



Bra belysning för hotell och restaurang

*Lyxhotell eller snabbrestaurang?
Här finns råden för hur du
väljer lampor som passar
ditt koncept.*

*Detta faktablad vänder sig till
hotell- och restaurangägare.*

När man planerar belysning till hotell- och restaurangverksamhet bör man tänka på att belysningen är flexibel. Belysningen ska helst passa varumärket som verksamheten står för. Det kan vara stora skillnader i ljusbehovet i olika delar av samma lokal. Hotell och restauranger kan spara energi med en genomtänkt styrning av belysningen.

Hotellverksamhet dygnet runt

Hotellbelysning ska ge en inbjudande känsla och samtidigt bra arbetsbelysning för personalen vid receptionen, vägledande ljus i korridorer och trivsel i rummen. Vid frukostserveringen behövs tillräckligt med ljus för gästerna att läsa tidningen, men inte för mycket för nyvakna ögon.

Det är viktigt att armaturernas design och ljusets färgtemperatur, kallt eller varmt ljus, passar med inredningen, hotellets varumärke och ålder. Belysning med färgtemperaturer högre än 4 000 K ger ett mer avskalat intryck. Varmt ljus med temperaturer mellan 2 700 och 3 000 K ger mer en hemkänsla.

I hotellmiljö är det viktigt att ljuset återger färger på föremål på bästa möjliga sätt, det vill säga Ra 90 eller högre.

Hotellen strävar ofta efter att göra individuella kundanpassningar. För belysningens del kan det innebära att kunderna har olika önskemål om ljuskvaliteten i rummen. Om gästerna själva kan styra belysningen på hotellrummen bidrar det både till ökad trivsel och till energibesparingar. Ett bra sätt att öka trivseln utan att öka kostnaden för driften av belysningen är att ha flera ljuspunkter med avbländade armaturer. Ett sätt att spara ännu mer är att koppla belysningen till nyckellås där nyckelbricka behövs för att tända i rummet.

Det är bra ur energieffektiviserings synpunkt om korridorer, personal- och lagerutrymmen regleras med närvarostyrd belysning. Belysningen i lobbyn och i receptionen kan enkelt varieras mellan dag och kväll genom att använda dimmer.



Restaurangens belysning

Restauranger kan ha väldigt olika behov av belysning beroende på vilken atmosfär man vill skapa och när på dygnet verksamheten bedrivs. Dela in belysningen i olika områden/ sektioner och se till att du kan styra belysningen individuellt. Då kan du anpassa belysningen i olika delar av lokalen efter önskemål och behov. Man kan anpassa belysningen med olika armaturer, lampornas färgtemperaturer och dimring.

Frukostservering

Centrerat ljus över borden behövs så att gästerna kan läsa morgontidningar och samtidigt njuta av sin frukost. En högre ljusnivå på vertikala ytor som till exempel väggar bidrar till att rummet upplevs ljusare och ger känsla av dagsljus.

Middagsrestaurang

Dimbart ljus, bra färgåtergivning, Ra 90, och relativt låg färgtemperatur, 2 700–3 000 K skapar en intim och lugn atmosfär. Ljuset bör vara centrerat över bordet, gärna med en pendelarmatur. Varmt ljus ger signal om att man kan sitta länge och njuta.

Köket

Restaurangköket ska vara väl upplyst för att förhindra olyckor och för att personalen ska kunna utföra sitt arbete bra. Den mest ljuskrävande ytan i ett kök är där granskning av färskvaror sker. Enligt Arbetsmiljöverkets riktvärde ska belysningsstyrkan vara på 1 000 lux. För dem som arbetar i köket är det också viktigt att färgerna återges korrekt, lampornas färgåtergivning ska vara så bra som möjligt, Ra 90 eller högre. I köket används gärna lite kallare ljus exempelvis 4 000 K.

I köket passar lysrör eller LED-armaturer.

Matsal

I matsalen kan du välja downlight-, spotlight- och pendelarmaturer med LED-ljuskälla. Vissa LED-spotlights har skarpa, ibland flera skuggor vilket kan ge ett oroligt intryck. Ovanför bord rekommenderas pendelarmaturer. Belys gärna tavlor eller andra dekorationer med en smal- eller mediumstrålande spotlight för att skapa fokus på konsten. Vill du belysa större väggytor kan du

använda så kallade wall-washer, vilket är linser som sprider ljuset över en större väggyta.

Att tänka på

- Utforma belysningen efter restaurangens koncept och den atmosfär du vill skapa.
- Armaturer ska vara väl avbländande.
- Använd olika armaturer för olika funktioner och områden i restaurangen.
- Se till att du kan styra och anpassa ljuset efter önskemål och behov.