



L'OSTERIA SETZT BEI DER BELEUCHTUNG AUF SYSTEM

Mehr als 100 Restaurants in sieben europäischen Ländern hat die FR L'Osteria GmbH aus München in den letzten 21 Jahren eröffnet. Nun ist es an der Zeit, auf LED-Beleuchtung umzurüsten. Dafür entwickelte Kardorff Ingenieure systematisch einen Katalog, der zur Qualitätssicherung auch eine Bedienungsanleitung für sämtliche Franchisenehmer enthält. Das Beleuchtungskonzept für alle neuen Standorte kommt ebenfalls von den Berliner Planern und ist für den Deutschen Lichtdesign-Preis 2020 nominiert.

Seit Inkrafttreten der letzten Stufe der EU-Gesetzgebung zum Verbot bestimmter Halogenlampen am 1. September 2018 müssen sich auch Gastronomie-Filialisten die Frage stellen, wie sie ihre Halogenleuchtmittel an den Bestandsstandorten ersetzen und wie sie in Zukunft ihre neuen Restaurants lichttechnisch planen. Die FR L'Osteria GmbH aus München holte sich dazu professionelle Unterstützung. Schließlich betreibt das erfolgreiche Unternehmen, das 1999 mit seinem ersten Projekt in Nürnberg startete, inzwischen mehr als 100 Restaurants in sieben europäischen Ländern. Die meisten Filialen werden von Franchisenehmern oder im Joint Venture, fast vierzig in Eigenregie,

betrieben. Und bis 2021 soll die Anzahl der gesamten Restaurants auf mehr als 200 wachsen. Da ist es nicht immer leicht, den Überblick zu bewahren. Das gilt umso mehr, als dass jedes Restaurant zwar einer übergeordneten Design-Idee – einem einladenden Stilmix mit einer Prise Retro-Charme und einem durchdachten Beleuchtungskonzept – unterliegt, aber insbesondere im Bereich der dekorativen Leuchten ganz individuell gestaltet ist; mit Ausnahme einer innovativen, von den Lichtplanern entwickelten Sonderkonstruktion, die fortan standardmäßig an allen neuen Standorten zum Einsatz kommen soll. Auch das neu erarbeitete Konzept für das Architekturlicht soll in allen Filialen seine Wirkung tun: Strahler mit integrierter LED werden

◀ Die neuen Restaurants des Pizza- und Pasta-Profis L'Osteria werden – wie am Europlatz in Dortmund – als freistehende Gebäude der Version 3.0 ausgeführt (Soda Group). Die klassischen Merkmale wie Tresenverkleidung, Servicestation und Auftritt der Küche werden beibehalten. Das Beleuchtungskonzept mit LED und neuer Steuerungstechnik trägt der Lichtqualität und der Nachhaltigkeit Rechnung.

▼ In allen neuen Filialen inszenieren die übereinander als Tonne angeordneten bandförmigen Ringe der von Kardorff Ingenieure entworfenen LED-Pendelleuchte (Red Dot Award 2019, Peters Design) den Luftraum. Die Lichtplaner entwarfen auch die gestalterisch reduzierten, auf freistrahlende goldbeschichtete Filamentleuchten abgestimmten Glaspendelleuchten für die Bartresen.





PROJEKTBETEILIGTE

Bauherrschaft:

FR L'Osteria GmbH & Co.KG

Innenarchitekten:

Soda Group (abgebildetes Projekt)

Dippold Innenarchitektur

Lichtplanung:

Kardorff Ingenieure Lichtplanung GmbH

Leuchten / Lampen:

Segula GmbH (Filament-Lampen)

Soraa International | Pure LED Design GmbH (LED-Strahler)

Ettlin Lux (Pendelleuchten, Stehleuchten)

▲ Wabenraster, die per Snap-System kinderleicht an den LED-Strahlern von Soraa befestigt werden, sorgen für sehr hohen Sehkomfort. Das Licht der Strahler kann von 2.700 K auf 2.000 K korrigiert werden und eignet sich somit bestens für eine intime Restaurant-Beleuchtung.

► Die mit LED erzeugte Lichtatmosphäre in den L'Osteria Restaurants ist wohlig warm. Für dekorative Leuchten kommen dimmbare Filamentlampen von Segula, für das Architekturlicht Vivid LED-Strahler von Soraa zum Einsatz. Deren unübertroffen hohe Farbwiedergabewerte (CRI 95 | R9 95), die dank eines dem Sonnenlicht vergleichbaren Spektrums erzielt werden, sorgen für die ungetrübte Wahrnehmung des farbenfrohen Ambientes und insbesondere der Rottöne.

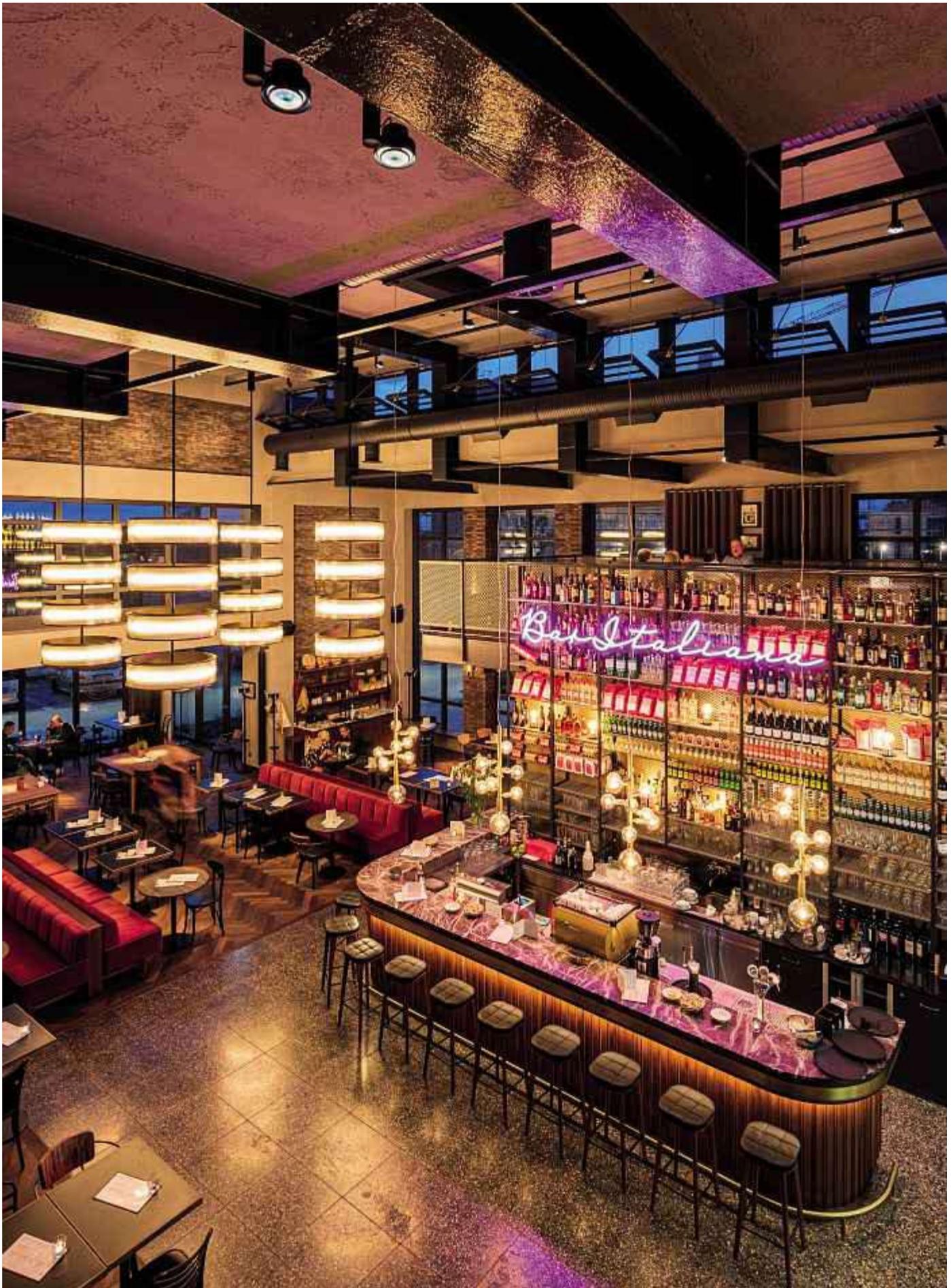
Pizzen, Pasta und Antipasti in den von Soda Group als Freestander geplanten Neubauten im besten Licht erscheinen lassen.

Warme Atmosphäre mit hochwertiger LED-Beleuchtung

Auf eine atmosphärische Beleuchtung haben die Inhaber der FR L'Osteria schon immer größten Wert gelegt. Mit hoher Brillanz und Warmtonigkeit verleihen Glühlampen und gedimmte Halogenstrahler den Restaurants eine stimmungsvolle Note. Nun erlauben neue Technologien, eine solche Atmo-

sphäre bei gleichzeitig großer Energieeinsparung und deutlich längeren Wartungszyklen zu kreieren. Zur Vermeidung deutlicher Zusatzkosten berücksichtigten die Planer bei der Umrüstung auf LED die vollständige Integration der Bestandsbeleuchtung. Nachdem sich ein Pilotprojekt als erfolgreich erwiesen hatte, wurde das Konzept zur Leuchtmittelumrüstung mit neuer LED-Technik für alle bestehenden Restaurants übernommen.

Für alle Strahler, die in den Bestandsfilialen mit QR111-Reflektoren im Einsatz sind, schlugen die Lichtplaner für die Umrüstung ein hochwertiges



LICHTPLANUNG



LED-Leuchtmittel mit hervorragender Farbwiedergabe vor. Mittels Snap-System lassen sich die Soraa Vivid-LED kinderleicht mit Farbkorrekturfiltern ausstatten. Aufgrund der engen Bündelung des Lichts werden die Tische sowohl

aus üblicher Deckenhöhe als auch aus fast acht Metern Höhe präzise und brillant beleuchtet. Da die Gesichter im Halbdunkel bleiben, unterstützt die Beleuchtung die intime Atmosphäre im Gastbereich.

▲ Mit ihren engen Abstrahlwinkeln beleuchten die Strahler die Tische präzise und brillant. Zugunsten einer intimen Atmosphäre bleiben die Gesichter dabei im Halbdunkel.

► Für alle L'Osteria-Neubauten entwickelte Kardorff Ingenieure ein Beleuchtungskonzept, das auf den Bestandslösungen aufbaut. Somit werden unnötige Zusatzkosten vermieden. Die LED-Modulstrahler von Soraa ähneln nicht nur formal den Halogenstrahlern im Bestand. Auch ihr Licht ist dem gedimmten warmen Halogenlicht täuschend ähnlich.



PROLED FLEX STRIP COB

Für dekorative Leuchten mit Glühlampen auf E14- und E27-Basis wurden ebenfalls LED-Ersatzprodukte empfohlen. Die Lichtplaner gaben dem Produktportfolio des Herstellers Segula, der auf Filamentlampen mit eigens für die Gastronomie entwickelten Lichtfarben spezialisiert ist, den Vorzug. Die Glaskolben der bei einer Lichtfarbe von 1.800 K startenden Lampen sind mit einer schön anzusehenden goldfarbenen Oberflächenbeschichtung versehen, die zudem dem Licht eine leichte Goldwirkung verleiht. Mit ihrer Kohlefaden-Imitation ähneln die historisierenden Lampen den zuvor eingesetzten Lampen. Bei der Auswahl liefen die perfekte Lichtfarbe und -menge, die Dimmbarkeit und optische Anmutung dem Kriterium der Energieeinsparung den Rang ab. Dennoch kann sich letztere mit 75 % durchaus sehen lassen.

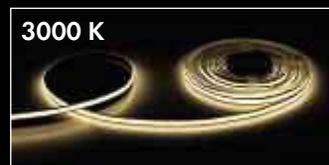
Neues Lichtkonzept für die Neubauten

Für Neubauten wie den „L'Osteria Freestander 3.0“ am Europaplatz in Dortmund wurde ein neues Lichtkonzept erarbeitet, das auf den Bestandslösungen aufbaut und sich nahtlos in die bereits etablierten Beschaffungsprozesse integriert. Für die Grundbeleuchtung kommen dort den Bestandsstrahlern ähnelnde LED-Modulstrahler von Soraa zum Einsatz. Ein wiederum mittels Snap-System montiertes Wabenraster sorgt für besonders hohen Sehkomfort. Mit der Anpassung von 2.700 K auf 2.000 K wird eine extrem warme Lichtatmosphäre erzeugt, die der früheren Halogenbeleuchtung täuschend ähnlich ist.

Qualitätssicherung für alle Filialen

Über die einmalige Gestaltung hinaus liegt die besondere Leistung des Lichtkonzepts in der Qualitätssicherung für die Zukunft. Denn obwohl die starke Nachfrage nach hochwertigen Glühlampen- und Kohlefadenlampen-Imitationen mit Filamenttechnologie inzwischen von vielen spezialisierten Herstellern beantwortet wird, gibt es dennoch nach wie vor deutliche Qualitätsunterschiede in Farbconsistenz und -wiedergabe, im Dimmverhalten und bei den verwendeten Komponenten. Zum Ausschluss jedes Risikos haben Kardorff Ingenieure daher die zuvor mehr als 20 identifizierten Leuchtentypologien des Bestands und die Zuordnung der entsprechenden LED-Lampen in einem Katalog, der jedem Franchisenehmer zur Verfügung steht, dokumentiert. Anhand von Produktnummern können die Filialbetreiber die empfohlenen Leuchtmittel bei den Herstellern, denen die Guidline ebenfalls vorliegt, beziehen. Diese Schnittstellenkommunikation trägt zur Vereinfachung der Wartung und zur Kostensenkung und vor allem zum Erreichen der konstant exzellenten Lichtqualität bei. ◀

Petra Lasar



PROLED®

MBN GmbH

Balthasar-Schaller-Str. 3 · 86316 Friedberg · Germany
Phone +49.821.60099-0 · Fax +49.821.60099-99 · info@proled.com

proled.com

VOR SCHAU

HIGHLIGHT 07-08/2020

- + PLANUNG_Branchentrends
- + TECHNIK_Digitalisierung
- + AUSSENBELEUCHTUNG_Licht rund ums Haus



Foto: C-Led

Planung_Licht im Museum

Museen und Ausstellungen ändern sich, und damit auch – das Licht in ihnen. Trends gehen zu mehr Erlebbarkeit von Kunst – wir zeigen moderne Konzepte und Leuchten, mit denen diese zum Leben gebracht werden können.

HORTICULTURAL LIGHTING

Langsam, aber stetig wird die Pflanzenbeleuchtung immer mehr zu einem wichtigen Umsatzträger – wir zeigen aktuelle Trends.

IMPRESSUM

**HIGH
LIGHT**

www.highlight-web.de
31. Jahrgang
ISSN: 0947-8175

IHRE KONTAKTE:

Abonnementbestellung/Adressänderung:
Tel. (08191) 125-999, Fax -595
E-Mail: aboservice@huethig.de
Redaktion: Tel. (02952) 9759-200
Anzeigen: Tel. (089) 2183-8987



erfolgsmedien für experten

REDAKTION

Braugasse 2, 59602 Rütten
Dipl.-Kfm. Markus Helle
Chefredakteur (v.i.S.d.P.)
Tel. +49 (0) 2952 9759-200
E-Mail: markus.helle@huethig.de

Ständige freie Mitarbeiter:

Petra Lasar
Christoph Hermens
Alexander Schwarz

REDAKTIONSASSISTENZ

Karin Bielemeier, Tel. +49 (0) 2952 9759-203
E-Mail: karin.bielemeier@huethig.de

ANZEIGEN

Hultschiner Str. 8, 81677 München
Fax +49 (0) 89 2183-8989

ANZEIGENLEITUNG

Bettina Landwehr, Tel. +49 (0) 89 2183-8988
E-Mail: bettina.landwehr@huethig.de

ASSISTENZ MEDIA SALES

Theresa Schwarzenbach, Tel. +49 (0) 89 2183-8437
E-Mail: theres.schwarzenbach@huethig.de

ANZEIGENDISPOSITION

Martina Probst, Tel. +49 (0) 6221 489-248
E-Mail: martina.probst@huethig.de

Zurzeit gilt die Anzeigenpreisliste Nr. 31 vom 01.10.2019

VERTRIEB

Im Weiher 10, 69121 Heidelberg
Fax +49 (0) 6221 489-443

VERTRIEBSLEITUNG

Hermann Weixler

TEAMLEITUNG

Karen Dittrich

Tel. +49 (0) 6221 489-603
E-Mail: karen.dittrich@huethig.de

ABONNEMENT-SERVICE UND ADRESSÄNDERUNG:

Hüthig GmbH, Aboservice, 86894 Landsberg
E-Mail: aboservice@huethig.de
Tel. +49 (0) 8191 125-999, Fax +49 (0) 8191 125-595

ERSCHEINUNGSWEISE: 6 x jährlich

BEZUGSPREIS JAHRESABONNEMENT:

Inland: 59,00 € (inkl. MwSt., zzgl. 11,00 € Versand)
Ausland: 59,00 € (inkl. MwSt., zzgl. 26,00 € Versand)
Einzelheft: 11,50 € (inkl. MwSt., zzgl. Porto)
Studenten erhalten einen Nachlass von 30% auf den Abopreis (nur gegen Nachweis)

Für Mitglieder der LTGR – Lichttechnische Gesellschaft des Ruhrgebietes e.V. und des Vereins zur Förderung des Museums für Licht und Beleuchtung e.V. ist der Bezugspreis im Mitgliedsbeitrag enthalten.

Kündigungsfrist:

Das Abonnement kann mit einer Frist von vier Wochen zum Ende des Bezugszeitraums in schriftlicher Form gekündigt werden.

VERLAG

Hüthig GmbH
Im Weiher 10, 69121 Heidelberg
www.huethig.de
Amtsgericht Mannheim HRB 703044

Redaktionsanschrift:

Braugasse 2
59602 Rütten
Telefon: 02952 – 97 59 200
www.highlight-web.de
E-Mail: highlight@huethig.de

Geschäftsführung: Fabian Müller

Verlagsleitung: Rainer Simon

Leiter digitale Produkte: Daniel Markmann

Herstellung: Nadine Modl

Art Director: Jürgen Claus

Layout: JournalMedia GmbH
Richard-Reitzner-Allee 4
85540 München-Haar

Druck: Grafisches Centrum Cuno GmbH & Co. KG
Gewerbergweg 27
39240 Calbe (Saale)

© Copyright 2020

Hüthig GmbH 2020, Heidelberg. Eine Haftung für die Richtigkeit der Veröffentlichung kann trotz sorgfältiger Prüfung durch die Redaktion vom Verleger und Herausgeber nicht übernommen werden. Die Zeitschriften, alle in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, sind urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlages unzulässig und strafbar. Dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen. Mit der Annahme des Manuskripts und seiner Veröffentlichung in dieser Zeitschrift geht das umfassende, ausschließliche, räumlich, zeitlich und inhaltlich unbeschränkte Nutzungsrecht auf den Verlag über. Dies umfasst insbesondere das Printmediarecht zur Veröffentlichung in Printmedien aller Art sowie entsprechender Vervielfältigung und Verbreitung, das Recht zur Bearbeitung, Umgestaltung und Übersetzung, das Recht zur Nutzung für eigene Werbezwecke, das Recht zur elektronischen/digitalen Verwertung, z.B. Einspeicherung und Bearbeitung in elektronischen Systemen, zur Veröffentlichung in Datenbanken sowie Datenträger jedweder Art, wie z.B. die Darstellung im Rahmen von Internet- und Online-Dienstleistungen, CD-ROM, CD und DVD und der Datenbanknutzung und das Recht, die vorgenannten Nutzungsrechte auf Dritte zu übertragen, d.h. Nachdruckrechte einzuräumen. Die Wiedergabe von Gebrauchsnamen, Handelsnamen, Warenbezeichnungen und dergleichen in dieser Zeitschrift berechtigt auch ohne besondere Kennzeichnung nicht zur Annahme, dass solche Namen im Sinne der Warenzeichen- und Markenschutzgesetzgebung als frei zu betrachten wären und daher von jedermann benutzt werden dürfen. Für unverlangt eingesandte Manuskripte wird keine Haftung übernommen. Mit Namen oder Zeichen des Verfassers gekennzeichnete Beiträge stellen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion dar. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbedingungen für Autorenbeiträge.



Mitglied der Informationsgesellschaft zur Feststellung der Verbreitung von Werbeträgern e.V.

Datenschutzhinweis:

Ihre Angaben werden von uns für die Vertragsabwicklung und für interne Marktforschung gespeichert, verarbeitet und genutzt und um von uns und per Post von unseren Kooperationspartnern über Produkte und Dienstleistungen informiert zu werden. Wenn Sie dies nicht mehr wünschen, können Sie dem jederzeit mit Wirkung für die Zukunft unter leserservice@huethig.de widersprechen.

Ausführliches zum Datenschutz und den Informationspflichten finden Sie unter www.huethig.de/datenschutz.