



PHILIPS

Iluminación interior

Restaurante Da Bruno



Caso práctico

Cenar **a la luz** de los LED

La cadena de restaurantes italianos 'Da Bruno' renueva la instalación de sus restaurantes de la Costa del Sol para iluminarlos con LED.





Iluminación
interior
.....
Restaurante
Da Bruno
.....
Salón principal
.....

Cuando Bruno y Giuseppina Filippone abrieron el primer ‘Da Bruno’ en la Costa del Sol, ambos tuvieron claro desde un principio que un buen restaurante era mucho más que una buena cocina; “es un lugar consagrado a la hospitalidad”, coinciden. Veinte años después, la pareja sigue entregada a la satisfacción de sus clientes y con la misma atención por el detalle que cuando empezaron.

“La comida, obviamente, es nuestro mayor valor pero antes de que nadie se siente y la pida, tienes que conseguir que quiera entrar en el restaurante”, explica Bruno Filippone. “Eso se consigue creando el ambiente adecuado... Y una parte importante a la hora de conseguirlo está en la iluminación”. Mantener esa atmósfera en el ‘Da Bruno Sul Mare’, su restaurante insignia, con una instalación más eficiente era el reto al que Philips se enfrentaba y del que ha salido airoso gracias a su gama de productos LED.





El 'Da Bruno Sul Mare' es el más grande de los restaurantes que gestionan Bruno y Giuseppina. En pleno paseo marítimo de Marbella, en el corazón de la Costa del Sol, tiene un amplio comedor y una terraza con cubierta desplegable y vistas al mar, con cocinas independientes, con una capacidad total de hasta 400 comensales. La zona de comedor está decorada con aires de palacio florentino y con una iluminación prácticamente personalizada para cada mesa, intentando crear un ambiente lo más íntimo posible en cada una de ellas. "Queríamos cambiar a una instalación más eficiente pero sin perder la atmósfera que habíamos creado", explica Bruno Filippone. "Lo mismo que como cocinero tienes que procurar mantenerte al día con nuevas técnicas o productos, como restaurador tienes que hacer lo mismo para tus locales. Estuvimos comparando productos y enseguida nos dimos cuenta de que el LED era la solución", concluye.

“ Philips era el **único proveedor** que no sólo nos ofrecía el producto, nos acompañaba en el proceso completo de renovación de la instalación y nos daba una garantía de que el resultado sería el que nosotros buscábamos”

Francisco Flores

Director de Operaciones y Logística de Da Bruno

Iluminación
interior
.....
Restaurante
Da Bruno
.....
Instalaciones
.....



Proyecto
Ristorante Da Bruno Sul Mare

Cliente
Da Bruno

Fecha
Julio de 2013

Ubicación
Marbella, Málaga

Productos
MasterLED 8W y 6W GU10

Instalación
Instalaciones Eléctricas Pedro Naranjo, S.L.

Asesor de Philips
Fernando Cifuentes

Iluminación
interior

.....
Restaurante
Da Bruno

.....
Salón principal





“ Igual que como cocinero tienes que estar al día con nuevas técnicas y productos, como restaurador tienes que hacer lo mismo para tus locales. Comparamos muchos productos pero **enseguida nos dimos cuenta de que el LED era la solución**”

Bruno Filippone
Dueño de Da Bruno

Sin embargo, el cambio no resultó tan sencillo como le habían prometido algunos proveedores.

“Nos ofrecían productos a buen precio pero sin saber si el tipo de instalación que teníamos se adaptaba o no a lo que nos vendían”, relata Francisco Flores, Director de Operaciones y Logística de Da Bruno. “Sencillamente se desentendían de lo que hiciéramos o pasara con ello después de comprarlo”. Para Da Bruno no se trataba sólo de encontrar el producto más adecuado, sino un paquete completo que cubriera todo el proceso de renovación: asesoría, producto, instalación, seguimiento y garantía. “Y todo eso lo encontramos en Philips y Pedro Naranjo, que han estado ahí durante todo el proceso de instalación”, concluye Francisco.

El principal cambio se ha realizado al sustituir las antiguas dicroicas de 50W del comedor por MasterLED GU10 de 8W y 6W, si bien también se han cambiado las zonas de oficinas y la cocina por MasterLED tube y downlights LuxSpace LED, consiguiendo así un ahorro en el consumo eléctrico relativo a la iluminación superior al 87% y reduciendo las emisiones de CO₂ en un porcentaje similar.

Además, se han eliminado prácticamente los costes de mantenimiento al tratarse de unas lámparas con 40.000 horas de vida útil. Todo esto, por supuesto, manteniendo el ambiente acogedor, familiar y agradable que Bruno y Giuseppina buscan siempre en sus restaurantes.



“ La comida, obviamente, es nuestro mayor valor pero antes tienes que conseguir que la gente quiera entrar en el restaurante. Eso se consigue creando el ambiente adecuado... y una parte importante para conseguirlo es la iluminación”

Bruno Filippone
Dueño de Da Bruno

Solución **integral**



Ahorro energético

87%



Horas de vida útil

40.000





Iluminación interior

Restaurante Da Bruno

Atención al cliente

