



21st CENTURY  
实用规划教材

21世纪全国高等院校艺术设计系列实用规划教材

# 餐饮空间设计

李振煜 赵文瑾 编著



针对不同的设计项目提出不同的解决方案  
重点培养学生独立的选择和规划设计能力



北京大学出版社  
PEKING UNIVERSITY PRESS

21世纪全国高等院校艺术设计系列实用规划教材

# 餐饮空间设计

李振煜 赵文瑾 编著



北京大学出版社  
PEKING UNIVERSITY PRESS

## 内 容 简 介

餐饮空间是室内设计不可分割的重要组成部分,本书主要介绍餐饮空间设计的基本理论和空间处理的基本要点。本书的目标是,通过对学生的课堂教授,培养学生对多功能的餐饮环境采用不同的设计方法,从而产生不同的艺术效果,使学生初步具有独立进行餐饮空间设计的基本能力;使学生通过对餐饮空间艺术设计的基本理论和知识的学习,能具备一定的餐饮空间的选择和规划设计能力,进而创造出更符合人的生理和心理需求、更优化的环境。通过对本书的学习,学生应掌握餐饮空间设计的特点及设计的技术基础与艺术基础,以及提高对餐饮空间的艺术欣赏和评价能力,并能独立地完成餐饮空间的艺术设计;同时了解创作中所运用的材质的性能、造价,以及装修过程中可能出现的问题。

本书可作为高等院校艺术设计、室内设计、装饰设计等专业的教材,也可作为设计爱好者、从业者的自学参考用书。

### 图书在版编目(CIP)数据

餐饮空间设计/李振煜,赵文瑾编著. —北京:北京大学出版社,2014.1

(21世纪全国高等院校艺术设计系列实用规划教材)

ISBN 978-7-301-23381-8

I. ①餐… II. ①李… ②赵… III. ①饮食业—服务建筑—室内装饰设计—高等学校—教材  
IV. ①TU247.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2013)第254552号

书 名: 餐饮空间设计

著作责任者: 李振煜 赵文瑾 编著

策划编辑: 孙 明

责任编辑: 李瑞芳

标准书号: ISBN 978-7-301-23381-8/J·0546

出版发行: 北京大学出版社

地 址: 北京市海淀区成府路205号100871

网 址: <http://www.pup.cn> 新浪官方微博: @北京大学出版社

电子信箱: [pup\\_6@163.com](mailto:pup_6@163.com)

电 话: 邮购部 62752015 发行部 62750672 编辑部 62750667 出版部 62754962

印 刷 者: 北京大学印刷厂

经 销 者: 新华书店

787mm×1092mm 16开本 8.75印张 195千字

2014年1月第1版 2014年1月第1次印刷

定 价: 40.00元

---

未经许可,不得以任何方式复制或抄袭本书之部分或全部内容。

版权所有,侵权必究

举报电话: 010-62752024 电子信箱: [fd@pup.pku.edu.cn](mailto:fd@pup.pku.edu.cn)

# 前言

“餐饮空间设计”课程如何顺应社会发展，如何确立完善的教学体系，如何提高教学质量，这一直是作为教师面对的课题和思考的问题。本教程通过对现在社会经济发展和文化发展的概括和比较，提出餐饮空间设计的基本概念、设计的思路、设计形式的表达和设计的鉴赏，并对餐饮空间的各种形式做了重要的阐述，对基本特点、风格形式、设计形式的基本符号语言、空间形式做了重要提示。本教程的课程内容安排布局，侧重于在各个章节中运用“目标责任管理”模式，进行具体类型和内容的定位和追踪，使教程的教学效率更高，效果更加完美。每个章节篇首用“课前训练”、“训练要求和目标”、“本章重点”、“本章引言”等作为阅读的基本线索，既提出了重点和要求、训练的内容和注意事项，同时，也承上启下引领主题；在各章结尾处，用“作业欣赏”、“课题内容”、“其他作业”、“本章思考题”、“相关知识链接”等作为一个章节的作业、入门方法和形式的指导。在本教程各章节之间，为了系统地、有秩序地进行讲解，做了恰当的首尾衔接与呼应，使前后章节融会贯通。

本教程课时安排为64学时，每一个章节都有基本的时间要求和内容要求，由于各上课教学班级的需求不同，教师可以灵活安排。本书主要供大学本科室内设计或环境艺术设计专业学习餐饮空间设计课程时作为教材，也可供其他艺术设计或建筑类本科专业选修餐饮空间设计或者从事设计的工作人员作为参考书籍。

本教程共分为4章，整个教程的编写内容为：第1章，餐饮空间设计概述，主要从社会发展过程，从经济、文化等不同领域反映出餐饮空间设计的总体特点和基本变化类别，餐饮空间的发展趋势、设计特点、设计结构和设计的步骤和方法，以及餐饮空间的色彩、照明和陈设等；第2章，各类餐饮空间设计，通过对各类餐饮空间设计的原则和特点的介绍，分别阐述了各类餐饮空间的基本特点和风格；第3章，主题性餐饮空间设计，社会人群由于就餐形式表现为理性、情感性和多样性等特点，集中浓缩为文化主题的追求和表现，因此本章对主题性餐饮空间设计的市场化需求、主题性餐饮空间思路如何确立、主题性餐饮空间表现的具体形式和符号语言进行介绍和阐述；第4章，餐饮建筑室内设计鉴赏，无论是多样性还是传统性，抑或是现代的设计形式等，在篇幅的最后，专门提供了来自于比较前卫的餐饮空间的鉴赏，鉴赏的重点在于自我鉴赏和感悟，为避免牵引读者思路，故书中不作旁白和注解，便于读者自己进行全面的、整体的和多义的理解、交流和联想。

本书经历了将近两年时间的编写，终于得以完成。第1章、第2章的2.1~2.4章节、第3章由武昌工学院李振煜编写，第2章的2.5~2.11章节、第4章由武昌工学院赵文瑾编写。全书插图由赵文瑾负责完成，全书文字由李振煜统稿。

编者能力有限，幸得益于诸多学者的思想与理论，以及许多优秀设计师的经典作品，在此一一表示感谢。由于时间仓促，水平有限，书中难免存在疏漏或不妥之处，欢迎读者批评指正。

编者  
2013年10月



# 目 录

第1章 餐饮空间设计概述.....	1
1.1 餐饮空间发展总论 .....	2
1.1.1 多元化设计.....	2
1.1.2 绿色餐饮.....	2
1.1.3 特色餐饮.....	3
1.1.4 数字化发展.....	3
1.2 餐饮空间设计特点.....	4
1.2.1 餐饮空间设计的市场定位.....	4
1.2.2 餐饮空间的功能特点.....	5
1.2.3 餐饮空间的陈设及设计特点.....	6
1.3 餐饮空间发展趋势.....	9
1.3.1 餐饮空间的经营管理.....	9
1.3.2 餐饮空间设计趋势.....	11
1.4 餐饮空间类型与设计.....	14
1.4.1 餐饮空间类型.....	14
1.4.2 不同类型空间功能所决定的设计.....	15
1.5 餐饮空间设计知识结构.....	18
1.5.1 空间的类型.....	18
1.5.2 空间的形成与获得.....	21
1.5.3 餐饮空间的空间组织.....	22
1.5.4 餐饮空间形象塑造.....	23
1.6 餐饮空间设计程序和方法.....	26
1.6.1 餐饮空间的设计程序.....	26
1.6.2 餐饮空间设计的方法.....	29
1.7 餐饮空间色彩设计.....	30
1.7.1 色彩的象征意义和心理感受.....	30
1.7.2 餐饮空间中的色彩设计.....	31
1.8 餐饮空间的照明设计.....	32
1.8.1 餐饮空间的精神功能.....	33
1.8.2 餐饮空间照明的差异性.....	33



# CONTENTS



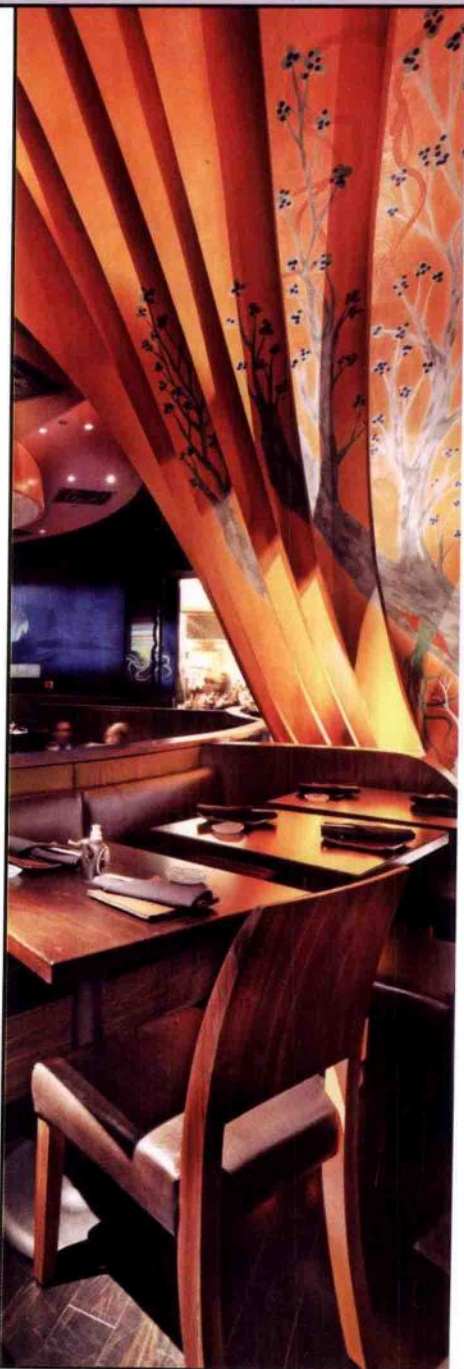
1.8.3 灯具的种类和造型.....	34
1.8.4 餐饮空间照明类型.....	35
1.8.5 光色色彩作用.....	36
1.8.6 光影变幻效果.....	38
1.9 餐饮空间的绿化与陈设.....	39
1.9.1 餐饮空间的绿化.....	39
1.9.2 植物的种植形式及摆放.....	41
1.9.3 几种餐饮空间的陈设设计特点.....	41
单元训练和作业.....	45

## 第2章 各类餐饮空间设计..... 47

2.1 餐饮空间设计的原则.....	48
2.1.1 符合市场定位满足餐饮行为.....	48
2.1.2 符合功能尺度满足使用要求.....	50
2.1.3 符合形式美规律满足美学需求.....	52
2.2 宴会厅的室内设计.....	54
2.2.1 宴会厅的构成.....	54
2.2.2 宴会厅的交通流线设计.....	56
2.2.3 宴会厅的音像设备设计与安排.....	57
2.2.4 宴会厅的垂直交通系统.....	57
2.2.5 宴会厅的灯光照明系统.....	58
2.3 中式餐厅室内设计.....	58
2.3.1 平面布局与空间特色.....	58
2.3.2 家具的形式与风格.....	60
2.3.3 照明与灯具.....	61
2.4 西式餐厅室内设计.....	62
2.4.1 风格特征.....	62
2.4.2 平面布局与空间特色.....	63
2.4.3 家具的形式与风格.....	64
2.5 日式主题餐厅设计.....	65
2.5.1 风格特征.....	65

# 目 录

2.5.2	平面布局与空间特色.....	66
2.5.3	家具的形式与风格.....	68
2.6	风味餐厅室内设计.....	69
2.6.1	风格特征.....	69
2.6.2	平面布局与空间.....	70
2.6.3	家具的形式与风格.....	71
2.7	自助餐厅室内设计.....	72
2.7.1	设计风格与细节.....	72
2.7.2	平面布局与空间.....	73
2.7.3	家具及工艺品的选择.....	74
2.8	快餐厅室内设计.....	74
2.8.1	我国快餐厅现状.....	75
2.8.2	平面布局与空间特色.....	76
2.8.3	色彩运用与搭配.....	77
2.9	茶艺馆的室内设计.....	79
2.9.1	风格特征.....	79
2.9.2	平面布局与设计细节.....	80
2.9.3	装饰陈设与格调.....	82
2.10	咖啡厅室内设计.....	84
2.10.1	风格特征.....	85
2.10.2	平面布局与设计细节.....	86
2.10.3	色彩运用与搭配.....	88
2.11	酒吧室内设计.....	88
2.11.1	设计原则.....	88
2.11.2	平面布局与空间.....	89
2.11.3	家具形式与陈设.....	91
	单元训练和作业.....	93
	<b>第3章 主题性餐饮空间设计.....</b>	<b>95</b>
3.1	餐饮空间主题性概念及市场化特点.....	96
3.1.1	餐饮空间主题性概念.....	96





# CONTENTS



3.1.2 主题餐饮空间市场化特点.....	97
3.2 餐饮主题的确立与创意构思.....	98
3.2.1 餐饮主题的确立.....	98
3.2.2 餐饮主题的创意构思.....	99
3.3 主题餐饮空间表现手法.....	100
3.3.1 主题餐饮空间艺术表现手法.....	100
3.3.2 主题餐饮空间具体设计方法——物质 空间承载的载体.....	101
单元训练和作业.....	102
<b>第4章 餐饮建筑室内设计鉴赏.....</b>	<b>103</b>
4.1 项目实例.....	104
4.1.1 项目名称：祥和百年酒店.....	104
4.1.2 项目名称：松本楼日式料理.....	106
4.1.3 项目名称：Mazzo Amsterdam Restaurant... ..	108
4.1.4 项目名称：TAO Nightclub & Asian Bistro... ..	110
4.2 餐饮建筑室内设计工程图选编.....	111
4.3 餐饮空间餐桌的平面布局图选编.....	127
<b>参考文献.....</b>	<b>129</b>

# 第 | 章 餐饮空间设计概述

## 课前训练

**训练内容：**通过学习餐饮空间的空间特色、空间设计方法、运用草图（如手绘制图、透视空间草图），表现餐饮空间的一些具体的特点和整体风貌。通过实地考察的形式，如到肯德基、麦当劳、大娘饺子等快餐店体验餐饮空间三维体量感觉，以及装饰的特色。

**训练注意事项：**建议每位同学能够拓展想象，注意实地考察的体验形式，用目测、用照相等方式进行现场记录，用手绘记录 and 表达空间的尺度、家具设施、构图格局以及装饰特点。

## 训练要求和目标

**要求：**学生需要掌握餐饮空间的多元化发展的趋势，现阶段餐饮空间呈现出来的几大特点；要求学生掌握餐饮空间的市场特点和动向要求；掌握餐饮空间的空间类型；掌握餐饮空间的设计程序和方法；餐饮空间色彩的心理特点和作用；餐饮空间中照明，陈设的作用。

**目标：**根据设计的需求，运用餐饮空间发展的理论，熟悉和运用餐饮空间设计的方法，恰当的表达具体餐饮空间的空间特征，表达出设计的概念。

## 本章要点

- ◆ 餐饮空间设计的发展总论
- ◆ 餐饮空间的设计特点
- ◆ 餐饮空间的设计程序与方法
- ◆ 餐饮空间的色彩特点
- ◆ 餐饮空间的照明设计
- ◆ 餐饮空间的绿化与陈设

## 本章引言

在现实生活中，当人们走进的餐饮空间，必然是具体的餐饮空间，必然是诸如中式餐厅或日式餐厅，或者是麦当劳、肯德基、简朴寨，或者是九龙大酒店、皇冠蛋糕店、大娘饺子店等等，它们的空间布局有什么样的规律？各自有什么风格特点？设计的过程需要注意或者遵循的规律？各自又恰恰给人一种新意和吸引，这都需要研究和学习。

## 1.1 餐饮空间发展总论

### 本节引言：

餐饮空间发展的总体特点，包括多元化设计、绿化餐饮、特色餐饮和数字化设计的几大变化。掌握餐饮空间的这些总体特点，是餐饮空间设计与时俱进的表现，是充分把握时代人群心理、需求的重要体现，因此餐饮空间的总体特点的学习和掌握，有利于在设计中把握餐饮空间的发展和总体。

纵观餐饮业发展的特色，餐饮业发展呈现为新的趋势，既表现在经营管理上的新变化，又表现在设计上的新变化。

### 1.1.1 多元化设计

近几年来，经济发展迅猛，极大地推动了餐饮业的发展。2010年之后，我国已经成为全球最大的旅游接待国。餐饮企业蓬勃发展，行业规模持续扩大，产权形式多元化。餐饮业在国民经济中保持着领先的地位，餐饮细分不断深化，中餐、西餐、中西合璧、正餐、快餐、火锅、休闲餐饮、商务餐饮、主题餐饮等业态快速发展，产权形式呈现多元化格局。与此同时，设计形式也表现为多元化的趋势，中式、西式以及中西合璧的风格等不断涌现，体现了设计的多元化。

从经济上讲，我国餐饮空间已经初步形成了投资主体多元化、经营业态多样化、经营方式连锁化、品牌建设特色化、市场需求大众化、从传统产业向现代产业转型的新的格局。图1-1-1为百强餐饮企业市场占有率。

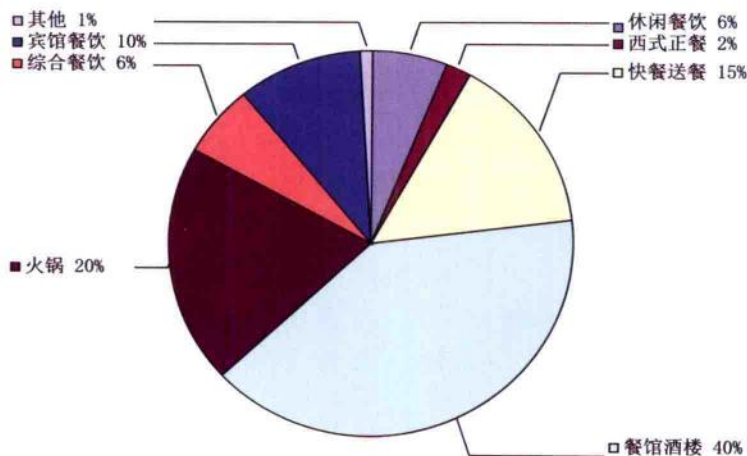


图1-1-1 百强餐饮企业市场占有率

### 1.1.2 绿色餐饮

随着消费者经济收入的提高，对健康的要求也相应提高，更多消费者正视“健康”一词。在消费中寻求“原始”的乐趣，寻找大自然的感觉，寻找的是一种“专属”空间，寻找的是健康和自然。“素食”一词起源于20世纪60年代，在国内已经成为一种新

的饮食潮流。因此农家乐、私房菜、素食特色的餐饮空间设计,运用地域性的风俗家具和民俗装饰风格等进行装饰,利用地域性的灶具、餐具、厨具等作陈设,利用地域性的农村蔬菜、出产作为餐饮的资源。

### 1.1.3 特色餐饮

特色餐饮通过3种形式进行设计:运用各种风格和流派进行的设计;运用“主题性”餐厅进行的设计;运用高科技手段进行的设计。

利用各种风格和流派进行的设计,如用中国传统建筑室内设计风格,雕梁画栋、小桥流水,室外大红灯笼高高挂,门前摆放石狮子,室内墙上悬挂中国画,镶嵌龙凤图样,供奉关公、财神爷,餐饮、餐桌、餐椅等传统家具古色古香。图1-1-2和图1-1-3为巴渝风情老院老店主题餐厅。

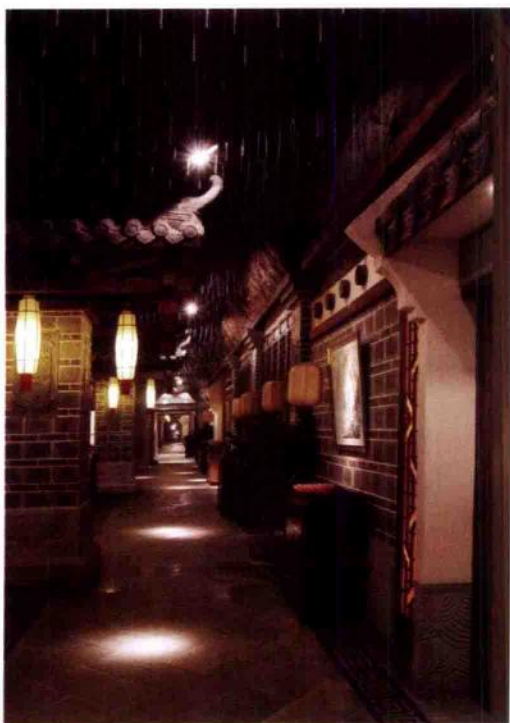


图1-1-2 巴渝风情老院老店主题餐厅

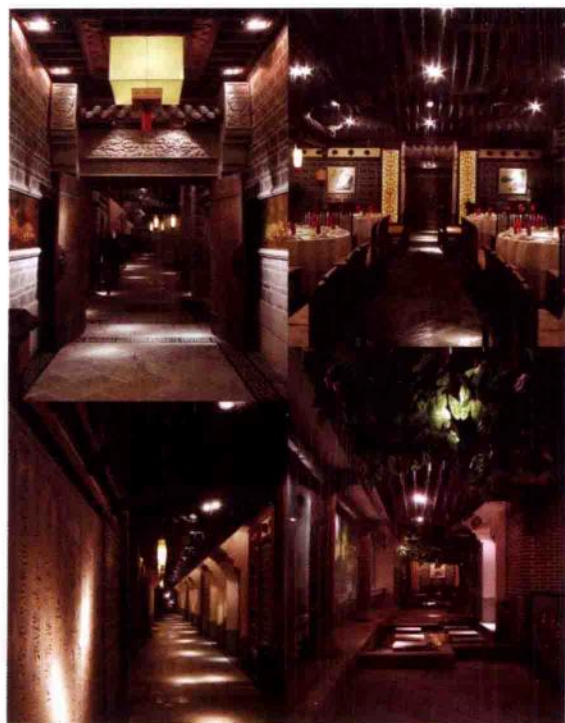


图1-1-3 巴渝风情老院老店主题餐厅

运用“主题性”餐厅设计,如清式餐厅,青花陶瓷贴面、青花瓷陈设、国画、清式家具以及穿戴清式服饰,就连灯具都是古色古香的传统样式,以一种仿佛时光倒流到了清朝的感觉。

运用高科技手段,利用声光电、电脑信息技术等,通过屏幕等显现场景的真实,利用声音形成一个貌似真实的空间,可以模仿恐龙时代、恐怖景象、野战场景或者某种人群场景等,形成一种城市中没有的虚幻三维场景。

### 1.1.4 数字化发展

借助于机械、建筑、光、声、电、计算机、数字化等多种高科技手法,主题餐厅将

会更具有科技感和现代感,或再现真实的主题环境。图1-1-4为伦敦Inamo餐厅,使用互动的点触服务系统,将餐桌变成一个触摸菜单。顾客可直接点菜、玩游戏,并可根据喜好调整风格。



图1-1-4 伦敦Inamo餐厅

## 1.2 餐饮空间设计特点

本节引言:

餐饮空间设计之前,需要了解餐饮空间设计的特点,这些特点包括了设计之前的市场定位、餐饮空间的功能特点、餐饮空间的陈设特点以及餐饮空间设计的特点。这些特点的了解是具体的、实际的,设计的过程是一个整合的过程、具体需求的过程。

### 1.2.1 餐饮空间设计的市场定位

不同的投资方所经营的宾馆、酒店等餐饮空间的定位各有不同,根据客源市场的不同、功能性要求的不同,设计上表现为不同的特点。商务型酒店接待的是商务旅行的客人,突出的是办公、会议、商务宴请等功能;旅游、度假型酒店突出的是度假和休闲功能,以住宿、餐饮为主,其他为辅。而餐饮空间中的中餐厅、西餐厅、自助餐厅、风味

餐厅、宴会餐厅、咖啡厅、酒吧、茶馆、冷饮店等提供用餐、饮料等服务的餐饮场所，这种空间不仅提供了享用美味佳肴的场所，还具有人际交往和商贸洽谈的功用。

### 1.2.2 餐饮空间的功能特点

餐饮空间，由于各种类型餐饮空间的不同，功能上有些变化和差异，但总体而言需要有提供酒水和财务结账的服务前台、等候区、雅座区、散席区、包房区、厨房区域、行政后勤区、卫生间等。总布局时，把入口：前台作为第一空间序列，把大厅、包房、雅座作为第二空间序列，把卫生间、厨房及库房作为最后的序列，功能上划分明确，减少相互之间的干扰。图1-2-1所示为北京丽港餐厅平面功能分析图。

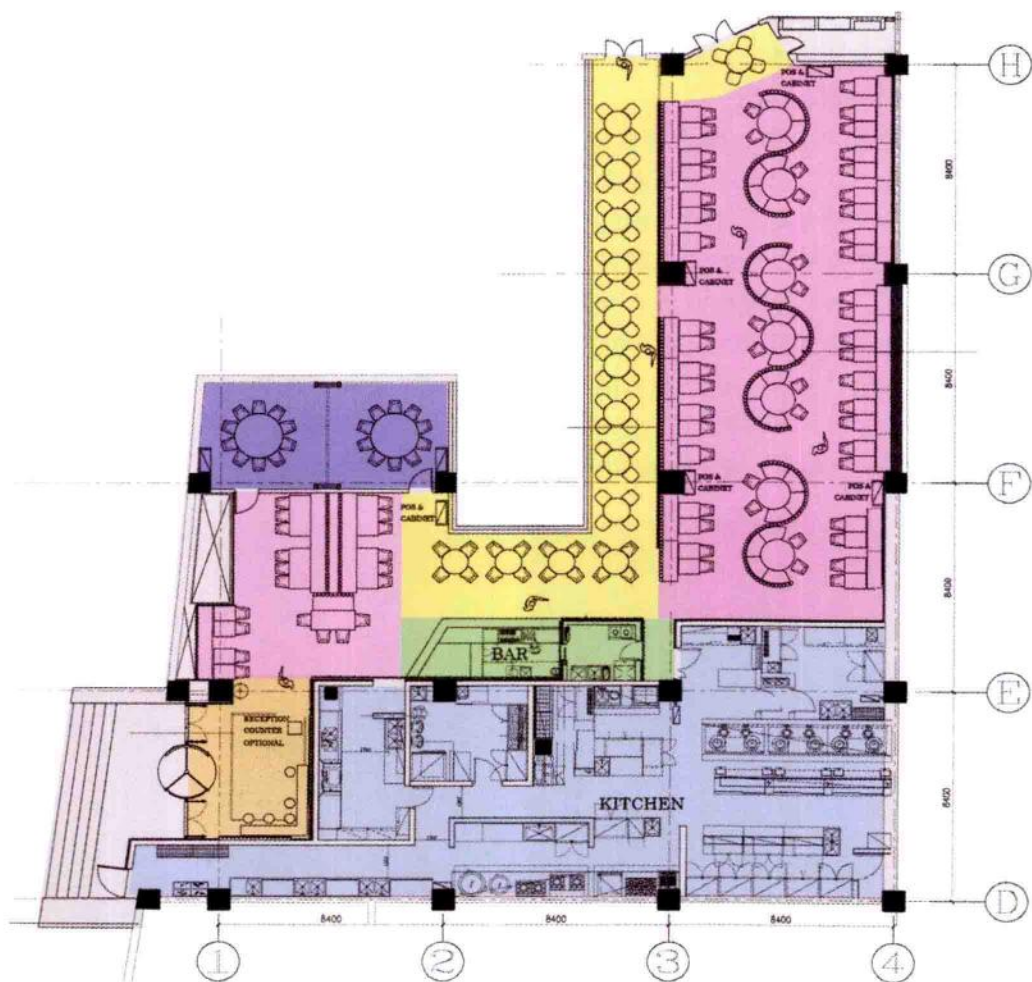


图1-2-1 北京丽港餐厅平面功能分析图

餐饮空间设计目的在于创造一个合理、舒适、优美的餐饮环境，以满足人们的物质和精神需求。动态设计是餐饮空间的设计重点之一。设计时应综合考虑，合理的规划才能使效率达到最大，它不仅牵涉整个餐饮作业的流程，和不同技能区域间的联系，而且，也关系着各项工作的流畅与否，也影响顾客对于服务品质的感受。

### 1.2.3 餐饮空间的陈设及设计特点

类型、投资经费、地域和消费群体等不同成为制约餐饮空间设计和陈设布置的因素。

装饰陈设与装饰的风格有关，但陈设的物品主要包括：花卉、树木、器物、酒具、绘画作品、各种装饰的贴面、各种柱子柱式、灯具以及其他当地地域性的动植物或生活生产器具，也包括家具本身。一种是物质性或者说是功能性产生出来的陈设或装饰，如家具；另一种是为了精神或装饰美化，如绘画作品，当然两者也很难绝对分开，或者两者皆有。

餐饮空间的设计，表现为以下的特点。

(1) 餐饮空间设计的面积要满足使用功能的需要，一般按照 $1.0\sim 1.5\text{m}^2/\text{座}$ 来计算，也有按照 $1.85\text{m}^2/\text{座}$ 来计算的。计算每座的使用空间，如果过大，则浪费劳力，影响效率；如果过小，则产生拥挤之感。

(2) 装修的风格与家具、陈设等要协调，要反映地方特色。如果是中式餐厅，必然是中式的明清家具、罩、门洞、天花藻井、屋檐雀替旋子彩画、屏风、博古架、传统的四角灯笼、青花瓷器或古典式样的中国画味的瓷器、彩陶文化陶瓷、商周式青铜器、中国画、中国式的建筑式样、青砖清水墙等，要根据中式风格和地域性文化和特点来塑造。如果是西式餐厅，必然体现出欧洲古典传统的文化符号语言特点，表现为古希腊、古罗马、巴洛克、洛可可或现代主义初期或者后现代的装饰特点，具体通过家具、柱式、吊顶、欧式裸体圆雕、壁龛、烟囱古典油画、石膏线脚、大理石铺装、壁画、色彩绚丽华贵来折射等，体现了一种时代特点或风格协调一致的装修与陈设，如图1-2-2所示。与此同时，菜肴、菜单、餐具、桌布、窗帘要与对应的风格协调与统一。



图1-2-2 马来西亚檳城 Macalister Mansion(一)



图1-2-2 马来西亚檳城 Macalister Mansion(二)

(3) 餐饮空间的交通流线要科学，顾客和餐饮运输线路要错开，不能重叠，避免产生不安全事故，如热汤烫伤儿童、酒菜弄脏宾客衣物等，造成工作与就餐过程中在心理上的不悦。服务路线设计成专用通道，力求最短，一般不超过40m，大型或多功能厅多设置备餐廊。洁污分流，供应菜肴的路线和回收待洗餐具的入口要分开。

(4) 餐饮空间的色彩。不同餐饮类型对餐饮空色彩要求不同，总体来说应该是明亮、干净、典雅，令人就餐从容不迫、舒适宁静、欢快愉悦，增进饮食，并具有良好就餐环境的。麦当劳、肯德基等快餐店就具备这样的特点，如图1-2-3所示。



图1-2-3 Mcdonald麦当劳(一)





图1-2-3 Mcdonald麦当劳(二)

(5) 餐饮空间中的座椅大小和式样要灵活变化，大、中、小相结合，大中型座椅占餐座数的70%~80%，小餐厅占餐座数的20%~30%。

(6) 餐饮空间地面，选择耐磨、防滑和易于清洁的材料，一般选择地砖或者大理石，更好的是花岗岩，档次高的设置地毯。地坪高差不易过大，一般在300~450mm，过高需要护栏，避免造成人员的伤害。

(7) 餐饮空间应有良好的通风、采光环境，并考虑吸声的要求。室内空间应该与要塑造的环境效果一致。

(8) 将生态化、绿化的观念贯彻于设计始终。尽可能利用绿化分隔空间，空间的大小应多样化；尽量利用自然缩微景观、自然景观、水景等来增强餐饮空间的自然性和情趣化；减少相互干扰，增强私密性，如图1-2-4所示。

(9) 餐饮空间做到设计上的安全性。选择不易燃的建材、餐桌间隔合理且符合人机工程学的要求、消防设施齐全、有逃生的安全通道和安全标识。



图1-2-4 苏州吴越都城园林式生态大酒店(一)