

沈阳火锅店装修公司，火锅店装修如何体现川味风情

产品名称	沈阳火锅店装修公司，火锅店装修如何体现川味风情
公司名称	辽宁天赐装饰工程有限公司
价格	159.00/m ²
规格参数	辽宁天赐装饰:连锁店装修设计公司 免费设计:火锅店装修设计 包工包料:30天交工
公司地址	沈阳市浑南新区三义街2号 浦江东方大厦
联系电话	024--25523999 13889881688

产品详情

沈阳火锅店装修设计，自助火锅店装修设计，旋转小火锅店装修设计，主题火锅店装修设计，海捞火锅店装修设计选择辽宁天赐装饰工程有限公司，连锁店加盟店设计施工。欢迎来电咨询，免费设计，30天交工，办理消防手续，视频化管理，工程终身维修，售后48小时到达现场。放心工程，无后顾之忧。

火锅店加盟店装修要素及方案

如今都市人不但讲究吃得营养、吃得健康，对餐饮环境也越来越注重。所以火锅店装修不可忽视，以下我们介绍的是某一成功中档火锅店加盟店的装修要素，希望能够对广大创业者有所裨益。

一、厅堂面积

根据市场定位，厅堂面积要求在100平方米以上，餐桌在10桌以上。

沈阳火锅店装修设计公司，火锅店装修效果图

二、装修风格

厅堂装修布置不要过于豪华，要整体大方，因此应本着装饰格调统一，风格明快，环境档次中等的原则，营造一个温馨、简洁的用餐环境为目标。地面部分采用防滑地板砖拼贴；吊顶部分采用纸面防火石膏板，边缘部分二级吊顶造型、暗藏温反射光源，大厅采用吸顶及少量吊灯，表面刮膏处理；墙裙部分采用普通水曲板聚胺酯透明漆面处理。这样的厅堂布置一是节约造价，二是便于打扫卫生，也不失火锅消费的档次。为点缀和体现地方饮食文化，可是挂精美、大方，反映红门人生活情趣的山水、人物面，以增强文化气氛。面积大的厅堂，可设置表演区，活跃就餐气候，具体装饰风格按照红门餐饮公司装修方案进行。

三、火锅店的通道

火锅店的布局中，既要考虑充分利用营业面积，又要考虑方便客人进入和离开，还要避免打搅其他客人。餐桌间让一个客人入座尺寸为50cm左右，行走的起码通道尺寸为100cm。

沈阳火锅店装修设计公司，火锅店装修效果图

四、气源（电源）安排

应该在有天然气、输气管留检修的位置，在装修时应全部预埋。输气管用氧焊接，完工后加压测试，严禁漏。若为液化气瓶，则应摆放在桌下，摆放气灶开关的方向要注意既方便服务员调节火候大小，又方便顾客调节火候大小。另外，室内应配置足够的消防器材。

五、厨房配置

厨房的设备和布局是否符合火锅的生产特点是火锅生产的重要环节。在设计厨房的设备和布局时，要考虑厨房的面积、安全及便于操作。

- 1、厨房面积控制在30—60平方米左右。
- 2、厨房的供电设备。厨房是用电比较集中的地方，因而要有自己的单独控制装置和超荷保护装置。经过厨房的电线应防潮、防腐、防热、防机械磨损。每台设备都有可靠的接地线路和附近安装断路装置。
- 3、厨房的照明和通风设备。良好的照明和退风保证调味师能准确的调料和对食品颜色的判断；另外可提高劳动效率和减少工伤。
- 4、必须具备防蝇、防尘、防鼠设施。
- 5、清洗池和厨架要多于一般中餐操作。具体配置设备应按照《食品卫生法》的要求和加盟店设备配置表配置。沈阳火锅店装修设计公司，火锅店装修效果图

六、库房配置

库房为辅助原料及干货物品的存放地，一般可根据火锅店货物储量多少来确定。总体要求能通风、不潮湿、防鼠、防虫害；货架置放、货品分类，保持整洁有序。

七、洗手间配置

洗手间是火锅店必须配置，其洗手间装饰应因地制宜，合理布局，地面要求必须有地格，以防滑倒，还应配有换气扇，以保证空气畅通。另外应备有洗手液、干手机、镜子、纸篓、手纸盒等。

沈阳火锅店装修设计，自助火锅店装修设计，旋转小火锅店装修设计，主题火锅店装修设计，海捞火锅店装修设计选择辽宁天赐装饰工程有限公司，连锁店加盟店设计施工。欢迎来电咨询。