

Световой дизайн интерьера ресторана

➔ Свет в ресторане — это многоуровневая система, состоящая из разных осветительных приборов, которая одновременно решает функциональные, эстетические и эмоциональные задачи в соответствии с назначением помещения.



Освещение ресторанов и мест общественного питания относится к тем незаметным деталям, пренебрегать которыми ни в коем случае нельзя. Важной задачей светодизайнера при разработке проекта является совмещение норм освещения, наличия естественного света, планировки, функциональности и дизайна помещения. Системы искусственного освещения необходимо группировать и проектировать с учетом полного отсутствия естественного освещения для обеспечения необходимых норм освещенности в темное время суток.

Создание хорошего освещения

Правильное освещение в ресторане не сделает еду вкуснее, но неправильный свет способен испортить даже самую достойную трапезу. Успешное проектирование системы освещения предполагает выбор источников света, систем управления и светильников. Использование различных ламп может кардинальным образом изменить цвет освещения, а дизайн светильников определяет пространственное распределение света в помещении. При проектировании системы освещения важно учитывать ее практичность и эффективность, но ключом к созданию успешного и привлекательного дизайна освещения является ясное понимание разнообразных возможностей его использования.

Освещение ресторанов в первую очередь является освещением настроения, но также необходимо учитывать и функциональное назначение помещения. Во-первых, вид искусственного освещения зависит от стиля помещения и декора. Диапазон возможных светильников для настроения очень широко варьируется: от ослепительного блеска люстр или прожекторов до романтической обстановки при свечах. Важным является то, что атмосфера должна соответствовать окружающей обстановке, еда — выглядеть четко, привлекательно и аппетитно, а визуальный контакт — располагать к беседе. Исходя из стилистики помещения определяется уровень яркости и характер освещения. Также следует учитывать и цветовую температуру источников света. Это один из важнейших факторов, определяющих визуальное восприятие всего пространства (рис. 1). Напомним, что цветовая



Рис. 1. Цветовая температура источников света

температура условно разделяется на три группы: теплый белый (ниже 3300 К), нейтральный белый (3300–5300 К) и холодный белый — дневной свет (выше 5300 К). Свойства того или иного цвета определяются выбором светофильтра и отражающих поверхностей, которые были установлены в светильник. Некоторые светильники имеют такие системы отражателей, которые сильно влияют на получаемый свет.

Опираясь на Строительные нормы и правила освещенности общественных помещений СНиП 23-05-95, в данном проекте светодизайнер компании ARTLIGHT старалась получить следующие значения для ресторана (рис. 2):

- обеденные залы ресторанов 150–200 лк;
- бар 200–250 лк;
- кухня 400–500 лк;
- подсобные помещения 75–100 лк;
- коридор 75 лк;
- туалеты 50 лк

Световому дизайнеру важно обратить внимание на цветопередачу используемых источников света. Цветопередача определяется индексом цветопередачи (Color Rendering Index, CRI, или Ra) от 0 до 100, характеризующим уровень соответствия естественного цвета тела видимому цвету этого тела при освещении его данным источником света. Свет с Ra > 90 считается освещением с очень хорошей цветопередачей.

При выборе цветового оттенка света в освещении ресторана важно понимать, что некоторые лампы дают белый или зеленоватый оттенок, что придает блюду

на столе непривлекательный вид, поэтому рекомендуется использовать лампы с желтым или розоватым оттенком. Для ресторанов и кафе есть специальные серии светильников, придающие блюдам «вкусный» вид.

Для получения правильного светового эффекта необходимо комбинировать несколько видов освещения: фоновое (рис. 3а), фоновое + акцентное (рис. 3б), рабочее (рис. 3в).

Для этих целей можно использовать прямые и отраженные световые потоки. Но не стоит забывать, что каждая поверхность по-разному отражает свет.

В световом дизайне, при всей его практичности и рациональности, существует некоторый элемент магии. Свет является очень сильным и пластичным «материалом», с помощью которого можно создавать любые образы (рис. 4). При этом общее освещение в ресторанах должно быть неярким, за исключением места буфета или бара. Основной акцент делается на столах и декоративных

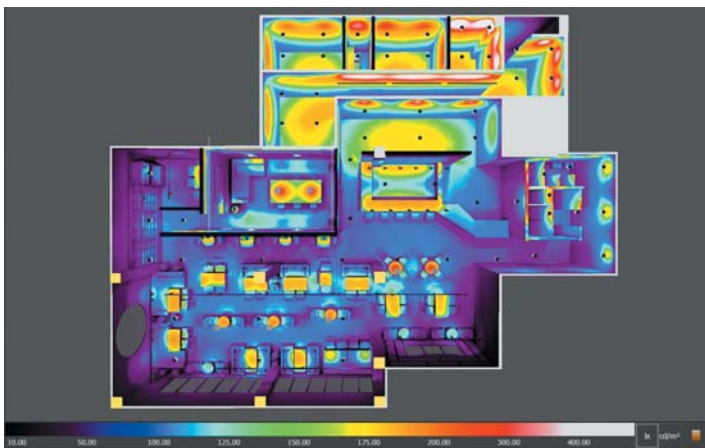


Рис. 2. Изображение с фиктивными цветами (освещенность помещений)



Рис. 4. Изображение концепции освещения



Рис. 3. Некоторые виды освещения: а) фоновое; б) фоновое + акцентное; в) рабочее

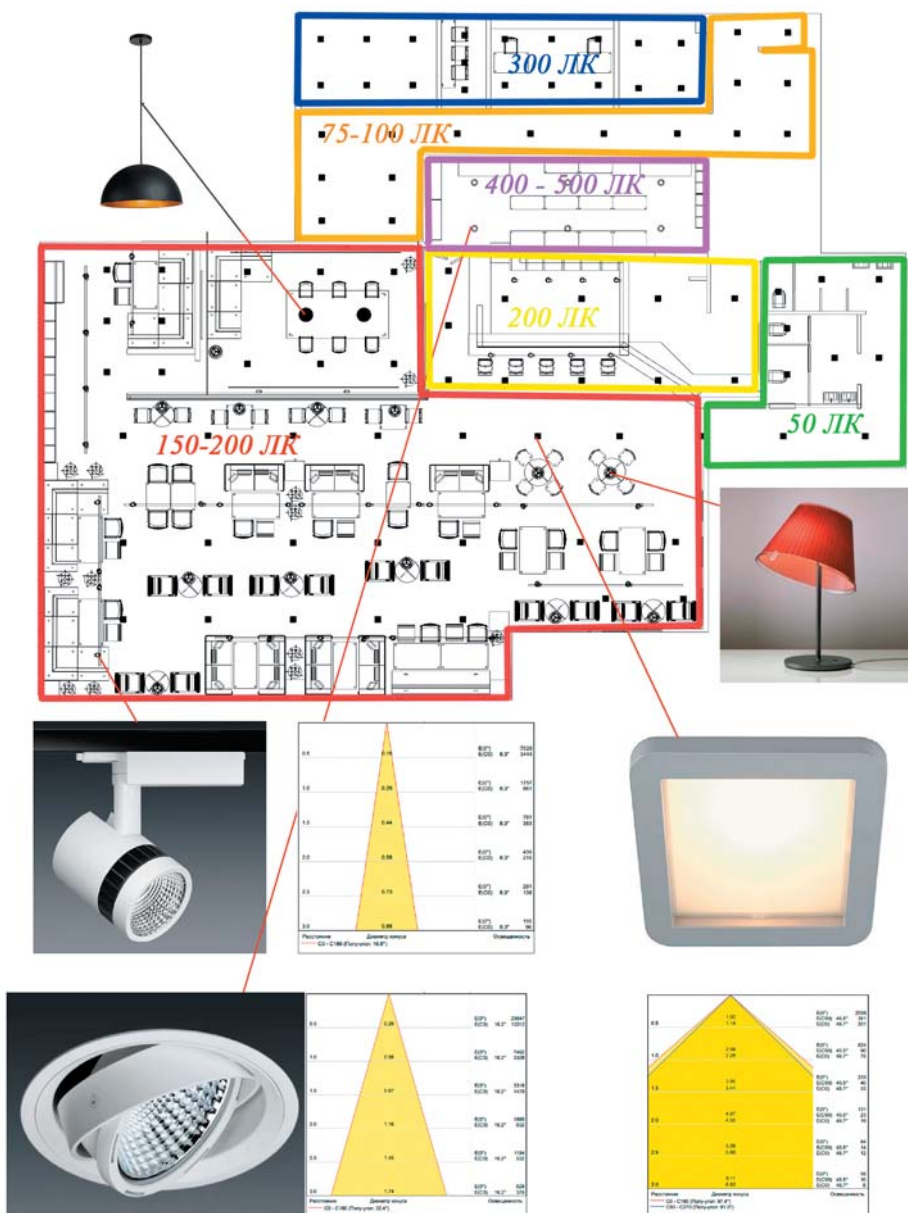


Рис. 5. Схема расположения осветительных приборов с привязкой в планах

объектах. Такого эффекта можно добиться, например, с помощью LED-прожекторов (12 Вт, 460 лм, 3000 К) и подвесных светильников (Forchini M, лампа Philips LED E27, 10 Вт, 2700 К, 806 лм), которые являются наиболее распространенным типом рассеянного освещения (есть возможность менять длину подвеса). Их желательно размещать на высоте 60 см над поверхностью стола, то есть чуть выше уровня глаз (рис. 5). Таким образом, свет не слепит глаза.

В то же время сами люди за столом тоже должны быть подсвечены, но более мягким светом. Настольные лампы с абажуром — наиболее привычные и распространенные переносные светильники, доступные в разнообразных стилистических решениях. Их легко перемещать в пространстве, а интенсивность света может варьироваться при замене лампы с низкой мощностью на более яркую. Все светильники имеют теплые источники света и диммируются, тем самым позволяя к тому же регулировать расход энергии.

Итак, согласно вышесказанному, зал ресторана имеет два уровня освещения: верхнее и среднее. Изображение с фиктивными цветами (рис. 6) показывает освещенность от всех используемых светильников.

При планировании основного зала ресторана большое внимание уделяется внешнему виду светильников. Самыми недорогими лампами считаются люминесцентные, но, в основном, они не позволяют плавно снижать уровень яркости. Компактные бытовые люминесцентные лампы (они же энергосберегающие) не диммируются вообще, стоят дорого, ресурс зачастую непредсказуем из-за высокой чувствительности к качеству электропитания. Металлогалогенные газоразрядные лампы тоже не обладают возможностью диммирования, более того, они чувствительны к частым включениям и выключениям. Поэтому возможным решением этой проблемы может быть использование светодиодных ламп со стандартными бытовыми цоколями. Но чтобы использовать диммирование, необходимо предусмотреть специальную систему питания.

Дизайн баров/ресторанов должен основываться на внимательном анализе предпочтений групп людей, которые собираются посетить конкретное



Рис. 6. Изображение с фиктивными цветами

заведение. В зависимости от аудитории и ее ожиданий, в дальнейшем и будут выбираться светильники и типы ламп. Для локального освещения отдельных зон следует применять точечные светодиодные светильники, это наиболее оптимальное решение. Если предполагается привлечь в заведение более молодую публику, уместным будет использование различных инновационных визуальных эффектов. Для консервативных посетителей именно традиционное освещение сможет создать расслабляющую атмосферу. При всем этом важно помнить, что свет, какими бы ни были его источники, не должен ослеплять гостей.

Коридоры и лестницы обязательно должны быть хорошо освещены. При подсветке коридоров чаще всего используются низковольтные галогенные «даунлайты», так как их можно расположить на определенном расстоянии для создания заливающего света, а светильники с направленным светом могут подчеркнуть картины или другие объекты на стене. Освещение, отвечающее за безопасность, предпочтительно рассеивающее. Оно располагается на уровне плинтусов в коридорах и на лестницах, тем самым создавая необходимый контраст для различения объектов в темное время.

Когда дело доходит до кухни, следует говорить о «техническом» свете, так как дизайн здесь особой роли не играет. Все рабочие пространства должны быть хорошо освещены, а светильники подобраны таким образом, чтобы, во-первых, свет от них не создавал бликов на металлических и глянцевых поверхностях, а во-вторых, они были пыле-, влаго- и термозащитными (высокий IP светильников). Особенно это относится к зоне готовки на плитах или открытом огне. Желательно свет в этом помещении делать по группам, чтобы, в случае неиспользования того или иного пространства или оборудования, можно было бы уменьшить количество света, оставив при этом все остальное освещение в штатном режиме. Для кухни хорошо подходят встраиваемые светильники, с матовым стеклом, для двух компактных люминесцентных ламп (например, ЭмПРА, цоколь G24, 2×26 Вт, 3600 лм, 4000 К, размеры 17×19,5×10 см). ●

Заключение

Свет позволяет сделать ресторан просторнее или уютнее, может создать особую атмосферу. Уют ресторана, созданный с помощью света, будет дополнительно притягивать посетителей. Помимо этого, освещение влияет на аппетит человека. Качественная светотехника и грамотное расположение светильников порой творят чудеса.

Литература

1. Davis R. G., Ginthner D. N. Correlated Color Temperature, Illuminance level, and the Kruithof Curve. 1990.
2. Good Lighting for Hotels and Restaurants. No. 11.
3. Christopher Cuttle. Lighting by design.
4. <http://expertunion.ru/>