

“十三五”精品课程规划教材——艺术设计类

INTERIOR DESIGN OF
RESTAURANT SPACE

餐饮空间室内设计

主编 吴懿 甘诗源

- 基础知识到实际案例阶梯式教学
- 美学基础和设计原理的完美结合
- 工程图、实际案例操作紧密结合



赠
教学资源包

河北出版传媒集团
河北美术出版社

“十三五”精品课程规划教材—艺术设计类

餐饮空间室内设计

主 编：吴 懿 甘诗源
副主编：罗晓良 罗 皓 刘 然
王 浩 詹华山
参 编：张 煜 胡天祝 郑 艳
展庆召 李德君 詹 松

河北出版传媒集团
河北美术出版社

策 划: 张基春 田 忠
责任编辑: 甄玉丽 王 丰
装帧设计: 沈顺文
责任校对:

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮空间室内设计 / 吴懿, 甘诗源主编. —石家庄:
河北美术出版社, 2015. 7
ISBN 978-7-5310-6605-7

I. ①餐… II. ①吴… ②甘… III. ①饮食业—
服务建筑—室内装饰设计—高等职业教育—教材
IV. ①TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 147117 号

书 名: 餐饮空间室内设计
主 编: 吴 懿 甘诗源

出 版: 河北出版传媒集团 河北美术出版社
发 行: 河北美术出版社
地 址: 石家庄市和平西路新文里 8 号
邮 编: 050071
电 话: 0311-87060677
网 址: www.hebms.com
制 版: 廊坊市印刷厂
印 刷: 廊坊市印刷厂
开 本: 889 毫米 × 1194 毫米
印 张: 7.5
印 数: 4000 册
版 次: 2015 年 7 月第 1 版
印 次: 2015 年 8 月第 1 次印刷
书 号: ISBN 978-7-5310-6605-7
定 价: 40.00 元



河北美术出版社



淘宝商城



官方微博



高等美术教育编辑室

质量服务承诺: 如发现缺页、倒装等印制质量问题, 可直接向本社调换。
服务电话: 0311-87060677

前言

P R E F A C E

餐 饮 空 间 室 内 设 计

餐饮空间室内设计是室内设计专业、建筑装饰专业和环境艺术专业的一门综合性较强的专业主干核心课程。

本书力求通过对餐饮空间进行系统性的讲解,帮助学生建立起餐饮空间的基本知识框架,在认知与建构的同时产生一定运用能力,为毕业设计打下良好基础。内容上,第一章为餐饮空间设计概论,包括餐饮空间的概念与餐饮空间设计的基本原则和程序。第二章为餐饮空间的分类和功能构成,包括餐饮空间的分类和餐饮空间的功能构成和规范。第三章为餐饮空间系统设计,包括餐饮空间平面布局、各功能区域设计、餐饮空间界面设计、餐饮空间照明设计和餐饮空间细部设计及优秀案例赏析。第四章为实训任务书及实施细则,包括实训的目的和要求、实训所需工具及设计软件、实训图样数量规格及出图要求、实训程序及阶段安排和学生作业示范及教师评语。本书为学生学习和教师教学作了引导,从实用的角度给学生以学习切入点,由此达成与实际工作的无缝连接。

本书由重庆工商职业学院吴懿、甘诗源担任主编。其中,吴懿负责编写第一章、第二章、第三章、第四章,甘诗源编写前言和审核稿件。重庆工商职业学院罗晓良、重庆双远实业(集团)有限公司罗皓、重庆工程职业技术学院刘然、长沙环境保护职业技术学院王浩、重庆工业职业技术学院詹华山担任副主编,为本书的编写提供了修改意见。此外,重庆工商职业学院张煜、胡天祝和郑艳、石家庄信息工程职业技术学院展庆召、佳木斯大学李德君、湖南工程职业技术学院詹松为本书的编写提供了相应的图片资料。

本书不仅可作为高职高专院校与本科院校教材(适用于建筑设计、室内设计、环境艺术以及建筑装饰等设计专业),也可作为设计工作人员的学习、培训参考教材。本书参考或者引用了大量国内外相关文献及图片资料,在此对其作者表达深深的谢意!参考或引用的资料已尽量在参考文献中列出,其中有些无法确定或联系不到作者,如有不尽详细或遗漏之处谨致歉意。

本书编写过程中,虽经推敲核证,但限于编者的专业水平和实践经验,仍难免有疏漏或不妥之处,恳请广大读者指正。

编 者

目录

CONTENTS

餐 饮 空 间 室 内 设 计

第一章 餐饮空间设计概念

1.1 餐饮空间的概念	02
1.2 餐饮空间设计的基本原则和程序	02

第二章 餐饮空间的分类和功能构成

2.1 餐饮空间的分类	14
2.2 餐饮空间的功能构成和规范	25

第三章 餐饮空间系统设计

3.1 餐饮空间平面布局	28
3.2 各功能区域设计	39
3.3 餐饮空间界面设计	55
3.4 餐饮空间照明设计	58
3.5 餐饮空间细部设计	72
3.6 优秀案例赏析	80

第四章 实训任务书及实施细则

4.1 实训的目的和要求	96
4.2 实训所需工具及设计软件	96
4.3 实训图样数量规格及出图要求	96
4.4 实训程序及阶段安排	97
4.5 学生作业示范及教师评语	97
附录一 饮食建筑设计规范	106
附录二 名词解释	112
参考文献	113

餐饮空间室内设计

CANYIN KONGJIAN SHINEI SHEJI



餐饮空间设计 概念

俗话说：“民以食为天。”中国古代的贤哲管子也曾说过：“食、色、性也。”把“进食”看成是人类的本性之一。饮食在人们日常生活中占据着不可取代的重要位置。随着餐饮业的兴起，餐饮空间设计也应运而生。

1.1 餐饮空间的概念

餐饮业（catering）是集即时加工制作、商业销售和服务性劳动于一体，向消费者专门提供各种酒水、食品、消费场所和设施的食品生产经营行业。按欧美《标准行业分类法》的定义，餐饮业是指以商业赢利为目的的餐饮服务机构。在我国，据《国民经济行业分类注释》的定义，餐饮业是指在一定场所，对食物进行现场烹饪、调制，并出售给顾客，主要供现场消费的服务活动。

餐饮空间设计的概念不同于建筑设计和一般的公共空间设计，在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放松的气氛。餐饮空间是指食品生产经营行业通过即时加工制作、展示销售等手段，向消费者提供食品和服务的消费场所。

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。餐饮空间设计包括了餐厅的位置、餐厅的店面外观及内部空间、色彩与照明、内部陈设及装饰布置，也包括了影响顾客用餐效果的整体环境和气氛。

餐饮行业体现着各国乃至世界的餐饮文化，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。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。人民的生活水平大幅度的提高以及由此带来旅游事业的发展、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，都使得在外用餐的人越来越多。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。餐饮空间设计的目的就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心理场所。

餐饮空间设计是通过设计师对空间进行严密的计划、合理的安排，给商家和消费者提供一个产品交换的好平台，同时也给人们带来方便和精神享受。

1.2 餐饮空间设计的基本原则和程序

1.2.1 餐饮空间设计的基本原则

餐厅空间设计的基本原则主要包括以下几方面：一、满足实用

功能的需求；二、满足精神功能的要求；三、满足技术功能的要求；四、具有独特个性的要求；五、主题鲜明，突出特色；六、功能协调方便；七、空间尺度合理；八、创造良好的就餐氛围；九、注重家具的选择。

1. 满足实用功能的需求（如图 1-1 所示）

不论餐厅空间是什么形态、什么类型、经营什么餐饮，不管其文化背景如何、体现什么文化品位，所划分的空间的大小、空间的形式、空间的组合方式，都必须从功能出发，注重餐厅空间设计的合理性。餐厅是生产产品和销售产品的一个复杂的综合体，有满足产品销售的大厅，有满足产品生产的厨房，有招揽客人的门面，还有其他配套的服务设施，如卫生间、储藏间、机房、更衣室等。所以餐厅设计的格局大体上分为外观设计、室内设计和厨房设计三大部分。

2. 满足精神功能的要求（如图 1-2 所示）

人们对餐厅空间精神方面的要求，是随着社会的发展而发展的，顾客的心理活动千变万化、难以把握，个性化、多样化的消费潮流，使餐厅空间里融入了浓厚的文化品位和个性。餐饮业发展是否成功，其竞争的焦点是把握顾客的心理活动，提高餐厅空间的精神功能是餐饮业发展的灵魂，因此要用文化品位去打动消费者的心。

3. 满足技术功能的要求

满足材料和物质环境（声、光、采暖、消防）的要求。

4. 具有独特个性的要求（如图 1-3 所示）

餐厅设计还应注意与当地的环境相适应，个性独特的餐厅是餐饮业的生命，餐厅空间设计得有特色是餐饮企业取胜的重要因素。艺术的魅力不是千篇一律，餐厅文化也需要打造与众不同的文化。人们总是希望在不同的场所感受不同的文化氛围，所以餐厅空间的个性尤其重要。



图 1-1 满足实用功能的需求



图 1-2 满足精神功能的要求

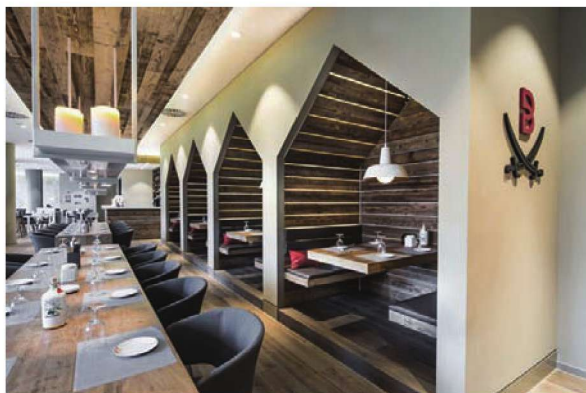
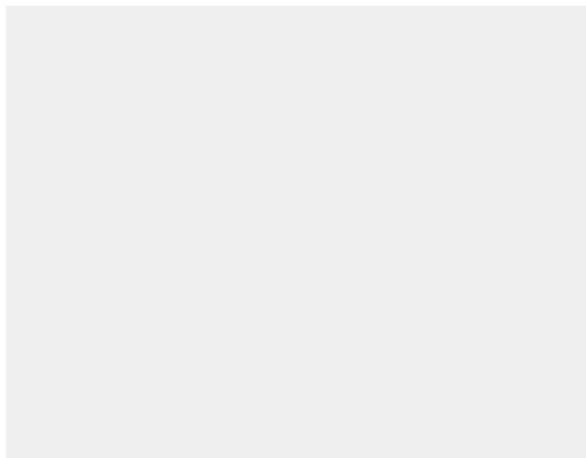


图 1-3 具有独特个性的要求



5. 主题鲜明，突出特色（如图 1-4 所示）

餐饮类空间对于品牌与文化内涵的体现的要求比较高，在设计风格上可吸收民族的、地域的或某一类型的主题，并使之成为卖点。可从所在地的地域环境、自然条件、生活方式、人文景观及本土材料上考虑，为顾客提供一个别具一格的用餐场所，享受饮食文化，感受深层次的文化韵味。



图 1-4 主题鲜明，突出特色

6. 功能协调方便（如图 1-5 所示）

餐饮类空间的设计应做到各项功能协调方便。在布局上，要考虑服务方式、顾客数量、所需设备及建筑结构特点。厨房与餐厅面



图 1-5 功能协调方便

积配比恰当,操作区内的热菜、冷菜、面点厨房和加工间、操作间、洗碗间协调。设置用餐区面积要预先考虑好传菜设备和顾客等位所占的空间。应考虑到顾客进出、餐厅点菜、传菜上菜、为顾客取酒水和收餐的操作方便,考虑到厨房原料进出、原料加工、洗菜择菜、烹调上菜等各道工序之间的衔接和协调,并尽量缩短各道工序与前后工序之间的行走距离,以提高效率,要避免顾客就餐活动路线和工作人员的传菜和服务路线相交叉。

7. 空间尺度合理(如图 1-6 所示)

客座数量往往直接影响到餐饮企业的经营成本和经济效率,在单位面积内追求最大的客座数量是餐饮类空间设计的基本原则,但必须有合理的尺度以增加顾客的舒适度和提高工作人员的效率。如:用餐区两椅子之间的过道宽度至少要有 0.46m。每个餐桌旁边应留 1.2m 净宽的通道以便收餐,餐车通过的过道宽度至少需要 1.5m,成人就餐所需的基本面积为 1.1m^2 等。



图 1-6 空间尺度合理

8. 创造良好的就餐氛围

就餐氛围是消费者和企业之间交流的媒介,营造轻松、快乐、富有情趣的就餐氛围是餐饮类空间设计的核心之一。就餐氛围的营造要结合空间的主题和客人的心理,如中式餐厅往往是团体用餐,参与人员较多,可以从较高的照度、开敞的空间等角度营造隆重、喜庆的氛围;西餐厅一般是单人或双人餐,可以让空间半围合,让客人有相对隐私的空间。

9. 注重家具的选择(如图 1-7 所示)

餐饮类空间家具主要以餐桌椅、沙发、接待柜台、餐厅吧台、收款台等为主,其选择主要是根据餐厅性质、产品风味、经营方式、接待对象等来确定。如散座、零点餐厅的餐台要 2 人台、4 人台、6



图 1-7 注重家具的选择

人台、8-10 人台综合配备，包房餐厅则以 10 台以上餐台为主，中餐以圆桌为主、西餐厅以长桌为主、日本餐厅则以小桌为主。造型和色彩要与整体装饰风格协调一致，功能上讲究舒适实用。

1.2.2 餐饮空间的设计程序及要点

餐馆的环境是餐饮营销的重要手段之一，在从事经营或设计之前，必须进行市场调研，其重要性是毋庸置疑的，如不能满足市场的需求，再壮观的设计、再诱人的食物、再

好的服务都不能保证经营的成功。经营者和设计师应从设计与商业经营的双重角度进行前期的考察与分析。

设计师与业主的关系是一种服务与被服务的关系，这种关系称为设计服务。餐饮空间的设计服务包括前期调研、初步设计、扩展设计、施工图设计、现场督导以及竣工图的绘制等内容。细化下去，前期调研时还可以为业主提供一些诸如经营经销策划管理行为以及业主发展的预见性这一类的建议。

满足服务对象的需要，是制定设计工作综合服务范围的前提条件，就基本的综合服务内容而言包括以下几个阶段：①前期阶段；②初步方案设计阶段；③扩大初步设计阶段；④施工图设计实施阶段；⑤其他服务。

设计作业是服务工作的终点和起点之间的过程内容。在设计作业中，设计师将设计对象的内容计划及外观，以具体的图画、文字、符号、数据、图表和模型等方式，将一些概念化的理念变为系统化、具体化的作业。通过环环相扣的工作阶段，完成所有设计工作，形成一种有序的内容组织和工作流程，如表 1-1 所示。

表 1-1 设计流程表

第一阶段 (前期)	第二阶段 (初稿)	第三阶段 (深化)	第四阶段 (现场)
作业开始 调研 → 资料 ↓ 基本构想 ↓ 讨论	方案设计 ↓ 讨论	扩大初步设计 ↓ 材料计划预算	施工图设计 ↓ 设计督导 ↓ 存档 监控 → 调整 → 验收

1. 第一阶段

餐饮空间设计的设计前期可称为设计准备，是整个设计工作展开的基础，进入设计前期阶段有以下几方面内容：

（1）设计准备

①餐饮空间设计的目的和任务：了解餐饮空间“要做什么”，做一个大致的了解，为该怎么做作准备。

②餐饮空间设计项目的计划书：将已知任务的表皮信息做一个梳理、计划，并形成设计框架。

③餐饮空间设计的资料 and 文件：对项目的性质、现实状况和远期意见进行调研，对业主提供的图纸和文件资料进行初步分析、估算，为设计工作的开展形成参考意见。

④餐饮空间设计管理：对设计内容进行工作梳理，自始至终进行设计管理。

（2）现场分析

①资料分析：对场地与土建图纸进行分析、认识、核对，对相邻商业空间有明确的记录，了解自己的工作内容和基本条件。

②场地实测：对空间对象做现场实地测量，并对现场空间的各空间关系现状作详细记录，对墙体是否承重、空间如何布局、基础设施以及配套设施和设计等作充分的了解。对现场空间及与相邻商业空间的空间尺度关系等作明确的记录，门头存在公用柱且隔壁还未装修的要及时与商场所在商管部门或私人业主联系；对餐厅所处位置的采光、朝向、通风等有具体的掌握。

（3）设计咨询

①情况咨询：对相关法规有一定的了解，咨询包括防火、防汛、防盗、空间容量、交通流向、疏散方式、日照情况、卫生情况、采暖及其电器系统等。在满足建筑行为规范的基础上实现使用的舒适与美观。

②市场分析：对建筑环境 and 市场环境的认识会左右设计师形成“应该怎么做”的概念。比如快餐店的人流流线，时尚餐饮业或预计生意较好的连锁餐饮业的等候区等，都是“应该怎么做”里应该特别考虑的部分。

③业主需求：设计师必须充分了解业主需要。如果业主为私人，应对使用功能要求、审美期待、业主经营的项目、经营理念等着重把握，尤其要注意业主的职业习惯等，这些将成为餐饮空间设计的重要依据。私人业主需求还应注意当时市场的需求和喜好。如果业主为公司企业，应对其提供的任务书进行认真的阅读、梳理，并提炼出有效信息。可以将时下流行的同行业的装饰理念与业主沟通，明确设计的主题、时尚的装饰风格、材料等，如表 1-2 所示。

表 1-2 细分市场的目标客户群

品类消费程度 品牌消费程度	低	高
	特殊客户群	核心客户群
高		
低	游离客户群	潜在客户群

对业主需求须仔细分析，把握重要环节和重要人物才能更好了解项目需求。餐饮空间设计前期与设计师接触的餐饮空间人员有经营者、厨师、经理和食物服务顾问几类。一、经营者：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，主导和影响设计师的设计思想和创意。二、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，使设计更加合理并提高工作效率。三、经理：餐馆经营中的主要管理者，同时也是经营者的代理人，大多数的经理都具有餐饮业经营管理的经验，能够从餐饮空间整体的角度来审视设计方案的合理性。四、食物服务顾问：负责整个餐厅的后部运作，从食品科学化的角度，将餐厅的内容加以完善，烘托出文化餐饮的气氛。通过这几方人员的接触，设计师可以更清楚地了解项目诉求，从而为更好地完成项目打下基础。

2. 第二阶段

方案设计阶段是在设计咨询基础上运作的，将收集的资料进行整理和准确的设计定位，再进行设计构思，进而从容地进入到设计阶段，再对设计方案进行比较和归类。

在初步方案设计阶段设计师应提供的服务包括：

- ①审查并了解业主的项目设计内容，把对业主要求的理解形成文件，并与业主达成共识；
- ②制作设计任务书，初步确认任务内容、时间计划和经费预算；
- ③与业主共同讨论设计中有关施工的荷载可能性方案，获得一致意见。

这一阶段最重要的工作，首先是确定项目计划书、计划时间表，按照时间有序进行，才能顺利完成任务。其次需要与业主反复沟通、交流，就设计的各种要求以及可能出现的状况与业主达成共识，包括市场定位、经营定位和设计理念等都要一一敲定。还要注意确认业主的预算，预算是一切目标能否顺利达成的重要根基，只有了解资金投入的预算才能决定设计和造价，以及预测设计所要达到的设计水平。对项目计划的明确和可行性方案的讨论，要以图纸方案和说明书等文件作为互相了解的基础。

该阶段的工作内容是一套初步设计文件，包括：方案性的平面

图、天棚图、立面图和主要空间示意图（注：示意图是前期与业主沟通的重要桥梁，必不可缺），以及设计计划书和概括设计说明（如图1-8和1-9所示）。应该注意的是，就算是方案草图，也应该按比例绘制，有墙柱面（基础）、楼地面等大致尺寸，并且应附上材料和工艺，需要特别说明之处要添加剖面图和大样图。

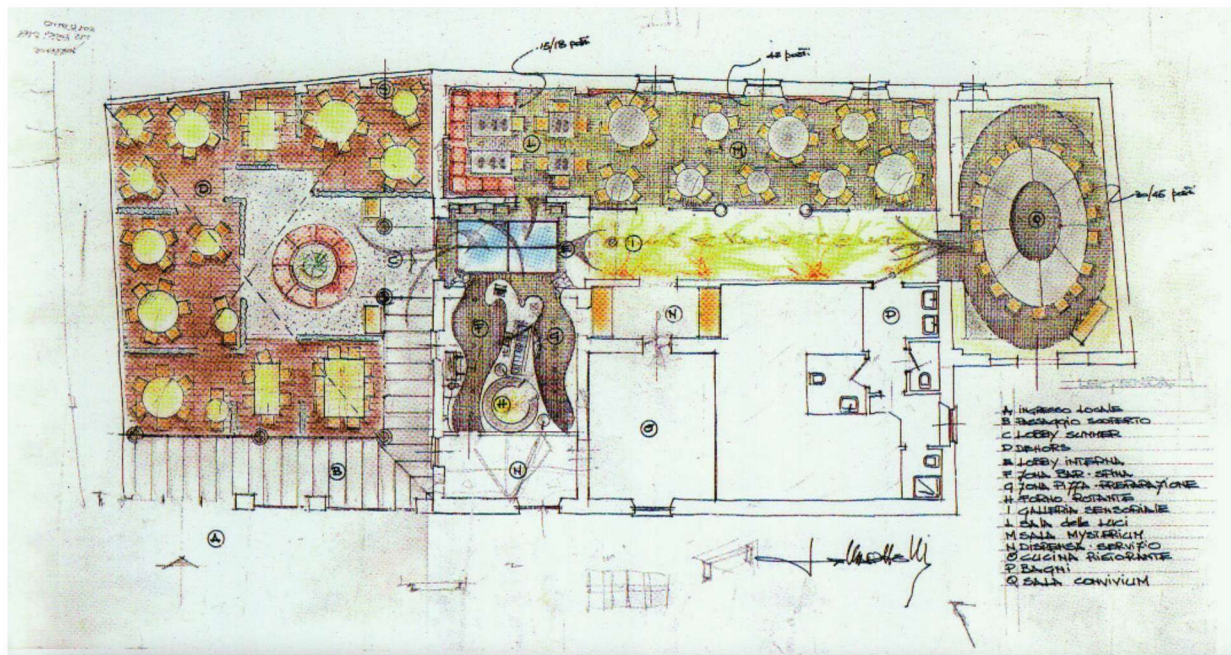


图 1-8 方案性平面推敲

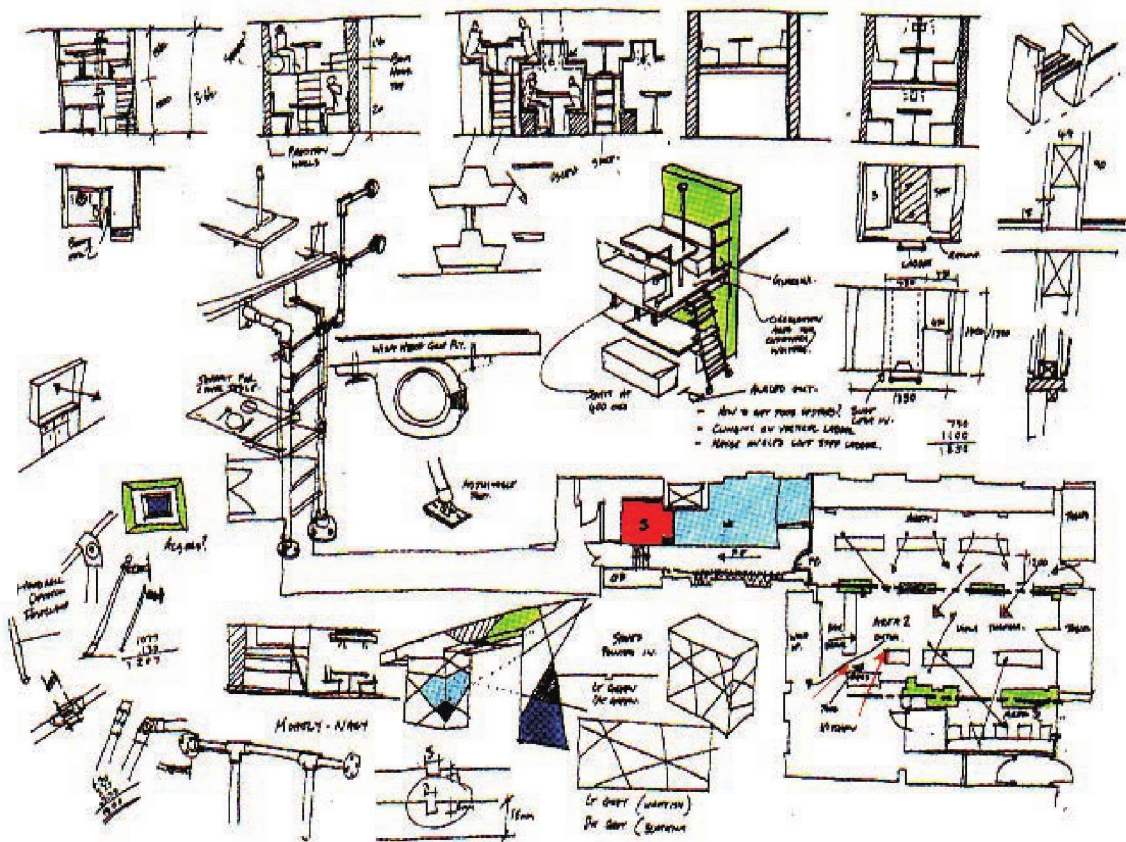


图 1-9 方案性立面推敲

对初步设计阶段的设计文件,要送业主审阅,进行第一次内容上的沟通,待业主认同批准后,才可以进行接下来的设计工作。同时,还应把预计可能出现的问题和疑惑与业主进行沟通。

3. 第三阶段

扩大初步设计阶段的设计服务有以下内容:

①设计师在业主所批准的初步设计基础上,根据业主对项目计划书、时间以及预算所作的调整,做扩初设计供业主批准。

②扩大初步设计阶段工作具有统筹全局的战略意义。以设计任务的相关要求为根据,使基本施工功能、材料及加工技术等要素综合,以空间手段、造型手段、材料手段及色彩表现手段,形成一种较为具体的工作内容,其中有一定的细部表现设计,能明确地表现出技术上的可能性和可行性、经济上的合理性以及形式审美上的完整性,如图 1-10 和图 1-11 所示。

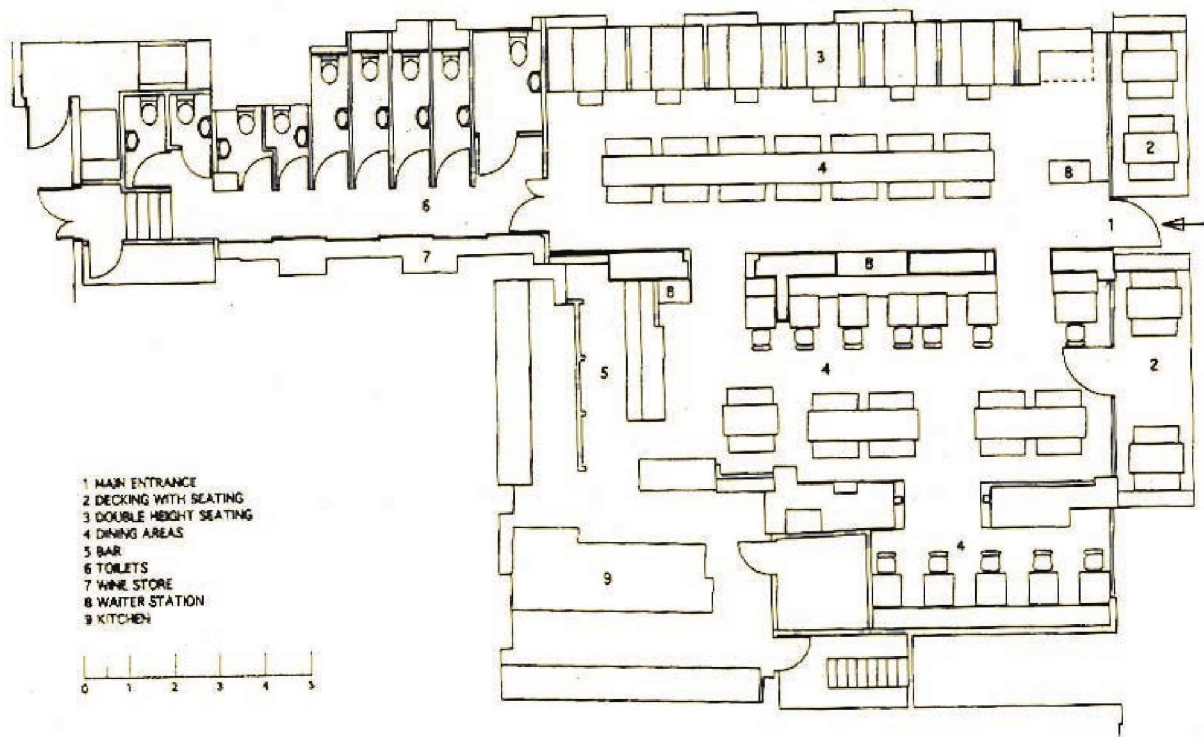


图 1-10 扩初平面示意图

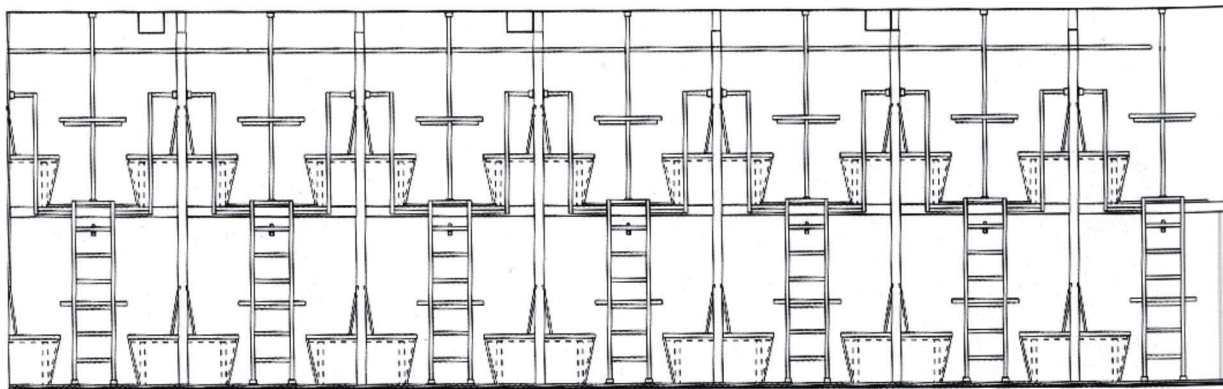


图 1-11 扩初立面示意图

扩大初步设计阶段不同于初步方案设计阶段。扩初是深度增加,除了上述空间、材料、造型等内容深度外,还包括结构、水、暖、电等内容,在这个阶段设计师要与各工种工程师进行协调,共同探讨各种手段的可行性和一致性,这一阶段的设计文件包括:初步的设计大样图,初步的水、电、空调等配套设施设计,初步的材料计划和各种概括的或详细的说明。

在扩大初步设计完成后同样将文件交与业主进行磋商,取得认同,再进行下一步施工图设计阶段。实际上,任何一个阶段结束之后,设计师都应与业主有一个书面的批准合同,一旦批准就成为合同文件的一部分。如业主有所改动就应该承担由此而增加的一切费用,因为改动计划是设计师所提供的附加服务。

4. 第四阶段

施工图设计阶段是一个方案深化计划的阶段。在业主所批准的扩大初步设计基础上,根据业主对任务书内容的最后认定,在施工图和施工详细说明等方面体现该项目的施工要求。在方案设计的基础上,要求将设计进行深化,它为设计施工提供了一个准确的依据。施工图必须着眼于施工制造的实施,将设计的意念以详细的图画及文字予以说明,作为建造者具体实施的依据。因此施工图的内容要在制作方法、构造说明、详细尺寸、表现处理等方面均有明确的示意。

在这一阶段,设计师要完成全部施工图,包括最基础的平面布置图、天棚布置图、剖立面图和大样图等。这里的平面图是指平面图的深化图、这个阶段是对平面的不同功能进行合理分区,对设计方案进行空间计划、人流线路的合理组织,绘制时常用的比例是1:50、1:100和1:200。天棚布置图是用来表示天棚造型、照明、暖通和消防系统等的设计图纸,绘制时常用的比例与平面图一致,往往是1:50、1:100和1:200。剖立面图应该根据所需要表现的内容决定比例,常用的比例是1:20、1:25、1:30、1:40、1:50、1:100等。设计师还要写详细的说明,与业主协商准备施工文件等,这些都在设计的责任范围之内。这一节点要产生的文件包括:施工图、施工详细说明、设计更改要求和责任规定。施工图包括水、电、暖、消防等的设计。另外,还应补充设计预想图,也就是效果图,它是直观表现设计意图的手段,包括手绘的和电脑软件绘制的,效果图的作用往往是补充一些平立面不好直观表达的材质、构造和工艺。

最后将以上设计合同文件编辑成册,即项目手册。设计师是文件的建立者,也是文件唯一的负责人,因此一定要做到以下几个方面:一、要符合政府合作法律法规;二、明确建筑过程中各方责任;

三、要满足建筑过程中各种技术要求；四、保证合同文件要全面、正确，杜绝疏漏。

施工图和合同文件阶段的工作量占设计师全部设计服务的近一半，是设计师充分服务的体现，是设计师充分施展装饰和技术的阶段，也是设计师承担风险责任之处，因此设计师要严肃认真地对待。

经过设计方案的确定，设计人员需要经常走进工地现场，指导现场负责人组织工人按照图纸进行施工，并对诸如设计时没预料到的、拆除过程中发现的现场问题，与施工负责人商讨解决方案，及时解决问题。完成施工设计后对实施的督导工作则是根据业主要求来完成，形成最终效果，如图 1-12 所示。施工结束后，还需配合有关部门和建设单位进行验收。



图 1-12 实景图