

## Licht in der Gastronomie

---

Gute Restaurants überzeugen ihre Gäste nicht nur durch schmackhaftes Essen, sondern auch durch eine angenehme Atmosphäre. Eine gelungene Lichtinszenierung ist für Gastronomen ein wichtiger Wettbewerbsvorteil, denn Licht spricht Emotionen an und ist hervorragend geeignet, um ein schönes Ambiente zu erzeugen. Ebenso muss die Beleuchtung in Gastronomiebetrieben den Angestellten die Arbeit erleichtern. Um allen Ansprüchen gerecht zu werden, ist es sinnvoll, den Rat eines professionellen Lichtplaners einzuholen.

### *Was machen viele Gastronomen in Sachen Lichtinszenierung noch falsch?*

Die Lichtplanung sollte das Gesamtkonzept des Restaurants sinnvoll unterstützen. Pflegt ein Lokal zum Beispiel einen rustikalen, gemütlichen Stil, wirkt eine helle, kühlweiße Beleuchtung unpassend. Besser ist hier warmweißes Licht aus Leuchten geeignet, die im Design mit der übrigen Einrichtung harmonisieren. Beim Thema Energieeffizienz nutzen viele Gastronomen noch nicht alle Möglichkeiten der modernen Lichttechnik aus. So können etwa effiziente Lichtquellen wie LEDs und optimierte Leuchten den Stromverbrauch und damit die Betriebskosten deutlich senken.



Die drei Pendelleuchten für den Tisch spenden helles und freundliches Licht zum Essen. Die Akzentbeleuchtung wird von den drei Wandleuchten übernommen.

### *Wie sehen perfekte Lichtverhältnisse in einem Restaurant aus? Wie schafft man sie?*

Idealerweise berücksichtigt das Lichtkonzept zunächst alle Kriterien für gute Beleuchtung. Dazu gehören eine ausreichende Helligkeit, blendfreie Leuchten und angenehme Kontraste. Durch die richtige Kombination von Allgemein- und Akzentbeleuchtung wird der Raum strukturiert und die Orientierung erleichtert. So sind etwa Tische jeweils mit einer separaten Beleuchtung versehen, Bar oder Büffet werden als wichtige Anlaufstationen mit zusätzlichem Licht hervorgehoben. Mit Dimmern lässt sich die Beleuchtung an jede Situation anpassen: mittlere Helligkeiten zum Essen, dezente Lounge-Atmosphäre

für späte Nachtstunden und maximale Beleuchtungsstärken zum Putzen und Aufräumen.

Gleichzeitig sollte die Lichttechnik Energie möglichst effizient nutzen und die Kosten für Strom und Wartung gering halten.

### *Gibt es Vorschriften, die es einzuhalten gilt?*

Restaurants sind Arbeitsstätten für Köche, Kellner und Barkeeper. Daher müssen Vorgaben des Arbeitsschutzes berücksichtigt werden. Für die Beleuchtung gilt unter anderem die Arbeitsstättenregel A3.4. Außerdem sollten Gastronomen die Norm DIN EN 12464-1 „Beleuchtung von Arbeitsstätten“ berücksichtigen, die 2011 in einer aktualisierten Form veröffentlicht wurde. Dazu informiert licht.de in einem übersichtlichen Leitfaden, der auf der Website [www.licht.de](http://www.licht.de) abrufbar ist.

## Licht in der Gastronomie

---

### *Wie schafft man stimmungsvolles Licht am Tisch?*

Am Tisch sollte die Helligkeit höher sein als im Umfeld. Auf diese Weise entsteht eine geschützte, angenehme Atmosphäre. Werden die Tische mit Pendelleuchten beleuchtet, ist zwischen Tischfläche und Leuchte ein Abstand von rund 60 Zentimetern empfehlenswert. So werden die Gäste nicht geblendet, können sich aber gut sehen. Lampen mit guter Farbwiedergabe rücken Essen und Getränke ins rechte Licht und machen Qualität sichtbar. Wie gut eine Lampe Farben wiedergibt, zeigt der Farbwiedergabe-Index Ra. Er hat den Maximalwert 100.

### *Und wie bringt man Spannung in den Raum?*

Eine interessante Raumatmosphäre entsteht durch eine gelungene Mischung verschiedener Beleuchtungsformen. Direktes Licht, etwa aus Downlights oder Pendelleuchten, sorgt für Akzente und Kontraste. Indirektes Licht, das von Wänden und Decken reflektiert wird, schafft eine dezente blendfreie Grundbeleuchtung. Spannung entsteht außerdem durch dynamisch wechselnde Lichtszenen, die mit modernem Lichtmanagement gespeichert und automatisch abgerufen werden können.

### *Wie sollten Eingangs- oder Barbereich gestaltet sein?*

Die Lichtgestaltung für Eingang und Foyer sollte auf keinen Fall vernachlässigt werden, denn dort bildet sich der Gast die erste Meinung über das Restaurant. Beleuchtete Schriftzüge oder Bodeneinbauleuchten wecken die Aufmerksamkeit und leiten Gäste zum Eingang. Mit dimmbaren Leuchten lassen sich wechselnde Tageslichtverhältnisse berücksichtigen, so dass sich das Auge des Gastes beim Betreten des Restaurants schnell anpassen kann. Die Bar sollte durch zusätzliche Beleuchtung hervorgehoben werden, um dem Gast die Orientierung zu erleichtern. Gut geeignet sind zum Beispiel kleine Strahler mit gerichtetem, dimmbarem Licht, dessen Helligkeit sich je nach Bedarf variieren lässt.

### *Eröffnet LED-Technik neue Möglichkeiten?*

Als neue Lichtquelle verbindet LED hohe Lichtqualität mit niedrigen Strom- und Wartungskosten. So verbrauchen LEDs bei gleicher Lichtleistung etwa 80 Prozent weniger Strom als Glühlampen. Dabei halten LED-Module 50.000 Stunden und mehr, müssen also viel seltener ersetzt werden. Da sie von Natur aus farbiges Licht abstrahlen, eignen sich LEDs sehr gut für farbige Effektbeleuchtung, etwa im Eingangs- oder im Barbereich. Dimmen und andere Formen der elektronischen Steuerung sind problemlos möglich.

### *Wie lässt sich Energie einsparen?*

Moderne Lichtquellen verbrauchen deutlich weniger Strom als konventionelle Leuchtmittel. So bieten sich etwa LEDs mit ihrem gerichtetem Licht als effiziente Alternative zu Halogenlampen an. Für maximale Energieeffizienz genügt es jedoch nicht, veraltete Lichtquellen zu ersetzen. Das Licht muss auch effizient eingesetzt werden. Dabei helfen eine kluge Lichtplanung und eine bedarfsgerechte Steuerung. Eine smarte Lösung sind zum Beispiel Tageslichtsensoren oder Präsenzmelder, die das Licht etwa in Toiletten automatisch aktivieren können.

### PHILIPS: DREIDIMENSIONALE LICHTINSTALLATIONEN



Das OLED 3-D-Modulsystem aus der Philips LivingSculpture-Reihe sowie der Online-Konfigurator für das System auf der Philips Lumiblade-Webseite sind mit dem iF-Award 2013 ausgezeichnet worden. Die Preise wurden in den Kategorien Produkt- und Kommunikationsdesign vergeben. Der iF Design Award ist einer der weltweit begehrtesten Designpreise. Das 3-D-Modulsystem besteht aus Bodenplatten, die sich in beliebiger Zahl zusammenstecken lassen. Jede dieser Bodenplatten kann bis zu 16

Stäbe unterschiedlicher Länge aufnehmen. Auf das freie Ende des Stabes werden dann OLEDs in der Größe von 7,6 mal 7,6 Zentimeter gesteckt. Durch die entsprechende Kombination von Stäben unterschiedlicher Länge lassen sich sehr schnell eindrucksvolle dreidimensionale Lichtinstallationen entwerfen. Die Planung einer solchen Lichtinstallation war bislang eine echte Herausforderung. Mit Hilfe des ebenfalls ausgezeichneten Online-Konfigurators auf der Webseite [www.lumiblade-experience.com](http://www.lumiblade-experience.com) können jetzt selbst mehrere Quadratmeter große OLED-Installationen innerhalb weniger Minuten geplant und bestellt werden. Der Nutzer konzentriert sich dabei völlig auf das Design, die notwendige Technik liefert das Modulsystem automatisch mit.