

PHILIPS

Retail Lighting

Aperto Restaurant



Studiu de caz

Gestionarea perfectă a iluminatului cu LED-uri pentru o experiență culinară deosebită

Resto Aperto, București, România



Informații despre proiect

Investitor/ Proprietar:

Noyan
Kirman

Proiect:

Resto Aperto

Locație:

Bucuresti Mall
sectorul 3
București

Soluții de iluminat:

StyliD & LEDline

Responsabil proiect:

Mirel Jarnea
Business Development
Manager Retail &
Hospitality Segment CEE



Restaurantele devin atractive printr-un design modern și o bucătărie inspirațională

Resto Aperto este un local cu un aer modern-minimalist, care se potrivește perfect cu tradiția gastronomiei italiene. Aperto este locul unde oaspeții sunt încurajați să participe și să interacționeze cu cele patru stații de gătit. Având o suprafață totală de 1,200 metri pătrați, incluzând două terase, un loc de joacă pentru copii, zona de servire și zona pentru gătit, restaurantul e proiectat ca fiind alegerea ideală pentru familiile sau prietenii care se află în căutarea unei experiențe relaxante. Conceptul restaurantului este versatil, acesta fiind potrivit atât pentru momente și experiențe personale, cât și

pentru întâlniri de afaceri sau pentru diverse activități corporatiste.

Iluminatul în interiorul unui restaurant reprezintă un aspect extrem de important, întrucât poate influența întreaga experiență a oaspeților. Astfel, procesul de iluminare implică o doză mare de creativitate, pentru ca atmosfera să fie una destinsă, iar acest lucru se poate realiza doar prin utilizarea unor materiale de calitate înaltă. Studiile arată că „obiectele dintr-un spațiu primesc o anumită doză de lumină ambientală, oferind, la rândul lor, o strălucire particulară, datorită culorii și texturii aflate în contrast cu fundalul”, iar acest aspect este crucial în iluminarea unui spațiu.



“ Iluminatul corespunzător joacă un rol esențial în inducerea unor emoții deosebite, pentru timpul plăcut petrecut acolo, cât și prin delectarea cu preparatele culinare la pregătirea cărora ai posibilitatea de a contribui. Lumina potrivită este esențială în crearea unor momente speciale.”

menționează Mirel Jarnea,
Business Development Manager
Retail & Hospitality Segment CEE.



Sistemele de iluminat Philips au un **design elegant și o calitate înaltă, creând experiențe memorabile pentru iubitorii de restaurante**

Iluminatul în restaurante reprezintă o adevărată provocare. Astfel de localuri mizează întotdeauna pe experiența creată, pe atmosfera care trebuie să fie primitoare pentru clienți. Un design elegant și un iluminat de calitate pot crea momente memorabile.

Această ambianță îi permite oaspetelui să se bucure de o experiență unică. Într-un restaurant, deși actul de a mânca este același, varietatea metodelor folosite pentru a satisface nevoile tuturor de natură emoțională este imensă. Studiile au demonstrat că o lumină slabă poate încuraja o conversație intimă. Sub o lumină mai puternică, vor apărea doar conversații pe teme generaliste. În plus, mediile în care design-ul corpurilor de iluminat se potrivește perfect cu mobila și accesoriile sunt percepute drept spații plăcute, care te îndeamnă să revii.

Design-ul corpurilor de iluminat trebuie să se îmbine armonios cu conceptul arhitectural, pentru ca oaspeții să se simtă confortabil. Sistemele noastre flexibile de iluminat oferă nenumărate posibilități creative. Astfel, am oferit soluții de iluminat și de redare a culorilor de înaltă calitate, cu un consum redus de energie, datorat proiectoarelor StyliD pentru interior.

Experiența gourmet și iluminatul funcțional creează o atmosferă îmbietoare

Atunci când vorbim despre iluminatul în restaurante, proiectoarele StyliD sunt alegerea excelentă. Dacă îți dorești o lumină și o redare a culorilor de înaltă calitate, fără ca acest lucru să implice compromisuri în ceea ce privește consumul de energie, StyliD este exact ceea ce cauți.

Comercianții se confruntă cu prețuri tot mai ridicate în ceea ce privește energia electrică. În același timp, ei sunt nevoiți să ofere un iluminat de calitate, flexibilitate în integrarea arhitecturală, pentru că lumina potrivită poate atrage atenția clientului. Nu în ultimul rând, aceștia caută soluții pe termen lung, care să le permită să implementeze diverse concepte în spațiile pe care le dețin. Oferind o lumină de calitate, StyliD este o soluție eficientă energetic, adaptată la cerințele actuale ale pieței, reușind să acopere o mare varietate de aplicații pentru iluminare, precum Crisp White – folosit în magazine cu articole vestimentare și Food recipes – folosit în supermarket-uri sau restaurante.

StyliD

Beneficii & caracteristici:

- Lumină de calitate și ambianța perfectă pentru clienți
- Iluminare care se îmbină discret cu specificul restaurantului
- Consum redus de energie, asemănător CDM Elite, însă cu o durată mai mare de viață
- Eficiență de până la 110 lm/W, mulțumită reflectoarelor Hi-LOR (90%) și a răcirii pasive
- Pachete de la 1200 la 4900 lm, echivalentul CDM 20/35/50/70 W

MASTERColour Elite

- Temperaturi de culoare variate: 2700, 3000 și 4000 K
- Index de redare a culorii 80 și 90
- Disponibil în diferite unghiuri de lumină, respectiv înguste, medii, largi, extra largi
- Răcire pasivă încorporată
- Posibilitatea reglării intensității luminii



Nu doar un spațiu inteligent iluminat, ci unul care creează emoție

Interacțiunea luminii cu elementele arhitecturale este vitală pentru percepția privitorului. Dacă un spațiu nu este iluminat corespunzător, privitorul nu se poate relaxa și nu se poate bucura de întreaga experiență petrecută acolo. Lumina joacă un rol esențial în ceea ce privește experiența generală a oaspetului, deoarece ajută la crearea ambianței dorite de către deținătorul și designer-ul restaurantului.

“Emoția transmisă este un aspect pe care arhitecții nu îl pot detecta cu precizia unui psiholog, însă acesta este în cele din urmă responsabil de crearea mediului perfect.”

menționează Noyan Kirman, Proprietarul Resto Aperto.

