

ОСВЕЩЕНИЕ РЕСТОРАНА



Освещение ресторанов – вопрос немаловажный. Как правило, проект освещения продумывается вместе с проектом строительства помещения и от того на сколько он будет профессиональным зависит многое – атмосфера в заведении, его популярность, да и успешность бизнеса в целом. Итак, предлагаем разобраться, в основных постулатах организации освещения в ресторане.



ЧЕТЫРЕ НЕГЛАСНЫХ ПРАВИЛА:

Грамотное зонирование



Комфортное освещение



Атмосферное освещение



Освещение сцены



Зонирование – необходимая часть, которую непременно продумывают, еще рисуя проект помещения, в независимости от его предназначения, будь то ресторан, кафе, зал для встреч или жилая комната.

Зонирование с точки зрения ПОП:

1) Зона бара 2) Зона кухни 3) Обеденная зона

Освещение ресторана должно работать согласно разделению на зоны. Другими словами освещение ресторанов, которое устанавливается возле барной стойки, будет кардинально отличаться от него же, но в обеденной зоне.



Освещение ресторана, зон бара и кухни, всегда интенсивнее, чем в самом зале, где обедают посетители. И если на кухне вы можете повесить люминесцентные подвесные потолочные лампы или встроенные в потолок светильники, то в зоне бара не обойтись без светодиодной подсветки и точечных светильников. Мы советуем отдавать предпочтение светильникам с возможностью менять угол освещения, что бы была возможность направлять световой поток на конкретную точку барного стола.



Комфортное освещение

Правильный и эффективный проект затрагивающий освещение ресторана, должен учитывать такой нюанс, как временной фактор в работе заведения. Ведь завтрак, обед, бранч и ужин требуют разных подходов к освещению.

Так за завтраком посетители любят почитать газету, журнал, пролистать новости на экране планшета – освещение должно быть таким, что бы было комфортно сочетать прием и еды и чтение. И если естественного освещения не достаточно (пасмурная погода или зима, к примеру) правильно будет обеспечить достаточное количество света с помощью искусственного.



Время бранча, как собственно и время обеда, нуждается в более мягком освещении, при котором могут пройти и личные встречи, и деловые переговоры.

Время ужина же подразумевает другой, уже более тематичный, подход к организации освещения. Если речь идет о том же кальян баре – свет должен быть приглушенным, расслабляющим, в семейном ресторане должны преобладать теплые световые оттенки, что бы воссоздать атмосферу уюта, в клубе преимущественно использоваться агрессивный свет – яркий, слепящий, меняющийся, такой, который держит посетителя в тонусе и не дает расслабиться.



Атмосферное освещение

Атмосфера, созданная с помощью света иногда помогает скрыть какие то нюансы в интерьере. Правильно говорят, что иногда возможно сделать ремонт в помещении, просто вкрутив новую лампочку. Так и здесь - иногда стоит приглушить свет на заднем плане, и еда в тарелках станет выглядеть еще аппетитней. А немного поубавив яркость в основном освещении и, погрузив, тем самым помещение в приятный полумрак, вы создадите атмосферу непринужденности и расслабления. Таким эффектом пользуются лаунж и кальян бары, те заведения, куда люди приходят отдохнуть после тяжелого рабочего дня.



Освещение сцены

Освещение сцены – вопрос важный. Ведь оно должно не только акцентировать внимание зрителя на происходящем на сцене, но и создать атмосферу, историю того человека который находится перед зрителем. Это значит, что освещение при выступлении рок-группы и, к примеру, барда будет кардинально разным.



Как не крути, но не один лишь стиль и дизайн светильников играет роль в освещении. Не мене важным вопросом является еще и качество самого света. Есть железобетонное правило, которое актуально во всех заведениях, начиная от паба и заканчивая детским кафе. И суть его в том, что освещение должно быть мягким, не раздражать глаза, а плавно рассеиваться во всему помещению.

Кроме того, свет должен быть теплым. Для того, чтобы людям было максимально комфортно кушать и пить, и вообще находиться в помещении, позаботьтесь о том, чтобы освещение было в приятных тонах. Хотя, конечно, в случае с фаст фудом, это правило не особо актуально.

Естественно, что выбирать источники света стоит в зависимости от интерьера в целом. Вы никогда не найдете универсальный светильник, который будет одинаково хорош как для паба, так и для детского кафе с мороженым. Каждое помещение – это индивидуальный подход и уникальный светильник, который сможет идеально подчеркнуть то, что нужно.

