СВЕТОДИОДНОЕ ОСВЕЩЕНИЕ В FOODSERVICE И ПРОМЫШЛЕННОСТИ:

ЧТО ОБЩЕГО?

Петрова Надежда, менеджер по работе
с корпоративными клиентами
SDSBET
Семинар "Комплексная модернизация осветительной сети предприятия«
«Промышленная светотехника – Москва»
19 апреля 2017г.

SDSBET

Что общего между общепитом и промышленностью?

✓<u>Экстремальные условия эксплуатации светильников:</u>

*горячие цеха и кухни *цеха металлообработки и др.

✓<u>Повышенные требования освещения по технике безопасности:</u>

*проходные зоны ресторана *межстеллажные проходы

✓<u>Рабочие зоны должны быть освещены ярче:</u>

*барная стойка, касса *станки, конвейер

Задачи освещения в FoodService

1. Световой дизайн ресторана, создание имиджа, атмосферы заведения
2. Акцентирование зон и деталей
3. Влияние на поведение посетителей
4. Демонстрация продуктов
5. Работа в условиях горячего цеха
6. Благоприятные условия для работы персонала

77@sd88.ru +7 (495) 589-40-50
sdsvet.ru

Типичные ошибки освещения

1. Чрезмерно яркий или очень тусклый свет в общем зале отпугивает посетителей
2. Выбранные светильники не вписываются в общую концепцию освещения
3. Прилегающие территории и вход в ресторан не освещены
4. Светильники искажают реальные цвета
5. Освещение в зонах сервиса утомляет персонал
6. Светильники на кухне взрываются и крошатся

77@sd88.ru +7 (495) 589-40-50
sdsvet.ru

Светодиодное освещение: FoodService

1. Экологически чистые и безопасные светильники
2. Жироотталкивающая технология корпуса: светильники не взрываются и не крошатся
3. Светодиодные светильники подходят для всех помещений ресторана
4. Светодиодное освещение позволяет равномерно распределить световой поток в зале
5. **100 000** часов службы и **60%** снижения общего потребления электроэнергии

77@sd88.ru +7 (495) 589-40-50
sdsvet.ru

Поставщик и проблемы

Несетевые рестораны:

*значение имеет внешний вид светильника

*индивидуальная разработка светильника

Франшизы

*светильники вписаны в румбук

*поставщик определяется для всех ресторанов сети

*использование иных светильников не допускается

Общие факторы:

*цена

*наличие на складе

*близость поставщика

*сроки монтажа

Светотехнические проекты «под ключ»: пример FoodService

- ✓Фудкорт, зал, кухня, касса: для всех зон подбирается освещение
- ✓Применение типовых светотехнических решений для ресторанов сети
- ✓Бесплатный расчет проекта и техническое консультирование
- ✓Доставка светильников прямо до ресторана

77@sd88.ru +7 (495) 589-40-50
sdsvet.ru

Проекты «под ключ»: плюсы и минусы

Преимущества:

✓Светильники привозят прямо к ресторану в указанные сроки
✓Удобное сервисное и гарантийное обслуживание
✓2 месяца: срок реализации проекта

Недостатки:

✓Светильники в румбуке дороже аналогов
✓Новым ресторанам может не хватить светильников

Проект KFC

- ✓**С 2012г.:** светильники зашиты в румбук франшизы
- ✓**Олеофобное стекло**: специальная разработка для сети
- ✓**SDSBET-Dome**: аналог светильников **Martini**
- ✓**1,5 месяца:** срок реализации одного ресторана
- ✓Трековое и акцентное освещение, торцевые панели, жироталкивающие светильники, дизайнерские светильники
- ✓Освещение для зала, кассовой зоны, горячего цеха, подсобок
- ✓Одинаковый набор светильников для каждого ресторана сети

77@sd88.ru +7 (495) 589-40-50
sdsvet.ru

Светотехнические проекты «под ключ»

- ✓Атмосфера и имидж ресторана задаются с помощью освещения
- ✓Освещение делает пребывание посетителя в ресторане комфортным
- ✓Освещение влияет на работоспобность персонала
- ✓Светильники должны быть стойкие к воздействию жара и горячего масла
- ✓Сжатые сроки реализации проекта
- ✓Румбук: дизайнеры вписывают в проект светильники для всех ресторанов сети
- ✓Основное зонирование: общий зал, горячий цех, кассовая зона, проходы и технические помещения

2017
ГОД КОМПЛЕКСНЫХ
СВЕТОТЕХНИЧЕСКИХ
РЕШЕНИЙ
SDSBET
конца света не будет!
светодиодное / индукционное освещение