

餐饮空间设计



餐饮空间的分类

餐饮空间的经营内容

中式餐厅、西式餐厅、宴会厅、快餐厅、风味餐厅、酒吧、咖啡厅、茶室等

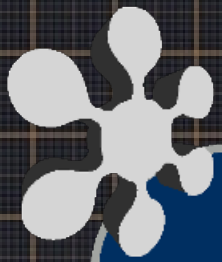
餐饮空间的规模大小

- 1、小型:一般指 100m^2 以内的餐饮空间,此类空间功能比较简朴,主要着重于室内气氛的营造。
- 2、中型:指 $100-500\text{m}^2$ 的餐饮空间,此类空间功能比较复杂,除了加强环境气氛的营造之外,还要进行功能分区、流线组织以及一定程度的围合处理。
- 3、大型:指 500m^2 以上的餐饮空间,此类空间功能复杂,应尤其注重功能分区和流线组织。因为经营管理的需要,此类室内一般还需设可灵活分隔的隔扇、屏风、折叠门等,以提升其使用率。

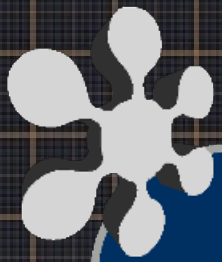
餐饮空间的布置类型

布置类型是指餐饮空间的形制是独立还是附属。一般包括以下几类：

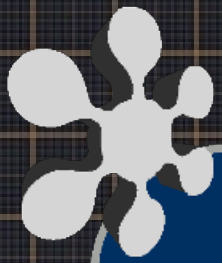
- 1、独立式的单层空间。一般小型餐馆、茶室等常采用这种类型。
- 2、独立式的多层空间。一般中型餐馆多采用这种类型，也可觉得大型的食府或美食城等。
- 3、附建于多层或高层建筑。大多数的办公餐厅或食堂常属于这种类型。
- 4、附属于高层建筑的裙房部分。宾馆、综合楼的餐饮部或餐厅、宴会厅等大中型餐饮空间属于此类。



- 餐饮设施的布局
- (1) 独立设置餐厅和宴会厅，此种布局使就餐环境独立而优雅，功能设施间无干扰。
- (2) 在裙房或主楼低层设置餐厅和宴会厅，是多数饭店采用的布局形式，优点：功能连贯、整体、内聚。
- (3) 主楼顶层设置观光型餐厅，此种布局（涉及旋转餐厅）尤其受旅游者和外地客人的欢迎。
- (4) 休闲餐厅，此种布局（涉及咖啡、酒吧、酒廊）比较自由灵活，大堂一隅、中庭一侧、顶层、平台及庭园等处均可设置，增添了建筑内休闲、自然、轻松的气氛。



- 餐饮设施的面积指标
 - 餐厅的面积一般以 $1.85 \text{ m}^2 / \text{座}$ 计算，其中中低档餐厅约 $1.5 \text{ m}^2 / \text{座}$ ，高档餐厅约 $2.0 \text{ m}^2 / \text{座}$ 。
 - 饭店中的餐厅应大、中、小型相结合，大中型餐厅餐座总数约占总餐座数的70%-80%。小餐厅约占餐座数的20%-30%。
 - 影响面积的原因有：饭店的等级、餐厅等级、餐座形式等。饭店中餐饮部分的规模以面积和用餐座位数为设计指标，随饭店的性质、等级和经营方式而异。饭店的等级越高，餐饮面积指标越大，反之则越小。



- 餐饮设施的常用尺寸
- 餐厅服务走道的最小宽度为900mm；通路最小宽度为250mm。
- 餐桌最小宽度为700mm；四人方桌900X900mm；四人长桌1200X750mm；六人长桌1500 X750 mm；八人长桌2300X750mm。
- 圆桌最小直径：1人桌750mm；2人桌850mm；4人桌1050mm；6人桌1200mm；8人桌1500mm。
- 餐桌高720 mm；餐椅座面高440 -450mm。
- 吧台固定凳高750 mm，吧台桌面高1050 mm，服务台桌面高900 mm，搁脚板高250 mm。

餐饮空间设计的功能分析

餐饮空间主要由餐饮区、厨房区、卫生设施、衣帽间、门厅或休息前厅构成。这些功能区与设施构成了完整的餐饮功能空间。



图 17-1 餐馆功能分析图

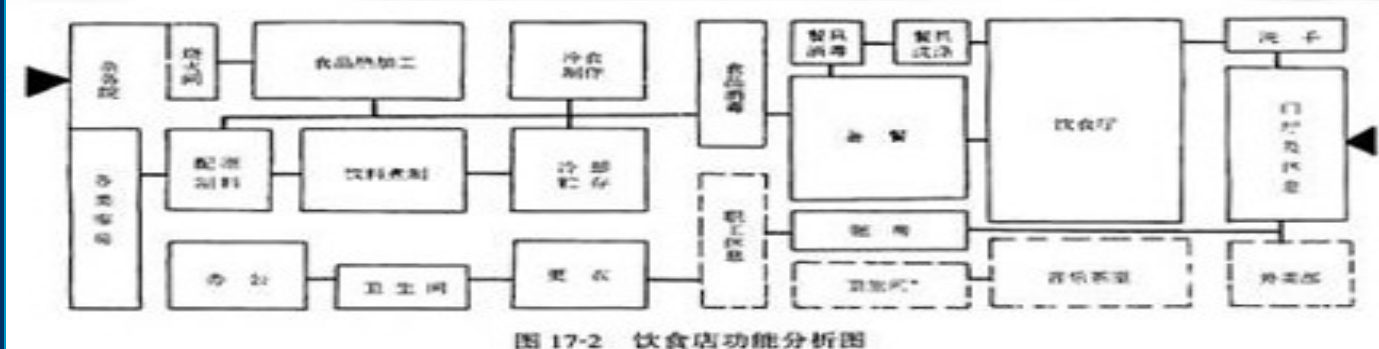


图 17-2 饮食店功能分析图

餐饮空间的各个部分之间按照某种特定的关系有机地组合在一起。不论该空间为单层还是多层，规模大小均能够采用功能分析图来体现各个部分之间的关系。

餐饮区域设计的基本要求

大餐厅中应以多种有效的手段(绿化、半隔断等)来划分和限定各个不同的用餐区。

多种功能的餐厅应有与之相适应的餐桌椅的布置方式和相应的装饰风格。

餐厅内应有宜人的空间尺度和舒适的通风、采光等物理环境。一般按1—1.5 m²/座设置餐位。

室内色彩应建立在统一的装饰风格基础之上，还应考虑到采用能增进食欲的暖色调。

餐厅应紧靠厨房设置，但各餐间的出入口应处理得较为隐蔽。防止厨房气味和油烟进入餐厅

设置顾客出入口、休息厅、等待区和卫生间



其他区域设计的基本要求

厨房的概念和设计要点

- 1、厨房面积一样可根据餐厅的规模与级别来综合拟定，一般按 $0.7-1.2\text{m}^2/\text{座}$ 计算。
- 2、厨房应设单独的对外出入口，在规模较大时，还需设货品和工作人员两个出入口。
- 3、厨房各加工间的地面均应采用耐磨、不渗水、耐腐蚀，防滑和易清洁的材料，并应处理好地面排水问题，同步墙面、工作台、水池等设施的表面，均应采用无毒、光滑和易清洁的材料。

入口门厅与休息厅

1、入口门厅

这是独立式餐厅的交通枢纽，是顾客从室外进入餐厅就餐的过渡空间。门厅装饰一般较为华丽，视觉主立面设店名和店标。根据门厅的大小，一般可选择设置迎宾台、顾客休息区、餐厅特色简介等。还可结合楼梯设置灯光喷泉水池或装饰小景。

2、休息等待区

是从公共交通部分通向餐厅的过渡空间。休息厅与餐厅能够用门、玻璃隔断、绿化池或屏风来加以分隔和限定。

卫生间设计要点

1. 卫生间的设置分顾客卫生间和工作人员卫生间。
2. 顾客卫生间的位置应隐蔽，其前室的人口不应接近餐厅或与餐厅相对。
3. 顾客卫生间可用少许艺术品或古玩点缀，以提升卫生间的环境质量。
4. 顾客卫生间设置标识。
5. 工作人员卫生间的前室不应朝向各加工间。
6. 工作人员卫生间设置标识。

中式餐厅室内设计

• 1、风格与特征

中式餐厅在环境的整体风格上应追求中华文化的精髓。另外要充分发挥这些民俗特色，所以，中式餐厅的装饰风格、室内特色，以及家具与餐具，灯饰与工艺品，甚至服务工员的服装等都应围绕“文化”与“民俗”展开设计创意与构思。



中式餐厅室内设计

- 2、平面布局与空间特色

中式餐厅的平面布局能够分为两种类型:以宫廷、皇家建筑空间为代表的对称式布局 and 以中国江南园林为代表的自由与规格相结合的布局。

- (1) 宫廷式

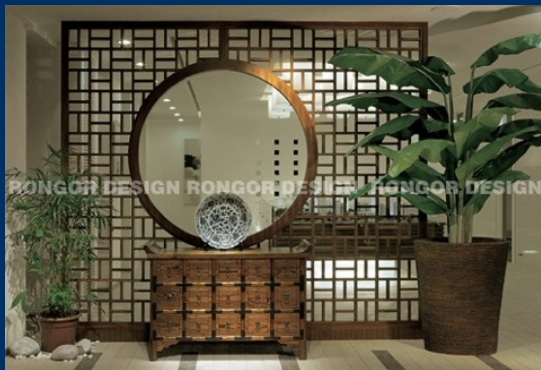
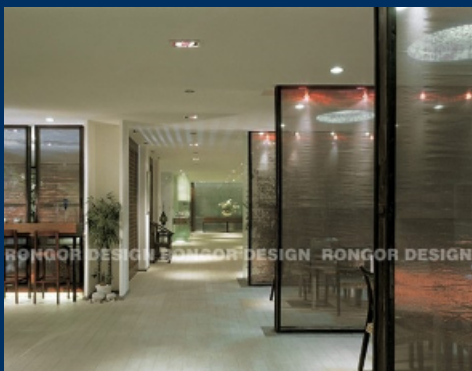
这种布局采用严谨的左右对称方式,在轴线的一端常设主宾席和礼仪台。这种布局方式显得隆重热烈,适合于举行多种隆重喜庆宴席。这种布局空间开敞,场面宏大。与这种布局方式有关连的装饰风格与细部常采用或简或繁的宫廷作法。

- (2) 园林式

这种布局采用园林的自由组合的特点,将室内的某一部分结合休息区处理成小桥流水,而其他各部分结合园林的漏窗与隔扇,将靠窗或靠墙的部分进行较为通透的二次分隔,划分出主要就餐区与若干次要就餐区,以确保某些就餐区具有一定的紧密性。以满足部分顾客的需要,这些就餐区的划分还能够经过地面的升起和顶棚的局部降低来到达。与此类布局方式有关连的装饰风格与细部常采用园林的符号与做法。

中式餐厅室内设计

- 用园林的手法诠释室内
- 设计要体现的是苏州城的沉静、平和。她的古宅旧居、平江河畔，甚至它的街道的名称，尤其是它的园林，都让渗透着中国几千年的文化沉淀。设计没有要刻意去做什么“中式”或者“当代风”，只是很简朴的想把对苏州古城的印象体现出来：她的“粉墙黛瓦”、她的“园林”，还有她的那份从老宅以及土壤、空气中散发出的清雅书香。



中式餐厅室内设计

- 3、家具的形式与风格
- 4、照明与灯具
- 5、装饰品与装饰图案

(1) 老式吉祥图案吉祥图案涉及:龙、凤、麒麟、鹤、鱼、鸳鸯等动物图案和松、竹、梅、兰、菊、荷等植物图案,以及它们之间的变形组合图案等。

(2) 中国字画。

(3) 古玩、工艺品也是中式餐厅中常见的点缀品,它的种类繁多,尺寸差别很大。大到中式的漆器屏风,小到供掌上把玩的茶壶,除此之外,还有许多玉雕、石雕、木雕等,甚至许多中式餐馆常见的福、禄、寿等瓷器。对于尺寸较小的古玩和工艺器经常采用壁龛的处理措施,配以顶灯或底灯,会到达意想不到的视觉效果。

(4) 生活用具和生产用具也经常用于中式餐厅的装饰。尤其是那些具有浓郁生活气息和散发着泥土芬芳的用具和用具经常能够引起人们的幽思,使人浮想联翩,感叹不已。



西式餐厅室内设计

- 1、风格与特征

西式餐厅泛指以品尝国外的饮食，体会异国餐饮情调为目的的餐厅。所以，就餐单元常以2~6人为主，餐桌为矩形，进餐时桌面餐具比中餐少，但常以漂亮的鲜花和精致的烛具对台面进行点缀。餐厅在欧美既是餐饮的场合，更是社交的空间。所以，淡雅的色彩、柔和的光线、洁白的桌布、华贵的线脚、精致的餐具加上安宁的气氛、高雅的举止等等共同构成了西式餐厅的特色。

• 2、平面布局与空间特色

西式餐厅的平面布局常采用较为规整的方式。酒吧柜台是西式餐厅的主要景点之一，也是每个西餐厅必备的设施，更是西方人生活方式的体现。

除此之外，一台造型优美的三角钢琴也是西式餐厅平面布置中需要考虑的原因。为了加强钢琴的这种中心感，经常采用抬高地面的方式。

西式餐厅在就餐时尤其强调就餐单元的私密性，这一点在平面布局时应得到充分地体现。发明私密性的措施一般有下列几种：

(1) 抬高地面和降低顶棚，这种方式发明的私密程度较弱，但能够比较轻易感受到所限定的区域范围。

(2) 利用沙发座的靠背形成比较明显的就餐单元，这种“U”形布置的沙发座，常与靠背座椅相结合，是西餐厅特有的座位布置方式之一。

(3) 利用刻花玻璃和绿化槽形成隔断，这种方式所围合的私密性程度要视玻璃的磨砂程度和高度来决定。一般这种玻璃都不是很高，距地面在1200—1500mm之间。

(4) 利用光线的明暗程度来发明就餐环境的私密性。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/246110151040010240>