

RESTAURATION RAPIDE DE HAUTE QUALITÉ.

NOUVEAU CONCEPT GASTRONOMIQUE DE LA CHAÎNE VIENNOISE BURGERMASTA.



MAÎTRE D'OUVRAGE

BURGERMASTA GASTRONOMIE
GMBH

© MANUEL TAUBER-ROMIERI

C'est un cadre agréable que le client découvrait lors de l'ouverture du nouveau restaurant rapide de Burgermasta à Vienne: intérieur de qualité avec beaucoup de bois, des couleurs chaudes et un bon éclairage. Le concept «Fast-Casual» associe en effet les avantages de la restauration rapide à l'exigence de qualité. Ainsi, les burgers et autres plats sont servis dans des assiettes en porcelaine – dans une ambiance qui invite à s'y attarder.

En accord avec le concept gastronomique prometteur combinant simplicité et nutrition consciente, l'éclairage crée une atmosphère plaisante. La perception visuelle de l'espace suscite une sensation de convivialité et le sentiment d'être chez soi et de manger «comme chez maman», d'autant que les ingrédients de qualité viennent de la région.

L'objectif premier était d'aboutir à une structure lumière nuancée, avec des accents, des niveaux d'éclairement et des couleurs de lumière concordant avec la zone éclairée. Ainsi, les zones de travail, de présentation et des tables sont éclairées par des lumières différentes avec des solutions Regent parfaitement adaptées. Les ambiances lumineuses s'adaptent en fonction de la lumière du jour. Pour que l'éclairage soit également optimal aux plans écologique, économique et de l'exploitation, le choix a porté sur la technologie LED.

