

餐厅调研报告

篇一:餐厅设计调研报告

餐厅设计调研报告

一，随着社会经济的发展，人民的生活水平日益提高。人民对饮食的要求从吃饱到吃好再到吃出品味，纵观各大商场也都是以餐饮为诱饵，促进消费。对餐饮空间的要求也越来越高，不同的餐饮都有不同的设计风格，对此这次出去实习，调查了不同地方的各类餐厅。

二，调研目的及内容

调研目的:学习餐饮设计，明确餐饮类型及设计风格。

(二)调研内容

- 1、赴实地进行考察,精心选择典型餐厅,深入餐厅,开展实地调查活动。
- 2、依靠所学专业知知识,进行信息的收集、提炼、分析,为所学专业提供数据与资料支持。
- 3、查看与此相关书籍,搜索资料,将所看、所听、所想与实践相结合。

(三)调研起止时间:

2014.4.7—2010.4.25

(四)调研主要人员:

(五)调查采用方法

实地考察法,资料查询法

三、调研的基本情况

1:根据餐饮空间的经营内容类型分为，中式餐厅，西式餐厅，宴会厅，快餐厅，风味厅，酒吧与咖啡厅，茶室。

2:根据餐饮空间的经营性质类型分为，营业性餐饮空间与非营业性餐饮空间。

3:根据餐饮空间的规模大小类型分为，小型，中型，大型。

4:根据餐饮空间的布置类型分为:独立式的单层空间，独立式的多层空间，附件于多层或高层建筑，附属于高层建筑的群房部分。 餐饮空间的主要功能空间:

1,门厅---

门厅是顾客进入餐饮空间的入口，也是组织进入餐饮空间的顾客人人流集散的交通枢纽。

入口在满足疏散的要求同时体现出餐饮的标识特征，也可以根据实际情况设计广告灯箱，食品的展示窗，食谱牌的等宣传物的摆放，突出餐饮的特色。

设置等候休息座，杂志架，引导服务台或经理台，收款总服务台，电话台，存包处。

2，餐饮空间的主体空间:就餐大厅，雅座，包房，宴会厅。

3.

餐饮空间的辅助空间:办公空间，厨房，卫生间，过道等。

餐饮空间功能分区示意图:

1，餐饮的面积可根据餐厅的规模与级别来综合确定，一般按**1.0-**

1.5?每座计算。**2.**营业性的餐厅应有专门的顾客出入口、休息前厅、衣帽间和卫生门。**3.**顾客就餐的活动路线与送餐服务路线分开，避免重叠，同时还要厨房的油烟进入餐厅。**4.**在大餐厅中应以多种有效的手段来划分和限定各个不同的用餐区。**5.**各种功能的餐厅应有与之相适应的餐桌的布置方式和相应的装饰风格。**6.**应主要选用天然的材料，以给人温暖、亲切的感觉。**7.**餐厅内应有宜人的空间尺度和舒适的通风、采光等物理

餐厅空间设计的基本原则

一、满足实用功能的需求

不论餐厅空间是什么形态、什么类型、经营什么餐饮，不管他的文化背景如何、体现什么文化品位，所划分的空间的大小、空间的形式、空间的组合方式，都必须从功能出发，注重餐厅空间设计的合理性。

餐厅是生产产品和销售产品的一个复杂的综合体，有满足产品销售的餐厅大厅，有满足产品生产的厨房，有招揽客人的门面，还有其他配套的服务设施，如卫生间、储藏间、机房、更衣室等。所以餐厅设计的格局大体上分为外观设计、室内设计、厨房设计三大部分。

1. 餐厅外观设计

餐厅的店面是最好的广告，它体现餐厅的主题思想，也是给顾

客的第一印象，主要作用是招引顾客，让顾客留有记忆，从而使餐厅形成品牌。所以外观是浓缩的文化，对它的设计也显得非常重要

2. 餐厅室内设计

餐厅内部的格局，要使各不同功能的空间布局合理，座位安排及餐位数合理等基本功能要求。

餐厅的内部空间，按其使用功能，可分为客用空间(用餐区、接待室、衣帽间等)，公用空间(盥洗间、电话间等)、管理空间(服务台、办公室等)、流动空间(通道、走廊等)等，必须达到比例恰当，布局合理，点面结合，错落有致。

此外，还要完善动线的安排，也就是我们说的人流的格局。人流格局包括:客人的人流格局、服务人员的人流格局、产品流线格局。人流线路安排工作基本要求是：

尽可能分流，进出门分设，客用通道与服务通道相对分离，避免交叉碰撞，尽量选取直线，避免迂回曲线，通道的宽度要符合营业服务的需要。

3.厨房设计

厨房虽然不被消费者直接使用，但在餐厅经营中非常重要。厨房不仅控制着产品的品质，也控制着销售的成本。

合理安排厨房区域内各工序流程及厨房内各种设备、器械和用具的具体位置。科学的设计和布局可以帮助厨房减少浪费，降低成本，方便管理，提高工作质量，提高生产率和减少员工外流。厨

房生产中主要的工序有以下:

进货和领用原料、粗加工(宰杀、泡发等)、洗涤、切配、烹调、冷菜制作、甜点制作、出品、收台、餐具洗涤等。

厨房的面积在餐饮面积中应有一个合适的比例。通常,厨房除去辅助间之外,其面积应是餐厅面积的**40,一50,**,占餐饮总面积的**21,**左右

二、满足精神功能的要求

人们对餐厅空间精神方面的要求,是随着社会的发展而发展的,顾客的心理活动千变万化,难以把握,个性化、多样化的消费潮流,使餐厅空间里融入了浓厚的文化品位和个性。

餐饮业发展是否成功,其竞争的焦点是把握顾客的心理活动,提高餐厅空间的精神功能是餐饮业发展的灵魂,因此要用文化品位去打动消费者的心。

三、满足技术功能的要求 1.材料

2.物质环境(声、光、采暖、消防)

四、具有独特个性的要求

个性独特的餐厅是餐饮业的生命。餐厅空间设计得有特色是餐饮企业取胜的重要因素。艺术的魅力不是千篇一律，餐厅文化也需要打

篇二:餐厅调研报告

商业空间设计

调研报告书

专业名称 **08环艺**

班级学号 **312008050408423**

学生姓名

设计课题 商业空间设计

完成日期 **2011年9月29日**

二0 年四月

调研报告

一 导 言

调研时间:**2011年9月28日**星期三

调研地点:成都一品天下大街西餐厅

调研方法:实地考察、问卷、上网、文字资料

考察内容:餐厅的区域分布和室内格局

调研目的:通过调查将实地考察的资料与设计相结合,设计出更成熟的方案。

二 课题基本情况介绍

1、

我选择的课题是餐厅的设计方案,随着社会的发展,人民生活水平及消费水平的提高,大家越来越开始重视自己饮食的健康和营养的均衡,越来越多的人也逐步开始接受了原来被视为昂贵并且拘谨的西餐,于是西餐业也就随之蓬勃地发展了起来。

2、

西餐发展的历史,可谓源远流长。据有关史料记载,早在公元前5世纪,在古希腊的西西里岛上,就出现了高度的烹饪文化。在当时就很讲究烹调方法,煎、炸、烤、焖、蒸、煮、炙、

熏等烹调方法均已出现,同时技术高超的名厨师很受社会的尊敬。在当时尽管烹饪文化有了相当的发展,但人们的用餐方法仍是抓食为主,餐桌上的餐具还不完备,餐刀、餐叉、汤匙、餐巾等都没有出现。

世纪中叶是文艺复兴时期，饮食同文艺一样，以意大利为中心发展起来，在贵族举行的宴会上涌现出各种名菜、细点。至今驰名世界的空心面就是那时出现的。后来，法国有位叫蒙得弗德的人，举行宴会时，为了让客人预先知道全宴席的菜品，他让管家在宴会前用羊皮纸写好菜名，放置在每个座位前。据说这是西餐菜谱的开始。

到了**1638,1715**年，由于讲究饮食而被人称为美食家的法国国王路易十四在宫廷中发起了烹饪大赛，优胜者发奖章及奖赏，从而推动了烹饪业的蓬勃发展，一时间宫廷内佳肴美馔迭出。由于宫廷和上层社会的烹调热，直接推动了整个社会的烹饪业发展，于**1765**年，在法国的社会上出现了餐厅。**1789**年，

法兰西革命后，对一般顾客的餐厅像雨后春笋般地发展起来。供餐形式是采取每人一份的方法X**19**世纪初叶，餐桌上的规距大致与现在相同。第二次世界大战以后，才出现了许多新的餐具，而且配套成龙，并有着严格的摆放及使用方法。

三 调研情况介绍

3、 案例一

考察地点:我调研的西餐厅位于成都二环路上，好有成都

市最繁华的商业街，这里

人流量集中，客流量大。

文化背景:广州市绿茵阁餐饮连锁有限公司是中国最大的西餐连锁企业之一，成立

于**1989**年。其所经营的“绿茵阁”西餐厅从**2002**年开始连续被评为“全国

餐饮百强企业”（排名前**50**位），荣获中国烹饪协会授予的“中华餐饮名店”

称号，**2004**年“绿茵阁”被评为“全国**100**最佳特色餐厅”。绿茵阁是西餐

中国化元素的融合者。多年来，绿茵阁始终坚持“经营中创新，创新中经

营”的经营理念，注意融合纯正西餐和本土消费者的传统口味，不断进行

技术革新，在保持出品的独创性之时融入文化元素扩张美食的吸引力，成

为发掘中国西餐元素的创始者。历年来绿茵阁参与了各届国际、国内美食

节活动并多次获奖，在饮食行业中享有盛誉。

区域功能:这是绿茵阁西餐厅的功能区分析图，其中包括以下区域，各区域分工

不同，但是整体协调。

区域分析:餐厅功能齐备，可同时容纳多人就餐，并且根据不同人群的需要，又划

分出无烟就餐区、卡坐区和散座包厢区。无烟区在餐厅比较里边一点，与其他区域用栏杆隔开，并且抬高**30**公分，视野较为开阔，可以纵观整个餐厅，无烟区是比较任性化的区域设置，它满足了喜欢安静并且害怕烟尘客人的需求。卡座和散座区靠近窗口，可以欣赏到美丽的街景。包厢为恋爱的情侣提供了舒适的恋爱空间，也是请客会友商谈的不出选择。前台接待和吧台分开布置，不会留下人流拥挤大大隐患。

装修风格:这间餐厅的设计运用中西结合的装饰风格，西式的水晶吊灯，昏暗的灯

光，是餐厅显得优雅而静秘。深红色的沙发于紫檀色的隔断相搭配大方得体。隔断是用中国传统的格子方式，在西餐厅中一点也不显的不搭调，反而让人耳目一新。窗边的纱幔若隐若现随风清摆，更增添了几分情意。餐厅整体使用紫檀色实木打造，笼罩在暖黄色的灯光中，让人感觉温暖而且亲近，身在其中是一种舒适的享受。

案例2:百斯特西餐厅

考察地点:网上调查为主，百斯特西餐厅位于宁夏回族自治区银川市建发东方红

广场,楼。

文化背景:宁夏回族自治区多为信奉伊斯兰教的回族，这里的

人们将猪敬为神

物，不食猪肉，而西餐以牛肉和水果为主，非常符合当地人们的饮食

文化需求，并且西方人的天主教有许多相似之处，这也

有利于西餐文

化在当地的发。

区域功能:

区域分析:这张图片为餐厅的入口处，用莲花的造型作为餐厅入口的装饰，

这

个是餐厅的卡座区域，每个卡座之间相互隔开，设计者考虑到客人私

密性的需求，座位上放置了柔软的靠垫，使客人在的坐姿更加舒适。

这是餐厅的散座区，作座椅的整

体造型如一朵是以开放的莲花，优雅漂亮，圆桌多人围坐符合中国人

的就餐习惯，也满足了客人多人聚会的需求。顶部的水晶吊灯随意的

垂落，局部照明的效果更增加了客人的食欲。

篇三:餐厅调研报告

餐厅调研报告

一、 调查时间:**2013年10月26日**

二、 调查地点:西安市太乙路和交大南门

三、 调查内容:餐厅室内的设计，以及里面餐桌布局，灯光的照明等。

室内设计作为一门新兴的学科，尽管还只是近数十年的事，但是人们有意识地对自己生活、生产活动的室内进行安排布置，甚至美化装饰，赋予室内环境以所祈使的气氛，却早已从人类文明伊始的时期就已存在。在设计中需要有这样几大要素:**1.空间要素**，空间的合理化并给人们以美的感受是设计基本的任务;要勇于探索时代、技术赋予空间的新形象，不要拘泥于过去形成的空间形象;

(色彩要求，室内色彩除对视觉环境产生影响外，还直接影响人们的情绪、心理。科学的用色有利于工作，有助于健康。色彩处理得当既能符合功能要求又能取得美的效果。室内色彩除了必须遵守一般的色彩规律外，还随着时代审美观的变化而有所不同;3(光影要求，人类喜爱大自然的美景，常常把阳光直接引入室内，以消除室内的黑暗感和封闭感，特别是顶光和柔和的散射光，使室内空间更为亲切自然。光影的变换，使室内更加丰富多彩，给人以多种感受;4(千变万化要素，室内整体空间中不可缺少的建筑构件、如柱子、墙面等，结合功能需要加以装饰，可共同构成完美的室内环境。充分利用不同装饰材料的质地特征，可以获得千变万化和不同风格的室内艺术效果，同时还能体现地区的历史文化特征;5(陈设要素，室内家具、地毯、窗帘等，均为

生活必需品，其造型往往具有陈设特征，大多数起着装饰作用。实用和装饰二者应互相协调，求的功能和形式统一而有变化，使室内空间舒适得体，富有个性;6(绿化要素，室内设计中绿化以成为改善室内环境的重要手段。室内移花栽木，利用绿化和小品以沟通室内外环境、扩大室内空间感及美化空间均起着积极作用。

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/875023310002011133>