

成都特色火锅店设计|火锅店装修设计|专业施工团队

| | |
|------|--------------------------|
| 产品名称 | 成都特色火锅店设计 火锅店装修设计 专业施工团队 |
| 公司名称 | 四川新东家建筑装饰工程有限公司 |
| 价格 | 60.00/平方 |
| 规格参数 | 新东家设计:01 |
| 公司地址 | 成都市青羊区人民中路三段57号1栋8楼810号 |
| 联系电话 | 028-66166775 13880582227 |

产品详情

火锅店装修注意事项

1、火锅店设计装修要注意空气的流通问题，火锅自身油烟大，吃完后浑身是味。

2、安全第一

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。

3、火锅店设计装修材料选择

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。火锅店的装修设计，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。

4、开放式火锅店装修

可能火锅店会选址在比较繁华的街区，即火锅店正对大街的一面全部开放，没有橱窗隔档，顾客可以随便进入，没有任何障碍。这是多数火锅店采用的经营模式

5、半开放式火锅店装修

这种装修模式适合一些中小型的火锅店。进门开度适中，玻璃明亮，有时橱窗倾斜配置，顾客可以从大街直接看到店堂内部，对顾客有一定的诱导作用。

6、封闭式火锅店装修

即火锅店面向大街的一面用展示橱窗或玻璃遮蔽起来，进门尽可能小些。一般火锅店装修时不采用这种模式，因为这种方式不利于烟气的排放。不同的火锅店装修模式有不同的适合。

无论是在街边摆一个小档口还是开一家餐厅，做生意从来都不是简单的事情。一个好的店面可以给消费者留下一个好印象，还没吃就对这家店生出了好感，对经营者来说，无疑犹如喜欢的女孩和自己看对眼。如果是店面装修不好，消费者对餐厅第一感觉算不上好，那么要扭转他的感觉，肯定要付出得多。所以，就算火锅店的消费群体很庞大，您也不能对火锅店的装修掉以轻心。