

旋转火锅选址布局小窍门

产品名称	旋转火锅选址布局小窍门
公司名称	黄岛区韶彬厨具批发部
价格	450.00/米
规格参数	万仕和:全国免费安装 终身维修:提供12种蘸料 6种底料:厂家直销
公司地址	山东省青岛市黄岛区珠江路1389号1栋办公2711
联系电话	17663950576

产品详情

开一家旋转火锅店店内应该怎么布局呢？应该尽量利用每一处空间，在人员流动线路上应该尽量选取直线，避免迂回的曲线，使顾客和工作人员在第一时间到达想要到达的位置，其次，主要通道的宽度要明显大于次要通道。旋转火锅店的灯光布局也有讲究的，要跟室内装修风格互相协调，光的强弱都会产生出不同的效果，一般旋转火锅都采用金黄或橘黄色。另一方面就是店里的配色，应根据档次、空间大小等因素合理利用好色调以产生预想的效果，还有就是音乐以及音量的调节，餐厅的温度等因素，毕竟去一家旋转火锅店吃饭的话，除了口味好、模式新颖、店内的布局搭配也是有一定影响的，希望这些建议能对您有帮助旋转火锅设备专业生产厂商青岛凯利翔机械有限公司期待您的咨询旋转火锅店选址需要注意哪些事项，下面跟大家简单说下：（1）避免在人口稀少的地区开旋转火锅店，毕竟开店客流是关键。（2）避免在高速车道旁开旋转火锅店。（3）避免在高层楼房中开餐饮店。（4）避免正对笔直道路的位置开旋转火锅店。（5）避免正对死胡同的位置开旋转火锅店。（6）避免在风口位置开旋转火锅店。（7）避免在斜坡上开旋转火锅店（8）避免在旋转火锅店前有障碍物（9）避免在行人匆匆而过的地方开旋转火锅店（10）避免旋转火锅店大门正对小巷青岛万仕和回转火锅设备有限公司从事旋转火锅设备，回转火锅设备，回转寿司设备多年，黄岛老厂家了，服务了上千家客户，无论是开店还是设备方面都可以说的上是经验丰富，非常欢迎您来黄岛考察参观。