

中国高等院校“十二五” | 环境设计精品课程规划教材

餐饮空间设计

严康/编著



- 主案设计师私藏的工作手册
- 最新的商业设计策划与准则
- 设计师从平凡到品牌的捷径
- 深入剖析7套原创设计案例

中国高等院校“十二五” | 环境设计精品课程规划教材

餐饮空间 设计

严康/编著 吴昆/主编

张涛 喻晓洁/副主编



律师声明

北京市中友律师事务所李苗苗律师代表中国青年出版社郑重声明：本书参照原书由中国青年出版社独家出版发行。未经版权所有人和中国青年出版社书面许可，任何组织机构、个人不得以任何形式擅自复制、改编或传播本书全部或部分内容。凡有侵权行为，必须承担法律责任。中国青年出版社将配合版权执法机关大力打击盗印、盗版等任何形式的侵权行为。敬请广大读者协助举报，对经查实的侵权案件给予举报人重奖。

侵权举报电话

全国“扫黄打非”工作小组办公室

中国青年出版社

010-65233456 65212870

010-59521012

<http://www.shdf.gov.cn>

E-mail: editor@cypmedia.com

图书在版编目(CIP)数据

餐饮空间设计 / 吴昆主编；严康编著. — 北京：中国青年出版社，2014.12

中国高等院校“十二五”环境设计精品课程规划教材

ISBN 978-7-5153-3070-9

I. ①餐… II. ①吴… ②严… 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(2014)第 296108 号

中国高等院校“十二五”环境设计精品课程规划教材 餐饮空间设计

严康 / 编著 吴昆 / 主编 张涛 喻晓洁 / 副主编

出版发行： 中国青年出版社

地 址：北京市东四十二条 21 号

邮政编码：100708

电 话：(010) 59521188 / 59521189

传 真：(010) 59521111

企 划：北京中青雄狮数码传媒科技有限公司

策划编辑：马珊珊

责任编辑：张 军

助理编辑：张 琳

封面设计：元气森林工作室 TangTang

印 刷：北京建宏印刷有限公司

开 本：787×1092 1/16

印 张：10

版 次：2015 年 1 月北京第 1 版

印 次：2015 年 1 月第 1 次印刷

书 号：ISBN 978-7-5153-3070-9

定 价：49.80 元

本书如有印装质量等问题，请与本社联系 电话：(010) 59521188 / 59521189

读者来信：reader@cypmedia.com

如有其他问题请访问我们的网站：www.cypmedia.com

“北大方正公司电子有限公司”授权本书使用如下方正字体。

封面用字包括：方正兰亭黑系列

contents

Chapter

01

设计之前



1.1 餐饮空间的系统关联010

1.1.1 营业区和加工区 010

1.1.2 前厅和厨房 010

1.2 餐饮空间的类型011

1.2.1 中餐厅 011

1.2.2 西餐厅 011

1.2.3 宴会厅 012

1.2.4 快餐厅 012

1.2.5 咖啡厅 012

1.2.6 自助餐厅 013

1.2.7 酒吧 013

1.2.8 火锅及烧烤餐厅 013

1.3 市场分析015

1.3.1 城市 015

1.3.2 地段 016

1.3.3 顾客信息 017

1.4 前期分析018

1.4.1 经营角度 018

1.4.2 经营理念 020

1.4.3 服务策略 022

1.4.4 服务效率 022

小结025

思考练习025

任务书025



Chapter

02

开始设计

2.1 外部因素028

2.1.1 选址 028

2.1.2 外观设计 032

2.2 室内空间功能分析036

2.2.1 公共区 036

2.2.2 就餐区 043

2.2.3 厨房区 050

2.2.4 其他功能区 056

2.3 室内立面设计058

2.3.1 室内的空间分隔方式 058

2.3.2 空间氛围营造 060

2.4 地面设计062

2.4.1 地面材料 062

2.4.2 地面铺装形式 062

2.5 顶面设计064

2.5.1 裸露梁架 064

2.5.2 悬吊饰物 064

2.5.3 加吊平顶 064

小结067

思考练习067

任务书067

Chapter

03

各类餐饮 空间设计



3.1 中餐厅的空间设计070

3.1.1 中餐厅的外观设计 070

3.1.2 中餐厅的室内空间功能
分区设计 071

3.1.3 中餐厅的装饰与
陈设设计 074

3.2 西餐厅的空间设计076

3.2.1 西餐厅的外观设计 076

3.2.2 西餐厅的室内空间功能
分区设计 076

3.2.3 西餐厅的装饰与陈设设计 078

3.3 宴会厅的空间设计081

3.3.1 宴会厅的外观设计 081

3.3.2 宴会厅的室内空间功能
分区设计 081

3.3.3 宴会厅的装饰与
陈设设计 083

3.4 快餐厅的空间设计084

3.4.1 快餐厅的外部设计 084

3.4.2 快餐厅的室内空间功能
分区设计 084

3.4.3 快餐厅的装饰与
陈设设计 086

小结087

思考练习087

任务书087



**4.1 家具090**

- 4.1.1 餐椅 090
- 4.1.2 餐桌 093

4.2 无障碍设计096

- 4.2.1 针对不同人群的细节设计 096
- 4.2.2 导识设计 097
- 4.2.3 各功能区的无障碍设计 098

4.3 软装饰设计 100

- 4.3.1 影响软装饰设计的因素 100
- 4.3.2 中餐厅的软装饰设计 100
- 4.3.3 西餐厅的软装饰设计 101
- 4.3.4 其他餐厅的软装饰设计 102

小结105**思考练习105****任务书105****5.1 群体心理108**

- 5.1.1 从众心理 108
- 5.1.2 就餐体验 109
- 5.1.3 种族及国籍因素 109
- 5.1.4 细节要素 109

5.2 个体心理 110

- 5.2.1 视觉空间 110
- 5.2.2 听觉空间 111
- 5.2.3 嗅觉空间 112
- 5.2.4 味觉空间 113
- 5.2.5 触觉空间 113

5.3 照明 116

- 5.3.1 照明方式 116
- 5.3.2 照度与亮度控制 117
- 5.3.3 照明的色度与过渡区域 119

5.3.4 灯具的选择、布置及

灯光组合 120

5.3.5 照明的合理性 122

5.4 色彩123

- 5.4.1 色彩对就餐心理的影响 123
- 5.4.2 不同类型餐厅的色彩处理 124

5.5 心理空间126

- 5.5.1 位置 126
- 5.5.2 从众心理因素 126

5.6 风水128**小结129****思考练习129****任务书129**



Chapter

06

设计实务

6.1 厨房管理..... 132

- 6.1.1 布局与交通..... 132
- 6.1.2 土建要求..... 133
- 6.1.3 排污系统..... 133
- 6.1.4 隔油系统..... 133
- 6.1.5 垃圾处理..... 134
- 6.1.6 防疫处理..... 134
- 6.1.7 隔音隔热..... 134

- 6.1.8 安全管理..... 134

6.2 营销服务策略..... 135

- 6.2.1 文化营销服务策略..... 135
- 6.2.2 体验营销服务策略..... 136

小结..... 141

思考练习..... 141

任务书..... 141

Chapter

07

经典案例赏析



7.1 中餐厅设计案例：印象客家..... 144

- 7.1.1 项目简介..... 144
- 7.1.2 平面布局..... 144
- 7.1.3 空间节奏..... 145
- 7.1.4 交通流线..... 145
- 7.1.5 案例介绍..... 146

7.2 西餐厅设计案例：BanQ

波浪餐厅..... 149

- 7.2.1 项目简介..... 149
- 7.2.2 平面布局..... 149
- 7.2.3 空间节奏..... 149
- 7.2.4 交通流向..... 149
- 7.2.5 案例介绍..... 150

7.3 快餐厅设计案例：Amoje

美食餐厅..... 154

- 7.3.1 项目简介..... 154
- 7.3.2 平面布局..... 154
- 7.3.3 空间节奏..... 155
- 7.3.4 交通流线..... 155
- 7.3.5 方案介绍..... 155

7.4 其他类型餐厅设计案例：

日本东京绿色餐厅..... 156

- 7.4.1 项目简介..... 156
- 7.4.2 平面布局..... 156
- 7.4.3 空间节奏..... 157
- 7.4.4 交通流线..... 157
- 7.4.5 方案介绍..... 158

中国高等院校“十二五” | 环境设计精品课程规划教材

餐饮空间 设计

严康/编著 吴昆/主编

张涛 喻晓洁/副主编



律师声明

北京市中友律师事务所李苗苗律师代表中国青年出版社郑重声明：本书参照原书由中国青年出版社独家出版发行。未经版权所有人和中国青年出版社书面许可，任何组织机构、个人不得以任何形式擅自复制、改编或传播本书全部或部分内容。凡有侵权行为，必须承担法律责任。中国青年出版社将配合版权执法机关大力打击盗印、盗版等任何形式的侵权行为。敬请广大读者协助举报，对经查实的侵权案件给予举报人重奖。

侵权举报电话

全国“扫黄打非”工作小组办公室
010-65233456 65212870
<http://www.shdf.gov.cn>

中国青年出版社
010-59521012
E-mail: editor@cypmedia.com

图书在版编目(CIP)数据

餐饮空间设计 / 吴昆主编；严康编著. — 北京：中国青年出版社，2014.12

中国高等院校“十二五”环境设计精品课程规划教材

ISBN 978-7-5153-3070-9

I. ①餐… II. ①吴… ②严… 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(2014)第296108号

中国高等院校“十二五”环境设计精品课程规划教材 餐饮空间设计

严康 / 编著 吴昆 / 主编 张涛 喻晓洁 / 副主编

出版发行： 中国青年出版社

地 址：北京市东四十二条21号

邮政编码：100708

电 话：(010) 59521188 / 59521189

传 真：(010) 59521111

企 划：北京中青雄狮数码传媒科技有限公司

策划编辑：马珊珊

责任编辑：张 军

助理编辑：张 琳

封面设计：元气森林工作室 TangTang

印 刷：北京建宏印刷有限公司

开 本：787×1092 1/16

印 张：10

版 次：2015年1月北京第1版

印 次：2015年1月第1次印刷

书 号：ISBN 978-7-5153-3070-9

定 价：49.80元

本书如有印装质量问题，请与本社联系 电话：(010) 59521188 / 59521189

读者来信：reader@cypmedia.com

如有其他问题请访问我们的网站：www.cypmedia.com

“北大方正公司电子有限公司”授权本书使用如下方正字体。

封面用字包括：方正兰亭黑系列

preface

前言

经营一家成功的餐厅如同精心导演一出精彩的话剧，需要构思巧妙而完整的剧本（营销方案）、优秀的剧务（经营者或经营团队）、美妙绝伦的舞台布景（餐饮空间），以及前来捧场的观众（消费者）。

不仅如此，经营一个餐饮项目就像三条腿的凳子——设计、菜品和服务，三者缺一不可，而且三者必须如齿轮般环环相扣，才能维持良性的经营状态。如果其中一条腿断了，就如同三个互相咬合的齿轮中其中一个突然不动了一样，后果可想而知。

三个基本要素中最抢眼的是设计，因此类似于舞美师的设计师显得尤为重要。但是，一些有过餐厅设计实战经验的设计师常常会发出

感叹，他们虽然创作出了美轮美奂和精妙绝伦的就餐空间，但是结果却往往出乎预料，甚至达不到预期目标。

其实，对于日益完备和竞争激烈的餐厅设计而言，设计的重要性虽然不言而喻，但设计并非是单枪匹马在战斗，它需要各种优势兵力和漂亮的战术配合，这是一个综合体。

好的餐厅设计需要一个正确的营销策略、英明果断的经营者或团队、随市场而变甚至是引导消费市场的各种菜品，以及良好的服务品质。

希望本书能够把餐厅设计的相关要素协调起来，帮助您打造成功的餐厅设计。

contents

Chapter

01

设计之前



1.1 餐饮空间的系统关联010

1.1.1 营业区和加工区 010

1.1.2 前厅和厨房 010

1.2 餐饮空间的类型011

1.2.1 中餐厅 011

1.2.2 西餐厅 011

1.2.3 宴会厅 012

1.2.4 快餐厅 012

1.2.5 咖啡厅 012

1.2.6 自助餐厅 013

1.2.7 酒吧 013

1.2.8 火锅及烧烤餐厅 013

1.3 市场分析015

1.3.1 城市 015

1.3.2 地段 016

1.3.3 顾客信息 017

1.4 前期分析018

1.4.1 经营角度 018

1.4.2 经营理念 020

1.4.3 服务策略 022

1.4.4 服务效率 022

小结025

思考练习025

任务书025



Chapter

02

开始设计

2.1 外部因素028

2.1.1 选址 028

2.1.2 外观设计 032

2.2 室内空间功能分析036

2.2.1 公共区 036

2.2.2 就餐区 043

2.2.3 厨房区 050

2.2.4 其他功能区 056

2.3 室内立面设计058

2.3.1 室内的空间分隔方式 058

2.3.2 空间氛围营造 060

2.4 地面设计062

2.4.1 地面材料 062

2.4.2 地面铺装形式 062

2.5 顶面设计064

2.5.1 裸露梁架 064

2.5.2 悬吊饰物 064

2.5.3 加吊平顶 064

小结067

思考练习067

任务书067

Chapter

03

各类餐饮 空间设计



3.1 中餐厅的空间设计070

3.1.1 中餐厅的外观设计 070

3.1.2 中餐厅的室内空间功能
分区设计 071

3.1.3 中餐厅的装饰与
陈设设计 074

3.2 西餐厅的空间设计076

3.2.1 西餐厅的外观设计 076

3.2.2 西餐厅的室内空间功能
分区设计 076

3.2.3 西餐厅的装饰与陈设设计 078

3.3 宴会厅的空间设计081

3.3.1 宴会厅的外观设计 081

3.3.2 宴会厅的室内空间功能
分区设计 081

3.3.3 宴会厅的装饰与
陈设设计 083

3.4 快餐厅的空间设计084

3.4.1 快餐厅的外部设计 084

3.4.2 快餐厅的室内空间功能
分区设计 084

3.4.3 快餐厅的装饰与
陈设设计 086

小结087

思考练习087

任务书087





4.1 家具	090	4.3 软装饰设计	100
4.1.1 餐椅	090	4.3.1 影响软装饰设计的因素	100
4.1.2 餐桌	093	4.3.2 中餐厅的软装饰设计	100
4.2 无障碍设计	096	4.3.3 西餐厅的软装饰设计	101
4.2.1 针对不同人群的细节设计	096	4.3.4 其他餐厅的软装饰设计	102
4.2.2 导识设计	097	小结	105
4.2.3 各功能区的无障碍设计	098	思考练习	105
		任务书	105



5.1 群体心理	108	5.3.4 灯具的选择、布置及 灯光组合	120
5.1.1 从众心理	108	5.3.5 照明的合理性	122
5.1.2 就餐体验	109	5.4 色彩	123
5.1.3 种族及国籍因素	109	5.4.1 色彩对就餐心理的影响	123
5.1.4 细节要素	109	5.4.2 不同类型餐厅的色彩处理	124
5.2 个体心理	110	5.5 心理空间	126
5.2.1 视觉空间	110	5.5.1 位置	126
5.2.2 听觉空间	111	5.5.2 从众心理因素	126
5.2.3 嗅觉空间	112	5.6 风水	128
5.2.4 味觉空间	113	小结	129
5.2.5 触觉空间	113	思考练习	129
5.3 照明	116	任务书	129
5.3.1 照明方式	116		
5.3.2 照度与亮度控制	117		
5.3.3 照明的色度与过渡区域	119		



Chapter

06

设计实务

6.1 厨房管理..... 132

- 6.1.1 布局与交通..... 132
- 6.1.2 土建要求..... 133
- 6.1.3 排污系统..... 133
- 6.1.4 隔油系统..... 133
- 6.1.5 垃圾处理..... 134
- 6.1.6 防疫处理..... 134
- 6.1.7 隔音隔热..... 134

- 6.1.8 安全管理..... 134

6.2 营销服务策略..... 135

- 6.2.1 文化营销服务策略..... 135
- 6.2.2 体验营销服务策略..... 136

小结..... 141

思考练习..... 141

任务书..... 141

Chapter

07

经典案例赏析



7.1 中餐厅设计案例：印象客家..... 144

- 7.1.1 项目简介..... 144
- 7.1.2 平面布局..... 144
- 7.1.3 空间节奏..... 145
- 7.1.4 交通流线..... 145
- 7.1.5 案例介绍..... 146

7.2 西餐厅设计案例：BanQ

波浪餐厅..... 149

- 7.2.1 项目简介..... 149
- 7.2.2 平面布局..... 149
- 7.2.3 空间节奏..... 149
- 7.2.4 交通流向..... 149
- 7.2.5 案例介绍..... 150

7.3 快餐厅设计案例：Amoje

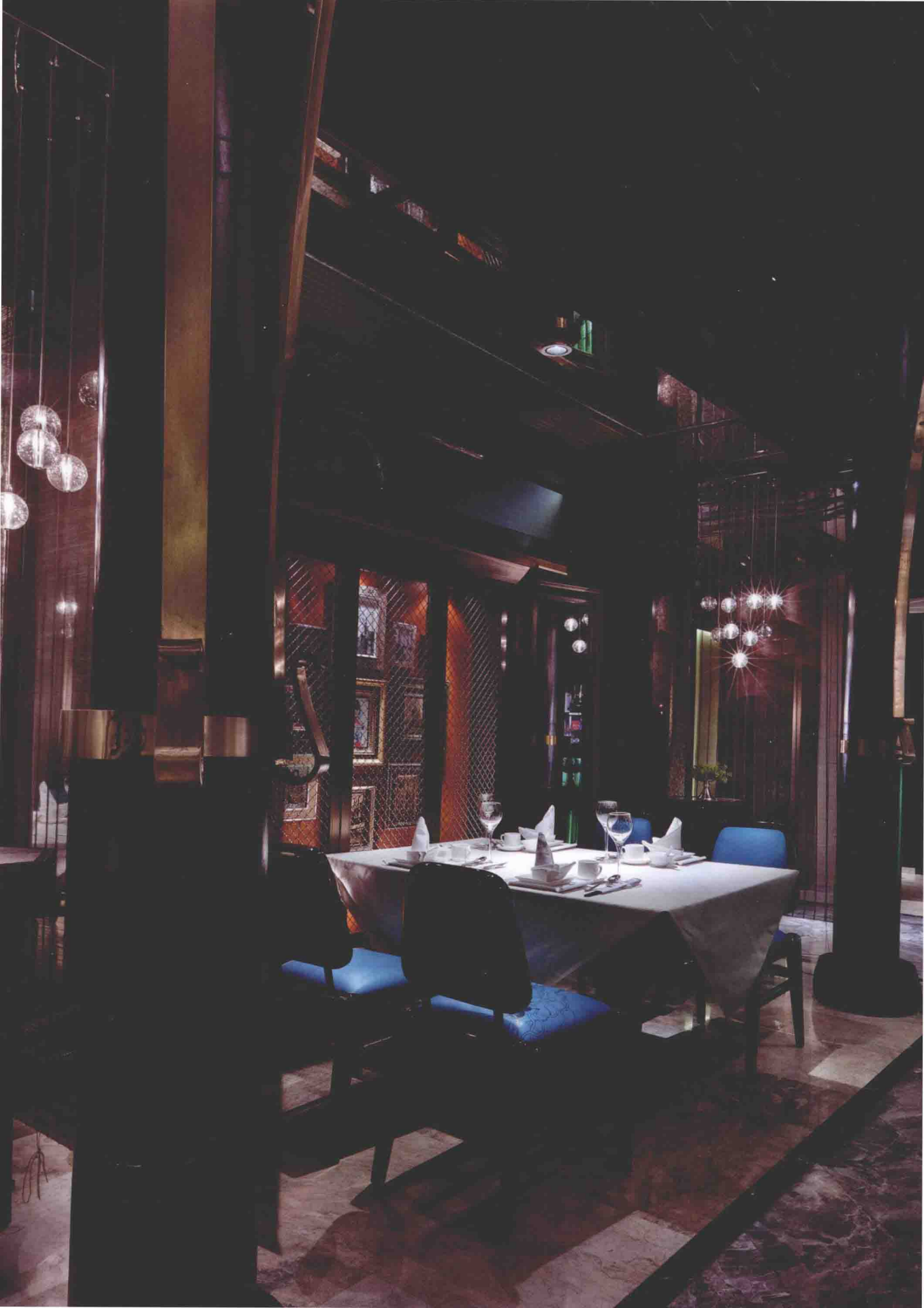
美食餐厅..... 154

- 7.3.1 项目简介..... 154
- 7.3.2 平面布局..... 154
- 7.3.3 空间节奏..... 155
- 7.3.4 交通流线..... 155
- 7.3.5 方案介绍..... 155

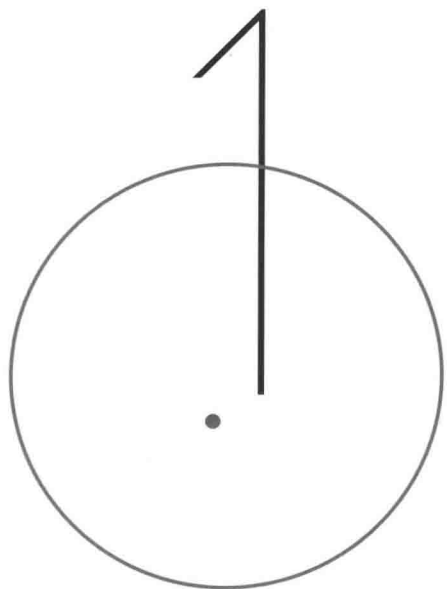
7.4 其他类型餐厅设计案例：

日本东京绿色餐厅..... 156

- 7.4.1 项目简介..... 156
- 7.4.2 平面布局..... 156
- 7.4.3 空间节奏..... 157
- 7.4.4 交通流线..... 157
- 7.4.5 方案介绍..... 158



设计 之前

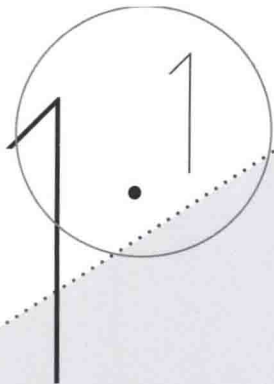


民以食为天。随着社会的发展和进步，餐饮业的重要性与日俱增，在我们的生活中扮演着不可或缺的角色。

虽然我国的外出就餐人数比例不及国外的一些国家，但从一些数据显示的发展趋势来看，国人越来越认同和趋向于去能够提供舒适就餐环境的公共餐饮空间就餐，并且增长速度不可小觑。

现代多元化的社会结构和丰富多彩的物质生活促使餐饮空间设计同样向多元化发展。把餐饮空间设计仅仅当做是解决温饱的生理性需

求显然是远远不够的。对于许多当代人来说，他们更加希望在就餐过程中休闲放松、结识朋友、洽谈生意、品味生活，或是领略充满异国情调的就餐环境，感受不同的就餐体验。愉悦的餐饮过程本身就是当下的一种生活方式。如果把整个就餐过程看做是一幕幕话剧的话，那么演员就是形形色色的顾客，餐饮空间就是提供演员淋漓尽致表演的舞台背景，尽管顾客是在一种浑然不知的情境下演出。如何让人们在良好的就餐环境中充分地享受美食，这是值得餐饮空间设计者们深入探究的课题。



餐饮空间的系统关联

餐饮空间从一开始就不能仅仅是当做一种针对空间的设计。我们通常对餐厅的回忆除了菜品的味道外，还有其整体环境格调所带来的就餐感受。一个有着良好品质的餐厅首先要能够恰当地处理餐厅内部各个功能空间的关系，具体反映在营业区和加工区、前厅和厨房的关系上。

1.1.1 营业区和加工区

餐饮空间的各个部分之间按照某种特定的关系有机组合在一起，可以分为营业区和加工区两大部分。营业区是直接接待顾客的，包括门厅、餐厅、雅座、洗手间、小卖部、外卖等；加工区由制作间、储藏间、备餐间、付货部、洗涤间、仓库、办公室、更衣室及其他生活用房组成，其中备餐间和付货部是加工区和营业区两大部分的关键链接点，是前后区连接的枢纽（图1-1）。

1.1.2 前厅和厨房

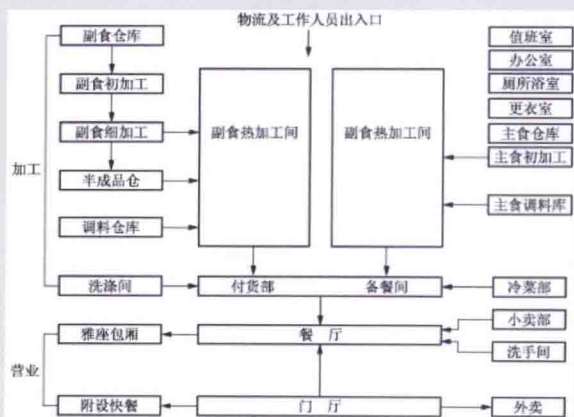
和其他复杂的系统一样，餐厅的运作需要各部分运行准确无误。它就像一台高效运转的计算机，除了一些必备的硬件，还必须配备能够与之兼容的各种软件。如果任何硬件或软件出现问题，计算机就无法正常工作。

与之类似，餐厅中各个部分的配合也是一样，直接面向顾客服务的前厅和决定菜品品质的厨房，这两者缺一不可。如同绘画中处理整体与部分的关系一样，餐厅中的空间不但要扮演好各自的角色，还要在餐厅中发挥整体作用。两者有效配合才能打造高效的餐饮空间。

一般来说，在餐饮空间的设计过程中，营业空间和

厨房通常是分开进行设计的。室内设计师负责设计前厅部分，而厨房的布局则由专门的机构进行设计。也就是说，直接对外营业的前厅和决定餐厅营业核心的厨房是相对独立的，但二者又具有紧密的关联性。

营业空间和厨房的设计不但要遵循整个餐厅的设计理念，还要彼此分工协作。如果前厅的设计不支持厨房的设计或者厨房的设计没有表现出前厅的设计理念，都会导致设计的失败。试想一下，在一个以中餐为主的综合性餐厅的设计中，如果厨房的设计没有考虑客满状态下的满负荷甚至是超负荷操作状态，将会带来什么样的后果，客人们的焦急等待很可能使餐厅蒙受重大经济损失。产生这样不利于餐厅经营的原因在于设计者对餐厅的设计理念和菜品内容未做全面调查和研究。要想让理念、菜品和设计完美融合，关键在于在确定前厅和厨房的具体设计元素之前，对整个设计理念和菜品内容进行细致深入的市场调研和分析。



1-1

1-1 餐厅营业区和加工区的关系