

沈阳金泽专业餐饮设计分享：饭店装修动线设计应该注意什么？

产品名称	沈阳金泽专业餐饮设计分享：饭店装修动线设计应该注意什么？
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

饭店功能区划是指消费者、服务员、食品类与容器在饭店内流动性的方位和线路。一般来说，饭店必须考虑的功能划分分为两部分：消费者功能划分和服务项目功能划分。有效的餐厅设计功能区域的设计理念，不仅能打造氛围，也是一个合理的分离，提高了工作效率和高品质的服务，为消费者创造最佳的用餐体验。餐饮业的中小型餐饮室内装修更为频繁。有效的餐厅设计功能分区设计构思十分关键。作为专业餐饮空间设计公司，沈阳金泽装饰www.jzsz8.com今天来和大家聊聊餐厅设计功能分区设计会留意哪些问题，餐饮空间动线设计应该注意什么。饭店装修设计的等候区尽可能在室内，结账区预留空间。如果饭店室内空间允许，在室内等候区总体规划。首先，加强对消费者与餐厅的认识和交往，也可避免排队拥挤外，造成混乱的秩序。但是，等候区应与休息区保持一定距离，以防对就餐顾客造成影响。餐饮空间设计一般结账区的设置需要衡量餐厅的经营模式。饭店有将会全是在桌面上结账，而通常的餐厅收银台一般都设在入口附近，但需要预留一些室内空间，以防止收银台时安全通道过于拥挤，不利于消费者进入商店消费。酒店的等候区应提供茶和小吃。尤其是在冬季，喝一杯开水可以一起传递酒店的人性化服务，可以迅速提高客户对酒店的好感。以形态分区，避免只有单一形态的座位。客席的配置应该依据营运商的规划来把握，依据不同业种，会有不同桌数与人数上的需求。如果座椅总数过多，就必须依靠设计思想来划分形状系统，应防止座椅的单一形状，否则会使室内空间显得简单。高桌的关键作用取决于是否有一个更方便的座位供快餐用餐者使用，以及是否有酒，而小酒吧可以提供更好的服务和互动。因此，绝大多数小酒吧都是使用高脚桌，加上吊灯可以实现这一功能。高脚桌长桌更适合于较短的就餐时间，如快餐店、小店等。这样更能提高用餐效率，也比较方便。店内休息区一般靠近卫生间、餐厅厨房和仓库区域，不可能表现出比前排座椅优越的物理自然环境。一般来说，有必要在座位区进行升级，这更适合几十人的团队，也可以设计和设想为一个私人空间，只是为了显示隐藏的服务项目。此外，多人用餐区由于人数众多，用膳量大，可以加以区分。沙发与包厢区单人长桌，通常适合咖啡厅，尤其适合靠窗摆放，面朝店外。一个单身的顾客，即使没有朋友，也会因为视线好和室内空间质量好而光顾，必要时可以挨着对方坐。一个好的动线设计要满足以下三点：点餐速度。尤其是快餐店，主要就是快，快速点餐，快速出餐，快速就餐。因为就餐时间大部分人都是一样的，所以到了就餐时间，人流量会增多，如果不能快速的点餐，就餐，只会让店铺流失很多顾客。减少服务员移动路线。当客流量很多的时候，服务员在这段时间是很忙的，这时候我们就要尽量减少服务员移动路线，以免造成空间拥堵，增加服务员不必要的工作量。减少顾客停留时间。一般我们会把点餐和等待就餐的顾客分开，从而保证后面人群快速点餐，也不会影响到就餐人员，只有节约了顾客就餐时间，才能让快餐店效率提升。

[本文关键词：沈阳金泽,专业餐饮设计,饭店装修,动线设计,饭店装修设计,饭店动线设计](#)