

餐饮装修空间设计的技巧？

| | |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 餐饮装修空间设计的技巧？ |
| 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

餐饮装修空间设计的技巧：

1、通道设计在餐饮装修的空间设计中，通道是不能忽视的一个环节，需要充分的考虑餐饮规模，考虑容纳消费人群的数量。一般来说，餐饮通道的设计和布置要流畅便利、安全，千万不要杂乱，从视觉上给人统一的意念，要完整，要让每个服务员都能够顺利的工作，而且要每一个顾客都可以安全随意的行走，可以灵活安排。渡德装饰建议，餐饮空间设计中，通道千万不要过于狭窄，过于狭窄的通道，会埋下很多安全隐患，不利于工作人员的工作，而且消费者也不愿意在通道狭窄的餐饮空间就餐，这样会影响他们的心情和食欲。

2、布局餐饮装修的空间设计的布局应该从多方面进行考虑，比如流通空间，通道，走廊，座位等。当然还要包括管理空间，比如服务台，休息室，办公室等等。还有调理空间，比如配餐间，主厨房，冷藏保管室等等。除此之外，还有公共空间，比如洗手间等。渡德装饰建议，餐饮装修的空间设计中一定要将餐桌，餐椅，架子的大小，以及形状尽量统一，需要达到一定的比例和标准，一般来说，餐饮的面积大小，应该按座位的需求来进行适当的配置。餐饮区设计和布局，对餐饮装修的空间设计的整体效果有很大的影响，同时也会影响到餐饮的经营，所以一定要高度重视，合理的布局，才能有效的提高工作效率，才能容纳更多的消费者，才能给商家带来更多的经济收益。

3、色调餐饮装修的空间布局中，色调也是不可忽视的一个环节。色调在餐饮空间设计中，会营造餐饮的整体氛围，不同的色调，对人的心理和行为会有不同的影响。一般来说，色调都是由色彩和强度两部分组成的，色彩也就是各种颜色，不同的颜色对顾客的心境有不同的影响，比如白色，会让人安静，黄色会让人兴奋，当然，绿色代表了和平和生机。

4、灯光灯光的直接照明可以让人产生激动的感觉，因为这在餐饮店方面装修我们可以选择间接照明和直接照明相结合的方式。灯光也应该选择斜柔和的，不太热也不太冷。常用的照明方式是在餐桌上部悬挂吊灯，这样不仅可以在餐桌中心形成集中照明，而且照明范围更广，有利于营造温馨浪漫的氛围。

综上所述，就是餐饮装修空间设计的技巧。掌握好这些技巧，相信您的餐饮装修空间设计才能有更好的效果。

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。