

餐饮店的装修设计有哪些注意事项？

产品名称	餐饮店的装修设计有哪些注意事项？
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

众所周知，餐饮店的装修设计能够显著影响店家生意的好坏。街上的餐饮店铺大小不一，装修好可以在一定程度上吸引顾客进门。

那在餐饮店的装修设计过程中有哪些需要注意的方面呢？

餐饮店装修设计的完美的标准是顾客体验的舒适度，而非装修的豪华程度。在设计过程中，应当摒弃繁琐复杂的设计手法，巧妙的通过色彩搭配，几何造型以及[灯光照明](#)等方面来打造店铺的整体氛围，营造出简洁、明快、亮丽的装饰风格和方便、舒适、快捷的经营主体。

定位准确

餐厅的装修设计应当围绕自身的定位展开，充分考虑品牌特色，目标顾客人群的需求，应首先以顾客为中心，对目标市场的容量及餐饮需求的趋势进行分析来决定餐厅的整体规划。

前厅后厨的布局

后厨空间不宜过小，只有后厨规划装修设计合理，后厨出餐率高，餐厅的营业额、利润才会提高。后厨空间、动线规划好，比多设座位更能增加餐饮运营收入。

重视流线设计

流线设计即顾客进入店内到就餐位置的路线，设计中要尽可能考虑这一因素，避免出现不同顾客撞线的情况，影响顾客体验。同时，服务流线避免与客人通道交叉。

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。