

生态园餐厅温室大棚设计施工

产品名称	生态园餐厅温室大棚设计施工
公司名称	郑州奥农苑农业科技有限公司
价格	.00/平米
规格参数	品牌:奥农苑 型号:ANY 规格:生态餐厅
公司地址	郑州经济技术开发区航海东路1394号3幢6层608号
联系电话	0371-63315682 18336382201

产品详情

郑州生态餐厅温室大棚设计施工 生态餐厅内部为餐饮经营，外部必须的辅助设施及相应的园区建设是必不可少的。首先考虑生态餐厅的外部环境，即需要一个没有污染的环境。例如临近河流或山麓及林内的环境条件适合建设生态餐厅。不仅环境条件优良，而且自然景观优美。分析认为：1、如果临近河流、湖泊，就可以建鱼塘、建立水生蔬菜园区，鱼塘可以供食客钓鱼、游泳、船上采摘，如生水蔬菜菱角、莲子等，可在船上采摘。也可用鹰捉鱼。2、如果生态餐厅建在山麓，就可以建立野生蔬菜园、牧场、鸡场、鸭场、鹅场、蝎子场、食用菌生产基地、野果园、木本油料林等，以上这些产品均可用作生态餐厅的加工原料。食客可以在园区挖野菜、挤奶、烤羊、抓小鸡、逮鸭、捉鹅、捡鸭蛋、采蘑菇、摘野果、取木本油料树木的种子，进行炸油。3、如果生态餐厅建在城市周边，无山水毗邻，可在餐厅周边栽植大量的林木，制造一个神秘、幽静的环境，道路宜弯曲起伏，餐厅应建在林内稍深的位置，使食客在进入餐厅前，领略一路景观，营造一种良好的心情氛围。道路两旁栽植具有不同花期的花卉植物，车辆行走的道路最好具有廊的味道，廊用葡萄、猕猴桃、丝瓜、葫芦、南瓜等藤本植物体现，也可在廊的两侧和顶端，立体种植生菜、花卉植物。在餐厅稍近的地方，开辟蔬菜园区，最好选用观赏蔬菜进行栽植。菜园周边有散养鸡场，这些鸡子在菜园里捉虫子，吃菜叶，不用鸡饲料喂养，也不宜在鸡舍里饲养，食客在这儿不仅可以随意挖菜，还可抓鸡。

生态餐厅周边园区建设，可以选择花园、菜园、盆景园、香草园、茶园、农园、牧场、渔场，此外还有昆虫生产基地，如桑蚕、蝎子、知了等食用昆虫的生产。所有用于食品原料生产的园区都要按照有机农业生产规程进行生产，生产出来的产品必须是有机产品。餐厅外部涉及到花园规划.....、菜园规划.....、鱼塘规划.....、牧场规划.....，餐厅附近建有一个规模很大的种植设施，但棚里蔬菜瓜果的要符合“生态”的标准。生态餐厅要做到向消费者承诺的“餐桌无公害”，体现绿色环保风格，拥有自己的生态种植大棚，是一个非常重要的衡量指标。

在市内，建立生态餐厅由于环境、景观、餐饮原料生产基地等条件不具备，往往经营起来比较困难。具体设计节点：生态环境设计餐厅内部温度幅度、湿度上下限、采光程度、空气的净化程度，如粉尘、氯气、二氧化硫气体等有害气体在大气中的含量，净化措施。餐厅内气体交换速度。生态餐厅的原料，它的制作方法，它的添加作料，它的调味料以及它的经营概念，都应该是一个比较完整的生态化的。植物造景设计植物种类选择..... 花卉选择..... 香草植物选择..... 水生植物选择..... 主道植物种类.....

花坛花盆用料餐厅内避免使用混凝土、塑料结构，花坛、花盆宜用木制品。餐厅建筑设计建筑以大棚类的建筑为主，注重室内采光和通风，追求的是接近自然的环境。草棚加网纱、或者露天。小品设计假山、磨房、石碾房、福鼎、油坊等文化设计文革遗痕、民国风俗、当地民俗、生态文化、植物文化、餐饮文化、茶文化、酒文化、各地文化荟萃、餐厅舞台戏曲、淑女钢琴伴奏、餐厅音乐、杂志、期刊阅览、书法、美术、雕刻、工艺品等。音像设计音像密度、位置、是否显露等。

灯光设计种类、密度、亮度、颜色、位置（空中、地面、水中）、灯带等。

餐具设计民国餐具、六十年代餐具、西式餐具、现代餐具等。

餐椅设计小方凳、草敦、草垫、藤椅、竹椅、休闲椅、沙发、转椅、吊椅、板凳、靠椅等。

休闲区设计茶艺区、音像区、歌唱区、下棋区、客休区等。

儿童娱乐区设计玩具（滑滑梯、秋千、蹦蹦床、积木、木偶等）、玩赏鱼、玩赏昆虫、玩赏鸟等。

操作间设计蒸笼、炒具、炊具、风箱、案板、排气设施

洗手间设计调控设备空调、空气加湿器、排气扇、进气扇、空气过滤器。

停车场设计位置、停车数量、进出口的便利程度、地面、植物围墙

理念策划餐厅经营理念，不同餐厅有不同的理念。

服装策划颜色、质地、不同等级服务生服装区别、季节服装、白天夜间服装区别等。隔离设计餐厅内部不设围墙和隔离墙，用植物高低错落有致进行隔离，也可用假山、水流进行分隔。植物隔离如通过花卉或观叶植物的巧妙摆设来实现。还可通过廊、过道、小品、立体绿化来进行隔离。廊用植物观赏树木、赏花植物、观叶植物、观赏草、香花植物、香草植物。彩叶草、彩叶植物、观果植物等。水景设计如小桥流水、二泉映月、人造瀑布、人造喷泉、人造鱼塘、水中灯光、水中植物、水中鱼种、水族箱设计等。购物场地设置的位置，销售的产品：有机蔬菜、有机瓜果、柴鸡（鸭）肉、柴鸡（鸭）蛋、土特产、文化产品等。服务生素质外表、气质、口音（普通话、地方话）、身高、文化、亲和力等菜类策划农家菜、野菜、药膳等。当然也可吸收市内高档饭店的菜类。