金泽装饰分享：沈阳火锅店装修设计要注意哪些问题

产品名称	金泽装饰分享：沈阳火锅店装修设计要注意哪些问题
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.jzzs8.com提供火锅店装修设计和施工于一体的服务。对于一家餐饮店来说，室内装修设计是一件非常重要的事情。无论是从装修时间、装修费用等问题都需要餐饮投资者能够有一个投资计划和资金预算。目前的市场上，火锅店店越来越受到消费者的欢迎，越来越多的火锅品牌也在竞争中脱颖而出。然而想要打造一家成功的火锅店品牌却并没有那么简单，很多问题在火锅店投资之前就应该要对其中一些比较重要的事项做到心中有数。沈阳金泽装饰就和大家聊聊火锅店在餐饮装修设计中应该注意的事项。1、火锅店装修前准备工作

火锅店装修前必须制定火锅店的装修风格，并有一个大概的预算范围，因为不同的风格，不同的档次，火锅店装修预算相差很大。确定火锅店装修的工期以及开业时间，这就要求投资者必须与餐饮店装修公司达成一致意见，因为装修时间收到很多因素的影响，应该提前规划，预留出较为宽裕的时间。

2、火锅店就餐区通道设计

火锅店多属于聚餐性质的，人数较多，服务要求也较多，所以沈阳金泽装饰建议火锅店通道设计要注意客人动线和服务人员动线两个方面。客人动线要做到入口与座位之间的畅通，一般来说采用直线为宜。服务员动线长度会直接影响工作效率，原则上是愈短愈好，注意一个方向的道路作业动线，不要太集中。此外，考虑到火锅店饮食安全问题，餐厅的过道布局纪要方便客户的进入和离开，还要保证合适的宽度，以免因为拥挤造成以外的伤害。

3、火锅店装修消防设计

火锅店作为公共空间，消防设计的其重要环节，直接影响到火锅店能否验收通过。这就要求火锅店装修公司在做设计方案的时候就要考虑到消防设计，并因地制宜给出合理的装修设计方案。此外，火锅店大规模的用电或者用气，要在店内配置足够数量的灭火器材和疏散标志。

4、火锅店洗手间设计洗手间是火锅店必配的空间，位置应该远离就餐区，同时配置醒目的导示标志。洗手间的面积要根据火锅店接待规模来规划，洗手间地面要求必须有地格，以防滑倒。要有换气扇，保证

空气无异味并保持畅通。同时洗手台的设计要考虑到成人、儿童、残疾人士的使用特点。

本文关键词：沈阳火锅店设计,沈阳火锅店装修，火锅店装修设计，沈阳火锅店设计公司，沈阳饭店装修,沈阳餐厅设计,沈阳烧烤店设计,沈阳餐厅装修,沈阳火锅店装修