

### **Impianti di illuminazione, aerazione e climatizzazione della sala**

In fase di progettazione di un ristorante è fondamentale anche la cura degli impianti di illuminazione, di aerazione e di climatizzazione della sala.

L'impianto di illuminazione, funzionale ed esteticamente curato, deve creare un'atmosfera accogliente e riposante. Il colore della luce deve essere naturale, in modo da non falsare il colore degli oggetti e dei cibi (il neon è sconsigliato perché "raffredda" l'ambiente). L'ideale è creare una luce soffusa che non produca zone di ombra o altre eccessivamente illuminate, e si può raggiungere questo risultato installando fonti di luce indiretta o semidiretta sul soffitto, oppure posizionando applique da muro, o, ancora, sistemando in punti opportuni piantane e lampade a stelo.

Una cura particolare va messa anche nella progettazione dell'impianto di aerazione, importante per evitare che in sala penetri l'odore dalle cucine, e sempre più importante è l'impianto di climatizzazione, che permette di garantire una temperatura confortevole in ogni periodo dell'anno. Spesso è proprio la presenza della sala climatizzata a condizionare la scelta di un locale piuttosto che un altro da parte del cliente, soprattutto per quanto riguarda gli alberghi stagionali.