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)