

武昌自助餐厅设计 锦汇堂餐饮设计

产品名称	武昌自助餐厅设计 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

色彩搭配

- 1、餐桌、餐椅的材质以木质和金属为主，木质与金属的使用比例大约为5:1。
- 2、墙面、橱柜面板均为白色，营造清洁的视觉感受。
- 3、吧台的玻璃台面、吊柜的金属板成为简约风格的推动者，透明材质和反光金属增加一尘不染的感受。
- 4、餐厨用具、花瓶和花束可以选择有跳跃感的红色，为整个环境做点缀，增添用餐时的温暖气氛。
- 5、地板装修一般大型的餐厅可以用温馨的色彩，比如棕红色，和原木色这样色彩，可以为餐厅营造一种古典温馨的氛围。

生意不好的餐厅总是相似的，自助餐厅设计，生意好的餐厅却往往各有不同。除去风格、色调、口味佳等要点，餐厅装修时，空间布局也同样起到重要作用。那不同餐厅的空间布局会有哪些不同的要求呢？我们一起来学习下吧。

一，大众餐厅装修注重功效性。

排桌式的布局是大众型餐厅常见的布局方式，这是一种简单且高利用率的布局方式。餐厅的区域也需要

分割的方式将空间相对独立开来，一方面增加了餐厅的装饰面，另一方面保护了客人的私密性，还可以为顾客和服务人员的出入提供了必要的空间。在相对独立的同时又保证整体的有机组合，和谐统一。

二、高档餐厅装修重在提升服务

经行业餐厅平面规划的数据分析发现，餐厅的人均消费越高，平均每个顾客所占的餐厅面积就越大。高端餐厅人均所需要的餐厅面积为5-8平方米，比低档餐厅的人均所需面积高3平方米左右。由此可见，高端餐厅并不能一味地追求餐桌数量的最大化，而是考虑到客人活动空间的舒适性和伸展性。还有大多数高端餐厅都配备了一定数量的包间，功能设置上包括独立的卫生间、沙发、衣柜以及服务区，提供更优质的服务。

三、任何档次餐厅装修都要规划好空间动线

空间动线是一家餐厅的生命线。动线泛指行动轨迹线，一家餐厅动线的设计直接影响到客流量的多少。从餐厅正门到服务台、主厅、包间、菜品区、厨房、厕所的路线是否合理、是否通畅。既保证空气流通性，及时更换新鲜的空气，又能避免设计繁杂带来的通道拥挤和方向感不明的浪费顾客时间。

总而言之，餐厅装修的空间布局就是两点：清晰导向性的动线和满足需求的空间排式。

动态展示普遍运用于大型固定展示空间，如展览馆、博物馆。采用高新技术和现代化的空间设计展示手段使科技馆更符合时代的要求，主要有以下几种形式：

- 1、标本与活体结合展示，倍受观众喜爱；
- 2、室内展示与露天展示结合，将某些展品放置在露天展示，可以使它们接近大自然，与观众的距离也缩短了，这种“回归自然”的形式新奇逼真，很适合当代人的审美标准；
- 3、动与静的结合，巧妙的运用幻灯，全息摄影，镭射、录像、电影、多媒体等现代单像技术，虚拟现实技术，使静态展品得到拓展，造成生动活泼、气氛热烈的展示环境，具有身临其境的效果；
- 4、实物与电子资讯的结合，通过电子导览系统，寻找理想的参观路线，通过电脑问答机详细了解展示的知识内容，测试观看与参与相结合，更是满足了观众的自主性。

武昌自助餐厅设计-锦汇堂餐饮设计(在线咨询)由武汉锦汇堂装饰设计工程有限公司提供。武昌自助餐厅设计-锦汇堂餐饮设计(在线咨询)是武汉锦汇堂装饰设计工程有限公司今年新升级推出的，以上图片仅供参考，请您拨打本页面或图片上的联系电话，索取联系人：万经理。