

DECORAÇÃO

Seu rest pode e dev

A iluminação é uma eficiente aliada na conquista da clientela. Saiba como utilizá-la adequadamente.



A Red Casual Dinner utiliza iluminação marcante que realça sua característica arquitetônica promovendo sua marca

aurante e “brilhar”

Eric Zompero

Fotos: divulgação

Voltando a já conhecida afirmação de que ambientes agradáveis e de acordo com as exigências e necessidades de um determinado público alvo tornam um restaurante mais competitivo, vamos analisar e explorar detalhadamente, na medida do possível, um dos fatores que colaboram para a ambientação mais recomendada de um desses espaços, a iluminação.

Apesar de ainda não ser possível mensurar de maneira eficiente a quantidade de informações que uma pessoa pode captar numa rápida olhada num determinado ambiente, é possível afirmar, através de pesquisas comportamentais, que o olho humano pode recolher cerca de 1000 vezes mais informações que nossos outros sentidos, como a audição ou o olfato. Desta maneira, a característica “visual” de um restaurante, de acordo com a cultura e comportamento local, pode conquistar ou afastar um provável cliente.

Assim, o primeiro, e talvez um dos mais importantes fatores para um efetivo e inicial reconhecimento sinestésico de um ambiente é sua iluminação, seja ela natural ou artificial. A ilumi-

nação de um ambiente tem a capacidade de influenciar consciente e inconscientemente as pessoas, alterando seus estados físicos, sentimentais e psicológicos, modificando as percepções visuais de objetos e espaços. A iluminação, caso bem dimensionada e projetada, tem a característica de chamar a atenção para um determinado produto e/ou ambiente, fazendo os usuários sentirem-se mais confortáveis. A iluminação pode e deve ser usada como ferramenta para atrair o cliente para o interior do restaurante (veja o exemplo da rede Red Casual Dinner que utiliza uma iluminação marcante e efetiva, realçando características arquitetônicas e promovendo sua marca), criando condições para que o cliente usufrua do espaço, provocando boas sensações e a necessidade inconsciente de retomar, além do desejo, óbvio, de consumir seu produto.

Cada ambiente, cada público, cada estilo, exige uma iluminação específica, a qual será definida de acordo com a dependência de fatores climáticos da região

(temperatura e luminosidade), do contexto (tipo do restaurante, industrial, comercial, estilo clássico, informal, turístico, internacional etc) e da cultura (cada país e cada região possuem hábitos comportamentais e alimentares diferenciados). Por exemplo, no oriente, os restaurantes geralmente são muito bem iluminados, onde esse fator é preponderante no prazer de comer, já que os aspectos visuais e decorativos dos pratos devem também ser apreciados, como o sabor. Assim pode-se perceber que a iluminação tem também a função de responder por uma necessidade específica do cliente.

Antes de começar a explicar sobre

a utilização de iluminação adequada em restaurantes, precisamos conhecer alguns conceitos e tipos de materiais. Lembro também que iremos considerar apenas a área abrangida aos comensais, não abrangendo então a cozinha, copas e outros ambientes de apoio que geralmente necessitam de iluminação específica (como câmaras frigoríficas, áreas de cocção, açougue etc).

Cada ambiente, cada público, cada estilo exige uma iluminação específica, a qual será definida de acordo com a dependência de fatores climáticos, do contexto e da cultura da região onde está instalado



No Spot de São Paulo, a inspiração vem do cinema, já que o criador da iluminação é diretor de fotografia cinematográfico

Hoje, no mercado, existem centenas de especificações de lâmpadas, divididas em três tipos basicamente:

Incandescentes: são as mais simples e, atualmente, as menos usadas, pois possuem tempo de vida útil muito baixa (cerca de 1000 horas) e alto consumo de energia elétrica (apenas 10% da energia consumida se transforma em luz, o resto se transforma em calor, por isso também esquentam muito), apesar do baixo custo. Neste tipo de lâmpada um filamento metálico é percorrido por uma corrente elétrica que o aquece e libera energia em forma de luz. Podem ser subdivididas em standart, decorativas (coloridas), defletores (para iluminação indireta) e refletoras (para iluminação direta), entre outras de menor utilização ou específicas.

Halógenas: similares às incandescentes, mas com o acréscimo de gases halógenos. Isso a torna mais durável (2000 a 4000 horas) e com menor possibilidade de escurecimento, como as incandescentes normais. Essas lâmpadas esquentam demasiadamente. As dicróicas, também halógenas, por possuírem um

refletor, esquentam menos que as comuns, tornando-as ideais para iluminar quadros e objetos aos quais queira destacar, no caso do uso desse tipo de lâmpada, vale sempre lembrar que utilizam transformadores para diminuir a voltagem de 110/220V para 12V.

Descarga: são as fluorescentes em sua maioria, possuem uma câmara de gás que ao receber uma descarga elétrica produz luz. Sua vida útil é de cerca de 7000 horas, tornando-a assim uma escolha muito econômica. Existem também as fluorescentes compactas bipino (duram aproximadamente 1000 horas) que consomem cerca de 80% menos que as incandescentes e também podem ser atarraxadas em soquetes comuns. Uma lâmpada dessa de 9W equivale aproximadamente a uma incandescente de 60W. Só para lembrar, Watt (W) é a unidade de potência da lâmpada, ou seja, a quantidade de energia que ela gasta, e não sua intensidade de luz! A quantidade de luz emitida por uma lâmpada é definida pelo Lumen (lm). Possuem temperatura (define a "cor" da luz) na faixa de 50.000 a 60.000 Kelvin.

Definição da cor

A cor de uma lâmpada é definida por uma escala de temperatura em graus Kelvin, sendo que, basicamente, as temperaturas mais baixas tendem para o vermelho, enquanto as mais altas para o azul. Desta maneira, fontes de luz com baixa temperatura, são deficientes em comprimentos de ondas azuis, portanto a tendência será que os ambientes fiquem mais alaranjados.

Esses três tipos de lâmpadas podem ser aplicadas de várias maneiras. Exemplificando algumas: Iluminação direta, que é aquela projetada diretamente para o piso ou superfície que se deseja iluminar. Podem também serem usadas como iluminação geral, abrangendo grandes áreas, desde que não provoque inconvenientes como reflexos e ofuscamento: em restaurantes pode-se usar lâmpadas fluorescentes para essa finalidade, algumas luminárias possuem refletores e aletas parabólicas que evitam reflexos e proporcionam alto brilho.

A iluminação indireta é aquela que é direcionada para uma determinada superfície, iluminando uma área através do reflexo da luz na mesma. Pode ser utilizada em restaurantes para suavizar e auxiliar a luminosidade geral, utilizando arandelas, sancas e mesmo fontes de luz no piso ou rodapés, garantindo ambientes mais restritos e individuais.

Pode-se utilizar a chamada iluminação difusa quando deseje-se criar uma iluminação sem focos de luz muito marcantes, garantindo espacialidade e unidade para um ambiente. São utilizadas lâmpadas ou luminárias com difusores ou planos translúcidos como acrílico e vidros jateados.

Para realçar alguns pontos importantes, utilizamos a iluminação direta com fecho concentrado, deste modo, a luz proveniente de determinada lâmpada terá de 90 a 100% de sua luz voltada para a área a ser valorizada. Neste caso, utilizando-se dicróicas fixadas em trilhos eletrificados, ou calhas, permite-se uma mobilidade e permanência estética agradáveis resultando em ambientes mais reservados.

De posse desses dados, entramos em outro fator muito importante, o IRC (índice de reprodução de cores). Dependendo do tipo de lâmpada, poderá haver variações das cores reais de determinadas superfícies. Quanto mais baixo for o IRC, mais distante do real é a cor vista sob determinado tipo de lâmpada. Podemos tomar como base o IRC=100 que corresponde a uma reprodução de cor excelente, muito próxima do real. As

incandescentes possuem IRC aproximado de 100, as fluorescentes de boa procedência possuem IRC aproximado igual a 85.

Dicas úteis

Definido isso, podemos começar com as dicas de uma iluminação eficiente. Em primeiro lugar, deve-se considerar que em um projeto arquitetônico, a iluminação deve ser pensada conjuntamente já no início dos trabalhos, uma vez que esses fatores sempre estarão intrinsecamente aliados, por exemplo, determinada luminária pode também ser a saída de um sistema de ar condicionado.

A iluminação natural pode ser garantida por portas, janelas amplas, clarabóias etc. Muitas vezes a claridade natural conquistará a preferência de alguns usuários, pois, resultantes de grandes áreas envidraçadas, redu-

zem a quase zero a sensação de enclausuramento. Já a iluminação artificial vai ser garantida pela técnica e pela boa utilização das lâmpadas e luminárias existentes.

Iniciando pela área de distribuição, principalmente no caso dos fast-food, é necessário optar por uma iluminação criteriosa e de boa qualidade, que não gere sombras e tenha um bom índice de iluminação e reprodução de cores. Para esses casos pode-se utilizar lâmpadas fluorescentes / ou halógenas (dicróicas) para iluminação direta. Deste modo haverá a garantia de alimentos com aspectos saudáveis e cores legítimas (algumas lâmpadas fazem com que alguns alimentos "percam a cor" devido seu baixo IRC). Outro aspecto a observar é a escolha de luminárias de fácil limpeza e manutenção, muitas vezes, os vapores da comida ou gordura deixam algumas superfícies com aspectos desagradáveis

e descuidadas, criando uma impressão de falta de higiene. Alguns balcões de distribuição de aço inox possuem alto fator de reflexão, por isso é bom usar luminárias que não provoquem esse tipo de fenômeno.

Para as áreas de mesas, há várias opções, dependendo do público e da característica do restaurante. Mesmo assim, para todos esses casos, existem alguns princípios em comum. Primeiramente, as lâmpadas utilizadas deverão possuir também boa produção de



O Barbacoa Grill de São Paulo criou através da iluminação, um clima agradável e aconchegante

luz e reprodução de cor, já que ninguém gosta de comer saladas com tonalidades amareladas. A vida útil média deve ficar entre 7.500 a 10.000 horas, evitando-se excessivas trocas. Também possui fácil manutenção e limpeza. Uma boa resposta para essas exigências são as luminárias protegidas (para lâmpadas fluorescentes principalmente), que, além de seguirem as características acima, possuem aletas de distribuição de luz que evitam reflexos e conservam o foco no objeto iluminado.

A iluminação geral, direta ou difusa, é garantida por luminárias fixadas no teto, sendo as fluorescentes (tubulares ou compactas em nichos no forro) a melhor opção, resultando numa boa e eficaz iluminação do ambiente.

Em restaurantes pequenos, pode-se utilizar o recurso de iluminar as áreas periféricas (paredes) com cores brilhantes para aumentar a sensação de profundidade. Para criar climas calmos e relaxantes, utiliza-se uma iluminação não uniforme, dando ênfase através de iluminação indireta nas paredes. Privacidade pode ser conseguida através de iluminação baixa e próxima ao usuário, com utilização de arandelas, por exemplo, sendo a iluminação mais forte,

ou geral, distante dele.

A utilização de spots com refletores, arandelas, sancas (luz indireta) e abajures podem resultar em criação de ambientes setorizados, valorizando o restaurante e garantindo situações intimistas e reservadas.

É útil lembrar de alguns cuidados ao utilizar dicróicas em obras de arte, embora sejam a melhor opção, é preciso não exagerar na intensidade de luz (lâmpadas de 20 a 50W já são suficientes), e sim criar um destaque suave em sua tonalidade, além disso algumas pinturas não admitem iluminação acima de 300 lux, inclusive podendo danificá-las permanentemente (em casos específicos, consulte um especialista).

Algumas vezes é interessante utilizar um dimmer, aparelho destinado a controlar a intensidade de luz, aumentando-a ou diminuindo. Pode ser utilizado com quase

todos os tipos de lâmpadas.

Cada ambiente, dependendo de sua utilização, necessita de uma quantidade de luz específica (medida em lux), as recomendações por classes de tarefas visuais, especificamente para restaurantes, são as seguintes:

Para áreas de circulação do restaurante (recepção, sala de espera, corredores, acessos, sanitários etc), onde não se necessita

focar nenhum objeto em especial e o tempo de permanência seja pequeno, pode-se utilizar uma média de 150 lux (entre 100 e 300). Para área de distribuição (no caso de self-service e fast-food), é recomendado cerca de 500 lux. E a área de comensais, dependendo de sua característica, pode variar de 250 a 450 lux.

Pode-se calcular a quantidade necessária de luminárias (no exemplo abaixo de 2 lâmpadas fluorescentes tubulares comuns) em restaurante através da seguinte fórmula geral: $300 \times \text{área de restaurante} / 2750$. Lembrando que essas luminárias devem ser espaçadas proporcionalmente, sendo que a distância da primeira fileira à parede deve ser a metade do espaçamento entre as linhas de luminárias.

Atualmente, está sendo bem divulgado o *lightning design*, que, resumidamente, pode ser considerado como a utilização da iluminação com aspectos decorativos e cênicos, neste caso (muito utilizado em bares, casas noturnas e alguns restaurantes) é sempre necessário a consulta a um profissional especializado.

Como última dica é válido lembrar que todas as luminárias ou lâmpadas devem ser testadas na loja; e, antes da fixação, escolher primeiro sua altura e posição, somente após este teste e certificação da posição correta, fixar o objeto.

Vale mais uma vez lembrar que, seja qual for a área ou tipo de restaurante, é sempre bom consultar um profissional que garantirá e auxiliará em todos os aspectos técnicos, a fim de garantir sempre o melhor resultado, afinal, esse será um dos fatores que garantirá a diferenciação e a vida do restaurante. ■

Eric Zompero é arquiteto.
zompero@sti.com.br
tel.: 0/xx/11/ 861-4229

Hoje no mercado existem centenas de especificações de lâmpadas, divididas em três tipos basicamente: Incandescentes, Halógenas e Descargas

Para conhecer os tipos de lâmpadas e luminárias (e suas devidas especificações), recomendo os seguintes sites:

Osram do Brasil: <http://www.osram.com.br/>

Lustres Projeto: <http://www.lustresprojeto.com.br/>

Itaim: <http://www.itaim.com/>

Philips: <http://www.lighting.philips.com.brasil/>