

Fachtip: Außenbeleuchtung – Darauf bitte achten!

Orientierung statt Irrgarten!

Entlang eines wackeligen Holzgeländers hangelt sich der Gast vom Lichtkreis der einen Laterne zum nächsten. Dazwischen tapst er 10 Meter im Dunkeln umher, stolpert über unebenes Gelände und reißt sich am maroden Geländer einen Holzsplitter in den Finger. Solche Erlebnisse dürften den meisten Lesern bekannt vorkommen. Bevor die Freiluftsaison 2019 startet, sollten die Wirtinnen und Wirte auch die Außenbeleuchtung einem kritischen Blick unterziehen.

Die Beleuchtung in der Freiluftgastronomie ist auf der einen Seite ein gestalterisches Mittel, das Atmosphäre schafft, Gäste anlockt und zum Verweilen einlädt. Auf der anderen Seite müssen technische Anforderungen erfüllt werden, um Orientierung und Sicherheit zu bieten. Wie der Innenbereich braucht auch die Außengastronomie ein Lichtkonzept, damit die Beleuchtung wirkt und an der richtigen Stelle die richtige Menge Licht liefert, ohne dass übermäßiger „Lichtmüll“ entsteht.

Die erste Frage ist, ob das Licht im Gastgarten, Biergarten oder auf der Terrasse zum Arbeiten ausreicht. Das wissen die Mitarbeiter am besten: Haben sie genug Licht, um sich zu orientieren und auch mit Geschirr beladen sicher an die Tische zu gelangen? Reicht das Licht, um die Speisekarte zu lesen, Bestellungen aufzunehmen und abzurechnen? Wenn nicht, sollte schleunigst bei der Weg- und Tischbeleuchtung nachgebessert

werden. Wenn es Probleme beim Abrechnen gibt, haben sich beleuchtete Geldbörsen als praktisches Hilfsmittel bewährt.

Der Blick auf die Stromrechnung liefert Anhaltspunkte, ob in puncto Energieverbrauch etwas getan werden muss. Im Vergleich zu herkömmlichen Beleuchtungsmitteln verbrauchen LEDs nicht nur weniger Strom, sie bieten auch die Möglichkeit, das Licht präzise auszurichten. Bei Bedarf – z. B. in der Dämmerung – können sie auf bis zu 10% der Leuchtkraft heruntergedimmt werden. Auch Bewegungsmelder tragen zur Energieeinsparung bei. So kann z. B. eine Grundbeleuchtung mit geringer Stärke weich aufgeblendet werden, wenn sich jemand nähert. Ein weiterer Pluspunkt von LEDs ist ihre lange Lebensdauer.

Licht zieht nicht nur zweibeinige Nachtschwärmer an. „Verlockendes“ Licht wird von nachtaktiven Insekten oftmals so lange umkreist, bis sie vor Erschöpfung verenden. Auch zum Erhalt der

Artenvielfalt empfehlen sich LEDs für die Außenbeleuchtung. Besonders insektenfreundlich sind warmweiße LEDs mit einer Farbtemperatur unter 3.000 Kelvin. Dieses Licht ist für Insekten weniger attraktiv als neutralweißes. Eine österreichische Untersuchung hat gezeigt, dass Leuchten, die nur nach unten strahlen („Full-Cut-Off“), insektenfreundlicher sind als Kugelleuchten.

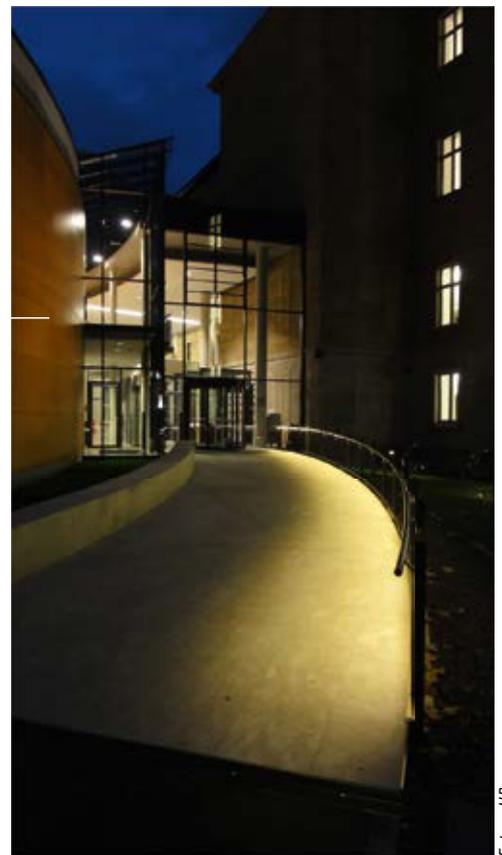


Von Hanna Raissle
Kontakt: info@hannaraissle.de

Licht auf halber Höhe

Verabschieden sollte man sich von der Vorstellung, dass Licht Fortsetzung auf S. 28

Führen den Gast sicher: Edelstahlhandläufe mit LED-Beleuchtung



Fotos: HR

INTERNORGA, Halle B5, Stand 522

Schirme, Windschutz, Faltzelte und Markisen:
www.lambert-gmbh.de

www.gast-kueche.de

GASTLICHKEIT IN DER DIGITALEN WELT

Programm u. a.:

Mo, 01.04.
Stargast **ROLAND TRETTL**

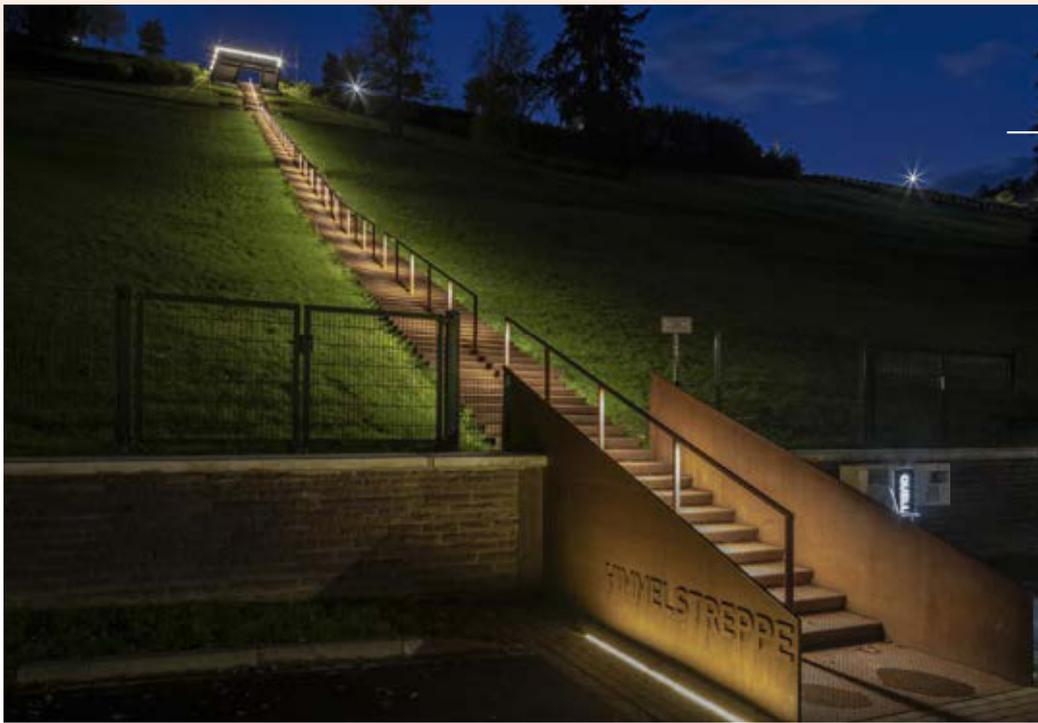
Di, 02.04.
Showcooking mit **LUKAS KIENBAUER**
Newcomerkoch 2018 (Gault & Millau)

TECHNIK ESSEN TRINKEN SERVICE

9. GAST+KÜCHE
Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung

01. + 02. April 2019 in Passau

BITTE TERMIN VORMERKEN
„SAVE THE DATE“



Gutes Licht muss nicht von oben kommen!

Ambiente. Das bringt Umsatz und Gewinn, und das war ja auch der Sinn dieser Maßnahme.

Dazu haben wir einen Beleuchtungsplan erstellt und sinnvolle Positionen für die Bodenstrahler festgelegt. Es erfordert eine ausgeklügelte Planung, damit die Strahler Licht geben, aber nicht blenden, und die unterirdischen Stromleitungen möglichst kurz sind. LED-Strahler sind auch hier die beste Wahl, um die Betriebskosten zu optimieren. Sehr gute Bodenstrahler werden u. a. von den Unternehmen Dot-spot, Erco, Zumtobel oder günstiger von KS Licht angeboten. Hier ist der Fachmann gefragt, um die richtigen Leuchten und Leuchtmittel auszuwählen.

Unsere Autorin Hanna Raissle hat das Berufsbild Ambiente Coach entwickelt. Mit ihrem Unternehmen „HR Ambiente“ berät und unterstützt sie Gastro-Unternehmen bei Themen wie Konzeptfindung, Markenaufbau, Gestaltung, etc. – nach dem Prinzip: Erkennen, was ist – Stärken, was gut ist – Verändern, was sinnvoll ist. Dazu ist sie Autorin preisgekrönter Fachbücher, gefragte Seminarleiterin & Referentin und langjährige Kolumnistin im Gastronomie-Report. Weitere Infos: www.hannaraissle.de

Fortsetzung von S. 26

von hoch oben kommen muss, um für eine optimale Wegbeleuchtung zu sorgen. Eine technisch und gestalterisch interessante Alternative ist die Lichtinstallation auf Hüfthöhe – im Handlauf von (Treppen-)Geländern oder Brüstungen. In dieser Höhe blendet das Licht nicht und es strahlt direkt nach unten auf den Weg. Das ist ebenfalls insektenfreundlich und bietet vor allem den Gästen und Mitarbeitern mehr Sicherheit.

Edelstahlhandläufe mit LED-Beleuchtung, wie sie die Fa. Daidalos aus Stuttgart entwickelt, punkten in der Außengastronomie als vielseitige Problemlöser. Sie können auf Geländer und (Glas-)Brüstungen montiert werden und bieten Beleuchtung, Wegeleitung, Halt, Absicherung

oder Abtrennung in einem. Auf Glaskörperwänden aufgeklebt, lassen sich mit beleuchteten Edelstahlhandläufen auch sehr attraktive Terrassenbereiche gestalten. Außerdem punkten rostfreie Edelstahlhandläufe auch durch ihre Witterungsbeständigkeit und Langlebigkeit. Wenn Holzgeländer ausgetauscht und das Licht erneuert werden muss, könnten mit beleuchteten Edelstahlhandläufen gleich zwei Probleme in einem Schritt gelöst werden.

Licht bodennah

Bodennahe Strahler sind ebenfalls eine raffinierte Lösung, um dort zu beleuchten, wo es notwendig ist – selbst in dunkelsten Ecken. Das Licht lässt sich punktgenau ohne Streuung ausrichten,

was die Trittsicherheit von Gästen und Mitarbeitern erhöht. Da sie dreh- und schwenkbar sind, können sie jederzeit neu ausgerichtet werden. Auch als Akzentbeleuchtung sind Strahler sehr beliebt.

Licht im Boden eingebaut

Bodenstrahler, die in den Untergrund eingebaut sind, bieten gerade der Außengastronomie die Möglichkeit, Bereiche zu erschließen, die sonst buchstäblich im Dunkel verschwinden. Das heißt allerdings, dass man im Boden graben muss. Aber das ist oftmals gar nicht so aufwendig, wie als Referenz ein Biergarten in Bayersoien zeigt. Dort sorgen seit der letzten Saison Bodenstrahler am Abend für ein stimmungsvolles und romantisches



Nie mehr Besteck weg!

Kein Besteck mehr in den Speiseresten und dem Müll.
Enorme Kosteneinsparung pro Jahr.



Die Weltneuheit für Hotellerie, Gastronomie und Catering .

SEPARATOR
www.easyseparator.de