

OPTIMIZAREA ILUMINĂRII ÎN RESTAURANTE

Anastasia MEȘINĂ, Alexandrina SUSANU

Departamentul Arhitectură, grupa ARH-211, FUA, UTM, or. Chișinău, Moldova

Autorul corespondent: Anastasia Meșină, anastasia.mesina@arh.utm.md

Îndrumătorul/coordonatorul științific: **Viorica ȚIBICHI**, dr., conf. univ., UTM

Rezumat. În cadrul studiului privind iluminarea restaurantelor, au fost investigate regulile și normele de iluminare, bazate pe aspecte precum contrastul, utilizarea culorilor și poziționarea surselor de lumină. A fost efectuată o analiză a mai multor restaurante din Chișinău și propuse soluții pentru îmbunătățirea iluminării, adaptate specificului fiecărui local.

Cuvinte cheie: iluminare, restaurant, design interior, optimizare, experiență vizuală

Introducere

În introducere, se subliniază importanța luminii în crearea atmosferei și a percepției vizuale în spațiile comerciale, în special în restaurante. Iluminarea corectă este esențială pentru a oferi un mediu plăcut și relaxant pentru clienți. Vom explora regulile și recomandările pentru iluminarea restaurantelor și impactul lor asupra experienței clienților.

Iluminarea direcționată

Utilizarea iluminării direcționate și neuniforme în spații aglomerate, cum ar fi lounge-urile, zona de luat masa, zona insulei-bar etc., implică poziționarea strategică a surselor de lumină pentru a genera umbre și siluete [1]. Aceste surse de lumină, cum ar fi spoturile și lentilele direcționate, se folosesc pentru focalizarea fluxului de lumină în anumite zone ale spațiului, creând astfel un contrast vizual între acestea [2]. Acest efect contribuie la diminuarea detaliilor perceptibile și la restricționarea capacității de a distinge trăsăturile individuale, promovând astfel o atmosferă de intimitate și separare vizuală. În comparație, iluminarea uniformă distribuie lumina în mod egal în întreaga încăpere, absența unui contrast distinct neinducând aceleași senzații de izolare și intimitate, Fig. 1, Fig. 2.

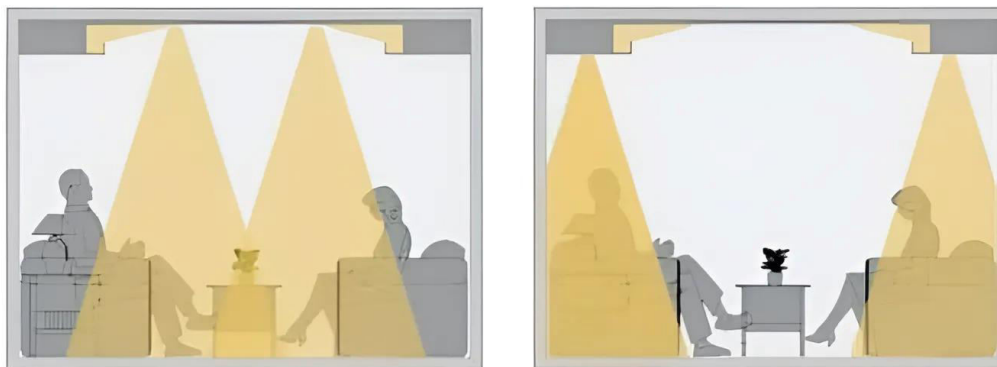


Figura 1. Amplasarea optimă a sursei de lumină în zona meselor

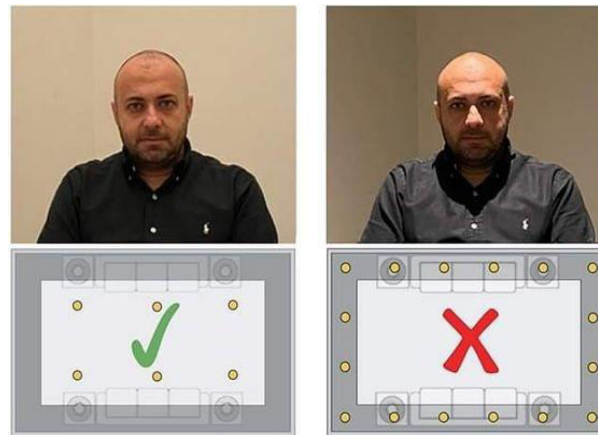


Figura 2. Contrastul creat în cazul amplasării incorecte a surselor de lumină

Culoarea luminii/Redarea culori

O bună redare a culorilor este fundamentală pentru a asigura că prospețimea și delicatețea alimentelor sunt imediat evidente [3]. Culoarea luminii emise de o lampă se exprimă prin temperatura de culoare în grade Kelvin (K) și reprezintă apariția culorii sale. Culorile luminii sunt împărțite în patru grupuri: alb cald (sub 3300 K), alb neutru (3300 K - 5300 K), alb ziua (5300 K - 6000 K), alb rece (peste 6000 K). În restaurante este recomandată valoarea între 3300 – 5300 K [1], Fig. 3.



Figura 3. Culoarea luminii emise de lampă. Influența temperaturii asupra redării culorilor.

Iluminarea decorului

Evidențiază elementele cheie și adaugă profunzime spațiului. Lumina accent se concentrează pe obiectele decorative și operele de artă, aducând în relief detalii și creând puncte de interes. Tehnici precum iluminatul de sus sau de jos adaugă textură și dimensiune, contribuind la impresia unui spațiu mai bogat în detalii și mai captivant.

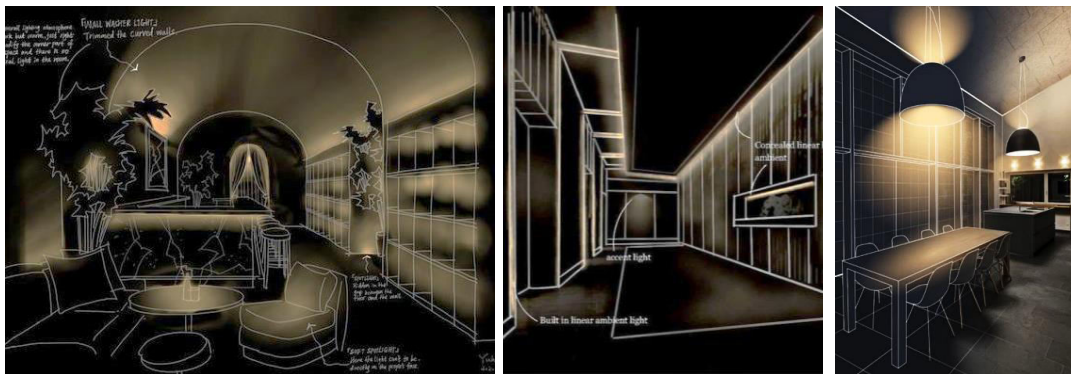


Figura 4. Amplasarea strategică a surselor de iluminare pentru accentuarea elementelor decorative și a punctelor de interes

În continuare vom analiza iluminarea în 2 restaurante japoneze din orașul Chișinău, Vasabi și Esushi, vom lua în considerare aspecte cheie ale iluminării în designul interior și architectural, vom examina modul în care Vasabi și Esushi utilizează iluminarea pentru a evidenția elementele de decor și pentru a crea o atmosferă distinctă și plăcută pentru clienți.

Analiza iluminării restaurantului Vasabi, or. Chișinău, sect. Botanica, blvd. Dacia 4/1

Inițial, sistemul de iluminare al restaurantului Vasabi din or. Chișinău avea multe deficiențe. Configurarea neuniformă a surselor de lumină și utilizarea incorectă a culorilor neon afectează negativ calitatea vizuală a alimentelor și atmosfera spațiului.

Pentru a remedia aceste probleme și a optimiza iluminatul în restaurantul Vasabi, s-au efectuat următoarele modificări:

Sistematizarea sursei principale de iluminare

S-a decis înlocuirea sferelor dispersate, Fig. 5, cu lămpi semisferice suspendate la un nivel mai jos în întreaga încăpere, Fig. 6. Această modificare a avut ca rezultat o focalizare mai eficientă a luminii pe fiecare grup individual de mese, îmbunătățind astfel calitatea iluminării și uniformizând atmosfera generală a spațiului. De asemenea, s-a optat pentru o sursă de lumină mai neutră spre caldă, înlocuind lumina albastră rece anterior utilizată, pentru a conferi un aspect mai natural și mai plăcut în restaurant.



Figura 5. Situația curentă a iluminării în sala restaurantului

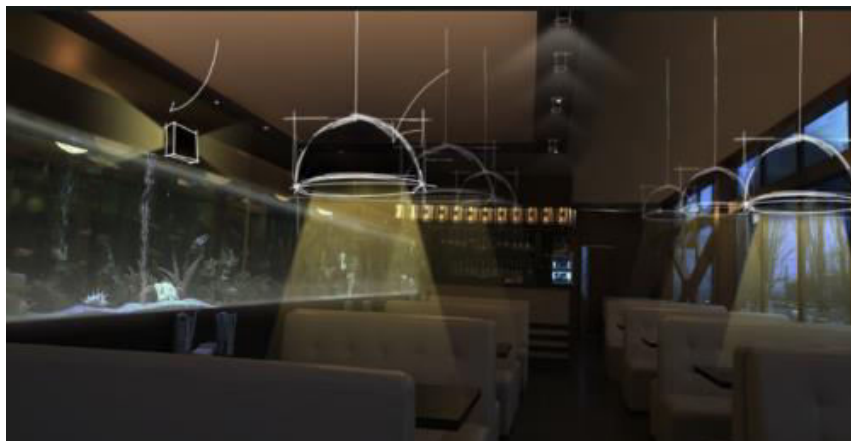


Figura 6. Propunerile de optimizare și amplasare a surselor de lumină în sala restaurantului

Evidențierea acvarium-ului

Schimbarea iluminării din lumina albastră, Fig. 7, într-una mai neutră, Fig. 8, a elementului decorativ fost făcută pentru a remedia distorsiunea culorilor alimentelor și pentru a crea o atmosferă mai plăcută și mai coezivă. Această schimbare îmbunătățește aspectul estetic, și facilitează aprecierea precisă a culorilor alimentelor, contribuind la o experiență vizuală mai plăcută și autentică pentru clienți. Este o decizie care evidențiază atenția la detalii și preocuparea pentru oferirea unei experiențe superioare pentru clienți.



Figura 7. Situația curentă a iluminării albastre neon al acvarium-ului



Figura 8. Propunerile de optimizare a iluminării acvarium-ului

Evidențierea mesei insulei-bar, accentuarea elementului decorativ de deasupra barului

Un alt aspect important care a necesitat îmbunătățiri a fost iluminarea elementului decorativ de deasupra barului, Fig. 8. S-a decis să se ridice nivelul acestui element și să se accentueze prin integrarea logo-ului restaurantului sub formă de iluminare LED, Fig. 10. Această schimbare nu doar că a adăugat un element distinctiv și a consolidat identitatea vizuală a localului, dar a contribuit și la crearea unei atmosfere plăcute și relaxante pentru clienți.



Figura 9. Situația curentă a insulei bar și lipsa accentului asupra acestuia



Figura 10. Propunerile de optimizare a iluminării și accentuării insulei-bar

Analiza iluminării restaurantului eSushi, or. Chișinău, sect. Centru, str. Sfatul Țării

În acest compartiment vom analiza și explica modul în care iluminarea este utilizată în restaurantul eSushi pentru a crea o ambianță plăcută și pentru a accentua caracteristicile spațiului.

În primul rând, fiecare masă din restaurantul eSushi este dotată cu propria lampă, Fig. 11, care servește nu numai ca sursă de lumină funcțională, ci și ca element de design. Aceste lămpi concentrează lumina asupra mesei, creând o atmosferă intimă și privată pentru clienți. De asemenea, ele contribuie la accentuarea preparatelor asiatice, care sunt cunoscute pentru nuanțele lor calde, aducând în prim-plan texturile și culorile acestora.



Figura 11. Accentuarea decorului și crearea spațiului privat utilizând iluminarea corectă

În al doilea rând, iluminarea elementelor decorative din restaurant joacă un rol fundamental în crearea unei atmosfere și plină de viață. Prin utilizarea diferitelor surse de lumină, se obține un joc de umbre și lumini care adaugă volum și adâncime în încăpere, Fig. 12. Această tehnică contribuie la evidențierea și accentuarea stilului specific al restaurantului, oferind clienților o experiență vizuală memorabilă.

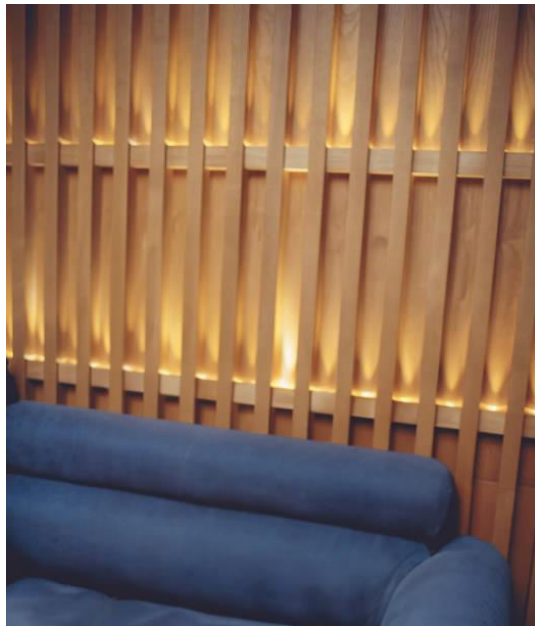


Figura 12. Accentuarea elementului decorativ din lamele de lemn prin iluminarea vertical în sus

Un alt aspect important este utilizarea culorii calde, Fig. 13, a luminii în spațiul întunecat al restaurantului. Aceasta creează o atmosferă intimă și plăcută, contribuind la confortul vizitatorilor. De asemenea, culorile calde ale iluminatului subliniază specificul culinar al restaurantului eSushi, punând în valoare nuanțele și aromele mâncărilor asiatice.



Figura 13. Utilizarea iluminării calde în sala restaurantului

În plus, iluminarea planșeului cu lumină difuză și slabă, Fig. 14, servește ca sursă de lumină de fundal și lumină generală în întregul restaurant. Această abordare asigură o iluminare uniformă și evită apariția umbrelor excesive sau a contrastelor puternice, creând astfel un mediu plăcut și relaxant pentru clienți.



Figura 14. Utilizarea iluminării difuze în sala restaurantului

De asemenea luminile suspendate deasupra insulei-bar, Fig. 15, sunt aranjate uniform, îndreptate strategic pentru a ilumina perfect suprafața mesei. Atât intensitatea cât și nuanța luminii sunt selectate cu atenție, asigurând o atmosferă plăcută pentru barmeni și confortul vizual al clienților.



Figura 15. Accentuarea insulei-bar prin surse de lumină calde suspendate

Lumina neon, Fig. 16, este utilizată strategic pentru evidențierea și accentuarea elementelor decorative, cum ar fi picturile de pe pereți. Prin integrarea atentă a acestui tip de iluminare, se adaugă o notă contemporană, Fig. 17, și vibrantă în decorul restaurantului, fără a distrage atenția de la experiența culinară. Utilizată în mod moderat și difuză, lumina neon completează atmosfera generală a restaurantului eSushi.



Figura 16. Lumina neon ca accent pe picturile de pe pereți în sala restaurantului



Figura 17. Lumina neon ca notă contemporană

Concluzii

Analiza iluminării restaurantelor a fost construită pe baza cunoștințelor și regulilor din domeniul designului interior, completată de experiența noastră personală în calitate de clienți. Am conștientizat importanța iluminării în crearea confortului și în percepția generală a unui restaurant. Această experiență ne-a arătat că o iluminare bine planificată și aplicată poate avea un impact semnificativ asupra atmosferei și a experienței clienților. Astfel, am asigurat că schimbările pe care le-am făcut nu numai că au remediat deficiențele inițiale, dar au și contribuit la crearea unei atmosfere mai plăcute și mai armonioase în restaurant.

Mulțumiri. Mulțumim Doamnei Viorica Țibichi, dr., conf. univ., UTM, pentru susținerea, coordonarea și îndrumarea acordată în procesul de scriere a articolului și prezentarea proiectului despre optimizarea iluminării în restaurante.

Bibliografie:

- [1] M. Innes, „Lighting for interior design”, in 2012 Laurence King Publishing Ltd, London EC1V 1LR.
- [2] R. G. H. Hofmann, „Handbook of lighting Design” in 1992 ERCO Leuchten GmbH, Lüdenscheid Friedr. Vieweg & Sohn Verlagsgesellschaft mbH, Braunschweig/Wiesbaden.

- [3] G. Gordon, „Interior Lighting for Designers” in 2003 John Wiley & Sons, Inc., Hoboken, Canada.
- [4] S. Farooq, A. Ahmed, M. A. Kamal, G. Taylor, „Assessment of Lighting Design of Restaurants with Reference to its Aesthetic and Function”, *Civil Engineering and Architecture* 8(4): 714-720, DOI: 10.13189/cea.2020.080433,. Lahore - Pakistan, London - United Kingdom, Aigarh – India 2020.
- [5] F. Knapp. *Hotel Renovation Planning and Design*, New York: McGraw-Hill. 1995. J. E.
- [6] Flynn. *Concepts beyond the I.E.s framework. Lighting Design and applications*, Vol. 1, No. 3, 4-11, 1973.
- [7] “Как правильно организовать свет в ресторане.” [Online]. Available: <https://inventrade.ru/articles/kak-pravilno-organizovat-svet-v-restorane>
- [8] “Как организовать свет в ресторане.” [Online]. Available: <https://restoplace.cc/blog/osveschenie-restorana>