

酒店西餐厅装修设计应该怎么做

产品名称	酒店西餐厅装修设计应该怎么做
公司名称	河南楼兰装饰工程设计有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	郑州市管城区东明路东、郑汴路北绿都广场办公楼2单元21层2112号
联系电话	13598827877 15346576850

产品详情

西餐厅用餐，更多的追求品味、环境和用餐的享受，中餐厅则更多的沾染些生活气息。一些大型酒店装修设计，在餐厅装修中会考虑不同的服务顾客在用餐方面的要求，特别是一些酒店餐厅同时对外经营的情况，在装修设计中需要更多的考虑餐厅作为单独的商业空间装修设计的注意事项。

酒店西餐厅装修设计，这些元素不可缺少

1、与目标市场对等的装修设计和定位

近期比较热门的抖音对话

服务员：禁止衣衫不整者进入。

顾客：那怎样才能进入。

服务员：起码要穿西服打领带。

对顾客入内衣着都有要求的西餐厅，在装修设计中的风格和品质要求上要能符合这种级别的服务内容，或低调奢华，或舒适自然，或异国风情，或简约时尚，西餐厅的设计在用餐之前总要有比较优质的视觉空间才能更好的服务于餐厅的运营和酒店的消费市场。

2、设计方案与建筑结构的协调性

优质的餐厅，不仅在就餐餐品上比较优质，室内的就餐桌椅的摆放，顾客用餐取餐和自主活动动线的流畅性等，餐厅室内空间的合理规划会影响顾客中途用餐的体验度，进而影响顾客的用餐心情。

3、餐厅的采光设计

公共空间装修设计，一般要自然光和人工照明兼顾，在一些大的西餐厅可能还有承办宴席、会议、商务活动的经营范畴，这些设计不仅要求室内空间的设计具有很大的可变通性，在布线适用性、安全性方面也要提前考虑，在实际方案设计中不仅要考虑现行餐厅实用性的要求，室内布线和采光也要考虑后期拓展性使用的具体要求。