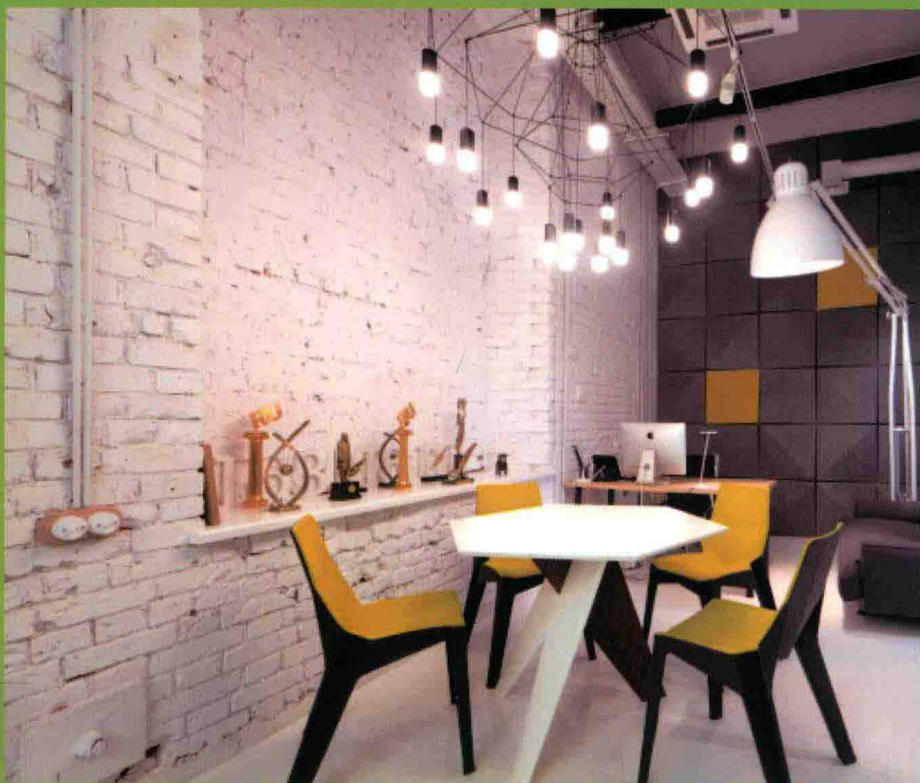


总主编 / 肖勇 傅祎

INTERIOR DESIGN OF PUBLIC SPACE

公共空间 室内设计

主编 张洪双



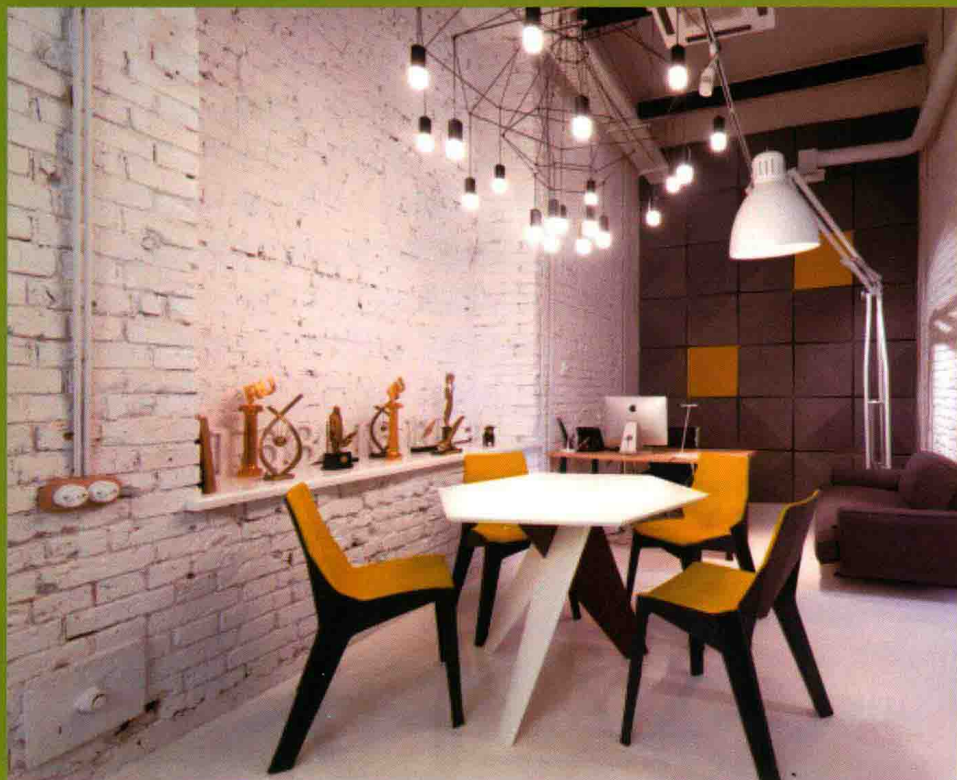
 北京理工大学出版社
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

总主编 / 肖勇 傅祎

公共空间 室内设计

主 编 张洪双

副主编 杨金花 马 俊 徐广军



 **北京理工大学出版社**
BEIJING INSTITUTE OF TECHNOLOGY PRESS

内容提要

本书包括餐饮空间设计、展示空间设计、娱乐空间设计、办公空间设计和专卖店空间设计五个项目。全书以“工作过程”为主导，以公共空间室内设计“项目”为模块，突出工作任务，并可以通过扫描“二维码”进行移动式学习。教材中的数字化资源包括微课、课件、案例分析、学生作品欣赏等。

本书可作为高等院校室内设计、环境艺术设计、建筑学专业教材，也可供建筑设计工作者阅读、参考，同时对相关专业的设计人员有一定的参考和借鉴价值。

版权专有 侵权必究

图书在版编目(CIP)数据

公共空间室内设计 / 张洪双主编. —北京: 北京理工大学出版社, 2019.1
ISBN 978-7-5682-6063-3

I. ①公… II. ①张… III. ①公共建筑-室内装饰设计-高等学校-教材 IV. ①TU242

中国版本图书馆CIP数据核字(2018)第182685号

出版发行 / 北京理工大学出版社有限责任公司

社 址 / 北京市海淀区中关村南大街5号

邮 编 / 100081

电 话 / (010) 68914775 (总编室)

(010) 82562903 (教材售后服务热线)

(010) 68948351 (其他图书服务热线)

网 址 / <http://www.bitpress.com.cn>

经 销 / 全国各地新华书店

印 刷 / 河北鸿祥信彩印刷有限公司

开 本 / 889毫米×1194毫米 1/16

印 张 / 6.5

字 数 / 169千字

版 次 / 2019年1月第1版 2019年1月第1次印刷

定 价 / 58.00元

责任编辑 / 王晓莉

文案编辑 / 王晓莉

责任校对 / 周瑞红

责任印制 / 边心超

图书出现印装质量问题, 请拨打售后服务热线, 本社负责调换

总序

GENERAL PREFACE

20 世纪 80 年代初，中国真正的现代艺术设计教育开始起步。20 世纪 90 年代末以来，中国现代产业迅速崛起，在现代产业大量需求设计人才的市场驱动下，我国各大院校实行了扩招的政策，艺术设计教育迅速膨胀。迄今为止，几乎所有的高校都开设了艺术设计类专业，艺术类专业已经成为最热门的专业之一，中国已经发展成为世界上最大的艺术设计教育大国。

但我们应该清醒地认识到，艺术和设计是一个非常庞大的教育体系，包括了设计教育的所有科目，如建筑设计、室内设计、服装设计、工业产品设计、平面设计、包装设计等，而我国的现代艺术设计教育尚处于初创阶段，教学范畴仍集中在服装设计、室内装潢、视觉传达等比较单一的设计领域，设计理念与信息产业的要求仍有较大的差距。

为了符合信息产业的时代要求，中国各大艺术设计教育院校在专业设置方面提出了“拓宽基础、淡化专业”的教学改革方案，在人才培养方面提出了培养“通才”的目标。正如姜今先生在其专著《设计艺术》中所指出的“工业 + 商业 + 科学 + 艺术 = 设计”，现代艺术设计教育越来越注重对当代设计师知识结构的建立，在教学过程中不仅要传授必要的专业知识，还要讲解哲学、社会科学、历史学、心理学、宗教学、数学、艺术学、美学等知识，以培养出具备综合素质能力的优秀设计师。另外，在现代艺术设计院校中，对设计方法、基础工艺、专业设计及毕业设计等实践类课程也越来越注重教学课题的创新。

理论来源于实践、指导实践并接受实践的检验，我国现代艺术设计教育的研究正是沿着这样的路线，在设计理论与教学实践中不断摸索前进。在具体的教学理论方面，几年前或十几年前的教材已经无法满足现代艺术教育的需求，知识的快速更新为现代艺术教育理论的发展提供了新的平台，兼具知识性、创新性、前瞻性的教材不断涌现出来。

随着社会多元化产业的发展，社会对艺术设计类人才的需求逐年增加，现在全国已有 1400 多所高校设立了艺术设计类专业，而且各高等院校每年都在扩招艺术设计专业的学生，每年的毕业生超过 10 万人。

随着教学的不断成熟和完善，艺术设计专业科目的划分越来越细致，涉及的范围也越来越广泛。我们通过查阅大量国内外著名设计类院校的相关教学资料，深入学习各相关艺术院校的成功办学经验，同时邀请资深专家进行讨论认证，发觉有必要推出一套新的，较为完整、系统的专业院校艺术设计教材，以适应当前艺术设计教学的需求。

我们策划出版的这套艺术设计类系列教材，是根据多数专业院校的教学内容安排设定的，所涉及的专业课程主要有艺术设计专业基础课程、平面广告设计专业课程、环境艺术设计专业课程、动画专业课程等。同时还以专业为系列进行了细致的划分，内容全面、难度适中，能满足各专业教学的需求。

本套教材在编写过程中充分考虑了艺术设计类专业的教学特点，把教学与实践紧密地结合起来，参照当今市场对人才的新要求，注重应用技术的传授，强调学生实际应用能力的培养。而且，每本教材都配有相应的电子教学课件或素材资料，可大大方便教学。

在内容的选取与组织上，本套教材以规范性、知识性、专业性、创新性、前瞻性为目标，以项目训练、课题设计、实例分析、课后思考与练习等多种方式，引导学生考察设计施工现场、学习优秀设计作品实例，力求教材内容结构合理、知识丰富、特色鲜明。

本套教材在艺术设计类专业教材的知识层面也有了重大创新，做到了紧跟时代步伐，在新的教育环境下，引入了全新的知识内容和教育理念，使教材具有较强的针对性、实用性及时代感，是当代中国艺术设计教育的新成果。

本套教材自出版后，受到了广大院校师生的赞誉和好评。经过广泛评估及调研，我们特意遴选了一批销量好、内容经典、市场反响好的教材进行了信息化改造升级，除了对内文进行全面修订外，还配套了精心制作的微课、视频，提供了相关阅读拓展资料。同时将策划出版选题中具有信息化特色、配套资源丰富的优质稿件也纳入到了本套教材中出版，以适应当前信息化教学的需要。

本套教材是对信息化教材的一种探索和尝试。为了给相关专业的院校师生提供更多增值服务，我们还特意开通了“建艺通”微信公众号，负责对教材配套资源进行统一管理，并为读者提供行业资讯及配套资源下载服务。如果您在使用过程中，有任何建议或疑问，可通过“建艺通”微信公众号向我们反馈。

诚然，中国艺术设计类专业的发展现状随着市场经济的深入发展将会逐步改变，也会随着教育体制的健全不断完善，但在这个过程中出现的一系列问题，还有待我们进一步思考和探索。我们相信，中国艺术设计教育的未来必将呈现出百花齐放、欣欣向荣的景象！

肖 勇 傅 祎



“建艺通”微信公众号

前言

P R E F A C E

“公共空间”是大众从事贸易、办公、集会、学习、休闲娱乐等活动的公共场所，具有开放、参与、认同、交流、互动等特点。“公共空间设计”是围绕建筑既定的空间形式，以“人”为中心，根据建筑物的使用性质、所处环境和相应标准，依据人的社会功能需求、审美需求设立空间主题，运用现代技术手段和设计原理，赋予空间个性与内涵，设计满足人们物质生活和精神生活需要的公共空间室内环境。

经济、技术的快速发展，带来了社会需求层面的变化，功能与审美之间的权重关系有了明显改变，人们对公共空间室内环境有了更高的审美诉求。处在经济、技术、文化、互联网快速发展的环境下，人们的学习方式、生活方式都在发生着巨大的变化，这些都影响着学校教育。学校应该紧跟时代发展，调整教学模式，将行业发展的新工艺、新材料、新技术及发展趋势引入课程，将前沿设计成果纳入教材，满足教学改革和应用型人才培养需要。

本书根据目前公共空间设计的发展趋势，分析了行业、企业对人才综合素质与能力的要求及岗位需求，研究了本专业人才培养的规律，强调了行业规范，有助于学生在教师的指导下理解公共空间设计概念、把握设计原则、运用设计方法、参与设计程序等，为今后走向职业岗位打下良好的专业实践基础。

本书最大的特点，一是编写思路主要体现应用型人才培养的目的，以“工作过程”为主导，以公共空间室内设计“项目”为模块，突出工作任务；二是适应数字化时代的生活方式，以纸质教材+数字化课程的立体化配套教材呈现。读者可以通过教材系统化学习，也可以通过“二维码”随时随地进行补充式、碎片式、移动式学习。教材中的数字化资源包括微课、课件、案例分析、学生作品欣赏等。

本书在内容选择上充分考虑专业、行业的最新发展，根据工作过程和工作任务进行编排，突出重点，形成了较完整的知识体系和循序渐进的教学梯度。书中案例是校企合作项目的真实案例，以校企合作举办大赛的内容为主，另外辅以前沿的设计案例、经典作品、学生获奖作品等，注重激发学生创意思维。本书在编写过程中，针对设计学院课程的特点，根据自身的教学经验，同时借鉴了一些专家同行的观点，在内容讲述上尽可能做到系统全面。

本书由张洪双任主编，杨金花、马俊、徐广军任副主编，郭亘室内设计工作室郭亘提供“湘潭人家”主题餐厅设计案例、大连乾坤盛誉建筑装饰设计工程有限公司李国胜提供海洋婚礼主题餐饮空间装饰设计案例、北京华毅司马展览工程有限公司吴艳提供展示空间案例、大连盛滕建筑装饰设计工程有限公司许可提供办公空间图片、沈阳尼克装饰设计有限公司阎明提供办公空间案例，大连上乘设计有限公司曲春光提供时光赋予味道——维苏唯披萨店设计案例，在此感谢他们的辛勤付出，感谢为本书做出努力的老师和同学们。本书项目一由张洪双编写，项目二由徐广军编写，项目三由马俊编写，项目四、项目五由杨金花编写。

本书参考了国内外较多优秀设计案例及作品，也引用了一些专家的设计理论，虽然大部分已经在书后列出了参考文献，但难免会有遗漏，在此谨向这些文献作者一并表示诚挚的谢意。

编者

目录 CONTENTS

项目一 餐饮空间设计

- 任务一 承接设计任务 001
- 任务二 设计准备 002
- 任务三 方案分析 003
- 任务四 方案生成 013

项目二 展示空间设计

- 任务一 承接设计任务 021
- 任务二 方案前期准备 022
- 任务三 展示空间项目制作 022

项目三 娱乐空间设计

- 任务一 承接设计任务 039
- 任务二 方案前期准备 040
- 任务三 项目规划制作 042

- 任务四 项目草图制作 044
- 任务五 项目材料选择 050
- 任务六 项目施工图纸设计制作 052

项目四 办公空间设计

- 任务一 承接设计任务 061
- 任务二 设计准备 062
- 任务三 整体项目设计 063

项目五 专卖店空间设计

- 任务一 承接项目设计任务 081
- 任务二 前期资料收集与分析 082
- 任务三 确定设计主题 083
- 任务四 项目综合设计与表达 087

- 参考文献 098

项目一 餐饮空间设计

任务一 承接设计任务

一、设计主题

请根据餐饮空间的建筑平面图（图 1-1），进行餐饮空间的设计。

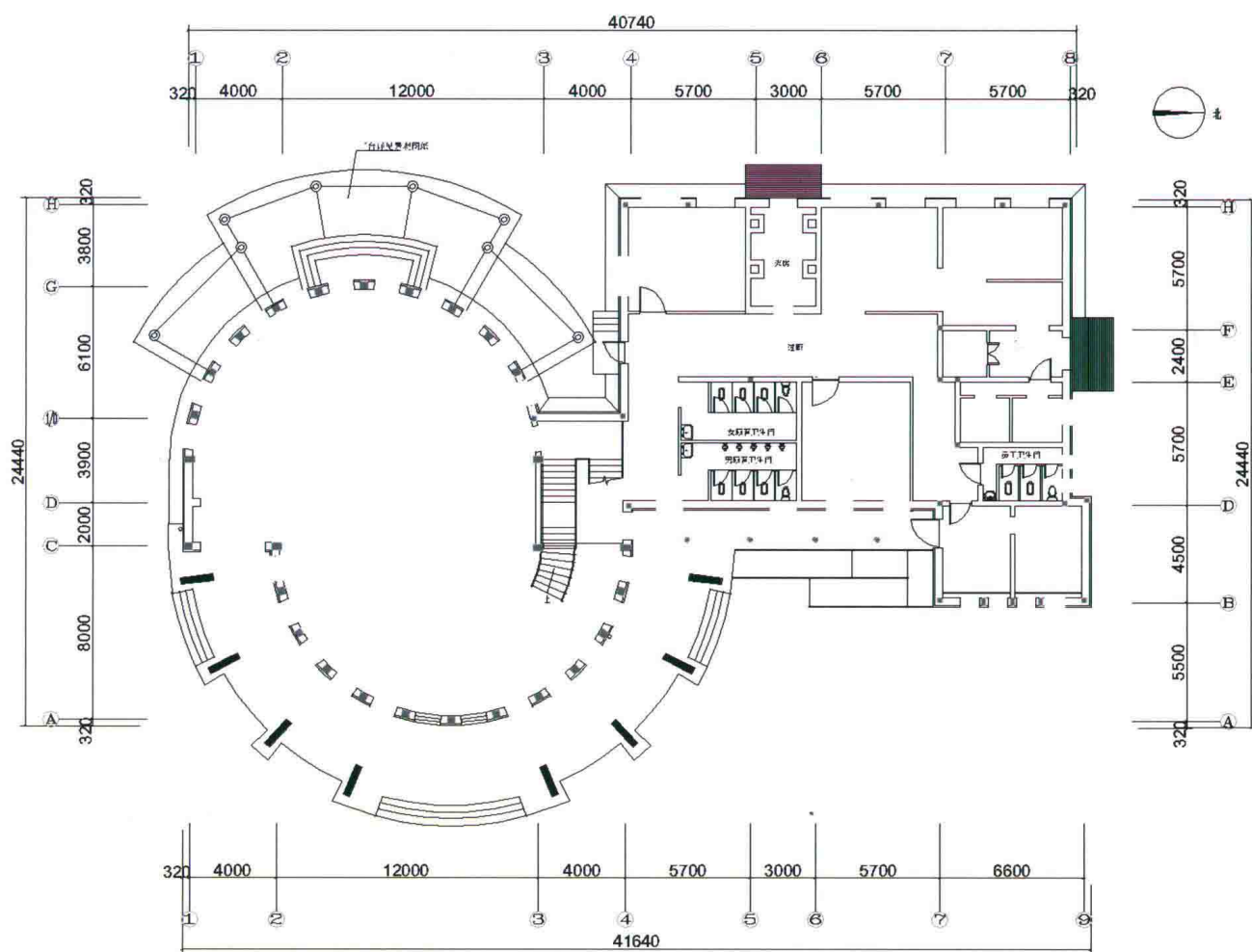


图 1-1 餐饮空间的建筑平面图

二、具体内容

- (1) 绘制相应的功能分析图（人流分析图、功能分析图、色彩分析图）。
- (2) 绘制简要的思维导图。
- (3) 绘制平面图（1~2张）、立面图（4张）、天花图（1~2张）、效果图（4张）。
- (4) 撰写设计说明（500~800字）。
- (5) 展板：提供JPG文件，并按A0竖向幅面排版制作，精度至少为72dpi，数量2版。
- (6) 制作PPT。

三、任务要求

- (1) 作品必须符合基本要求，突出命题的主旨。
- (2) 鼓励通过设计实现对室内环境中的人与空间界面关系的创新，提倡安全、卫生、节能、环保、经济的绿色设计理念和个性化的设计。
- (3) 室内环境中功能设计合理，基本设施齐备，能够满足营业的要求。
- (4) 体现可持续发展的设计理念，注意应用适宜的新材料和新技术。

任务二 设计准备

一、调研内容

- (1) 思考餐饮空间设计与选址的关系。
- (2) 思考餐饮空间怎么设计才能更醒目。
- (3) 思考餐饮空间设计与消费者心理需求的关系。
- (4) 学习餐饮空间设计的常见方法。
- (5) 寻找设计的突破点，借助设计手段，突出展示的新奇的特点。
- (6) 探究餐饮空间的软环境和就餐心理的关系。
- (7) 讨论餐饮空间的流线设计。

(8) 你去过的餐饮空间中，你觉得哪些方面令你不是很满意，列举出来，可以从设计角度谈谈解决方法，或者把问题提出来，拿到讨论课中一起交流。



二、资料收集

- (1) 收集国内外中餐厅、西餐厅、快餐厅等各类餐厅的平面图及效果图，进行分析。
- (2) 收集餐厅空间各界面（墙面、地面、棚面、柱面等）设计有特色的案例图片，进行分析。
- (3) 收集餐厅空间的软装饰（家具、窗帘、工艺品、灯具等），进行分析。

任务三 方案分析

一、餐饮空间分析要求

(1) 客户信息与设计要求分析。

(2) 场所实际情况的分析。此项目位于一个人流密集的盐浴度假村(图 1-2), 需要考虑在整体风格的设计上以哪种风格为主, 才能在风格上、格局上给人的感觉都很惬意。

(3) 市场背景。此项目处于盐浴度假村, 人均消费水平相对较高, 而一个项目是否能够盈利与人群的消费水平有直接的关系, 所以此项目正处于一个中高端消费场所。

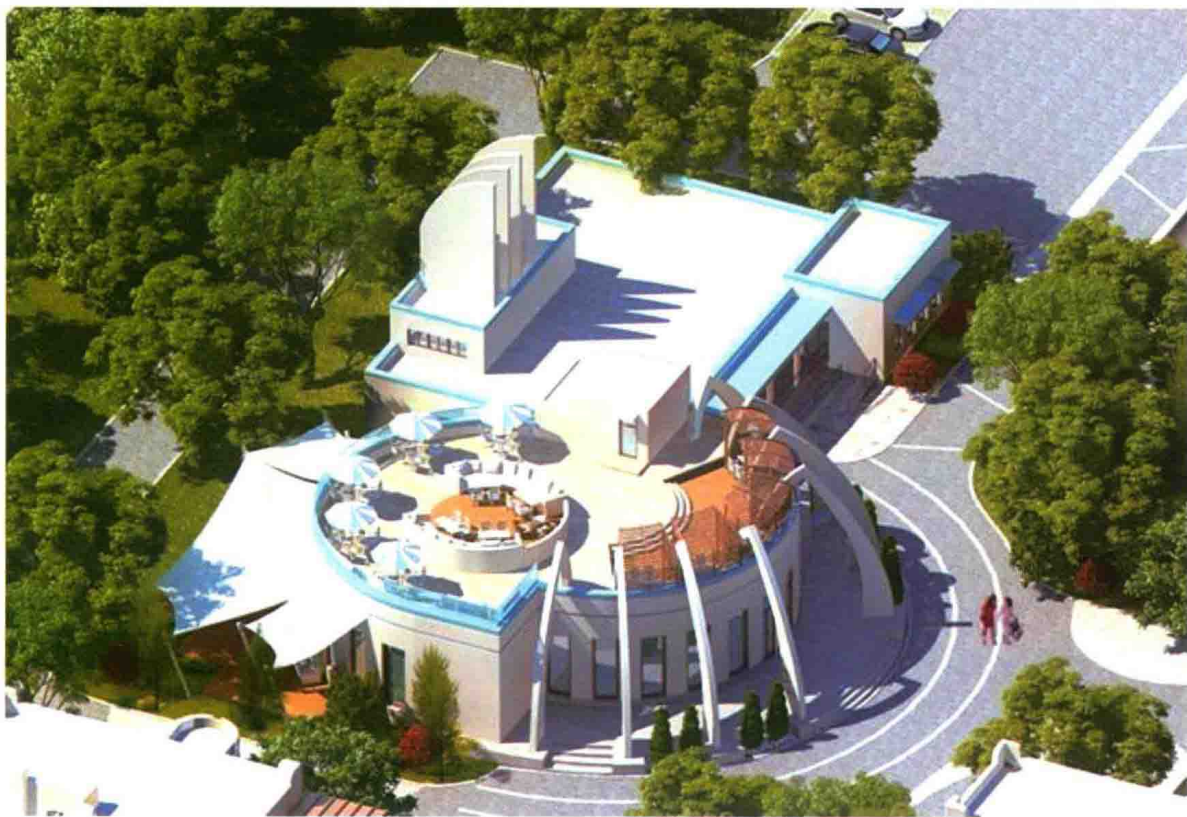


图 1-2 项目鸟瞰图

(4) 设计风格与理念定位。

请思考有人提到海洋的时候, 一般人会想到什么颜色, 又会想到哪些东西。

蓝色是象征着大海的颜色, 所以海洋主题餐厅要以蓝色为主色调进行设计。

海水、沙滩、海洋生物、海鸟、轮船, 在听到这些东西的时候, 一般人会直接或间接地想到大海, 这些东西都可以作为设计元素, 运用到餐厅设计中。

请思考有人提到地中海的时候, 一般人第一时间能想到什么, 又能想到什么颜色。

一般人会想到大海的蓝色、天空中云彩的白色、沙滩的黄色。

总之, 主要的颜色是白色、蓝色、黄色、绿色以及土黄色和红褐色, 这些都来自大自然最纯朴的元素。其特点是明亮、大胆、色彩丰富。

二、餐饮空间设计要点

(一) 餐饮空间设计主题的确立

在设计过程中，很多新鲜的思路都可以产生主题，也就是说主题是千变万化的。



图 1-3 海底餐厅

1. 以特定的环境为主题

餐厅设置在特定的环境中，可以让客人在用餐过程中感受到周围特别的情调与风景，如草原餐厅、海底餐厅(图 1-3)等。比如人们进入三亚银泰度假酒店，就会有与喧嚣的世界失去了联系的感觉：洁白的沙滩上沙细如粉，清澈的海水轻轻地依偎在上面，从近到远渐渐变蓝，直到与天空融为一体，海天交界处，泊着一艘白色的帆船。可以说三亚银泰度假酒店创造了一处与世俗相隔绝的世界。宁静深远的海洋、洁白柔軟的沙滩、微风摇曳的椰林、时尚动态的酒吧、绮丽迷人的亚热带风土人情、优雅闲适的异国情调，使人们置身其中而浑然忘我。其带给人们的是一种休闲的氛围，所以该酒店是优美的自然风光与现代时尚功能高度整合的完美形态。

2. 以色彩确定设计的主题

色彩是室内主题空间设计中最活跃、最直接的视觉要素，在视觉传达中有先声夺人的作用。一个成功的室内设计，往往建立在良好的色彩表达的基础上，因为色彩是营造室内氛围最重要的方式。室内主题空间色彩表达主要任务就是结合主题进行室内空间的色彩设计。色彩在室内主题空间设计中最能引起人的注意，唤起人的某种情感(图 1-4)。

3. 用材料与肌理营造室内设计主题

肌理是材料表面的组织构成所产生的视觉感受。餐饮环境中每种实体材料都有自身的肌理特征与性格，充分调动这种特性，可创造出新颖别致的主题效果。不同的材料可以代表不同的时代特征；不同的材料可以造就不同的空间样式；不同的材料可以营造不同的装饰风格(图 1-5)。

4. 以光确定设计的主题

光可以说是一个较灵活及富有趣味的设计元素，可以成为气氛的催化剂，是室内的焦点及主题所在，也能加强现有装潢的层次感。运用光语言并发挥光元素的表现力，可以创造优美宜人的室内环境。室内空间的营造设计在从布局、结构、色彩及材料入手之



图 1-4 色彩主题餐厅

前，光，这一先决条件便已存在。在每个内部空间形成的同时，随着光的作用，影也相应出现于空间内部（图 1-6）。



数字资源 1-3 餐饮空间主题的确立



图 1-5 用材料与肌理营造室内设计主题



图 1-6 以光确定设计的主题

（二）餐饮空间设计切入点

1. 满足功能需求

（1）门面出入口（图 1-7）功能区是餐厅的第一形象，最引人注目，容易给人留下深刻的印象。

（2）接待区和候餐功能区承担着迎接顾客、休息等候用餐的“过渡区”功能，其一般设在用餐功能区的前面或者附近，面积不宜过大，但要精致，设计时要适度，不要过于繁杂，以营造一个放松、安静、休闲、有情趣、可观赏、充满文化氛围的候餐环境。

（3）用餐功能区是主题餐饮空间的经营主体区，也是顾客到店的目的功能区，是设计的重点，设计内容包括餐厅的室内空间的尺度、分布规划的流畅性、功能的布置使用、家具的尺寸和环境的舒适性等。

（4）配套功能区（图 1-8）是主题餐饮空间的服务区域，也是主题餐厅的档次的象征。主题餐厅的配套设施设计是不应忽视的。



图 1-7 餐厅门面出入口



图 1-8 配套功能区

(5) 服务功能区是主题餐饮空间的主要功能区, 主要为顾客提供用餐服务和营业中的各种服务。

(6) 厨房的工作空间非常重要, 在一般的餐厅中, 制作功能区的面积与营业面积比在 3 : 7 左右为佳。

2. 主题营造

餐饮室内空间的主题营造(图 1-9), 就是在室内餐饮环境中, 为表达某种主题含义或突出某种要素进行的理性设计, 其有助于提升餐饮环境的氛围, 有助于指导室内设计风格的形成。

3. 意境设计

意境设计是餐馆卖场形象设计的具体表现形式, 它是餐馆经营者根据自身的经营范围和品种、经营特色、建筑结构、环境条件、顾客消费心理、管理模式等因素确定的企业理念信条或经营主题, 餐馆经营者以此为出发点进行相应的卖场设计。一般来说, 设计者通过导入企业形象策略来实现意境设计, 例如按企业视觉识别系统中的标识、字体、色彩而设计的图画、短语、广告等均属意境设计。意境设计是卖场整体设计的核心和灵魂(图 1-10)。

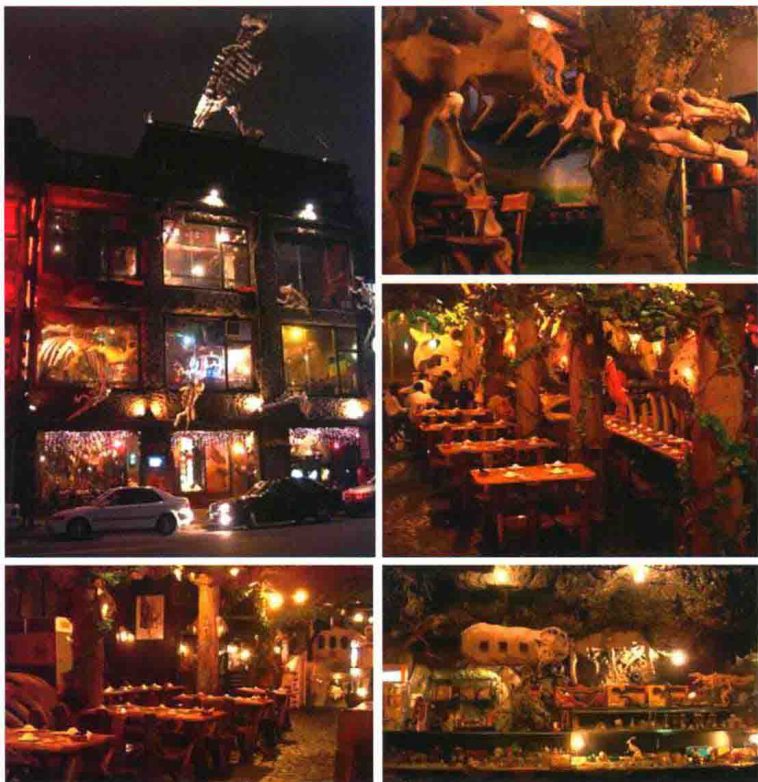


图 1-9 餐厅室内空间的主题营造



图 1-10 餐厅意境设计



图 1-11 服务动线

(三) 餐饮空间的动线设计

餐饮空间中的动线设计原则如下: 服务动线(图 1-11)要高效, 顾客动线是主导路线, 后勤保障人员动线要便捷。餐饮空间动线设计特点是高效性、流动性、序列性, 其中, 高效性突出地反映在服务的高效、便捷上。

动线设计以直线为佳(图 1-12), 好的动线设计, 可以使消费者迅速理解



数字资源 1-4 餐饮空间动线设计

项目布局的逻辑，产生可以快速离去的安全感，从而可以放心在店里走动。

宽阔的走廊(图 1-13)鼓励顾客快步走；狭窄的过道鼓励顾客浏览；拥挤的过道让顾客转身离开。所以，如果通道太宽，顾客就不会留意到周围的装饰、菜品，他们会快速通过；如果通道过于拥挤，顾客会选择转身离开。因此，餐厅预留通道不能太宽也不能太窄，具体要根据位置而言：要吸引顾客进店，那么门口就要足够宽；想要留住客人，就要适当狭窄。

餐储的动线(图 1-14)首先要进行区域的划分，如储藏部分、加工部分、备餐部分、出入餐部分，按这样的流程进行合理的分配，动线就相当明确了。后厨根据功能可将动线分为：储藏部分、加工部分、备餐部分。后厨的动线(图 1-15)要考虑出餐和收餐两条路线。每一条路线都要清晰。

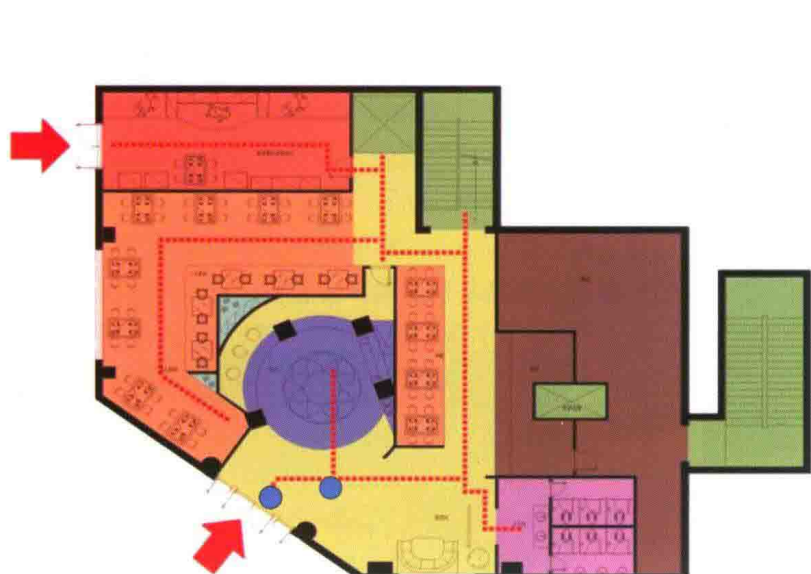


图 1-12 直线动线

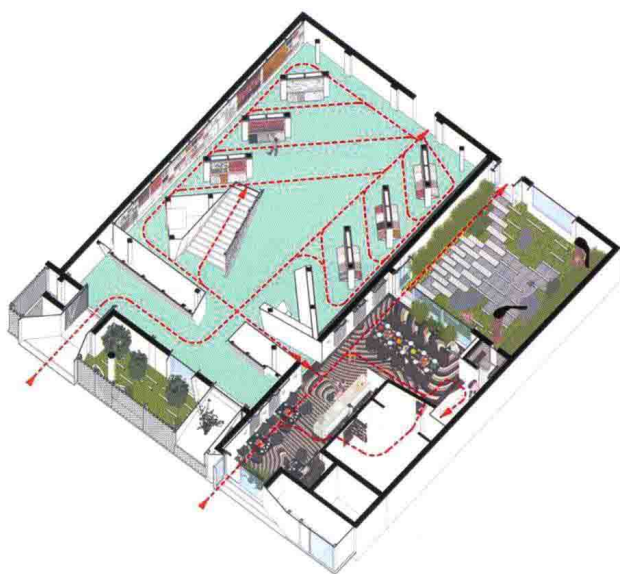


图 1-13 宽阔的走廊

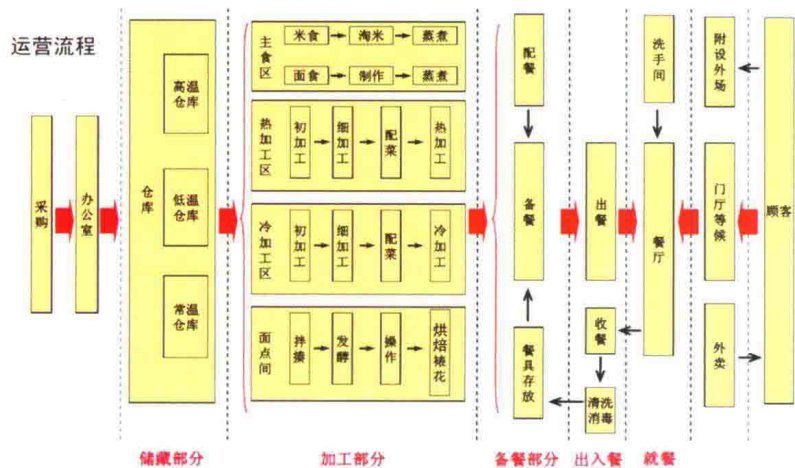


图 1-14 餐储的动线

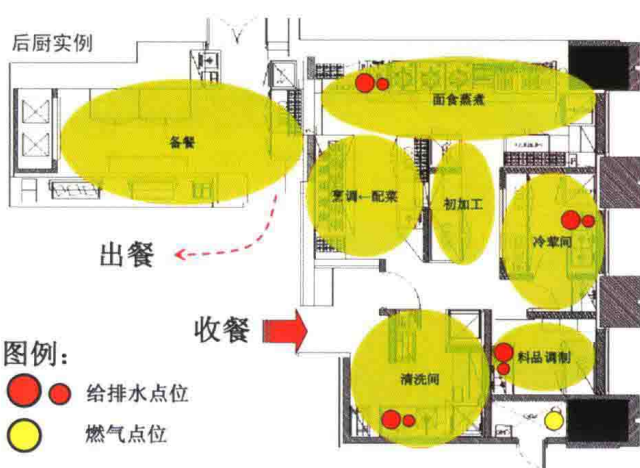


图 1-15 后厨的动线

(四) 餐饮空间界面设计要素

在一个给定的空间范围内，以既定的、具有鲜明特色的饮食主题为设计依据，对此空间进行设计，要在功能布局、流线设置合理、顺畅的前提下，抓住接待处、大堂、包厢、收银处几个重点的



图 1-16 顶棚界面

顶棚的照明系统、报警系统、消防系统等。除了解决技术性的问题外，还需要注意：不能忽视顶棚界面的高度，因为不同高度的顶棚界面带给人们的心理感受是不同的。

顶棚设计的主要方法有两种，一是建筑原始顶棚(图 1-17)，其利用建筑原始结构(图 1-18)，体现建筑本身之美；二是造型顶棚，其强调顶部造型，主题表达明确，使整体风格与环境相统一。



图 1-17 建筑原始顶棚



图 1-18 建筑原始结构



图 1-19 餐厅墙体界面设计

铺设，可以适当运用材质界面、造景、灯光等综合设计手段，使用餐环境符合轻松、舒适的心理需求的同时，突出餐厅的空间、形象特点，创造餐厅的文化附加值，营造出舒适宜人、气氛恰当的用餐环境。

1. 餐厅顶棚界面设计

顶棚界面(图 1-16)的作用之一是界定餐厅空间的层高，不同的层高影响着空间的不同形态并明确规定着相互之间的关系，可以把许许多多凌乱的空间联系起来，形成整体的格局。在顶棚界面设计中，有诸多的因素需要考虑，如

2. 餐厅墙体界面设计

墙体作为空间里垂直的界面形式，在餐厅空间里起着重要作用(图 1-19)。通过墙体界面设计可以进行空间的分隔与空间的联系。分隔方式决定空间彼此之间的联系程度，同时也可以创造出不同的情趣和意境，从而也影响着人们的情绪。

餐厅空间墙体界面设计有许多种方法，作为一个设计师应该好好地把握墙体界面的设计语言。墙体界面的设计方法包括：餐厅空间墙体的表达方法、家具陈设的立面表达方法、装饰造型的表达方法、装饰材料的表达方法。餐厅空间墙体的表达方法是多种多样的，可根据餐厅空间的要求和心理空间的要求来选择

和利用。可以是固定空间和可变空间；可以是静态空间和动态空间。

墙体以其实体的板块形式，在地面上分隔出功能不同的活动空间，墙体的闭合程度可在设计阶段解决，在明确其闭合程度之后可通过不同设计手段来表达形式美感。主要设计方式有：注意墙体材料（图 1-20）或墙面装饰材料拼接缝的线型语言，线型的长、短、曲、直、疏、密等语言的单独使用或组合使用都能形成不同的风格特点；合理使用绘画、浮雕等界面装饰手法；利用好天然材料、人工材料以及旧料新用的质感语言；控制好壁龛、开孔等改变墙面轮廓形状的处理手法；注意重点照明、特殊照明手法的运用；在公共空间中要注重墙体对信息元素的承载。

（五）各类餐饮空间设计要点

1. 中式餐厅

中式餐厅（图 1-21）在我国的饭店建设和餐饮行业中占有很重要的位置。中式餐厅在室内空间设计中通常运用传统形式的符号进行装饰与塑造，既可以运用藻井、宫灯、斗拱、挂落、书画、传统纹样等装饰语言组织空间或界面，也可以运用我国传统园林艺术的空间划分形式，如拱桥流水、虚实相形、内外沟通等手法组织空间，以此来营造中华民族传统的浓郁气氛。

中式餐厅的入口处常设置中式餐厅的形象与符号招牌及接待台，入口宽大以便人流通畅。前室一般可设置服务台和休息等候座位。餐桌的形式有 8 人桌、10 人桌、12 人桌，以方形或圆形桌为主，如八仙桌、太师椅等家具。同时，餐厅中可设置一定数量的雅间或包房及卫生间。

中式餐厅的装饰虽然可以借鉴传统的符号，但仍然要在此基础上，寻求符号的现代化、时尚化，符合现代人的审美情趣和时代气息。

2. 宴会厅

宴会是在普通用餐的基础上发展起来的高级用餐形式，也是国际交往中常见的活动之一。宴会厅（图 1-22）主要用来举办婚礼宴会、纪念宴会、新年宴会、圣诞晚会、团聚宴会乃至国宴、商务宴等。宴会厅的装饰设计应体现出庄重、热烈、高贵而丰满的品质。

为了适应不同的使用需要，宴会厅常设计成可分隔的空间，需要时可利用活动隔断分隔成几个小厅。入口处应设接待处；厅内可设固定或活动的小舞台。宴会厅的净高为：小宴会厅 2.7 ~ 3.5 米，大宴会厅



图 1-20 墙体材料



图 1-21 中式餐厅设计



图 1-22 宴会厅设计



图 1-23 风味餐厅设计

风味餐厅最突出的特点是具有地方性及民族性。具体说来其特点有：风味餐厅具有明显的地域性，强调菜品的正宗及口味地道、纯正；风味餐厅以某一类特定风味的菜品来吸引目标顾客，餐具种类有限而简单。因此，设计师应根据风味餐厅的不同类型设置不同的功能区域。

风味餐厅的风格是为了满足某种民族或地方特色菜而专门设计的，主要目的是使人们在品尝菜肴时，对当地民族特色、建筑文化、生活习俗等有所了解，并感受其文化的精神所在。

风味餐厅在设计上，从空间布局、家具设施到装饰词汇都应洋溢着与风味特色相协调的文化内涵；在表现上，要求精细与精致，整个环境的品质要与它的特色服务相协调，要创造一个令人感到情调别致、环境精致、轻松和谐的空间，使宾客们在优雅的气氛中愉快用餐。

风味本身是餐饮的内容和形式的一种提炼，有其自身的特殊性，因此风味餐厅注入高级品位是餐饮业走入档次消费极端化的一种趋势。随着消费市场结构的变化、不同消费层次距离的拉大，高级品位和特殊风味的融合日益受到市场的重视。

4. 西餐厅

西餐厅（图 1-24）在饮食业中属异域餐饮文化。西餐厅以供应西方某国特色菜肴为主，其装饰风格也与某国民族习俗相一致，充分尊重其饮食习惯和就餐环境需求。



图 1-24 西餐厅设计

5 米以上。宴会前厅或宴会门厅，是宴会前的活动场所，此处设衣帽间、电话、休息椅、卫生间（兼化妆间）。宴会厅桌椅布置以圆桌、方桌为主。椅子选型应易于叠落收藏。宴会厅应设储藏间，以便于桌椅布置形式的灵活变动。

当宴会厅的门厅与住宿客人用的大堂合用时，应考虑设计合适的空间形象标识，以便在门厅能够把参加宴会的来宾迅速引导至宴会厅。宴会厅的客人流线与服务流线应尽量分开。

3. 风味餐厅

风味餐厅（图 1-23）主要通过提供独特风味的菜品或独特烹调方法的菜品来满足顾客的需要。风味餐厅种类繁多，充分体现了饮食文化的博大精深。

与西方近现代的室内设计风格的多样化相呼应，西餐厅室内环境的营造方法也是多样化的，大致有以下几种。

（1）欧洲古典气氛的风格营造：这种手法通常运用一些欧洲建筑的典型元素，诸如拱券、铸铁花、扶壁、罗马柱、夸张的木质线条等来构成室内的欧洲古典风情。同时，其还结合现代的空间构成手段，从灯光、音响等方面来加以补充和润色。

（2）富有乡村气息的风格营造：这是一种田园诗般恬静、温柔，富有乡村气息的装饰风格。这种营造手法较多地保留了原始、自然的元素，使室内空