

宜昌餐饮设计 锦汇堂餐饮设计

产品名称	宜昌餐饮设计 锦汇堂餐饮设计
公司名称	武汉锦汇堂装饰设计工程有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	武汉市武昌区积玉桥路广达大厦附属楼1楼锦汇堂
联系电话	18086015022 18086015022

产品详情

特色餐厅设计有哪些注意事项？

餐厅的内部结构原则

餐厅的门面和空间装修得雅致、明亮、和阶，给宾客一个良好舒适的就餐环境;餐厅的设计便于接待客人，无论是外观还是内部配置都需要遵循“适用、坚固、经济和美观”的原则。

不同的餐厅规模大小不同，进行装修必须因店制宜，使之便利消费者，同时又保证清洁卫生，并要突出自己的特殊风格和标志，而且还要使之能具有较高的艺术性。还要就是餐厅的建筑外形、尺度、线条、色彩协调一致。

餐厅营业场所的设计

餐厅是餐厅的主体，其他场所的装置应以营业厅(即餐厅)为中心，使其相互密切联系，尤其是餐厅的餐厅面积和厨房面积，要保持一定的比例.这样才可为客人提供可口、卫生的饭菜。

一般说来，营业场所和厨房的比例设计为3：1或4：1比较合适;商业街虽有共用的洗手间可利用，但若有可能，应当规划设计自用的洗手间，至少应有1平方米的面积，选好地点后，确定店面大小，根据情况决定。

风格、气氛、情调要和谐

通过对装修、装饰和别的方法来设计营造出一种适以经营风格的气氛与情调;比如说，摆上鲜花吸引客人，餐饮设计，玻璃窗干净明亮等等，也是吸引客人的好办法。在嗅觉方面，应设法让食物烹调中的香气引诱得客人食欲大增，从而增加销售量。有的餐厅在馆内装有音响器材，这既可使顾客在就餐时欣赏到音乐，又可以控制客人的停留时间。

餐厅布局的技巧

餐厅的布局，包括餐厅的门面、餐厅的空间，座席空间、光线、色调、空气调节等各项内容，对餐厅进行布局的主要目的就是使餐厅形成一种独特的气氛，为顾客提供一种优雅的就餐环境。

餐饮店装修主要分门面装修及室内装修装饰，一个好的特色餐厅不止要把门面打造的有特点引人注目，室内也不能太随意，好的室内装修装饰能够给人安全、舒适的感觉，只有安全及舒适的体验才能让更多顾客流连忘返。

烧烤店设计

1、烧烤店怎样设计才能提高了效益。

2、“身无彩凤双飞翼，心有烧烤一点通”。

3、烈日炎炎，相信很多年轻人会选择在晚上约上三五好友去撸串，这便成为当下流行的一种休闲方式，所以城市里的烧烤店看准这一“夏日商机”纷纷开启了烧烤店，而为了博得顾客的喜爱，经营者也会在装修上花费很多心思。

4、那么烧烤店应该怎么样设计以及如何通过规模布局来提高经营效益呢。

5、从宏观上来讲，首先我们已经放弃选择露天烧烤店设计，其次还需要考虑您选择的烧烤店模式是自助式还是传统式。

6、大环境下国家对禁止露天烧烤出台了非常多的政策，这点是烧烤店老板必须遵守的原则，所以露天烧烤店，并不是长久之计，所以如果想在行业分一杯羹，需要选择合理、合法的方式去经营。

中式餐厅的设计，离不开桌、椅、条案、柜子这些基本元素。下面就向大家具体介绍一下这些物品在中式餐厅中的位置及作用。

桌：中式餐厅中的桌子一般呈方形或长方形，以体现用餐人之间的尊卑等级关系。依据大、中、小这三种规格，分别称为“八仙”、“六仙”、“四仙”，“仙”指人数，取其吉祥之意。将餐桌摆放在餐厅的中心位置，方正的造型显得与四周环境相融合，亦有取意“正中人和”的说法

椅：我们所见的中式椅子的形式，多为明清时代流传下来的款式，样式繁多，风格呈现简约与华丽两派

。餐厅因起身坐下动作频繁，因此“靠背椅”是适用的款式。单一靠背或呈梳背，雕刻精致、古朴典雅，适当的弧度符合现代人体工程学。省略两旁扶手，更便于活动。

条案：形状窄而长，体积不大，适合靠墙而立。无论是“平头案”还是“翘头案”，在餐厅内依墙放置，摆上鲜花、盆景、精致的艺术品或是常用的小家电，都是不错的组合。

宜昌餐饮设计-锦汇堂餐饮设计由武汉锦汇堂装饰设计工程有限公司提供。武汉锦汇堂装饰设计工程有限公司为客户提供“品牌设计,餐饮设计,酒店设计,装修设计”等业务，公司拥有“锦汇堂”等品牌，专注于装潢设计等行业。，在武汉市武昌区积玉桥路广达大厦附属楼1楼锦汇堂的名声不错。欢迎来电垂询，联系人：万经理。