

合肥土菜馆装修公司谈装修细节 注意要点

产品名称	合肥土菜馆装修公司谈装修细节 注意要点
公司名称	安徽米创装饰设计工程有限公司
价格	1.00/个
规格参数	
公司地址	庐州大道与贵阳路交口万达未来塔B座1805
联系电话	17356599591

产品详情

米创装饰表示，随着现在社会的不断发展，人们的生活水平也不断的 提高，土菜馆也是越来越注重应用适应时代潮流的装饰设计新的理念，突出餐厅经营的主体性和个性，满足客人们追求完善舒适的心理需求，餐厅的装修设计一定要改变传统的设计方法，那么，餐厅店面装修细节有哪些呢?店面装修注意事项有哪些呢?

一、餐厅店面装修细节

1、装修的时候首先要确定酒店的定位。只有定位好酒店的类型、规模 以及目标客户等，这样设计师才能更好地去根据这些情况去设计酒店的装 修方案。另外，酒店的定位要和消费者挂钩，切忌全盘模仿或者同时综合 模仿多家酒店，失去自己的特色。

2、一定要体现出人性化的经营设计理念。以人为本，才能让人心甘情 愿掏钱给你。酒店装修设计时，切记一点是：不要把它当作一个酒店来设计，而是要把它当作一个家居来设计，让人有家居甚至是亲情的感觉，温馨，柔和，典雅，活泼。让客人在快捷酒店里感觉到家的温暖与舒适。

3、装修的时候要从实际出现，不能单纯地考虑美观性。有的酒店在设计上，外观很漂亮，但内部功能规划、装饰的可行性一塌糊涂，设计很不专业，实

用性很差，更缺少艺术性。致使酒店开始营运后需要进行二次改造，造成了“二次投资”，有的酒店设计甚至连弥补的机会都没有，变成了酒店营运的碍脚石。

4、装修的时候要统筹的安排。土菜馆装修设计包括酒店的总体规划与设计，建筑设计、内外景观及园林设计，室内装饰设计、机电与管道系统设计、标志系统(VIS)设计、交通组织设计、管理对客户服务流程设计等多项内容。要能进行系统的统筹管理。

5、装修的时候，必须要考虑到和谐管理，各各项目比如客房、厨房、仓储、餐厅等多功能都应该和谐地结合起来设计。

二、餐厅店面装修注意事项

1、土菜馆面装修门面的装饰是至关重要的，一般商业性门店量大面广，经营服务的项目和种类繁多，店面装潢并且由于在城市中所处的环境各异，其规模和设施的标准也各有不同，因此，对店面装修设计的内容和具体要求也就不可能规定出统一的标准。

2、立面造型与周围建筑的形式和风格应基本统一;墙面划分与建筑物的体量、比例及立面尺度的关系较为适宜;土菜馆面装修的各种形式美因素的组合，应做到重点突出，主从明确，对比变化富有节奏和韵律感店面装潢。

3、人口与橱窗是店面的重点部位，其位置、尺寸及布置方式要根据商店的平面形式、地段环境、店面宽度等具体条件确定。商店人口和橱窗与匾牌、广告、标志及店徽等的位置尺度店面装潢相宜并有明显的识别性与导向性。

4、充分利用并组织好店面的边缘空间，如商店前沿骑楼、柱廊、悬挑雨篷下的临街活动空间等。这些边缘空间，即是商店室内空间的向外扩展，又是室外商业街道的向内延伸，是商场内部与外部环境的中介空间，也是人流集散、滞留和街巷人行步道系统的空间节点。这种空间应具有开敞、灵活、方便购物并可供人稍事休憩及观览的功能特点。

以上就是米创装饰为大家介绍的餐厅店面装修细节和餐厅店面装修注意事项，如果有想了解餐厅店面装修的朋友们就可以参考一下为大家所介绍的，希望可以帮助到大家！

