

30 个案例 + 4 种装修风格 + 500 幅精选图例

多样的参考实例，多变的装修风格，多彩的图片分解，使您大开眼界

西餐厅、中餐厅、酒吧、料理店、快餐厅、酒楼……书中以大量优秀的实例从构思与创意、空间设计、家具与陈设、立面与环境设计等方面阐述餐饮空间的设计特点与原理

深圳市金版文化发展有限公司 / 主编

精彩设计 04

餐饮

JINGCAI SHEJI



中式、西式、现代、日式，四种最具代表性的装修风格为您打造不同风韵的餐饮设计，提供最直接的参考资料

餐饮区选址、外观设计、装修前的准备、平面布置与规划、室内灯光照明装饰、色彩的选择、厨房的设计……书中都一一进行了理论阐述

北京、上海、广州、深圳……南北区域特色餐饮空间展现丰富多彩的餐饮店装修风格

吉林美术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

餐饮 / 深圳市金版文化发展有限公司编. — 长春: 吉林美术出版社, 2006.2

(精彩设计)

ISBN 7-5386-1983-6

I. 餐... II. 深... III. 餐厅—建筑设计

IV. TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 001210 号

精彩设计 04

餐饮

出版人 / 石志刚

策划 / 深圳市金版文化发展有限公司 www.ch-jinban.com

责任编辑 / 尤雷

助理编辑 / 高鑫 陈鸣 邓哲 吴思明

出版 / 吉林美术出版社

(长春市人民大街 4646 号)
www.jlmspress.com

技术编辑 / 赵岫山 郭秋来

发行 / 吉林美术出版社图书经理部

制版、印刷 / 深圳影视电分有限公司 (0755-82262979)

2006 年 2 月第 1 版 2006 年 2 月第 1 次印刷

开本 / 889 × 1194mm 1/12 印张 / 16

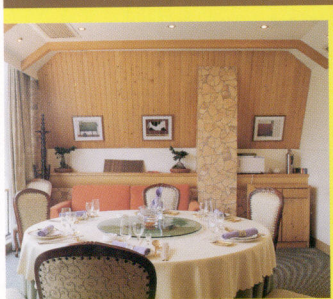
书号 / ISBN 7-5386-1983-6/J · 1663

定价: 68.00 元

印刷装订如有质量问题, 请与印刷单位联系调换

购书热线 / 0431-5637186 0755-83476130

J I N G C
A I S H E
J I



餐饮

CanYin



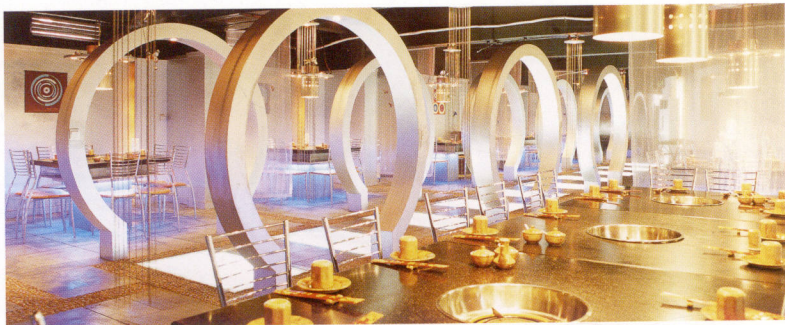
内容简介

BRIEF INTRODUCTION OF THE CONTENT

本书从时尚、前卫、全面的角度，为您呈现近年来餐饮区设计的优秀范例。书中作品丰富，设计风格多样，前沿的设计理念、多变的设计手法为您在实际应用中提供参考。作品或时尚现代，或典雅瑰丽，或自然简约，或个性超前，可谓多种多样。本书不仅可以作为公共建筑室内设计的优秀典范，带您领略别具特色的各种餐饮文化，而且是有餐饮空间装修需求的业主和设计师的实用参考范本。

装修装饰设计是一个充满艺术想象力和创作灵感的过程，我们期望透过这些缤纷的实景图片，活跃您的设计思维，激发您的设计灵感，使您的设计更具前瞻性。





目录

CONTENTS

精彩设计

一、餐饮空间设计概述4

(一) 餐饮区外观设计5

1. 餐饮区的选址5

2. 餐饮区的外观造型5

(二) 餐饮区灯光设计6

1. 餐饮区照明设计原则6

2. 酒吧间的装饰照明6

3. 餐厅的装饰照明7

4. 酒店的装饰照明7

(三) 餐饮区色彩设计7

1. 色彩的功能7

2. 餐饮区配色规则7

(四) 餐饮区风格设计8

1. 中式餐饮区风格8

2. 西式餐饮区风格8

3. 现代餐厅风格11

(五) 餐饮区装修与装饰13

1. 餐饮区装修前的准备13

2. 餐饮区装修的平面布置14

3. 餐饮区装修平面图规划15

4. 餐饮区厨房的设计15

5. 餐饮区的设备布局15

6. 餐饮区的照明和招牌16

7. 餐饮区吊顶装修16

8. 餐饮区绿化装饰16

二、餐饮实例赏析17

(一) 中式餐饮18

花之林华山店19

孔乙己酒店25

热盆景大酒楼49

上海君满堂餐厅58

老半斋中餐厅60

滨角码头餐厅71

都之都中餐厅77

(二) 现代餐饮79

枫丹白露酒店公寓80

东莞泰和食府84

北海渔村90

“不见不散”工体店96

“不见不散”首都店102

创展海港104

大禾物语106

广州鹿港小镇109

哈贝万体店114

火酷吧116

老爸牛肉面馆122

六联酒店124

鹿港小镇天河店130

请请请餐厅134

山海轩140

小红楼BAR142

新天地六会馆148

(三) 西式餐饮152

东莞威格西餐厅153

广州兰桂坊158

广州森吧BBQ西餐厅160

武汉法尔第西餐厅164

(四) 日式餐饮172

上海北海日本料理173

新都里日式餐厅185



JINGCAISHEJI

精彩设计
餐 饮



一、餐饮空间设计概述

(一) 餐饮区外观设计

从宏观的角度讲, 餐饮区的空间设计主要从其选址与外观造型两方面着手。

1. 餐饮区的选址

餐厅的选址是一个战略问题。特别是连锁餐饮, 决策者为找一个比较理想的地理位置与经营场所, 通常在一个城市要考察相当长的时间。地理位置是餐厅成功要素中的“天时”与“地利”。选址与餐厅定位相宜可以说是成功了一半。从房地产开发的角度考虑, 餐饮区决策者一般会采取买断房产或租赁经营。对于优势品牌餐饮企业来讲, 从长期经营的角度考虑, 宜采取买断房产或签订长期租赁合同的策略, 如肯德基一般对房产的租赁期都超过10年。

从选址的角度考虑, 餐饮区的设计主要注意经济因素与城市因素两方面。

(1) 经济因素

在城镇中, 人流穿行密集的地方就是繁华的地段。有人就是有生气, 人愈多生意愈旺, 有生气就能带来生意的兴隆。从经济学的角度来说, 城镇中的繁华地段, 就是商品交易最活跃最频繁的地方, 人们聚集而来, 餐饮消费的可能性很大。将公共餐饮区选在繁华的地段开业, 就可以将自己的餐饮商品主动迎向顾客, 商品能吸引顾客, 就能起到促销的作用。



(2) 城市因素

餐饮业的发展与社会经济发展紧密相连。城市人均收入水平、商品供应能力、交通运输条件、技术设施状况, 以及人们的消费习惯、消费观念等都对餐饮店的经营有直接影响。

就一个城市性质而言, 有大量批发商品销售的商业型城市, 是餐饮业兴旺的理想地点。观光城市也是建造餐饮区的理想城市, 不过有一定的季节性。而消费型、生产型城市对餐饮业的需求就不如商业观光型城市。另外, 还应从全国或大区域来看城市的地位。城市中的地段和区域各具特点, 如有需要提供住宿、餐饮服务等各项设施及活动的场所就有餐饮业的客源保证。对这些设施与场所的现状与发展做出分析是地区评估的内容之一。除此之外, 风景游览、文化活动、宗教活动、娱乐活动、体育活动等各类城市特色也很有参考价值。

城市的公共设施是否完备也会影响到餐饮业对消费者的吸引力。城市规划指城市新区扩建规划、街道开发计划、道路拓宽计划、高速或高架公路建设计划、区域开发规划等, 这些因素都会影响到餐饮店未来的商业环境, 而且区域规划往往会波及到建筑的拆迁和重建, 餐饮店也许会因此失去原有的地理位置, 甚至面临拆迁。

此外, 城市的能源与规划也是极为重要的考虑要点。能源主要指水、电、天然气等经营必须具备的基本条件, 在这些因素中, 水的质量尤为重要, 因为水质的好坏将直接影响到餐饮食品的好坏。

2. 餐饮区的外观造型

一个餐饮区外观的造型最好是能围绕餐饮区的营销特色展开设计和构想, 主要原则是要使顾客从餐饮区的外观就能体会到或猜测到餐饮区经营的范围, 起到宣传和招揽顾客的作用。

人们认识一个事物, 往往都是从认识外观开始。因此, 餐饮区能从外观造型上赢得顾客的好感, 就等于生意做成了一半, 优美的外观与美丽的景致相结合即是商家所看重的天时地利。

在追求外观造型的特色时, 并不意味着将建筑外观设计成奇特的形状。奇形状的外观造型很可能会弄巧成拙, 惹来路人的非议, 良好的建筑造型在于挖掘人们对造型结构的审美意识。

外观造型设计的原则就是要使人们在观看时感到与周围环境协调, 达到良好的视觉效果, 从而获得人们对餐饮区的认同感。

（二）餐饮区灯光设计

现在人们越来越重视光源在餐饮中的作用，餐饮企业应该注意灯饰的装饰效果，将灯饰应用于整个餐饮装饰领域。

灯光必须与经营定位相适应，不同的餐饮企业有着不同的灯饰系统。麦当劳、肯德基等西式餐饮在中国作为一种休闲餐饮，就餐的对象多为妇女、儿童，光源系统以明亮为主，有活跃之意。传统的咖啡厅、西餐厅是最讲究情调的地方，灯饰系统以沉着、柔和为美。不同的国家有不同的情调，英国式的古典庄重，法国式的活泼明朗，美国式的不拘一格等，都需要灯光来配合。根据中国传统的就餐心理，中餐厅应灯火辉煌、气氛热烈。

一些个性餐吧不断涌现，许多主题餐吧正在颠覆着传统的店堂布置格局，如一些城市出现的海洋餐吧、动力火车餐吧等。这时，其灯饰设置与传统习惯完全不同，但都是基于灯饰服务于经营定位的基本思路，所以灯饰系统的设置不是一成不变的，关键要处理好变与不变的关系。

茶馆的文化类型

茶馆文化，若按文化特征加以剖析，可分为传统型、艺能型、复合型、时尚型等多种类型。

传统型茶馆文化，是由一些有名望的茶馆（茶楼），利用历史优势或地域优势形成的一种茶文化现象。创立有独特的品牌，尤以传统文化的特征盛名于世，享誉天下。艺能型茶馆文化，则是由茶与艺结合的一种茶文化现象。讲究品茗的艺能技艺，注重高雅的文化氛围营造，可谓当代茶文化的典范。复合型茶馆文化，是由茶与饮食，茶与娱乐等相结合形成的一种茶文化现象。诸如饭店、宾馆、餐厅设茶座等。时尚型茶馆，其规模不大，格调高雅，富有文化情调和文化特色。

1. 餐饮区照明设计原则

餐饮区照明设计应充分调动光的一切特性，结合餐饮区的各项功能和设计理念，创造一个理想的光的世界，一个艺术的世界，以达到舒适性、艺术性、统一性、安全性兼佳的设计效果。

餐饮区装饰照明是一项综合的专业技术，在设计中我们要充分考虑到以下四个方面：

首先是节能性的要求，利用自然采光和顶侧采光应选择适合餐饮区使用、节能效果较好的灯具和材料，以达到较好的设计效果。其次是协调性的要求，按使用功能设计不同的光度使各项活动保持自如，使照明设计与装饰设计效果相协调，更符合餐饮区的需要。第三是目的性的要求，按照装饰设计对室内特殊装饰如壁画、艺术品和绿色植物、水景等进行重点照明。最后是技术性的要求，在餐饮区装饰照明设计中，采用新的照明技术，按照国家的有关技术标准和规范，以满足餐饮区各项服务功能的要求。

2. 酒吧间的装饰照明

酒吧间和咖啡厅内照明强度要适中，所以白炽灯用得较多。柜台和陈列部分则要求有较高的照度，以吸引人们的注意和便于工作人员操作，因此常选用显色性较好的荧光灯。酒吧台下可设置光源装置，照亮周围地面，给人以安定感。此外，还可用一些装饰性照明，如在柜台上方挂一些小筒灯，既具有照明作用，又活跃了气氛。

咖啡厅、酒吧需要轻松、宁静的气氛，应使用低照度加调光开关照明，在每张台面上点一至两支若明若暗的蜡烛，使人有种温馨的感觉。



3. 餐厅的装饰照明

一些餐厅为了营造一种舒服的整体气氛,餐厅照明的光源多采用白炽灯。在顶棚内或顶棚上布置一些背景光源;在餐厅的四周布置间接光源,以强调墙壁的纹理和其他特征。餐桌上部和座位四周的局部照明有助于创造亲切的气氛,可通过设置吊灯来实现;光淳朴柔和,呈暖色,这样有利于调节进餐气氛,增强食欲。

此外,餐厅内还可设置一些装饰性照明,使整个空间充满情趣。餐厅和宴会厅需要暖色和较高的照度,多采用有较丰富红黄色成分的光照和较好的显色性能,使食物色泽鲜美,有助于增强食欲。

4. 酒店的装饰照明

在酒店的专业规划设计中,酒店照明设计是非常重要的。宾馆酒店、餐厅等区域的照明称为装饰与艺术照明。

酒店照明设计主要范围分室外和室内。室外装饰照明主要包括广场、道路、建筑物、庭院、喷泉及造型照明等。室内装饰照明主要包括大堂、客房、餐厅、咖啡厅、酒吧、宴会厅等。

从酒店照明的功用性上分,又可分为艺术装饰品照明(如雕塑、浮雕、壁毯、壁画等)和重点目的性照明等。



(三) 餐饮区色彩设计

餐饮区的色彩设计应以明朗轻快的色调为主,最适宜的是橙色和黄色,这两种颜色有增加食欲的功效。另外,人在不同季节,对色彩的感受也不同,这可以利用餐厅中的桌布、灯具和反光罩来调节,以产生不同的情调。在色彩搭配上,地面宜用深色调,墙面用黄色、橙色,而天花板则用浅色调的玻璃装饰。

1. 色彩的功能

色彩是人视觉最敏感的东西。不同色彩之间的对比会有不同的效果,当两种颜色同时在一起时,这两种颜色各自走向自己的极端,例如红色与绿色对比,红的更红,绿的更绿;黑色与白色对比,黑的更黑,白的更白。由于人的视觉的不同,对比的效果通常会有不同。

色彩的对比有很多方面,色相的对比是其中的一种。比如湖蓝与深蓝对比时,你会发觉深蓝带点紫味,而湖蓝则有点绿味。各种纯色的对比会产生鲜明的色彩效果,很容易给人带来视觉与心理的满足。色彩间的对比也有纯度对比,如黄色是夺目的色,但是加入灰色会失去其夺目的光彩。通常可以用混入黑、白、灰色来对比纯色,这样可以减低其纯度。纯度的对比会使色彩的效果更明确肯定。

2. 餐饮区配色规则

餐饮区的配色主要遵循以下三大方面的规则:

(1)图形与背景:不同的颜色给人以不同强度的视觉刺激。随机地布置许多色块,其中给人以较强视觉刺激的色块更能抓住人的注意力,从而成为图像的中心,这些色块成为图形,其他色块则成为这个图的背景。根据这一规律,在配色设计中我们应注意两点:第一是图形的颜色应比背景的颜色更明亮、更鲜艳;第二是明亮鲜艳的颜色面积要小。

(2)整体色调:整体色调决定了色彩环境的气氛。整体色调决定于各种颜色的色相、明度、纯度及色彩面积的比例。在配色设计中,首先要确定大面积的颜色,可根据所采用的配色方法来确定其他的颜色。一般来说,偏暖的整体色调造成温暖的气氛,偏冷的整体色调则产生清雅的格调,整体色调的纯度较高会给人以较强的刺激,整体色调的明度较高使人感到轻松,多种色彩的组合则会热闹非凡。

(3)配色平衡:颜色在感觉上有强弱和轻重之分,由此产生了配色平衡的问题。为获得配色平衡,可遵循以下四条规律:

- ①用更强烈的色调施于较小的面积上。
- ②在小面积上选择与整体色调相对比的颜色。
- ③注意极小面积上的用色。
- ④注意不可破坏整体色调的平衡。

TIPS

小贴士

餐饮区天花设计

天花的装饰设计效果对室内环境的完整统一和气氛都有很大的影响。在公共建筑中,除了考虑内部空间的形状、性质和用途外,选择相应的造型、材料和装饰语言,是每个设计师煞费苦心的事情,除此之外,还应结合空间的照明、通风、空调、音响、消防等因素。合理有序地安排好灯具、通风口、空调系统的位置。此外,还要考虑到空间的舒适要求,保证足够的高度,合适的色彩和材料的运用,减轻自重,保障安全、牢固。总而言之,美观、适用、经济是天花装饰的主要原则和要求。

（四）餐饮区风格设计

人们在选择一家餐厅的时候，除了对它提供的美食感兴趣外，更多的是被它给人的第一印象所吸引。宴请宾朋人们会选择那些奢华、高贵的餐厅；家人小聚喜欢简洁、舒适的地方；恋人约会却钟情个性、特色的环境。餐厅不仅只是提供美食的场所，它更被赋予了展现不同地域、不同民族风俗文化内涵的功能，为了体现不同风味的特点，在各式餐厅的装饰上通常采用具有一定象征意义的设计元素，力图让顾客步入其间就有融进某种地域文化的感受，体验多元素的文化融合。

餐饮区的环境包括外部环境和内部环境。本书所讲的主要是指餐饮区的内部环境，也就是强调餐饮区表现出的整体特点或营造出的风格氛围。

餐厅属于大众性空间，设计师旨在为顾客提供一个舒适、优雅且相对独立的环境。在装饰风格的塑造上，追求整体空间效果的协调一致，注重以家具和陈设品来增强鲜明的文化特色，配以若干特定的建筑要素和元素营造独特的设计风格。优秀的设计应是融实用性、思想性、创新性为一体。餐厅设计要让顾客在享受盛宴的同时又能体验一种文化情调。



1. 中式餐饮区风格

中国人是好客的民族，“有朋自远方来，不亦乐乎”。不同风格的餐厅、不同的菜式一定会满足人们宴请宾朋不同口味的需求。中国人更是注重传统的，每逢佳节总免不了要庆祝一番，而今越来越多人改变了在家过节的习惯，而是会聚亲朋到气氛热烈的餐厅去，既省却了烹饪的操劳，又能尽情感受节日的欢乐与愉快。

传统风格崇尚庄重和优雅。多采用中国传统的木构架构筑室内藻井、天棚、屏风、隔扇等装饰，并运用对称的空间构图方式，庄重而简练，空间气氛宁静、雅致。

步入街头巷尾任意一家餐馆，你都能领略到不同的风情，或庄重、典雅，或乡风、古韵，或西化、雅致，这些都成就于设计师和餐饮区经营者对于装饰风格的不同理解和诠释。综观餐饮区风格，不同类型的风格会带给人不同的视觉感受。

中式餐厅的风格主要有传统风格、乡土风格、自然风格三种。

（1）传统风格

传统中式风格的餐馆色彩一定是热烈、张扬、大红大紫的，甚至有些刺目；灯光一定是灯火辉煌，如同白昼；家具吸取我国传统木构架建筑室内的藻井天棚、挂落的构成和装饰，古代家具造型和款式特征等，整体上营造了一种幽雅的环境。它在室内线形、布置、陈设等方面给人们以历史延续和地域文脉的感受，它使室内环境突出了民族文化渊源的形象特征。

（2）乡土风格

乡土风格餐饮区主要表现为尊重民间的传统习惯、风土人情，保持民间特色，注意运用地方建筑材料或利用当地的传说故事等作为装饰的主题，在室内环境中力求表现悠闲、舒畅的田园生活情趣，创造自然、质朴、高雅的空

意大利餐厅

意大利餐厅以供应比萨为其主要特色，因此大都设计展示性的厨房，为顾客展示烤制比萨的全过程，其操作台一般同人的腰部差不多高，而且上部是敞开式的，便于客人观看。不少餐厅还会将陈列了葡萄酒的储藏架展示出来，不但作为特别的空间装饰，同时也促进了顾客的食欲和购买热情。

间气氛。

（3）自然风格

自然风格崇尚返璞归真、回归自然，摒弃人造材料的制品，把木材、砖石、草藤、棉布等天然材料运用于室内设计中。这些做法，对风景区中的餐饮区特别适宜，备受人们喜爱。

2. 西式餐饮区风格

西式的欧洲古典气氛的装饰手法比较注重古典气氛的营造，通常运用一些欧洲建筑的典型元素，诸如砖拱、铸铁花、拱亭、罗马柱、夸张的木质线条等来构成室内的欧洲古典风情。在此基础上还结合现代的装饰构成手段，从灯光、音响方面加以补充。墙面的装饰在整体协调的情况下也可以运用墙布进行装饰，重点的地方饰以软包形式的装饰方法，再配以欧式古典油画和饰物。壁灯可以采用具有哥特时期特征的样式，使其氛围更具特色。在装饰陈设方面，可以选择代表西欧古代某一时期的武士盔甲，在上面悬挂软质材料。

（1）西餐文化

西餐是讲究营养的，从汤品到主菜到甜品，保证荤素搭配，营养均衡；西餐也是讲究礼仪的，主宾座次，进餐规矩，如何饮酒等，都让就餐的人感受到独特的餐饮文化。在饮食环境和服务方式上，西餐注意整洁卫生，要求整体上的有条不紊，提供全面优质服务，以其崭新的设计、幽雅的环境、明快的格调，适应了现代生活节奏和西方人及年轻人的新潮观念，从而赢得了广大顾客的欢迎。就卫生设施来说，西餐厅非常注重环境卫生，洗手间与厨房的距离有多远，隔绝严密到何种程度，都有一定的规范。

现代的西餐饮业正在以标准化、连锁化的经营，来实现产业化、规模化和集约化。像麦当劳、肯德基、必胜客、

星巴克、吉野家等，就是运用现代连锁经营的理念实现了规模效应。他们采用严格的选料、稳定的生产工艺和易于复制的服务流程，取得了最快的发展速度和最大的市场空间。

(2) 西式餐厅氛围

吃西餐享受的是格调和心情。优雅的环境，轻柔的音乐，浪漫的烛光，再配上精美的食物……西餐厅确实也向我们传输着这样的西餐饮食理念。

凡是去过西餐品牌店的顾客，都会被店里富有个性特色的装饰装修所吸引，而餐厅的环境风格也往往最能反映当地的餐饮文化。

消费者更追求正宗菜式，各商家也努力突显自己菜式的个性。从原料、烹制、环境氛围等方面想方设法做到更具品位。因此，近几年来，以正宗西餐为主的高级西餐厅逐渐出现，以法国餐、意大利餐、德国餐、西班牙餐等为主题的西餐厅已经走出了星级宾馆，开到大街小巷来。

风格各异的主题餐厅同样引人注目。“百万庄园”西餐连锁店把西餐厅变成了西方文化的载体，将不同的世界风情融入到不同的装饰环境中，形成了各具特色的主题餐厅，像“葡萄酒世界”、“往日情怀”、“航海日记”、“伦敦大街”等。



(3)西餐厅风格面面观

室内设计的风格和流派往往与建筑风格紧密结合在一起,有时也与相应时期的绘画、造型艺术、文学、音乐等其他艺术的风格有关。风格的形成,往往是不同时代思潮和地域特点,通过设计者的构思和实施,逐渐成为具有代表性的设计形式。因此,室内设计中的风格信念具有一定的艺术、文化和社会发展的内涵。

事实上,室内装饰艺术是随着建筑艺术的探索和进步而不断向前发展的。而西餐厅的装饰风格更是和欧洲的建筑艺术密不可分。

从西餐厅的室内装饰看,一般分为以下四种风格和样式。

①罗马样式

古罗马共和制时代,罗马人好战,反映在文化艺术上便是风格严谨。公元31年皇帝时代以后,由于物质丰富和奴隶劳动,贵族开始了奢华的生活。典型建筑结构为列柱式中庭。有前后两个庭院,前庭中央有大天空的接待室,后庭为各种功用的房间,中央为祭祀祖先和家神之用,并有主人的接待室。

古罗马的家具具有金属家具和大理石家具,以及从壁画上可见到的各种旋木腿坐椅、躺椅、桌子、柜子等,还有类似于古希腊主教的坐椅、腿向外呈弧形的靠背椅。

5~6世纪的中世纪初期,古罗马样式和地方特色相结合产生了新的样式。11~12世纪间,宗教建筑盛行。罗马样式由欧洲长方形会堂的教堂发展而来,加厚了罗马拱形建筑的墙壁。建筑厚壁所产生的庄重美,以及室内装饰浮雕和室内雕塑的神秘感,成为其艺术特色。

罗马样式的家具风格并不统一,反映了当时欧洲各国相互间的交流和影响。

②欧洲文艺复兴样式

15世纪欧洲文艺复兴兴起,建筑上除延续希腊、罗马时期的罗马柱、拱门等,还创造性地发挥了古典时期的概念,发展出以人为中心的建筑和室内设计,风格显得优雅而有秩序,此时被认为是恢复古典时期。文艺复兴样式具有冲破中世纪装饰的封建性和闭锁性而重视人性的文化特征,将文化艺术的中心从宫殿移向民众,以及在对古希腊文化、古罗马文化再认识的基础上具有古典样式再生和充实的意义。文艺复兴开始于14世纪的意大利,15~16世纪时进入繁盛时期,又在欧洲各国逐步形成各自独特的样式。意大利文艺复兴时期的建筑多不露结构部件,而以强调表面雕饰技艺精湛为其主要的装饰手法。英国的文艺复兴样式似可见哥特样式的特征,但随着住宅建筑的快速发展,室内工艺占据了主要位置。

③欧式古典风格

到了17世纪,受浪漫主义思潮兴起及凡尔赛宫兴建的影响,掀起了巴洛克式建筑风潮,室内设计也开始走向华丽。18世纪过度装饰被舍弃,转向纤细典雅的洛可可风格。19世纪末理性主义兴起,扬弃矫饰的巴洛克及洛可可风格,开始出现新古典主义。传承自古希腊罗马,经历了文艺复兴、巴洛克、洛可可风格,而到18世纪末期,又吸收了罗马柱、拱门、兽纹、精美雕刻、贝壳、岩石等建筑语言,建构出属于古典的华丽与细致。

古典风格源自于欧洲,大致可分为古典和新古典两种。古典风格注重华丽,新古典风格简化线条造型。

古典风格注重雕工,不论是设计摆饰或家具,都可以看到繁复而精美的雕刻花纹。此外,在造型上特别讲究,注重高贵华丽,而在颜色表现上以深色系为主,色调精致且金碧辉煌。

新古典风格则又回到古希腊、罗马时期的建筑特色,线条简化,抽离了雕花或镶嵌等华丽风情。风格表现典雅而迷人,颜色也朝向暖色系,并更注意生活实质的需要,华美而实用是新古典风格的精神。

④欧美乡村风格

源自于欧洲各国许多地方平民百姓生活方式的乡村风格,颇具区域性与地方色彩。具有《山居岁月——普罗旺斯的一天》里法国南部恬淡闲适的原味生活。材料的使用与风格的萌生主要来源于当地的产物与独特的人文风景,故其设计的重点便在于拥有乡村风味的装饰及大方而不做作的摆设。想要营造这种轻松的氛围,只要使用自然材质与手工制品等基本构成元素即可。

使用原木材质,真实呈现木头的纹路,将会增加设计的原始风味;采用木棉印花布、手工纺织的毛呢、粗花呢、麻纱织物,以及自然裁切的石板、造型特殊的石材皆可达到乡村风格给人的休闲、轻松的气氛。方格子、花草图案、条纹拼布与自然未加工的图案摆饰等搭配,在一些地方,也可以摆设一些欧式瓷盘、银器之类的装饰品等,皆可显现纯正的乡村风味。

富有乡村气息的装饰手法较多地保留了原始、自然的元素,使室内空间流淌着一种自然、浪漫的气氛。天棚一般展示建筑的木质构件,墙面多以岩石、毛石、砖或者水泥拉毛墙面来进行装饰,地面上运用青石板、卵石或者天然的岩石铺底,在墙面的某一处,不经意地设置壁炉,使整个室内倍增温馨、甜美的感觉。家具应以原木桌椅辅以手工坐垫,墙面偶尔点缀两三盏壁灯,使人有一种进入乡村农家的悠游自在和清新、朴素的感觉。在看似不经心的装饰中透着古拙与质朴。



欧式古典风格

欧式古典风格设计,常以巴洛克、洛可可的作品样式为空间特征,采用各式柱头、重叠的线脚、磨光大理石、复杂华丽的水晶大吊灯、直线与曲线架构的猫脚家具、各式拱券等复杂装饰手段,构成室内富丽豪华、流光溢彩的环境气氛。

TIPS
小贴士



3. 现代餐厅风格

现代风格如果餐厅的经营是面对青年消费群,最好运用前卫而充满现代气息的装饰手法。餐厅的气氛应主要表现为现代简洁的装饰语言,轻快而富有时尚气息,又偶尔透露出一种神秘的气质。

(1) 现代风格餐厅设计

现代风格餐厅的设计内容主要有以下四个方面:

① 空间构成

现代设计,追求的是空间的实用性和灵活性。各部分的空间是根据相互间的功能关系组合而成的,而且功能空间相互渗透,空间的利用率达到最高。

空间的划分也不再局限于硬质墙体,更注重会客、餐饮等功能空间的逻辑关系。通过吊顶、地面材料、陈列品甚至光线的变化来表达空间的划分,而且这种划分又随着不同的时间段表现出灵活性、兼容性和流动性。

② 装饰材料与色彩设计

装饰材料与色彩设计,为现代风格的室内效果提供了空间背景。首先,在选材上不再局限于石材、木材、面砖

等天然材料,而是将选择范围扩大到金属、涂料、玻璃、塑料以及合成材料,并且夸张材料之间的结构关系,甚至将空调管道、结构构件都暴露出来,力求表现出一种完全区别于传统风格的高度技术的室内空间气氛。

③ 个性空间设计

现代风格的餐饮区重视个性和创造性的表现,即不主张追求高档豪华。这些个性化的功能空间完全可以按顾客的个人喜好进行设计,从而表现出与众不同的效果。随着设计新时期的到来,现代餐饮区设计风格的发展也将具有更为广阔的前景。

④ 灯具和陈列品

现代家具、灯具和陈列品的选型,要服从整体空间的设计主题。灯光设计发展方向主要有两大特点:一是根据功能细分为照明灯光、背景灯光和艺术灯光三类,不同餐饮区灯光效果应为这三种类型的有机组合;二是灯光控制的智能化、模式化,也即控制方式由分开的开关发展为集中遥控,通过设定会客、餐饮等组合灯光模式来选择最佳的效果。对于陈列品的设置上,应尽量突出个性和美感。

餐饮区的灯光

灯光是餐饮店堂的重要元素。灯光的功能与食客的味觉、心理有着密切的联系,与餐饮企业的经营定位也息息相关。作为一种物质语言,与餐饮企业定位相适应的光源能有机地衬托餐饮企业的个性和风格,因此,餐饮企业的灯光布置是一个整合的过程,要正确处理明与暗、光与影、实与虚等关系。餐饮企业应该艺术地设置灯光系统,调动食客的审美心理,从而达到饮食之美与环境之美的统一。

TIPS
小贴士



(2) 现代酒楼设计

① 酒楼招牌、外墙和柱面的设计

招牌的设计。酒楼的招牌可以影响到商铺的美观及环境的和谐,从而影响到经营者的心态,这也直接关系到生意的兴隆与否。酒楼的外观和格局与营业的好坏有着极大的关系。

招牌色彩的搭配很有讲究,要与酒楼的经营内容相配合,而且应该一目了然,赏心悦目。招牌色彩谐调能够令人感到亲切可人,会引起人们的好奇心。这样的招牌既具有艺术性,又具有旺财的功能。招牌可选用薄片大理石、花岗石、金属不锈钢板、铝合金板等材料。一般来说,石材门面显得厚实、稳重、高贵、庄严,金属材料门面显得明亮、轻快、富有时代感。

② 酒店室内装饰设计

根据顾客的特殊心理,酒店室内装饰设计应当具有下列基本特点:充分反映当地自然和人文特色;重视民族风格、乡土文化的表现;创造返璞归真、回归自然的环境;建立充满人情味以及思古之幽情的情调;创建能留下深刻记忆的难忘的装饰特性;充分体现“宾至如归”的服务特色。

陈设艺术——雕塑。雕塑虽然不是室内环境中必需的陈设品,但因为它造型优美、可以美化室内的环境,并且由于它具有丰富的艺术内涵而能为室内环境创造文化氛围、提高环境的层次与品位,这些因素使雕塑得以在一些高档的酒店出现,雕塑的介入无疑能强化环境空间的精神文化氛围。作为陈设艺术的雕塑,艺术形式比较自由、开放,在雕塑中常见的类型有圆雕、浮雕、透雕,木、竹、金属、石膏、玻璃钢等是雕塑经常选用的材料。



(五) 餐饮区装修与装饰

1. 餐饮区装修前的准备

首次创建饮食店的个人和企业常常需要了解应该创建什么样的店, 以及什么样的店铺装修才能为现代的顾客所支持。设计人员按个人的兴趣和想法提出的方案和设计需按实际需要加以调整, 以避免出现装修完工后不尽如人意的情况。

在同设计人员事先研究时, 应请设计者以经营者的角度提出2~3个设计方案, 其方案要满足建筑物场地、预期的顾客层次、所提出的菜谱等要求。要注意就上述内容和设计者展开讨论。在店铺的内部装修设计的讨论中, 要研究采用何种颜色搭配, 采用何种装饰材料, 或这一材料如何以及是否方便维护等。让设计者提供在内部装修当中用到的全部材料的样品, 还要了解这些材料的清洁方法与特征, 这些都是很重要的。此外, 在讨论时还要注意以下几个问题:

- ①在与设计者讨论店铺方案和设计之前充分考虑经营方的意见, 如要成立什么样的店铺, 设计什么样的风格等。
- ②制定店铺方案要对应客人的阶层及菜谱的内容。
- ③以委托方的造型需求为基础, 由设计方提供2~3个内部装饰设计方案的造型透视图。
- ④在研究室装修时, 应请设计方就设计中拟用的室内装修色彩和装饰材料提供样品, 并对其内容加以说明。
- ⑤确认地板、墙裙、吊顶等如何设计。





2. 餐饮区装修的平面布置

一般说来,餐饮区的平面布置主要是指布置仓库、厨房、客席、办公室,在哪儿设入口等。在与设计者的讨论当中必须对这些内容充分研讨,而其中核心问题是厨房布置在哪里最适合。厨房平面布置工作完成后,最好就总体布局和设计人员商谈,决不能全依靠设计人员。一般在客席布置时,需要结合场地条件来研究客席平面怎样布置最有效,什么样的客席利用率最高等问题。

关于平面布置,最好首先商量平面图的哪个部位布置厨房才能保证与入口、客席等的联系很流畅,还有对厨房有辅助作用的仓库与办公室的位置也要充分考虑。例如,食品的原料从哪里搬进,垃圾场应布置在哪儿等相关功能的内容也要注意。单人或双人席很少,常使顾客被迫合席就餐,顾客对这种服务决不会满意。当委托他人布置时,要预先研究清楚怎样受理顾客点菜和提供什么样的菜肴等关键点。否则会造成开业后上座率很低、经营状况不好的后果。

为此,一个很重要的问题是,预先查清楚决定客席结构的条件,如场地条件、预测的顾客层次、主要由多少位顾客同席等。对餐桌的大小和形状的研究亦很重要,不能简单地认为只确保用餐的客席就可以,还应考虑桌子和椅子的样式材料认真研究。

关于需要多少客席数量或办公设施、需要何种设备、卫生间的规模有多大,配备男女专用间还是合用等各项设施的内容,均要与设计者具体地讨论。讨论时还要注意以下问题:

- ①平面布置的程序是先布置厨房和仓库之后,再布置客席等设施,决不能颠倒。
- ②在平面布置厨房与仓库时,经营者可自己筹划,或者委托给熟悉厨房业务的人和厨房专业人员。

北欧风格餐厅

北欧风格一贯以洁净风格来调动用餐的气氛,布置重点在于餐桌上的杯盘陈列、木头色家具的搭配以及色调的采用。北欧风格的餐厅走自然主义路线。清新的自然色泽中,浅色系仍然是其主要的用色,加上质朴的木头质感,让餐厅空间弥漫着温馨且干净的色调。餐桌上的餐具、饰品也是以浅色系的色调为主,玻璃、瓷器以及餐垫等也都以轻盈的材质为主,营造出丰富却不繁复的感觉。

TIPS
小贴士

3. 餐饮区装修平面图规划

在查核餐饮区的平面图规划时,应以功能方面为重点进行查核。

①首先客人到了店铺以后怎样入席,还有看了客人的表情和动作以后,服务员如何进入状态,特别是客人点菜之后到提供食品等一系列服务如何做等,这些内容均要在平面图上考虑好,并体现在初步设计上。还有和入口的通行方式相关的入口位置及各种设施的关联等都要考虑好。

②通常设计人员均以初步设计议定了的事项为基础开展施工图设计,配合餐厅和厨房的设计,一边调整店内通道的宽度和坐席的间隔,一般均要使整体布局取得均衡。

③规划好许多的关键点。如实际上客席配置了多少;还有客席是如何构成的;特别是入口与收银台的位置是否适当;厨房与客席的关系如何;以及仓库与办公室是如何配置的;是否有进货口和仓库房门等。

④因为厨房排水坡度的关系有时必须把餐饮区入口附近的地面抬高10~15cm。在这种情况下,在什么位置开始有高差,或是否给客人带来不便等这些内容应该认真研究。

⑤顾客可能应用的全部通道尺寸、电话间和卫生间的尺度、与周围设备的位置相关的尺寸是否妥当,通道是否狭窄,尤其是有使用功能的部位尺寸更要全面审核。

⑥卫生间的类型主要有单间型与两间型。对卫生间的尺度是否与店铺匹配等问题要给予足够重视。

⑦在店铺是两层楼或有地下设施的情况下,一般楼梯踏步以高13cm、宽30cm较好。



4. 餐饮区厨房的设计

在餐饮区厨房设计时,经营者必须考虑的是根据建筑物的条件,如何吸引顾客、如何提供商品、如何布置厨房才具有高效率且是理想的。对这些问题事先要进行研究,并应该与厨房专业人员进行讨论。

一般厨房专业人员就算有关于厨房设计的资质,毕竟不同于厨房顾问。按经营额与操作的观点来进行厨房设计是很困难的,所以多是以前人留下的设计图和经验为基础进行厨房设计。为避免发生烹饪能力不够或设备容量过大的情况,要对委托方给予具体的帮助和建议,这才算好的厨房专业人员和理想的厨房设计。

5. 餐饮区的设备布局

餐饮区设备布局的好坏,直接影响餐饮环境效果。例如当空调布局不合理时会出现送风与排风不平衡的情况;有时入口附近的客席非常冷的情况也很多。这是因为很多设计者没有对建筑物事先进行调查就进行设计,这种设计与现实出现矛盾的情况要充分引起注意。

在装修时还要注意以下问题:

①室内的排风管道如何设置,是直接排向外面还是通过屋顶排风等,有没有给邻居带来空气污染和噪音问题等。

②送风设备是自然通风还是机械通风,冬季通风口附近是不是很冷等。

③关于空调机型和功率方面,对这间店铺的规模适不适合,还有它的功率是不是够用等,在这一问题上,要听取设计者的详细说明。

TIPS 小贴士

如何在不平整的壁面贴墙纸

在不平整的天花板和墙壁上贴墙纸之前,要先加贴一层衬纸,在衬纸贴好之后裁剪墙纸条以及上胶,要确定贴到并标出标线,然后就可以开始贴墙纸了。第一条墙纸要紧靠着标线裱贴,用刷子刷平定位,最后再进行修整,接着逐条贴墙纸,同样也用刷子刷平,相邻图案要准确对接,最后压平接缝。