

# 沈阳金泽专注餐饮设计：餐饮店设计如何能保证设计合理性

产品名称	沈阳金泽专注餐饮设计：餐饮店设计如何能保证设计合理性
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

沈阳金泽装饰www.jzsz8.com专注于[餐饮空间设计](#)

与装修。从专业的角度上讲，[餐饮店设计](#)

在现代的新餐饮崛起以后越来越被餐饮从业者重视。在以前大家更多关注的是菜好不好吃，服务贴不贴心，而如今随着消费者对服务的要求也越来越高，对就餐环境的要求也越来越高。所以餐饮店设计成为很多餐饮人必须要重点抓的事。那么餐饮店设计中要注意哪些才能保证设计的合理性呢?餐饮店设计最重要的一点，餐饮店布局首先要合理。在一二线城市寸土寸金，房租是极高的，所以怎样合理的最大化的利用空间价值，是每个设计师应该考虑到的。可以根据每个用户使用的空间来确定餐饮店用餐者的数量，以确保餐厅的秩序，同时还防止餐厅空置和拥挤。一般餐饮店的空间可以划分成餐饮空间、通道空间、厨房空间这几个功能分区。合理规划这几个功能分区才能提高餐厅的整体效率，提高员工的服务能力，更好的满足顾客的需求。餐饮店设计第二点，餐饮店设备配备要合理。在完成整个餐厅的空间布局后，我们下一步需要考虑的是餐饮店的设备布局，好的布局可以让空间简洁、有秩序感、心旷神怡。除了基本的餐桌和餐椅自然，还有餐厅柜，隔断柜、吧台等设备。虽然这些设备的大小不同，但它们遵循一定的共享标准，可以做成对称的设计。不仅可以方便员工的服务，还可以改善客户的用餐体验。餐饮店设计第三点，餐饮店颜色的分配也要合理。颜色是对人心理影响最直接的因素，餐饮店的配色是否合理也是影响顾客体验的最大因素。不同的餐饮店设计可以选用不同的颜色，但总的来说，餐饮店应该以明快的色调为主基调。一般来说最受欢迎的装饰空间的颜色是橙色，以及橙色类似的暖色。这些颜色不仅活泼，而且能够影响顾客的食欲。餐饮店设计一定要做到这几个方面的合理性，才能打造出更有价值，更被消费者喜欢的空间。