

Η "ΓΕΥΣΗ" ΤΟΥ ΦΩΤΟΣ

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ ΣΕ ΧΩΡΟΥΣ ΕΣΤΙΑΣΗΣ

Άρθρο της ΕΙΡΗΝΗΣ ΣΚΑΦΙΔΑ, μελετήτριας φωτισμού, υποψήφιας διδάκτορος αρχιτεκτονικής Ε.Μ.Π.

Ο φωτισμός και η αλληλεπίδρασή του με τα υλικά και την υφή μπορεί να προσφέρει ένα πολυαισθητηριακό και αξέχαστο ταξίδι, στο οποίο οι πελάτες μπορούν να βιώσουν και να ανακαλύψουν την ευχαρίστηση της συγκέντρωσης στο τραπέζι σε ένα φιλικό και ευχάριστο

περιβάλλον υψηλών προδιαγραφών. Μετά από μια περίοδο εγκλεισμού λόγω της πανδημίας του κορονοϊού COVID-19, ο τομέας της εστίασης επανεκκινεί, δίνοντας βαρύτητα στον επαναπροσδιορισμό της σχεδιαστικής ιδέας των χώρων με στόχο να προσελκύσει νέους

πελάτες. Η ορθή σχεδιαστική προσέγγιση του φωτισμού θέτει στο επίκεντρο τη σχέση μεταξύ φωτός και τροφής. Το φως βοηθά στην αποτελεσματικότερη προβολή του φαγητού, των οπτικών και συναισθηματικών αξιών, ώστε να προσφέρει μια μοναδική γαστρονομική ευχαρίστηση.



1. Ένας ζεστός και φιλόξενος χώρος έχει δημιουργηθεί στο εστιατόριο "Gran Fierro" στην Πράγα, ο οποίος χαρακτηρίζεται από ένα οπτικό εφέ με το σύμβολο της αργεντινικής κουζίνας: μικρές φιγούρες από βοοειδή με οπίσθιο φωτισμό (backlight), τοποθετημένες στον τοίχο. Αρχιτέκτονες: Formafatal. Φωτογραφία: Boysplaynice.

Η κατάλληλη επιλογή των φωτιστικών σωμάτων φαίνεται ίσως απλή, αλλά στην πραγματικότητα βασίζεται σε μια μεθοδολογία που συντελεί στη δημιουργία λεπτών ισορροπιών φωτισμού. Κάθε εστιατόριο είναι ένας χώρος που περιέχει μια ιστορία γεύσεων και παραδόσεων. Έργο του μελετητή είναι να την αφηγηθεί και να την ενδυναμώσει μέσω του φωτός.

Πρωταρχικός στόχος της μελέτης είναι η ανάδειξη των αρχιτεκτονικών στοιχείων μέσα από τη μελέτη του χώρου, για να υποστηρίξει τελικά το κυρίαρχο στοιχείο που είναι η οπτική ανάδειξη των πιάτων και η διαμόρφωση της επιθυμητής ατμόσφαιρας. Η υιοθέτηση του σωστού τύπου φωτισμού βοηθά στην αποτελεσματικότερη επικοινωνία του φαγητού μέσω της αίσθησης της όρασης και να αναβαθμίσει τη συνολική εικόνα του πιάτου

στον πελάτη. Παράλληλα, το φως μπορεί να λειτουργήσει ως εργαλείο επικοινωνίας της εταιρικής ταυτότητας του χώρου εστίασης, δημιουργώντας ένα μοναδικά προσεγγμένο περιβάλλον, προβάλλοντας εξαιρετικά τις γευστικές απολαύσεις και καθιστώντας την ευχάριστη διάθεση των επισκεπτών αξέχαστη και ανεπανάληπτη.

Ο φωτισμός εστιατορίου μπορεί να γίνει ένα πραγματικό εργαλείο προώθησης και διαφήμισης που προσδιορίζει και ενισχύει την εμπορική του απόδοση, με κύριο στόχο να διατηρούνται οι τακτικοί πελάτες και να προσελκύονται νέοι. Το φως οφείλει να προβάλλει τα πιάτα με τον σωστό τρόπο, αναδεικνύοντας τα χρώματα, τη φρεσκάδα των εδεσμάτων και τις λεπτομέρειές τους. Άλλωστε, η εικόνα ενός χώρου είναι τόσο σημαντική στις ημέρες μας,

καθώς με τη χρήση των μέσων κοινωνικής δικτύωσης μπορεί να προβληθεί και να διαφημιστεί σε πολύ μεγάλη μερίδα ανθρώπων. Παράλληλα, με την κατάλληλη χρήση φωτισμού η ατμόσφαιρα που δημιουργείται στον χώρο του εστιατορίου είναι περισσότερο χαλαρή και φιλόξενη, με αποτέλεσμα να επεκτείνεται ο χρόνος παραμονής των πελατών, κάτι που μεταφράζεται οικονομικά σε μεγαλύτερη κατανάλωση φαγητού και ποτού. Φως, χώρος και χρόνος συνδυάζονται με γαστρονομικές απολαύσεις, για να καταλήξουν σε μια ολοκληρωμένη πρόταση.

Ωστόσο, αν και δεν θα αναλυθεί στο κείμενο που ακολουθεί, χρειάζεται να επισημανθεί ότι η πρώτη εντύπωση, που αποτελεί καίριο στοιχείο σε μια ανταγωνιστική αγορά, είναι ο εξωτερικός φωτισμός των καταστημάτων



2. Ο σχεδιασμός του εστιατορίου "Omakase" στη Σαγκάη είναι εμπνευσμένος από έναν ιαπωνικό θρύλο, όπου πέταλα και σταγόνες δροσιάς συνδυάζονται στο κατακόρυφο χώρο από γυαλί με δημιουργικό τρόπο, επιτυγχάνοντας μια εικονική - πραγματική σύνθεση με κρυστάλλινα οπτικά εφέ.

3. Ο φωτισμός στο "Inamo" στο Λονδίνο προκύπτει μέσα από μια επιτραπέζια εφαρμογή που προβάλλεται από την οροφή και αποτελεί ένα καινοτόμο σύστημα για παραγγελίες. Η αντανάκλαση από την επιφάνεια των τραπεζιών φωτίζει τα πρόσωπα των πελατών και δημιουργεί ένα υποφωτισμένο ατμοσφαιρικό περιβάλλον. Interior designers: Blacksheep.

εστίασης. Είτε ο χώρος αποτελεί αυτοτελή κατασκευή είτε είναι τμήμα ενός κτιρίου, η ανάδειξη της όψης χρειάζεται να διαφοροποιεί το τμήμα που ανήκει στο εστιατόριο, καθιστώντας το αναγνωρίσιμο, μοναδικό και να απευθύνει ένα κάλεσμα στο εσωτερικό του. Η στρατηγική που ακολουθείται σε γενικές γραμμές έχει ως πρότυπο ένα μοντέλο φωτισμού με πολλά επίπεδα, που συνήθως αλληλοσυμπληρώνονται μεταξύ τους για να δημιουργήσουν ένα σύνθετο αποτέλεσμα, που θα προσδώσει στον χώρο μια ποιότητα και έναν ευέλικτο χαρακτήρα. Ανάλογα με τις ανάγκες των επισκεπτών και τις απαιτήσεις του εστιατορίου, επιλέγονται σενάρια φωτισμού με διαφορετική ένταση και χρώμα για να δημιουργηθεί η κατάλληλη ατμόσφαιρα.

Τα **βασικά είδη** φωτισμού που χρησιμοποιούνται στους χώρους εστίασης είναι:

- γενικός φωτισμός,
- φωτισμός έμφασης επί μέρους στοιχείων,
- διακοσμητικός φωτισμός,
- λειτουργικός φωτισμός.

Γενικός φωτισμός

Αποτελεί μια μορφή απαλού και διάχυτου φωτισμού, που παρέχει ένα γενικό και ομοιόμορφο επίπεδο φωτός σε όλο το περιβάλλον, χωρίς να ευνοεί κάποια συγκεκριμένη περιοχή. Ο γενικός φωτισμός μπορεί να είναι άμεσος ή έμμεσος. Η χρήση του θεωρείται απαραίτητη, έστω και σε χαμηλή ένταση, για την αποφυγή έντονων σκιών στο πρόσωπο, όπως επίσης για την άνετη κίνηση στον χώρο

του καταστήματος από τους πελάτες ή και το προσωπικό. Αν ο χώρος απευθύνεται σε οικογένειες, ο γενικός φωτισμός μπορεί να είναι ακόμη περισσότερο αισθητός. Τέλος, ακόμη και για πρακτικές λειτουργίες, όπως η καθαριότητα και η συντήρηση του χώρου, απαιτείται η μέγιστη δυνατή ένταση του γενικού φωτισμού.

Φωτισμός έμφασης επί μέρους στοιχείων

Ο φωτισμός έμφασης χρειάζεται να ακολουθεί το ύφος του εστιατορίου, να συνυπάρχει και να είναι σε αρμονία με τον αρχιτεκτονικό σχεδιασμό. Συχνά τα φωτιστικά σώματα ενσωματώνονται στην οροφή ή σε διάφορες κατασκευές που συνθέτουν τον



4

4. Το εστιατόριο "Enigma" στη Βαρκελώνη θέλει να μεταφέρει στον πελάτη ένα αντισυμβατικό στιλ μαγειρικής, μέσα από ένα καινοτόμο περιβάλλον, που αναδεικνύεται με λευκό φως. Αρχιτέκτονες: RCR Arquitectes. Φωτογραφία: Dámaso Pérez, Fototec.

5. Πολλές από τις επιφάνειες του εστιατορίου "XU JI Seafood Restaurant" στην Κίνα βάζονται μπλε από το φως της οθόνης, εντείνοντας την αίσθηση του βυθού, ενώ τα υπόλοιπα στοιχεία φωτισμού είναι εντελώς λιτά. Αρχιτέκτονες: Daxiang Design Studio. Φωτογραφία: Chuan He, Haha Lu.



5

χώρο. Ο συγκεκριμένος τύπος φωτισμού χρησιμοποιείται για να τονίσει τις σημαντικές λεπτομέρειες στο εστιατόριο, όπως μία ιδιαίτερη υφή από μία επένδυση σε τοίχο ή, για παράδειγμα, την κατασκευή (ράφια), στην οποία φιλοξενείται η κάβα του εστιατορίου κ.ά. Η χρήση του φωτισμού έμφασης είναι μια σημαντική ενότητα στη μελέτη φωτισμού, διότι αναιρεί τη μονοτονία που δημιουργεί ο γενικός φωτισμός.

Διακοσμητικός φωτισμός

Το επόμενο βήμα στον σχεδιασμό φωτισμού σε έναν χώρο εστίασης είναι η χρήση φωτιστικών σωμάτων, που αποτελούν σημείο αναφοράς στον χώρο. Η αξιοποίηση του διακοσμητι-

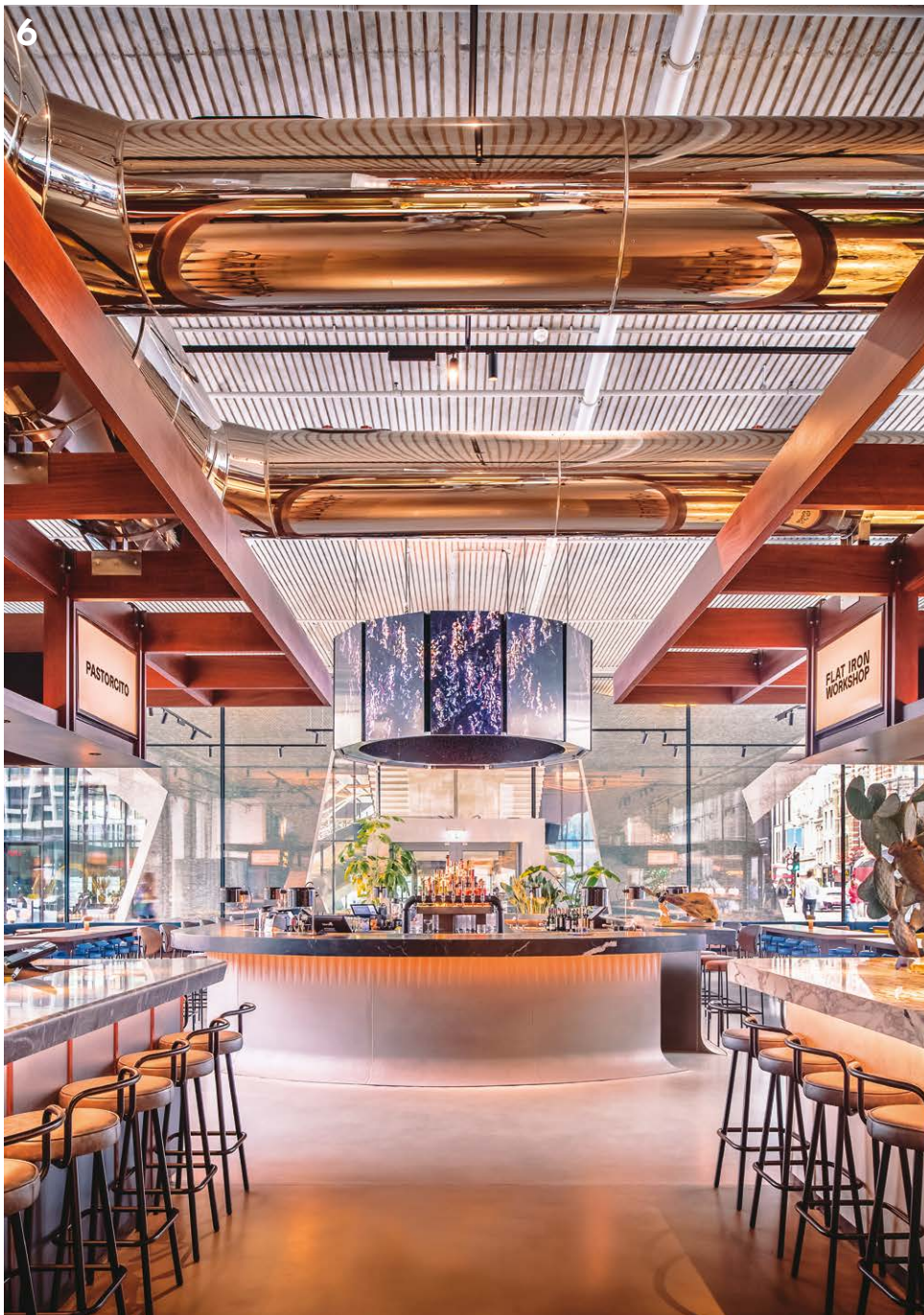
κού φωτισμού των εστιατορίων δημιουργεί μια ακόμη πιο διεγερτική και ενδιαφέρουσα ατμόσφαιρα σε όλο τον χώρο του καταστήματος. Υπάρχει διαθέσιμο μεγάλο εύρος από διακοσμητικά φωτιστικά, που διακρίνονται από το σχήμα, το χρώμα και το υλικό κατασκευής. Η επιλογή τους είναι σημαντική, καθώς είναι μέρος της θεατρικής αρχιτεκτονικής και σκηνογραφίας, που συνθέτουν τον χώρο.

Λειτουργικός φωτισμός

Οι χώροι των εστιατορίων περιλαμβάνουν τμήματα, όπως η κουζίνα, στα οποία ο λειτουργικός φωτισμός μονοπωλεί το ενδιαφέρον και πρέπει να συμμορφώνεται με τα σχετικά πρότυπα. Η ορθή μελέτη και η σχε-

δίαση φωτισμού είναι ζωτικής σημασίας σε κάθε επαγγελματική κουζίνα, ώστε να μπορεί το προσωπικό να εκτελέσει αποτελεσματικά και με ασφάλεια τα καθήκοντά του για την προετοιμασία των υλικών, το μαγείρεμα, την παρουσίαση και τον καθαρισμό.

Στους χώρους των εστιατορίων εφαρμόζεται το ενημερωμένο πρότυπο UNI EN 12464-1: 2021, το οποίο καθορίζει τις απαιτήσεις φωτισμού που θεωρούνται απαραίτητοι σ' αυτούς τους χώρους. Ο στόχος της ανάπτυξης του προτύπου είναι η επίτευξη μιας εναρμονισμένης προσέγγισης σχετικά με τον σχεδιασμό φωτισμού για διαφορετικές εφαρμογές και στην εναρμόνιση των απαιτήσεων φωτισμού ως προς τη φωτεινότητα,



6. Στο "Arcade Food Theatre" στο Λονδίνο κυριαρχεί στον χώρο το έργο του Marco Brambilla με την κυλινδρική του μορφή και τις προβολές βίντεο στην επιφάνειά του, ενώ παράλληλα φιλοξενεί τον φωτισμό του κεντρικού μπαρ. Παράλληλα, κάθε μαρμάρινος πάγκος φωτίζεται στοχευμένα από ενσωματωμένα σποτ στο ανώτερο τμήμα της κατασκευής. Interior design: Macaulay Sinclair. ©Paul Winch Furness.

τα όρια θάμβωσης και άλλες παραμέτρους ποιότητας στον φωτισμό.

Στην κουζίνα ο αριθμός, η διάταξη και τα τεχνικά χαρακτηριστικά των φωτιστικών σωμάτων απαιτούν μελέτη, καθώς με τον κατάλληλο φωτισμό μειώνεται το ενδεχόμενο ατυχημάτων και διευκολύνεται το έργο των μαγειρών και των σερβιτόρων. Κάτω από αυτές τις συνθήκες δίνεται μια έμφαση στο λειτουργικό μέρος και στα ποιοτικά χαρακτηριστικά του φωτισμού, επειδή το προσωπικό πρέπει να ακολουθεί λεπτές εργασίες, χρησιμοποιώντας δυνητικά επικίνδυνα εργαλεία (μαχαίρια, εστίες κουζίνας κτλ.). Επιπλέον, ο σεφ πρέπει να μπορεί να ετοιμάζει πιάτα με τη μέγιστη προσοχή στην κάθε λεπτομέρεια, διασφαλίζοντας τη μέγιστη δυνατή παρουσίαση και ποιότητα.

Συνήθως προτείνεται η χρήση χωνευτών ή οροφής γραμμικών φωτιστικών αλουμινίου ή πετάσματα φωτοδιόδων (LED panel), όχι όμως αναρτώμενων φωτιστικών που συγκεντρώνουν σκόνη. Η θερμοκρασία χρώματος μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ 4.000 K - 5.500 K, ενώ ο δείκτης απόδοσης χρωμάτων θα μπορούσε να είναι CRI 80 - 90 (η τιμή 90 είναι περισσότερο ενδεδειγμένη, αλλά αυξάνει το κόστος των φωτιστικών σωμάτων). Ο διαχύτης των φωτιστικών σωμάτων πρέπει να είναι καλής ποιότητας για να μπορεί να καθαριστεί, χωρίς να προκληθούν ζημιές και ο δείκτης στεγανότητας θα μπορούσε να φτάσει ακόμη και IP65 λόγω των ατμών και της επιβαρυνμένης ατμόσφαιρας που επικρατεί στις κουζίνες των εστιατορίων.

Επιπλέον, θα ήταν χρήσιμη η τεχνολογία αποφυγής τρεμοσβήματος (flicker free) στα φωτιστικά σώματα, προκειμένου να αποφευχθεί η κόπωση ματιών κατά τη λειτουργία του φωτιστικού.

Άλλα σημεία που χρειάζονται ιδιαίτερη προσοχή στον χώρο εστίασης (κυρίως ως προς την ένταση φωτισμού) είναι το ταμείο του καταστήματος, αλλά και οι σκάλες που ενδεχομένως οδηγούν συχνά στα WC.

Η χρήση των LED

Η χρήση των διόδων εκπομπής φωτός (LED) στους χώρους των εστιατορίων, αν και αποτελεί πλέον μονόδρομο, συμβάλλει καθοριστικά στη δημιουργία ατμόσφαιρας, λόγω της ευελιξίας τους.

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΦΩΤΙΣΜΟΥ ΣΕ ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΑ ΚΑΙ ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ ΚΑΤΑ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ EN 12464-1: 2021

Τύπος δωματίου, είδος εργασίας και δραστηριότητα	Μέση οριζόντια ένταση φωτισμού \bar{E}_m		Ομοιομορφία κατανομής της έντασης φωτισμού στον χώρο U_o	Δείκτης χρωματικής απόδοσης R_a	Μέγιστη επιτρεπόμενη θάμβωση R_{UGL}	Μέση κυλινδρική ένταση φωτισμού $\bar{E}_{m,z}$	Τοίχοι $U_o \geq 0,10$ lx	Οροφή lx	Παρατηρήσεις*
	a) lx	b) lx							
Ταμείο, ρεσεψιόν υποδοχή	300	500	0,6	80	22	100	100	75	
Κουζίνα	500	1.000	0,6	80	22	100	100	75	Θα πρέπει να υπάρχει μια ζώνη μετάβασης μεταξύ της κουζίνας και του εστιατορίου.
Εστιατόριο, τραπεζαρία, αίθουσα εκδηλώσεων				80					Ο φωτισμός πρέπει να είναι σχεδιασμένος, ώστε να δημιουργεί την κατάλληλη ατμόσφαιρα. Συνιστάται γενικός φωτισμός με τιμή 200 lx στις τραπεζαρίες, με θερμό φως.
Εστιατόριο με αυτοεξυπηρέτηση	200	300	0,4	80	22	75	75	50	
Μπουφές	300	500	0,6	80	22	75	75	50	
Αίθουσα συνεδριάσεων	500	1.000	0,6	80	19	150	150	100	Ο φωτισμός πρέπει να είναι ρυθμιζόμενος. Για τη φωτεινότητα δείτε το κεφάλαιο "Κατανομή φωτεινότητας".
Διάδρομοι	100	150	0,4	80	25	50	50	30	Ένα χαμηλότερο επίπεδο φωτισμού επιτρέπεται κατά τη διάρκεια της νύχτας. Ο φωτισμός αναφέρεται στο επίπεδο του δαπέδου.

a) απαιτούμενη ελάχιστη τιμή,

b) η τροποποιημένη τιμή λαμβάνει υπόψη τις συνθήκες μεταβλητές περιβάλλοντος.

*Συγκεκριμένες απαιτήσεις σύμφωνα με τον κανονισμό EN 12464 - 1 ενημερωμένο με πρόσθετες πληροφορίες.

Υπάρχουν περιπτώσεις που το ζητούμενο σε έναν χώρο είναι το απαλό φως για ένα ρομαντικό δείπνο ή –αντιθέτως– σε εκδηλώσεις με περισσότερα άτομα είναι επιθυμητό ένα περιβάλλον με μεγαλύτερα επίπεδα φωτισμού και μια πιο σύνθετη ατμόσφαιρα.

Οι τεχνολογίες RGB (εναλλαγή χρωμάτων), όπως και η Tunable White, που διαμορφώνει τις θερμοκρασίες χρώματος των φωτεινών πηγών στα επιθυμητά επίπεδα, με μικρή παράλληλα κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος, είναι ιδανικά για τους χώρους εστίασης.

Στα εστιατόρια η τεχνολογία Tunable White παρέχει μια ομαλή και ομοιόμορφη μετάβαση μεταξύ των θερμοκρασιών χρώματος 2.200 K - 4.000 K (μεγαλύτερες τιμές δεν έχουν πε-

δίο εφαρμογής στους χώρους εστίασης). Παράλληλα μπορεί να συνδυαστεί με συστήματα ελέγχου 1 - 10 V των φωτιστικών σωμάτων, αλλά και με DALI. Η συγκεκριμένη τεχνολογία μπορεί να προσφέρει, για παράδειγμα, μια μετάβαση της θερμοκρασίας χρώματος μέσα στη διάρκεια της ημέρας. Θα μπορούσε, δηλαδή, το μεσημέρι να έχουν τα φωτιστικά 4.000 K και στο πέρασμα της ημέρας να μειώνεται σταδιακά μέχρι το κλείσιμο του καταστήματος που μπορεί εύκολα να γίνει κατανοητό στους πελάτες με μια θερμοκρασία κοντά στους 2.200 K.

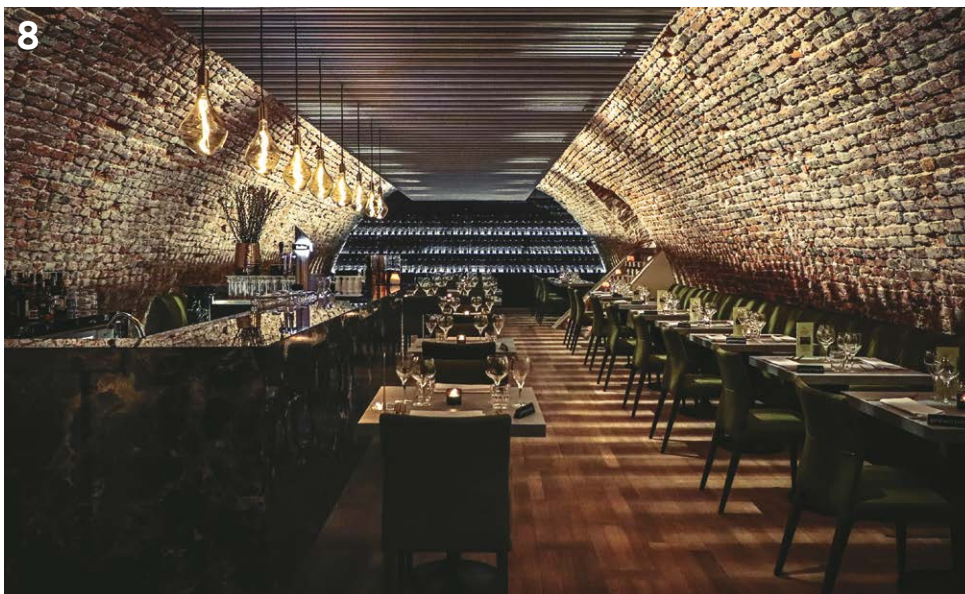
Συνοπτικά, η μεγάλη διάρκεια ζωής των φωτιστικών, η υψηλή ενεργειακή απόδοση και η δυνατότητα ενσωμάτωσης σε κατασκευ-

αστικές λεπτομέρειες καθιστούν αυτό το είδος φωτισμού ικανό να αναδείξει κάθε τύπο εστιατορίου, που χρειάζεται να αναβαθμίσει τον φωτισμό του.

Φωτισμός εξωτερικών χώρων

Στη χώρα μας παρατηρείται συχνά τα εστιατόρια να λειτουργούν και σε εξωτερικούς χώρους. Σ' αυτήν την περίπτωση ο φωτισμός πρέπει να ικανοποιεί στον ίδιο βαθμό τους πελάτες, αλλά σε εντελώς διαφορετικές συνθήκες.

Οι βασικές πρακτικές που ακολουθούνται είναι η κατασκευή μιας πέργκολας (ή μόνο του σκελετού αυτής) και να ενσωματώνονται σ' αυτήν μικρά φωτιστικά σώματα, που μπορούν, ωστόσο, να φωτίσουν ικανοποιητικά τις



7. Η επιλογή ενός εμβληματικού πολυέλαιου χαρακτηρίζει το εστιατόριο "Bésame Mucho" στο Μιλάνο.

Οι κρυφοί φωτισμοί, οι απλές και τα φωτιζόμενα ράφια του μπαρ συνθέτουν έναν χώρο υψηλής αισθητικής, χαλαρωτικό και φιλόξενο.

Αρχιτέκτονες: Ricardo Casas Design.
Φωτογραφία: Jaime Navarro.

8. Το φως μπορεί να χαρίσει διαφορετικές ποιότητες στον χώρο, ανάλογα με τα υλικά, με τα οποία αλληλοεπιδρά. Στο εστιατόριο "Cantina di David" στην Ουτρέχτη η έλλειψη φυσικού φωτισμού αξιοποιείται με την ανάδειξη των θολωτών αρχιτεκτονικών στοιχείων από πέτρα, δημιουργώντας ένα επιβλητικό περιβάλλον και μια εντυπωσιακή εικόνα.
Αρχιτέκτονες: Design Brendan Bakker.
Φωτογραφία: Brendan Bakker.

επιφάνειες των τραπεζιών.

Υπάρχουν επίσης φωτιστικά που μπορούν να φτάσουν σε ύψος τα 2,5 - 3,0 μέτρα με πολύ λιτό σχεδιασμό και να τοποθετηθούν σε σημεία που οριοθετούν τον εξωτερικό χώρο και να προσφέρουν ένα διάχυτο φως. Επίσης, πολύ χρήσιμα είναι τα επιτραπέζια επαναφορτιζόμενα φωτιστικά σώματα, που μπορούν με τον σχεδιασμό τους να αποτελέσουν σημείο αναφοράς στον χώρο, αλλά και να προσφέρουν τον κατάλληλο φωτισμό στην επιφάνεια των τραπεζιών.

Απαραίτητος για την ανάδειξη του εξωτερικού χώρου είναι ο επί μέρους φωτισμός

δέντρων και στοιχείων που χρειάζονται ιδιαίτερη αντιμετώπιση. Η προβολή αυτών προσφέρει μια πιο εκλεπτυσμένη αισθητική και ευχάριστη ατμόσφαιρα, αναβαθμίζοντας την εικόνα του καταστήματος.

Τέλος, χρειάζεται να υπογραμμιστεί ότι σε εξωτερικούς χώρους επιβάλλεται η χρήση φωτιστικών σωμάτων με υψηλό βαθμό προστασίας IP65. Επιπλέον, είναι σημαντικό να φωτίζονται επαρκώς οι διάδρομοι διέλευσης για την ασφαλή μετακίνηση των πελατών και του προσωπικού είτε με φωτιστικά επίτοιχης τοποθέτησης είτε με φωτιστικά δαπέδου τύπου οριοδείκτη (bollard).

BIBΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Shaoqiang Wang, **Dinner time: new restaurant interior design**, Hoaki Books S.L., Barcelona, 2019.
- Jill Entwistle, **Detail in contemporary lighting design**, Laurence King Pub., London, 2012.
- Julius Wiedemann, **Restaurant & bar design: Selected by the restaurant & bar design awards**, TASCHEN, 2014.

ΣΧΕΤΙΚΑ ΑΡΘΡΑ ΣΤΟ "ΚΤΙΡΙΟ"

- **Φωτισμός εστιατορίων. Αναδεικνύοντας τη γαστρονομική εμπειρία.**
Τεύχος 1/2018, σελ. 77.
- **Φωτισμός εστιατορίων.**
Τεύχος 9/2008, σελ. 85.



9. Στο εστιατόριο "Taste Jiangnan" στην Κίνα ο χώρος δημιουργεί μια ευχάριστη αίσθηση με διάσπαρτα χρώματα και σκιές. Η οροφή, έργου του Liu Daohua, έχει σημείο αναφοράς τα άνθη δαμασκηνιάς, που με τα αμέτρητα φωτεινά πέταλα παρέχει στους επισκέπτες μια κομψή και ποιοτική γευστική αίσθηση. Τα τραπέζια φωτίζονται με επί μέρους φωτισμό από την οροφή με φωτιστικά σώματα σε υποχώρηση, ώστε να μην είναι ορατά.

Interior Designers: Shanghai Hip-pop Design Team.

Φωτογραφία: Boris Shiu.