

如何合理布局后厨动线设计从而提升餐厅营业额

产品名称	如何合理布局后厨动线设计从而提升餐厅营业额
公司名称	沈阳金泽装饰工程有限公司
价格	.00/个
规格参数	
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

[在现代餐饮管理中，后厨管理已经慢慢转变为整个餐厅管理的核心之一，后厨的动线设计是80%餐饮老板最头疼的问题之一。因为后厨的动线设计能够直接影响厨房后台设备和后厨人员的工作效率和出餐效率。甚至可以直接影响整个餐厅的翻台率和营业额提升。沈阳金泽装饰www.jzs8.com专注于餐饮空间设计十五年，熟懂餐饮行业管理和运作流程，今天我们就从餐饮空间设计的角度和大家分享如何合理布局后厨动线从而提升餐厅营业额。](#)

四种后厨动线布局1、I型布局此类动线布局适用于空间形状长条状的后厨，把后厨的功能区依照使用流程排序，整体功能区的分布呈现"I"字型，使后厨动线流畅的贯穿整个工作区域。

此种动线布局主要根据餐厅菜品品类结构和后厨设备是否便于移动来决定，在一些菜品种类较为单一或加工环节较为固定化的餐饮门类中，I型布局更方便于菜品从食材准备到出餐上桌，保证一整条运动线路的流畅性。I型布局也是各类餐饮管理者喜欢打造的后厨规划方式，通过将后厨工作区域一线式呈现，展示后厨透明化、规章化、便捷化的特点，提升出餐效率的同时也与顾客建立了互动因素。2、II型布局此类动线布局适用于空间形状偏方正的后厨，功能区主要位于墙壁两侧，后厨人员可以双线处理相应工作，相互不会形成交叉造成停滞。

此种动线布局主要根据餐厅后厨的可利用空间成本和闲暇时间利用率来决定，在一些菜品种类齐全、后厨空间范围有限、工作环节较为固定化的餐饮门类中，II型布局在物资取用、人员流动等方面更灵活，更好的达到了动线设计目的。II型布局通过将后厨工作区域变为双线式操作方式，最大化的利用了空间，节省了空间投入成本，最高效的分配后厨人员的操作时间，节省人力物力成本。3、L型布局此类动线布局适用于以墙角为中心规划的的后厨，功能区两侧双向展开形成夹角，最大程度的节约了空间的使用成本，同时后厨人员在操作区域进行操作时可以形成闭合，简洁方便。

此种动线布局主要根据餐厅后厨的设备数量、大小以及是否可以移动决定，在一些菜品种类齐全、后厨空间范围适宜、工环节较为固定化的餐饮门类中。L型布局使每个设备的位置都相对宽敞的多，另外，采用"黄金三角动线"可以使动线距离最为合理。4、U型布局U型布局是L型布局的"升华版"，在后厨和整体餐厅投入资金允许的情况下，此类后厨动线布局是所有后厨动线布局中最优质的规划设计，不仅通过动

线设计梳理了工作流程逻辑，而且使后厨空间实现最大化利用。

U型布局可以使后厨中的储藏、洗涤、烹饪各占一方，形成三角形动线，由于U型布局的后厨规划所需面积较大，因此在大型餐饮企业中较为常见。若小型餐饮企业想要采用，为了避免拥挤，U形两侧长度应留出相应距离。而且，水槽与冰箱间的距离及水槽与灶台的距离都应根据空间面积进计，要保证各区域的人员在进行操作时不会阻碍彼此。根据流程设计动线时要注意这3点01、注重操作逻辑为了使后厨动线能够合理、流畅的运行，在对后厨动线进行设计时必须要根据后厨的操作使用逻辑来进行设计。

"冰箱区-洗菜区-切菜区-炒菜区-盛菜区"这是每个餐厅后厨出餐前都要具备的流程，设计者必须根据这个流程进行动线设计，减少无意义的重叠、交叉，从而达到最终降低时间、人力成本，提高出餐效率的目的。02、功能区细化除了对操作流程逻辑进行有效梳理外，动线设计时还应该充分的利用设备、物品、空间和员工，在满足安全和卫生生产的同时提供最舒适的操作条件。

出于卫生和食品安全的考虑，后厨应分别设置出入口，出进分开，保证传菜通畅与洁污分离。来降低顾客有可能因菜品质量而提出的投诉，减少不必要的投诉成本付出。03、工作台环境黄金的切菜区操作高度应是操作台高度=身高÷2+50。如果操作台过低，员工需要经常弯腰切菜；操作台过高，又会使员工切菜变得吃力，从而增加了时间成本，拉低了运行效率。