

火锅店装修设计施工

产品名称	火锅店装修设计施工
公司名称	湖北上秦建筑设计工程有限公司
价格	1.00/1
规格参数	
公司地址	武汉市东湖新技术开发区光谷大道58号关南福星医药园三期1幢4层6号-1
联系电话	027-87606642 18696132927

产品详情

湖北上秦建筑设计工程有限公司是一家专业从事：办公空间、商业店铺、宾馆酒店、洗浴足疗、美容美体、婚纱影楼、咖啡厅、医院、厂房等大型工程的室内设计与施工，以及家具的量身定制与销售为一体的综合性装饰公司。我们的设计师具有强烈敏锐的感受能力、对美学的鉴赏能力、对设计构想的表达能力、具备全面的专业能。时尚的设计构思、合理的预算报价、长期的材料供应商、精良的施工工艺、完美的家具定制、优质的全程服务。“以质量求生存，以信誉求发展”是我们的经营理念，始终坚持以客户的需求和满意为核心。致力的打造满意的办公空间和商业空间。

联系人：张先生

手机：18696132927

公司座机：027-87606642

邮箱: 370824497@qq.com

qq: 370824497

公司地址：武汉市洪山区光谷大道光谷总部国际时代1栋702室

1、火锅店装修前提

首先在火锅店装修之前就必须确定自己店铺的消费定位，这是每一间餐厅都必须考虑的问题，考虑清楚了这个问题才能着手进行装修。在选择火锅店装修材料上，需要根据餐厅的档次和火锅店的文化背景来统一设计。火锅店装修设计，要从不同的火锅店实际出发，以建筑风格、火锅档次、地理位置等因素来衡量，以吸引顾客。

2、火锅店装修风格

火锅店不比西餐厅，需要更多的情调和装饰，火锅店最重要的是味道，其次才是装修。整体风格来说，不要过于豪华，但是应当显得很大气，不俗套。因为太豪华的设计，费用一般会比较贵，并且可能给顾客一种印象，就是来这里消费，费用会比较高。这其实还是涉及到市场定位的问题。

3、火锅店装修注意事项

火锅店装修时最重要的就是注意空气的流通问题，火锅自身油烟大，吃完后浑身是味。安全问题是第一，燃料为气体时更要注意通风，地板要求防滑，油多自然滑，顾客喝多了走在上面有隐患，最好设计为无障碍式的。这样在收碗和上菜时可以配手推车。

4、火锅店大厅的设计

在四川吃过火锅的人都知道，吃火锅就是图的热闹，所以一般我们会选择大厅的位置，除非家庭聚会才会选择包间。随意对于大家的装修设计就显得比较重要了。一定要合理布置，尽量方便顾客就餐。餐桌之间的要保持一定的距离，方便顾客走动，这些在火锅店装修的时候都需要考虑到位，并且大厅内还要时刻保持卫生。

5、大厅餐桌的摆放

在火锅店装修中大厅餐桌的摆放也是需要注意的问题。餐桌一般会选择圆形的，可以坐下10个人左右，餐桌的形状以及色调都需要根据前期的设计方案来决定，不同的风格可以选择不同的色调。但也不能全部都选择大的餐桌，也应适当摆放些小的餐桌。总之想尽一切办法使得大厅的容纳量达到最大。

6、灯光色调的重要性

在布置大厅的时候千万不要忘记我们头顶上的灯光问题。大厅内的灯光设计也同样很重要，因为人们来这里主要是以就餐为主，所以灯光的设计尽量以暖色为主，这样可以增强人们的食欲，使顾客在这里就餐感到很舒适。

7、火锅店厨房装修

都说在外面吃饭是不能进厨房的，因为一旦看见厨房就会吃不下了。所以我们自身一定要注意这个问题，因为顾客有的时候可能会去厨房，如果厨房的卫生很不好，那么就会给顾客留下很差的印象，从而就会严重影响到店面的整体形象。尤其是夏天的时候，应当做好除蝇准备。还有整个做饭的每个细节，要做到层层把关，每个细节问题都要做好卫生工作。