

# 合肥自助餐店怎么装修设计比较好有哪些讲究

产品名称	合肥自助餐店怎么装修设计比较好有哪些讲究
公司名称	合肥维创建筑装饰有限公司
价格	.00/个
规格参数	1:1 1:1 1:1
公司地址	合肥北城世纪城祥徽苑写字楼3栋13楼
联系电话	18956588990

## 产品详情

维创装饰告诉我们，火锅如今是一种非常流行的美食之一，也是一种经济实惠的聚餐佳选。所以，火锅也是越来越受到人们的追捧与喜爱。那么，如何装修出一个更合理、更有特色的自助餐，这是我们能否把火锅生意做好的一个很重要的因素。自助餐的装修，在注重整体把握的同时，一些细节方面的掌握，是决定自助餐装修合理与否的一个很关键的因素。那么，如何做好自助餐装修呢？小编为大家解析：

### 一、自助餐大厅

大厅或者说大堂是自助餐装修设计的核心，因为这是顾客的就餐区。建议大厅布局要合理，尽量方便顾客就餐，比如说餐桌之间的要保持一定的距离，方便顾客走动;要注意方便打扫卫生，保持清洁。

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。大厅灯光设计尽量以暖色为主，因为人们来这里主要是以就餐为主，暖色可以增强人们的食欲，使顾客在这里就餐感到很舒适。

### 二、自助餐装修风格

原则上，自助餐装修风格以简单大气为主，不要过于豪华，也不要俗套。最主要的是根据消费群体去装修设计，不能为了豪华却给顾客一种高消费的想法。根据自助餐的档次来确定方案，如果是一般的低消费店，那么风格尽量简单为主，如果招待的大多是比较有钱的顾客，那么可以找专业一点的装修公司将风格弄的稍微华丽些，能够体现出店面的整体形象。

### 三、自助餐的厨房

在自助餐装修的时候，还需要考虑到厨房的卫生情况，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。

做好自助餐的装修，是做好火锅生意的一个很重要的因素之一。我们在自助餐装修时，一定要充分的考虑到自助餐本身的一些特色，只有更好的把这些因素综合起来，才能让我们的扬州自助餐装修变得更合理。自助餐的装修跟其他的装修还是有一些区别的，我们一定要更注重一些细节，才能带来不一样的效果。

自助餐鱼缸的放置：在风水中鱼缸是用来镇煞之物，就是说鱼缸应该放在凶放或放在朝向凶放的位置，但目前的许多自助餐，在店面中往往放置鱼缸，那么最基本的应该注意几点：

- 1、鱼缸中的水面总高度不要超过1米80，因为水位过高，有灭顶之灾的)说法；
- 2、鱼缸中要用活水，而且水要从最上面的一层向下流动；
- 3、鱼缸应放置在凶放。

自助餐卫生间：卫生间在风水上要求压在凶方，这在处理上是相对比较简单，但如果是多层的自助餐，就要注意，切不可让楼上的卫生间压在楼下的收银台上，或压在办公室、厨房……之上，不然会产生许多不良后果。

自助餐炉灶的放置：炉灶是自助餐的关键，而炉灶的放置又是风水中的关键，依照中国传统"家相学"的说法，炉灶放置的基本法则是：坐凶向吉。也就是说，炉灶应放在凶方，而炉灶的开关应朝向吉方，这几乎是炉灶放置的唯一法则。

自助餐店面招牌：店面招牌的处理是非常有讲究的，大家可以在"图片说明"页面里找到这样的实例，招牌的大小、颜色、质料甚至字样，和店主的生辰、店面的风水格局以及店面周围的环境都有这密不可分的关系。

自助餐财位：照当今港台流行的风水术，一般是采用挨星法飞出每年的当旺财位，然后在风水上进行处理，但飞星法的最大麻烦就是每年甚至每月甚至每天的财位都不相同，这就给用户带来很多不便，显得无所适从。依照"八宅派"法则，可相对简单地定出财位，位置就在进门对角线所指的角落，一般说来，财位宜亮不宜暗，在财位上放置一棵常绿植物可起到催财的作用，但不能放置仙人球、仙人掌一类带刺的植物。