Добавил(а) designrules
18.06.10 21:33 - Последнее обновление 18.06.10 22:07

Правильный выбор системы освещения, соблюдение гигиенических норм освещенности различных участков зала имеют одинаково большое значение как для посетителей, так и для работников ресторана. Кроме того, освещение играет большую роль и при оформлении интерьера.

В ресторанах **естественное освещение** зала по одной стороне иногда сменяется двух-, трехсторонним и верхним естественным освещением, чем достигается связь интерьера с окружающим здание ландшафтом. Чтобы создать видовой обзор местности вокруг ресторана, используются большие оконные витрины. В этом случае с наступлением темноты, когда вид ночного города и окружающей местности будет искажаться отражением внутреннего света, рекомендуется понизить яркость освещения зала или выключить ряд источников света. Одновременно следует увеличить яркость наружного света, например с помощью направленного прожекторного освещения некоторых выразительных деталей окружающей местности.

Интерьер ресторана Sevva — Гонконг

Свет способен «сделать» помещение более просторным или более уютным, широким или высоким. Он **психологически воздействует на человека**: может способствовать шумному оживлению или настраивать на тихую беседу, располагать к спокойствию.

Освещение залов имеет свои законы. Когда нужно быстро обслужить, например, участников съезда, форума, фестиваля, включается полный свет.

Если посетители не спешат и хотят подольше посидеть и отдохнуть, освещение включается не полностью.

При исполнении танцевальной музыки могут быть включены цветные прожекторы и различные иллюзионные приборы освещения.

Температура света влияет на качество освещения, на вид освещенных предметов, а также и на самочувствие человека.

Фотографии интерьера Sushi Kaishi Tokyo

Если вы решили обустроить свое заведение, вам нужно обратить внимание на случай