

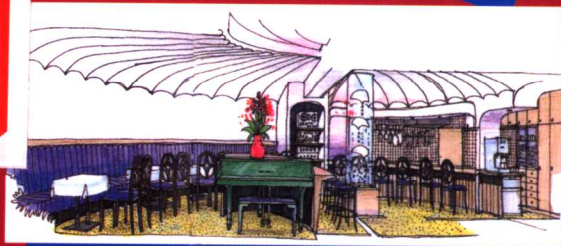
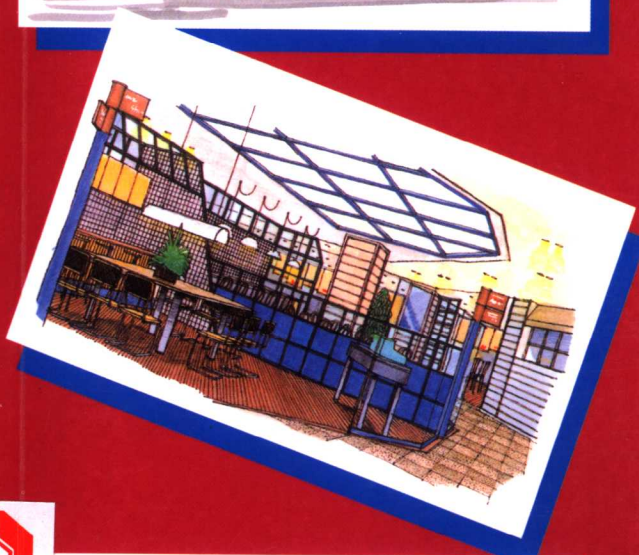


餐饮旺铺

成功设计

(日) 深山葛明 著 张鹰 胡春玲 译

福建科学技术出版社



著作权合同登记号:图字 13-2002-14

原书名:イラストでみる はやみ飲食店づくり

Copyright©1996 by 深山葛明

Chinese translation rights arranged with Graphic-Sha Publishing Co., Ltd.
through Japan UNI Agency, Inc., Tokyo

图书在版编目(CIP)数据

餐饮旺铺成功设计/(日)深山葛明著;张鹰,胡春玲
译.—福州:福建科学技术出版社,2003.7

ISBN 7-5335-2160-9

I.餐… II.①深… ②张… ③胡… III.饮食业-服务
建筑-建筑设计-日本 IV.TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2003)第 021539 号

- | | |
|------|----------------------------------|
| 书 名 | 餐饮旺铺成功设计 |
| 作 者 | (日)深山葛明 |
| 译 者 | 张鹰 胡春玲 |
| 出版发行 | 福建科学技术出版社(福州市东水路 76 号,邮编 350001) |
| 经 销 | 各地新华书店 |
| 印 刷 | 福建彩色印刷有限公司 |
| 开 本 | 889 毫米×1194 毫米 1/32 |
| 印 张 | 5.5 |
| 图 文 | 169 码 |
| 版 次 | 2003 年 7 月第 1 版 |
| 印 次 | 2003 年 7 月第 1 次印刷 |
| 印 数 | 1-3 000 |
| 书 号 | ISBN 7-5335-2160-9/TU·45 |
| 定 价 | 35.00 元 |

书中如有印装质量问题,可直接向本社调换

前 言

目前饮食店的经营形态多样，从维持生计的小规模店铺到具有多方位经营体系的规模化、专业化、品牌化的餐馆，其形式不一而足。

餐饮旺铺（成功的饮食店）必须具备的一个关键条件是，能保持有一定数量的常客。追求美味就不用说了，服务质量、气氛营造也是非常重要的。餐饮旺铺往往是既能给顾客提供和营造愉快的就餐空间和氛围，又能为工作人员营造一个舒适合理的工作环境。这里边不单是强调以设计为先导或者是以使用高级材料来装饰店铺，特别是对于小规模店铺，还必须详细考虑客流、服务流等等，而且必须做到空间具有吸引力。

笔者遵循一贯奉行的“有亲和力的设计”主张，选择收录了以简洁的设计和低成本取得成功的 100m² 左右的饮食店作为实例。本书从人体工程学的角度出发，充分考虑到顾客的消费心理、从业人员的活动等等，用设计者的眼光加以分析，营造吸引人的店铺。

业主或者策划者可以将此书作为店铺新建或改建的参考手册，从本书中读取开设饮食店的基本原理。有志于成为店铺的设计者的读者如果能够将此书作为满足业主要求的设计参考资料加以活用的话，笔者将感到莫大的荣幸。

深山葛明

目 录

I 餐饮旺铺成功设计 21 例	7
1 简易饮食摊点广场 (176.0m ²)	8
2 自助西式餐馆 (189.6m ²)	20
3 快餐店 (88.3m ²)	26
4 意大利煎饼店 (58.5m ²)	30
5 汉堡包店 (61.7m ²)	33
6 酒店餐厅 (201.0m ²)	36
7 西餐厅 (109.4m ²)	40
8 西式酒馆 (73.8m ²)	44
9 咖啡与蛋糕店 (65.3m ²)	47
10 钢琴酒吧 (1 层 46.62m ² , 中间夹层 14.46m ²)	50
11 法式餐馆与酒吧 (51.7m ²)	54
12 艺术餐馆 (131.77m ²)	56
13 迷你酒吧 (33.8m ²)	60
14 中餐馆 (1 层 76.7m ² , 地下层 167.0m ²)	63
15 寿司店 (70.9m ²)	68
16 日本料理店 (141.0m ²)	71
17 乡土餐馆 (1 层 142.0m ² , 2 层 64.9m ²) 与咖啡餐馆 (2 层 52.8m ²)	76
18 大众日式海鲜餐馆 (267.4m ²)	82
19 宴席餐馆 (51.0m ²)	86
20 乡土餐馆 (110.0m ²)	90
21 日式酒馆 (135.0m ²)	94
II 时尚饮食店的开设和重新装修	99
1 入口周边与引导部分	100
1-1 入口周边与引导部分的构成	100
1-2 入口周边与引导部分的基本类型	110
1-3 入口周边的基本要素	112

2 客席布局	115
2-1 客席的类型与基本尺寸	115
2-2 客席的布置与排列	124
2-3 饮食店的平面基本形式与流线设计(客流和服务流)	127
2-4 主要家具类型	130
2-5 巧妙利用异形的店铺平面设计	142
2-6 在了解顾客心理的基础上布局	144
3 照明的考虑	146
3-1 照明的基本要素	146
3-2 照明的基本形式	148
3-3 主要的照明功能	152
4 厨房	158
4-1 厨房的基本要素	158
4-2 厨房内部作业和厨房设备的基本配置实例	161
5 服务功能区	170
5-1 等候区	170
5-2 外衣架	170
5-3 物品寄存区	171
5-4 电话角	171
5-5 卫生间	172
5-6 收银台周边	172
6 店铺的重新装修	173
6-1 重新装修必须注意把握时机,明确理由和目的,按照计划循序渐进	173
6-2 预先进行细密的调查研究,制定周密的经营计划	173
6-3 采集顾客的数据,在店铺的开设中加以体现	173
6-4 设计图内容的检查	174
6-5 预算书的内容和工程进度表的检查	174
6-6 慎重选择设计者和施工人员	174

I

餐饮旺铺成功设计 21 例

如何吸引住它的常客，是成功开设饮食店（餐馆）的关键所在。除了要追求独到的食品风味外，服务周到和气氛的营造也很重要。餐饮旺铺不仅能为客人提供愉快的就餐空间和气氛，也能为在那里工作的员工创造舒适的环境。

在对饮食店进行设计时，设计者需要考虑客流、服务流，营造一个具有吸引力的空间。下文遵循“有亲和力的设计”的选择宗旨，在用最合理的设计和较低造价获得成功的餐饮旺铺中，主要选登了面积为 100~250m² 的实例。这些可以用作读者对饮食店铺进行设计时的参考。

1 简易饮食摊点广场 (176.0m²)

这是一个在工厂旧址上修复而成的与美术馆和购物广场比邻而居的餐饮区。

●概况

基地位于中心城市的郊外。这块基地属于纺织系统的企业所有,以原有的庭院为中心,周围分散布置着仓库和加工厂。为了向新的经营模式转型,设计者充分利用旧有的建筑物,将之改建为美术馆、购物广场、宴席餐馆、简易饮食摊点广场。简易饮食摊点广场设在原有的餐馆位置,是一个面向各层次顾客,就餐气氛轻松愉快,饭菜简单,经营效率高的餐饮区。

来此消费的顾客以观光客为主,兼有附近 10 千米范围以内的居民消费者。

●特点

经营项目

- 摊点 1 鲜品烧烤。
- 摊点 2 油炸食品。
- 摊点 3 荞麦面、面条。
- 摊点 4 拉面、大杂烩、烧麦、中式豆沙包。
- 摊点 5 章鱼烧烤、荞麦炒面、杂样煎饼。
- 摊点 6 意大利煎饼、西式面条。

摊点 7 汉堡包、热狗。

摊点 8 饮料类,如啤酒、咖啡、果汁、可乐等。

设计

① 摊点的设计源于对传统与现代风格结合的耳目一新的内在形式的追求。

② 各个摊点的功能主要定位在以烧、蒸、煮、焯、炸等为主的基本烹饪作业,配料加工等准备工作则集中在后勤辅助的厨房完成。这样就可以做到规模小,表现出更接近原型的摊点形象。

③ 摊点 1~5 为日式风格,而摊点 6~8 则体现了现代感,结合各自的经营项目进行设计,并且与这一设施中的日式庭院相互结合,营造了一种日式庙会的气氛。

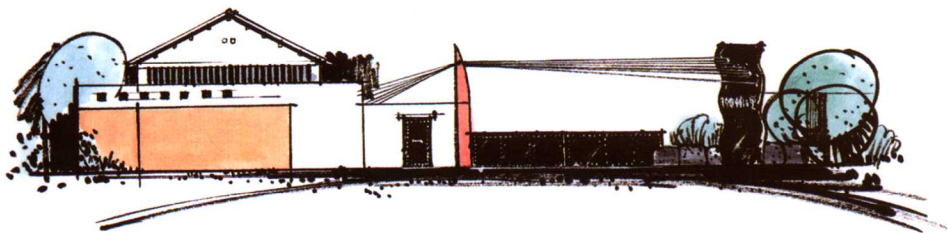
●材料装饰

餐饮区

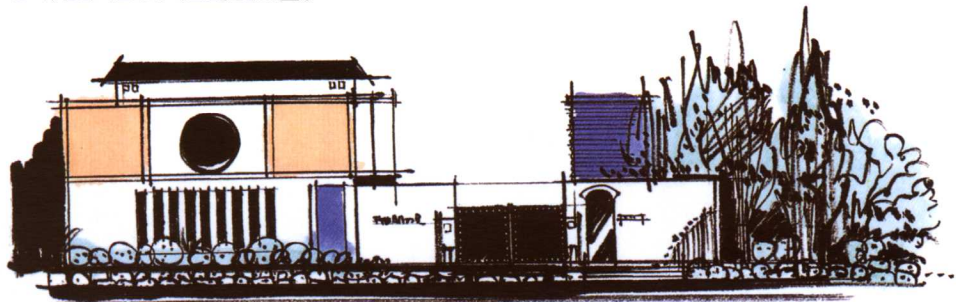
内部装饰/地板:土质风格的面砖贴面。

墙面:泥灰镘刀抹面。

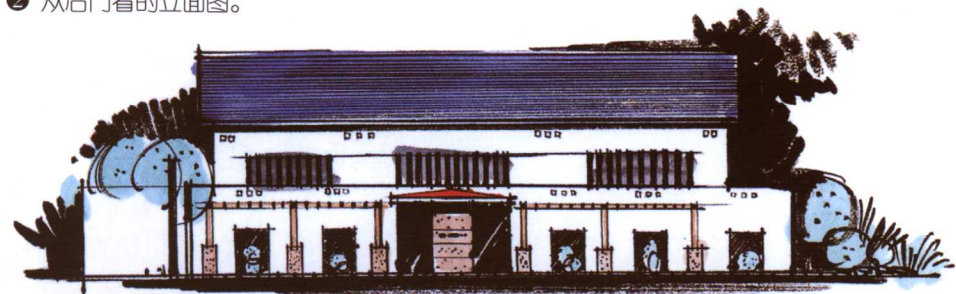
顶棚:涂料饰面。



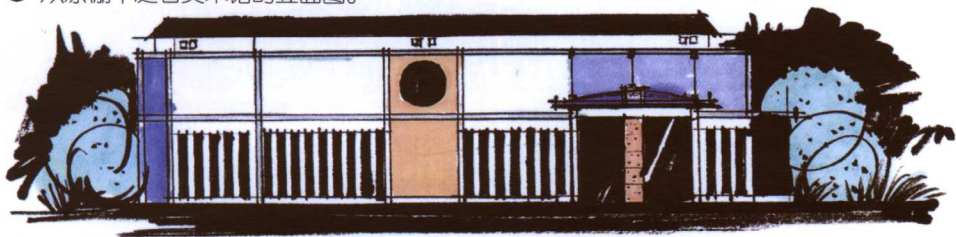
① 从主入口看入口的立面图。



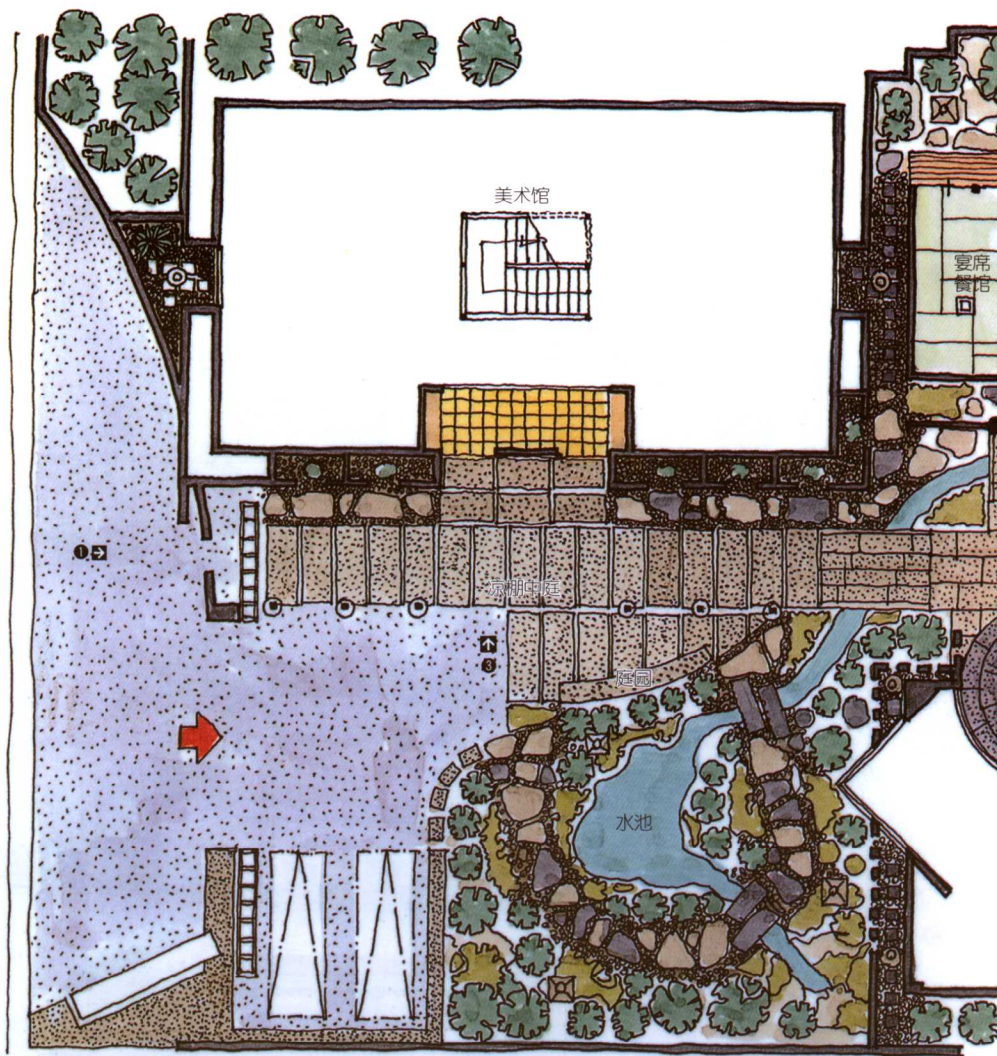
② 从后门看的立面图。

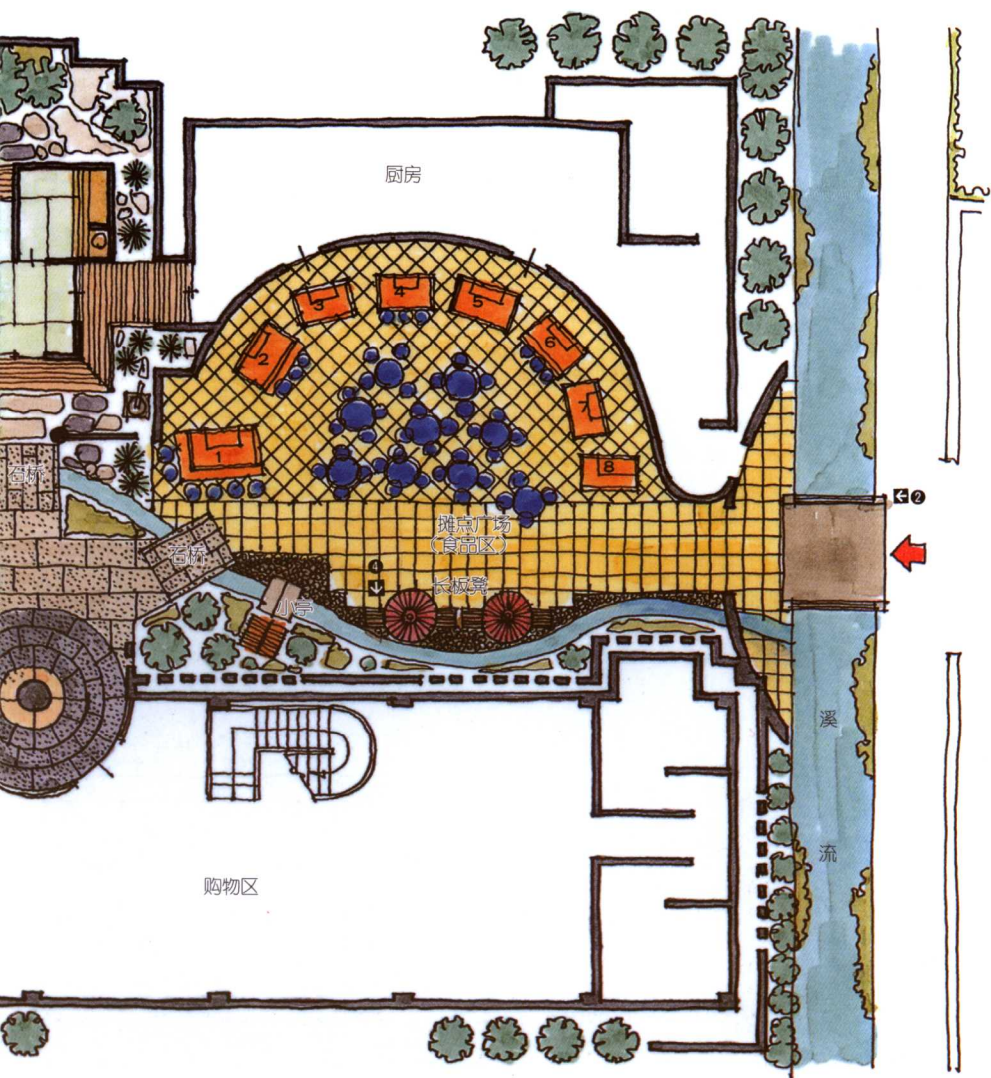


③ 从凉棚中庭看美术馆的立面图。



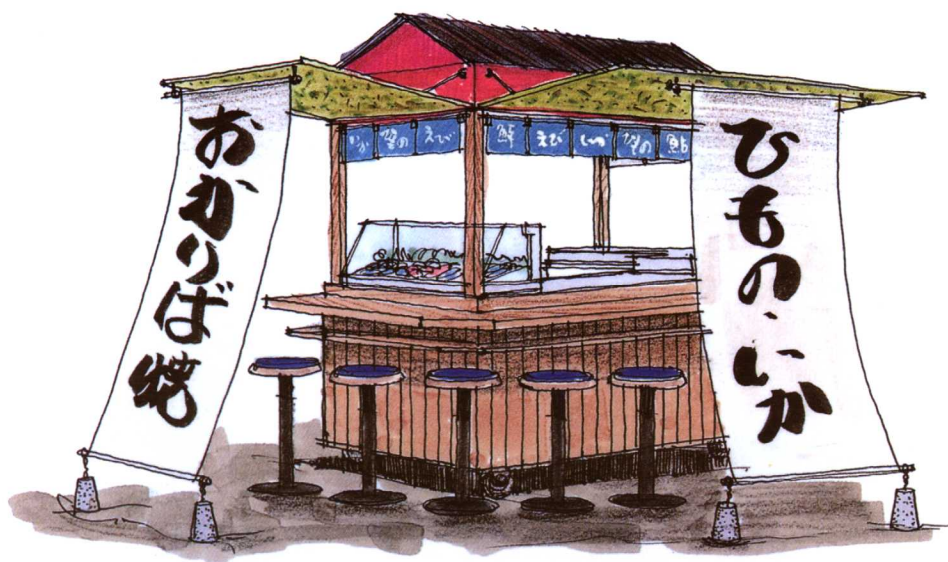
④ 从摊点广场看购物区的立面图。





- 1 鲜品烧烤摊
- 2 油炸食品摊
- 3 荞麦面、面条摊
- 4 拉面、大杂烩、烧麦、中式豆沙包摊
- 5 章鱼烧烤、荞麦炒面、杂样煎饼摊
- 6 意大利煎饼、西式面条摊
- 7 汉堡包、热狗摊
- 8 饮料摊

(1) 鲜品烧烤摊



●设计要点

- ① 设置就餐柜台。
- ② 在盛放台下设置餐具橱。
- ③ 体现纯朴的乡村风格。
- ④ 安装上悬门。

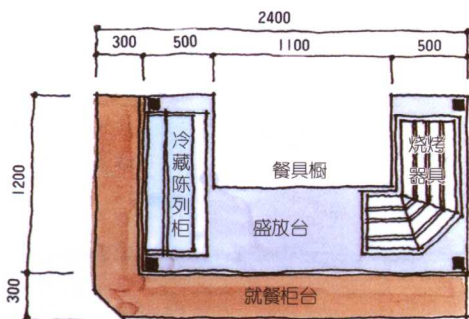
●材料装饰

框架：杉木染色木纹饰面，下部安装小轮。

腰部：杉木染色木纹饰面。

上悬门：拌草秸的土质墙面风格的饰面。

盖顶：带锈色的钢板饰面，叠合粘贴。



注：图中数字的单位均为 mm，全书下同。

(2) 油炸食品摊

●设计要点

- ① 设置就餐柜台。
- ② 在炉灶周边设置立式防热玻璃。
- ③ 在餐具吊橱的前面挂装菜单板。
- ④ 案台和水槽的下面为固定式的冷藏工作台。
- ⑤ 设计给排水设备。
- ⑥ 安装上悬门。
- ⑦ 安装作为辅助用的折叠式盛放台。

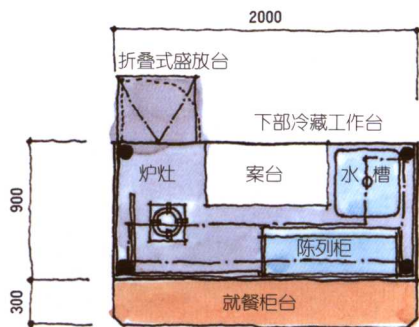
●材料装饰

框架：硬木染色木纹饰面，下部安装小轮。

腰部：贴杉木板。

上悬门：染黑色木纹饰面。

盖顶：钢板饰面。



(3) 荞麦面、面条摊



●设计要点

- ① 设置就餐柜台。
- ② 案台下是面类存放架。
- ③ 在餐具吊橱的前面挂装菜单板。
- ④ 安装上悬门。
- ⑤ 案台设计成放置烹调用具的简单构造。
- ⑥ 设置给排水设备。

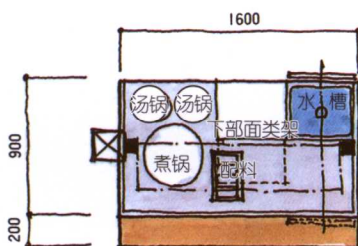
●材料装饰

框架：杉木染色木纹饰面，下部安装小轮。

腰部：树脂喷漆分块涂饰。

上悬门：杉木染色木纹饰面。

盖顶：贴杉木板。



(4) 拉面、大杂烩、烧麦、中式豆沙包摊

●设计要点

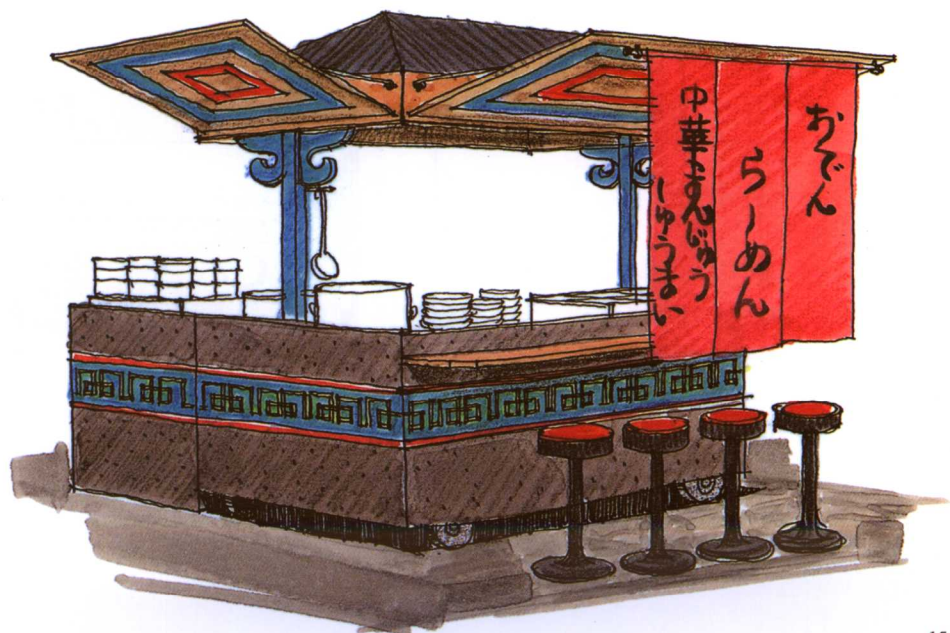
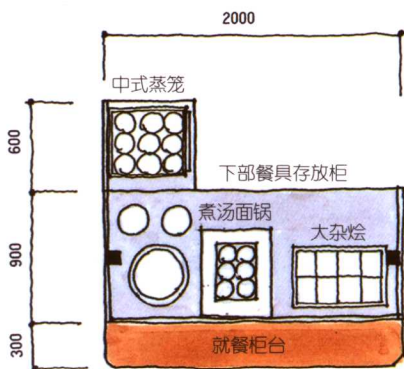
- ① 设置就餐柜台。
- ② 安装上悬门。
- ③ 案台设计成放置烹调用具的简单构造。
- ④ 中式蒸笼下部设置供储藏用的冷藏柜。

●材料装饰

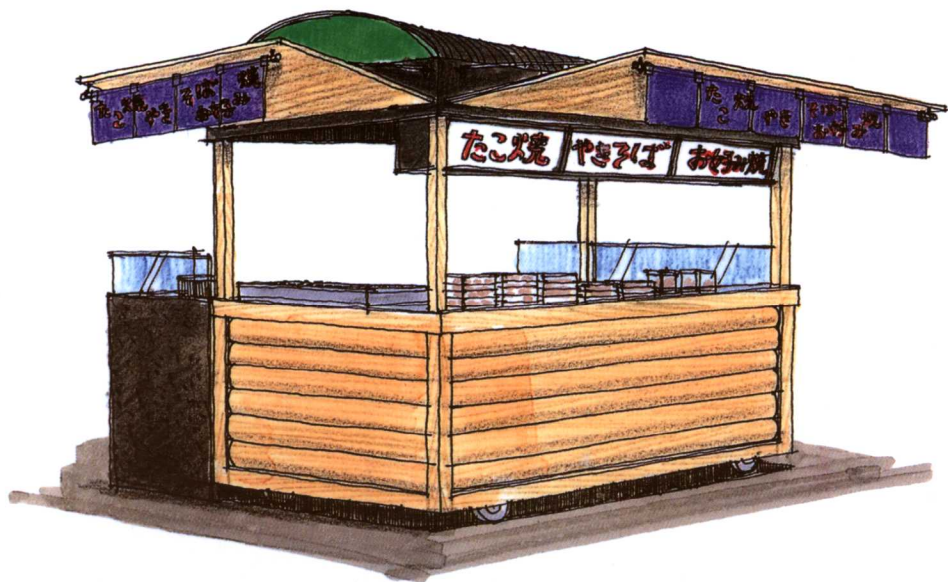
柱、柱头板、盖顶：钢板，涂料饰面。

腰部：钢板，涂料饰面。

柜台、上悬门：木制，涂料饰面。



(5) 章鱼烧烤、荞麦炒面、杂样煎饼摊



●设计要点

① 案台设计成放置烹调用具的简单构造。

② 设置放置熟食的柜台。

③ 安装上悬门。

④ 设置纸灯笼招牌。

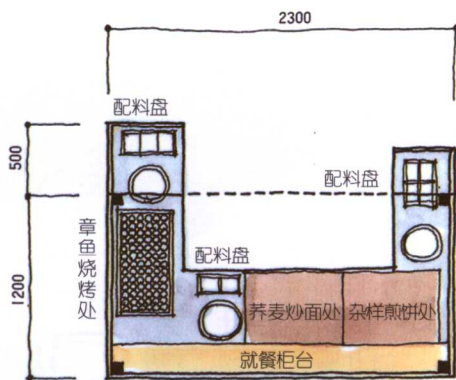
●材料装饰

框架：杉木，素色木纹饰面。

腰部：杉木，圆木切半饰面。

上悬门：杉木，素色木纹饰面。

盖顶：钢板，涂料饰面。



(6) 意大利煎饼、西式面条摊

●设计要点

- ① 在电炉前面安装耐热玻璃挡板。
- ② 在电炉下部安装意大利煎饼烤箱。
- ③ 储藏柜做成推拉门式的，固定穿孔板。
- ④ 前面腰部以菜单来装饰。
- ⑤ 正面设置小柜台。

●材料装饰

主体：用不锈钢加工（考虑防污及清洁），下部安装辄轮。

盖顶：钢板，涂料饰面。

