

# 餐饮空间设计应遵循五大原则 金泽设计谈餐饮空间设计

产品名称	餐饮空间设计应遵循五大原则 金泽设计谈餐饮空间设计
公司名称	沈阳金泽装饰工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	沈阳市浑南区营盘南街禹洲广场A2楼2-29-1
联系电话	13066632226 13332454221

## 产品详情

开一家餐饮店重中之重的一步就是餐饮店的空间设计，但是想要做好餐饮空间设计却不是容易的事情：要能够满足功能性需求的同时还具有一定的审美性，既要尽可能高地提升空间利用率让顾客消费体验愉悦和服务员工作效率高，能够展现餐厅的主题和文化，体现出不同于同品类餐厅的差异性，给顾客创造记忆点，吸引更多的顾客。那么餐饮空间设计公司沈阳金泽下面和大家分享餐饮空间设计的重要原则都有哪些呢？

- 1.品牌理念与主题餐饮品牌的持续稳定经营，都需要确定明确的品牌经营理念，之后的工作都是以品牌理念为中心展开，包括主题的设定、整体的空间设计、产品的包装、服务理念等等。在设定了餐厅的主题后，能够大致确定餐厅的风格、视觉呈现，展示在顾客眼中呈现出从服务到外观统一而具有整体感的餐厅。
- 2.顾客定位与体验感餐饮空间设计要确定客户群的年龄分布、喜好、特点等，再根据对顾客的定位进行空间规划设计。在设计空间动线的时候，首先要考虑的是顾客动线，清晰地引导顾客的移动路线，能够方便顾客消费且提升消费舒适度。其次餐饮与生活紧密相连，餐饮空间要能够营造适当的氛围，创造特定的生活情景提升消费体验感。
- 3.工作效率与平效平效是衡量餐厅经营效益的重要指标，服务员的工作效率是提升餐厅经营的重要因素。餐厅内空间动线还包括服务动线，科学的动线设计能够极大地提升服务员的工作效率和降低成本，尽可能高效利用空间，且合理安排空间布局、规划功能性区域和提升设备、厨卫空间设施等的使用便利性，这样才能够产出更多的营业额、创造更高的平效。
- 4.整体统筹对餐厅进行整体统筹，有利于完整品牌形象和提升品牌的记忆点，能够让顾客较为清晰地了解这个品牌想要传达的概念。餐饮空间设计的统筹包括海报的设计、家具家饰的款式、装饰陈设的样式、餐具的风格、灯光的数量款式明暗度等等，从大物件到小物件都是一系列具有连贯性的设计概念。
- 5.结合文化特征餐厅的经营终要回归食物，不同的地域消费者有不同的消费习惯、文化基础，整体的空间设计结合当地的饮食文化、历史文化，表现出自身品牌特色的差异化，打造更人性化、贴心的餐厅，营造空间与顾客进行情感交流互动的氛围，让顾客对餐厅产生记忆点。