

福永布心店铺装修 布心店铺装修整改 鑫浩装饰设计

产品名称	福永布心店铺装修 布心店铺装修整改 鑫浩装饰设计
公司名称	深圳市鑫浩装饰设计有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区布吉街道中兴路百盛大厦A701
联系电话	18665313260

产品详情

餐厅装饰设计布局的使用技巧

要想进行合理的空间布局，首先要了解空间的种类。我们通常根据空间作用的不同将它分为三类：即“就餐空间”、“公共空间”和“服务空间”。

就餐区域主要指顾客用餐的区域，包括桌椅之间的空间、餐桌之间的空间、就餐时顾客与顾客之间的空间等等；

公共空间指不是就餐的公共区域，例如走廊、通道、卫生间、休息区域等等；

服务空间是指服务提供所需要的空间，比如收银台的区域大小、备餐柜的布置摆放、还有一些小型舞台等等。

而一个雅间这种分类就体现得比较明显：餐桌及周围是就餐空间，沙发、卫生间等是公共空间，衣柜、卡拉ok设施体现了服务空间的概念。

根据不同目标顾客市场的需求，餐厅可以强化空间的区隔或相对减弱空间的区隔。通常我们对对应采取硬性或者软性的功能区隔方法，硬性区隔指使用明显的材料加以明显的功能划分，福永布心店铺装修，例如石材、板材等等；软性的主要是指按照家具的摆放或者使用纱帘等将功能的空间加以隐晦的表明。

但是不管硬性的还是软性的区隔都要秉承着相互照应、区隔合理的原则，不能让顾客觉得不方便，也要符合顾客的需求。比如如果是做中低档市场的餐厅，就要尽量增加就餐空间，节约公共空间和服务空间，以免造成空间资源的浪费，而做商务客人的餐厅，只有扩大休息空间才能让顾客觉得幽深放松。

火锅店装修注意事项深圳市鑫浩装饰设计有限公司

店面的冷却系统需要配置合理，让每一个方位都有凉爽之意。

地板砖要求是防滑型的，地面标识清晰，尤其是安全警示标志。地板设计成无障碍式的，这样在收拾台桌的时候使用手推车，提率。

厨房或者后台应该设置员工专用洗手间和更衣间，这样可以有效区分工作区和就餐区，控制员工进入就餐大厅，更不能出现员工和顾客拥挤在洗手间的现象。

整体环境轻松，满足人们轻松视觉，火锅自身少不了油烟，整个大厅一定要保持空气流通，防止出门以后身上有油烟味。

火锅店的落台（服务员的工作台）根据店面布置合理，至少满足一个落台服务4-5个餐桌；为了充分利用自身人力资源，保证顾客的就餐享受，可以把落台服务的餐桌降到2-3桌。

火锅大厅家具布局合理，大厅以4人方桌为主，包间使用10人大桌；餐桌之间的空间有足够空间让客人移动。

吃湘菜，从食客角度看看湘菜馆设计与经营

鑫浩装饰认为一间好的湘菜馆不仅要有经典的传统菜和独具特色的招牌菜，还应该与时俱进的创新菜。

提到眼下的湘菜，竞争不可谓不激烈，大家耳熟能详的“剁椒鱼头”、“莲蓬扣肉”和“红烧肉”已经成为家家餐馆传颂的“老三篇”了，湘菜发展过热，已经超饱和到了要重新洗牌的时候了，瓶颈难过后续乏力，而且许多老店的品牌甚至已经出现了管理混乱，对于消费者而言，当下湘菜大的困局就是产品单一雷同，布心店铺装修整改，缺少创新能力。

为了在湘菜中找到一抹惊喜，鑫浩找到广东省湘菜协会的秘书长湘菜达人肖遥先生来带路，一品小馆子里的个性湘味风情。

老肖说，一间好的湘菜馆不仅要有经典的传统菜和独具特色的招牌菜，还应该与时俱进的创新菜。关于传统，首先要对“辣”的尺度拿捏得当，如今有很多湘菜更强调突出原材料的鲜香，而非一味地追求辣味的刺激口感，但同时也不能为了迎合广东特色而盲目减辣；关于创新，是指在吸收了粤菜精华的基础上，结合时下潮流而推陈出新。其实这几年，有很多湘菜馆都在向这方面逐步靠近。老肖工作的广东湘菜协会也在湖南成立了专家小组进行湘菜研发和数据整理，布心店铺装修方案，对湘菜文化的发掘推进了新的消费时尚。

广州的老饕们总习惯于把湖南菜统称为湘菜，其实湘菜根据地域的不同分成湘南、湘中和湘北三种流派，而每一种流派都有各自的特色。在大型的“主流”湘菜馆里，这种特色的表现往往内敛于共性的模式平衡，不过在小馆子里，这种个性又成为了一种新的生产力。

老肖这回介绍的湘菜小馆，布心店铺装修报价，就在口味有不同的侧重，但又有一个共同点，就是注重原材料，保证湘菜的乡土原味，又在这个基础上进行了菜式创新。湘菜馆专业装修就找餐饮界专业达人王先生。

福永布心店铺装修-布心店铺装修整改-鑫浩装饰设计(推荐商家)由深圳市鑫浩装饰设计有限公司提供。深圳市鑫浩装饰设计有限公司(www.xinhaosz.com)坚持“以人为本”的企业理念,拥有一支技术过硬的员工队伍,力求提供更好的产品和服务回馈社会,并欢迎广大新老客户光临惠顾,真诚合作、共创美好未来。鑫浩装饰设计——您可信赖的朋友,公司地址:深圳市龙岗区布吉街道中兴路百盛大厦A701,联系人:王先生。