

张嘉秋 编

XIUXIAN CANYIN KONGJIAN SHEJI

休闲餐饮空间设计



化学工业出版社

张嘉秋 编

XIUXIAN CANYIN KONGJIAN SHEJI

休闲餐饮空间设计



化学工业出版社

本书力求以图文并茂的形式给读者建立一个休闲餐饮空间设计的全面概念，并从多个角度将选址、风格、语境、程序等设计的要素一一阐述。可供从事商业空间设计、休闲餐饮投资者、经营者、从业者以及大专院校师生使用。

图书在版编目 (CIP) 数据

休闲餐饮空间设计/张嘉秋编. —北京: 化学工业出版社,
2009. 3
ISBN 978-7-122-00718-6

I. 休… II. 张… III. ①文娱活动-公共建筑-室内设计:
空间设计②餐厅-室内设计: 空间设计 IV. TU242.4 TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 114735 号

责任编辑: 徐 蔓 王秀鸾 张 琼
责任校对: 王素芹

装帧设计: 张嘉秋 张 辉

出版发行: 化学工业出版社 (北京市东城区青年湖南街 13 号 邮政编码 100011)
印 装: 化学工业出版社印刷厂

720mm×1000mm 1/16 印张 6½ 字数 118 千字 2009 年 5 月北京第 1 版第 1 次印刷

购书咨询: 010-64518888 (传真: 010-64519686) 售后服务: 010-64518899

网 址: <http://www.cip.com.cn>

凡购买本书, 如有缺损质量问题, 本社销售中心负责调换。

定 价: 39.00 元

版权所有 违者必究

前言

中国不缺乏好的设计师，但缺乏优秀的设计作品，这与我们的设计教育结合市场不够充分、基础研究不够彻底有着很大的关系。在我国的设计教育中，始终将设计归艺术的范畴，这与发达国家的设计教育有所不同，在发达国家中，设计属应用的范畴，设计和科技的结合十分紧密，设计的宗旨是为人服务的，而我国的设计较为强调设计师自我的表达。在以往的餐饮空间设计教材中，主要内容为设计理论、平面布局、功能分区、工程图和效果图绘制等，其中缺乏对经营者的了解和市场分析的内容以及团队合作的强调。这些对设计的实施至关重要，设计师不同于画家，画家的创作可以是自我的，可以表达画家本人的情感，可以在作品中宣泄激情，但设计师的情感应该是理智的，不能从个人的主观意识出发，应从经营者和使用者的角度去思考，才能够做出准确的市场定位，使设计为市场所接受。

针对休闲餐饮空间的特点，本书主要探讨休闲餐饮空间的设计流程，从经营者和使用者的角度出发，结合选址、风格流派分析、确定风格，最后是空间的情感设计——空间氛围的营造。

虽然笔者有着多年的设计教学经验，但是由于对新的教学流程研究得还不够深入，存在疏漏在所难免，还请专家同行多提宝贵意见。

编者

2009年1月

目录

第一章 休闲餐饮空间设计概述.....	1
第一节 休闲餐饮空间设计的产生背景.....	2
第二节 休闲餐饮空间设计的概念.....	4
第三节 休闲餐饮业的市场分析.....	5
第四节 休闲餐饮业的类型.....	8
第五节 本章小结.....	16
第二章 考察分析.....	17
第一节 经营定位.....	18
第二节 选址要素解析.....	23
第三节 市场定位策略.....	30
第四节 本章小结.....	34
第三章 设计风格定位.....	35
第一节 设计风格.....	37
第二节 室内设计的流派.....	48
第三节 本章小结.....	52
第四章 休闲餐饮设计流程.....	53
第一节 功能分析及要求.....	54
第二节 休闲餐饮类型空间设计.....	60
第三节 本章小结.....	80
第五章 休闲餐饮空间的语境.....	81
第一节 休闲餐饮空间语境的体验.....	82
第二节 休闲餐饮空间语境的表达形式.....	84
第三节 休闲餐饮空间语境的营造方法.....	90
第三节 本章小结.....	98
参考文献.....	99

第一章 休闲餐饮空间设计概述

THE GENERALITY OF CASUAL DINING INTERIOR DESIGN



第一节 休闲餐饮空间设计的产生背景



图1-1 蔬菜的艺术造型体现餐饮的休闲趣味

休闲餐饮，英文为Casual Dining。是一种以“休闲、舒适、情趣、品位”为主题的餐饮模式。从全球范围看，人类社会继工业革命和科技革命之后，下一

步将进入休闲革命的时代，以提高大众生活质量为主题的服务消费市场将会成为国民经济的主导产业。

从我国发展情况看，随着人民生活水平的提高及劳动时间的缩短，休闲已逐渐成为人民生活的必需。市场经济的高效率、快节奏使人们只能在食堂、办公室，匆匆忙忙吃完标准化、毫无个性的快餐，人们工作时间的饮食生活日益“工作化”、“简单化”、“程序化”。诸多因素导致人们希望在休闲时间吃得轻松、吃得开心，也就是在放松、自由的环境中享受餐饮文化生活（图1-1）。休闲餐饮正是餐饮业适应休闲消费需求的一种体现。随着休闲餐饮业的兴起，休闲餐饮空间的设计同时也应运而生（图1-2）。

设计的宗旨是为人服务的，它在满足人的需求的同时又规定并改变人的活动行为和思维方式，给人以启迪（图1-3）。设计可以帮助人们实现理想的生活和工作状态。在人类社会发展的不同历史时期，设计具有不同的使命与方向（图1-4）。

休闲餐饮空间设计就是顺应时代的需要而产生的，



图1-2 追求自然与清新的情调



图1-3 传统与自然可以给人以启迪

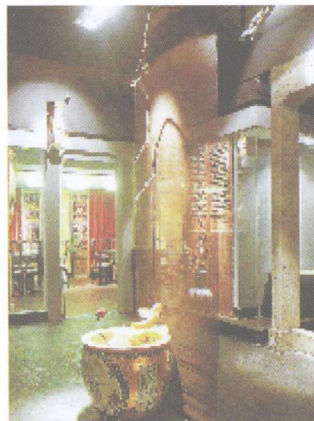


图1-4 历史与文化对休闲餐饮的影响

诞生于这个紧张、快节奏的，充满竞争压力的社会环境中，它不仅起到连接精神文化与物质文明的桥梁作用，同时还要满足人们寄希望于通过设计来减轻压力，调节身心的愿望。从图1-5中我们可以看出轻松的就餐环境带给人身心愉悦的感受，可以减轻日常紧张工作所带给人们的精神压力，因此，休闲



图1-5 轻松的就餐环境可减轻压力



图1-6 精美的餐具、鲜美的食物以及别具一格的餐桌摆放形式带给人轻松与愉悦

餐饮空间无论是对经营者还是对设计者而言，其所承载的使命更多的是精神层面的需求。由图1-6就可发现，精美的餐具，鲜美的食物以及别具一格的餐桌摆放形式，充分体现休闲、舒适、情趣、品位这一主题又使餐饮生活与文化紧紧联系在一起。要想获得身心放松，获取精神享受，就必须要有各种各样的历史文化、民族文化、中外文化来营造氛围。这就对经营者和设计师提出了更高的要求，要求我们对其风格特征、潜在的顾客以及市场前景进行深入地了解与研究。

第二节 休闲餐饮空间设计的概念



图1-7 清新的空气和可口的饮料使人忘却一切烦恼

放松的气氛，可以让人暂时将烦恼抛于九霄云外的环境(图1-7)。休闲餐饮空间的设计强调的是一种文化，是一种人们在满足温饱之后的更高的精神追求。休闲餐饮空间设计作为一种审美文化的创造活动，不能简单地满足纯功能上的要求，它除了完成功能目的与表达功能意义之外，还具有表达其他多方面的含义的特性，更需要创造某种形式因素的视觉语言环境。这种视觉语言环境的表达构成了休闲餐饮空间形式的风格特征(图1-8)。它揭示了室内空间的整体

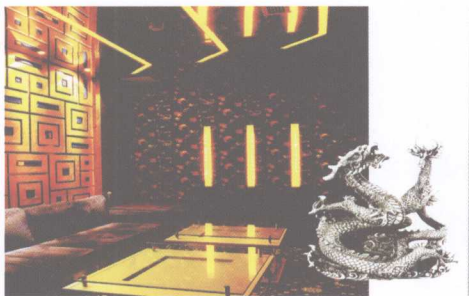


图1-9 特定历史的文化语境可以创造出具有特色的餐饮空间环境

休闲餐饮空间设计的概念不同于建筑设计 and 一般的公共空间设计，在休闲餐饮空间中人们需要的不仅仅是美味的食品，更需要的是一种使人的身心彻底



图1-8 来自民间的视觉语言可以构成独特的风格特征

视觉效果与思维的内在关系和规律。这些规律为人们与室内空间之间架起了一座桥梁，把物理的、生理的、心理的、精神的这些不同领域的现象巧妙地连为一体。在某种程度上可以说，休闲餐饮空间设计是特定历史的文化语境影响下的选择性创造(图1-9)。

第三节 休闲餐饮业的市场分析

不论对经营者还是对设计师来说，都要对市场有一个深入的了解，其重要性是毋庸置疑的，如果不了解市场，就不能满足市场的需求，再成功的设计，再诱人的食物，再周到的服务都不能保证经营的成功，通过市场分析可以掌握休闲餐饮业的市场占有率，了解人们的审美品位及休闲取向。才能够使经营者的投资有效，设计者的设计被人们所接受（图1-10）。

说到休闲餐饮，首先应该从餐饮业说起，餐饮业既不同于商业，又不同于工业，也不同于纯服务业，在现代社会里它属于第三产业，具有生产加工，饮食销售和劳动服务



图1-10 适合顾客的就是最好的



图1-11 社会化，科学化，集锦化的餐饮市场

的综合性。改革开放二十多年来，我国餐饮业发展迅猛，日新月异，各种风味特色，各种经营形式，各种组织结构餐饮企业星罗棋布，但竞争激烈生意难做也成了餐饮业的流行病。更新经营方式，拓展经营市场，健全餐饮业的软硬件设施，向社会化，科学化，集锦化的方向发展已经势在必行（图1-11）。

一、国际市场的状况

休闲餐饮行业体现着各国的餐饮文化，并且在席卷全球的都市化潮流中，表现出强劲的成长与盈利能力。近年来，在世界各国，随着经济的不断发展和人们生活水平的日益提高，休闲餐饮业呈现出蓬勃的发展趋势。据估计，在美国大约有4600万人在外用餐，平均每人每天的花费超过3.50美元。在那里，随着闲散时间增多，打发这些闲散时间成了一种生活方式。随着生活方式的改变，单身人数不断增加，更多的妇女参加工作以及家庭收入增加等这些原因都使得人们在外面用餐的次数和花费日趋增加。截至2005年底，美国共有124000家休闲餐饮企业，总营业额达630亿美元，创造了数百万就业机会。经过三十多年的快速成长，美国的休闲餐饮业仍极具投资潜力和盈利能力。图1-12表现了欧洲人的休闲生活。



图1-12 休闲生活在欧洲已成为人们生活的一部分

二、国内市场的前景

国家统计局发布了我国社会消费品数据报告,其中饮食消费仍是我国居民消费的重点。商务部商业改革发展司司长邸建凯在出席“第二届中国餐饮业博览会”新闻发布会时说,一些城市的统计数字表明,居民个人消费占全国餐饮业零售额的比重在60%左右,公务和商务消费所占的比重则降至40%,快速发展的餐饮业已经成为中国拉动内需、扩大消费的重要力量。而休闲餐饮行业因为进入门槛高,就业人数多,产业关联性高,势必成为下一阶段中国发展的重点产业。如图1-13休闲餐饮业在云南大理蓬勃发展。

经济的发展,社会的进步,改变着人们的生活方式,在外用餐成为人们就餐消费的时尚。其原因如下。

1. 工作生活节奏加快

随着社会主义市场经济体制改革的不断深化,人们的收益与其劳动成果密切相关,促使人们提高工作效率,加快工作节奏(图1-14)。

2. 生活方式转变

随着城市居民生活水平的提高和生活节奏的不断加快,人们追求的是快乐和享受的生活(图1-15),而不愿为家务所劳累,花钱买享受的消费方式得到了越来越多的消费者的认可。



图1-13 云南大理的休闲酒吧



图1-14 休闲生活已成为一种时尚



图1-15 追求快乐和享受表现在餐饮方面尤其突出

第一章 休闲餐饮空间设计概述

3. 餐饮业的迅速发展

市场产品的丰富以及第三产业的迅速发展也影响着居民的饮食习惯。人民生活水平近年来大幅度的提高,由此带来了旅游事业的发展,社交活动,商业贸易活跃,大量的流动人员,各种喜庆节日以及工作地点离家较远等原因,都使得在外面用餐的人越来越多。为了适应这一发展趋势,除了进一步讲究食物本身的营养成分和味、形、色之外,更应该创造出符合人们的生活方式和饮食习惯的餐饮类建筑空间和相应的环境气氛,来满足人们的或舒适、或高效、或隆重、或浪漫的不同要求,而休闲餐饮是以“休闲、舒适、情趣、品位”为主题的,休闲餐饮空间设计的目的是将餐饮与文化结合起来,使之成为人们享受美食和放松身心的理想场所。

第四节 休闲餐饮业的类型

一、休闲餐饮空间的类型

休闲餐饮空间按照不同的分类标准可以分成若干类型。首先,顾名思义,餐代表餐厅与餐馆,而饮则包含西式的酒吧与咖啡厅,以及中式的茶室,茶楼等。其次,餐饮空间的分类标准包括经营内容,经营性质,规模大小及其布置类型等。见图1-16、图1-17。



图1-17 休闲西餐厅



图1-16 茶人居茶楼

1. 按照经营内容分类

根据餐饮空间的经营内容分类。餐饮空间所涉及的经营内容非常广泛,不同的民族,不同的地域,不同的文化,由于饮食习惯各不相同,其餐饮空间的经营内容也各不相同。从我国目前众多的经营内

容中,可以将餐饮空间归纳出以下几种类型:中式餐厅、西式餐厅、宴会厅、快餐厅、风味餐厅、酒吧、咖啡厅和茶室。

2.按照经营性质分类

根据餐饮空间的经营性质分类,餐饮空间的经营性质是指该空间为营业性还是非营业性的。营业性的餐饮空间一般要求较高标准的装修及专门的设计,而非营业性的则只需进行简单装修,以实用为原则,一般由建筑设计一次完成。休闲餐饮空间属营业性的餐饮空间,这类空间包括各式餐馆、酒廊、茶室等,其顾客性质和营业时间不固定,供应方式多为服务员送餐到位和自助方式。



图1-18 小型餐饮空间



图1-19 中型餐饮空间

3.按照空间规模分类

休闲餐饮空间的规模的大小,从几十平方米的小型餐饮空间,到几百甚至上千平方米的中型、大型餐饮空间,其规模变化很大。无论小型、中型,还是大型餐饮空间,均有其特定的顾客群。空间的规模大小影响着室内设计的具体手法和处理方式。

(1) 小型:一般指 100 m^2 以内的餐饮空间,这类空间功能比较简单,主要着重于室内气氛的营造如图 1-18。

(2) 中型:指 $100 \sim 500\text{ m}^2$ 的餐饮空间,这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如图 1-19。

(3) 大型:指 500 m^2 以上的餐饮空间,这类空间功能复杂,



图1-20 大型餐饮空间

二、休闲餐饮空间的特点

1. **个性化**。这类餐厅必须形成品种多、口味多的鲜明特色，产品在注重内在和外观质量的同时，赋予更多的文化内涵，同时注重个性化餐饮服务，使顾客在享受这些服务中获得放松。

2. **交往化**。聚集的人们忙于工作，平日里不自觉地疏远了家人和朋友，这类餐厅应创造条件，使他们在餐饮消费的同时，便于交流、沟通，以弥补情感的损失，让顾客感受到闲趣。

3. **文化化**。这类餐厅应浸润着文化气息，给人以精神享受。

4. **艺术化**。这类餐厅空间的设计要充满艺术的创造性，给人耳目一新的感觉，用艺术创造使人们产生共鸣，达到修身养性，陶冶情操，放松身心的作用。如图1-21。

应特别注重功能分区和流线组织如图1-20。

4. 按空间布置类型分类

休闲餐饮空间的布置一般是指独立的还是附属的。主要包括以下几类：

(1) 独立式的单层空间：一般为小型餐馆，茶室等采用的类型。

(2) 独立式的多层空间：一般为中型餐馆采用的类型，也是为大型的食府或美食城所采用的空间形式。

(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。

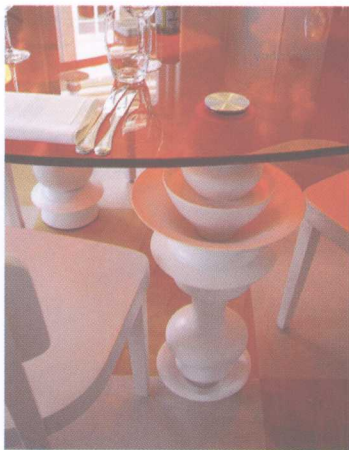


图1-21 艺术化的休闲西餐厅

三、休闲餐饮空间的设计特性

1. 综合的特性

休闲餐饮空间在设计上与一般的室内设计不同的是，它不单单是经营者或设计师的个人行为，而是具有很多复杂的综合因素的社会行为，是一个需要与各个部门协调配合的综合设计。它好比是一部电脑，人们看到的是显示器、键盘和具有中央处理功能的机箱以及外围设备，如扫描仪、打印机等。键盘是一个简单的输入设备，而显示器和打印机是输出设备。能够使计算机工作的是中央处理器内部的硬件和软件相互作用的操作系统和各种程序。如果硬件和软件任何部分不正常工作，计算机就瘫痪了。这个道理同样适应于休闲餐饮空间的设计，由于休闲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。这就和电脑的工作原理是一样的，餐馆里的各个空间不仅应该考虑到独自的功能，而且应该考虑到各个空间在功能上的整体配合才能达到预期的效果。

2. 休闲餐饮空间设计所涉及的人员

见图1-22。

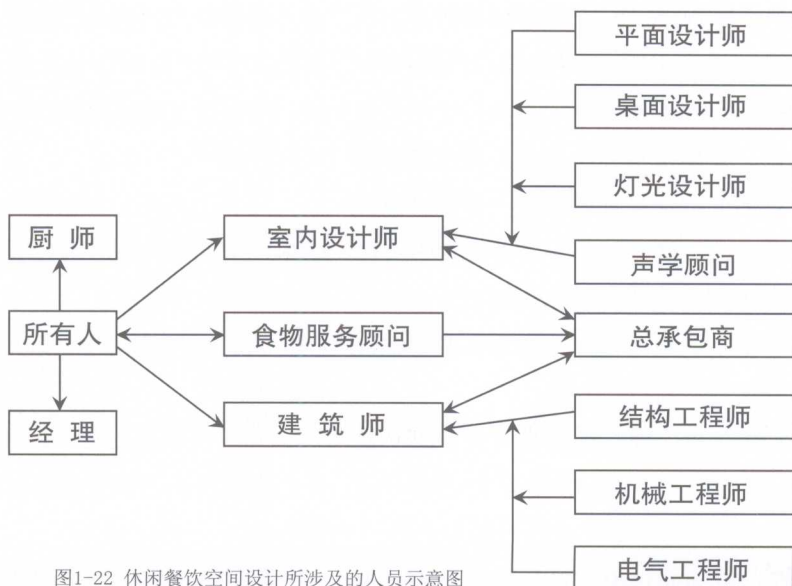


图1-22 休闲餐饮空间设计所涉及的人员示意图

第一章 休闲餐饮空间设计概述



图1-23 西班牙巴塞罗那的艾尔·拉科餐馆营造的浪漫气氛

一个优秀的休闲餐饮空间设计不是来自一个人的创意。而是所有相关专业人员共同努力的成果，其中每一个人都起到了不可忽视的作用。从厨房设备的选择、建筑的细部设计、桌面的摆放设计到供暖一体化、通风设备和空调系统等等，每一个环节都十分的重要，都是空间构成不可缺少的部分，每人都有其所负责的具体范围和内容。图1-22展示了涉及人员及其相互关系。

餐馆经营者：餐馆经营者对工程具有最终的财务责任，并且往往最早提出设计设想，主导或影响设计师的设计思想和创意。

厨师：厨师应该说在设计中起着重要的

作用，他们能够从实际使用的角度看厨房的布局和烹饪设备的摆放，保证功能的实现，并使设计更加合理并提高工作效率。

经理：餐馆经营中的主要管理者，同时也是餐馆经营者的代理人，大多数的经理都具有餐馆经营管理的经验，能够从餐馆空间整体的角度来审视设计方案的合理性。

食物服务顾问：负责整个餐馆的后部运作，从食品科学化的角度，将休闲餐饮的内容加以完善，烘托出文化餐饮的气氛。

室内设计师：作为室内设计师，主要是对餐饮空间的功能布局、气氛的营造以及陈设装饰负责。如图1-23所示为西班牙巴塞罗那的艾尔·拉科餐馆营造的浪漫气氛。室内设计师应提供给甲方的设计内容如下。

(1) 平面图、立面图、地面铺装图、顶棚设计图、灯光设计图等全套的技术图纸。

(2) 透视效果图、家具及配件设计图。

(3) 色彩方案设计、材料及装修的详细说明书和全部家具的详细说明书。

建筑设计师：传统的建筑设计