

AR

Dossier Componenti Annual 2013

European lighting
components

Pubblicazione annuale
n. 98/2013 - euro 21,00



Tradizione giapponese

Il progetto illuminotecnico del ristorante SushiTa

Japanese tradition

The lighting system of SushiTa restaurant

Il ristorante giapponese SushiTa di Ancona rappresenta pienamente lo stile della tradizione orientale, ma rivisitato in chiave occidentale e accompagnato dall'utilizzo di materiali naturali ed ecologici. L'elemento centrale del ristorante è il kaiten, il nastro che trasporta i piatti preparati, illuminato da un'installazione composta da una pioggia di pendenti in legno che delineano il sinuoso percorso e creano suggestivi giochi di luci e ombre. Attorno ad esso si relazionano e interagiscono corpi illuminanti a soffitto che declinano i giochi di luce nelle diverse zone del locale, creando un ambiente molto suggestivo. Il progetto d'illuminazione, realizzato dal Lighting Designer Stefano Dall'Osso, in collaborazione con lo studio Solodesign, è stato pensato con l'obiettivo di creare un'atmosfera pacata e riflessiva che potesse fare immergere appieno nella cultura giapponese, nota per il suo rigore e la sua calma. Gli apparecchi recessi in tecnologia led si fondono nell'architettura circostante, non alterano, né danneggiano la percezione del fruitore, ma migliorano il pattern ricorrente degli elementi in legno, evidenziando il percorso curvilineo e creando suggestivi giochi di luci e ombre. L'effetto finale è un ambiente accogliente e funzionale dove l'attenzione è totalmente incentrata nell'esclusiva delicatezza della cucina giapponese. In più, gli apparecchi illuminanti dei tavoli e sopra al kaiten sono dimmerabili, è possibile pertanto regolare la loro emissione e cambiare scenografia luminosa

secondo i momenti della giornata e delle necessità.

Il progetto ha previsto l'uso di lampade stagne tipicamente industriali, IP65, resistenti alla polvere, all'acqua, alle infiltrazioni per le aree dedicate a cucina, magazzino, spogliatoio e bagno del personale, mentre per la sala ristorante l'attenzione si è spostata al kaiten. Gli apparecchi utilizzati in questo caso hanno un'ottica recessa, 6Watt, dimmerabili. Sopra i tavoli sono state posizionate lanterne appositamente studiate in collaborazione con l'architetto. Anche all'interno di queste lampade speciali è stato previsto un apparecchio in tecnologia led a incasso con alto CRI e dimmerabile. Lungo le pareti sono stati inseriti profili lineari luminosi in tecnologia led ad alto CRI per far risaltare le finiture superficiali e nei bagni per la clientela, sono stati disposti led lungo gli angoli delle pareti. Infine sul mobile laterale e sulla cassa adiacente, sono stati posizionati profili led compatti sotto mensola.

Diverse sono le ragioni che hanno portato all'utilizzo di questi elementi. Dal punto di vista estetico, per la sala ristorante sono stati scelti apparecchi illuminanti compatti a tecnologia led per illuminare correttamente il kaiten e i tavoli senza che interferiscano con l'architettura ma per fare in modo che si integrino bene al suo interno. Dal punto di vista del risparmio energetico, sono stati adottati apparecchi di ultima







generazione, controllati da un sistema di gestione e controllo in grado di creare diverse scenografie. Gli apparecchi utilizzati sono illuminanti ad alto CRI >90 e temperatura colore di 3000K, caratteristiche necessarie per un'illuminazione ideale, confortevole e adeguata alle esigenze luminose. L'obiettivo principale era quello di ottenere un'illuminazione adeguata per un ristorante giapponese e, allo stesso tempo, il lighting designer ha dovuto porre particolare attenzione al fatto che l'illuminazione fosse in accordo con le norme illuminotecniche UNI EN 12464-1 (Illuminazione dei posti di lavoro-prospetto 5.5 luoghi pubblici n° riferimento 5.2 ristoranti e hotel) che prevede limitazioni per i locali tecnici. Per tutto il locale, il carico complessivo installato è stato di 1,6 KW.

SushiTa is a Japanese restaurant in Ancona which fully embodies Eastern style, but is marked by a Western twist and the use of natural and ecological materials in its decor. The main feature of the restaurant is the kaiten, a conveyor belt which transports dishes as they are prepared, illuminated by an installation made

of a deluge of wooden pendants that highlight the winding path and create a play of light and shadow. Ceiling mounted luminaires around it also interact, producing lighting effects in different parts of the restaurant and creating a wonderful atmosphere. The lighting system, created by Lighting Designer Stefano Dall'Osso in cooperation with the studio Solodesign, was designed with the aim of creating a peaceful and meditative atmosphere where one could feel fully immersed in Japanese culture, known for its rigor and calm. The recessed LED lighting blends with the surrounding architecture without altering or damaging viewer perception. It enhances the recurring pattern of the wooden forms, outlining their winding path and creating a play of light and shadow. The final result is a warm and functional environment where the focus is entirely centered on the exclusive delicacy of Japanese cuisine. In addition, the lighting fixtures of the tables and above the kaiten are dimmable. It is therefore possible to adjust their brightness and change the lighting depending on the time of day and possible needs.



The system uses typical industrial sealed light fixtures, IP65, resistant to dust, water, seepage in the areas of the kitchen, storage, dressing room and staff bathroom. In the restaurant, attention is focused on the kaiten. The units used in this case are 6Watt, recessed and dimmable. Lanterns specially designed in collaboration with the architect are placed above the tables. These special lights are also dimmable and recessed with high CRI and feature LED technology. Along the walls, linear and bright LED units with high CRI are inserted

to accentuate the surface finish. In the bathrooms for customers, LEDs are placed at the corners of the walls. Finally, on the side furniture and adjacent cash counter, compact LEDs are placed under a shelf.

There are several reasons that led to the use of these elements. From an aesthetic point of view, compact LED luminaires were chosen for the restaurant to illuminate the kaiten and tables properly by blending into the architecture instead of interfering with it. From





an energy-saving perspective, state-of-the-art units were used, regulated by a system of management and control able to create different moods. The lighting fixtures used have high CRI > 90 and a color temperature of 3000K, necessary features for lighting that is ideal, comfortable and appropriate for lighting needs. The main objective was to create appropriate lighting for a Japanese restaurant. At the same time, the lighting designer paid particular attention

to conforming with the UNI EN 12464-1 (lighting of workplaces-report 5.5 public places reference n° 5.2 restaurants and hotels) lighting standards which place restrictions on mechanical rooms. For the whole restaurant, the total power installed is 1.6 kW.

