

FUN

COMMERCIALSPACE

缤纷商业空间



餐厅酒楼

汤留泉 主编



中国电力出版社
www.cepp.com.cn

FUN

COMMERCIALSPACE

缤纷商业空间

餐厅酒楼

汤留泉 主编



中国电力出版社

www.cepp.com.cn

本书以设计效果图图集的形式,展现了国内外优秀餐厅酒楼空间的设计方案,精辟地介绍了设计方法,每幅图片均指出主要材料的名称。在设计造型、灯光色彩、文化传媒多方面向读者展现了当今最前卫、最真实的设计作品,让广大设计师、投资业主和设计专业学生更好地把握设计潮流,充实自己的设计思维,发挥独特的创意。

图书在版编目(CIP)数据

缤纷商业空间. 餐厅酒楼/汤留泉主编. —北京: 中国电力出版社, 2009

ISBN 978-7-5083-8202-9

I. 缤… II. 汤… III. ①商业-服务建筑-空间设计-图集②餐厅-空间设计-图集③饭店-空间设计-图集
IV. TU247-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第203441号

中国电力出版社出版发行

北京三里河路6号 100044 <http://www.cepp.com.cn>

责任编辑: 涂鹏 责任印制: 陈焊彬

北京盛通印刷股份有限公司印刷·各地新华书店经售

2009年2月第1版·第1次印刷

889mm×1194mm 1/16·4印张·138千字

定价: 29.80元

敬告读者

本书封面贴有防伪标签,加热后中心图案消失

本书如有印装质量问题,我社发行部负责退换

版权专有 翻印必究

本社购书热线电话(010-88386685)

目 录 前 言

一、大厅 走道 / 4

二、中餐厅 / 10

三、西餐厅 / 22

四、包间 / 48

餐馆设计的原则 / 4

餐厅的设计与布置 / 8

酒店餐厅的规模和比例 / 11

餐厅的选址 / 12

餐厅装修定位要准确 / 22

餐厅的流线设计 / 26

餐厅设计要注重隐私 / 29

餐厅的通风及排烟 / 32

餐厅照明灯具选用 / 33

餐厅照明注意事项 / 37

餐厅的色彩布置 / 38

餐厅门面及入口设计 / 41

中餐厅陈设设计 / 41

西餐厅陈设设计 / 49

快餐店的概念 / 52

快餐店陈设设计 / 56

风味餐厅陈设设计 / 57

餐厅陈设与气氛营造 / 58

餐厅包间设计要点 / 60

鸣谢 / 64

商业空间设计是当今社会的热门行业，相对于住宅装饰而言，它的空间布局更加灵活、自由。目前，很多投资业主都希望能参与到设计、施工工作中来，将自己的构想和创意运用到装饰工程中，从而希望获得良好的收益。时尚、前卫能吸引广大消费者的目光，营造商业空间消费氛围还要与行业特征相关，这已经成为现代商业空间设计的宗旨。消费者开始对商业空间设计的规划布局、材料运用、色彩搭配及局部造型提出更高、更细致的要求。现代科学技术同时也为商业空间装饰提供了丰富材料和高新技术，运用各种新的创意思维，充分发挥各种装饰材料的特点，使商业空间设计具有新的含义和表现力。

缤纷多彩的商业环境令人目不暇接，要创造丰富的设计形式要从构思入手，很多设计师和投资业主查阅了大量资料都无法获得集中、齐全的装饰图样。本套丛书给创意设计者提供了全面参考，共分为《休闲娱乐》、《商务办公》、《餐厅酒楼》、《商业店面》、《展示陈列》五个分册，收录了最新、最优秀的商业空间设计案例，展示了各种不同风格、不同档次的装饰效果，并且在每幅效果图上配有文字说明，标识图中所用材料的名称及构造特点。此外，还穿插讲解商业空间的设计方法和装修要点，例如：商业空间的规划，家具布置的原则，设计风格的选定，陈设品的搭配等。本书既满足了大众化的审美性与实用性，又富有个性、艺术性和时代感。图文并茂、内容丰富、实用性强，使读者一目了然，可以从中轻松掌握商业空间的装修方法，是专业设计人员和投资业主的必备参考书。

本书的编写得到了湖北工业大学艺术设计学院师生的广泛支持，书中主要图片由该院师生与全国各大装饰公司设计师提供，特在此表示衷心的感谢。

汤留泉
2009年1月

【 大厅 走道 】



大花白大理石

不锈钢板装饰

金花米黄大理石

地毯

餐馆设计的原则

1. 餐馆空间应该是多种空间形态的组合

如果在一个未经过任何处理，只有均布餐桌的大厅，即单一空间（如食堂餐厅）里就餐就饮，该是何等单调乏味。如果将这个单一空间重新组织，用一些实体来围合或分隔，将其划分为若干个形态各异、相互流通的空间，将会有趣得多。一般顾客厌倦单一的空间形态，喜欢空间的多样组合，希望获得多彩的空间。因此，餐馆室内设计的第一步是设计或划分出多种形态的餐饮空间并加以巧妙组合，使其大中有小，小中见大，层次丰富，相互交融，使人置身其中感到有趣和舒适。

2. 餐馆空间设计必须满足使用要求

建筑设计必须具有实用性。因此，所划分的餐馆空间的大小、形式及空间之间如何组合，必须从实用出

铝合金骨架吊顶

金属墙纸

石膏板吊顶

压花玻璃灯箱

铝塑板饰面





云灰大理石

金花米黄大理石

金属墙纸

彩色有机玻璃板



水曲柳实木板条

火烧板墙面

木质雕花

草席吊挂

墙纸





金花米黄大理石

玻璃珠幕帘

玻化砖地面

纤维装饰板

红橡木饰面





玻化砖地面



水泥板地面

压花玻璃透光灯箱



墙纸

大理石雕塑壁画



世纪米黄大理石



发，也就是必须注重空间设计的合理性，方能满足餐饮活动的需求。尤其要注意各类餐桌椅的布置和各种通道的尺寸，以及送餐流程的便捷合理。

3. 餐馆空间设计必须满足工程技术要求

材料是围隔空间的必要的物质技术手段，空间设计必须符合这两者的特性。而声、光、热及空调等技术，又是为空间营造氛围和创造舒适的物理环境的手段，因此，在空间设计中，必须为上述各工种留出必要的空间并满足其要求。■

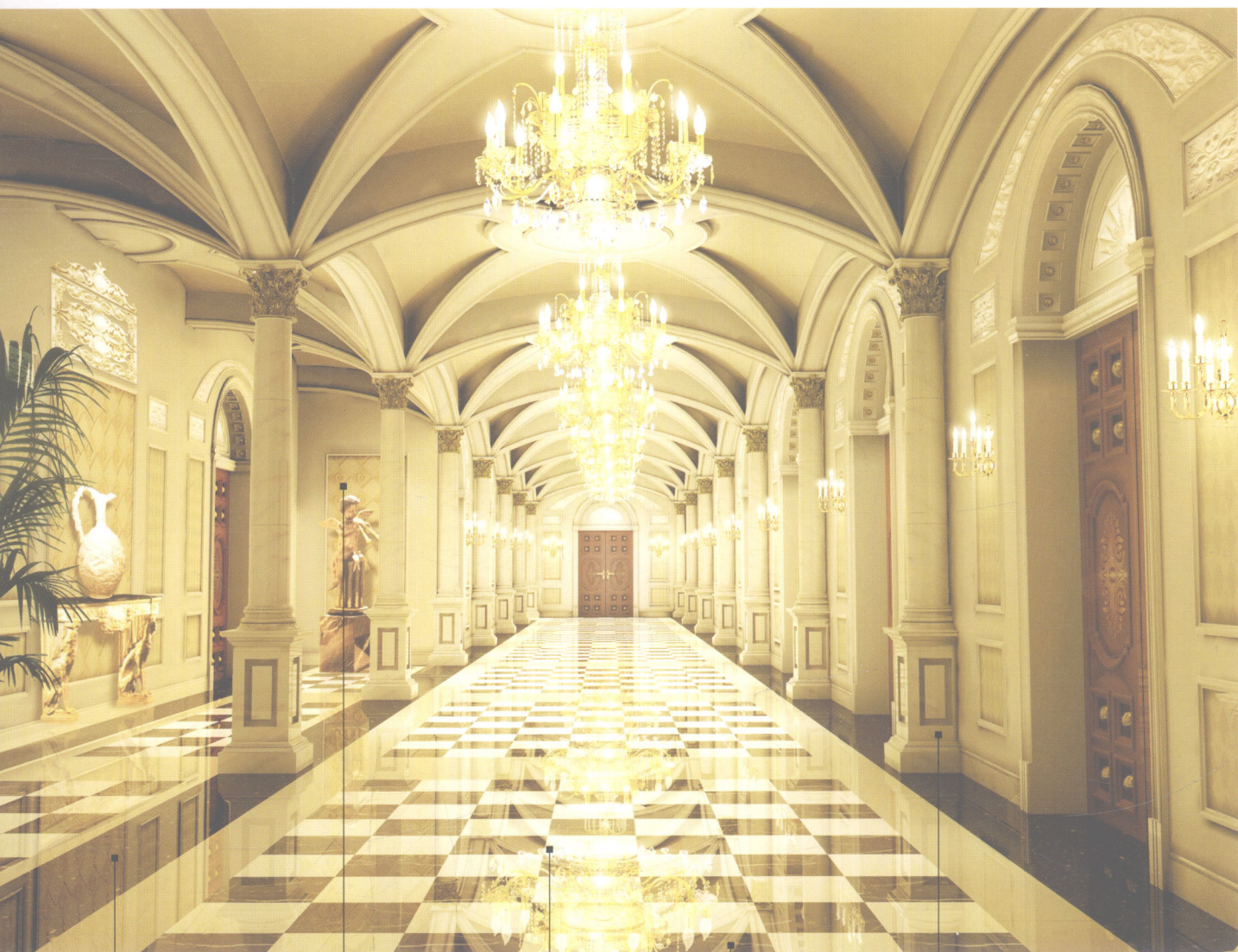
金属墙纸

金花米黄大理石

铝塑板饰面

彩绘边角线条





黑金沙大理石

仿古砖墙面

大花白大理石

黑云灰大理石

大花白大理石

餐厅的设计与布置

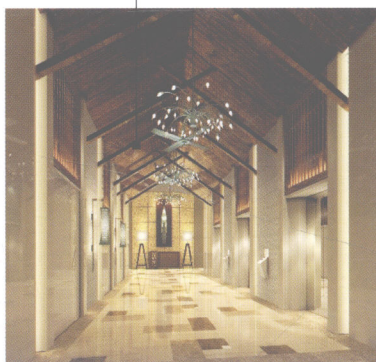
餐厅的陈设既要美观，又要实用，不可信手拈来，随意堆砌。各类装饰用品因其就餐环境不同而不同。具体地讲，餐厅中的软装饰，如桌布、餐巾及窗帘等，应尽量选用较薄的化纤类材料，因厚实的棉纺类织物，极易吸附食物气味且不易散去，不利于餐厅环境卫生；花卉能起到调节心理、美化环境的作用，但切忌花花绿绿，使人烦躁而影响食欲。例如，在暗淡灯光下的晚宴，若采用红、蓝、紫等深色花瓶，会令人感到稳重。同样这些花，若用于午宴时，会显得热烈奔放。白色、粉色等淡色花用于晚宴，则会显得明亮耀眼，使人兴奋。瓶花与餐桌的形式亦要和谐，对于长方形的餐桌，瓶花的插置宜构成三角形；而圆形餐桌，瓶花的插置以构成

仿古砖墙面

10mm钢化玻璃

檀木吊顶龙骨

墙纸





地毯

英国棕大理石立柱

硝基漆饰面

石膏装饰线角

圆形为好。此外，应该注意到餐厅中主要是品尝佳肴，故不可用浓香的品种，以免干扰食品的美味。餐厅的空间也宜用垂直绿化形式，在竖向空间上，以垂吊等形式点缀绿色植物。灯具造型不要太繁琐，以方便实用的上下拉动式灯具为宜，有时也可运用发光孔，通过柔和的光线，既限定空间，又可获得亲切的光感。在隐蔽的角落，最好能安排音箱，就餐时，适时播放轻柔美妙的乐曲，在医学上认为可促进人体内消化酶的分泌，促进胃的蠕动，有利于食物消化。其他的软装饰品，如字画、瓷盘、壁挂等，可根据餐厅的具体情况灵活安排，用以点缀环境，但要注意不可因此喧宾夺主，以免餐厅显得杂乱无章。■

仿古砖地面



玻璃纤维幕帘 亚克力透光灯箱



沙比利饰面



【中餐厅】



地毯

沙比利装饰构造

红榉木饰面

10mm钢化玻璃



酒店餐厅的规模 and 比例

一般而言，单一性质的餐厅不宜过大，酒店应增加贵宾包间的数量，并提高其质量。掌握消费者心理很重要，到酒店消费的客人一般都希望有一个好的就餐氛围，许多人拥在一起吵吵闹闹是他们所不愿意看到的。

其次，商务宴请往往占很大的比例，而进包间可以提升档次，显示他们对客户的重视，并可以有一个安静的交流氛围。

以200间左右的客房数规模的酒店而言，其包间数应在30间左右，而零点中餐厅则控制在80~100餐座较为理想。

需要注意的是，酒店同时还应拥有一个能至少同时容纳300~400人同时就餐的多功能宴会厅，这样，婚宴及会议用餐就可以得到兼顾。■



石膏板吊顶

铝塑板饰面

金花米黄大理石

墙纸

黑胡桃饰面





餐厅的选址

营业点的选择对生意兴盛与否有重要影响。如果地点选择不当，即便装潢精美、烹调口味上好、服务周到，生意也不可能兴隆。因此，不论是在筹划开店还是正在营业，都必须彻底研究地点问题，研究重点是营业地点的特性和与之配合的营业方针。

1. 车站附近

来往的乘客是主要的顾客群，其中有上班职工，也有学生，待客的方式要根据不同对象而有所不同，尤其要慎重处理定价。另外，假日的顾客与平常不一样，必须有所区别。顾客在此地段最大的目的是等车，因此开快餐店最为适宜。

2. 公司商务集中区

该地段以上班职工为最主要的顾客，其光临的目的不外乎洽谈生意或聊天。如何应付午餐大批滞入的顾客，假日及周末生意清淡时如何提高营业周转效率，是选择该地段而考虑的重点。

3. 学校附近

学生是此地段的主要顾客。一天中没有明显的高峰与清淡时段的差异，但季节性的差异却相当大。学生利用餐厅的场所，除了聊天、消遣之外，还有同学聚会或看书等。所以必须注意桌椅移动的便利，并准备书报杂志。

4. 商业闹区

此地段是约会、聊天、逛街、休息等动机不一的人士云集的场所，当然是开餐厅最适当的地点，但也是大量投资的地段。该地段无论对什么类型的店都会适合，但必要条件是该店要有自己的特色，并且确实针对某些特定对象经营。

5. 住宅区

此地段的顾客以附近居民为主，待客重点是如何体现亲切温暖感及提供新鲜美味的餐饮。若是具有附近居民交友中心的功能，如设置布告栏，主办郊游、比赛等趣味性活动，则成功的可能性更大。

6. 市郊路段

近年来有些餐饮业者在“地价便宜”的地点盖起特殊风格餐厅，以其独特的风格而获得消费者的喜爱。此外由于快餐店在重要的交通要道附近开设据点，也带动了市郊餐饮市场的新浪潮。随着有车阶层人士的日益增多，市郊地段也逐渐得到重视。



石膏线条

玻化砖地面

在该地段的餐厅必须设有停车场，并且要有醒目引人的广告招牌。如果是专供经济聚餐的大型餐厅，提供有特色的餐饮将是此地段的营业重点。

总之，开餐厅必须配合该地段的特点，考虑原料的补给、人流多少、房租是否合理等问题，制定最佳营业策略，并且经常注意地段环境的变化，建立金字招牌。■



纤维装饰板

沙比利饰面



金花米黄大理石

石膏板吊顶

玻化砖装饰立柱



地毯

石材雕塑壁画



石膏板吊顶

抛光砖墙面

沙比利饰面



啡网纹大理石

墙纸

红榉木饰面

地毯

沙比利饰面

磨砂有机玻璃板





地毯

沙比利饰面



压花玻璃

金麻钻花岗石



世纪米黄大理石

釉面砖墙面

纤维装饰板





磨砂玻璃灯片

吸声板

条形纤维装饰板

石膏板吊顶

15mm冰裂纹玻璃



樱桃木饰面

石膏板吊顶

木雕装饰隔断

檀木饰面

