

沈阳火锅店装修细节分享：火锅店设计过程中店内通道应注意哪些问题？

产品名称	沈阳火锅店装修细节分享：火锅店设计过程中店内通道应注意哪些问题？
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

由于火锅属于大众化的饮食，所以火锅店设计时要注意厅堂装修布置不要过于豪华，应该本着装饰格调统一、风格明快、环境舒适的原则来为顾客营造一个温馨、简洁的用餐环境。在火锅店设计过程中，除了要考虑火锅店的装修风格之外，还要注意店内的通道问题。

1、客人通道应避免迂回

所谓的客人通道，主要是指客人从进门到座位之间的通道，一个好的火锅店设计，应该尽可能的减少客人行走路线，所以要将客人通道设计成为直线形，尽量避免迂回曲折，这样不仅方便客人落座，同时也可以更好的利用大厅面积，安置下更多的餐桌椅。

2、服务员通道越短越好

服务员通道的一部分是与客人通道相重叠的，但是另一部分则是通往厨房或落台处，而且火锅店中服务员通道的长度对工作效率有着直接的影响，所以火锅店设计时，应该采取愈短愈好的原则来设计。在服务员通道设计安排中，要注意一个方向的道路作业路线不要太集中，尽可能除去不必要的曲折、在区域内设置落台，即可存放餐具，又有助于服务人员缩短行走路线。

3、通道宽度要合理

火锅店的通道布局中，既要考虑充分利用营业面积，又要考虑方便客人进入和离开，还要避免打搅其他客人。所以在火锅店设计时，通道的宽度应该精心计算，餐桌的纵向间距要让一个客人有足够的入座尺寸，餐桌的横向间距要能让人和餐车行走没有障碍。

以上几个方面就是火锅店设计通道时需要注意的问题，因为火锅店中不可能全部摆放上桌椅，必须留下一定的通道，让客人能够顺利落座就餐，而且通道也是服务员提供服务时行走的必经之路，所以在做火锅店设计时一定要将通道的各个方面都考虑清楚。

[本文关键词：沈阳金泽设计，金泽装修设计公司，沈阳餐厅装修公司，沈阳餐厅设计公司，沈阳火锅店装修公司，沈阳火锅店设计公司，沈阳火锅店装修，火锅店装修细节，火锅店设计，火锅店通道距离](#)