

Наталья Аникина,  
обозреватель

# Игры со светом

## СВЕТ И НАСТРОЕНИЕ

Задумываясь над созданием нового кафе, бара или ресторана, важно очень четко понять, чем именно он будет отличаться от многих других. Ведь обеспечить настоящий успех вашему заведению смогут только эмоции, которые будут возникать у ваших посетителей. В ресторан идут не просто за вкусной едой и качественным обслуживанием. Хотя без этого, конечно, не стоит даже начинать. Но главное, что привлекает посетителей и превращает их в постоянных клиентов, — это ваша неповторимая атмосфера. И здесь, безусловно, без правильно подобранного и установленного освещения вам не обойтись.

Освещение залов имеет свои законы, определяемые как размерами помещения, так и его концепцией. Если у вас большой пафосный зал, в котором вы обслуживаете, например, свадьбы, банкеты, корпоративы, то здесь наиболее уместно использовать общее освещение, яркое и торжественное. Ресторану, оформленному в классическом стиле, прекрасно подойдет классическая люстра из стекла или хрусталя по

центру потолка. Но в большом зале одного источника света недостаточно, люстру необходимо дополнить настенными светильниками, равномерно расположенными по периметру зала.

Если вы хотите, чтобы ваши посетители ценили ваш ресторан за неповторимо уютную атмосферу, задерживались у вас подольше, чтобы неторопливо пообщаться и отдохнуть, общее освещение включается не полностью, атмосфера интимности и релакса достигается за счет местного освещения теплых тонов. Это может быть маленькая настольная лампа, бра или потолочный светильник над столом. А вот пластмассовые подвесы веселых расцветок над столиками очень хорошо подходят для столовых и фастфудов.

Основное правило освещения, которое действует и в больших, и в маленьких залах, и в классических ресторанах, и в непритязательных барах: цветность и уровень освещенности должны соответствовать концепции заведения. Мягкие теплые тона света ассоциируются с неформальной, интимной обстановкой, в то время как более холодные

Свет в интерьере ресторана подобен правильно подобранным украшениям, способным превратить обычный наряд в настоящее бальное платье. Главное — не перебрать с количеством аксессуаров и выдержать гармонию стиля

оттенки усиливают агрессивную, провоцирующую сторону визуального образа ресторана или клуба.

В любом случае, необходимо учитывать специфику физиологической реакции человека на конкретный цвет и уровень освещенности. Что касается воздействия цвета, то его можно охарактеризовать следующим образом:

- **Красный** — возбуждающий, согревающий, активный, энергичный.
- **Оранжевый** — тонизирующий, действует в том же направлении, что и красный, но слабее.
- **Желтый** (самый светлый в спектре) — тонизирующий, физиологически оптимальный, наименее утомляющий.
- **Зеленый** (наиболее привычный для органов зрения) — физиологически оптимальный, на продолжительное время повышает двигательную мускульную работоспособность. При этом не стоит забывать, что большая часть продуктов в зеленом цвете выглядит крайне непривлекательно.
- **Голубой** — успокаивающий, снижает мускульное напряжение и замедляет ритм дыхания.

- **Синий** — успокаивающее действие переходит в угнетающее.

- **Фиолетовый** — соединяет эффект красного и синего цветов, производит угнетающее действие на нервную систему.

Комфортнее всего человек чувствует себя в среде, которая в известной степени повторяет его собственные качества и настроения. Поэтому, какую цветовую гамму вы у себя создадите, такую публику и будете собирать.

С технической точки зрения, при проектировании освещения зала кафе или ресторана важно учитывать следующую зависимость достигаемой атмосферы от уровня освещенности:

- **деловая или торжественная атмосфера:** высокий уровень основного освещения (500–2000 lux);

- **интимная атмосфера:** средний

уровень основного освещения (300–500 lux);

- **не интимная, но эксклюзивная атмосфера:** средний уровень основного освещения (300–500 lux), особая важность придается акцентирующему освещению;

- **интимная эксклюзивная атмосфера:** низкий уровень основного освещения (300 lux), акцентирующее освещение и эффект тени имеют предельную важность.

В любом случае, ресторан считается не только вечерним местом отдыха. Днем туда приходят пообедать, провести деловые переговоры, пообщаться. В дневное время в помещении больше естественного солнечного света, что настраивает клиентов на активное состояние. Ведь у человека впереди еще половина рабочего дня, дела, и, чаще всего он не будет слишком долго

находиться в ресторане в это время суток. Такие нюансы нужно учитывать и создавать в ресторане дневное и вечернее настроение. Этого можно достичь с помощью разумного сочетания естественного и искусственного освещения.

## СВЕТ И ПРОСТРАНСТВО

Свет способен «сделать» помещение более просторным или более уютным, широким или высоким. С помощью правильного выбора системы освещения можно зрительно подкорректировать пропорции помещения. Например, продольное освещение одной из стен визуально увеличивает короткое помещение, а ярко освещенный потолок кажется более высоким. Чтобы уменьшить



### Михаил Семенко,

*директор бюро световых решений SVETEL Illuminazione*

#### О роли освещения в ресторане

При создании светового комплекса для ресторанов важно обеспечить светокомфорт и возможность смены обстановки — вариативность освещения. Система освещения должна предусматривать возможность создания комфортной, интимной, торжественной обстановки, ну, и, конечно, простого ежедневного освещения. Как правило, все системы света,

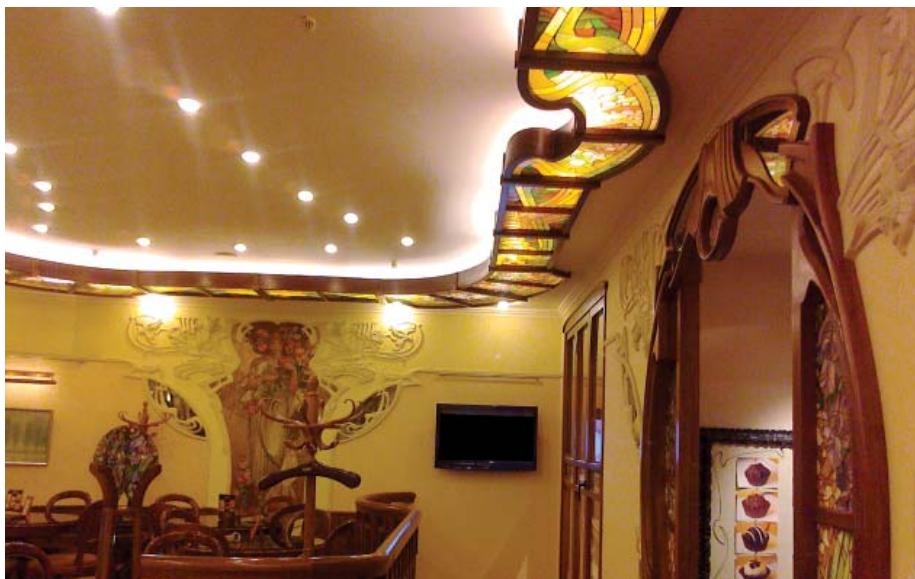
которые мы устанавливаем для наших клиентов, регулируются по яркости и разделены на функциональные группы.

Есть одна ошибка в световом оформлении, которая сейчас, к сожалению, довольно часто встречается. Это разноцветные подсветки, которые часто сменяют одна другую. Спустя какое-то время владельцы начинают замечать, что места рядом с такими подсветками очень редко занимают. Человек категорически не может с удовольствием принимать пищу в среде, которая все время меняется. Особенно если речь идет об освещении. Поэтому такие световые решения — это просто большие деньги, которые потрачены впустую.

#### О преимуществах бюро

Ресторан не в последнюю очередь люди строят для того, чтобы получить удовольствие и поднять свой статус. Если речь идет о ресторанах высокого уровня, то, как правило, это уникальные комплексы, которые строятся по индивидуальным проектам, в которых важное место занимают система и дизайн световых решений, их уникальность.

Наше бюро световых решений *SVETEL Illuminazione* уже много лет занимается эксклюзивными световыми проектами, поставкой оборудования, а также единственное в Украине имеет собственное специализированное производство нестандартных светодиодных светильников. Наши возможности поистине безграничны — мы делаем то, чего до этого не существовало, просто по эскизам дизайнера.



высоту потолка, применяют освещение стен потолочными светильниками, направленными на стены. Освещение стены в конце коридора сделает его шире. Стену с окнами следует оформить в светлых тонах, чтобы простенок не контрастировал с окном. Потолок также должен быть светлым, чуть голубоватым, являя собой протяженный источник отраженного рассеянного света.

«Свет может играть ключевую роль в интерьере, особенно совместно с цветом, — делится **Руслан Солнарев, архитектор-дизайнер**. — Только нужно учитывать определенные закономерности: если использовать в интерьере темные цвета, то можно получить эффект сужения пространства; если применить светлые, то пространство расширится. Если воспользоваться в интерьере тускло-темными тонами и подчеркнуть их соответствующими световыми решениями, то будет создан некий уют, но пространство при этом сузится. А при использовании светлых тонов можно создать определенные объемы. Применяя холодную световую гамму, возможно тем самым подчеркнуть объемы и простор помещения. Это касается декоративного освещения зала, то источники света — люстры, должны соответствовать стилистике, в которой создается интерьер».

Немаловажно, что зоны, в которых посетители будут общаться и кушать, должны освещаться дополнительно, так как люди должны видеть друг друга и видеть, что им подают. «Существуют обязательные правила в освещении ресторанов, — комментирует г-н Солнарев. — Освещение столов может быть прямым или отраженным, но главное — зона стола должна быть освещена. Источник света должен быть расположен выше уровня глаз гостя. Он должен быть приглушенным или рассеянным. Сам источник света — лампочка — не должен быть виден сквозь плафон».

Также, если в ресторане очень много отражающих глянцевых поверхностей, интенсивность света должна быть ниже. При использовании направленного света его нужно рассеять. В противном случае он будет отражаться и резать глаза посетителям, так как получится два источника света.

Бар — это эпицентр любого ресторана. Он должен быть освещен очень хорошо, его должно быть видно с любого места в ресторане. Он всегда на виду. Но когда человек садится за барную стойку, его не должен ослеплять яркий свет, который направлен гостю в лицо. Случаются такие ошибки, когда над баром развешивают яркие лам-

пы, в которых не закрыт источник света. В правильном варианте свет должен быть направлен вниз. Если же, по задумке дизайнера, нужно использовать светильник полупрозрачный или с какими-либо прорезями, нужно поместить его на такой высоте, чтобы человек, сидящий за барной стойкой, не чувствовал источника света и не видел его.

Важно также учесть степень освещенности проходов. То есть те зоны, по которым ходят гости ресторана и официанты, должны обязательно освещаться, но так, чтобы не нарушать общую концепцию светодизайна. Официант несет поднос и смотрит на гостя, клиент, в свою очередь, ожидает официанта и смотрит на него, в это время уже происходит важный контакт. Если в зале ресторана есть какие-либо ступеньки, возвышенности, подиумы — это все должно дополнительно освещаться. Ресторатор должен думать не только об удобстве клиента, но и о персонале. От условий, в которых они работают, в том числе зависит успех заведения.

## СВЕТ И ДЕНЬГИ

Выбор осветительного оборудования (или оценка существующей осветительной системы) производится по двум критериям: по эффективности (т. е. способности оборудования выполнять свои функции: акцентировать нужные зоны, создавать общий фон, атмосферу и имидж ресторана) и экономичности. Под экономичностью понимают не только низкое энергопотребление и начальные затраты, но и низкие затраты на замену ламп и общее обслуживание системы освещения. Поэтому крайне важно подходить к вопросу комплексно, обращаясь к специалистам, которые помогут подобрать наиболее эффективные световые решения на основе современного качественного оборудования, позволяющего не только управлять цветом и уровнем освещенности, но и экономить на энергопотреблении и замене источников света.