

西安餐饮装修设计施工，咸阳餐饮场所装修，食堂装修

产品名称	西安餐饮装修设计施工，咸阳餐饮场所装修，食堂装修
公司名称	陕西东朗隆元建设工程有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	浐灞生态区欧亚大道666号欧亚国际一期B座0940室
联系电话	13363904594

产品详情

陕西西安咸阳渭南雁塔区碑林区新城区灞桥区高新区未央区餐饮装修，餐饮店面装修，食堂装修，餐饮场所装修，餐饮酒店装修，火锅店装修，川菜馆装修，小饭馆装修，餐饮酒店装修，宴会厅装修设计，西餐厅装修设计，西安东朗装修餐饮装修设计

餐厅装修设计 | 让视觉唤醒味蕾

餐饮作为一种品牌和需求高速迭代的行业，除了美味的菜肴和优质的服务，用餐环境氛围的打造也是吸引和留住顾客的关键因素，这也使得餐厅装修设计成为当下室内设计里极热门并独具引领性的领域。

餐厅装修设计，需把握空间尺度与布局，考虑色彩搭配和空间氛围的打造，讲究品牌的传播性和顾客的体验感，实现人、食物、空间的情感交流。

一，明定位

首先，我们需要明确其品牌与客群定位，针对受众客群对应的饮食习惯、料理风格和用餐需求来进行整体空间的设计，延伸出餐厅的独特风格与故事。

市场不断在变，紧跟流行趋势自然更易住消费者的目光，但切勿过度跟风，丢失品牌调性。从长远来看，跟风做网红餐厅也许能风靡一时，但其弊端也显而易见的——过度同质化必将造成审美疲劳，而越是泛滥的风格越是容易过时，拆除重装费时费力增加成本。

二，巧布局

餐厅无论规模大小，一般都由多个功能分区组成，通常包括就餐空间、服务空间、交通空间、操作空间等。由于各空间功能的不同，占据的比重不同，空间如何划分和布局，成为决定餐厅空间使用感的重头戏。

譬如，就餐空间与操作空间、交通空间的关系决定用餐体验感，整体就餐空间与单体就餐空间的分配决定客座数量（*大客流量），以及空间分隔与座椅隔断决定就餐的私密性.....科学合理、安全舒适的布局，能够更好地发挥空间的引导作用。

三，灵动线

至于连接前厅、卡座、包厢、厨房、操作台的流线，自然也至关重要。餐厅流线主要分为顾客流线、服务流线和物品流线，每一条流线都必须做到流畅、便捷、高效且互不干扰，避免因流线冗长复杂或过度交叉，造成人流管理混乱，影响就餐体验。

顾客流线需尽量便捷易达，有合理的空间划分在前，顾客能够在明确的导向指示下，快速、顺利地到达不同就餐座位；而服务流线则更讲究周全高效，不宜过于曲折，以便员工能够尽可能快速方便地服务到更多的顾客，提高服务效率，提升顾客满意度；物品流线则需尽量与顾客流线、服务流线区分开来，尽量在临近仓库、厨房区域另辟进出口，避免影响正常的顾客流线，有利于保持前厅整洁，还可在*短时间内对进出物品进行处理，提高内部工作效率。

四，塑氛围

随着时代的更迭和经济的发展，当今的消费者越来越注重体验感，也越来越愿意为氛围、格调付费。通过整体风格、桌椅排布、空间装饰、灯光照明以及背景音乐的配合，勾勒出与定位相符的用餐氛围，是为顾客留下深刻印象的关键。

譬如以鲜花为空间装饰的brunch餐厅、以光线明暗营造私密感的西餐厅、色彩艳丽音乐节奏欢快的快餐店，都是通过氛围的塑造对品牌形象进行深度刻画，提高顾客体验感，加深顾客印象。

五，重实用

餐厅的装修设计除了要讲究美观性、体验感，实用性也是重中之重。由于产业迭代的速度之快，一般餐厅的装修在3-5年的周期内基本就需要进行调整，因此在材料家具的选择上，首先需要选择质佳耐用的产品，避免频繁更换，增加成本；其次，装修档次需匹配自身定位，如果过分注重高材质、高工艺，会对企业造成较大的回本压力，也容易损失一部分望而生畏的顾客。唯有兼顾实用性与美观性，才能达到效果与收益的*大化。

餐厅的装修设计，不仅是品牌与产品的传播，更是为顾客提供从视觉到味蕾、层层递进的感官享受。

内容源于网络，仅供交流学习，如有侵权请联系删除。