

KURZANTWORT

Gastronomiebeleuchtung muss Gastatmosphäre, Speisenwirkung, Servicewege, Küche, Reinigung und Außenbereiche trennen. Warmes, dimmbares Licht kann im Gastraum passen; Küche, Buffet, Reinigung und Wege brauchen Szenen.

- Tisch, Bar, Buffet, Küche und Servicewege brauchen eigene Lichtziele.
- CRI/Ra, Kelvin, Blendung und Dimmung bestimmen die Wirkung stärker als ein einzelner Luxwert.
- Reinigungslicht, Notlicht, Schutzart und Außenwirkung müssen getrennt dokumentiert werden.

Restaurant · Bar · Café · Hotel

|                                                                         |                                                                                  |                                                                              |                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <div>12</div> <div>Zonen</div> <div>Gastbereich bis Schlussdienst</div> | <div>Kelvin</div> <div>Atmosphäre</div> <div>warm, neutral, szenenabhängig</div> | <div>CRI/Ra</div> <div>Speisen</div> <div>Farbwirkung und Präsentation</div> | <div>Szenen</div> <div>Betrieb</div> <div>Mittag, Abend, Reinigung, Außen</div> |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|

Kerntabelle

12 Zeilen - 6 Spalten

| Zone               | Lichtziel                                                 | Lux / Kelvin Orientierung                        | Steuerung                                       | Dokumentieren                             | Grenze                                   |
|--------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------|------------------------------------------|
| Eingang / Empfang  | Orientierung, Gesichtserkennung, erster Eindruck          | mittlere Helligkeit, warm bis neutral je Konzept | Tag/Nacht-Szene, Akzent, Schaufenster           | Eingangszone, Leuchten, Schaltgruppe      | Fluchtweg separat prüfen                 |
| Restaurant Tische  | Speisen sichtbar, Gäste nicht blenden                     | warm, oft gedimmt, Tischfläche betonen           | Dimmung, Tischzonen, Tageslicht                 | Tischplan, Pendelleuchten, Szenen         | Atmosphäre bemustern                     |
| Fine Dining        | ruhige Atmosphäre, hohe Farbwiedergabe                    | warm, hoher CRI/Ra sinnvoll                      | feine Dimmung, Akzentlicht, Kerzenlichtabgleich | Tischzonen, CRI, Dimmkurve                | Konzeptentscheidung                      |
| Bar / Tresen       | Getränke, Gesichter, Arbeitsfläche und Stimmung verbinden | Akzent und Arbeitslicht getrennt                 | Szenen, RGB/LED nur bewusst, blendarm           | Barfläche, Rückwand, Gläser, Arbeitslicht | Dekorlicht nicht als Arbeitslicht zählen |
| Buffet / Ausgabe   | Speisen appetitlich und sicher erkennbar                  | gute Farbwiedergabe, blendfrei, ausreichend hell | Servicezeit, Reinigung, Warmhaltung beachten    | Buffetlinie, Speisen, Leuchten, CRI       | Hygiene und Temperatur separat           |
| Küche Vorbereitung | Schnittfläche, Arbeitsfläche, Sicherheit                  | heller, neutraler, schattenarm                   | Arbeitszonen, Reinigungsszene, robuste Leuchten | Arbeitsflächen, Geräte, IP/IK, CRI        | Arbeitsstättenbezug prüfen               |

Kerntabelle

12 Zeilen - 6 Spalten

| Zone                      | Lichtziel                                    | Lux / Kelvin Orientierung                     | Steuerung                                 | Dokumentieren                               | Grenze                               |
|---------------------------|----------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|
| Spülküche                 | Sauberkeit, Wasser, Dampf und Sicherheit     | funktional, neutral, schattenarm              | Feuchtebereich, Reinigung, Wartung        | Schutzart, Leuchtenzugang, Reflexflächen    | Schutzart fachlich prüfen            |
| Serviceweg                | sichere Bewegung ohne störende Helligkeit    | gleichmäßig, keine harten Kontraste           | getrennte Schaltgruppe, Nachtbetrieb      | Wege, Stufen, Engstellen, Sensorik          | Sicherheitsbeleuchtung separat       |
| Sanitär Gäste             | Orientierung, Spiegel, Reinigung             | warm bis neutral, Spiegelzone blendarm        | Sensorik, Reinigungslicht, Nachtabsenkung | Spiegel, Wege, Leuchten, IP-Kontext         | Schutzbereiche prüfen                |
| Terrasse / Außen          | Atmosphäre, Sicherheit, Nachbarschaftsschutz | warm, niedrig blendend, wetterfest            | Zeitsteuerung, Dimmung, Bewegungsmelder   | Außenbereich, IP/IK, Nachbarseite, Leuchten | kommunale Vorgaben prüfen            |
| Hotel Frühstück / Café    | Tagesbetrieb, Speisen, Lesen, Service        | morgens neutraler möglich, Speisen farbstabil | Morgen/Abend-Szene, Tageslicht            | Buffet, Tische, Fenster, Szenen             | Mehrfachnutzung abstimmen            |
| Reinigung / Schlussdienst | Verschmutzung und Stolperstellen erkennen    | heller und funktionaler als Gastbetrieb       | separate Reinigungsszene                  | Reinigungszonen, Schalter, Betriebszeit     | nicht mit Gastatmosphäre verwechseln |

Planungsregister

4 Zeilen - 3 Spalten

| Schritt                  | Benötigte Angaben                                            | Ergebnis                               |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Zonenplan erstellen      | Tische, Bar, Buffet, Küche, Wege, Sanitär, Außen             | Lichtziele je Zone getrennt            |
| Szenen definieren        | Mittag, Abend, Reinigung, Frühstück, Außenbetrieb            | Dimmung und Schaltgruppen planbar      |
| Qualitätswerte markieren | CRI/Ra, Blendung, Kelvin, Schutzart, Wartung                 | Atmosphäre und Arbeitsschutz verbunden |
| Betrieb dokumentieren    | Saison, Öffnungszeiten, Reinigung, Ersatzleuchten, Steuerung | Übergabe für Betreiber nutzbar         |

Planhinweise

4 Zeilen - 3 Spalten

| Punkt | Beschreibung | Einordnung |
|-------|--------------|------------|
|-------|--------------|------------|

Planhinweise

4 Zeilen - 3 Spalten

| Punkt                         | Beschreibung                                                                                                             | Einordnung |
|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Zonen statt Einheitslicht     | Gastfläche, Bar, Buffet, Küche, Wege und Außenbereich brauchen unterschiedliche Lichtziele und Schaltgruppen.            | Zonierung  |
| Atmosphäre und Arbeit trennen | Ein gemütlicher Gastraum darf nicht dazu führen, dass Küche, Buffet, Serviceweg oder Reinigung zu dunkel geplant werden. | Betrieb    |
| Speisenwirkung prüfen         | Farbtemperatur, CRI/Ra, Akzentlicht und Blendung bestimmen, wie Speisen und Getränke erscheinen.                         | Qualität   |
| Außen und Notlicht abgrenzen  | Terrasse, Fassade, Rettungsweg und Sicherheitsbeleuchtung gehören in eigene Prüf- und Dokumentationspunkte.              | Grenze     |

Dokumentation und Übergabe

4 Zeilen - 3 Spalten

| Dokument              | Inhalt                                                           | Ablage / Übergabe              |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Zonenplan Gastronomie | Gastbereich, Bar, Buffet, Küche, Wege, Sanitär, Außen            | mit Grundriss ablegen          |
| Szenenliste           | Mittag, Abend, Reinigung, Außen, Frühstück, Veranstaltung        | mit Steuerung dokumentieren    |
| Leuchtenliste         | Leuchtentyp, Kelvin, CRI/Ra, Dimmung, IP/IK, Ersatztyp           | für Wartung und Einkauf nutzen |
| Offene Fachpunkte     | Arbeitsstättenbezug, Schutzart, Notlicht, Nachbarschaft, Hygiene | vor Ausführung klären          |

Verwandte Lichttabellen

5 Zeilen - 3 Spalten

| Tabelle                              | Zweck                                        | Einordnung  |
|--------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|
| Farbtemperatur Räume Tabelle         | Kelvin und Raumwirkung auswählen             | Kernseite   |
| CRI / Ra Werte Tabelle               | Speisen, Hauttöne und Warenfarbe bewerten    | Erweiterung |
| UGR Blendungsbegrenzung Orientierung | Blendung an Tisch, Bar und Serviceweg prüfen | Erweiterung |

Verwandte Lichttabellen

5 Zeilen - 3 Spalten

| Tabelle                           | Zweck                               | Einordnung |
|-----------------------------------|-------------------------------------|------------|
| Außenbeleuchtung IP Tabelle       | Terrasse und Außenbereich abgrenzen | Ergänzung  |
| Energiekosten Beleuchtung Tabelle | Betriebsstunden und Kosten bewerten | Ergänzung  |

Haeufige Fragen

4 Zeilen - 2 Spalten

| Frage                                       | Antwort                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Welche Lichtfarbe passt in der Gastronomie? | Im Gastraum wird oft warmes Licht bevorzugt. Küche, Buffet, Reinigung und Arbeitsbereiche können neutralere und funktionalere Lichtfarben brauchen. |
| Warum ist CRI/Ra wichtig?                   | Speisen, Hauttöne, Getränke und Materialien wirken nur überzeugend, wenn Farbwiedergabe und Lichtfarbe zum Konzept passen.                          |
| Warum braucht Reinigung eine eigene Szene?  | Die Reinigungsbeleuchtung muss Verschmutzung und Stolperstellen sichtbar machen und ist oft heller als der normale Gastbetrieb.                     |
| Was ist bei Terrassen wichtig?              | Witterung, Schutzart, Blendung, Nachbarschaft, Steuerzeiten und Sicherheitswege müssen getrennt vom Innenraum betrachtet werden.                    |

Fachliche Grenze

Die Gastronomie Beleuchtung Planung ist eine Szenario- und Vorplanungshilfe. Sie ersetzt keine Lichtberechnung, keine Arbeitsstättenprüfung, keine Sicherheitsbeleuchtung, keine Schutzartbewertung und keine projektbezogene Fachplanung.