

高等院校艺术设计专业“十二五”规划教材

餐饮空间设计

主编 杨婉



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

高等院校艺术设计专业“十二五”规划教材

餐饮空间设计

主 编 杨 婉

副主编 向隽惠 朱 婷 王 樊

参 编 黄秦超 邓 毅 王 瑶 陈媛媛

Canyin Kongjian Sheji



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

中国·武汉

内 容 提 要

本书的内容包括餐饮空间的概述、餐饮空间的组织与各类设计要素、餐饮空间的设计过程及表达、各类餐饮空间的设计及快题表现、餐饮空间室内设计实例等。

在本书的最后,还精选了国内外优秀项目案例,以供读者从中汲取养分,启发设计创意。本书在编写过程中注重把感性认识与理性思维方法结合起来,意在体现本书的实践性、实用性和实效性。

图书在版编目(CIP)数据

餐饮空间设计/杨婉主编. —武汉:华中科技大学出版社,2016.3

高等院校艺术设计专业“十二五”规划教材

ISBN 978-7-5680-1528-8

I. ①餐… II. ①杨… III. ①饮食业-服务建筑-室内装饰设计-高等学校-教材 IV. ①TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2015)第 321939 号

餐饮空间设计

Canyin Kongjian Sheji

杨 婉 主 编

策划编辑:袁 冲

责任编辑:胡凤娇

封面设计:抱 子

责任校对:刘 竣

责任监印:张正林

出版发行:华中科技大学出版社(中国·武汉)

武昌喻家山 邮编:430074 电话:(027)81321913

录 排:华中科技大学惠友文印中心

印 刷:武汉科源印刷设计有限公司

开 本:880mm×1230mm 1/16

印 张:8

字 数:230千字

版 次:2016年3月第1版第1次印刷

定 价:43.00元



本书若有印装质量问题,请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线:400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究



前言

CANYIN KONGJIAN SHEJI

自古以来,“食”文化在中华民族传统文化中占有重要的地位,随着社会经济的不断发展,人们对“食”的要求早已不再局限于食物本身,反而对饮食场所的空间环境的要求越来越高,于是逐步形成了餐饮空间设计。现代餐饮空间设计除了要考虑食物制作方式外,更多的是要综合考虑日益改变的社会商业模式以及不断改变和优化的大众消费模式,因为这些因素使得现代餐饮空间设计成为综合环境学、设计学、美学、生态学、人机工程学、消费心理学、设计心理学等多学科知识的综合性设计。

编者在撰写本书的过程中充分考虑到学生在学习理论时容易理解但不善于实践这一现状,结合餐饮空间设计的特殊性,将理论与实践相结合,使学生能真正做到学以致用。本书采取了“两段式”编写模式:前半部分对餐饮行业的起源、餐饮空间的构成方式及其空间特性进行了全方位的剖析,同时以此为依据对餐饮空间设计的理论及方法进行了详细的阐述;后半部分采用了专项设计讲解结合优秀案例分析的方式,多层次、全方位地展示了餐饮空间设计的全过程,希望通过最直观的方式让学生了解餐饮空间设计的每一步骤,从而指导学生完成相关的餐饮空间设计。

本书由武汉工程大学邮电与信息工程学院杨婉担任主编,武汉工程大学邮电与信息工程学院向隽惠、朱婷及湖北经济学院王樊担任副主编;参加编写的有武汉工程大学邮电与信息工程学院黄秦超、西南财经大学天府学院邓毅、四川师范大学王瑶、湖北商贸学院陈媛媛。本书有着较强的理论意义和实践指导作用,可作为各高校餐饮空间设计课程的主要参考书,适合相关专业的学生、教师以及室内设计的从业人员使用,也可相关人员提供一定的借鉴和参考。

本书在编写过程中,参阅了同行相关的文献与资料,在此向这些作者一并表示感谢。由于编者的水平有限,书中错误与不妥之处在所难免,恳请读者批评与指正。

编者

目录

CANYIN KONGJIAN SHEJI



1

第1章 餐饮空间的概述

- 1.1 餐饮业的概况 /2
- 1.2 餐饮空间概述及构成 /4
- 1.3 餐饮空间的现状及发展趋势 /11



13

第2章 餐饮空间的组织与各类设计要素

- 2.1 餐饮空间的总体布局设计 /14
- 2.2 餐饮空间的流线设计 /19
- 2.3 餐饮空间的各类设计要素 /22



27

第3章 餐饮空间的设计过程及表达

- 3.1 策划定位与沟通 /28
- 3.2 方案构思与表达 /29
- 3.3 项目施工与完成 /51
- 3.4 课题实践 /54



65

第4章 各类餐饮空间的设计及快题表现

- 4.1 中餐厅设计 /66
- 4.2 西餐厅设计 /71
- 4.3 快餐店设计 /76
- 4.4 咖啡厅设计 /78
- 4.5 自助餐厅设计 /83
- 4.6 西式甜品店设计 /86
- 4.7 火锅店设计 /89
- 4.8 宴会厅设计 /92
- 4.9 茶楼设计 /95
- 4.10 酒吧设计 /99



103

第5章 餐饮空间室内设计实例

- 5.1 风和日丽日式料理店的设计 /104
- 5.2 云咖有你咖啡厅的设计 /107
- 5.3 嘻哈虾餐厅的设计 /108
- 5.4 华清池御膳苑的设计 /109



119

参考文献



120

后记

第1章

餐饮空间的概述

CANYIN KONGJIAN SHEJI

1.1

餐饮业的概况

1.1.1 餐饮业简介

自古以来,衣、食、住、行就与老百姓的日常生活有着密不可分的联系,而其中以“食”尤为甚之,从古人所说的“民以食为天”即可略窥一二,也正是因为这样才造就了中国传统文化中的重要分支——饮食文化,并且促进了餐饮这一行业的蓬勃发展。

《辞海》在对“餐饮、餐饮业”的解释是:“餐饮指饭菜和饮料,也指市场。餐饮业即饮食买卖的相关行业,如酒馆、饭馆等。”《国民经济行业分类(GB/T 4754—2011)》对“餐饮业”的定义是:“餐饮业是指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等,向消费者提供食品和消费场所及设施的服务。”综合以上对“餐饮业”这一词语的解释,我们不难发现,餐饮这一行业无论历经怎样的变革,其主要的社会机能和内在核心价值并没有发生改变,它始终承担着向社会民众贩售食品这一重要社会职能,是民众日常饮食的有益补充。

结合餐饮业的定义,我们可以得出餐饮业应当具备以下几个基本条件。

- (1)以营利为主要目的,以食品或者饮料的销售作为主要职能,并且能提供与之相匹配的服务。
- (2)应当能对饮料或食品进行加工处理和烹调。
- (3)具有固定的服务场所,该场所必须具备相应的餐饮加工及服务设施且具有一定的顾客容纳能力。

1.1.2 餐饮业的产生和发展

餐饮业是一个历史非常悠久的行业,对大众生活以及国民经济发展都有着非常重要的影响。由于各国民族文化、地域特色以及饮食习惯的不同,所以造就了各国餐饮业发展的不同特色。

1. 欧洲餐饮业的发展

欧洲的餐饮业发展得非常早,在公元前 1700 年左右便有小客栈的出现,这是一种规模较小、形式单一的餐饮经营,是欧洲餐饮业发展的起源。但是系统的、具有一定规模的餐饮经营则在十六七世纪才慢慢发展起来,如果要寻其根源,大约是由英国牛津地区零星的小型咖啡馆开始逐步发展起来的。

到十八世纪后期,因为工业革命的兴起,随着轮船、火车的普及,欧洲大陆上各国的交通越来越发达,各国之间的贸易往来及旅游业迅速发展起来,在这样的大时代背景下,餐饮业得到了较大的发展,并且服务质量成了体现竞争力的重要环节,可以毫不夸张地说,欧洲餐饮业将“吃”的优雅艺术体现得淋漓尽致。

2. 美国餐饮业的发展

美国则与欧洲大陆截然不同,虽然美国这片土地早期有大量的欧洲移民,其中以英国人尤为甚之,所以其餐饮业在发展初期带有浓厚的欧洲色彩,但是因为美国人口构成的多元化及其文化本身的开放性和包容性,所

以美国餐饮业在后期也逐步脱离了欧洲的艺术饮食模式,慢慢形成了自己鲜明的特点,其中以在西部拓荒时期所形成的牛仔简餐、酒吧最具有代表性,之后随着美国经济的发展,人们生活节奏的加快,这种简餐文化迅速在全球风行起来,如麦当劳、肯德基、汉堡王等快餐品牌的连锁店成了美国餐饮业最为鲜明的旗帜。

3. 中国餐饮业的发展

至于中国,虽然餐饮业出现的时间和原因与欧洲大致相同,但是因为其饮食文化的博大精深,所以形成了独具中华特色的餐饮业发展之路,如果说欧洲餐饮业追求的是“吃”的艺术,那么几千年来中国餐饮业则是在追求“味蕾的盛宴”这条道路上越走越远。

众所周知,华夏民族传统文化源远流长,饮食文化更是其中不可分割的一个重要组成部分,而餐饮业则是饮食文化最为重要的载体。追根溯源,我国的餐饮业最早起源于秦汉时期,距今有两千多年的历史,因为当时的中国地广人稀,交通极为不便,为了方便穿梭于各个州县传递官府公文的官差,官府在途中为这些官差专门设立了饮食和住宿的场所,这就是当时的官方驿站。秦始皇统一六国之后,随着货币的统一及系列政策的出台,民间逐步开始出现了钱货交易,而其中食物的交易则由官方驿站慢慢扩散到了民间,这便是中国餐饮业最早的雏形。

汉唐时期,国泰民安,无论是交通还是商业都较先秦时期有了较大的进步,客舍、酒店、驿亭、食肆等相继涌现,餐饮业在这一时期逐步发展成为独立的行业。与此同时,饮食烹饪技巧的大幅度提高也从侧面推动了当时餐饮业的快速发展,由此可以说,这一时期是中国餐饮行业的形成和快速发展时期。

随着中国饮食文化的不断发展,饮食烹饪方法与地域特色相融合,逐步形成了鲁、川、苏、粤、浙、闽、徽、湘等八大菜系,这些具有地方特色而又富有变化性的饮食文化成了餐饮业不断向前发展的重要依托,因而在后来相当长的一段时间内,餐饮业都处在稳步向前发展的状态,在这期间因为战乱、生态环境的变化,以及民族融合等因素的影响给饮食文化带来了不小的冲击,但是并没有对餐饮业带来根本性的变革。直到“中华民国”初年,持续了两千多年的封建君主专制被彻底推翻,与此同时,西方列强侵略中国,国内局势动荡不安,许多人离开祖祖辈辈生活的原居地举家进行迁移,这种大规模的迁移促进了各地饮食文化的相互融合,并且西餐厅等也逐步进入我国的餐饮业市场,整个餐饮业进一步朝多元化方向发展。

纵观整个餐饮业的发展史,虽然各个地区的行业特色各有差异,放眼全球餐饮业,我们依然能看到餐饮在行业中有如下共性。

1) 公众性

因为餐饮业是民众日常饮食的有益补充,其本身就隶属公共消费的一个行业,普通民众成为这一行业的主要消费人群,大众需求成为本行业发展的原动力,如何最大限度地满足民众需求、便捷民众的生活成为该行业营利的关键点,因此公众性就成了这一行业最鲜明的特征。

2) 综合性

餐饮业虽然是以售卖饮食为其基本职能,但是食物的品质并非是对其评价的唯一标准,包括所处地理位置的交通状况、餐厅的服务质量、空间环境与餐厅所营造氛围等相关因素都直接影响着人们对其的评价,由此可见餐饮业的综合性极强。

3) 需求异质性

虽然餐饮业是面向广大群众的,但是每位客人的消费需求存在一定差异性,如何在大众性与需求异质之间寻求平衡,在普遍适合于大众的同时最大限度地满足个体要求成了行业向前发展亟待解决的问题。

4) 实时性

餐饮业是服务业的一类,它并不同于一般的消费品行业,它的产品消费与餐厅所提供的服务基本上是同时

进行的。当整个服务完成时,消费也就基本结束,因此,餐饮业的实时性非常强。如何在有限的服务时间里给客人留下良好的感受是影响其能否长期维持发展的重要因素。

1.2

餐饮空间概述及构成

1.2.1 餐饮空间的概念及特点

餐饮业的构成中有一个必要条件是:须具有固定的服务场所,可容纳相应的烹调、服务设施并能现场为顾客提供服务。这个固定的服务场所就是餐饮空间。

餐饮空间具备如下特点。

1. 以经营为目的

本书所指的餐饮空间并不单指能进行就餐活动的场所,而应当为餐饮业服务,是进行相关商业活动的固定场所,它为餐饮经营提供了物质空间的保证。

2. 空间形态多样

餐饮业从其本身来看,就是一个相当多元化的行业;从其服务范围来看,大致涵盖了正餐服务、快餐服务、饮品服务以及其他服务等。每类服务在服务方式、经营内容、目标客源等方面存有差异,因而相应的空间要求也有着较大的区别,为了满足这种需求上的差异,所以在物质空间的选择上无论是大小、组合方式或者是设计与塑造都有着较大的不同,有时候因为经营的需求,餐饮空间不再拘泥于室内空间。

3. 具有休闲放松的性质

餐饮业发展到今日,已经不再局限于为民众提供食物以满足其温饱,更多的时候它已经成为人们日常生活中的重要一环,而餐饮空间除了满足供民众享用餐点和享受服务的这一基本职能之外,它还同时满足为顾客提供沟通、交流、放松、减压等空间的功能。因此,现在的餐饮空间多具有一定的休闲放松性质,是综合性极强的空间。

1.2.2 餐饮空间的构成及分类

一、餐饮空间的构成

餐饮空间的形态虽然呈多样性发展趋势,但因其根本职责的局限,所以餐饮空间的组合形式无论怎样变化都应涵盖以下四大基本功能区。

1. 就餐空间

就餐空间在整个餐饮空间中有着至关重要的地位,它是顾客进餐及享受服务的空间,也是顾客停留时间最

长的区域,这一空间的营造与顾客的消费体验有着密切的联系。从空间位置上来看,就餐空间一般处于整个餐饮空间的正中心,所有的流线都在此处进行汇集和转化。因此,就餐空间是整个餐饮空间的枢纽,是整个餐饮空间设计的重中之重。

2. 烹饪操作空间

一般来说,在大多数的餐饮空间里,烹饪操作空间对于顾客来说属于隐形空间(极少数特殊餐厅如日式铁板烧餐厅除外),但却是整个餐厅的食物储藏、加工和生产部门,它与整个餐厅的利润有着最为直接的关系。如何对烹饪操作空间进行设计,在安全、卫生的前提下有效地便捷服务人员、促进工作效率的提升则成为这一空间设计时主要需要考虑的问题。

3. 服务工作空间

餐饮业与食品加工零售业最为显著的区别就在于餐饮业由提供食品与服务二者共同构成。服务工作空间虽然空间面积有限,但必须要便于服务人员各项工作的顺利进行。

4. 公共空间

所谓公共空间,从字面上对其进行解释是指顾客与餐厅业者及服务人员所共同使用的空间。通常情况下,餐厅内的公共空间主要由两大类构成:其一是餐厅各功能区域之间的连接空间,其二是为了餐厅更好地进行经营的辅助性功能空间(如洗手间等)。这两类空间的共同点是:虽然都不能直接创造利润,且占用了经营场所的部分面积,但却是整个餐厅空间环境必不可少的一部分,否则会扰乱整个餐厅的经营秩序。在这样的情况下,公共空间既要满足使用者的使用需求,又要占地面积小,这就要求设计者在对空间进行整体规划时从使用者的感受及需求出发,结合人机工程学的相应原理,尽可能地把功能进行整合,以便更好地对空间进行利用。

综上所述,以上的四类空间通过不同的组合形式构成了形式多样、风格迥异的餐饮空间。

二、餐饮空间的分类

根据不同的分类标准,餐饮空间可分为不同的类型。

1. 根据经营方式进行分类

随着生活水平的不断提升、生活节奏的不断加快,人们对饮食方式的要求也呈多元化发展趋势。为了顺应这一发展,餐饮业也日益多样化,根据经营方式的不同大致可以分为单点零售餐厅、套餐组合餐厅、自助餐厅,每类餐厅因其经营方式的不同,针对的目标客群也存在着较大的差异,这也就意味着客户的需求有着鲜明的区别。在进行餐饮空间设计时,设计者应抓准顾客的需求,有针对性地进行设计。

2. 根据规模大小进行分类

餐饮空间因为经营形式多样、档次不一,所以在规模上存在着较大差异,小到十几平方米,大到几千平方米都不足为奇。设计者在对餐饮空间设计时,规模大小直接决定了内部空间划分以及装饰手法的应用。

一般来说,面积在 100 m^2 以内均属于小型餐饮空间。这类餐厅在空间划分时侧重于在有限的空间里尽可能地满足所有的功能需求,在整体设计风格上则多选择较为简约的风格,以避免因过多的装饰导致本就有限的空间显得更加拥挤。

一般来说,面积在 $100\sim 500\text{ m}^2$ 之间属于中型餐饮空间。这类餐厅在空间划分时较为注重功能空间之间的合理配比,以达到空间利用效率最大化这一目的,在设计上更多侧重于空间氛围的渲染,即通过色调及装饰材料的运用突出餐厅的整体风格,体现餐厅的精神内涵。

一般来说,面积在 500 m^2 以上的属于大型餐饮空间。这类餐厅的空间大、功能分区复杂,所以在空间划分

时格外强调空间的组合关系和序列感,以及空间与空间之间的衔接关系、动线组织。关于大型餐饮空间的室内设计部分,设计者主要是利用色彩、灯光、构造方式变化与统一达到特色空间塑造与整体环境的最佳平衡。

3. 根据经营内容进行分类

1) 中餐厅

中餐厅(见图 1-1)主要经营中式菜肴,在空间氛围营造上多侧重于体现中国传统文化,希望顾客在就餐过程中除了能品尝到美味佳肴外,还能领略到中国传统文化之美。



图 1-1 中餐厅

2) 西餐厅

在我国,西餐厅(见图 1-2)主要指欧式餐厅,以法式、意式为主要代表,但是近年来许多西餐厅为了迎合国人口味在菜品的烹调方式上融入了中餐的料理手法,形成了“fusion”的新式西餐,但无论是传统的西餐厅还是“fusion”的新式餐厅,在装饰上大都追求欧式风情的华贵与浪漫,多以柔和的灯光结合华丽的装饰共同营造温馨优雅的氛围。从空间分隔来看,西餐厅不同于中餐厅,中餐厅大多将餐桌置于开敞空间,西餐厅更多的是利用高靠背沙发、装饰物、软质隔断等方式将大空间划分为若干半私密空间,以保证顾客在进餐交谈时不会相互干扰。相对于进餐来说,西餐厅更多的是满足为顾客提供社交场所这一职能。

3) 快餐厅

所谓快餐,其实是为了适应快节奏的生活而产生的一种简餐模式。快餐厅(见图 1-3)最早起源于美国,近年来在世界各地得到了广泛发展。快餐厅的“快”主要体现在后厨的出餐速度快及顾客的进餐时间短,这是餐饮业中客户轮转效率最高的一种形式。正是因为快餐厅的特殊性,设计者在设计时应以功能为主导;在后厨的设计上,力求动线清晰、操作空间合理有序,以便能提升工作效率满足“流水线式”的餐点制作模式;在客户用餐区的设计上,应追求空间利用的最大化,以便在同一时间内容纳下尽可能多的顾客。与此同时,设计者在设计



图 1-2 西餐厅

快餐厅时,远不如其他类型餐饮空间的细致,大多是采取明亮的灯光、简单的装饰、明快的色调,追求粗线条、简约式的美。



图 1-3 快餐厅

4) 特色餐厅

特色餐厅是近年来较为流行的一种餐厅形式。市场上的特色餐厅主要有两大类:风味特色餐厅和主题特色餐厅。

风味特色餐厅主要经营特色菜肴,主要以地域特色菜肴、地方美食作为主要卖点,如阿拉伯餐厅、泰式餐厅(见图1-4)、韩式烧烤餐厅、日式料理餐厅等。为了配合菜肴的特色,这类餐厅在空间营造时多融入了地域文化特色,无论是在空间布局还是在设计元素提取上均以当地的传统文化和特色习俗为依托,如日式料理餐厅常采用榻榻米式餐桌,阿拉伯餐厅里常用水烟作为装饰元素等,这都是为了结合餐厅菜肴进一步强调餐厅的特色,让其在日益激烈的竞争中能脱颖而出,从而获得更大的收益。

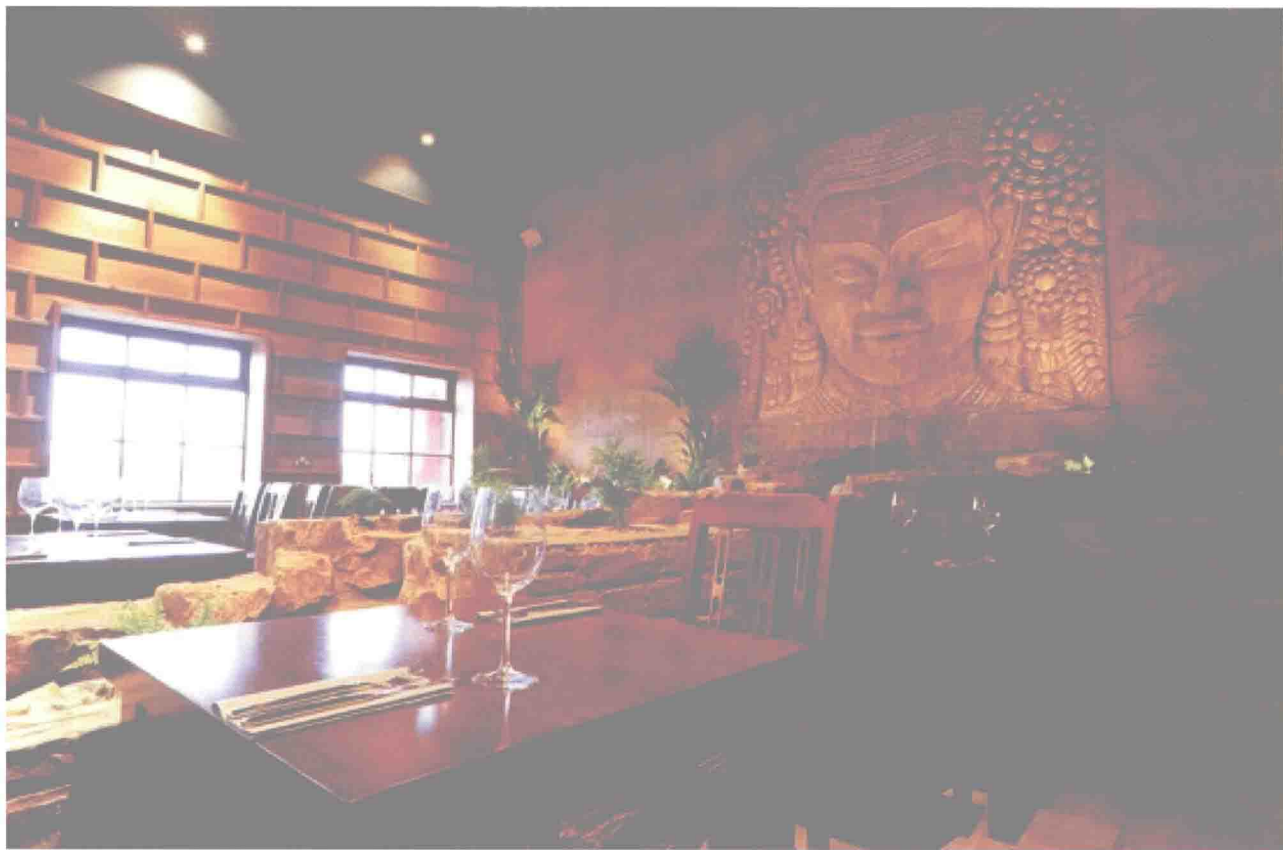


图 1-4 泰式餐厅

主题特色餐厅是在一般餐厅的基础上赋予空间环境一个特定主题,所有的空间营造以及室内装饰从材质选择到灯光、造型等都必须围绕这一主题进行,所有的装饰设计均是为了唤起这一主题喜爱者的认同,希望通过心理上的认同以吸引他们前来消费。如果说风味特色餐厅售卖的是菜肴,环境只是其附属和强调的话,那么在主题特色餐厅里,环境则是主要卖点,它们主要依靠环境的特色在竞争中立于不败之地,因此这类餐厅的设计要求相对较高。

5) 咖啡厅、茶馆

咖啡厅(见图1-5)、茶馆是对中、西餐厅这类提供以正餐为主的餐饮空间的有益补充,它们主要经营各类饮品及配套点心,同时为顾客提供社交、交流的场所。这类餐饮空间,相对于提供正餐的餐厅来说面积较小,但是在设计上非常注重品质与细节,追求“小而精、小而雅”的美,力求为顾客提供一个宁静、优雅、惬意的休闲空间。



图 1-5 咖啡厅

6) 甜品店

甜品店(见图 1-6),顾名思义以售卖甜点为主,它和咖啡馆、茶馆一样,和售卖正餐的餐厅有着较大的区别,由于男性与女性对于甜品的偏好存有一定的差异,所以甜品店多以女性和儿童为主要目标客群,在室内装饰上多采用明朗、活泼的暖色调,同时结合一些风格清新的饰品来营造一种活泼、温馨的氛围。同时,甜品因为其本身造型、色彩就具有较强的视觉冲击力,特别是一些精致的西式糕点,如以鲜艳的颜色、精巧的造型闻名于世的法式甜点“马卡龙”等。大多数甜品店会将其产品陈列、展示区域放在相当显眼的位置:一方面是顾客点餐的需要;另一方面则是希望这些点心成为甜品店里装饰的一部分,通过产品与氛围的相互衬托刺激消费者的购买欲望。



图 1-6 甜品店

7) 宴会厅

宴会厅(见图 1-7)是综合性的餐饮空间,是集提供餐点、服务以及活动庆典空间等多重功能为一体的场所,它设置于档次较高的酒店内,常用于各类庆典、大型活动和大规模聚会等。一般来说,宴会厅的空间面积较大,空间灵活度高,且室内几乎无硬质隔断,以便根据不同活动的需求对空间进行灵活分割和变化。同时,宴会厅内还设置了小型舞台,以便举行各类礼仪庆典活动。



图 1-7 宴会厅

在室内装饰上,宴会厅不像一般的餐厅具有鲜明的装饰特色,而是采用简单、大方、高贵的设计风格,以便后期再根据各类礼仪活动进行二次装饰时不会产生风格冲突。

8) 酒吧

酒吧(见图 1-8)是餐饮空间里最为特殊的一类,从其经营内容来看,它以售卖酒精类饮品为主,同时连带提供佐酒的点心、小食。和普通的餐饮空间相比,酒吧“食”的属性所占比重非常小,却有着极强的娱乐属性。设计者在设计酒吧时,除了重点设计吧台外,其室内灯光氛围的营造也是不容忽视的设计环节。



图 1-8 酒吧

1.3

餐饮空间的现状及发展趋势

随着社会经济的不断发展,餐饮业在人们生活中所占位置日益重要。在餐饮空间中,人们已经不再局限于对菜品的要求,反而对空间环境、心理感受及服务体验等有了更多诉求。为了顺应这一发展趋势,餐饮空间已经从单一的向顾客销售食品和饮料的空间逐渐发展成为推广饮食文化、体现人文内涵的新型文化空间,这就要求设计者能根据空间使用性质,运用美学原理和技术手段,结合各类不同材质的特性创造出功能合理、使用舒适、形式美观并且能反映其文化内涵的空间环境。在这样的背景下,空间装饰方法也随着空间内涵的变化而不断向前发展,主要呈现出如下几种趋势。

1. 功能复合化

随着餐饮业的不断发展,餐饮空间已经发生了巨大变化,饮食、娱乐、交流、休闲多种功能的交融已成为餐饮业发展的大方向。在这样的情况下,餐饮空间从满足人们口腹之欲的场所转化成现在多元化、复合性的功能空间,这种转变正好迎合了人们喜欢多样化,追求新颖、方便舒适的美好生活的愿望,是与时代发展和大众需求相契合的。

2. 空间多元化

现代餐饮空间的功能越来越多样化,为了与之相匹配和适应,各类餐厅的空间形态也呈日益多元化趋势发展,在中、大型餐饮空间中,常以开敞空间、流动空间、模糊空间等为基本构成单元,结合上升、下降、交错、穿插等方式对其进行组织和变化,将其划分为若干个形态各异、相互连通的功能空间,这样的组织方式可以使得空间层次分明、富有变化,让人置身于其中,能充分体会空间变化的乐趣。

3. 信息数字化

随着科技的发展,信息数字化已经渗透人们生活的每一个角落,餐饮空间也不例外。在许多主题餐厅里,利用数字媒体或者计算机控制的装饰物被广泛应用,有些以数字化媒介装置作为物品或信息传递的主要途径,如一些特色餐厅里会使用到贯穿于整个空间的“水道”,以此实现菜品的全自动运输。还有一些餐厅为了减少信息传递的误差,节约传递时间,提升工作效率,所以选择全计算机系统服务信息的传递,餐饮空间随着这些数字化方式的渗透也变得越来越便捷和人性化,这对餐饮业的发展无疑是有良好推动作用的。

4. 材料绿色化

随着城市化进程的不断加快,生活在水泥钢筋混凝土里的人们离大自然越来越远,但正是因为这样,人们对健康环保的渴望也日益强烈,也更加向往大自然,追求低碳生活。正是因为人们的这种追求,所以促使设计者在进行餐饮空间设计时不得不考虑如何营造更为健康生态的空间,一部分餐厅开始将室外的绿色景观引入室内餐饮空间中,但这只适合于某些特定主题的餐饮空间,而更多的时候则是在设计时通过选择环保、健康的材料,尽可能选用自然材料对整体空间进行装饰,以达到营造健康的空间环境这一目的,在现代餐饮空间设计中,选材是非常重要的环节。