

武汉烤肉店装修公司 锦汇堂餐饮全案设计

产品名称	武汉烤肉店装修公司 锦汇堂餐饮全案设计
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

根据灯具光通量的空间分布情况及灯具的安装方式，室内照明方式可分为：直接照明、半直接照明、间接照明、半直接照明和漫射照明方式。

1、餐厅装修设计照明方式一直接照明 直接照明是光线通过灯具射出，这种照明方式具有强烈的明暗对比，并能制造出生动的光影效果。还有直接照明容易给人明亮、紧凑的感觉，要注意防止眩光的产生。

2、餐厅装修设计照明方式二半直接照明 半直接照明方式是由半透明材料制成的灯罩罩住光源上部，60—90%以上的光线使之集中在工作面。这种方式常用于楼层高度较低的餐厅，武汉烤肉店装修公司，其余光线被灯罩覆盖而漫射，会产生较高的空间感。

3、餐厅装修设计照明方式三间接照明 间接照明方式是将光源遮蔽而产生的间接光的照明方式，其中90—100%的光通过天棚或墙面发射作用于工作面，能够给人带来平和的感觉。

4、餐厅装修设计照明方式四半间接照明 半间接照明方式恰恰与半直接照明相反，把半透明的灯罩装在光源下部，60%以上光线射向面顶，形成间接光源。这种方式能够产生使低矮空间增高的效果。

5、餐厅装修设计照明方式五漫射照明 漫射照明是利用灯具的折射功能来控制眩光的，将光线向四周扩散。一种为光线从灯罩上口射出经平顶反射，两侧从半透明灯罩扩散；另一种是半透明灯罩把光线全部封闭而产生漫射。光线性能柔和，视觉舒适。

生意不好的餐厅总是相似的，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。

烧烤店设计说明

- 1、在武汉开烧烤店的比较多，要把烧烤店生意经营好，烧烤店设计装修就要重视起来。
- 2、规划好烧烤店设计方案，做好烧烤店装修效果，打造出美观的实用的烧烤店空间环境才能赢得顾客的认可。
- 3、烧烤店装修要把握装修细节。
- 4、打造一个更好的就餐环境就得重视烧烤店设计装修细节。
- 5、包括我们烧烤店的室温、防火、防水、排烟、防电等都是不能忽略的环节。
- 6、记住烧烤店装修不同于其他类型餐饮店装修，因为烧烤店室内存在高温设备，所以防电、排烟、防火问题必须做好，为客人提供安全干净的就餐环境，才能利于烧烤店的长远发展。

7、烧烤店设计装修风格也是多种多样。

8、不同的烧烤店经营模式、发展路线、消费群体需要打造呈现的设计风格也是不一样的。

9、重要的是我们烧烤店环境要符合人性，满足顾客的消费需求，更好地为顾客提供就餐服务。

武汉烤肉店装修公司-锦汇堂餐饮全案设计(图)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实力不俗，信誉可靠，在湖北 武汉 的装潢设计等行业积累了大批忠诚的客户。锦汇堂装饰带着精益求精的工作态度和不断的完善创新理念和您携手步入辉煌，共创美好未来！