

酒楼 餐馆 咖啡厅



陈式桐
陈伯超
著



建筑 设计

辽宁科学技术出版社

酒楼·餐馆·咖啡厅

建筑设计

陈式桐 陈伯超 著

辽宁科学技术出版社

内 容 简 介

酒楼、餐馆、咖啡厅属于商业、服务性建筑。本书对这类建筑的使用功能、生产要求、设计方法、艺术处理、技术措施和面积指标等问题做了详尽的分析与介绍,并结合 200 多幅彩色照片对文中内容进行了直观的表述,也向读者展示了国内、外餐饮建筑的发展情况。它对建筑师、餐饮企业的经营者、建筑与食品卫生管理人员,以及大专院校建筑学专业的师生,都具有实用价值。

(辽)新登字 4 号

酒楼·餐馆·咖啡厅建筑设计
Jiulou Canguan Kafelting Jianzhu Sheji

陈式桐 陈伯超 著
辽宁科学技术出版社出版
(沈阳市和平区北一马路 108 号 邮政编码 110001)
辽宁省新华书店发行 七二一二印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 7 字数: 80,000
1993 年 11 月第 1 版 1993 年 11 月第 1 次印刷

责任编辑: 周振林
封面设计: 曹太文

版式设计: 于 浪
责任校对: 王春茹

印数: 1—5,569
ISBN7-5381-1657-5/TU·97 定价: 29.00 元

目录

绪 言

第一章 概论	4
一、酒楼、餐馆与咖啡厅建筑内容的组成	5
二、建筑等级的划分及主要部位的面积指标	6
第二章 选址及总体布局	8
一、建设地点的选择	8
二、总体布局	9
第三章 餐饮建筑的营业部分	11
一、前厅及水平、垂直交通	11
二、餐厅、饮食厅的布置和基本要求	11
三、餐厅、饮食厅的空间与艺术处理	22
四、附设外卖部的设计要点	32
第四章 酒楼、餐馆的加工部分（厨房） 及辅助部分	36
一、厨房及辅助部分的组成	36
二、各加工间的功能分析	36
三、各加工间的建筑要求及工艺流程	48
四、辅助部分用房的要求	50
五、厨房面积分配参考及方案示例	51
第五章 咖啡厅的加工部分（饮食制作间）	57
一、饮食制作间的组成	57
二、各加工间的建筑要求及工艺流程	58
三、饮食制作间设计方案示例	59
第六章 特殊类型的餐馆	61
一、自助餐馆	61
二、旋转餐厅	63
三、多种经营的餐馆	68
附录一 参考文献	74
附录二 中华人民共和国食品卫生法（试行）	95
附录三 饮食建筑设计规范	100
附录四 餐饮设备选录	106

绪 言

餐饮建筑是一种为公众利用普遍、需求量较大、又分布广泛的商业、服务性建筑。特别是中国的“食文化”具有悠久的历史，餐饮建筑作为食文化与建筑文化的重叠部分，更与人民生活息息相关。近年来，随着市场经济的迅速发展，饮食服务业呈雨后春笋之势，在数量上越来越多，在质量要求上也越来越高。以往的餐饮建筑虽有一些颇具特色，很受人们的欢迎和喜爱，但是也有相当大的数量不能满足使用和经营的基本要求、规模的增加和质量标准的提高。许多新建或改建的酒楼、餐馆与咖啡厅，其规模和标准各不相同。有的条件好、标准高、设施完备；有的投资不少但不得要领，虽也珠光宝气，却于许多方面不能满足基本要求；也有的虽生意兴隆，却是利用着比较简易的临时性或半永久性建筑，对经营、管理与就餐、就饮都不方便，又不符合建筑标准和卫生标准。出现了一种餐饮建筑的发展跟不上饮食业迅猛发展的局面。目前，我国餐饮建筑仍处于方兴未艾、与日俱增的阶段，新建、改建、扩建和提高建筑标准的任务量相当可观。为了给建筑设计工作者提供餐饮建筑设计的有关资料；给经营者提供指导，以改善其工作环境和满足顾客要求；给建筑学专业师生提供该类型建筑设计的教学参考书；也为了保证今后新建、改建的餐饮建筑能在使用、安全、卫生方面达到质量要求，做到建筑内外造型新颖、环境舒适、空间组合合理又富于变化、装修美观怡人，并使建筑在质量标准、面积指标、材料选择与建筑造价等方面处理恰当，我们特编著了这本书以饕读者。

本书的编写是以1982年中华人民共和国颁布试行的《食品卫生法》和1989年经国家建设部、商业部、卫生部正式批准并颁布试行的《饮食建筑设计规范》为依据，根据我们在实践工作中积累的经验，参考了国内、外的有关论著，特别是作者亲自到十几个国家对许多餐饮建筑进行实地调查分析并收集了大量资料，在此基础上完成此书。该书从餐饮建筑的组成内容、工艺流程、功能联系、空间组合规律等建筑原理着手，阐述了餐饮建筑中各部位的使用与精神功能要求，主要技术经济指标，常用家具与设施尺寸，房间的布局与布置，空间环境的艺术处理，以及有关建筑技术措施等。希望它在设计、教学与经营等领域中都发挥出一定的作用。当然，限于水平和条件，不可能完全达到我们的初衷，也难免存在错误和偏见，希望读者批评指正并不吝赐教。

本书内容分为画页与文字两个方面。画页偏重于对国内、外餐饮建筑实例的介绍，并结合文字部分所涉及到的有关内容给予较为直观的表述。文字部分共分六章，对酒楼、餐馆和咖啡厅的设计原理和经营规律较系统地进行了阐述。

我们在此书的编写过程中得到了许多同行和朋友们的支持。如书中的部分资料和国内照片来源于陈瑞璜高级建筑师；作者在国外调研期间得到了德国建筑师王英迪博士、美术师 Christa Kröoger 女士、瑞典学者赖宗和博士、徐蕴新女士、瑞典建筑学教授 John Sjöström 和教授 Mauritz Glaumann 夫妇的大力支持和热情帮助；韩丽女士参加了部分调研和编写辅助工作；程松先生协助完成了计算机画图的工作；高级建筑师黄元埔先生也为我们提供了有关资料。在这本书中也倾注了他们的辛勤劳动和热切的希望。谨此，对在编著过程中给予过我们帮助的朋友们表示衷心地感谢。

第一章 概 论

历史悠久并在世界上负有盛名的中国“食文化”不仅包括各具特点的传统菜系、形形色色的地方小吃，又以颇有匠意、别具一格的菜名与店号反映着浓郁的民族风情。再加上西式餐饮方式的迭入，更为中国的食文化在形式和内容上都增添了新的内涵，使得它更加丰富多采。然而，由于各地

餐饮建筑的形式差异很大，叫法五花八门，为其分类带来了一定的困难。因此，在对该类建筑的设计原理展开叙述之前，首先必须对餐饮建筑的分类与称呼加以统一，以方便读者。

以经营中西菜肴、地方风味和各类面食为主，设座接待就餐者，统称为餐馆；对餐馆中建筑与设施标准高、设座多，以接待宴请、宴会为主者，称为酒楼；以经营冷热饮料、各类冷食、点心，设座接待顾客小吃、就饮，且对所供应内容自行加工者，称为咖啡厅。

一、酒楼、餐馆与咖啡厅建筑内容的组成

酒楼、餐馆与咖啡厅主要由营业部分、加工及辅助部分和内部管理办公部分组成。

营业部分是指那些接待顾客就餐、就饮的厅室（在酒楼与餐馆中，称之为餐厅；在咖啡厅中，称之为饮食厅），以及入口、前厅等服务于顾客的用房。

餐厅的规模按设座的多少可分为大餐厅和小餐厅。将设座在40个以内（即中餐10人圆桌，最多设置4桌）者，称为小餐厅（即俗称的“单间”或“雅座”）。设座在40个以上者，称为大餐厅。在酒楼中，餐厅装修标准较高。尤其小餐厅，除要求舒适的布置、高雅的气氛、良好的设施之外，还常常要求反映不同的特色与风格。酒楼的大餐厅需设有专供宴会或接待较高规格喜、庆典礼等使用的宴会厅。对于饮食厅，除特殊要求外，一般不做封闭性的分隔，很少分设小型单间。

寒冷地区需要在出入口处设置门斗或门厅。标准较高的餐饮建筑还常设有大厅，作为顾客由此进入不同餐厅或饮食厅的疏导与集散空间，也为顾客餐饮前后的等候、存衣取物、小憩或购买等活动提供了必要的室内环境。大厅与门厅一般合称前厅。根据餐饮建筑的不同标准，前厅的规模和内容也相应地有所不同。不过，它总是作为引导顾客通往各餐厅的水平与垂直交通联系的枢纽和室内与室外之间的过渡性空间。除将楼、电梯设于前厅之内的形式以外，也有标准较低的餐馆、咖啡厅不设前厅，而将顾客出入口、门斗甚至楼梯直接设于大餐厅或饮食厅之中。供顾客通往各层餐厅、饮食厅的水平通道间也常设小型过厅。它不仅承担水平与垂直交通的缓和或转折作用，而且还常常兼作各个餐厅或饮食厅共用的付货处、收款处或值班办公用房的处所。标准较高的酒楼与餐馆也需为顾客设置休息室、接待室等等。在营业部分还要设有为顾客专用的卫生间或厕所。目前，许多现有餐饮建筑中的厕所，都是顾客与工作人员合用。这在卫生要求和使用上都十分不利，在新建餐饮建筑中应避免这种做法。除上述内容之外，许多餐馆与咖啡厅为扩大营业范围，需要向外出售一部分自加工的熟食、冷食和饮料等，这种专设的外卖部也属于营业部分的范畴之内。

餐饮建筑的加工及辅助部分所包括的范围很广泛。一般将酒楼、餐馆的加工部分称为厨房，咖啡厅的加工部分称为饮食制作间。

酒楼、餐馆中的厨房包括：主食加工系列、副食加工系列、备餐、洗涤消毒、餐具存放等内容。辅助部分包括：各种库房和炊厨人员更衣、浴厕、食品化验及办公等用房。咖啡厅的加工部分包括：各种冷热食品制作和冷热饮料制作、付货、洗涤消毒、化验、食具存放等内容，以及它的附属库房和炊厨人员用房。酒楼、餐馆和咖啡厅的加工部分均需设有单独的专用出入口和通道、楼梯或运输电梯等交通联系空间。根据不同的经营范围和建筑标准，加工部分的内容也会有所增减和变化。例如，在专营烤鸭、烤鹅、烤肉等风味餐馆的厨房中，还需设有烤炉间；在标准较低的餐馆中，一般不单独设置冷荤制作间；在咖啡厅的加工部分中，若某种冷食或点心等采用外协加工的办法，则不必另设该加工间；若某地区由卫生检疫部门对食品统一化验，又不必专设化验室，等等。总之，以上所述为加工部分的基本组成内容，这些内容的设置与标准又要视具体条件灵活掌握。

餐饮建筑的内部管理办公部分依建筑的规模 and 标准，相互之间差异很大。目前，国内高标准的酒楼、餐馆中，部门齐全，行政管理人员往往很多。因此，需要的办公用房就相应很多。对于一般或较低标准的餐馆和咖啡厅所需办公房间可能较少，有时一间或几间足矣，因此其设置可与加工部分的办公管理用房结合考虑而不必另外单设。由于办公用房无论多寡均无特殊要求，不在本书叙述。至于餐饮建筑中的工作人员均需使用更衣、浴厕等房间，一般亦可与加工部分合设。其它附属用房如洗衣房、锅炉房、车库、杂品库等更是因不同条件而异，且规模不大，可参考其他类型建筑的类

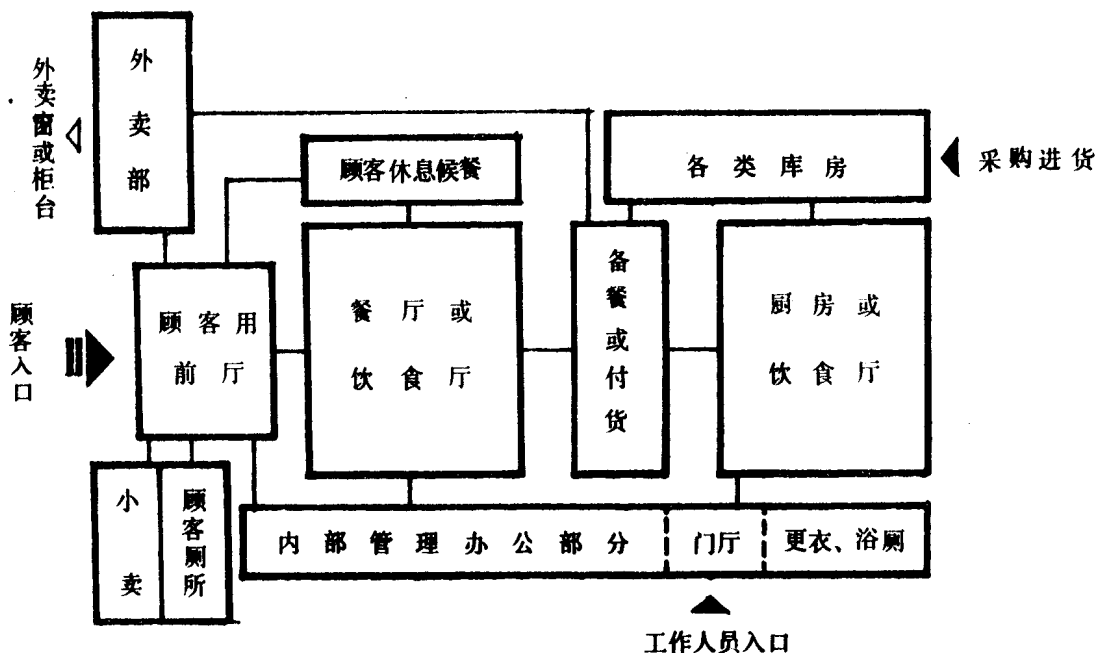


图 1-1 餐饮建筑各组成部分的功能关系图

似部分考虑，故亦不另加赘述。

在餐馆建筑的设计、经营和管理中，主要地是解决营业和加工两大部分的运行和相互之间的关系。尽管这两部分的组成内容可能有所增减和变化，但是它们的功能关系是不变的。参见图 1-1 所示。

二、建筑等级的划分及主要部位的面积指标

为了正确而切合实际地掌握建筑标准，有依据、有目的地配置房间的内容，选定恰当的面积指标、设施、使用的舒适程度和装修标准，餐饮建筑需要做好等级划分。各类公共建筑多依规模大小进行建筑等级的划分。但是，餐饮建筑却不然。往往设座多、规模大者，却可能为经营快餐、便餐的大众餐馆或供应冷食、饮料的一般咖啡厅；而设座不多、规模很小者，反而有时为可以接待较高层次宴请的餐馆，或为具有舒适环境，可以品茗、会友、欣赏音乐等条件优越的咖啡厅。因此，对于餐饮建筑应从这样几个方面考虑划分它的建筑等级：①使用性质；②餐厅、饮食厅的布置情况、每座位面积指标和公用部分的内容；③加工部分的设施与卫生条件。

按上述标准可将餐馆划为三级，饮食厅划为二级。不过，这是根据餐饮建筑的基本质量要求进行划定的。这个划分等级的指标都是该级餐饮建筑的最低要求，而非最恰当、合理的指标。所以，我们在介绍这个最低指标的同时，也补充、推荐一些认为比较合理、完善的内容与面积指标，供参考。以下依次对酒楼、各级餐馆与咖啡厅的最低指标和推荐指标介绍如下：

酒楼、餐馆的等级划分

1. 酒楼

(1) 以经营中、西及特殊风味菜肴，接待较高规格的宴请、宴会为主，设有标准较高的大、小餐厅、宴会厅，以及设施完善、条件优越的加工处所。

(2) 餐厅的座位布置与所选用的家具宽敞、舒适，餐厅每座位的使用面积指标：

大餐厅、宴会厅：采用 1.8 平方米/座，占总座位数量的 60%；

小餐厅：采用 2.2 平方米/座，占总座位数量的 40%。

大、小餐厅与宴会厅平均为 2 平方米/座。

在营业部分除餐厅外，应设有相应的前厅、过厅、楼梯、电梯、顾客休息、候餐、存衣、小卖部及顾客专用卫生间与厕所等。

(3) 厨房要求设施先进、完善、条件优越、分间明确并符合流程规律，操作面积宽敞。餐厅与厨房（含辅助部分）的面积之比（以下简称餐厨比）应接近 1 : 1.1。

2. 一级餐馆

(1) 经营中、西与风味菜肴，接待顾客宴请与零餐并重，设有条件较好的大、小餐厅及设施完善的加工处所。

(2) 餐厅座位布置及尺度宽敞、舒适。使用面积的最小指标为 1.3 平方米/座，认为比较合适的推荐指标为：大餐厅采用 1.5 平方米/座，占总座位数量的 70%；小餐厅采用 2 平方米/座，占总座位数量的 30%；平均采用 1.7 平方米/座。

营业部分除大、小餐厅外，还应设有相应的前厅与交通设施、存衣、休息候餐、小卖部及顾客专用卫生间等。位于三层及三层以上的餐厅，应设顾客专用电梯。

(3) 厨房设施完善，有良好的环境及操作条件，保证具有合理流程。餐厨比应接近 1 : 1.1。

3. 二级餐馆

(1) 以接待零餐为主，且又具备一定宴请条件。设有大、小餐厅以及制作中、西餐和风味菜肴、单一面食的加工部分。

(2) 餐厅座位布置比较舒适，使用面积最低为 1.1 平方米/座。推荐：大餐厅采用 1.2 平方米/座（因达到 1.2 平方米/座时，可布置部分厢座），占总座位数量的 80%左右；小餐厅采用 1.8 平方米/座，占总座位数量的 20%左右；平均采用 1.3 平方米/座。

应设有前厅、小型休息候餐室、顾客专用厕所及交通设施。餐厅位于四层或四层以上时，应设顾客电梯。餐厅中需为顾客备有洗手设施。

(3) 厨房布置符合工艺流程，有较好的设施、操作条件和卫生条件。餐厨比约为 1 : 1.1。

4. 三级餐馆

(1) 以大餐厅接待零餐顾客为主，并设有足够面积的加工处所。

(2) 餐厅座位布置合理，使用面积最小为 1 平方米/座。推荐：采用平均 1.1 平方米/座。

营业部分除餐厅外，还必须设置顾客专用厕所。其余交通设施及前厅内容的设置，视具体条件决定。在餐厅中应为顾客设有洗手设施。如餐厅位于四层或四层以上时，需设有供顾客使用的电梯。

(3) 厨房必须符合工艺流程及卫生要求。餐厨比约为 1 : 1.1。

酒楼与各级餐馆的餐厨比虽均为接近 1 : 1.1，但因餐厅每座使用面积随建筑等级而有所不同，餐厨比虽然相同，实际上厨房与辅助部分的面积已随餐厅面积的变化而有一定差别。另外，由于酒楼与各级餐馆所在地区的不同，气候条件与地方风俗、习惯的不同，建筑也会产生一定的差异；由于供应与经营方式的不同和客流量与供应品种的差别，都会影响到厨房操作和贮藏面积的变化；由于加工与存贮方式的不同（如，有些地方集中建立原料处理加工厂，酒楼、餐馆可直接买到经过粗加工后袋装、盒装的各类副食品，不必在其副食加工系列中另设粗加工间，而直接从冷库送入细加工间洗、切即可。常有多个餐馆联合修建各类仓库，统一管理，分别领取，经营），也会引起厨房内容与规模的很大变化；又因所采用的燃料、能源的不同，都会使厨房面积出现很大差别。因此，餐厨比不似面积指标，应具有一定的灵活性，允许根据各自的具体情况有所增减。

一般说来，在餐饮建筑中，总使用面积与总建筑面积之比分别约为：酒楼 70%；一、二级餐馆 75%；三级餐馆 80%。再根据酒楼、餐馆的餐厅每座位面积指标及餐厨比，可推得酒楼和各级餐馆的参考建筑面积指标：

酒 楼	6 平方米/座；
一级餐馆	3.6—5 平方米/座；
二级餐馆	3—3.5 平方米/座；
三级餐馆	2.6—2.9 平方米/座。

咖啡厅的等级划分

1. 一级咖啡厅

(1) 具有设施舒适且顾客可以较长时间停留和利用的环境，并设有条件与设施完善的加工制作部分。

(2) 饮食厅座位布置及家具舒适、宽敞，厅内环境优越，装修标准较高。使用面积最低为 1.3 平方米/座。考虑音乐茶座，推荐取 1.3—1.5 平方米/座。

营业部分除饮食厅外，还应设有前厅、专供顾客使用的卫生间和方便的交通设施。当饮食厅位于三层或三层以上时，设有顾客用电梯。

(3) 饮食制作间具有比较完善的内容与设施，优越的加工环境和卫生条件，其布置符合工艺流程规律。

2. 二级咖啡厅

(1) 饮食厅设施比较舒适，具有能满足要求的加工制作条件。

(2) 饮食厅座位布置合理，使用面积不小于 1.1 平方米/座，推荐取 1.1—1.2 平方米/座。

营业部分除饮食厅及必要的交通面积外，是否设置前厅与其它内容可视具体条件而定。但是，在饮食厅内要设有为顾客用的洗手设施。当饮食厅位于四层及四层以上时，需设供顾客使用的电梯。

(3) 饮食制作间的操作条件和设施符合使用及卫生要求。

咖啡厅根据所经营的内容设置饮食制作间，制作间的大小并非决定于座位数的多少。所以制作间的面积与饮食厅的面积无固定的比例，也不宜提供有关建筑面积参考指标等数据。

第二章 选址及总体布局

一、建设地点的选择

餐饮建筑的选址应符合城市规划的布局以及食品卫生监督机构的要求。例如，必须远离可能产生有毒、有害气体或物质的场所，不允许建于它们的防护林带范围之内，也要与易受细菌侵蚀和蚊蝇滋生源等处保持 25 米—30 米以上的距离。餐饮建筑要服务于各行各业，方便群众，则要保证交通便利、易于寻找、布点均匀和服务半径适宜。餐饮建筑中的酒楼一般知名度较高，且修建数量相应较少，其位置可不考虑服务半径的要求，但宜建于商业区、风景区等顾客比较集中且利用方便的地方，而且可以适当结合室外环境设置内、外庭院和餐座设施。各级餐馆与咖啡厅则属量大、面广的餐饮建筑，其位置应该根据服务对象的需要深入到各个不同区域之中。例如：

1. 设于居住区之中

虽然各户均自起炉灶，但亲朋往来等社交活动或经常性的调换口味需要，往往将餐馆、咖啡厅作为一种理想的去处。而且，现代家庭生活也趋向于以社会性的服务取代大量的家务性劳动。设于住宅区附近的餐馆、咖啡厅必然为居民，尤其那些家长为双职工的中、小学生们提供许多方便。便餐馆、快餐店和各类风味餐馆更受到他们的欢迎。所以，设于居住区的餐饮建筑虽然等级不必很高，但可类别多样。它们应相对集中于小区中心附近，或与小区公建联建，共同利用居住小区的中心广

场和绿地，既可充分借助中心地带较好的室外环境，又有利于取得均匀的服务半径。

2. 设于商业区之内

商业区往往也是餐饮建筑比较集中的地方。为方便顾客在购物过程中的就餐、就饮活动，或满足各类宴请的需要，可以将不同类型的餐饮建筑散设于商业区之中，也可以集中于主要街道的分枝道路两侧。特别是餐座或咖啡座更适于灵活布置，穿插于建筑群之中或建筑物之内。它们除了为顾客提供就餐、就餐服务之外，还为顾客创造休息、等候、甚至消遣的小环境。设于商业区的餐饮建筑既应含满足各种宴请、会友的酒楼、较高级的餐馆和咖啡厅，又应有供顾客方便就餐、就饮的快餐店、便餐馆和咖啡厅。所以，要求其类别、规格、标准多样而齐全。若干相邻的餐饮建筑集中联建，不但可以方便不同口味顾客的选择，而且也有利于餐饮建筑的经营者们对加工辅助部门工作的联手协作。近年来，各地出现的食品一条街即这一类型的衍化。

3. 设在各类文化区中的餐饮建筑

这类建筑既不应干扰参观、工作或游览路线，又要方便人们的利用。一般可以建于观览线的终、始外或不同部分之间的衔接处，兼作人们休息、间歇的处所。它们往往成为其他建筑的附属物或服务性设施，其造型一般不宜过于突出，避免对整体环境产生喧宾夺主的不良效果。位于公园或风景区内的餐饮建筑，宜结合景点分散设置。其设计应依环境条件，遵循整个景区统一的设计思路，作为主体景观的陪衬物。也不排除以此形成新景点的可能性，而对它作特殊的重点处理。设在这种地区的餐饮建筑往往要求标准较高，需满足顾客品尝特殊风味、休息和观赏等要求。在有条件的情况下，应争取利用优越的室外环境，形成通透的室内外联系和设置室外餐座。为办公、企业或学校服务的餐饮建筑，则要求以快、便餐为主，也需要少量供宴请的餐馆和咖啡厅。它们可直接附设在该建筑之内，也可与附近的公建联建或单独设置。

4. 设在医疗、福利区域中

这类餐饮建筑一般等级要求不高、规模不大，且多属快餐性质。其位置既要利于为使用者提供便捷的服务，又要严格保证卫生条件，需要与可能有病菌传播的部位保持一定的距离和设有绿化带等分隔设施。其外部造型以明显、简洁为主，并有明亮、洁净的内部空间效果和较好的室内外绿化环境。

5. 为铁路、码头、航空港等交通设施旅客服务的餐饮建筑

它们除附设在交通建筑中以外，多比较集中地设于站前广场周围。其位置应有利于缩短旅客的步行距离。为保证旅客安全，又最好设在没有车辆穿越的一侧。这类餐饮建筑被要求为提供快、慢餐等不同类型的服务，既满足那些匆匆赶路旅客就餐就饮的要求，又能为候车（船、机）旅客在此作较长时间的停留和休息提供一方安静与舒适的场所。设在这类建筑中或其附近的餐座和咖啡座往往倍受欢迎。

任何性质、任何等级的餐饮建筑与大、中型公共建筑相比，其建筑规模一般均要小得多，相应投资量也不会很大，不能过多地承担市政建设费用，所以餐饮建筑的选址应具有便于接水、接电和便于排水的条件。

一般餐饮建筑用地均比较狭小，尤其在建筑稠密、基地覆盖率大的商业区更常常需要见缝插针地修建。选址时应注意有利于解决建筑物本身的天然采光与自然通风条件，也需使进货、出物便利，且与顾客出入口互不干扰。

二、总体布局

无论是单独修建、联合修建还是附设于其它建筑物之内，由于餐饮建筑的商业与服务性所决定，营业部分的入口、前厅、餐厅或饮食厅应该面临主要街道、广场或公园道路，而加工部分、辅助部

分和内部管理、办公部分宜设于建筑物后面比较隐蔽的部位。在多层或高层建筑中，为进出货物方便和考虑结构、空间等因素，也常将加工部分与营业部分分层布置或设于建筑物的底层。有时，需要在营业部分中设有多个规模与性质不同的餐厅或饮食厅，而由一处集中设置的加工部分统一供应。也有不少较高级的酒楼与餐馆根据其菜肴风味或风格的不同分设多个餐厅及各自的厨房，仅将辅助部分做统一处理。无论采用何种形式，都需视具体条件而定。餐饮建筑的总体布局大致可以归纳为以下几种形式：

1. 邻接式

这种布局方式有利于处理好不同部分之间的分隔与联系，便于顾客与服务流程的合理组织，也易于满足各个组成部分间不同的结构形式和空间变化以及天然采光与通风等要求。但若为低层，仅适用于咖啡厅或规模较小的餐馆。见图 2—1。

2. 含接式

含接式除与上述方式有共同的特点之外，它更利于设在街道转角处，使顾客可以从不同方向进入营业部分。对位于风景区的餐饮建筑，它也有较强的适应性，易于在室内、外餐座与室外环境之间形成紧密的联系，为顾客创造良好的景观效果和开阔的视野。见图 2—2。

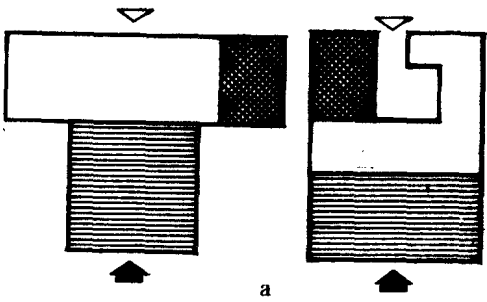


图2—1 邻接式

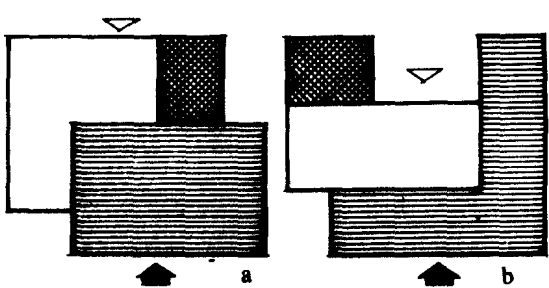


图2—2 含接式

3. 多厅式

对于规模较大或宜于在平面方向铺展开来的酒楼与餐馆，往往需要将餐厅按不同的规模或内容分成若干大小不同的就餐空间，集中厨房统一供应。这种布局方式适宜于结合内庭院设计，且可使建筑物在多面获得良好的外观和视觉条件。但往往需要设置多个付货部，顾客流线和供应流线均可能较长，生产流线的处理也比较复杂。

无论何种布局形式，首先，都要将人流、货流区分开来。在人流之中，又应将顾客、工作人员、炊厨人员分流；在货流中，则应将洁物与污物分开。其次，要考虑风向的影响，避免加工部分的油烟、气味干扰营业部分，所以应把加工部分布置在下风向，但又要注意减小它对周围建筑与环境的影响。再者，在主入口前要留有适当的室外空间，既为停车、存车创造一定条件，又使餐厅、饮食厅前具有良好的室外环境和外观效果。特别是在风景地区，要尽量将餐厅、饮食厅设在具有优美景观的方向，并做通透式的处理，也宜于结合设置室外餐座，把室外的景色组织进来，形成自然与人工环境的交融。此外，还要妥善处理好煤灰、垃圾等污物、废物的存放与运出问题。见图 2—3。

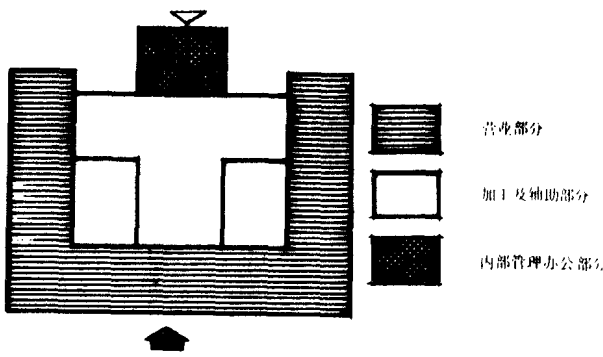


图 2—3 多厅式

第三章 餐饮建筑的营业部分

一、前厅及水平、垂直交通

前厅——包括入口、门厅和大厅。是顾客进入建筑物所接触的第一个部位。因此，它往往承担着餐饮建筑性质和特色的自我宣传，对招徕顾客、给顾客以美好的第一印象，并为之创造亲切、舒适、高雅和宾至如归气氛与环境的重要作用。顾客入口除标志性强、明显易找、满足安全疏散及遮雨、遮阳等需要以外，其比例应与建筑物体量相称，且富有特色。若设有辅助入口时，又须主次分明。入口上方的招牌、幌子或霓虹灯等悬挂物，应注意与建筑物相互协调，形成完整的构图，并且能表达建筑物的性格。悬挂物的下缘距地面高度及其构造与安装，均应符合安全、城市规划和有关规范的要求。

门厅或门斗主要为防寒而设。它仅是个过渡空间，以简洁为主。大厅既是引导顾客通往各个餐厅或饮食厅等处的缓冲空间与分配空间，又可能是设置小卖、外卖、存衣等服务用房供顾客停留和利用的使用空间。也常常将楼梯、电梯直接明设于大厅之中，而使前厅肩负着交通枢纽的职责，它由此而具有多种功能的性质。所以，对于大厅的设计，主要在于如何解决将进、出、上、下的顾客人流分开，又不干扰顾客在厅内停留的部位。它需要有足够的空间尺度，而又不必面积过大。空旷的空间必然会减弱亲切、热烈的气氛和造成经济上的浪费。大厅装修应该体现为清新与明快，并产生令人愉快的印象。但它又不是顾客所到的最终目的，只作为引人入胜的先导。所以，对它的强调不能超过餐饮建筑的主体部分——餐厅或饮食厅。

供顾客使用的通道和楼梯均应较宽敞、明亮，且有一定的导向设施。较大规模或较高级的餐饮建筑可在楼梯与水平通道相接处加设过厅或兼作顾客吸烟、停留的处所（见照片4）。也可能将几个餐厅、饮食厅的共用付货部、收款处以及营业部分的办公室、值班室等设于过厅之内。但无论增加什么内容，总不应改变过厅的主要交通作用。因此，对它的尺度与布置，除满足交通缓冲的需要之外，也需兼顾其它实际使用的目的。供顾客专用的卫生间和厕所也常要求设于过厅之内。在这种情况下，既要使顾客感到方便，又要避免顾客通往餐厅、饮食厅前必须先经过厕所而可能带来的不良感觉。

供顾客使用的电梯数量一般不会很多，容量也不会很大，但是必须注意为之留有一定的等候空间，避免等候电梯与水平行走的顾客相互影响。

二、餐厅、饮食厅的布置和基本要求

餐厅、饮食厅是酒楼、餐馆与咖啡厅营业部分的中心环节，也是顾客至此的目的地。它的空间尺度主要决定于常用家具和设施的形式、尺寸及布置方式。

1. 餐厅、饮食厅的常用家具及设施

中餐厅常采用圆桌、方桌，有时也采用条桌；西餐厅与咖啡厅常用方桌、条桌和厢座，有时也有圆桌。各类桌、座的尺寸大致为：

（1）圆桌 餐饮建筑中使用的圆桌一般分为以下几种形式：

4人圆桌，直径为0.9米；6人圆桌，直径为1.1米；8人圆桌，直径为1.3米；10人圆桌，直径为1.5米；12人圆桌，直径为1.8米；14人圆桌，直径为2.0米。

在直径为1.5米以上的圆桌可设有旋转的菜肴置放圆台。

小餐厅多采用中心设有旋转圆台的10—12人圆桌、个别也有采用14人的圆桌。

• 公用部分 •

①



斯图加特候机楼附设餐馆前厅（德国） 照片①

②



哥德堡大学师范学院学生自助餐厅前厅存衣处（瑞典） 照片②

③

Maktstation
咖啡厅交通梯旁
的点心柜台（德
国·斯图加特）
照片③



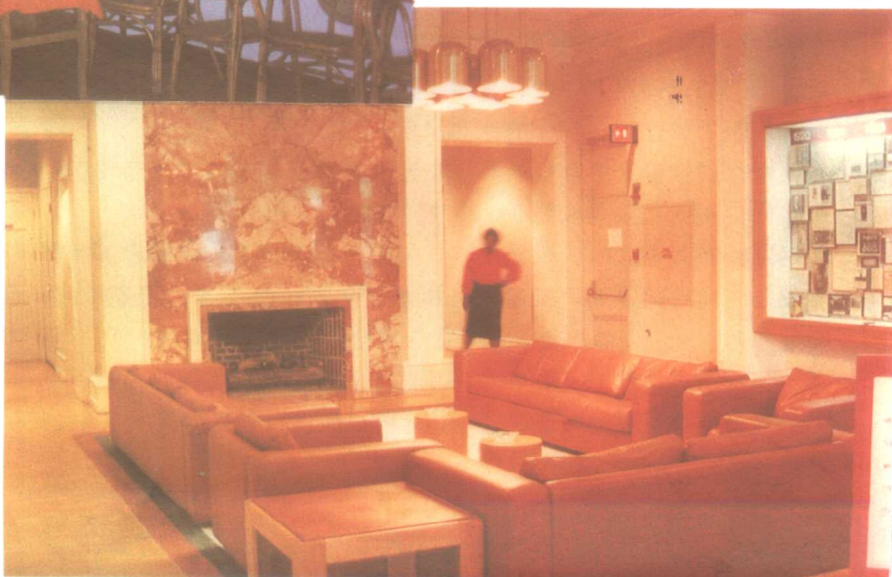
④



广州市泮溪酒家过厅休息处 照片④

⑤

佐治亚理工大
学教工自助餐厅休
息厅（美国·亚特
兰大） 照片⑤



(2) 方桌 包括8人方桌、6人方桌及4人方桌。其中8人和6人方桌一般仅用于餐厅,但除大众餐馆外,较高级的餐馆又很少采用8人方桌。

8人方桌,边长为1.1—1.2米;6人方桌,边长为0.9—1.1米;4人方桌,边长为0.85—1.0米(餐厅用)或0.75—0.85米(饮食厅用)。

(3) 条桌 多用于西餐厅,有些中餐厅与饮食厅也采用4—6人条桌,西餐厅还有供宴请的12人条桌。

4人条桌,多为0.8×1.3米(餐厅用),或0.7×1.0米(饮食厅用);

6人条桌,多为0.8×1.5米(中餐厅或饮食厅用),或0.9×1.6米(西餐厅用);

12人条桌,多为1.0×3.0米。

(4) 厢座 西餐厅和饮食厅中常沿墙设置厢座(俗称“火车座”)。厢座一般为4人一组的高背沙发软座,两两相对而设。每厢座中间为0.6米宽且与座椅同长的条桌,形成一端开敞的小型分间。西餐厅所设厢座长度多采用1.5米,椅背至椅背的总宽度约1.8米;饮食厅厢座的尺寸,长为1.2—1.4米,椅背到椅背的总宽度多用1.6米。

(5) 座椅和方凳 由于目前我国的餐厅或饮食厅很少采用活动的沙发座,一般采用软面或硬面活动座椅及方凳。无论何种座椅或方凳的尺寸,均可按0.45米×0.45米计算。坐好后椅背或方凳外缘至桌边尺寸按0.45—0.5米计算。

(6) 其它家具与设施 除餐座外,在餐厅或饮食厅内大多设有餐具、食具存放柜。柜深0.3米—0.5米不等。柜长与高没有统一的尺寸标准,可以结合不同餐厅、饮食厅的情况而定。酒楼、餐馆的餐厅中还多要求设有为服务人员利用的主、副食交手桌(参见照片83)。另外,在二、三级餐馆的餐厅和二级咖啡厅的饮食厅内要求设有供顾客使用的洗手设施;可采用0.5米宽的盥洗池或水槽,也可采用成品陶瓷洗面盆。其水龙头的数量应按每100座席设一个考虑,盥洗池或水槽的水龙头与水龙头间距按0.6—0.7米取值。为了保证卫生条件,水龙头不宜采用手动式开关。

2. 座席布置(如图3-1)

在餐厅与饮食厅中,每一餐桌都应保证顾客的就座和服务员上菜等条件。因此,每个餐桌至少有一侧临服务通道,而其它各边留有为顾客进、出通行及就坐的空间(可称之为仅就餐者通行的通道)。服务通道又有主、次之分。次要服务通道的宽度,除考虑服务员端菜通过的尺寸外,还需考虑与对面返回服务员相遇时,对方侧身相让的尺寸,最小须有0.9米—1.2米的净宽。主要服务通道则应考虑利用服务小车运送食品和食具。当小车与返回的服务员相遇,对方侧身相让,二者共宽最小为1.2米—1.4米。仅就餐者通行的通道,按两相邻餐桌椅背至椅背间留有0.5米净空考虑作为顾客侧身通行的空间,亦兼为一侧餐桌顾客进出及拉出座椅就座之用。餐桌尺寸及布置方式与各种通道的宽度又决定了餐厅与饮食厅的空间尺度。

在大餐厅或饮食厅中常见的座席布置方式有餐桌正向布置和餐桌斜向布置两种。

(1) 餐桌正向布置(如图3-2、照片6)

采用这种布置方式时,观感规整,但不够活泼。厅内各种通道的宽度分别为:

仅就餐者通行的通道,桌边至相邻桌边为1.4—1.5米。无通道时,桌边至相邻墙面为0.5米。如采用条桌时,由于两端不设座位,它与墙面相邻端仅需留有0.15米的空隙作为打扫卫生、铺桌布等使用,相邻两桌端部需留有0.6米净宽作为顾客通行通道。

为服务员供菜所设的次要服务通道,桌边到桌边净宽宜采用1.8—2米,桌边到相邻墙面宜采用1.35—1.5米。

主要服务通道,桌边到桌边宜采用2.1—2.4米。

(2) 餐桌斜向布置(如图3-3、照片7)

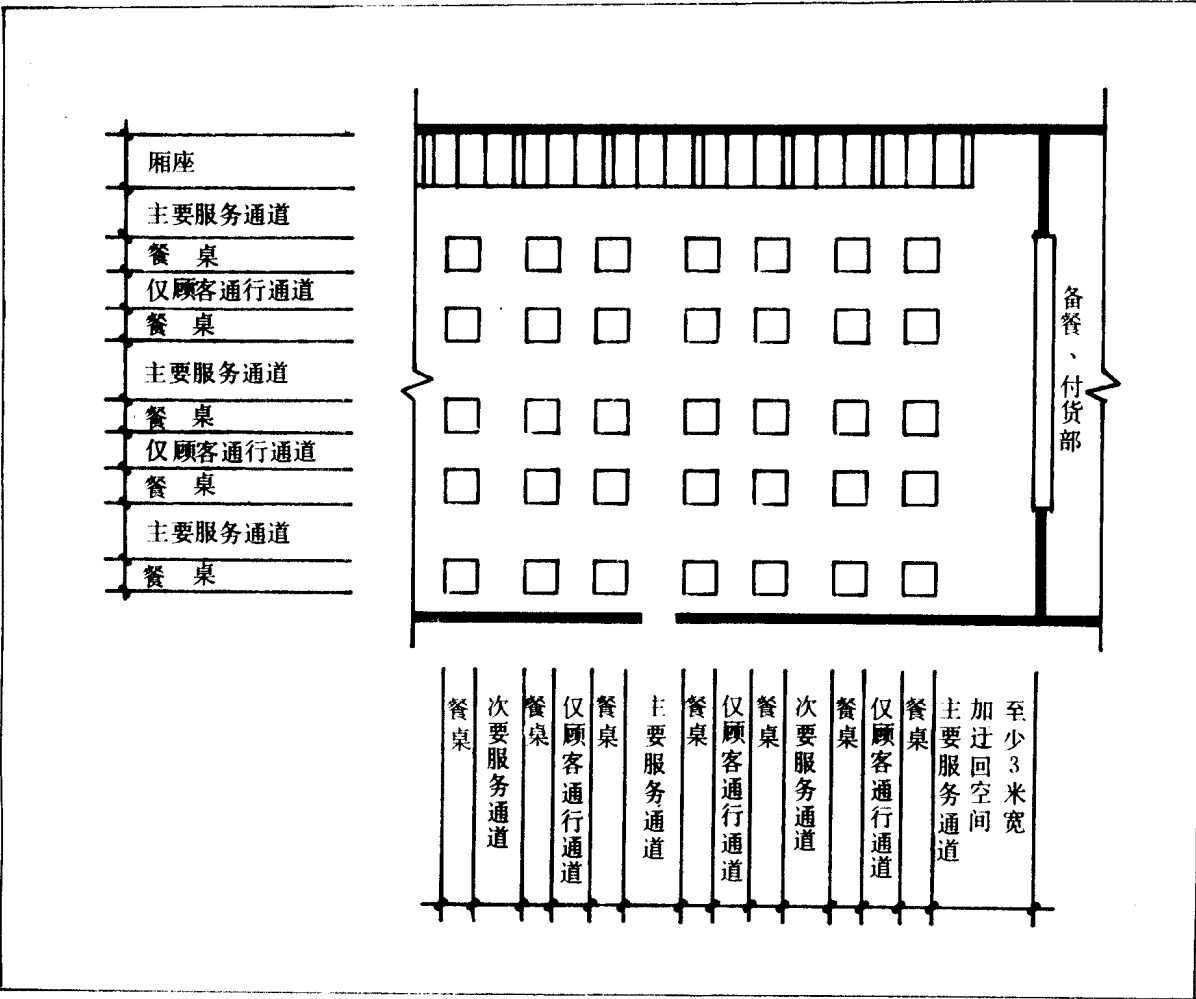


图 3-1 餐厅、饮食厅座席布置示意图

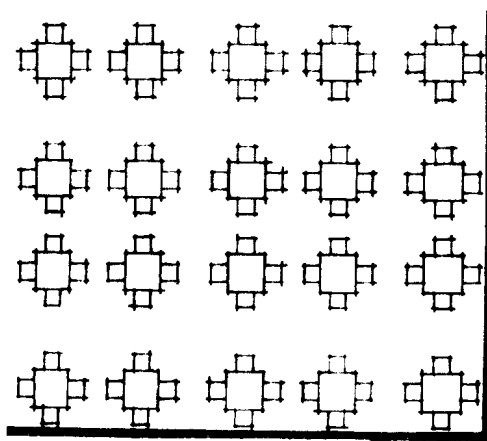


图 3-2 餐桌正向布置

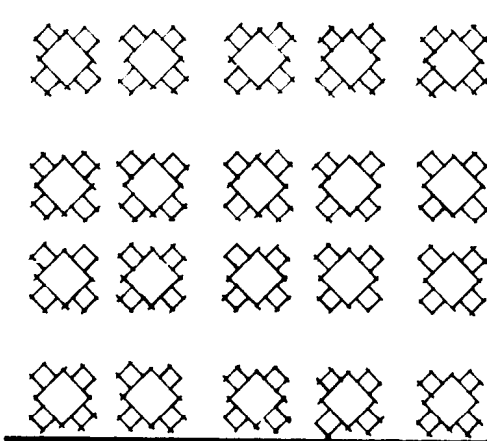


图 3-3 餐桌斜向布置



GG12鱼和海味餐馆餐座布置（见25页）

即餐桌以斜向成行、排的布置方式。因此条桌按斜向布置往往比较浪费空间且不易取得整齐的效果，所以多采用方桌按 45° 斜向布置，以取得整齐、活泼的观感。又因为 6 人与 8 人方桌存在餐桌每边设有两个座位的可能，由此造成顾客通行及就座都要占用较大的面积，不够经济。所以，多采用边长 0.75 米、0.85 米或 1.00 米的 4 人方桌斜向布置方式。由于这种布置方式的椅角在水平方向要超出桌角的宽度，所以，两相邻桌角或桌角至相邻墙面间的水平距离，须比正向布置分别考虑桌角到椅角的增量值 x 。 x 值的求法如图 3-4 及下式：

设：图中餐桌 ABCD 的边长为 a ，餐椅 EFGH 边长为 b ，桌角到椅角的水平距离 AJ 为 x 。