

餐饮空间的灯光设计，到底有多重要？

产品名称	餐饮空间的灯光设计，到底有多重要？
公司名称	杭州向北设计咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市余杭区良渚街道网周路99号1幢21层2111室（注册地址）
联系电话	17357192803

产品详情

灯光是营造空间气氛的一种方式，灯光的设计对于食客的味觉、心理感受都会产生潜移默化的影响。

在品味美食的时候，同样的菜品在不同的环境下，可能就是两种截然不同的体验。

[餐饮空间](#)的光线来源有自然光和[照明光](#)。

自然光线并不能满足一个餐饮空间的基本照明需求，饭点时间的阳光照射总是显得不尽如人意，通常在午餐时间阳光过盛，夏天时还会显得晃眼需要遮挡光线。而晚餐时间则是已近黄昏，光照昏暗，冬季时更是漆黑一片。这种情况下，也就让照明光成为了餐饮空间的*主要照明来源。

餐饮空间的[照明设计](#)

中，功能区域内大范围的均匀照明属于基础照明，如吊灯、筒灯、[射灯](#)等提供餐厅整体照度。

一般来说，环境照明的灯具可直接安装在天花里，照度控制在 100lx 左右，灯光过暗或者过亮都会让顾客在用餐过程中感到不舒服。餐桌上的照度则需要达到 200lx-450lx，形成重点区域照明，突出桌面的美食，提高菜品的卖相同时也能增进顾客的食欲。

餐饮空间照明设计除了要考虑

顶面还有墙面，有时候比起万变不离其宗的[基础照明](#)，你更应该考虑在墙面上做些文章，创意新奇的墙面照明更能营造气氛。

例如墙面嵌入有图案效果的LED灯带，或者几只华贵典雅的壁灯也可以让空间格调提升不少。如果墙面的纹理细腻，那么就非常适合小范围的[擦墙式照明](#)，可以丰富餐饮环境的层次感。

灯光的色彩就像是给空间披上一层外衣，不同色彩的灯光表达的情感中，冷暖不同、深浅不同，不同颜色的灯光所塑造的空间气氛也各不相同。以照明划分区域，通

过光线的明暗来进行[功能区域](#)

的分隔，以灯光取代物理上的隔断，似隔非隔的效果让空间更有就餐气氛。

餐厅中光线的分布、光线的层次，都会对空间气氛起到作用同时灯光的效果也可以起到刺激食欲的作用。

色温与照度应成正比例的搭配，也就是高照度高色温、低照度低色温。如果色温很高，但是照度偏低，就会让空间显得阴沉。还有在同一功能区域、表面和物体，采用色温一致的光源，令光环境的色调统一。餐饮空间需要营造温暖和谐的光环境，在 Ra 值较高的暖色照明环境下，美食也会更加诱人。

餐厅设计中的灯光不仅营造出空间氛围，还传达出不同的空间表达。出色的餐厅照明设计，不仅能给顾客带来视觉与味觉的双重享受，让人身心愉悦，还能激发顾客的食欲和提升营业额。善于利用光线的巧妙搭配构造出餐厅的视觉纵深及高低空间感，从而吸引路过的顾客驻足停留，进而进入门店消费。

杭州向北设计咨询有限公司（简称向北设计）作为国内首家将策划、设计、营销、合规一体化的商业品牌全域设计公司，在中国范围内为客户提供服务，致力于为客户提供卓越的设计创意，完美的项目落地方案以及品牌营销推广；向北拥有一支充满活力的专业团队，擅长项目类型涵盖品牌设计、空间设计、线上整合营销、企业合规服务，在各行业品牌设计咨询能够精准的了解客户需求，并为其创造*大价值。我们将继续保持行业视野高度，提供定制设计与营销服务，创造更多经得起考验和能适应中国可持续发展的项目。