

重庆学生食堂装修/工厂食堂装修/单位员工食堂装修

产品名称	重庆学生食堂装修/工厂食堂装修/单位员工食堂装修
公司名称	四川凯致建设工程有限公司重庆分公司
价格	33.30/平米
规格参数	凯致建设:重庆食堂装修
公司地址	重庆市南坪玖玺国际8栋6楼602【凯致建设】
联系电话	18725649586 18725649586

产品详情

食堂装修的设计布局是通过交通空间、使用空间、工作空间等要素构成的一个整体。食堂装修设计须方便用餐这一基本要求，同时还要追求更高的审美和艺术价值。

食堂装修设计空间划分以下几个重要空间：

食堂顾客用空间：座位区域，售卖空间，便利其用餐，取餐的空间；

1、食堂装修做好每个餐位的设计，因为由于工厂人数相对来说是比较多就餐的时候一般都是根据先后顺序来进行；对于餐位要求我们要根据员工就餐的习惯设置相应的餐位，要有单人座、双人座、四人座以满足结伴或者单人就餐的使用，提高就餐的舒适性。

2、在每个售餐窗口设置网络接口和电源插座，以方便一卡通售餐；在办公区设置网络和电话线路，在就餐区设置有线电视插座和电源插座，便于电视节目的播放；

3、食堂餐厅区装修时，还要注意墙面和顶面的色彩搭配要协调。凯致建设张靖先生介绍，一般来说，墙面采用一些耐磨的材料，因为这些地方顾客能够接触比较多，采用耐磨漆能够防止出现掉漆的现象。另外墙面可以选择一些木饰、或者是壁画等作为装饰，要努力能营造出清新、优雅的氛围，避免使用冷色调，让顾客觉得压抑，从而影响就餐者的食欲。

食堂管理用空间：如入口处服务台、办公室、服务人员休息室、仓库等；调理用空间：如配餐间、主厨房、辅厨房、冷藏间等；

1、厨房要有相对独立的原料粗加工区(用于食品原材料粗加工)、烹调制作区(用于食品半成品制作作为成品)和配餐间(用于可食用食品分发给用餐者)、洗涤消毒区[用于餐(饮)具、工(用)具洗涤、消毒];

2、专用制作间：食堂如有制作冷荤、冷菜、熟食、糕点等食品必须设有单独熟食间、冷荤制作间

、点心间；

3、流程布局：供餐食品加工按原料购(存)、原料处理、半成品加工、成品加工及出品顺序进行布局，由非清洁区向清洁区过度，防止交叉污染；

食堂公共用空间：如接待室、走廊、洗手间等。

在运用时要注意各空间面积的特殊性，并考察顾客与工作人员流动路线的简捷性，同时也要注意消防等安全性的安排，以求得各空间面积与建筑物的合理组合，高效率利用空间。

重庆凯致建设工程有限公司拥有经验丰富的专业设计师团队及施工队伍，工程严格遵照国家质量管理标准，遵循科学规范的施工工艺流程。同时减少返工浪费，缩短工期，使成本与品质控制达到优良，确保完美的设计施工效果。

重庆凯致建设工程有限公司

办公地址：重庆南坪玖玺国际8栋6楼（亚太商谷斜对面）