

餐饮空间平面布局设计 金泽餐饮设计公司分享

| | |
|------|--|
| 产品名称 | 餐饮空间平面布局设计 金泽餐饮设计公司分享 |
| 公司名称 | 沈阳金泽装饰工程有限公司 |
| 价格 | .00/平方米 |
| 规格参数 | 沈阳金泽:餐饮设计 沈阳金泽:餐饮空间设计 沈阳金泽:餐饮店设计 |
| 公司地址 | 沈阳市浑南区营盘南街禹洲广场A2楼2-29-1 |
| 联系电话 | 13066632226 13332454221 |

产品详情

沈阳餐饮设计公司电话：13066632226.金泽餐饮设计公司www.jzs8.com专注于餐饮设计十四年.餐饮空间设计是一门有根有据的学科，其中包含了诸多前辈设计师在实际运用的过程中总结出来的经验和规律，也成为了更多空间设计进行餐饮空间平面布局设计要遵循的核心所在。作为专业餐饮设计公司，金泽装饰和大家一起来分享餐饮空间平面布局设计的要点。餐饮空间设计的总体布局是由诸多要素完美合成的一个整体。这个整体主要包括了餐饮区、厨房区、卫生设施、衣帽间、门厅或休息前厅等构成了完整的餐饮功能。当然，既然整个餐饮空间是个整体，餐厅的空间设计首先必须合乎接待顾客和使顾客方便用餐这一基本要求，同时还要追求更高的审美和艺术价值。餐饮空间平面设计要点（1）厨房的面积和位置一般厨房都会被设计在餐厅的最后部分，厨房的面积应该占总面积的百分之四十到五十左右。在餐饮平面设计中，我们应该先事先研究好厨房的功能设备，再确定好厨房的位置和面积。

（2）入口和前台的位置 在餐饮平面设计中，前台一般设计在正对入口或侧对入口的位置，因为这样更有利于迎接顾客、接受订单、咨询和买单等服务。（3）客席的布置 客席大多都是设置在窗边或墙边，客席的形态也分为很多种，例如点型、竖型、横型、横竖组合性等等类型，我们可以以餐厅大小和氛围为依据，根据室内装饰来变化不同桌椅的形态。（4）动线的设计 根据客席的位置、顾客的行走动线和服务人员的工作动线进行设计，在餐饮平面设计中，要保证餐厅内的主要通道和工作动线上没有障碍物。

。