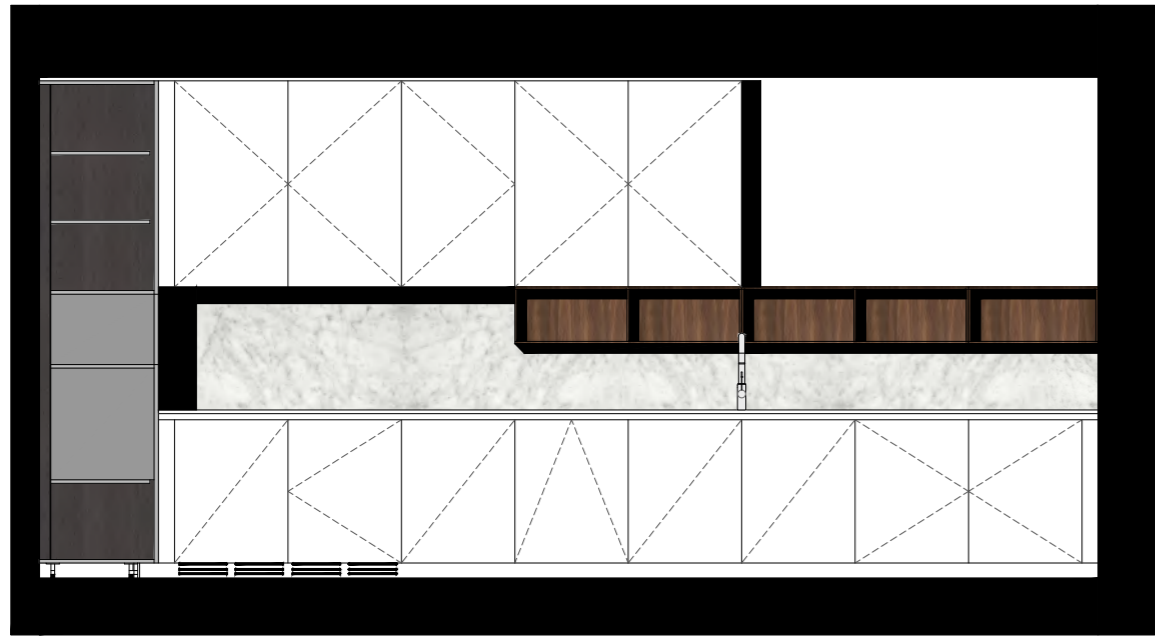


Proposta 1

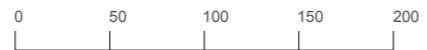


150

Proposta 2



VIEW A

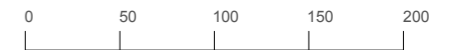


151

Proposta 3



VIEW A



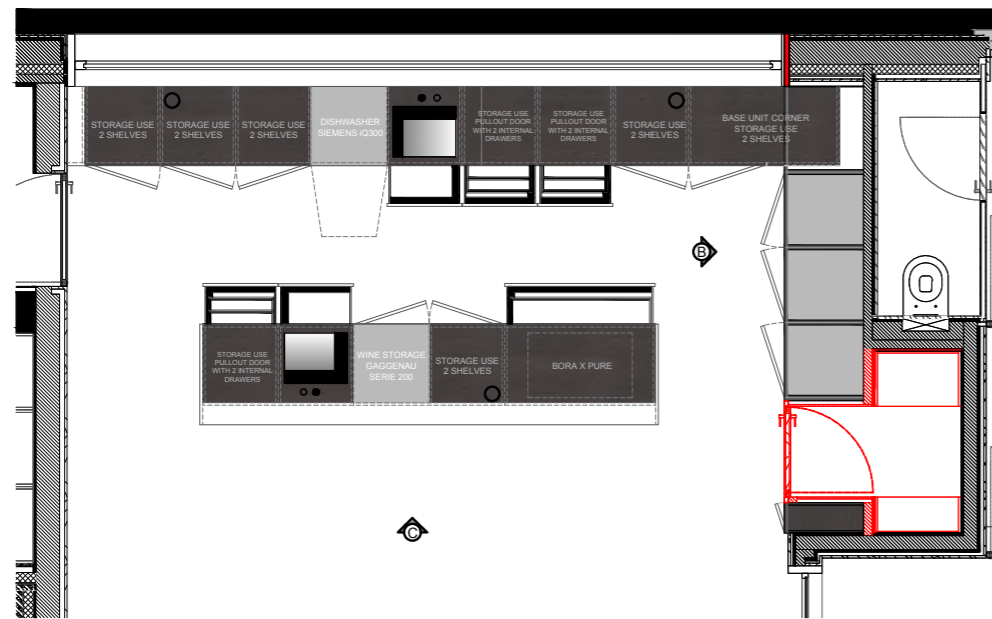
46, 47 e 48 / Imagens 3D enviadas pelo cliente



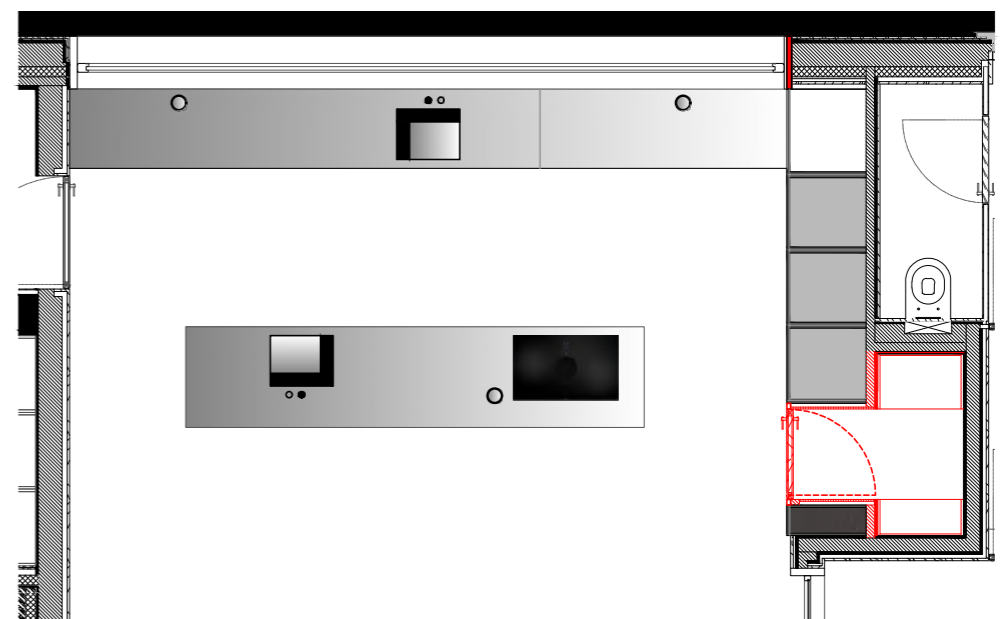
Projeto feito em parceria com a OODA Architecture para uma cozinha situada em Oeiras para um cliente de classe alta, em que a casa se caracteriza pela sua arquitetura fortemente relacionada com o exterior e pela grande luz natural que entra no espaço. A habitação está assim muito envolvida com a natureza, chegando a ter um teor quase orgânico.

O layout consistia numa ilha, várias unidades base a formarem uma longa bancada de cozinha e colunas para os equipamentos frios, forno e micro-ondas.

O arquiteto com quem se desenvolveu o projeto, enviou os *renders* do espaço, ficando-se a perceber que os materiais pretendidos para a cozinha, seriam o aço inoxidável para toda a bancada e ilha, e a madeira *Kambala* (dita pelo arquiteto numa chamada) para as frentes de colunas (que teriam os puxadores de encastrar no mesmo material, a pedido do arquiteto).

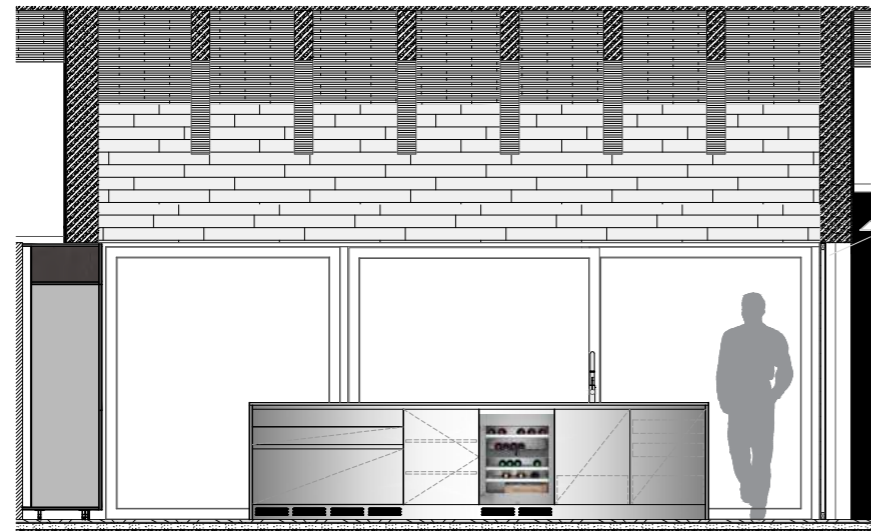


PLAN VIEW



PLAN VIEW





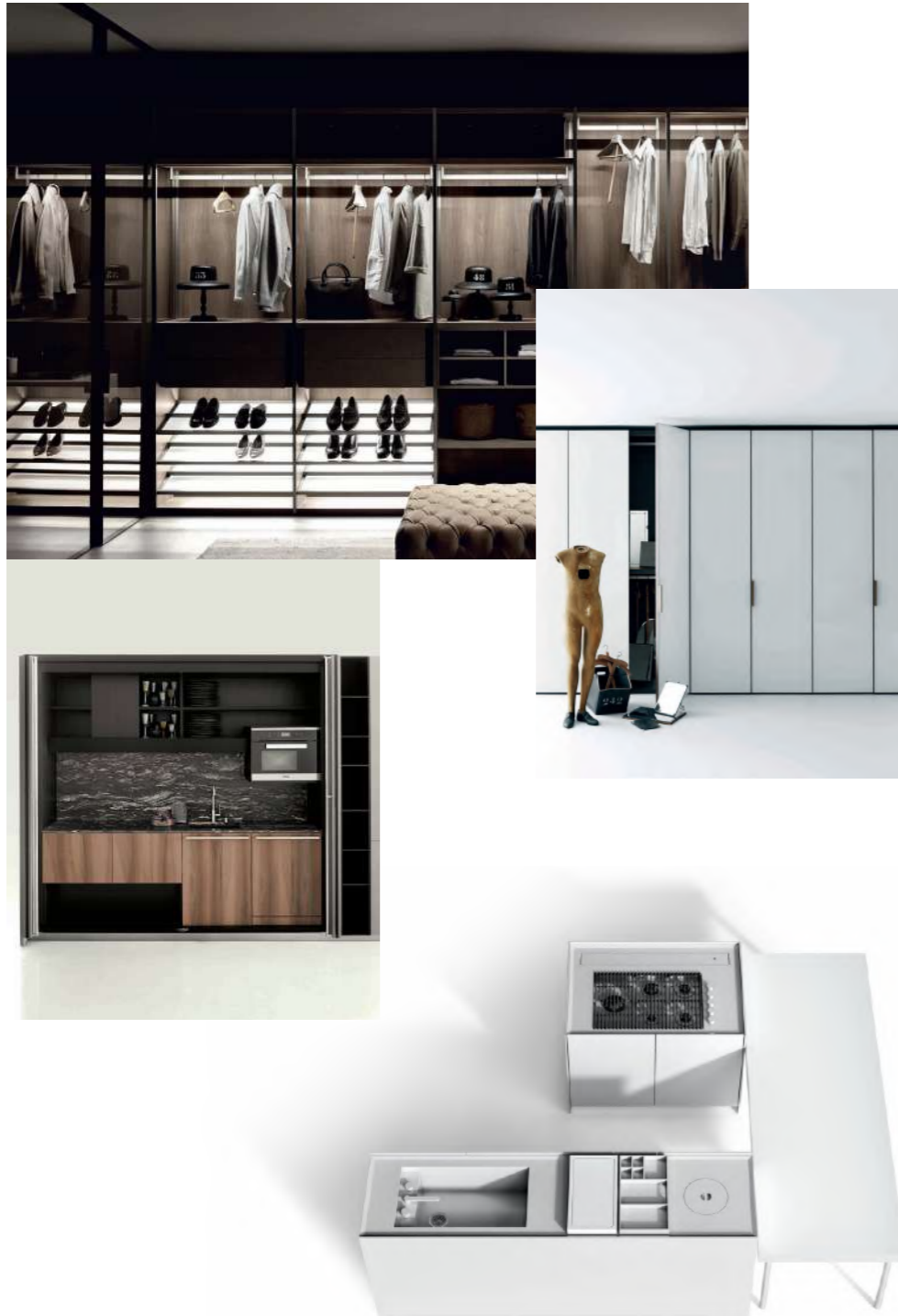
VIEW C



VIEW B



49 / Tipo de ambientes para o projeto - cozinhas e closets

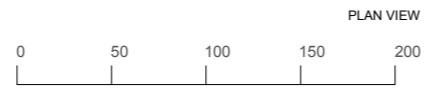
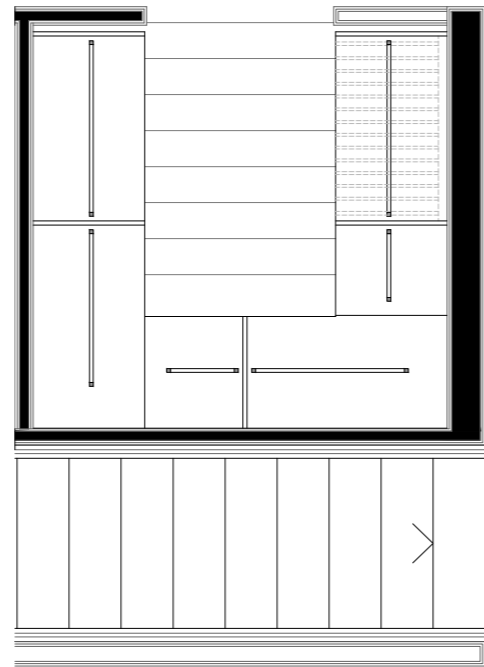
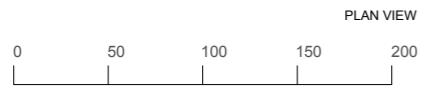
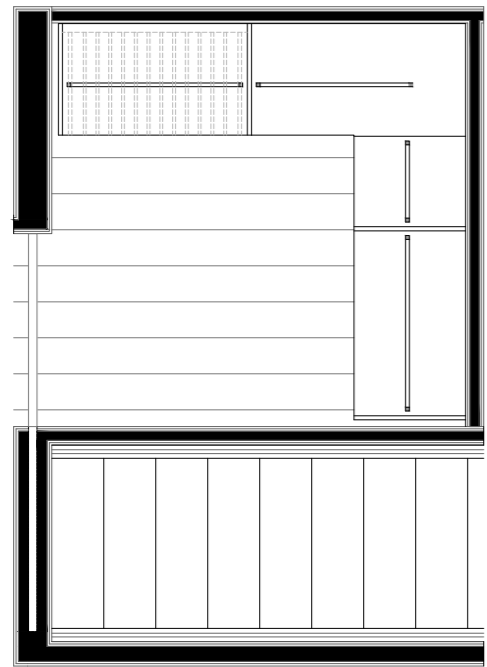


Projeto feito em parceria com o designer Paulo Lobo para um casal de classe alta, que no momento estava a reabilitar uma casa na zona da Foz do Douro, que serviria para habitação da família. O pedido era destinado para essa mesma casa, e englobava duas das três áreas que a Boffi apresenta – roupeiros e cozinhas. O projeto requeria três roupeiros – um para o casal e dois outros para os dois filhos (rapaz e rapariga) –, uma cozinha pequena de apoio (já previamente definida pelo modelo *Hide*) e a cozinha principal.

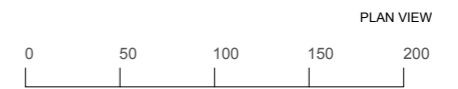
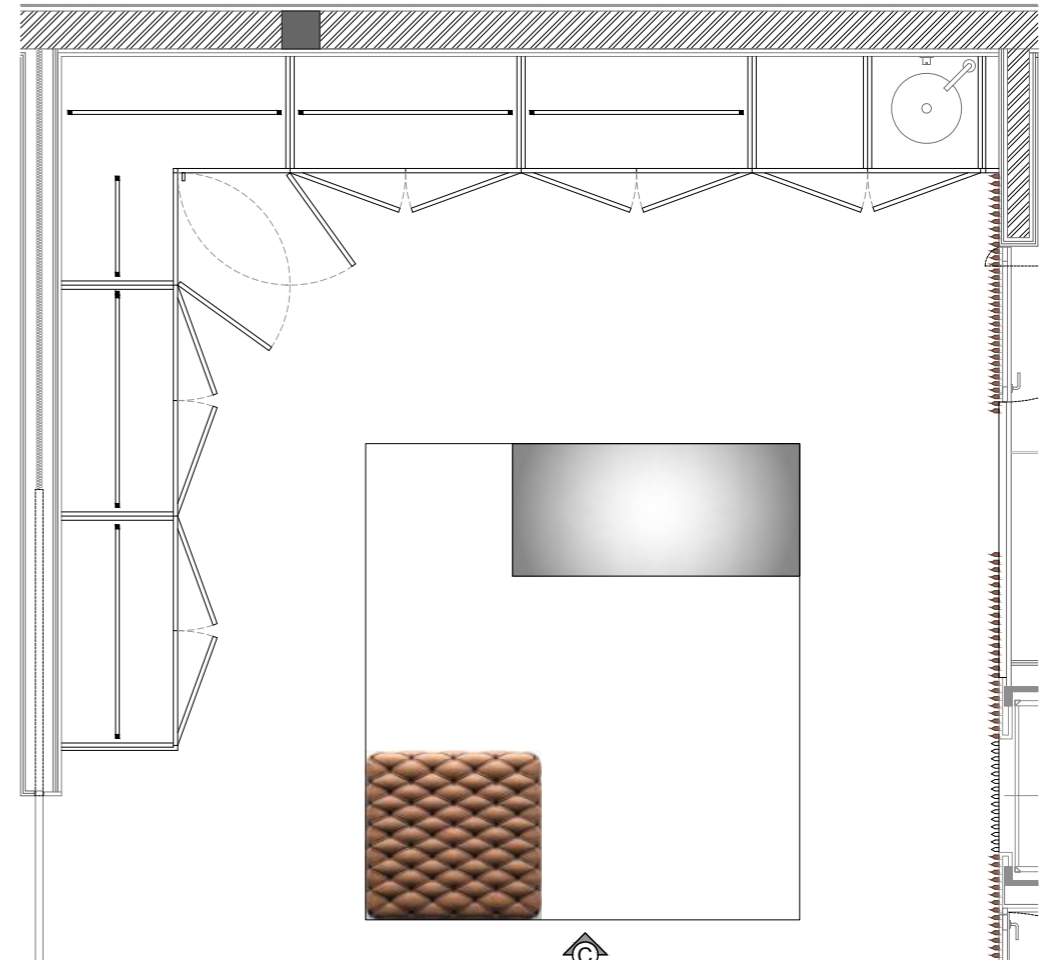
O maior desafio deste projeto foi sem dúvida a cozinha principal. Esta apresentava uma área demasiado pequena para o pretendido pelo cliente, pois este queria os equipamentos para o frigorífico e congelador de 90cm da marca Sub Zero, uma ilha central com espaço para cozinhar, espaço para a cuba, máquina de lavar e para refeições, várias colunas para arrumação, e ao mesmo tempo uma cozinha prática, com aspeto rústico e industrial.

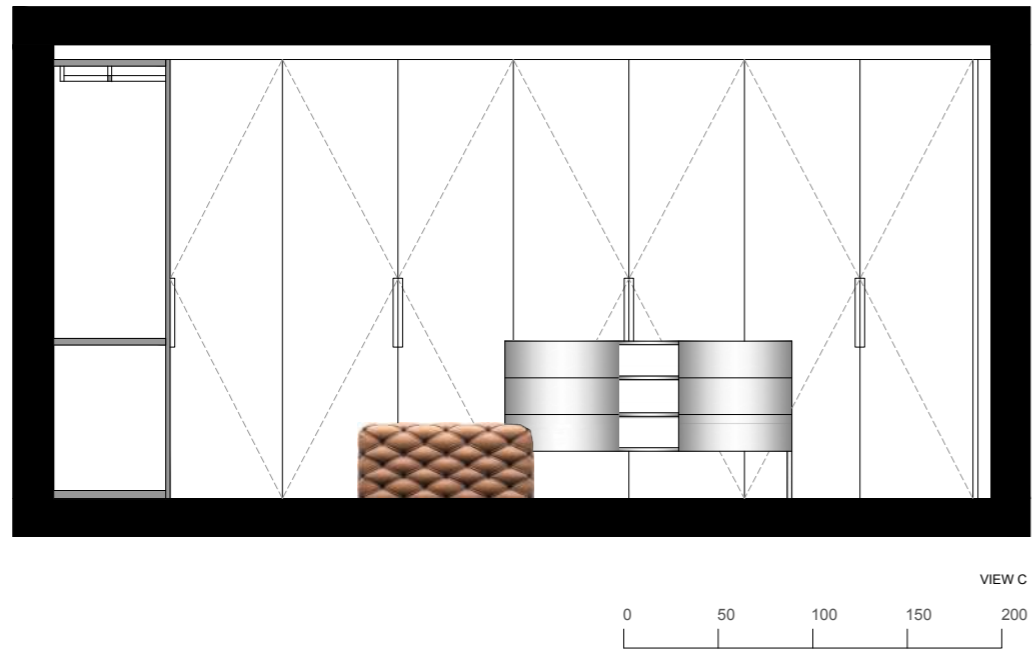
A habitação era situada na Avenida Brasil, com vista para o mar e uma das coisas que o cliente depois referiu em reunião era que desejava ter o espaço de refeições de frente para o oceano para apreciar a paisagem. Outra coisa que não abdicava, era dos equipamentos para os frios de 90cm, devido a ter uma quinta de onde trazia grandes quantidades de alimentos (carne, legumes, etc) e precisava por essa mesma razão, de um grande espaço de armazenamento.

Closets pequenos

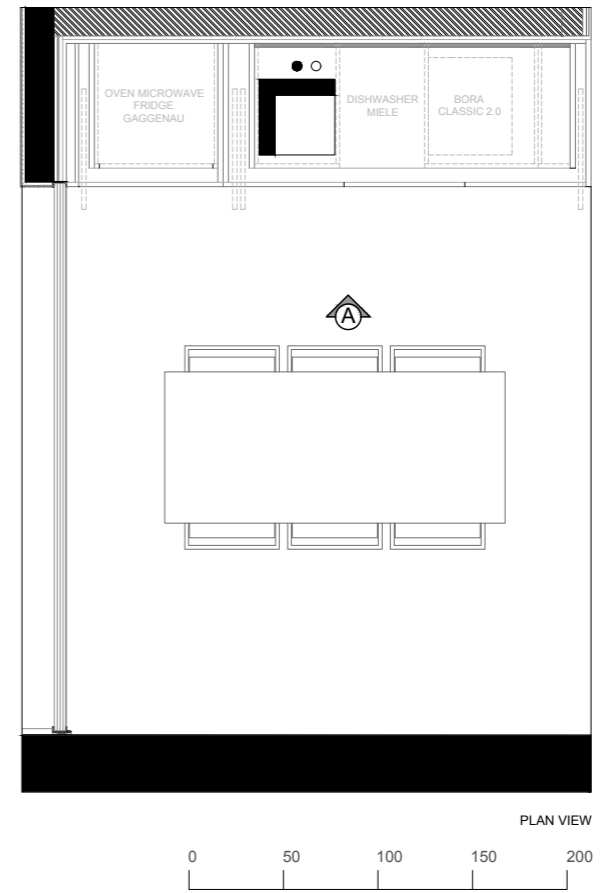


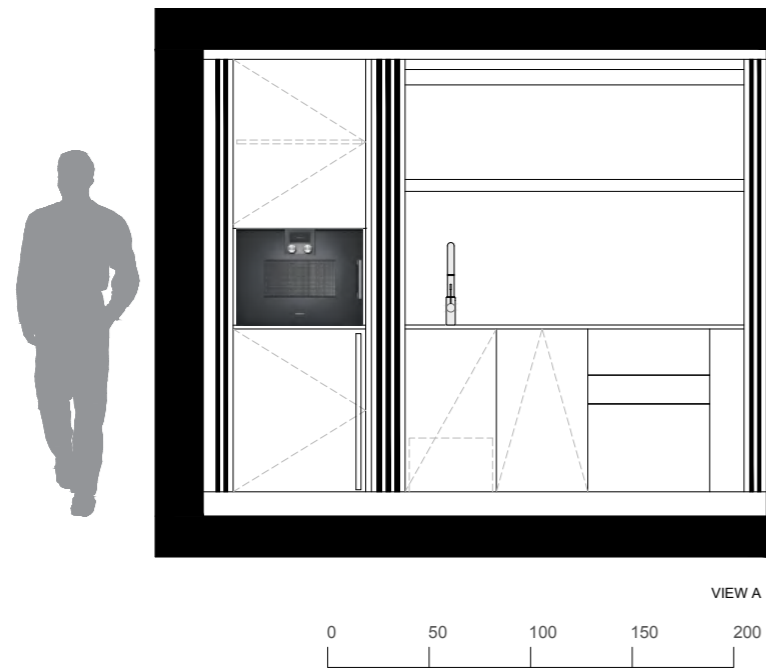
Closet grande



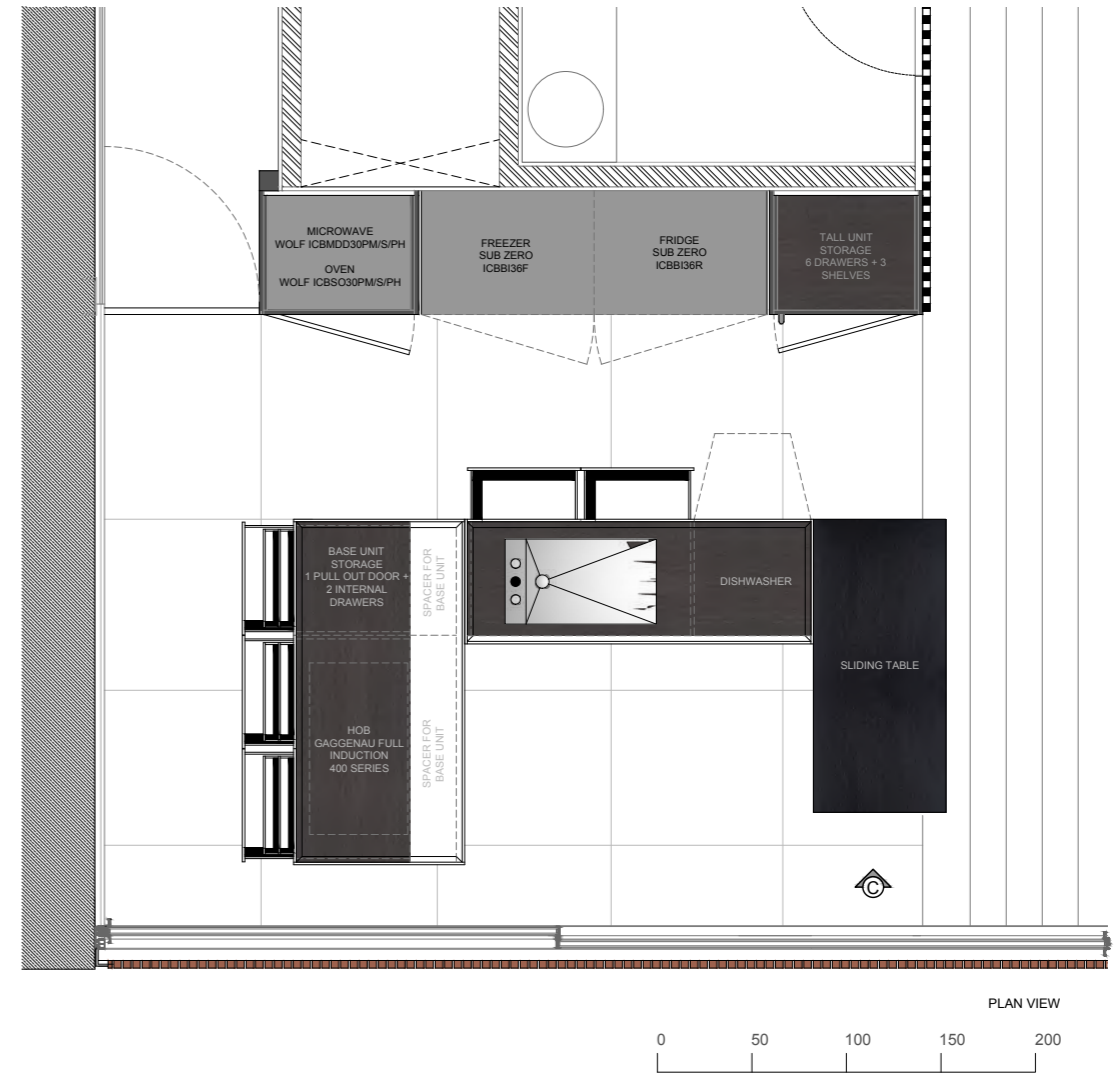


Cozinha *Hide*





Cozinha grande





50 e 51 / Moodboards do projeto

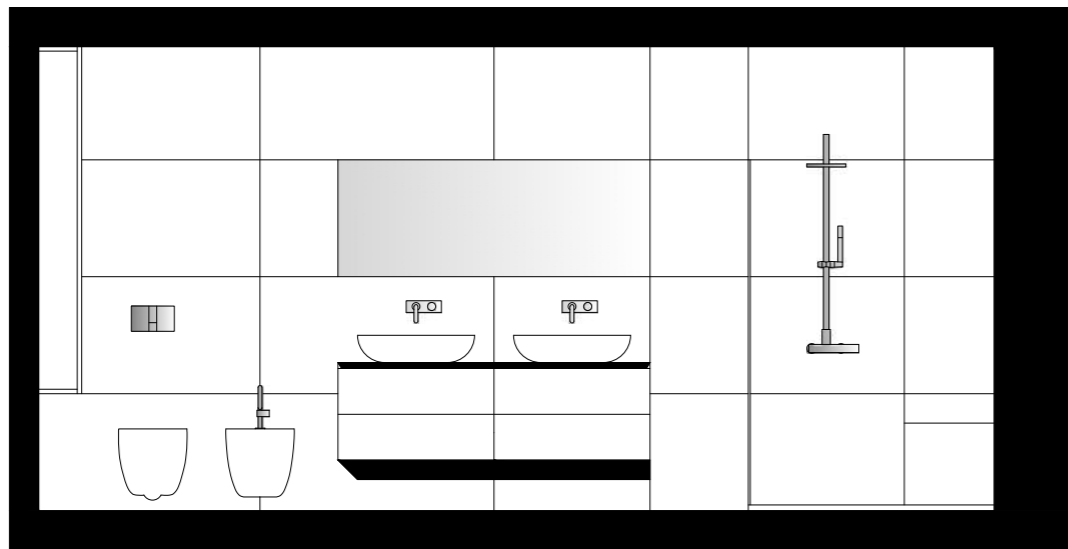


Projeto para duas casas de banho de uma habitação de um casal de classe média alta, na zona da Foz do Douro, Porto. Começou por se fazer uma proposta apenas para os revestimentos de cada uma delas, mas rapidamente avançou para a remodelação das casas de banho completa. Este projeto foi um dos projetos feito em conjunto com a Sanitária, com o qual se teve os primeiros contactos com materiais e marcas dedicados à área de banhos.

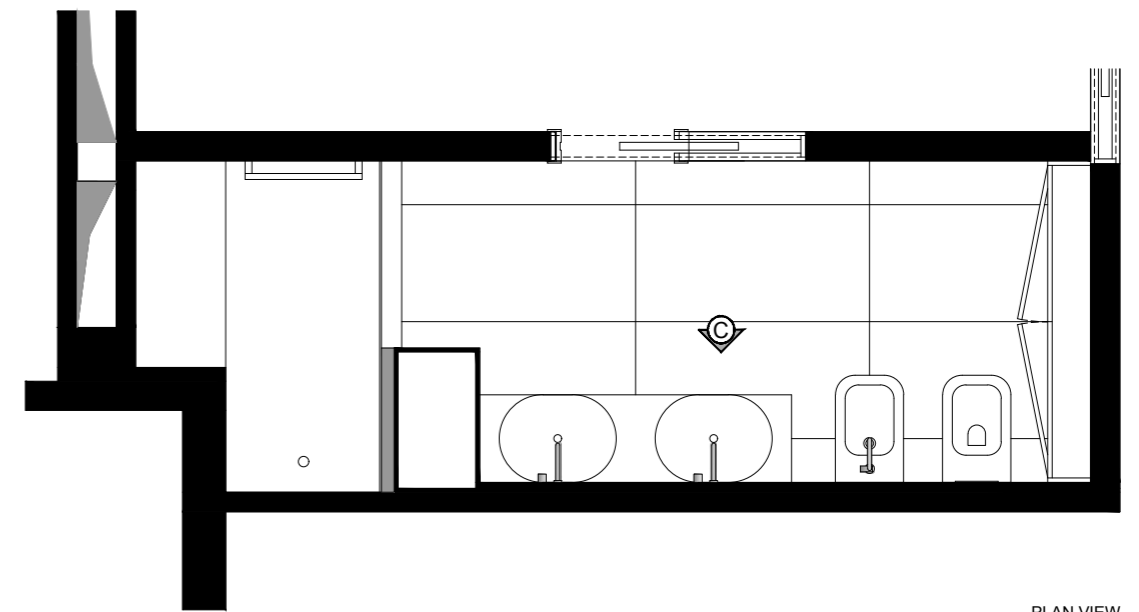
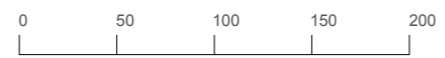
Numa breve visita ao espaço o cliente referiu que pretendia na casa de banho da suíte, o revestimento de paredes e do chão em mármore Carrara. Depois, e já numa visita ao *showroom*, mostraram-se ao casal catálogos de diferentes marcas de revestimentos e ambientes de casas de banho. Nessa mesma reunião, o casal referiu que pretendia os equipamentos sanitários (sanita e bidé) suspensos; que queria manter o “banco” incorporado na parede do duche da casa de banho da suíte; que pretendia um tom escuro para os revestimentos da casa de banho dos filhos para que não se notassem os cabelos da filha; queria também um espaço de arrumação para os vários produtos de higiene e beleza da rapariga; e por fim, e por terem mostrado interesse numa imagem de um dos catálogos, pediram que uma das paredes da casa de banho dos filhos fosse colorida.

Depois de apresentada a proposta, infelizmente o projeto não seguiu para a frente devido ao prazo de entrega apertado dos clientes.

Banho principal



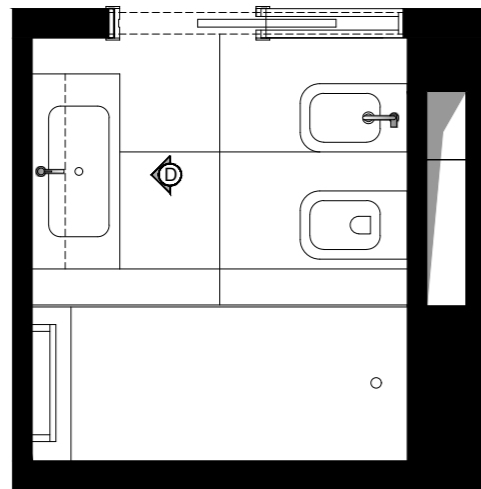
VIEW C



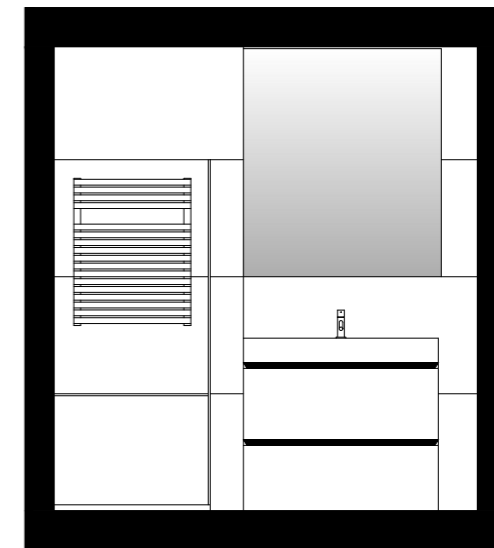
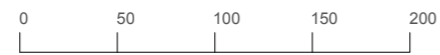
PLAN VIEW



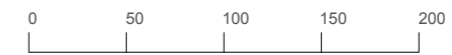
Banho pequeno



PLAN VIEW



VIEW C



Projeto feito em parceria com o escritório Aires Mateus e Associados para quatro cozinhas e lavandarias de quatro apartamentos de luxo em Lisboa, no qual se trabalhou apenas em três delas (o arquiteto da equipa ficou responsável pela primeira).

O cliente requeria que seguissemos o layout previamente feito pelos arquitetos, com os equipamentos e módulos já predefinidos, entre os quais equipamentos das marcas Gaggenau e Sub Zero Wolf. Em relação aos materiais, o cliente pedia as quatro cozinhas com um ambiente neutro e *clean*, e por isso propôs a cor branca para todos os módulos das cozinhas e lavandarias, com bancadas em *corian* também na mesma cor.

As cozinhas caracterizavam-se pelas suas grandes áreas, com os três tipos de módulos que a Boffi apresenta: unidades altas (algumas apresentadas com o modelo *Hide*), unidades base e unidades de parede.

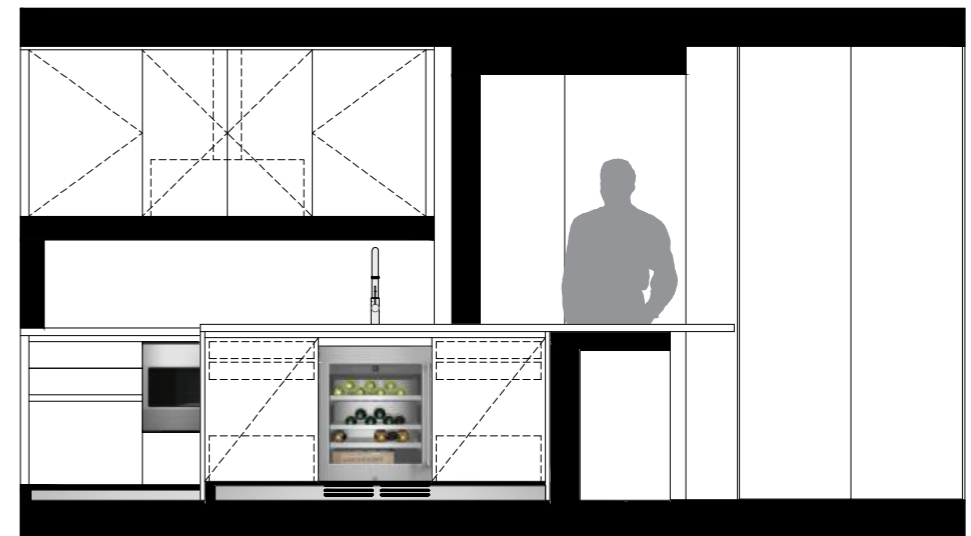
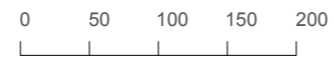
52 e 53 / Imagens de inspiração



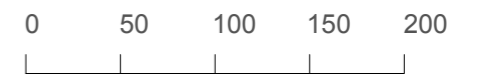
Cozinha 02



PLAN VIEW



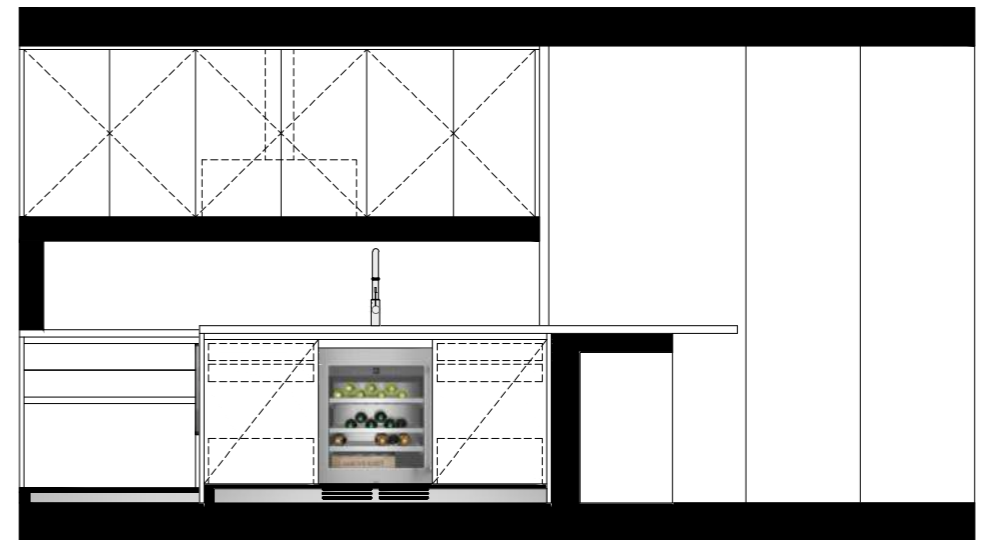
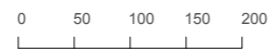
VIEW B



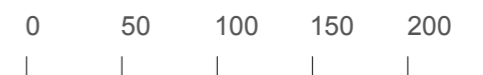
Cozinha 03



PLAN VIEW



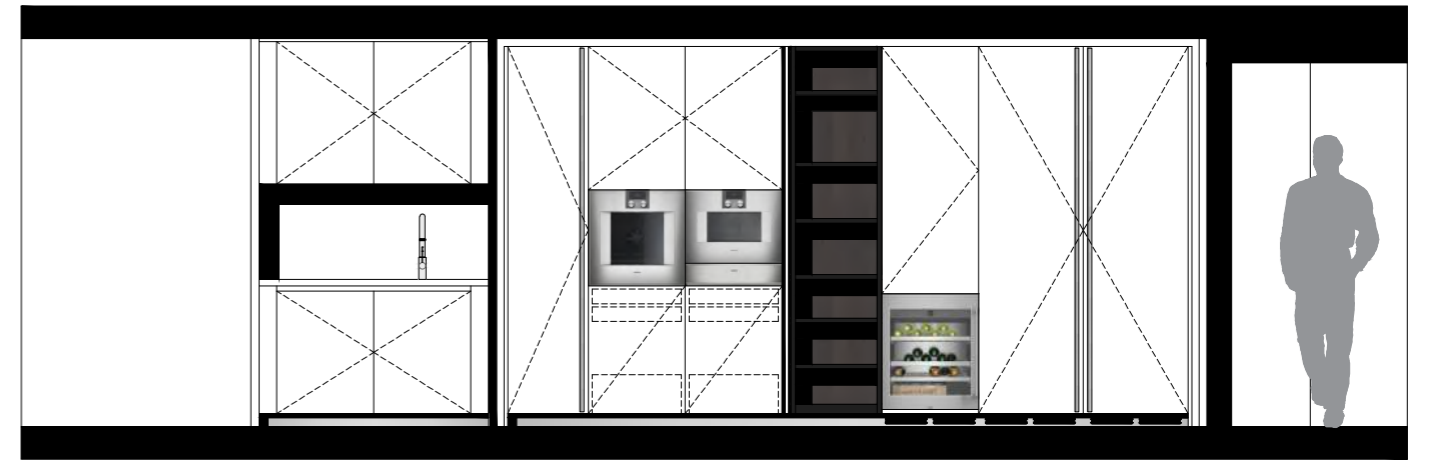
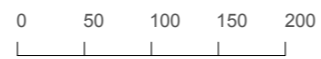
VIEW B



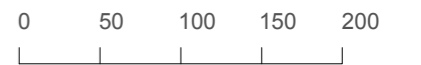
Cozinha 04



PLAN VIEW



VIEW B



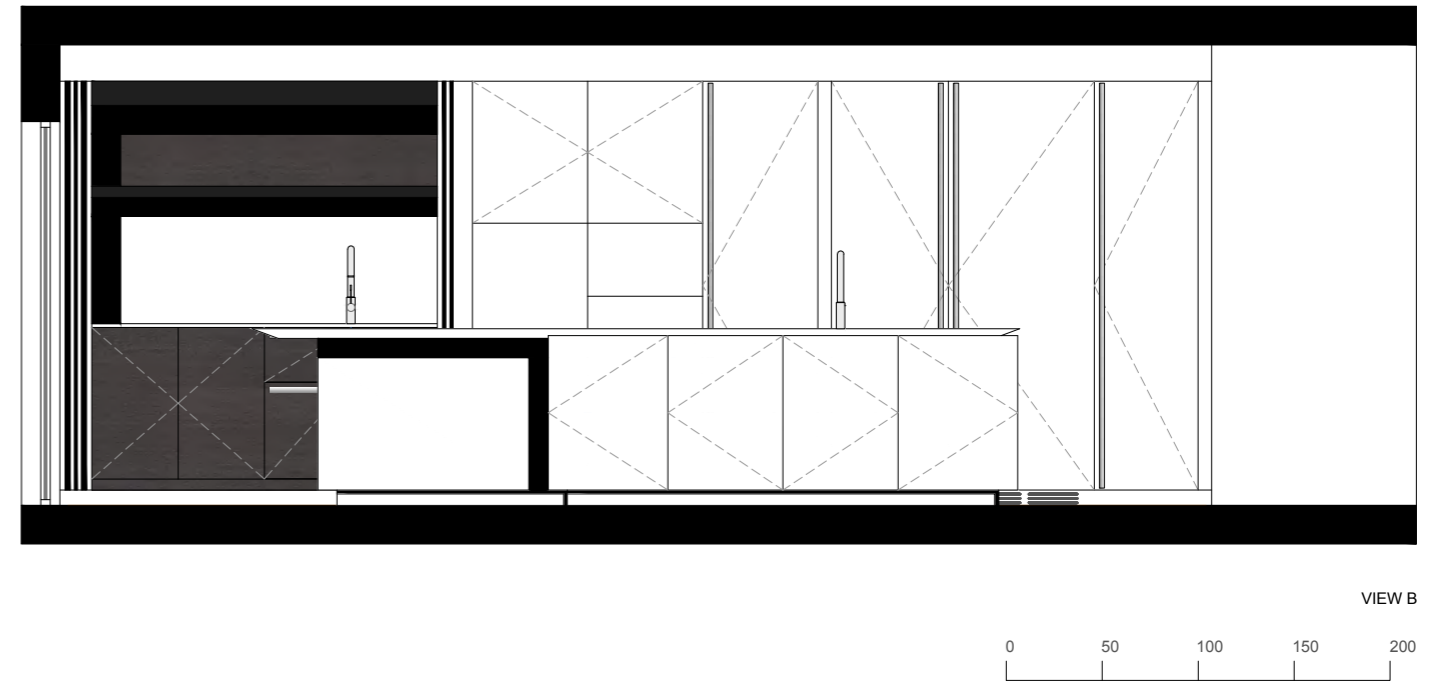
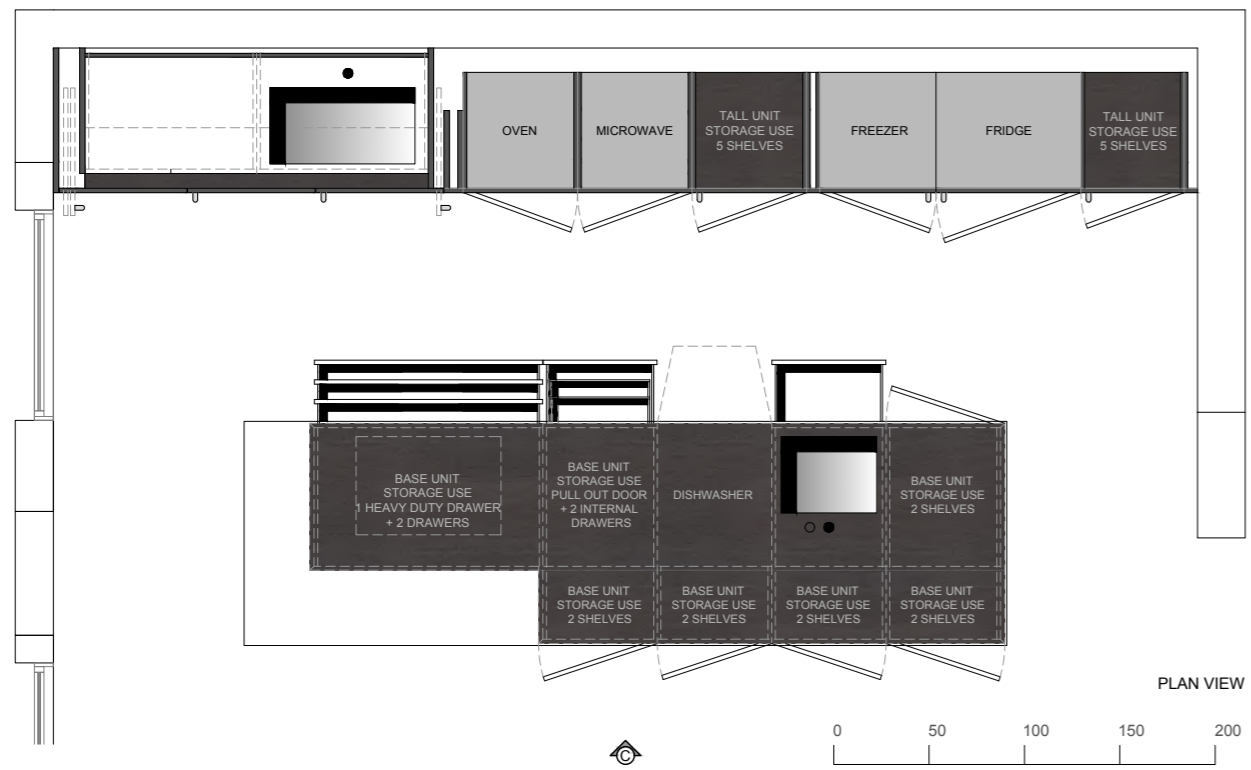
Projeto para uma cozinha de uma habitação familiar que estava a ser construída na Senhora da Hora, Matosinhos.

Depois de uma visita feita ao *showroom*, o cliente enviou o projeto em formato DWG, com uma proposta elaborada por ele mesmo e pretendia manter a organização já feita, tendo também alguns requisitos tais como: uma ilha *K14* tal como a que se apresenta no *showroom*; uma parte das colunas com o modelo *Hide* com uma cuba e interior livre de 1,80m; e a zona dos frios *side by side*, com o congelador de 61cm e o frigorífico de 76cm.

Neste projeto, assim como no projeto Murmur, foram feitas duas propostas: uma proposta Boffi e uma proposta nacional. O maior impasse deste projeto é que o fornecedor nacional não produz a ilha *K14* devido à sua bancada com um corte angular, apresentando-se assim como alternativa uma ilha com o modelo *Xila* que a fábrica produz. Em relação aos materiais, o cliente pedia a cozinha toda em branco, com bancadas e contra bancadas em *corian* na mesma cor.

54 e 55 / Imagens de inspiração





56 e 57 / Imagens 3D enviadas pelo cliente



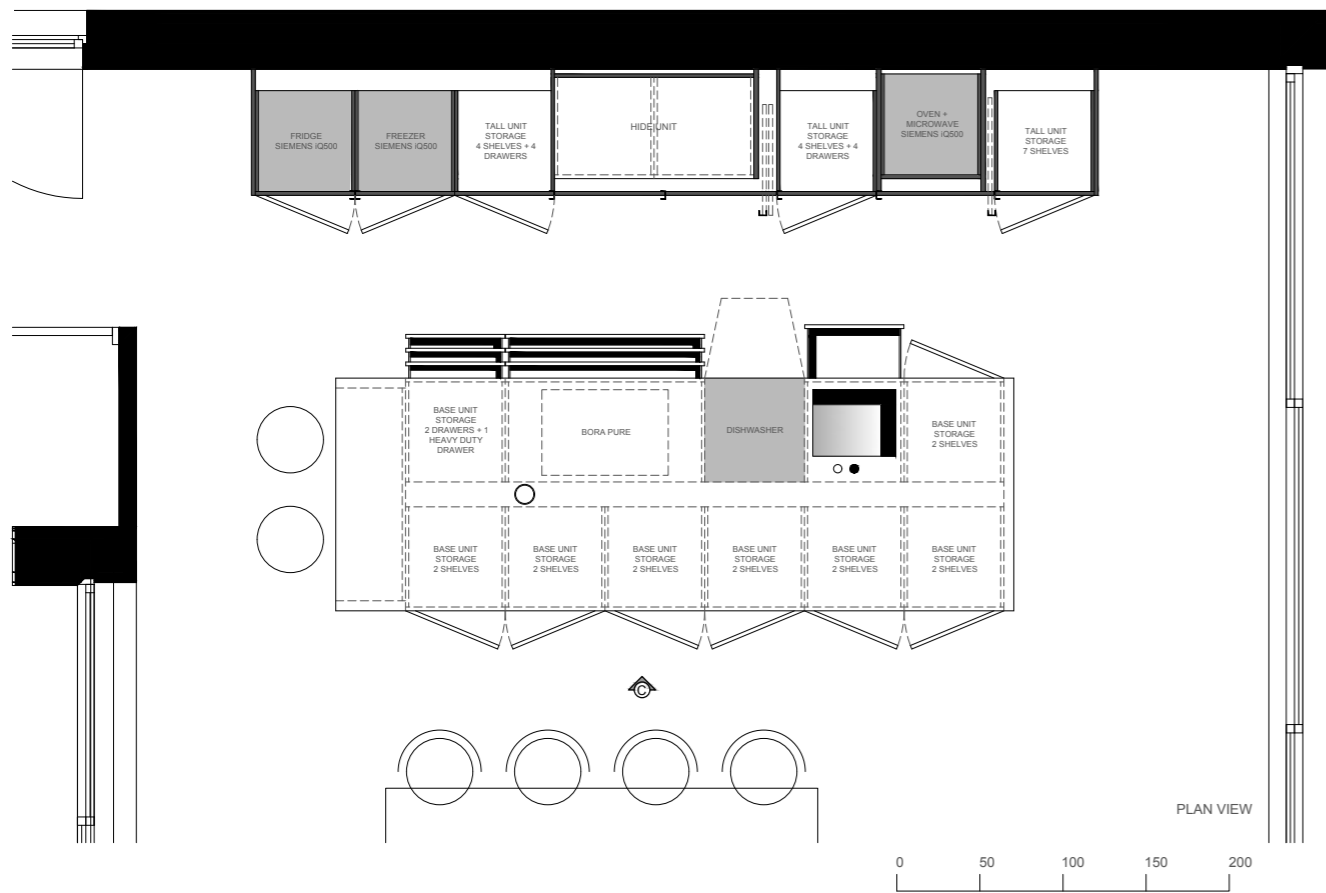
Projeto para uma cozinha de fornecimento nacional numa habitação na Maia, em colaboração com a equipa de engenharia Conduril – Engenharia S.A.

Neste projeto foram feitos alguns requisitos tais como: uma ilha com um espaço para se fazer refeições ligeiras; um ambiente de cozinha industrial – importante referir que associado a este requisito, o cliente enviou várias imagens de ambientes do mesmo estilo para que se tivesse uma melhor ideia do que era pedido; e por fim, pedia a placa de indução da marca Bora, com extração ao exterior, para não ser preciso um exaustor de teto na zona de ilha.

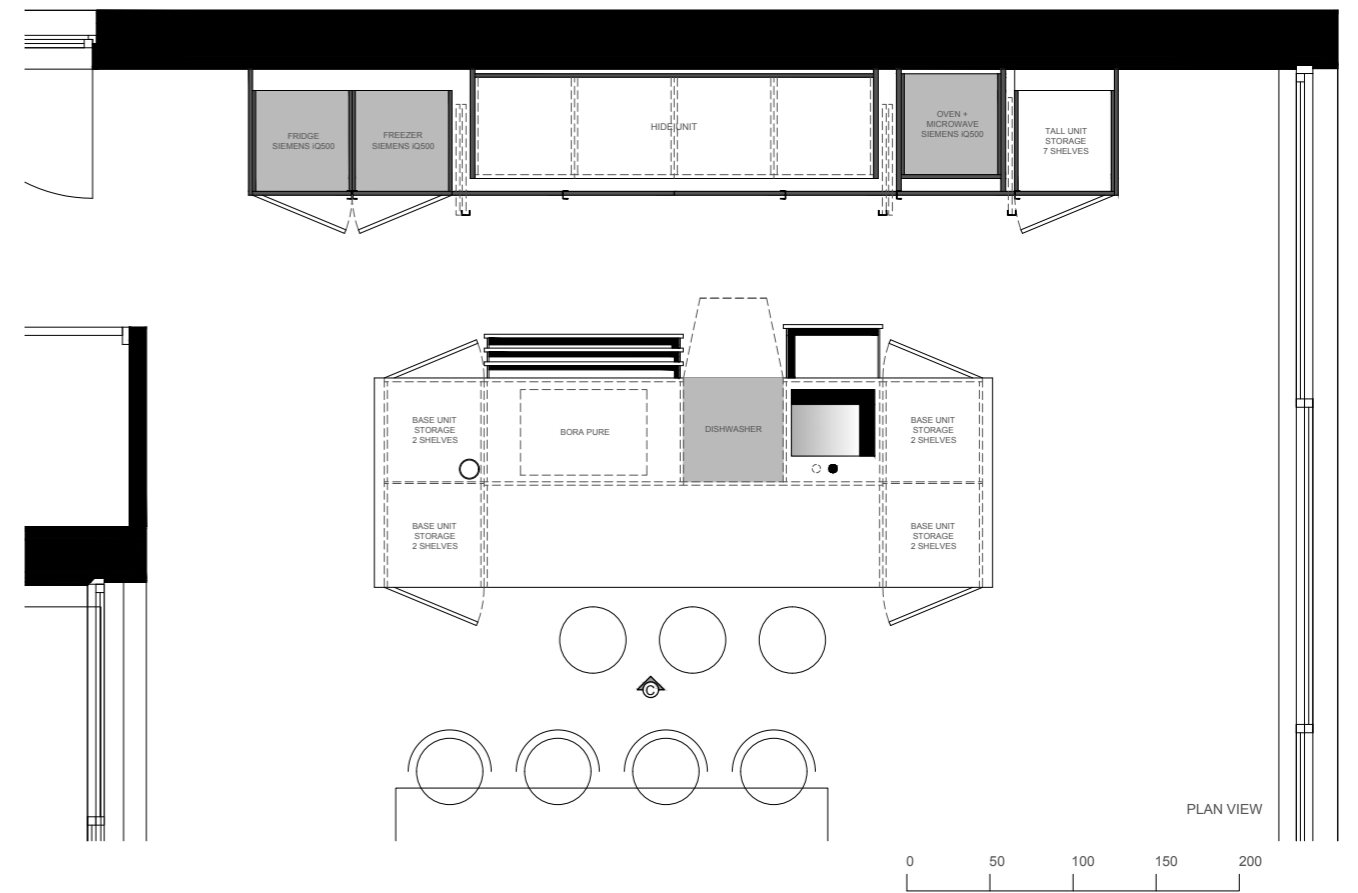
A resposta a este projeto seguiu o pedido do cliente, fazendo-se duas propostas para a zona de ilha: numa o espaço para refeições era feito na parte lateral (proposta que o cliente tinha pedido); noutra, era feito na parte frontal como se faz usualmente. Também se fez duas propostas para a zona das colunas, em que ambas apresentavam uma zona *Hide* central, que se diferenciavam no tamanho do seu interior.

Em relação aos materiais propostos, seguiram o ambiente já previamente feito que se pôde ver em *renders* do espaço enviados pelo cliente – madeira clara para os módulos e as bancadas a parecer betão. Por isso, foi utilizada a madeira de carvalho em todas as frentes de colunas e ilha, os perfis e rodapés tinham a opção de serem pretos ou forrados na mesma madeira, e para a bancada foi proposto *dektion* cinzento, semelhante em termos visuais com o betão, com uma espessura de 6cm, para corresponder ao ambiente industrial que o cliente pedia.

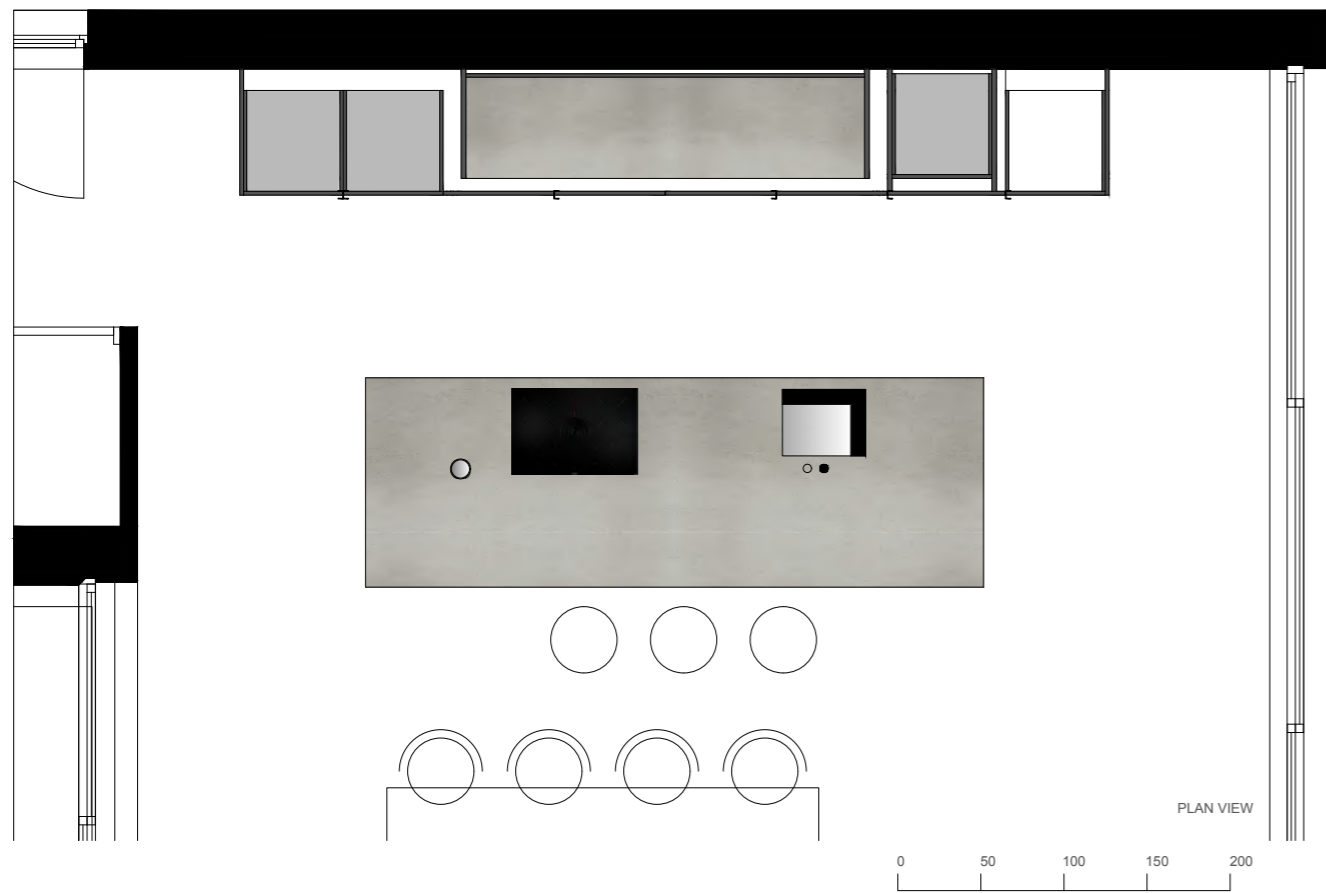
Proposta A



Proposta B



200



201

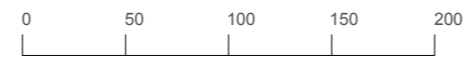
Proposta A



Proposta B



VIEW C



Atendendo ao tema “Boffi. Metodologia e processo empresarial.” do presente relatório e após a integração durante um período de sete meses nessa mesma empresa, foi realizado um estudo sobre a forma como a marca desenvolve os seus projetos, bem como a forma como opera num mercado de trabalho de classe média alta e alta.

Um dos objetivos principais deste período seria responder a novos desafios e dar resposta a projetos rápida e eficazmente e, principalmente, aprender a lidar de maneira eficiente com os clientes. Outra finalidade do estágio, seria uma primeira inserção no mercado de trabalho na área dos interiores e arquitetura: conhecer novos métodos, novos materiais, lidar com desafios, ter contacto com diferentes fornecedores, e também conseguir responder a clientes tanto nacionais, como internacionais.

No final desse período, é com satisfação que se afirma que esses mesmos objetivos foram cumpridos a 100%.

O estágio permitiu desde cedo a implementação de competências práticas adquiridas ao longo da formação académica, tais como o desenho técnico desenvolvido em AutoCAD que permitiu desde início uma rápida integração na empresa. Além disso, existiram também algumas ferramentas de trabalho que foram aprofundadas, nomeadamente a ilustração em AutoCAD, que embora inserido na formação académica, nunca havia sido usado como um software usual. Esta parte de ilustração dos desenhos técnicos neste programa foi desde cedo alvo de estudo e aprendizagem, de modo a desenvolver as competências necessárias o mais rapidamente possível. Assim, foi possível ser mais um elemento importante da equipa, na ajuda ao desenvolvimento dessas imagens.

Outro aspeto importante de referir e que fortalece o facto de que o período de estágio foi extremamente enriquecedor é pelo facto da Boffi estar representada em Portugal pela Inovconcept, Lda, empresa que também detém a Sociedade Sanitária Gonçalves e Mina, Lda, de artigos sanitários já com 120 anos de história, e a Cement Design, dedicada à área do microcimento. Por isso, surgiu também o contacto em relação à parte técnica destas mesmas áreas, como a estereotomia de revestimentos nos projetos de casas de banho, assim como em relação a marcas do mercado de revestimentos e artigos sanitários. Terratinta, knIndustrie, Ceramica Magica, Galassia, Moab 80, Neve Rubinetterie, Kerakoll, Hansgrohe, Viega, Foursteel, entre outras, são exemplos de algumas marcas com as quais se teve contacto durante este período.

Um dos momentos relevantes desta formação foi a importância dada à escolha dos materiais para os diferentes projetos, parte fulcral na formação de um designer de interiores. Já se tinha feito uma abordagem em contexto académico quanto à variedade de materiais utilizados em cozinhas existentes no mercado, tal como o material *corian* ou *dekton*. No entanto, neste período, houve uma abordagem muito mais aprofundada a cada um deles de modo a se conseguir fazer a distinção clara entre os mesmos. Saber escolher materiais para diferentes aplicações e diferentes espaços, quer sejam eles mais húmidos ou mais secos, de maior ou menor utilização, revelou-se extremamente determinante. Este mesmo processo é necessário no design de interiores, e apenas se consegue adquirir com o contacto direto nos projetos e nos problemas que eles possam apresentar. Assim, houve sempre a necessidade de considerar cada projeto como um caso único, mesmo que existissem aspetos semelhantes entre eles.

Ao longo do processo projetual, houve também sempre o contacto constante com os clientes, de modo a haver uma concordância entre as suas ideias e as ideias propostas pela equipa. Além deste contacto com os clientes, também foi muitíssimo importante o contacto contínuo com o apoio técnico da Boffi, que estava sempre pronta para responder a quaisquer dúvidas que surgissem pelo caminho.

Já em relação à integração na equipa, foi feita de forma simples e orgânica, por ser uma equipa de apenas três elementos, criando-se quase um ambiente familiar. Nunca houve sigilo em relação a preços, tendo-se sempre o acesso a tabelas de preços e catálogos das marcas.

A Boffi sendo uma empresa que lida muitas vezes com prazos curtos, tem logicamente a necessidade da utilização de métodos sistemáticos de trabalho, algo que por vezes não se praticava em contexto académico. Assim, durante este período houve sempre a procura pela melhoria pessoal em relação ao método de trabalho, sendo que a própria equipa estava também sempre pronta para corrigir os erros e ensinar novas técnicas de trabalho mais rápidas e eficazes. Por exemplo, a constante verificação de medidas, tanto nas “bíblis da Boffi” como nas fichas técnicas dos equipamentos e eletrodomésticos das diferentes marcas, tornou-se algo natural em pouco tempo.

Abordando as dificuldades sentidas, a maior foi em relação os orçamentos limitados apresentados algumas vezes pelos clientes. A Boffi, como já foi referido anteriormente, é uma marca de extrema qualidade, e que por isso tem como foco de público alvo principal a classe alta. No entanto, esta

mesma classe em Portugal tem ainda muita dificuldade em investir o mesmo valor que investiria num automóvel, numa cozinha. Infelizmente ainda se vive muito para o show off, para o aparato, e por isso o que está no interior das nossas casas não tem ainda grande valor para grande parte dos portugueses, mesmo sabendo que uma cozinha Boffi é um investimento para uma vida.

Assim, os altos orçamentos apresentados de projeto, ainda que apresentassem propostas que se diferenciavam e destacavam da concorrência, foram muitas vezes motivo de desistência por parte do cliente. Desta forma, foi um pouco complicado este confronto com a realidade de mercado, que nunca se chegou a ter em contexto académico.

Respondendo à pergunta feita inicialmente: se os projetos desenvolvidos no período de estágio são coerentes com as expectativas contemporâneas de conforto. Sim, depois desse período e de todo o processo empresarial vivido, pode-se dizer que um designer de interiores é muito mais do que um prestador de serviços. Faz parte da criação do bem-estar, neste caso em ambientes de cozinhas, tendo a sensibilidade de captar aquilo que o cliente quer transmitir, e também por vezes conseguir levá-lo a opções mais acertadas.

Assim, no fim do período de estágio, e principalmente tendo sido feito numa marca de cozinhas de topo, percebeu-se que projetar esse mesmo ambiente é muito mais do que fazer um conjunto aleatório de armários. É conseguir captar as necessidades e gostos do cliente, de modo a conseguir projetar um ambiente funcional que vá de encontro às necessidades da pessoa que o vai usufruir. Há que ter em conta o número de armários louceiro ou despenseiros necessários, o número de equipamentos, assim como a qualidade dos mesmos, os materiais a propôr, as distâncias entre bancadas e módulos. Assim, os designers de interiores têm como responsabilidade e dever educar e sensibilizar as pessoas quanto ao papel importantíssimo que representam no habitar, neste caso em contexto do espaço da cozinha.

Agarez, R. C. (janeiro de 2020). A habitação apoiada em Portugal. (1ª ed.). Lisboa: Fundação Francisco Manuel dos Santos.

Amorim, J. (2017). Reflexões sobre o conceito de conforto na habitação. (Dissertação de Mestrado, FCTUC). Retirado de <https://eg.uc.pt/bitstream/10316/81651/1/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20Joana%20Amorim.pdf>

Antunes, A. M., Gomes, A. A., Menéres, A., Freitas, A. P., Araújo, A., Martins, A. P., ... Pimentel, R. (1988). *Arquitetura Popular em Portugal – 1º Volume*. (3ª ed.). Lisboa: Associação dos Arquitetos Portugueses.

Antunes, A. M., Gomes, A. A., Menéres, A., Freitas, A. P., Araújo, A., Martins, A. P., ... Pimentel, R. (1988). *Arquitetura Popular em Portugal – 2º Volume*. (3ª ed.). Lisboa: Associação dos Arquitetos Portugueses.

Antunes, A. M., Gomes, A. A., Menéres, A., Freitas, A. P., Araújo, A., Martins, A. P., ... Pimentel, R. (1988). *Arquitetura Popular em Portugal – 3º Volume*. (3ª ed.). Lisboa: Associação dos Arquitetos Portugueses.

Araújo, A. Adaptar a casa ao clima pode custar mais 4%. *Expresso*. Portugal, 8 de fevereiro de 2021. Opinião. p.18.

Archer, S. (8 de maio de 2019). *The Frankfurt Kitchen Changed How We Cook—and Live*. Retirado a 14 de setembro de 2020. De <https://www.bloomberg.com/news/articles/2019-05-08/the-frankfurt-kitchen-changed-how-we-cook-and-live>

Basto, E. A. L., Silva, A. F., & Silva, C. (dezembro de 2012). *Inquérito à Habitação Rural*. (1ª ed.). Lisboa: Imprensa Nacional – Casa da Moeda.

Bradley, A. (4 de novembro de 2014). *BOFFI: CELEBRATING EIGHTY YEARS OF EMOTIONAL SOLUTIONS*. Retirado a 9 de julho de 2020. De <https://www.architonic.com/en/story/alex-bradley-boffi-celebrating-eighty-years-of-emotional-solutions/7001000>

Bryson, B. (outubro de 2011). *Em Casa: Breve História da Vida Privada*. (1ª ed.). Lisboa: Bertrand Editora.

Carrie. (4 de outubro de 2014). *A Kitchen Design Timeline: 100 Years of Kitchen Evolution*. Retirado a 10 de setembro de 2020. De <https://blog.kitchenmagic.com/>

blog/a-kitchen-design-timeline-100-years-of-kitchen-evolution

Conforto in Dicionário infopédia da Língua Portuguesa. Porto: Porto Editora, 2003-2020. Retirado a 10 de julho de 2020. De: <https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/conforto>

EDP. (s.d.). *Uma história de dois séculos: Portugal acende a primeira lâmpada*. Retirado a 11 de fevereiro de <https://www.edp.com/pt-pt/historias/uma-historia-de-dois-seculos-portugal-acende-a-primeira-lampada>

Flamínio, I. (2006). *O Espaço da Cozinha na Habitação Plurifamiliar Urbana – Modos de Vida e Apropriação do Espaço*. Retirado a 30 de novembro de 2020. De <https://ler.letras.up.pt/uploa/ds/ficheiros/4630.pdf>

Jesse. (13 de dezembro de 2012). *Roberto Gavazzi on Communicating Boffi*. Retirado a 9 de julho de 2020. De <https://www.indesignlive.sg/articles/roberto-gavazzi-on-communicating-boffi>

Judite. (11 de março de 2019). *Cozinha do Mosteiro de Arouca, Arouca, Aveiro*. Retirado a 9 de dezembro de 2020. De <https://asfontesdaminhvida.blogs.sapo.pt/cozinha-do-mosteiro-de-arouca-arouca-149794>

Judite. (13 de abril de 2019). *Cozinha do Mosteiro de Ancêde, Baião, Porto*. Retirado a 9 de dezembro de 2020. De <https://asfontesdaminhvida.blogs.sapo.pt/cozinha-do-mosteiro-de-ancede-baiao-159034>

Judite. (8 de junho de 2019). *Cozinha do Mosteiro de Alcobaça, Alcobaça, Leiria*. Retirado a 9 de dezembro de 2019. De <https://asfontesdaminhvida.blogs.sapo.pt/cozinha-do-mosteiro-de-alcobaca-176254>

Leal, J. (2008). *Arquitetos, engenheiros, antropólogos: Estudos sobre arquitetura popular no século XX português*. Porto: Fundação Instituto Arquitecto José Marques da Silva.

Lino, R. (1992). *Casas portuguesas – Alguns apontamentos sobre o arquitectar das casas simples*. Lisboa: Edições Cotovia.

Octaviano, A. (28 de fevereiro de 2018). *O que é o estudo de movimentos e tempos?*. Retirado a 14 de setembro de 2020. De <https://www.metaconsultoria.com/2018/02/28/o-que-e-o-estudo-de-movimentos-e-tempos/>

com/2018/02/28/o-que-e-o-estudo-de-movimentos-e-tempos/

Keller, H. (18 de novembro de 2016). *The Evolution of the Kitchen*. Retirado a 10 de setembro de 2020. De <https://www.architecturaldigest.com/story/kitchen-design-style-through-the-years>

Koolhaas, R. (2014). *Fireplace* (Coleção Elements of Architecture). Itália: Marsilio.

Koolhaas, R. (2014). *Toilet* (Coleção Elements of Architecture). Itália: Marsilio.

Koolhaas, R. (2014). *Window* (Coleção Elements of Architecture). Itália: Marsilio. Mallalieu, H. (1999). *História ilustrada das antiguidades*. São Paulo: Nobel.

Mattoso, J. (2010). *História da Vida Privada em Portugal – A Idade Média*. Maia: Círculo de Leitores.

Mattoso, J. (2010). *História da Vida Privada em Portugal – A Idade Moderna*. Maia: Círculo de Leitores.

Mattoso, J. (2010). *História da Vida Privada em Portugal – Os Nossos Dias*. Maia: Círculo de Leitores.

Oliveira, E. V., & Galhano, F. (1994). *Arquitetura Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote.

Pagliacolo, E. (21 de abril de 2015). *10 Exceptional Kitchens from the Past 30 Years*. Retirado a 27 de julho de 2020. De <https://www.azuremagazine.com/article/10-exceptional-kitchens-from-the-past-30-years/>

Pastorino, L. (23 de abril de 2018). *THE MOST BEAUTIFUL KITCHENS AT MILAN DESIGN WEEK 2018*. Retirado a 27 de julho de 2020. De <https://www.elledecor.com/it/best-of/a20683623/kitchens-fuorisalone-2018/>

Pereira, R. (2019). *Conforto no habitar em Portugal desde o século XVIII ao século XXI*. Manuscrito submetido no âmbito da Unidade Curricular de Estudos Contextuais do ano letivo 2019/ 2020. Matosinhos: ESAD.

Ramos, R. (2010). *A Casa: Arquitectura e projecto doméstico na primeira metade do século XX português* (Tese de doutoramento, FAUP). Retirado de <https://repositorio.ua.pt/handle/10316/10316>

sitorioaberto.up.pt/bitstream/10216/53848/2/314.pdf

Rotifer, C. R., & Brossmann, L. (Data desconhecida). The Frankfurt kitchen. Retirado a 14 de setembro de 2020. De https://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space/the_frankfurt_kitchen/

Rybczynski, W. (julho de 1991). *La Casa: Historia de uma ideia*. (1ªed.). Buenos Aires: Emecé Editores.

S.a. (4 de junho de 2019). *Edifício Emporium com apartamentos de luxo na Baixa do Porto*. Retirado em 23 de junho de 2020.

S.a. (10 de novembro de 2010). *Décor do dia: conforto na cozinha*. Retirado a 10 de setembro de 2020. De <https://casavogue.globo.com/Interiores/Decor-do-dia/noticia/2014/11/decor-do-dia-conforto-na-cozinha.html>

S.a. (18 de setembro de 2017). *Boffi Studio*. Retirado em 22 de abril de 2020. De <https://www.timeout.pt/porto/pt/compras/boffi-studio>

S.a. (2010). *Cozinha – Espaço em permanente evolução*. Retirado a 30 de novembro de 2020. De http://www2.dbd.puc-rio.br/pergamum/tesesabertas/0912492_11_cap_03.pdf

S.a. (2019). *A revitalização do Edifício Emporium na Baixa do Porto*. Retirado em 23 de junho de 2020. De <https://faccininvestments.com/blog/revitalizacao-edificio-emporium-apartamentos-luxo-porto/>

S.a. (S.d.). *AA/27 - ABOUTWATER BOFFI E FANTINI- DESI*. Retirado a 8 de julho de 2020. De <https://archello.com/product/aa27-aboutwater-boffi-e-fantini-desi#product-description>

S.a. (S.d.). *Aboutwater*. Retirado a 8 de julho de 2020. De https://www.fantiniusa.com/pagina_azienda.php?C_MODELLO=44&nome=Aboutwater

S.a. (S.d.). *Boffi*. Retirado a 8 de julho de 2020. De <https://www.archiproducts.com/en/boffi> S.a. (S.d.). *Boffi*. Retirado a 22 de abril de 2020. De <http://www.boffi.com/pt-pt/>

S.a. (S.d.). *Boffi*. Retirado a 28 de julho de 2020. De <https://www.yumpu.com/en/>

document/read/3649271/boffi-company-profile-ing

S.a. (S.d.). *Boffi – APR60 kitchen and Upper boiserie*. Retirado a 15 de julho de 2020. De <http://fdaily.dk/products/boffi-apr60-kitchen-and-upper-boiserie/>

S.a. (S.d.). *Boffi APR 60*. Retirado a 14 de julho de 2020. De <https://www.estliving.com/product/boffi-apr-60/>

S.a. (S.d.). *Boffi Headquarters - Lentate sul Seveso*. Retirado a 14 de setembro de 2020. De <https://www.lissoniandpartners.com/en/interiors/headquarters-offices/europe/completed/boffi-headquarters/1211>

S.a. (S.d.). *Bulthaup*. Retirado a 27 de julho de 2020. De <https://bulthaup.com/en-gb/>

S.a. (S.d.). *Cove kitchen in Cologne*. Retirado a 15 de julho de 2020. De https://www.archiproducts.com/en/news/cove-kitchen-in-cologne_61889

S.a. (S.d.). *Cozinha*. Retirado a 9 de dezembro de 2020. De http://www.mosteiroalcobaca.gov.pt/pt/index.php?s=white&pid=202&identificador=at137_pt.doc

S.a. (S.d.). *Cozinhas e Pastelaria*. Retirado a 9 de dezembro de 2020. De <http://www.cesdies.net/monumento-de-mafra-virtual/cozinhas-e-pastelaria>

S.a. (S.d.). *Duemilaotto Boffi Kitchen*. Retirado a 14 de julho de 2020. De <https://www.miliashop.com/en/kitchens/25499-duemilaotto-boffi-kitchen.html>

S.a. (S.d.). *Frankfurt kitchen*. Retirado a 14 de setembro de 2020. De https://en.wikipedia.org/wiki/Frankfurt_kitchen

S.a. (S.d.). *Hide by Boffi*. Retirado a 14 de julho de 2020. De <https://www.architonic.com/en/product/boffi-hide/1263886>

S.a. (S.d.). *Open By Boffi*. Retirado a 14 de julho de 2020. De https://www.archiproducts.com/en/products/boffi/stainless-steel-kitchen-outdoor-kitchen-open_155669

S.a. (S.d.). *PNMafra*. Retirado a 9 de dezembro de 2020. De http://www.palacio-mafra.gov.pt/pt-PT/conventomen u/escola_pratica/ContentDetail.aspx?id=166

S.a. (S.d.). *THE BOFFI CODE, A CONVERSATION WITH ROBERTO GA-VAZZI*. Retirado a 22 de setembro de 2020. De <https://www.corian.com/the-boffi-code-a-conversation-with-robertogavazzi#:~:text=A%20conversation%20with%20Boffi%20CEO%20Roberto%20Gavazzi>

S.a. (S.d.). *The Evolution Of Kitchens In 28 Photos*. Retirado a 10 de setembro de 2020. De <https://dustyoldthing.com/evolution-of-kitchen/>

S.a. (S.d.). *The History of Hoosier Cabinets*. Retirado a 22 de setembro de 2020. De <https://www.vandykes.com/history-of-the-hoosier-cabinet/a/91/#:~:text=The%20first%20Hoosier%20style%20cabinet,manufacturers%20of%20Hoosier%20style%20cabinets.>

Sá, R. Um drama no Porto. *Jornal de Notícias*. Portugal, 15 de janeiro de 2021. Imobiliário. p.30.

Soares, E. (20 de dezembro de 2019). *Edifício Emporium na Baixa do Porto foi sucesso de vendas e tem lista de espera para revendas*. Retirado em 23 de junho de 2020. De <https://www.idealista.pt/news/imobiliario/habitacao/2019/12/19/41884-edificio-emporium-na-baixa-do-porto-foi-sucesso-de-vendas-e-tem-lista-de-espera-para>

Soares, E. (30 de maio de 2019). *Edifício Emporium convertido em condomínio de luxo - investidor quer ajudar a revitalizar Baixa do Porto*. Retirado em 18 de junho de 2020. De <https://www.idealista.pt/news/imobiliario/construcao/2019/05/30/39810-edificio-emporium-convertido-em-condominio-de-luxo-investidor-quer-impulsionar>

Sousa, C. (2019). *As Ilhas do Porto*. Manuscrito submetido no âmbito da Unidade Curricular de Estudos Contextuais do ano letivo 2019/ 2020. Matosinhos: ESAD.

01 / Boffi Studio Porto / Fonte: <https://shopinporto.porto.pt/loja/boffi/>

02 / Jan Steen - *The Doctor's Visit* / Fonte: <https://images.fineartamerica.com/images/artworkimages/medium/1/the-doctors-visit-jan-havicksz-steen.jpg>

03 / “Água vai” / Fonte: <https://www.lisboa.pt/exposicao-agua-vai>

04 / Baú, Idade Média / Fonte: <https://pixabay.com/pt/photos/arca-do-tesouro-ba%C3%BA-do-tesouro-2862135/>

05 / Evolução da chaminé - Ilustração de Roxana McDonald / Fonte: https://surface.syr.edu/cgi/viewcontent.cgi?article=1311&context=architecture_tpreps

06 / Ilhas do Porto / Fonte: https://www.researchgate.net/figure/Ilhas-of-Porto-in-the-1970s-9_fig2_326176360

07 / “Casa Portuguesa” na Estremadura / Retirado de: Lino, R. (1992). *Casas portuguesas – Alguns apontamentos sobre o arquitectar das casas simples*. Lisboa: Edições Cotovia.

08 / “Casa Portuguesa” / Retirado de: Lino, R. (1992). *Casas portuguesas – Alguns apontamentos sobre o arquitectar das casas simples*. Lisboa: Edições Cotovia.

09 / Casa rural com varanda alpendrada em Freineda / Retirado de: Antunes, A. M., Gomes, A. A., Menéres, A., Freitas, A. P., Araújo, A., Martins, A. P., ... Pimentel, R. (1988). *Arquitetura Popular em Portugal – 1º Volume*. (3ª ed.). Lisboa: Associação dos Arquitectos Portugueses.

10 e 11 / Exemplos de publicidade do século XX. / Fonte: Pinterest <https://br.pinterest.com/pin/432978951653610529/> e <https://3.bp.blogspot.com/-kUhu-1-sG528/Wscfl8YpgwI/AAAAAAAAGFo/GiRYn8PY2oQkNPZiY590PCnXxVF-ja49fACLcBGAs/s1600/image1.jpeg>

12 / “A lição de Salazar” / Fonte: <https://image.slidesharecdn.com/aliodesalazar-090613132150-phpapp01/95/a-liao-de-salazar-1-728.jpg?cb=1244899372>

13, 14 e 15 / Casas de Olhão, Palheiros da Tocha e habitação alentejana com “gigantes” / Retirado de Antunes, A. M., Gomes, A. A., Menéres, A., Freitas, A. P.,

Araújo, A., Martins, A. P., ... Pimentel, R. (1988). *Arquitetura Popular em Portugal – 1º Volume*. (3ª ed.). Lisboa: Associação dos Arquitetos Portugueses.

16 / Cozinha do Mosteiro de Alcobaça / Fonte: <https://lh3.googleusercontent.com/MmKe9fZTos1meAHn5U0DSuRYQjxJFtUw8j4QXD9PMnXSx9i5hZTFhqLK-6VYYe5oUbHA=s1200>

17 / Publicidade da marca Formica, anos 50 / Fonte: <https://i.ebayimg.com/images/g/DQYAAOSw6BtVSI7L/s-l1600.jpg>

18 e 19 / *The Americans Woman's Home*, de Catherine E. Beecher e Harriet Beecher Stowe / Fonte: <https://dustyoldthing.com/evolution-of-kitchen/>

20 / Publicidade ao *Hossier Cabinet* / Fonte: <https://dustyoldthing.com/evolution-of-kitchen/>

21 e 22 / Imagem e planta de um exemplo da Frankfurt *kitchen* / Fonte: https://www.moma.org/interactives/exhibitions/2010/counter_space/the_frankfurt_kitchen/

23 / Escano / Fonte: <https://portugaldelesales.pt/6-objetos-historia-ribeira-pena/>

24 e 25 / Modelos *Series C* e *T12* / Fonte: <http://www.boffi.com/pt-pt/corporate/identity>

26 e 27 / Modelo *Latina* e banheira da coleção *Fiumi* / Fonte: <http://www.boffi.com/pt-pt/corporate/identity>

28 / Modelo *Anthea* / Fonte: https://www.designhub.asia/inspiration/single-project/Boffi_ANTHEA_Boiserie

29 / Misturadora da coleção *Cut* / Fonte: <http://www.boffi.com/pt-pt/corporate/identity>

30 / Luminária *Giò* / Fonte: https://www.designbest.com/en/catalog/boffi/bathroom_furniture/bathroom_lighting/gi_/89315

31 / Ventoinha *Minimal Air* / Fonte: <https://www.architonic.com/en/product/boffi-air/1142947>

32 e 33 / Interior da Boffi *Training Center* / Fonte: <http://www.boffi.com/pt-pt/architects>

34 e 35 / Interior da Boffi Porto / Fonte: Fotografias fornecidas e de Pedro Araújo

36 / L'Appartamento, Boffi Solferino / Fonte: <http://archivio.fuorisalone.it/2016/it/eventi/797/presentazione-novit%C3%A0-2016>

37 / Boffi Soho / Fonte: <https://www.depadova.com/store/boffi-soho/>

38 / Boffi Paris / Fonte: <https://www.boffi.com/en-ww/stores/boffi-paris>

39 / Boffi Porto / Fonte: Fotografia fornecida e de Pedro Araújo

40 / *Moodboard* projeto Hotel My Story / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology

41 / *Moodboard* projeto Emporium / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology e <https://www.idealista.pt/news/imobiliario/construcao/2019/05/30/39810-edificio-emporium-convertido-em-condominio-de-luxo-investidor-quer-impulsionar>

42 / *Moodboard* projeto Quinta Sta Marta / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology +

43 / *Moodboard* projeto Murmur / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology e <https://www.pinterest.pt/pin/9710955434774886/>

44 e 45 / Imagens 3D enviadas pelo cliente / Fonte: Enviadas via e-mail

46, 47 e 48 / Imagens 3D enviadas pelo cliente / Fonte: Enviadas via e-mail

49 / Tipo de ambientes para o projeto - cozinhas e closets / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology, Boffi_innerouter e Boffi_kitchenology+

50 e 51 / *Moodboards* do projeto / Fonte: Criadas pela autora

52 e 53 / Imagens de inspiração / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology

54 e 55 / Imagens de inspiração / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology

56 e 57 / Imagens 3D enviadas pelo cliente / Fonte: Enviadas via e-mail

218 219

58 a 75 / Modelos Boffi / Fonte: Catálogo Boffi_kitchenology e Boffi_kitchenology
+

76 a 81 / *Headquarters* Boffi / Fonte: Catálogo Boffi_code

Imagens da página 249 à 251 / Boffi - Parcerias com designers e criadores / Fonte: <http://www.boffi.com/pt-pt/corporate/designers>

Anexos

A formação da Boffi/ De Padova nível 1, decorreu entre os dias 25 e 27 de Novembro de 2019, nos *headquarters* Boffi situados em Lentate sul Seveso, Itália. A formação englobou a marca Boffi, De Padova, ADL, MA/U Studio, e ainda uma pequena formação feita pela marca Gaggenau. Teve como objetivo dar a conhecer aos formandos a história da marca, assim como as várias tipologias das cozinhas Boffi e os seus materiais; como é feito todo o processo, desde o pedido da cozinha, até ao momento de entrega ao cliente; história da marca De Padova e os seus principais equipamentos e materiais; e ainda duas pequenas formações da ADL e MA/U Studio, marcas do grupo Boffi – a primeira, uma marca de portas com vários sistemas de abertura, e a segunda, uma marca de estantes modeláveis.

No primeiro dia, mais direcionado à Boffi, foi apresentada a história da marca, os seus fundadores, foi feita uma abordagem a todos os materiais da marca, a sua evolução até aos dias de hoje, os designers envolvidos nos projetos, etc. Foi neste dia que se fez também a apresentação de todos os modelos da marca, quer da gama Boffi *Core*, com modelos standard (*K14*, *K21*, *APR 60*, *Standard*, *Hide*, *Upper*, *Aprile* e *Xila*), da gama Boffi *Lab*, como sistemas modulares (*Open*, *Duemilaotto*, *Salinas*, *AH01*, *K2*, *K3*, *K5* e *K6*, *On/Off*, *Cove* e *Combine*), e por fim, a apresentação de modelos da gama Boffi *Code*, que são modelos únicos personalizados por clientes.

No segundo dia fez-se uma visita à fábrica e a todos os seus departamentos, fez-se a pequena ação de formação da Gaggenau e ADL, e por fim, houve a visita aos *showrooms* De Padova e Boffi em Milão.

Na visita à fábrica, passou-se pelas várias áreas de produção. Na fábrica existe uma zona dedicada às lacagens; uma zona para corte de peças com tamanhos fora dos tamanhos standard; uma zona com uma luz própria para se fazer testes de luz aos produtos; uma secção para tudo o que engloba iluminação Boffi, incluindo as luzes utilizadas nos modelos *Upper* e *Hide*; uma secção encarregue pelos *fillers*; uma secção para as embalagens dos modelos *Salinas* e *Brompton*, sendo que as embalagens são uma espécie de moldura para o que está no interior não se partir; uma secção para os acessórios de casa de banho com uma estante automática que recebeu um certificado internacional; e ainda, uma secção dedicada ao *corian* e alumínio.

A formação relativa à parte De Padova e MA/U Studio, e a parte relativa à parte técnica ao processo de viabilidade dos produtos realizou-se no último dia.

As ações de formação feitas pela marca são importantes não apenas

pela parte técnica, mas também pelo facto de se ter conhecimento de alguns factos que não se encontram na internet. Como por exemplo: a Boffi ter sido a primeira marca a criar cozinhas sem puxadores, que na altura era apenas fabricada em poliéster; em relação ao transporte, utilizam um sistema chamado *tiltwatch* e *tiltshock* – um sistema que permite que um objeto fique sempre a 90° – para que durante o transporte não sofra danos; o rodapé Boffi, também chamado de rodapé telescópico, tem uma patente registada e é único no mundo; apresentam-se também as novidades da marca do ano.

Modelos

58 /



1963

Minikitchen, Joe Colombo

Agora mais modernizada, foi inspirada no modo de vida dos povos nómadas, e por isso não tem ponto de ligação a água. Tem as medidas de 90x75,75cm e inclui um fogão, um forno, um frigorífico, um grelhador, uma tábua de corte, uma bancada extraível e vários pequenos espaços de arrumação.

59 /



1972

Xila, Luigi Massoni

É ainda hoje dos mais utilizados da marca. É um modelo para colunas e unidades base que não apresenta puxador, mas sim um perfil em alumínio, o que faz deste modelo um modelo único e intemporal.

60 /



2000

K2 | K3 | K4, Norbert Nangen

Modelos para exterior ou interior e diferem apenas no tamanho. A sua maior característica é o tampo angular deslizante em aço inoxidável e a misturadora de integrar que torna possível o fecho total da bancada num bloco único de ilha.

61 /



2007

K14, Norbert Wanger

Modelo para ilha sem puxadores. O seu tampo com um corte a 30°, dá a impressão de que ele está suspenso e permite a abertura das portas e gavetas sem puxador. Tem dimensões maiores que o normal – as unidades base têm 75cm de profundidade, ao contrário da medida normal de 62,5cm.

62 /



2010

Standard

É o único modelo da marca que apresenta unidades base, unidades altas e unidades de parede. Os módulos das colunas têm de ter sempre obrigatoriamente puxador.

63 /



2011

Aprile, Pierro Lissoni

Tem a característica única de que o fogão pode estar totalmente integrado na bancada, de forma a se obter uma superfície 100% plana. As bancadas podem ter a espessura de apenas 6mm e as portas são mais altas em relação a outros modelos. As frentes de portas, tirando quando têm o acabamento em alumínio, têm de ter obrigatoriamente puxador.

64 /



2012

Salinas, Patricia Urquiola

É caracterizado pela sua estrutura, módulos e materiais não tradicionais, que mostram a capacidade de combinar materiais e cores única da designer. É um modelo composto por blocos únicos que não podem ser feitos à medida. Foi feito para celebrar os 80 anos da marca - “*We want to celebrate the eightieth anniversary with great new products that showcase Boffi’s heritage and our vision for the future, not with big parties.*” - Roberto Gavazzi.

65 /



2012

Duemilaotto, Pierro Lissoni

É um modelo inspirado no modelo *Standard*, mas que preza pelo uso de materiais naturais, como a madeira usada na mesa deste modelo – composta por tábuas de pinho maciço, recicladas a partir de remodelações de casas antigas, celeiros e cabanas.

66 /



2014

Hide, Pierro Lissoni

É um modelo pensado tanto para espaços grandes ou pequenos, para escritório ou habitação, pois as suas portas deslizantes conseguem facilmente incorporá-lo e escondê-lo no espaço em redor. É um modelo que tem de ter obrigatoriamente puxador. No seu interior podem ter módulos do modelo *Hide* ou do modelo *Standard*, e tem a particularidade de haver colunas específicas para zonas de lavandaria.

67 /



2014

Open, Pierro Lissoni

Pode ser utilizado tanto para exterior como para interior. Tem como características a sua estrutura em aço inoxidável aberta (daí o nome), as prateleiras com vidro com fio metálico, a bancada em aço inoxidável para uma limpeza e manutenção fácil, e uma mesa em bancada em madeira. É um modelo pensado para conviver à sua volta, fazendo do momento de cozinhar, também um momento de convívio.

68 /



2014

On/off, Alberto Colonello

Modelo parecido com o modelo *Hide*, mas as portas em vez de deslizarem na horizontal, deslizam na vertical com um sistema eletrónico, quase lembrando uma janela. Não é a melhor opção para quem tenciona fazer uma cozinha à medida.

69 /



2016

APR60, Pierro Lissoni

É a evolução do modelo *Aprile*. Tem dois detalhes únicos que o caracterizam: um tampo com um nível mais elevado, com um corte que permite um espaço com as portas e gavetas; e prateleiras tão finas que se apresentam quase como linhas para quem observa de frente.

70 /



2017

Cove, Zaha Hadid

É um modelo de ilha, caracterizado pelas suas formas simples e sinuosas que tanto caracterizam o estilo da arquiteta, combinando a madeira com o *corian*. Tem também uma zona de refeições incorporada.

71 /



2017

K21, Norbert Wagen

Modelo para ilha sem puxadores. Desta vez, o designer apresenta portas mais altas em relação ao nível da bancada, com um corte a 90° que encaixa na perfeição com o tampo que apresenta uma pequena calha por onde escorre a água. Por todas estas razões, é muitas vezes caracterizado como tento um “*absolute perfect design*” (Boffi).

72 /



2018

K5 | K6, Norbert Wangen

Os modelos *K5* e *K6* caracterizam-se por serem a evolução dos modelos *K2*, *K3* e *K4*. São de 2018 e do mesmo designer. A diferença é que apresentam dimensões maiores – em vez de um tampo deslizante, podem ter dois – e o tampo do modelo *K6* desliza, não na horizontal como os outros modelos, mas sim no sentido vertical.

73 /



2018

Combine, Pierro Lissoni

Apresenta-se quase como um puzzle para cozinhar. Tem vários monoblocos com diferentes tamanhos, que podem ser combinados entre si, criando ilhas únicas com zonas diferentes: zona para cozinhar, zona de lavagem, zona de preparação zona de refeições. Tem a características dos módulos para cozinhar terem uma altura mais baixa em relação aos outros, e apresenta cubas e misturadoras específicas.

74 /



2018

Upper, Pierro Lissoni

Apresenta-se como uma solução de módulos e prateleiras para parede. Os módulos podem ser fixados à parede ou a unidades base. O uso de materiais como a madeira e o vidro, combinados com a luz LED (que é possível o cliente escolher a voltagem que quer) apresentado sob as prateleiras e módulos, permitem a este modelo uma imagem de riqueza e personalidade.

75 /



2019

AH01, Alessandro Andreucci e Christian Hoisl

É um modelo desenhado apenas para exterior e apresenta detalhes que permitem uma limpeza e manutenção facilitada após cada utilização, como o facto do grelhador inclinado que permite que os líquidos libertados pela comida escorram para uma calha própria.

Materiais

Melamine coated é um material impermeável que se usa sempre para as carcaças das unidades das cozinhas. É feito com painéis MDF v100 de 19mm, existindo em três diferentes cores: *silk white*, *grey grafite oak* (o mais utilizado) e *elm*.

Lasermat é um termolaminado e também tem como base painéis MDF v100. Foi o primeiro material Boffi, e hoje em dia é também o mais barato. Tem como vantagem a sua textura extremamente macia, pois as partículas da tinta são do tamanho de um átomo. Outra vantagem, é que é um material *self healing*, ou seja, os arranhões superficiais saem com bastante facilidade (até com a famosa *magic sponge* que se encontra nos supermercados). É o material mais mate da coleção – apresenta um valor de 4 de gloss, numa escala de 0 a 100. Tem como desvantagem o facto de que se no caso de haver necessidade de trocar uma porta ou gaveta, tem de se substituir as frentes todas. Isto porque, a cor nunca será 100% igual em relação à original.

Lacados

Todos estes materiais têm em comum o facto de terem como base MDF v100 (mais resistente à água), que depois, dependendo de cada um, é-lhe aplicado diferentes números de camadas de tinta.

Easylak é uma laca mate à base de um solvente, com a camada inferior em poliéster.

Ecolak é o melhor lacado mate da Boffi. Tem uma textura um pouco rugosa e com pouco brilho (na escala de brilho, tem o valor de 8). A lacagem deste material é feita manualmente.

Silcolak é também um material bastante mate e tem uma textura mais rugosa. Apresenta um valor de *glossiness* de 16, ou seja, é um pouco mais brilhante do que o *ecolak*. Tem como vantagem o facto de não haver a percepção de pequenos arranhões no material e como cuidados a ter, é importante evitar materiais à base de cera, uma vez que mancham. Assim como no *ecolak*, a lacagem também é feita manualmente.

Metal finish é um material bastante resistente, uma vez que lhe são aplicadas 9 camadas de tinta. É depois raspado, para lhe dar o aspeto metálico que o caracteriza, e a última camada é em poliéster para lhe dar brilho.

Poliéster é o único material da coleção com efeito 100% brilhantequase como espelho (tem o valor de 97 na escala do brilho), e é também dos

mais resistentes. Num poliéster no mercado comum, é aplicada cerca de 300g de lacagem por metro quadrado, enquanto que no poliéster Boffi, é aplicado 1kg de lacagem nessa mesma área, fazendo-o dos melhores poliésteres do mercado. É um material que tanto pode ser usado na Boffi como na De Padova. A lacagem do poliéster tem cerca de 3mm e é feita manualmente. Depois de seca, é colocada numa máquina de alisamento para retirar a textura deixada pela tinta. A cor branca precisa de cinco camadas, enquanto que a lacagem preta necessita de nove a dez. Depois de todas estas camadas, a superfície fica dura como vidro, daí ser o material Boffi mais resistente.

Materiais naturais

Madeiras

A folha de madeira – *vener wood* – dentro dos materiais naturais é o material mais económico. É aplicada sempre na vertical numa placa MDF e divide-se em 3 categorias diferentes: *wood*, *wood selection* e *wood exclusive* (mais resistente).

A madeira maciça – *solid wood* – é feita de formas diferentes para portas e topos. Nas portas, é feita com 3 camadas, e nos topos é feita com cinco, para ser mais resistente. Em ambas é utilizado o pinho no interior, por ser um material leve e ao mesmo tempo resistente.

Solid wood 3d é uma madeira com relevo, feita com várias tiras de madeira para lhe fornecer essa mesma característica. Tem uma estrutura interna em aço, para evitar que a madeira dobre. Uma vantagem é que é muito fácil de manter, visto que apenas com óleo conseguimos fazer a sua manutenção.

Pedras

As pedras estão catalogadas por 5 tipos diferentes (A a E, conforme o preço e qualidade, e as diferentes aplicações que podem ter). As pedras de categoria A são as opções mais económicas, e vão aumentando o preço até às pedras de categoria E (que são mais caras, também por serem mais difíceis de cortar). É importante referir que a mármore *white Carrara*, que é das mais comercializadas na Boffi, tem como desvantagem o facto de manchar facilmente. Assim, é necessária uma manutenção mais rígida, que consiste em passar cera para a polir e retirar as manchas existentes (causadas muitas vezes por vinho ou café). A mármore mais branca, tem também um preço mais elevado. As pedras Boffi têm todas uma rede por trás para impedir que

esta se parta. Isto zela tanto pela segurança dos trabalhadores, como pela segurança do cliente.

Materiais artificiais

O *corian* apenas existe em branco pois todas as outras cores desbotam muito facilmente. É um material difícil de moldar. É feito com tri-hidrato de alumínio, resinas acrílicas e pigmentos.

O *dektion* é um material 100% antibacteriano, composto por quartzo e materiais usados para produzir vidro e cerâmicos. Apresenta uma alta resistência à temperatura, é pouco flexível, fácil de limpar e fácil de manter.

O *paperstone* é o material mais amigo do ambiente do catálogo. É feito com papel reciclado, resina e pigmentos naturais.

O aço inoxidável divide-se em dois tipos: com acabamento *pre-satin*, que pode ser aplicado em *front panels*, *back panels* e *hood panels*; e o que pode ser aplicado nas bancadas, que existe em três tipos de acabamentos diferentes – *polished*, *matt-satin* e C.R.S. *Scotch Brite*.

Numa categoria mais cara, temos o *durinox*, que é mais resistente do que aço inoxidável normal, não risca e apresenta uma textura mais rugosa. Apresenta como desvantagem o facto de temperaturas extremamente altas danificarem a superfície, assim como os ácidos (tomate, limão e vinagre).

Por fim, o material *De Castelli*, é o material mais caro do catálogo. É um material com aspeto metálico, feito a partir de processos químicos e mecânicos. Tem como desvantagem o facto de a cor ao longo do tempo começar a desbotar.

MA/U Studio

Em relação à formação feita por parte da MA/U Studio, ficou-se a saber que a estrutura é feita com *powder coating* para a cor preta, e com *liquid coating* (com uma textura mais suave) para a cor dourada. Podemos modelar as estantes no sistema *configurator*, sistema fornecido pela marca. Em relação aos módulos para WC, têm a opção de poderem ser fixos à parede, ou em formato ilha. A estrutura de suporte traseiro não precisa de ser em cruz, quem desenha a estante é que muitas vezes opta por essa opção pelo sentido estético. Em relação às prateleiras, a que é usada no topo é sempre mais longa que as outras, de modo a tapar a estrutura metálica, enquanto que as inferiores entram totalmente dentro da estrutura.

De Padova

A pequena formação De Padova fez-se na própria loja da marca, em Santa Cecília, Milão. Além de se ter tido conhecimentos interessantes sobre a marca, como o facto de ter associada à sua origem uma coleção de mobiliário – *Edizioni De Padova* e daí o “e” no logótipo – também se pôde ver as peças de mobiliário icónicas da marca, como a mesa *Vidun* e o *Pouf Capitonné*. Foram vistos também materiais muito característicos da marca, como o *goose down*, material utilizado em almofadas ou sofás que se caracteriza por manter sempre a sua forma, ou o material *nabuk*, um couro extremamente macio. Outro facto interessante que se teve conhecimento, é que utilizam o mesmo sistema com que são feitas as bolhas de Veneza na coleção de candeeiros *Elementi*.

ADL

ADL, que significa *open space*, é uma marca de sistemas de portas que combinam o vidro com o alumínio, representando-se também como tendo uma função arquitetónica nas casas. Apresentam várias opções tanto para o vidro como para o alumínio e o modelo *Mitica* é o modelo best-seller da marca e todos os modelos podem alcançar até 6 metros de altura.

Gaggenau série 400

A formação Gaggenau englobou a história da marca e a série 400 da coleção da gama de produtos. Alguns factos interessantes ditos na formação foram o facto de que os fornos da marca terem o seu próprio neutralizador de odor; o forno a vapor tem um programa de 4 horas de auto limpeza, com um produto à base de bicarbonato de sódio e limão; é a marca vanguardista de fornos a vapor, apresentados em 1998 e fogões de total indução, apresentados em 2011; as máquinas de lavar loiça apresentam um método próprio para a secagem de plástico, à base do mineral zeolite e cuja patente está registada.

Boffi Banhos

Na visita à parte dos banhos Boffi, pôde-se ver produtos icónicos da marca, como a coleção *Liquid* de Pierro Lissoni; o chuveiro *Cut* de Mario Tessatollo e Tiberio Cerato; a misturadora *Wings* de Mario Tessatollo; a gama de misturadora e lavatório *Garden* de Pierro Lissoni, sendo o lavatório feito em PVD, material de longa durabilidade e que não arranha; os elementos *Eclip-*

se com design do Studiocharlie que ganharam o prêmio *Compasso D'Oro* em 2018. Em relação a materiais e modelos, a gama dos banhos apresenta alguns iguais à gama das cozinhas, como é o caso do modelo *Upper* e do material *corian*.

Boffi Systems

Os modelos icônicos da áreas dos closets da Boffi, passam pelo modelo *Brompton*, com módulos com profundidade de 35 ou 55cm, e o modelo *Antibes*, que apresenta carcaças específicas, à exceção do material *elm* que é também utilizado nas cozinhas. Uma característica dos closets Boffi, é que apresentam uma borracha nas portas que impede a entrada de pó e todos os cabides de todos os modelos, têm uma borracha para que as cruzetas não arranhem nem escorreguem.

76 e 77 / Headquarters Boffi



78 e 79 / Headquarters Boffi



80 e 81 / Headquarters Boffi

Hotel My Story

Modelo: *Standard*

Carcaça: Melamina_ *Grey Graphite Oak*

Portas:

Unidades base: *Abonos oak*

Ilha:

Parte traseira – Aço inoxidável

Parte frontal – *Abonos Oak* com técnica *finger joint*

Puxador:

Unidades base: Sem puxador

Ilha:

Parte traseira – *Grip*

Parte frontal – Sem puxador

Rodapé: Aço inoxidável_Altura 80mm

Bancadas: Granito_ *Absolute black Zimbabwe*_40mm

Cuba: Aço inoxidável_50x40x20cm

Equipamentos:

Gavetas frigoríficas – 3 unidades_Sub Zero ICBID-24RO

Fogão – 1 unidade_Wolf ICBSRT364G

Frigorífico – 1 unidade_Sub Zero ICB648PROG

Garrafeira – 3 unidades_Sub Zero ICBBW-30

Máquina de vácuo – 1 unidade_Kitchen Aid KVXXXX 44600

Máquina de gelo – 1 unidade_Kitchen Aid KBBIX 60600

Abatedor de temperatura - Kitchen Aid KCBSX 60600

Estante MA/U Studio

Estrutura: ME / V02GF ME_Embossed black powdercoated steel_RAL 9005

Caixas: CDF / T02O_Matt black CDF

Acessórios: Matt black CDF

Emporium

Projeto 1

Modelo: *Standard e Xila*

Carcaça: *Melamina_Grey Graphite Oak*

Portas:

Unidades base – *Lasermat_Arizona Beige*
 Colunas – *Lasermat_Arizona Beige*
 Unidades de parede – *Canaleta walnut U.S.*

Puxador:

Unidades base – *Handle rail_Preto*
 Colunas – *Handle rail_Preto*
 Unidades de parede – *Sem puxador*

Rodapé: *Preto_Altura 80mm*

Bancada e contrabancada: *Granito_Absolute black Zimbabwe_20mm*

Cuba: *Aço inoxidável_50x40x20cm*

Equipamentos:

Forno – *Gaggenau serie 200*
 Microondas – *Gaggenau serie 200*
 Frigorífico americano – *LG GSX961MTAZ*
 Máquina de lavar loiça – *Siemens*
 Garrafeira – *Gaggenau serie 200*
 Placa vitrocerâmica de indução – *Bora Pure com exaustão por recirculação de ar*

Emporium

Projeto 2

Modelo: *Standard e Xila*

Carcaça: *Melamina_Grey Graphite Oak*

Portas:

Unidades base – *Lasermat_Arizona Beige*
 Colunas – *Lasermat_Arizona Beige*
 Unidades de parede – *Abonos oak*

Puxador:

Unidades base – *Handle rail_Preto*
 Colunas – *Handle rail_Preto*
 Unidades de parede – *Sem puxador*

Rodapé: *Preto_Altura 80mm*

Bancada e contrabancada: *Granito_Absolute black Zimbabwe_20mm*

Cuba: *Aço inoxidável_50x40x20cm*

Equipamentos:

Forno – *Gaggenau serie 200*
 Microondas – *Gaggenau serie 200*
 Frigorífico combinado de integrar – *Gaggenau serie 200 RB289203*
 Máquina de lavar loiça – *Siemens*
 Garrafeira – *Gaggenau serie 200*
 Placa vitrocerâmica de indução – *Bora Pure com exaustão por recirculação de ar*

Quinta Sta Marta

Modelo: *Standard e Combine*

Materiais - Opção 1

Carcaça: *Melamina_Grey Graphite Oak*

Portas:

Ilha – Carvalho
Colunas – *Metals_Titanium*

Puxador:

Colunas – *Grip*
Ilha – Sem puxador

Mesa: *Ecowood Xilo 2.0 stripped black*

Rodapé: Aço inoxidável_Altura 80mm

Bancada: Aço inoxidável

Materiais - Opção 2

Carcaça: *Melamina_Grey Graphite Oak*

Portas:

Ilha – *Aluminium plus_dry black*
Colunas – *Canaletto walnut U.S.*

Puxador:

Colunas – *Grip*
Ilha – Sem puxador

Mesa: *Canaletto walnut U.S.*

Rodapé: Aço inoxidável_Altura 80mm

Bancada: Aço inoxidável

Materiais - Opção 3

Carcaça: *Melamina_Grey Graphite Oak*

Portas:

Ilha – Mármore Carrara *Lithoverde*
Colunas – *Smoaked oak*

Puxador:

Colunas – *Grip*
Ilha – Sem puxador

Mesa: *Smoaked oak*

Rodapé: Forado com painéis em mármore Carrara *Lithoverde*_Altura 80mm

Bancada: Aço inoxidável

Equipamentos:

Forno – Gaggenau Serie 200
Microondas – Gaggenau Serie 200
Frigorífico de integrar – Gaggenau Serie 200
Congelador de integrar – Gaggenau Serie 200
Garrafeira – Gaggenau Serie 200
Máquina de lavar loiça – Miele
Placa vitrocerâmica de indução – Bora Pure

Projeto Murmur (nacional)

Portas:

Ilha_Folha de carvalho com velatura preta
 Colunas_Folha de carvalho com velatura preta
 Lavandaria_Fénix RAL 7047

Puxador: Preto em formato de “U”

Rodapé: Preto_Altura 80mm

Bancada e contrabancada: Granito_*Black Cosmic*_20mm

Cuba: Granito_*Black Cosmic*_50x40x20cm

Equipamentos:

Tomadas – 2 unidades_Bora
 Misturadora – NEVE KIK7B
 Micro-ondas – Bosch BEL554MB0
 Forno – Bosch HBG5780B0
 Frigorífico de integrar – Siemens iQ500
 Congelador de integrar – Siemens iQ500
 Placa vitrocerâmica de indução – Bora Pure por recirculação de ar
 Máquina de lavar loiça – Siemens
 Máquina de lavar roupa – Siemens iQ500
 Máquina de secar roupa – Siemens iQ500

Pedro Araújo (Arquiteto responsável pelos projetos em Portugal)

Como é criar um projeto Boffi? Desafiante ou mais do que isso?

Primeiro temos de conhecer o cliente. Tens de perceber o número de elementos que vão viver na habitação, seja apartamento ou casa; se é uma habitação para uma pessoa que vive sozinha, é um tipo de cozinha; para um casal com 1 filho ou casal com 4 filhos, é outro. Tens de perceber tudo isso para perceber que tipo de equipamentos e elementos vais ter de incorporar, como o número de louceiros que vais ter de projetar.

Depois tens de tentar perceber que tipo de materiais é que o cliente pretende. Há clientes que querem uma cozinha para uma vida, ou seja, tens de propor um material que seja intemporal, que o cliente não se vá cansar num curto espaço de tempo. Depois há aquele tipo de cliente que sabe que daqui a 5/ 10 anos vai querer renovar, e propomos um material mais básico.

Depois ainda temos de explicar ao cliente a grandeza da marca Boffi, as possibilidades dos variados modelos. Tanto podemos ter uma cozinha convencional com bancada, armários de parede, colunas, uma ilha, ou podes começar a propor modelos como a *Combine*, modelos diferentes. O cliente provavelmente até nem está preparado para aceitar uma proposta dessas, mas há que convencê-lo, quer a nível de exemplos de imagens Boffi, quer pela força de quem os desenhou, dos designers por trás desses modelos. Depois ainda tens o modelo Boffi *Code*, que é um modelo que o cliente pode abrir a sua imaginação ao mais alto nível, e nós estamos aqui para isso. Vamos ao encontro dele, seja com que material for, seja que tipo de linguagem e tipo de desenho que ele pretenda. Tudo isto também em função do espaço que temos para trabalhar, como é óbvio. Quanto maior for o espaço, maior a capacidade para desenvolver uma solução Boffi ao mais alto nível.

Qual considera o melhor e o pior em trabalhar numa empresa com um nome tão grande como a Boffi?

O melhor é o fator gratificante de representar uma marca como a Boffi, que é simplesmente a melhor marca de cozinhas do mundo – sem medo de o dizer. Estamos a falar de uma marca com mais de 80 anos de história, à frente de qualquer outra, quer a nível técnico, quer a nível de design. É uma marca que trabalha com os melhores sistemas de produção e melhores designers do mundo. Para além disso, é super gratificante estares a

vender um produto a um cliente, sabendo que estás a vender o melhor. Para isso, também temos nós de estar preparados para saber vender o produto da melhor forma.

O pior é quando tens todo um trabalho de tudo isto que falamos e o cliente (que acontece frequentemente), não conhecendo/ não sabendo o que está a tentar comprar/ projetar/ não conhece a marca, acaba por dizer que vai a outra, sem saber o que está a comprar.

Quais foram os principais desafios nos projetos nos primeiros anos?

Os principais desafios nos primeiros anos é começares a trabalhar com uma marca que na verdade conheces tão pouco. Tens um sentido de responsabilidade da marca que é, pela grandeza que tem, mas não estás de todo preparado para a representar. Isto porque vais vender cozinhas ou vais apresentar projetos de cozinhas Boffi e tens de estar ao mais alto nível para o fazer. Naturalmente, por falta de experiência, não o vais fazer da melhor forma. O objetivo é nunca assumir algo sem certezas, e para isso tens um apoio Boffi que vai dar todo o apoio. Se não o sabes, deves ser claro com o cliente e explicar que está sob uma análise Boffi e nunca se pode dar informações sem certezas, sem ter a validação da marca. É um trabalho que necessitas de todo o apoio técnico da Boffi, que é dado sempre que necessitamos, de forma a darmos o maior apoio ao cliente e com isso adquirir experiência de dia para dia que nos transformará mais profissionais.

Explica melhor essa importância do apoio técnico da marca e se ainda hoje precisas de todo esse apoio. Ou se com os anos foste ganhando experiência em resolver questões na hora.

É extremamente importante. Não podes dar uma informação errada. Se dás uma informação errada e só depois é que vais consultar o departamento técnico, isso é muito mau para a marca porque o cliente vai pensar “esta pessoa não sabe o que está a fazer. Está-me a dar uma informação que hoje é uma coisa, amanhã já é outra”. Portanto quando não se sabe, dizemos então ao cliente “é uma informação que preciso de consultar o departamento técnico da Boffi, para termos a certeza do que estamos a falar”. Isso é fundamental.

Isso vai acontecendo uma, duas, três, quatro vezes, até que vai chegar a um ponto que essa mesma pergunta é automática. Dás resposta e sentes-te cada vez mais capaz de mostrar, que além da marca Boffi ser o que

é, está a ser representada e vendida por pessoas competentes e capazes de o fazer. Isso para um cliente Boffi, que vai gastar mais de 50, 60, 70, 100 mil euros por uma cozinha, é fundamental.

Quais considera que são os maiores desafios ao trabalhar na Boffi, ainda hoje em dia?

Acima de tudo, continua a ser a marca número um de cozinhas. Continua a ser representada por uma marca que tem anos de geração, que nos dá total conforto e confiança no que estamos a vender. Que nos dá o apoio máximo em qualquer sentido, como técnico, comercial, humano. É uma empresa de gerações, é uma empresa de confiança, é uma empresa que procura sempre o melhor. É uma empresa que está sempre à frente de qualquer outra, quer a nível de desenho, materiais, técnica.

Como imagina a Boffi em Portugal daqui a 5 anos?

Respondendo a essa pergunta temos de voltar atrás. A Boffi já está em Portugal há alguns anos. Já estive no Porto, em Lisboa, que acabaram por fechar. Pela nossa gerência, a Boffi abre em 2015 e a nossa política e a nossa forma de pensar, primeiro foi identificar alguns sintomas/ problemas que aconteceram nas anteriores empresas. Abrimos numa altura de crise e estamos com outra política, onde trabalhamos projeto, trabalhamos o cliente. Iniciamos o projeto e o interesse é continuar, dar continuidade ao máximo. Vamos agora abrir um novo espaço em Lisboa, na zona onde 90% dos nossos clientes estão – Lisboa e Algarve. A perspetiva é triplicar o número de projetos que estamos neste momento a trabalhar. Pelo mesmo objetivo que acabei de falar, o nosso objetivo daqui a 5 anos é que triplique, quadruplique, no mínimo, o número de projetos.

O que fazia antes de trabalhar na Boffi? E quais considera as principais diferenças?

Arquiteto, trabalhei em ateliers de arquitetura, projeto, totalmente diferente da área da cozinha. Tive de mudar o chip porque vens de uma área em que a cozinha tem de ser o mais económico possível e mudas completamente porque estás a vender uma marca de referência top e tens de perceber o que estás a vender, e que são custos totalmente diferentes. Deixas de vender cozinhas de 10 mil euros e passas a vender cozinhas de 60 mil ou 100 mil euros.

Ou seja, antigamente trabalhavas o projeto como um todo e agora focas-te só nas cozinhas.

Exatamente. Trabalhar no projeto como um todo, fazer a cozinha era quase como fazeres um projeto de um móvel de roupeiro, ou algo do género. Era uma coisa básica, organizas o mobiliário, organizas a funcionalidade, mas não estás a par de todo um fator técnico que existe por trás e mesmo a nível funcional também. A partir do momento que entras numa área de cozinhas, principalmente da marca Boffi, específica, tens de mudar tudo isso.

Rui Mina (CEO Boffi em Portugal)

Como surgiu a ideia de representar a marca Boffi em Portugal?

A ideia surge de forma muito natural, já trabalhávamos a Boffi banho e sentia uma forte paixão pelo conceito Boffi. A Boffi é diferente, tem uma forma diferente de pensar o que se traduz na marca mais exclusiva deste sector.

Como foi o processo de contactar a marca para propôr a abertura de um showroom no Porto?

Como disse anteriormente já trabalhávamos o banho Boffi. Quando achamos que seria o momento oportuno para abrir uma Boffi Studio, reunimos, mostramos o nosso plano e facilmente chegamos a acordo.

Sabendo que as empresas que já tinham representado a marca em Portugal não tiveram sucesso, a aprovação de abrir um novo showroom foi rápida?

Sempre tivemos consciência das dificuldades do nosso pequeno mercado e por isso decidimos quando achamos ser a melhor altura e de uma forma muito humilde, um pequeno *showroom* no Porto com custos controlados e com uma vontade enorme de fazer bem!

Está a cargo não só da Boffi, mas também de outras empresas. Como é gerir isso tudo?

Para mim é relativamente fácil, quando se faz algo que se gosta e dá prazer tudo flui de forma natural. Claro que uma boa equipa ajuda muito e isso tenho orgulho em dizer que tenho!

Em relação à concorrência, como lida com marcas como a Bulthaup?

A Bulthaup é nossa concorrente no segmento em que estamos, no entanto tem um conceito muito diferente. Penso que existem clientes para cada umas das empresas, uns com conceito Boffi, outros com conceito Bulthaup. O nosso desafio é transmitir bem o nosso conceito que se irá refletir na conquista de mais clientes e projetistas apaixonados pela Boffi!

Tirou o curso de engenharia. Sempre teve interesse pelo design, ou foi algo que foi surgindo com o tempo?

Na verdade sempre tive paixão pela arquitetura e com esta paixão

vem a paixão pelo design. Engenharia foi um desvio mas que me ajuda hoje a gerir as empresas com o rigor que precisamos ter.

Anna Carron (Gestora de contas e responsável pelos projetos especiais)

Sendo a entrevistada italiana, esta entrevista foi feita em inglês. Assim, será apresentada a versão original e a versão em tradução livre para língua portuguesa.

V. O.

What did you do before working here and how did the opportunity in working at Boffi happened?

I was working as Export Manager for another international company, and thanks to my open CV in internet, Boffi get in contact with me. And after 6 interviews, I get the job.

How long do you work here?

Since 2013.

What was the biggest challenge in working here in the first years?

Grow quickly inside the company, how I did, learning all the division and different market.

What is the biggest challenge even today?

Preserve my actual position with the aim of solidify a career and never stop, and achieve higher goals.

What do you consider to be the biggest advantage in working at Boffi?

The big advantage is to work in an expanding company, Boffi bought DePadova in 2015, Ma/u Studio in 2017, and past year we bought the 50% of ADL. Different products, different strategies, a lot of novelties and stuff to be learn. Thanks to this, I have the opportunity to learn different commercial and technical aspects every day, continuing to grow inside a multinational. Expand my contact for the future, and travel.

V. P.

O que fazia anteriormente e como surgiu a oportunidade de vir trabalhar no mundo Boffi?

Trabalhava como gerente de exportação numa outra empresa internacional e graças ao meu largo currículo colocado na internet, a Boffi entrou em contacto comigo. Depois de seis entrevistas, consegui o trabalho.

Há quanto tempo aqui trabalha?

Desde 2013.

Qual foi o maior desafio nos primeiros anos a trabalhar na empresa?

Crescer rapidamente dentro da empresa. Como o fiz? Estudei todas as áreas da marca e os seus diferentes mercados.

Qual é o maior desafio ainda hoje no seu trabalho?

Preservar a minha atual posição na empresa com o objetivo de uma carreira sólida e nunca parar para alcançar objetivos mais altos.

Qual considera a maior vantagem em trabalhar na empresa?

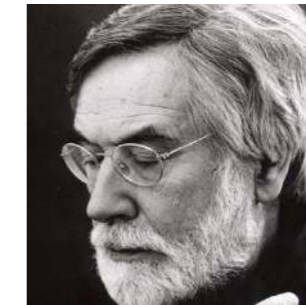
A maior vantagem é trabalhar numa empresa que está sempre a crescer. A Boffi comprou a De Padova em 2015, a MA/U Studio em 2017 e no ano passado 50% da ADL. Chegaram novos produtos, diferentes estratégias de mercado e muitas novidades e coisas para aprender. Graças a isso, tenho a oportunidade de aprender diferentes aspetos comerciais e técnicos todos os dias, de forma a crescer profissionalmente dentro de uma multinacional. Expandir os meus contactos para o futuro e viajar.



Antonio Citterio /
Arquiteto



Piero Lissoni /
Arquiteto e designer



Luigi Massoni /
Arquiteto e designer



Monica Armani /
Designer e arquiteta



Michael
Anastassiades /
designer



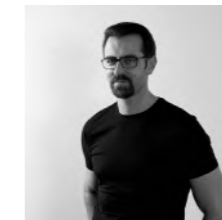
Paik Sun Kim /
Designer



Marcel Wanders /
Designer



Naoto Fukasawa /
Designer



Victor Vasilev /
Designer e arquiteto



Gianluigi Landoni /
Designer e arquiteto



Gianluigi Landoni /
Designer e arquiteto



Alessandro Andreucci & Christian Hoisl / Designers



Studio Kairos / Designers e arquitetos



Wolfgang Tolck / Designer



Martin Schmitz / Designer



Giulio Gianturco / Designer



Claesson Koivisto Rune / Arquitetos e designers



neunzig° design / Designers



Felicia Ferrone / Designer



Studiocharlie / Designers



Zaha Hadid / Designer e arquiteta



Kensaku Oshiro / Designer



Jeffrey Bernett / Designer



Mikal Harrsen / Designer e arquiteto



Claudio Silvestrin / Designer e arquiteto



Tiberio Cerato / Arquiteto



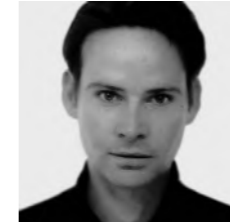
Victor Carrasco / Designer



Davide Groppi / Designer



Patricia Urquiola / Designer e arquiteta



Peter Jamieson / Designer e arquiteto



Paolo Nava / Arquiteto



Alberto Colonello / Designer



Ludovica e Roberto Palomba / Designers e arquitetos



Keiji Takeuchi / Designer



Pepe Tanzi / Designer e arquiteto



Joe Colombo / Designer



Nendo / Designer



Norbert Wangen / Designer

