

“十三五”普通高等教育规划教材
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 (第2版)

CANYIN KONGJIAN SHEJI

李振煜 赵文瑾 编著



扫一扫联系客服



电子课件



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

“十三五”普通高等教育规划教材
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

(第2版)

李振煜 赵文瑾 编著

RFID



北京大学出版社
PEKING UNIVERSITY PRESS

内 容 简 介

餐饮空间设计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学,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能力;使学生通过对餐饮空间艺术设计基本理论和知识的学习,具备一定餐饮空间的选择和规划设计能力,学会设计风格的定位,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的设计特点及设计技术基础与艺术基础,提高对餐饮空间的艺术欣赏能力和评价能力,能够独立完成餐饮空间的制图、绘图等艺术设计活动;同时,应了解创作中所运用的材料的性能、造价,能够灵活应对装修过程中可能出现的问题。

本书既可以作为高等院校艺术设计、室内设计、装饰设计、建筑设计等专业的教材,也可以作为设计爱好者、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. —2版. —北京: 北京大学出版社, 2019.2

21世纪全国高等院校艺术设计系列实用规划教材

ISBN 978-7-301-30202-6

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(2019)第001110号

- | | |
|-------|--|
| 书 名 | 餐饮空间设计(第2版)
CANYIN KONGJIAN SHEJI (DI-ER BAN) |
| 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 978-7-301-30202-6 |
| 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 新浪微博:@北京大学出版社 |
| 电子信箱 | pup_6@163.com |
| 电 话 | 邮购部 010-62752015 发行部 010-62750672 编辑部 010-62750667 |
| 印 刷 者 | 北京大学印刷厂 |
| 经 销 者 | 新华书店 |
| | 889毫米×1194毫米 16开本 10印张 316千字 |
| | 2014年1月第1版 |
| | 2019年2月第2版 2019年2月第1次印刷 |
| 定 价 | 56.00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

图书如有印装质量问题,请与出版部联系,电话:010-62756370

第2版前言

时光荏苒，距本书第1版出版发行，转瞬间四年过去了。因编写第1版时比较匆忙，书中的遗憾颇多，内容不够完善，因而心中常感不安。此次再版，主要从以下这些方面进行了修订。

本次的修改内容，既有文字的修改，也有图片的更新，并且新增了设计风格的定位部分。同时，对部分图片增加了文字说明和解读。正文部分，主要添加了第1版中遗漏的部分内容，并对一些简略的或含糊的地方增加了文字的补充说明。

第2版新增章节为第二章设计风格定位。全书的编写分工为：李振煜编写第一章、第二章、第三章的3.1至3.4节、第四章；赵文瑾编写第三章的3.5至3.11节、第五章。全书插图，第二章图片由广东嘉应学院李振煜老师提供；全书第一章、第三章、第四章、第五章的图片由沈阳工学院赵文瑾老师提供。全书由李振煜审稿。

第2版出版在即，回顾自己的这些工作，虽然书中内容有所丰富，但仍有不尽如人意的地方，以上内容也仅是略补上第一版的遗憾。

感谢本书的责任编辑李瑞芳老师，策划编辑孙明老师，感谢参与本书修订的老师和同学。

对于本书中的不足之处，恳请各位老师和同学们继续批评指正。

李振煜

2018年5月

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。本书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。本书的课程内容安排布局，侧重于在各个章中运用“目标责任管理”模式，进行具体类型和内容的定位和追踪，使本书的教学效率更高，效果更加完美。每个章篇首用“课前训练”“训练要求和目标”“本章要点”“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”“思考题”“相关知识链接”等作为各章的作业、入门方法和形式的指导。在本书各章之间，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。

本书课时安排为64学时，每一章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设计时作为教材，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。

本书共五章：第一章，餐饮空间设计概述，主要从社会发展过程及经济、文化等不同领域反映餐饮空间设计的总体特点和基本变化类别，重点阐述了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、色彩、照明和陈设等；第二章，设计风格定位，介绍了中西方传统设计风格和近现代的设计风格，提出表现这些风格的设计元素和特点；第三章，各类餐饮空间设计，分别阐述了各类餐饮空间的基本特点和风格，提出了其不同的设计方法与原则；第四章，主题性餐饮空间设计，重点对主题性餐饮空间设计市场化需求、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；第五章，餐饮建筑室内设计鉴赏，主要包括项目实例、餐饮建筑室内设计工程图选编和平面布局图选编，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。

本书的编写分工为：第一章、第二章、第三章的3.1至3.4节、第四章由广东嘉应学院李振煜编写；第三章的3.5至3.11节、第五章由沈阳工学院赵文瑾编写，全书插图由赵文瑾和李振煜共同完成，全书由李振煜统稿。

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，加之编者水平有限，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

第一章 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.....	4
1.2.3 餐饮空间的陈设及设计特点.....	5
1.3 餐饮空间发展趋势.....	8
1.3.1 餐饮空间的经营管理.....	8
1.3.2 餐饮空间设计趋势.....	10
1.4 餐饮空间类型与设计.....	12
1.4.1 餐饮空间类型.....	12
1.4.2 不同类型空间功能所决定的设计.....	14
1.5 餐饮空间设计知识结构.....	16
1.5.1 空间的类型.....	16
1.5.2 空间的形成与获得.....	18
1.5.3 餐饮空间的空间组织.....	19
1.5.4 餐饮空间形象塑造.....	21
1.6 餐饮空间设计程序和方法.....	23
1.6.1 餐饮空间的设计程序.....	23
1.6.2 餐饮空间设计的方法.....	26
1.7 餐饮空间色彩设计.....	26
1.7.1 色彩的象征意义和心理感受.....	26
1.7.2 餐饮空间中的色彩设计.....	28
1.8 餐饮空间的照明设计.....	29
1.8.1 餐饮空间的精神功能.....	29
1.8.2 餐饮空间照明的差异性.....	30
1.8.3 灯具的种类和造型.....	30
1.8.4 餐饮空间照明类型.....	31
1.8.5 光色色彩作用.....	32
1.8.6 光影变幻效果.....	33
1.9 餐饮空间的绿化与陈设.....	34
1.9.1 餐饮空间的绿化.....	35
1.9.2 植物的种植形式及摆放.....	37



CONTENTS



1.9.3 几种餐饮空间的陈设设计特点.....	37
单元训练和作业.....	41
第二章 设计风格定位.....	42
2.1 东方古典样式风格.....	43
2.1.1 设计风格定位.....	43
2.1.2 设计风格的划分.....	44
2.1.3 中国传统风格设计.....	44
2.1.4 日本传统风格设计.....	44
2.1.5 古埃及传统风格设计.....	46
2.1.6 伊斯兰传统风格设计.....	47
2.2 西方古典样式风格.....	48
2.2.1 罗马设计风格.....	48
2.2.2 欧洲文艺复兴装饰设计风格.....	50
2.2.3 欧洲巴洛克设计风格.....	51
2.2.4 欧洲哥特式装饰设计风格.....	53
2.2.5 新洛可可风格.....	54
2.3 欧洲新艺术运动风格.....	56
2.3.1 新艺术运动风格.....	56
2.3.2 风格派.....	57
2.4 现代主义流派风格.....	57
2.4.1 现代主义风格.....	57
2.4.2 北欧斯堪的纳维亚风格.....	58
2.4.3 高技派.....	60
2.4.4 光亮派.....	61
2.4.5 白色派.....	62
2.5 后现代主义风格.....	63
2.5.1 后现代主义风格形式的出现.....	63
2.5.2 解构主义风格.....	64
2.5.3 自然风格.....	66
2.5.4 混合型风格.....	68
2.5.5 超现实派.....	69
2.5.6 装饰艺术派.....	70
2.5.7 新现代主义风格.....	72
单元训练和作业.....	73

目 录

第三章 各类餐饮空间设计	74
3.1 餐饮空间设计的原则	75
3.1.1 符合市场定位、满足餐饮行为	75
3.1.2 符合功能尺度、满足使用要求	77
3.1.3 符合形式美规律、满足美学需求	79
3.2 宴会厅的室内设计	80
3.2.1 宴会厅的构成	80
3.2.2 宴会厅的交通流线设计	82
3.2.3 宴会厅的音像设备设计与安排	83
3.2.4 宴会厅的垂直交通系统	83
3.2.5 宴会厅的灯光照明系统	83
3.3 中式餐厅室内设计	83
3.3.1 平面布局与空间特色	83
3.3.2 家具的形式与风格	85
3.3.3 照明与灯具	86
3.4 西式餐厅室内设计	87
3.4.1 风格特征	87
3.4.2 平面布局与空间特色	88
3.4.3 家具的形式与风格	89
3.5 日式主题餐厅设计	90
3.5.1 风格特征	90
3.5.2 平面布局与空间特色	91
3.5.3 家具的形式与风格	92
3.6 风味餐厅室内设计	93
3.6.1 风格特征	93
3.6.2 平面布局与空间	95
3.6.3 家具的形式与风格	95
3.7 自助餐厅室内设计	96
3.7.1 设计风格与细节	96
3.7.2 平面布局与空间	97
3.7.3 家具及工艺品的选择	98
3.8 快餐厅室内设计	98
3.8.1 我国快餐厅现状	99
3.8.2 平面布局与空间特色	100
3.8.3 色彩运用与搭配	101
3.9 茶艺馆的室内设计	102
3.9.1 风格特征	103



CONTENTS



3.9.2 平面布局与设计细节.....	103
3.9.3 装饰陈设与格调.....	105
3.10 咖啡厅室内设计.....	107
3.10.1 风格特征.....	108
3.10.2 平面布局与设计细节.....	109
3.10.3 色彩运用与搭配.....	110
3.11 酒吧室内设计.....	111
3.11.1 设计原则.....	111
3.11.2 平面布局与空间.....	112
3.11.3 家具形式与陈设.....	113
单元训练和作业.....	115
第四章 主题性餐饮空间设计.....	116
4.1 餐饮空间主题性概念及市场化特点.....	117
4.1.1 餐饮空间主题性概念.....	117
4.1.2 主题餐饮空间市场化特点.....	118
4.2 餐饮主题的确立与创意构思.....	119
4.2.1 餐饮主题的确立.....	119
4.2.2 餐饮主题的创意构思.....	120
4.3 主题餐饮空间表现手法.....	120
4.3.1 主题餐饮空间艺术表现手法.....	121
4.3.2 主题餐饮空间具体设计方法 ——物质空间载体.....	121
单元训练和作业.....	122
第五章 餐饮建筑室内设计鉴赏.....	123
5.1 项目实例.....	124
5.1.1 项目名称: 祥和百年酒店.....	124
5.1.2 项目名称: 松本楼日式料理.....	126
5.1.3 项目名称: Mazzo Amsterdam Restaurant.....	128
5.1.4 项目名称: TAO Nightclub & Asian Bistro.....	130
5.2 餐饮建筑室内设计工程图选编.....	131
5.3 餐饮空间餐桌的平面布局图选编.....	147
参考文献.....	149

第一章

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、星巴克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思维，注意实地考察的体验形式，用目测、照相等方式进行现场记录，用手绘记录和表达空间的尺度、家具设施、构图格局及装饰特点。

训练要求和目标

要求：学生需要了解餐饮空间的多元化发展的趋势，认识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，恰当地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,人们走进餐饮空间,必然是具体的饮食空间,必然是诸如中式餐厅或日式餐厅,或者是肯德基,或者是九龙大酒店、皇冠蛋糕店等。它们的空间布局有什么样的规律?各自有什么风格特点?设计过程中需要注意或者遵循哪些规律?这样才能给人一种新颖感和吸引力,这些都需要进行深入研究和学习。

1.1 餐饮空间发展总论

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特点,是餐饮空间设计与与时俱进的表现,是充分把握当代人心理、需求的重要体现,因此对餐饮空间的总体特点的学习和掌握,有利于设计师在设计中把握餐饮空间的发展和总体。

纵观餐饮业发展的新趋势,既表现在经营管理上的新变化,又表现在设计上的新形式。

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、西式及中西合璧的风格等不断涌现,进一步体现了设计的多元化特点。

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,实现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。

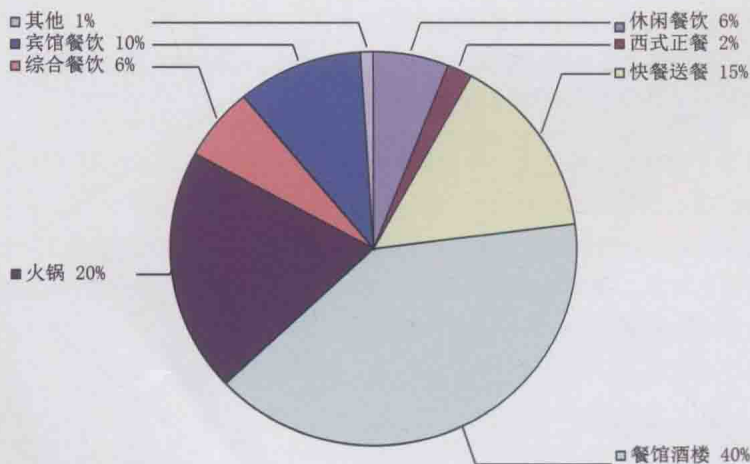


图 1-1-1 百强餐饮企业市场占有率

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：①运用各种风格和流派进行的设计；②运用“主题性”餐厅进行的设计；③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。如图 1-1-2 所示为巴渝风情的老院老店主题餐厅。



图 1-1-2 巴渝风情的老院老店主题餐厅

运用“主题性”餐厅设计，如在清式餐厅中，青花陶瓷贴面、青花瓷陈设、国画、清式家具及服务人员穿戴清式服饰，就连灯具都是古色古香的传统样式，产生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，通过屏幕等烘托场景的真实感，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 1-1-3 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。

借助于“互联网+”的餐饮外卖业在 2015 年实现了跨越式发展，据中国烹饪协会的调查显示，目前通过网络和企业 APP 订餐的比例已达到 40%。比如，北京“宅食送”合伙人谷盈阳说，2015 年受国家“双创”政策鼓舞，她下海与几个朋友共同创业。“宅食送”作为垂直外卖 O2O 品牌，主要针对写字楼白领人群，提出了“名厨美食外卖”“煮饭洗菜都用净化水”“30 分钟内送达”等服务承诺，在不同商圈开出多家连锁店，创业不到 1 年就获得 1500 万元首轮融资。可见，“互联网+”的餐饮服务在当代经济生活中扮演着越来越重要的角色。



图 1-1-3 伦敦 Inamo 餐厅

1.2 餐饮空间设计特点

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,而且还为人际交往和商贸洽谈提供了空间。

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。如图 1-2-1 所示为北京丽港餐厅平面功能分析图。

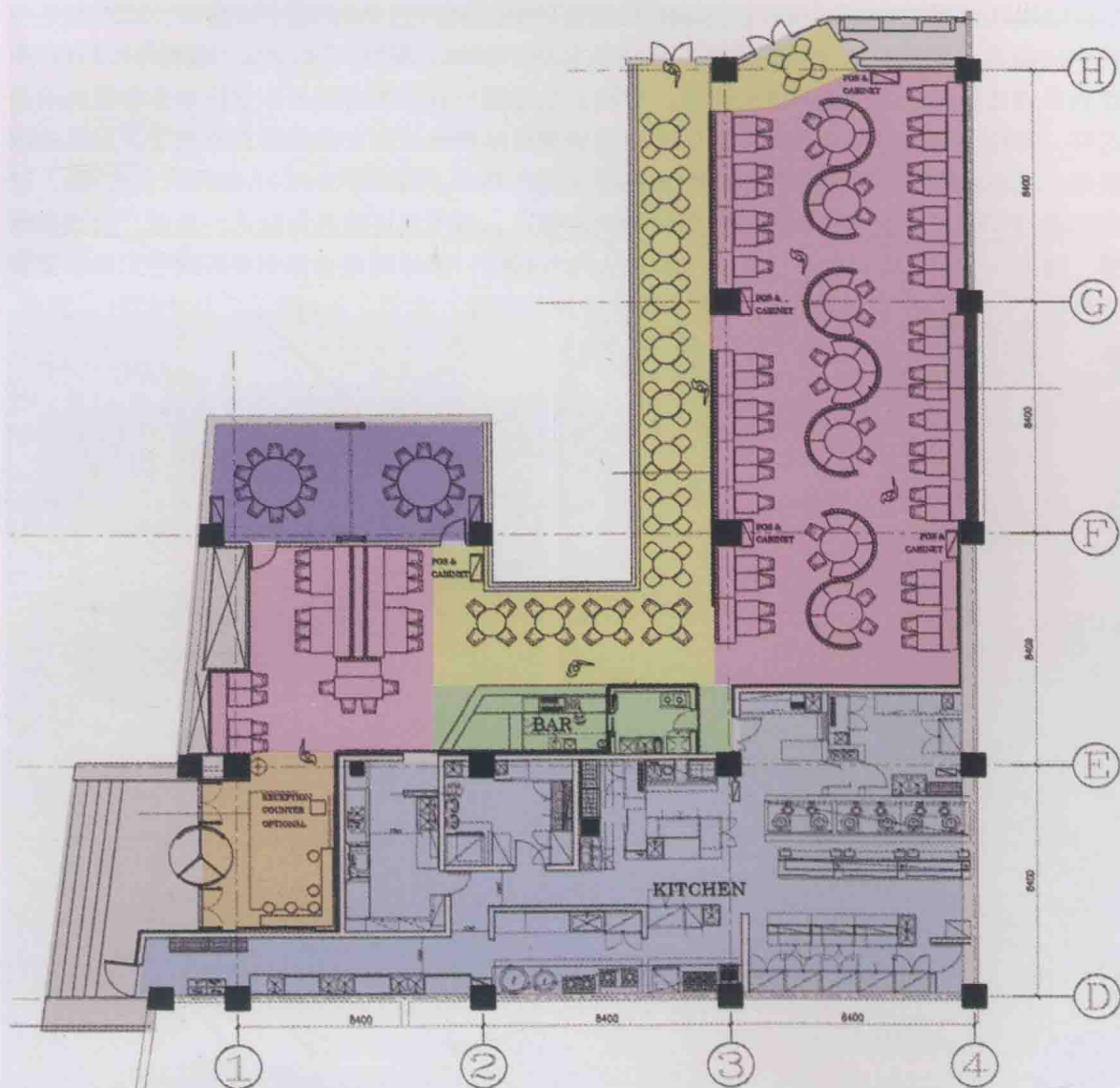


图 1-2-1 北京丽港餐厅平面功能分析图

餐饮空间设计的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设计的重点之一。设计时应综合考虑，合理的规划才能使效率达到最高，它不仅牵涉整个餐饮作业的流程和不同技能区域之间的联系，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，或者二者皆有。

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，如果面积过大，则浪费劳力，影响效率；如果面积过小，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,就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、青砖清水墙等陈设和家具,这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,就必然体现出欧洲古典传统的文化符号语言特点,装饰则表现为古希腊、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、壁画这些装饰物来折射色彩绚丽华贵等,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统一。



图 1-2-2 马来西亚檳城 Macalister Mansion 酒店设计

(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, 避免发生安全事故, 如热汤烫伤儿童、酒菜弄脏宾客衣物等, 造成顾客在就餐过程中产生心理上的不悦。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间色彩要求不同, 总体来说明亮、干净、典雅的餐饮空间, 令人就餐从容不迫、舒适宁静、欢快愉悦, 增进饮食。麦当劳、肯德基等快餐店就具备这样的环境特点, 如图 1-2-3 所示。



图 1-2-3 快餐店的餐饮空间色彩

(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, 要选择耐磨、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, 过高时需要增加护栏, 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, 餐桌之间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

1.3 餐饮空间发展趋势

餐饮空间的发展趋势, 既表现在经营管理上, 也表现在空间设计的文化性方面。了解餐饮空间的经营管理现代市场上的存在和设计上的需求, 明确现代餐饮空间设计具体的形式和特点, 在现代餐饮空间设计上寻求各自的特点和吸引力。餐饮空间的品牌、低碳环保绿化、经济上的连锁和细分、设计上的地域性、农家乐、主题性、文化性和大众性等最终表现为设计形式的多元化特点。

纵观餐饮业发展的特色, 餐饮业发展呈现的新趋势, 表现在经营管理上的新理念和设计上的新变化。

1.3.1 餐饮空间的经营管理

1. 品牌与竞争

餐饮业近来发展的趋势表现为: 由价格的竞争、产品质量的竞争, 发展到产品与企业品牌的竞争、文化品位的竞争。消费者用餐既要满足物质上的需求, 又要满足精神上的需求。因此, 越来越多的经营者把注意力转向打造自己的品牌, 提高企业的文化品位。