

西安餐饮店面装修注意这几点能让客流增加30%

产品名称	西安餐饮店面装修注意这几点能让客流增加30%
公司名称	西安龙龟网络科技有限公司
价格	10.00/平方米
规格参数	
公司地址	雁塔区曲江创意盒子4楼
联系电话	029-89530590 17782676758

产品详情

好的餐饮装修，不仅能够让人眼前一亮，对餐厅的客流量也起着重要的影响，尤其是它在营销上的作用更是不可小觑。所以，餐饮店在装修前当然是需要了解一些装修要点了，掌握住这些装修设计要点，相信你的餐饮店装修一定会非常棒。

1、桌布的挑选

桌布宜以布料为主，现在市场上也有多种多样的桌布可以进行挑选，您若使用的是塑料桌布，在放置热物时，可以放置一些必要的厚垫，特别是玻璃桌，因为有可能会引起不必要的受热开裂。

2、饭桌与坐椅相搭配

餐桌椅的挑选需要根据餐厅内空间尺寸的大小来选择，与整体的装修风格相符合，因此，在装修前我们要测量清楚餐厅的大小和餐桌椅的尺寸，然后再选择符合尺寸的餐桌椅。

3、色彩选择与搭配

在餐厅颜色的选择上，我们需要考虑到如何搭配餐桌才能让整体更具协调性。一般我们的餐厅颜色应该选择暖色系，比如黄色、橘红色等，这些色彩用在餐厅中显得很温馨，而且还能增加食欲。当然，我们也可以根据个人喜好进行色彩搭配，打造属于自己的个性餐厅。

4、装饰品的选择

餐厅的装饰品都有什么？其实，桌布、窗帘等都属于可以选择的装饰品，这些饰品尽量要选择耐脏、易清洁的。餐厅空间如果比较小的话，也可以在墙面装上镜子来作为装饰，这样可以使餐厅面积看上去更大一些。

另外，餐厅背景墙也是装饰的重点，可以选择一些装饰画，装饰画的图案选择比较温馨和清新的，比较引起食欲。