

Matsalen som främjar samtalen

2010-03-25 av: [Linda Swartz](#)

Besticken skramlar, glasen klirrar, stolarna skrapar. I högtalarna larmar musik och gästerna pratar högre och högre för att kunna höra personen tvärsöver bordet. En undersökning har visat att hälften av svenskarna tycker att det ofta eller ibland är så högljutt på restauranger att det är svårt att samtala. Men en bra ljudnivå på krogen kan stärka både varumärket och konkurrenskraften. Restauratören förklarar hur.

Enorma glaspartier ut mot Årstaviken, 500 sittplatser, många av dem kring långbord, stolar med metallben och slamret av lunchbrickor. Nida Restaurang & Catering i Stockholm har många ljudmässiga utmaningar. Helena Magnusson från företaget Dekorativ Akustik har hjälpt till att lösa en del av dem.

– Det hade varit bra att även byta ut innertaket till ett av mer ljudabsorberande material, men det tyckte inte fastighetsägaren att det fanns pengar till, säger Helena Magnusson.

Restaurangen ligger i bottenvåningen av ett stort kontorshus. En vanlig dag har den ungefär tusen lunchgäster. Daniel Sundman, krögare och delägare i Nida, berättar att de stora problemen med akustiken i lokalen uppstod efter en renovering 2008.

– Förr var här mer mattor, en annan sorts möbler och träpersienner i fönstren. När det skulle renoveras tänkte ju inte jag som krögare på ljudet, och byggherren och arkitekten sa inget om ljud heller. När vi drog igång märkte vi att ljudnivån var jättehög. Gästerna klagade och vi fick höra att det fanns folk som inte ens gick hit längre för att det lät som i en skolmatsal, säger Daniel Sundman.

Han insåg att han tappade gäster och att något måste göras. Genom hyresgäster i kontorshuset fick han kontakt med Helena Magnusson. Hon föreslog några olika åtgärder, och Daniel Sundman lyckades till slut få fastighetsägaren att gå med på att medfinansiera åtminstone en del av dem. Men eftersom huset just hade genomgått en totalrenovering ville man till exempel inte byta ut innertaket. I stället utformade Helena Magnusson ljuddämpande tavlor för flera av väggarna. Tre av tavlorna har fotomotiv från kajen utanför restaurangen. Dessutom sattes hellånga gardiner i speciellt ljudabsorberande material upp.

– Ljudet här inne har blivit bättre, men det är verkligen synd att vi inte fick göra något med taket, säger Helena Magnusson.

Att taket är den viktigaste faktorn i skapandet av en bra ljudmiljö får hon medhåll om av Björn Hellström. Han är akustiker hos företaget Tyréns samt professor och docent i arkitektur vid Konstfack i Stockholm.

– Jag kan förstå att arkitekter inte gärna vill ha rutigt innertak, som det blir med ljudabsorberande plattor, säger Björn Hellström.

Andra åtgärder mot ljudproblem är att skapa mindre

Tips för en bättre ljudmiljö

- Akustiktak som dämpar i hela rummet. Ska helst hänga en bit nedanför själva taket.
 - Frihängande takabsorbent över serverings-/beställningsdisken suger upp ljud.
 - Vaggabsorbenter. Finns i olika färger och motiv. Ska täcka så stora ytor som möjligt.
 - Kraftiga gardiner som hänger en bit ut från väggen eller fönstret.
 - Tysta möbler. Använd stolar med stadiga ben och tassar.
 - Dukar och glasunderlägg minskar ljud från bestick, porslin, muggar och glas. Pinnar/plastskedar i stället för kaffeskedar är också bra.
 - Avskärmat kaffemaskin och kyldisk. Välj tysta modeller och ställ avskilt/avskärmat.
 - Dämpande golv/mattor så att stegljud och stolskrap inte stör.
 - Avstånd mellan borden. Helst tre meter från bord till bord.
 - Ventilation med lågt och jämnt ljud.
 - Ljudisolering vid ytterdörren så att trafikbuller och annat ljud inte läcker in utifrån.
 - Dämpa vid köksingången. Se till att slammer och skrammel från köket inte når ut i lokalen. Ha ett avskilt utrymme för diskhantering.
- Källa: Hörselskadades Riksförbund

Läs mer om

[Buller](#)

krogen. Det går också att arbeta med textilier, framför allt sorter som är särskilt tillverkade för att vara ljuddämpande.

– Det finns jättefina sådana tyger, det behöver inte bara vara tunga sammetsgardiner. En annan lösning är lamellgardiner. Nordic Light Hotels Bar & Lounge i Stockholm har till exempel en ljuddämpande variant som funkas väldigt bra visuellt, säger Björn Hellström.

Men att skapa en bra ljudmiljö på restaurang handlar inte om att dämpa eller absorbera så mycket ljud som möjligt.

– Det är lätt att tänka på ljud som problem, men ljud är inte bara dumt. Det är en viktig stämningsskapare. En väl designad ljudmiljö stärker restaurangens profil och fungerar som en del av varumärket, säger Björn Hellström.

Ett sätt att jobba medvetet med restaurangljud är att dela in lokalen i olika zoner, till exempel bar, dansdel och matsalsdel. Zonerna kan ha olika mycket efterklang och skillnad i volym på musiken. Det finns också högtalarteknik som riktar ljudet, så att olika typer av musik kan spelas i samma lokal.

Helena Magnusson säger att ljudet i en restaurang också måste harmoniera med det visuella intrycket.

– Det är jätteviktigt. Man vill inte komma till en halvtom bar där det är helt ljuddämpat. Under en tid har det varit trendigt med avskalade, rena miljöer, gärna med stengolv och stolar med metallben, ingredienser som är en ljudmässig mardröm.

– Men det finns bra sätt att behålla den känslan och ändå få en behaglig ljudmiljö. Det går att skapa en miljö som ser hård ut, men där ljudet är mjukt, säger Helena Magnusson.

Björn Hellström har uttryckligen hört från en del krögare att de inte är intresserade av att få för bra ljudmiljö, eftersom de vill ha en viss omsättning av gästerna.

– Men då är det en medveten strategi som man får acceptera, säger han.

Annars tycker han att det stora bekymret i dag är att det nästan aldrig finns uttalade designstrategier för ljud vid skapandet av restaurangmiljöer. På planeringsstadiet tänker krögaren oftast inte på ljudet i matsalen. Och kunskapen om akustik är många gånger bristfällig hos både inredningsarkitekter och byggnadsarkitekter. De får till exempel ingen undervisning alls i akustik på högskolornas grundutbildningar.

– En del kunder som kontaktar mig har precis låtit göra om sina lokaler. Det har varit proffs där, och ändå blir det dåligt, säger Helena Magnusson.

Hon tror på att öka medvetenheten hos krögare om ljudmiljö, så att de kan ställa rätt frågor vid en ombyggnad. Även Björn Hellström vill att intresset för och kunskapen om ljud ska öka, både hos krögare och i samhället som helhet.

– Vad vill vi egentligen höra? Hur ska vi använda oss av ljud? Vi måste prata om det på samma sätt som vi gör om lokalutformning och möbler.

Kommentarer

26 mars, 2010 - 13:22

Vera Reifenberg (inte verifierad)

Jätteintressant artikel! Tack!

Kommentera artikeln här på sajten

Namn: _____

E-post: _____ (Visas inte ut)

Kommentar:

I fältet ovan kan du lämna en kommentar och tycka till om artikeln ovan. När redaktionen gått igenom och godkänt din kommentar publiceras den under artikeln. Orsaken till att redaktionen går igenom alla kommentarer för hand är dels att slippa spam, dels att rensa bort förtal och liknande. Det betyder att det kan ta ett litet tag innan din kommentar publiceras. Vanliga debattregler gäller: kränk eller förtala inte. Vi förbehåller oss rätten att stryka delar av eller hela inlägg om du bryter mot detta. Ansvarig utgivare för debattforumet är Restauratörens chefredaktör Ninni Dickson.

C d r M 2

Vilka tecken ser du i bilden?
Enter the characters shown in the image.

Kommentera