

吉林省“十四五”职业教育规划教材
“互联网+”新形态一体化教材



胡议丹 胡佳 主编
餐饮空间设计
CANYIN KONGJIAN SHEJI

扫描二维码，了解
配套资源



 中国美术学院出版社

责任编辑：罗路晗
执行编辑：周 赟
特约编辑：张荣昌
图书制作：宏图文化
装帧设计：张嫵雯
责任校对：杨轩飞
责任出版：张荣胜

图书在版编目（C I P）数据

餐饮空间设计 / 胡议丹，胡佳主编. — 杭州：中国美术学院出版社，2022.5
ISBN 978-7-5503-2640-8

I . ①餐… II . ①胡… ②胡… III . ①饮食业—服务建筑—室内装饰设计 IV . ① TU247.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2021）第 194783 号

餐饮空间设计

胡议丹 胡 佳 主编

出 品 人：祝平凡
出版发行：中国美术学院出版社
地 址：中国·杭州南山路 218 号 / 邮政编码：310002
网 址：<http://www.caapress.com>
经 销：全国新华书店
印 刷：北京荣玉印刷有限公司
版 次：2022 年 5 月第 1 版
印 次：2022 年 5 月第 1 次印刷
印 张：12.25
开 本：889 mm × 1194 mm 1/16
字 数：336 千
印 数：0001—3000
书 号：ISBN 978-7-5503-2640-8
定 价：70.00 元

著作权所有·违者必究

前言

PREFACE

随着社会的发展，人们对公共消费空间环境有了全新的认知，餐饮空间不再只是饱腹解渴的场所，而是拥有更多功能的公共空间，人们对餐厅的定位、审美品位与文化价值也有着更高的要求。这不仅需要专业的创新型设计人才，也需要更多的具有一定专业素养的综合型应用技术人员。

餐饮空间设计是高校环境设计专业的一门专业课程，旨在培养学生的创意思维与艺术理念及其在工程实践中的表达能力。本书系统地介绍了餐饮空间设计的基本理论、行业特征、创意方法、设计内容、设计步骤、设计应用等方面的知识，收录了大量的工程设计案例，通过案例详细说明设计的思维过程，直观、明了，既系统地阐明了理论知识，又通过实际案例示范教学，培养学生的创新意识和实践能力，符合环境设计专业人才培养的需求。

本书在结构上分为三大板块：首先，对餐饮空间的发展趋势、设计类型、设计内容、设计目的和基本原则进行了详细讲解，这是餐饮空间设计的理论基础，同时也让学生清楚地认识当下的餐饮环境以及大众对餐饮环境的需求。其次，通过实训，对不同的设计重点进行训练；每一个课程作业分阶段解决餐饮设计中所需要解决的不同层面的问题；不同类型、不同重点与课程作业对应，包括设计主题是如何拟定的、餐饮空间的色彩如何实现、陈设和照明如何营造设计风格和氛围等。最后，通过横向比较，为学生提供了丰富的案例资源，包括国内、国外的优秀设计案例，开阔学生的眼界，较为直观、详尽地剖析了设计表达手法，有助于学生学以致用。书内还提供了一些学生的设计作品，既有较为优秀的案例，也对一些设计过程中经常犯的错误，进行了明确的分析，避免其他学生犯同样的错误。

本书依据我国高等院校设计专业相关要求，坚持理论与实践相结合，突出设计类课程的特点，将观念、技术、艺术融于一体，具有完整的结构、丰富的内容、较强的示范性，可作为高校设计专业学生、环境设计从业者等相关人员的教材，此外，本书作者还为广大一线教师提供了服务于本书的教学资源库，有需要者可致电 13810412048 或发邮件至 2393867076@qq.com。

课程计划

CURRICULAR PLAN

章 名	章节内容	课时分配	
第一章 餐饮空间设计概述	第一节 餐饮空间设计的发展趋势	2	12
	第二节 餐饮空间设计的分类	2	
	第三节 餐饮空间的设计内容	2	
	第四节 餐厅空间设计的目的与基本原则	2	
	第五节 中外餐饮空间设计比较分析	4	
第二章 餐饮空间环境设计项目实训	第一节 项目训练一——主题餐厅设计	24	64
	第二节 项目训练二——餐饮空间设计的色彩应用	12	
	第三节 项目训练三——餐饮空间的装饰与陈设训练	12	
	第四节 项目训练四——餐饮空间的照明装饰设计	16	
第三章 餐饮空间设计赏析	第一节 国外优秀设计案例赏析	8	22
	第二节 国内优秀设计案例赏析	8	
	第三节 学生优秀设计案例赏析	6	

目 录

CONTENTS

第一章 餐饮空间设计概述	1
第一节 餐饮空间设计的发展趋势	2
一、餐饮空间的发展现状	2
二、餐饮空间的经营设计理念	3
三、餐饮空间的设计趋势	4
第二节 餐饮空间设计的分类	8
一、餐饮空间的功能设计分类	8
二、餐饮空间经营内容分类	10
三、按照餐饮空间规模分类	12
四、按照餐饮空间布置类型分类	12
第三节 餐饮空间的设计内容	13
一、外部空间设计	13
二、内部空间设计	16
三、设计切入	23
四、设计程序	24
第四节 餐饮空间设计的目的与基本原则	26
一、餐饮空间设计的目的	26
二、餐饮空间设计原则	30
第五节 中外餐饮空间设计比较分析	36
一、中式餐饮空间设计特色	36
二、西式餐饮空间设计特色	39
第二章 餐饮空间环境设计项目实训	47
第一节 项目训练一——主题餐厅设计	48
一、课程概况	48
二、设计案例	49
1. 西式餐厅设计案例——德国柏林 MAREDO 旗舰餐厅	49
2. 中式餐厅设计案例——北京香山饭店	51
3. 快餐厅设计案例——长春市“懋食堂”	54

4. 酒吧设计案例——济州岛 Simsim 咖啡厅	58
5. 学生创意餐厅设计——工业时代快餐厅	59
三、知识点	61
1. 主题餐饮空间的经营形式	61
2. 主题与创意餐饮空间的民俗习惯、地区特色	62
3. 主题与创意餐饮空间的时代风貌	63
4. 主题与创意餐饮空间的环境因素	63
5. 主题与创意餐饮空间的装饰材料和施工技术	63
6. 中餐厅设计	64
四、实践程序	68
五、相关网站和信息链接	76
第二节 项目训练二——餐饮空间设计的色彩应用	77
一、课程概况	77
二、设计案例	77
1. 大师设计案例	77
2. 学生设计案例	80
三、知识点	81
1. 室内设计中的色彩构成	81
2. 室内设计色彩构图的基本原则	84
3. 室内设计色彩计划实施步骤	84
4. 餐饮空间色彩设计要点	86
四、实践程序	87
五、相关网站和信息链接	90
第三节 项目训练三——餐饮空间的装饰与陈设训练	92
一、课程概况	92
二、设计案例	92
1. 大师设计作品——新加坡皇后餐厅 (Empress Restaurant)	92
2. 学生创意作品——华夏味道主题餐厅	95
三、知识点	97
1. 餐饮空间的家具陈设	97

	2. 餐饮空间的织物式样	97
	3. 餐饮空间的艺术品摆设	98
	4. 餐饮空间的绿化植物陈设	99
	四、实践程序	100
	五、相关网站和信息链接	105
第四节	项目训练四——餐饮空间的照明装饰设计	107
	一、课程概况	107
	二、设计案例	107
	1. 大师设计案例——“mu-a”咖啡甜品店	107
	2. 学生创意作品——寻味火锅餐厅	111
	三、知识点	112
	1. 餐饮空间自然采光和人工照明	112
	2. 餐饮空间的照明方式	116
	3. 餐饮空间照明应用	118
	四、实践程序	121
	五、相关网站和信息链接	133
第三章	餐饮空间设计赏析.....	135
第一节	国外优秀设计案例赏析	136
	一、莫斯科 Tehnikum 风情餐厅	136
	二、旅程咖啡馆	138
	三、巴西奥尔加·努尔 (Olga Nur) 餐厅	140
	四、古鲁姆 (Gurume) 日料餐厅	143
	五、巴西圣保罗湖苑餐厅	146
	六、河内日本和服 (KIMONO) 餐厅	146
第二节	国内优秀设计案例赏析	148
	一、西湖印象“江·浙·沪”——大连开发区万达店	148
	二、锅工厂——大连开发区安盛店	150
	三、自由渡火锅——大连高新店	152
	四、手选“鲜切牛肉火锅”——大连二七广场店	154

五、闻雨小院	156
六、苏菲的店	157
七、长春庭院海派老火锅	158
八、长春德元艺素馆	162
九、韩庄	164
第三节 学生优秀设计案例赏析	168
一、爱丽丝（ALICE）主题餐饮空间设计	168
二、“秋食”餐饮空间设计	170
三、“香舍”风味餐厅空间设计	171
四、“星辰”日式餐饮空间设计	174
五、菲斯特咖啡简餐空间设计	177
参考文献.....	184
后记.....	185

第一章 餐饮空间设计概述

第一节 餐饮空间设计的发展趋势

第二节 餐饮空间设计的分类

第三节 餐饮空间的设计内容

第四节 餐厅空间设计的目的与基本原则

第五节 中外餐饮空间设计比较分析

第一章 餐饮空间设计概述

本章概述

近几年来,我国的餐饮业一直保持着高速的发展趋势,并展现出强劲的发展势头和广阔的发展前景,已经成为我国发展速度最快的行业之一。顾客对餐饮空间的品位要求越来越高,在什么样的环境下用餐,甚至已经成为消费者选择去哪里就餐的首要条件之一。好的就餐环境能够吸引更多顾客的到来,餐饮空间的设计显得越来越重要。因此,现代餐饮空间设计者一定要适应时代的发展要求,不断提升自己的设计理念和思想,借助新科技打造不一样的就餐环境,满足人们对就餐环境的新需求。

学习目标

通过学习本章知识,了解餐饮空间的规模及其布局形式,掌握餐饮空间设计的基本原则以及餐饮空间设计所包含的内容,能够归纳餐饮空间设计类型,准确定位餐饮空间设计风格。

第一节 餐饮空间设计的发展趋势

随着市场产品的丰富和第三产业的迅速发展,中国人民的生活水平大幅提高;尤其是旅游事业的发展,社交、商业活动的活跃和大量的人员流动,使得人们在各种喜庆节日以及闲暇时间的聚餐次数明显增多,中国的餐饮业得到了迅速发展。为了适应这一发展趋势,餐饮从业者除了要进一步讲究食物本身的味、形、色和营养成分之外,更应该创造出符合人们生活方式和饮食习惯的餐饮类建筑空间环境。餐饮空间设计的目的是将餐饮与文化结合起来,使空间成为人们享受美食和放松身心的理想场所。

一、餐饮空间的发展现状

餐饮空间是顾客就餐和服务人员工作的场所,属于公共商业空间设计的范畴。在我国,餐饮空间有中餐厅和西餐厅两大类。我国幅员辽阔、民族众多,各地的气候、特产、风俗习惯等各异,逐渐形成了多种菜系风格;再加上饮食文化的相互交流,各种地方风味的中餐厅也相继出现。近几年,在一

些咖啡厅和茶餐厅,顾客的就餐行为已从单一的就餐,发展为集就餐、休闲、娱乐为一体的享受型就餐模式,就餐要求也出现注重体验的趋势,即亲眼看到食物制作的全过程,或者亲自体验食物的制作过程;与此同时,也出现了结合茶座、休闲、娱乐功能的开敞式布局餐饮空间。由此可见,现代餐饮空间设计是一项不同于其他公共空间的、复杂的综合性空间设计,涉及的领域广、行业多、难度高,设计环境复杂。比如,其所处的地域环境、经济技术条件以及地域文化、传统习俗、菜系风格等,都是在进行餐饮空间设计时需要考虑的因素。

近年来,经济的发展和人们生活水平的普遍提高,使得人们的就餐行为已经从最初解决基本的温饱问题上升到了对就餐环境的选择和享受上来,人们越来越重视就餐过程中身心的愉悦与精神上的享受。所以,人们对就餐内容的选择,同时也成为对就餐环境的选择。于是,怎样营造符合人们这种需求的餐饮空间环境,就显得格外重要。

二、餐饮空间的经营设计理念

1. 打造品牌，增强产品竞争力

餐饮业近年来发展的趋势表现为：由价格和产品质量的竞争，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自己物质上的需求，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。

从中国地域范围来看，餐饮企业都在努力寻求由本地向外地发展、由大城市向小城市发展、由东部向中西部地区发展、由东部发达城市向西部欠发达城市延伸的途径。与此同时，它们也在不断地寻求向外扩张，扩大市场份额，向中心城市和国际大都市发展。

2. 低碳环保

国家政策倡导低碳环保，餐饮企业面临着低碳环保的全新改革。低碳环保必将带来餐饮企业的新革命，如燃气、燃油将被更加清洁的能源取代。低碳环保不仅能节省大量的资源和能源，还更安全，可以让消费者吃得更放心。

3. 定位精细化

对于传统餐饮企业来说，富有特色的饮食口味是企业的立身之本。因此，招牌菜、特色菜的出现表明，餐饮的定位已逐渐趋于精细化。我国的八大菜系：鲁、川、苏、粤、浙、闽、湘、徽的地方名菜就是因此而知名的。强调地方的特色菜，成为吸引顾客的一种手段，数十年以来，这种做法在餐饮行业屡见不鲜，如湘菜馆、粤菜馆、川菜馆等的遍地开花就是力证。但是，在信息化普及和社会文化交流频繁的今天，很难说某种口味特色不会在其他的餐饮空间出现，因为它们太容易被复制了。因此，口味特色已不再是独领风骚的秘籍。

4. 连锁经营

连锁经营不仅能够提高企业的工作效率，降低成本，更能帮助企业突破发展中的管理瓶颈。连锁经营具有成本优势、价格优势、服务优势、品牌优

势，因而具有极强的竞争力，成为我国餐饮发展的主要方向。近年来，真功夫、绿茵阁、秀玉等已经成为一批成长起来的连锁企业。

5. 微利时代，信息为王

随着信息技术的不断普及，电子菜单、电子点菜、数据统计、网上营销等电子商务如今已成为大中小餐饮企业的流行趋势。它们科学有效地解决了企业的成本问题，大大提高了传统菜品的出品速度。信息化的介入，既节省了餐饮企业的人力成本，又提高了其工作效率，使得企业利润能够不断提高。

6. 积极应对激烈的市场竞争

中式餐饮是改革开放较早、参与市场竞争较早的一个行业，尤其是中国加入 WTO（世界贸易组织）之后，外资餐饮企业（图 1-1-1、图 1-1-2）大量涌入中国餐饮市场，中式餐饮企业面临着外资品牌的巨大竞争与挑战。与外资品牌相比，中式餐饮企业的软、硬件条件较差，特别是在管理、服务、经营理念、饮食结构、从业人员的素质等方面还有很大差距。因此，形成高度流水线式的标准化作业，成为中式餐饮企业的核心竞争力和发展基础。



图 1-1-1 迈阿密烤肉餐厅设计



图 1-1-2 巴黎芝士吧餐厅设计

在国外餐饮品牌格局已经形成、未来国外快餐品牌在中国餐饮竞争格局中占比较大的情况下，中国餐饮企业需要借鉴国外餐饮品牌的成功运营案例，学习外资企业在商圈选址策略、物流管理水平、单店运作、品牌扩张、信息化管理等方面的优势。

值得注意的是，提炼经营技术、申报餐饮专利、积淀品牌价值、整合上下游资源、融资扩张等，已经成为国内一些优秀餐饮业加速发展的新模式。

三、餐饮空间的设计趋势

1. 特色餐饮空间

农家乐、私房菜、素食等特色餐饮空间的设计，

应该结合当地的风俗习惯、家具和民俗装饰风格等元素来进行，可以将地域性的灶具、餐具、厨具等作为陈设，将地域性的食物作为餐饮的食材（图 1-1-3、图 1-1-4）。



图 1-1-3 巴塞罗那巴顿 (BAR-TON) 餐厅装修设计



图 1-1-4 山城火锅店装修设计

2.大众快餐

国外的快餐厅在我国有良好的发展，但中国人长期以来的生活习惯和不可抗拒的中餐美味，让中式快餐食品仍然处于主导地位。有资料表明，在中国的快餐市场中，78.9%为中式快餐店（图 1-1-5、

图 1-1-6），21.1%为洋快餐店。中式快餐的大娘水饺专注于“水饺”，马兰拉面专注于“拉面”，真功夫快餐专注于“营养米饭快餐”，其中包含着各自的经营核心，都体现着中国人的生活传统。



图 1-1-5 北京和合谷餐厅空间设计



图 1-1-6 永和豆浆上海店餐厅设计

3.主题餐厅

消费者可以在主题餐厅中期待某种主题情境：重温某段历史、经历某个场景或了解某种陌生的文化和异国情调。主题餐厅可以分为以历史文化为主题、以地域民风民俗为主题、以田园农舍为主题、以怀旧为主题和以保健元素为主题的餐饮空间形式。

主题餐厅针对的是特定的消费群体，不仅提供饮食，还提供以某种特别文化为主题的服务。餐厅在环境上围绕这个主题进行装饰设计，食品等

也与之相匹配，营造出一种特殊的文化氛围，让顾客在进餐过程中找到全新的感觉（图 1-1-7、图 1-1-8）。



图 1-1-7 北京李先生牛肉面馆室内装修设计



图 1-1-8 锅工厂主题餐厅设计

4.文化餐厅

传统的餐厅，在装饰设计上注重室内的豪华和卫生。随着生活的进步，文化已经逐渐成为装饰设计中的重要元素。餐厅的品位和档次，不仅体现在菜式、价位上，也体现在环境上。在风味、服务相当的情况下，“吃的环境”将是餐饮业未来发展的趋势之一。

由于各种餐厅空间设计的定位不同，餐饮空间室内装饰呈现出不同的文化氛围和特点，成为表现餐饮空间各种特点的手段。例如，湘菜馆内悬挂湖南山水卷轴画、红艳艳的干辣椒串，配置竹椅等；泰式菜馆陈设金色佛像、大象饰品、木雕、热带水果等；日式料理店悬挂色彩丰富的日本壁画，设置木质推拉门、别致的榻榻米包间等（图 1-1-9、图 1-1-10），都很好地结合了相关文化和地域的装饰特

色，诠释了文化的重要作用。



图 1-1-9 兵库县凯（KAY）日料餐厅设计



图 1-1-10 山城火锅店餐厅设计

5.设计形式多元化

时代在不断地发展，任何单一形式的表达方式都不足以扣动所有人的心弦。所以，餐厅室内设计也要在发展过程中不断地寻求变化。随着科学技术的进步，新技术、新材料被运用到餐厅设计中，使得餐厅功能更加完善的同时，形式也更加多样化。

餐厅的软装饰也会越来越考究，灯光设计细致入微，格局突破传统模式，室内材料的选择更加人性化，更加体现环保的理念（图 1-1-11、图 1-1-12）。在未来的餐厅中，客人将能够随时随地操作各种设施，如灯光和音响等，餐厅更加人性化，并呈现出多元化的发展趋势。



图 1-1-11 布达佩斯简洁风格餐厅设计



图 1-1-12 千日贺港式茶餐厅设计

第二节 餐饮空间设计的分类

按照经营内容的不同,餐饮空间可以分为中式餐厅、西式餐厅、宴会厅、快餐厅、风味餐厅、酒吧、咖啡厅、茶室等。各种类型的餐厅根据占地面积的不同又分别隶属于不同的等级规模。餐饮空间设计主要是指餐厅内部空间设计。餐饮空间主要由餐饮区、厨房区、卫生设施、衣帽间、门厅或者休息前厅构成,这些功能区和设施构成了完整的餐饮功能空间。餐饮空间的各个部分之间应按照某种特定的关系有机地组合在一起。无论该空间为单层还是双层,无论其规模大小,设计师均可以采用功能分析图来表达各个部分之间的关系。虽然餐饮空间要有一定的限定,其围合空间的实体形态是千变万化、花样繁多的,但实际上都可以归纳为两类,即水平实体(如地面、顶棚)和垂直实体(如列柱、隔断、家具等)。

一、餐饮空间的功能设计分类

餐厅设计是指为餐厅提供不同的装潢设计。现代家居中,餐厅正日益成为重要的活动场所,布置好餐厅,既能创造一个舒适的就餐环境,还会使居室增色不少。

餐厅的设计与装饰要与居室的整体设计相协调。在大多数餐饮空间设计里,就餐区占地面积

最大,是餐厅进行经营活动的主体。从就餐区这一单一功能区来看,其平面布局应当注意动静空间的划分、空间虚实关系的把握。餐饮设计公司进行餐饮整体设计时,要把握好空间的开敞性与私密性的尺度,这种尺度是通过座椅的摆放以及墙体、隔断的设置来共同完成的,常见的形式有以下几种。

1. 散座设计

在不同类型的餐饮设计中,散座的形式具有一定的区别。例如,中餐厅设计里多以圆桌为主;宴会厅设计应在散座中设置举办各类庆典及礼仪活动的舞台;甜品店和咖啡厅等餐饮空间内,散座多以两人座、四人座等小型就餐单元为主;西餐厅设计则更为强调空间的私密性,因而单个就餐单元既要相互独立又要具有一定的联系;韩式烧烤店设计,每一就餐单元都应配套设置烟道,以便及时排放油烟;日式铁板烧餐厅设计,则以一个铁板烧烹饪台为基本单元,散座围绕其四周进行布置。

在餐厅设计中,散座一般布置在就餐区中间,用以满足大多数普通散客的用餐需求(图1-2-1)。在布置散座时,应充分考虑用餐单元的尺度对比,通过桌椅的摆放形式、间距的区分将不同使用者的活动空间和动线划分出来。



(a)



(b)

图 1-2-1 佐敦道茶餐厅散座设计

2.卡座设计

一般餐厅的公共就餐区，如大厅等，不适宜设置完全私密的空间，以免将原本较为完整的空间零散化，大幅度降低空间使用率。但是，在一些主题餐厅设计和西餐厅设计中，顾客除了基本的用餐需求外，还期望空间具有一定的专属性和私密性，以便为其提供具有安全感的交流场所。在这种情况下，餐饮空间设计师通常会用家具、视线穿透性较好的隔断或是地面抬升等方法对视线进行一定阻隔，以便对空间进行划分和强调，最终在大厅中形成相对独立或呈半围合状的小型就餐区域，这就是卡座，有时候也称情侣座或雅座。

3.包间设计

包间也叫包房，是通过墙体或者其他硬质隔断

在餐厅构筑出的完全闭合的私密性用餐区域。包间的设计大小没有一定限制，根据其载客量界定。在餐厅装修中，为了保证包间的完全私密性，餐饮空间设计师在对包间进行间隔以及墙面装饰时要尽可能地选择隔音材料，避免包间与包间之间的相互干扰。同时，在进行包间装修设计时，设计师对其功能的考量不能仅停留在用餐上，还要考虑相应配套设施的设置，如衣帽放置功能区、备餐间及独立洗手间的设置等。在餐厅包间装饰上，既可以采取统一的餐厅装饰风格，也可以在与整体餐饮空间氛围相统一的前提下有所变化，以每一个独立包间作为设计单元设置不同主题的装饰用品，最终形成一套风格相近且各具特色的系列包房（图 1-2-2）。



图 1-2-2 戈奇（Gochi）日式餐厅包房设计

餐饮设计中的就餐空间就是通过以上三种不同形式的变化与组合共同构成的,这种构成方式有以下两个特点:一方面,能够增强空间的层次感和灵动性,丰富空间类型,更好地满足顾客的使用需求;另一方面,这种疏密有致、大小不一的餐饮空间设计形式,可以尽可能地将有限的空间进行最大化利用。

从就餐区与其他功能区的关系上来看,就餐区应与其他功能区紧密相连。例如,就餐区与烹饪操作区在空间上应紧密相连,使它们在动线上路径较短、衔接流畅,以便促进二者之间的信息传递,缩短上菜的距离和时间。又如,就餐区与服务操作区的设置应采取链接和穿插设置相结合的布局方式,收银台应与就餐区相邻且设置在就餐区视线范围内;而服务操作区应在用餐区内穿插设置,以方便服务人员能够兼顾到各方位的顾客需求,有效提升服务效率。再如,就餐区与公共区域虽然不用完全邻近或相接,但也应标识清晰便于到达,以满足顾客用餐之外的其他需求,全面提升顾客的消费体验。

二、餐饮空间经营内容分类

按照不同的分类标准,餐饮空间可以分成若干类型。第一,“餐”代表餐厅与餐馆,而“饮”则包含西式的酒吧与咖啡厅以及中式的茶室、茶楼等;第二,餐饮空间的分类标准包括经营内容、规模大小及其布置类型等。

1.高级宴会餐饮空间

高级宴会餐饮空间主要是用来接待外宾,或者举行国家大型庆典、高级别的团体会议以及宴请贵宾的场所。按照国际礼仪,这类餐厅要求空间通透,餐座、服务通道宽阔,设有大型的表演和演讲舞台(图 1-2-3)。一些高级别的小团体贵宾,其用餐空间要求相对独立、不受干扰,配套功能全,甚至还设有接待区、会谈区、文化区、娱乐区、康体区、就餐区、独立备餐间、厨房、独立卫生间、衣帽间和休息卧室等功能空间。



图 1-2-3 天津酒楼宴会厅

2. 普通餐饮空间

普通餐饮空间主要是经营传统高、中、低档饮食的中餐厅和专营地方特色菜系或专卖某种菜式的专业餐厅，用来为机关团体、企业接待、商务洽谈、小型社交活动、家庭团聚、亲友聚会和喜庆宴请等提供餐饮服务。这类餐厅要求空间舒适、大方、体面，富有主题特色，文化内涵丰富，服务亲切周到，功能齐全，装饰美观（图 1-2-4、图 1-2-5）。



图 1-2-4 仓库改造的餐厅和酒吧



图 1-2-5 9298 唐人火锅

3. 食街、快餐厅

食街、快餐厅主要经营传统地方小食、点心、风味特色小菜或中、低档次的经济饭菜，符合简单、经济、方便、快捷的用餐需要，如茶餐厅、小吃街、自助餐厅、“大排档”、粥粉面食店等。这类餐厅要

求空间简洁，运作快捷，经济方便，服务简单，干净卫生。

4. 西餐厅

西餐厅主要是以满足西方人生活饮食习惯为主的餐厅，其环境按照西式的风格与格调进行装修，

并采用西式的食谱来招待顾客(图 1-2-6)。西餐厅分为传统西餐厅和综合休闲式西餐厅两大类。前者主要经营西方菜系,是以传统的用餐方式和正餐为

主的餐厅,有散点式、套餐式、自助餐式等街头快餐。后者主要是为人们提供休闲交谈、会友和小型社交活动的场所,如咖啡厅、酒吧、茶室等。



图 1-2-6 台北达·安东尼奥(DA-ANTONIO)意大利餐厅

三、按照餐饮空间规模分类

1. 小型餐厅

小型餐厅是指 100m^2 以内的餐饮空间。这类空间比较简单,主要注重室内气氛的营造。

2. 中型餐厅

中型餐厅是指 $100\sim 500\text{m}^2$ 的餐饮空间。这类空间功能比较复杂,除了加强环境气氛的营造之外,还要进行功能分区、流线组织以及一定程度的围合处理。

3. 大型餐厅

大型餐厅是指 500m^2 以上的餐饮空间。这类空间应特别注重功能分区和流线组织。

四、按照餐饮空间布置类型分类

1. 独立式的单层空间

此类餐饮空间一般为小型餐馆、茶室等采用的类型。

2. 独立式的多层空间

此类餐饮空间一般为中型餐馆采用的类型,也是大型食府或美食城所采用的空间形式。

3. 附建于多层或高层建筑的空间

很多办公餐厅或食堂常采用这种类型的餐饮空间。

4. 附属于高层建筑的裙房

此类裙房多为一些宾馆、综合楼的餐饮部或餐厅、宴会厅等大中型餐饮空间。

▶ 第三节 餐饮空间的设计内容

随着餐饮业的迅速发展,餐厅空间的设计内容也跟着变化起来,各式各样的餐厅计划方案应有尽有。但总的来说,餐饮空间的设计不外乎四个大的方面:一是外部空间设计,二是内部空间设计,三是设计切入,四是设计程序。

一、外部空间设计

1. 餐厅选址

对于餐厅而言,地址的重要性毋庸置疑。一般来说,如果餐厅地理位置好,即使经营者能力一般,也相对容易获得成功;如果选址不佳,即使经营者再有能力,也往往难以弥补这一缺陷。在为餐厅选址时,应做到以下几点。

(1) 交通便利

经营者应在主要车站的附近,或者在顾客步行不超过 20 分钟的路程内的街道设店。至于具体在道路哪边选址,则需要观察马路两边的人流量,以行人较多的一边为好。

(2) 靠近人流聚集场所

餐厅选址应接近人流聚集的场所,如剧院、电影院、公园等休闲娱乐场所,或者大型工厂、机关附近。这样既可以吸引出入的行人,也便于顾客记住该餐厅的位置。

(3) 选择人口增加较快的地方

企业、居民区和市政的发展,会给餐厅带来更多的顾客,并使其更具发展潜力,因此,餐厅选址时应考虑未来人口的增加状况。

(4) 选择便于通行的地方

许多时候,行人为了通过不便通行的马路,会集中精神去躲避车辆或其他来往行人,而忽略了一旁的餐馆。

(5) 选取自发形成某类市场的地段

在长期的经营中,某街某市场会自发形成销售

某类商品的“集中市场”。事实证明,对于一些餐馆来说,若能集中在某一个地段或街区,则更容易招来顾客。因为,人们一想到吃某种食物,就会自然而然地想起这个地方。

(6) 根据经营内容来选择地址

餐馆经营的食物种类不同,其对店址的要求也不同。有的店铺要求开在人流量大的地方,比如星级酒店。但并不是所有的店铺都适合开在人山人海的地方,例如农家宴就适宜开在偏僻、安静一些的地方。

(7) 要有“傍大款”意识

“傍大款”是指把餐厅开在著名连锁店或品牌店附近,甚至可以开在它的旁边,使它与超市、商厦、饭店、24 小时药店、咖啡店、茶艺馆、酒吧、学校、银行、邮局、洗衣店、冲印店、社区服务中心、社区文化体育活动中心等集客能力较强的品牌门店和公共场所相邻。

(8) 位于商业中心街道

如果是东西走向的街道,餐厅最好坐北朝南;如果是南北走向的街道,餐厅最好坐西朝东,并尽可能位于十字路口的西北拐角。另外,三岔路口是餐厅选址的好地方,但要避免在坡路上开餐厅,路面与店铺地面的高低也不能太悬殊。

(9) 要选择有广告空间的店面

有的店面没有独立门面,店前自然就没有独立的广告空间,不利于餐厅进行自我宣传和招揽顾客。

(10) 选择由冷变热的区位

与其花费高额的费用选择现在热门的店铺经营位置,不如选择目前比较冷门、未来前景较好的街道或市区,以便在有效降低前期投资成本的同时,在不远的将来获得可观的经济效益。

2. 餐厅外观造型设计

一件商品能够在市场上畅销,除了要做到质量

和性能的优良外，还要对它进行富有特色的包装。如同需要注意商品的包装特色一样，一个餐馆能够吸引顾客，除了要讲求经营商品的质量，提供优良的服务外，其外部装饰的造型特色也是非常重要的（图 1-3-1）。据不完全调查，经营效益好的餐馆，大

多是外观造型独具特色的餐馆。一个善于经营的餐馆，在其商品营销的对策中总有一条是关于餐馆外观造型设计的。因为，我们可以把餐馆的外观造型看成是一种包装，而具有特色的包装能够在商品的经营市场上占领一定的地位。

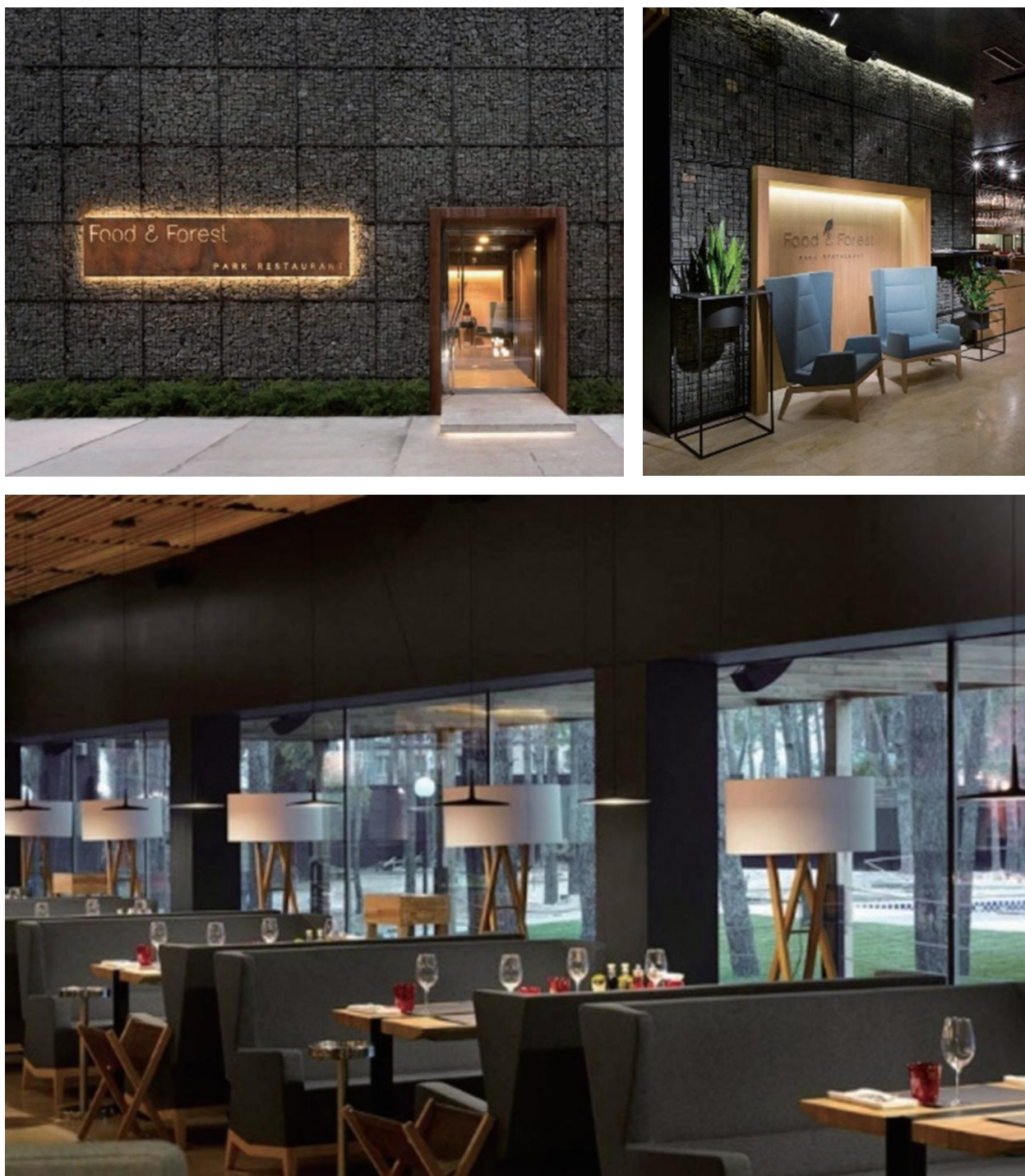


图 1-3-1 食物与森林（Food & Forest）餐厅设计

3. 餐厅标识设计

北京贵宾楼饭店(图 1-3-2)是一家豪华五星级酒店,周围汇聚了首都多处著名旅游景点,地理位置独特。在这里,游客可以同时感受到北京古老的东方文化氛围和首都蓬勃发展的现代脉搏。贵宾楼饭店的象征图案是以“狮子”为元素,经过图形创意设计而来的,体现了其高尚、大气、富贵的传统文化主题,象征着它将以一流的服务迎接来自全世界的宾客。



图 1-3-2 北京贵宾楼饭店标志

4. 餐厅门面设计

餐厅的门面无疑就如人的脸面一样,是其形象的突出表现部分。因此,每家餐厅的门面设计都应该设置醒目的品牌塔,以突出自己的特有品牌;同时还要刻意求新,展示个性,力求让顾客产生好印象,使他们既得到味蕾上的满足,又产生精神上的愉悦。在以往的中式餐饮店面设计中,设计者往往只是通过门面空间、广告、灯箱、外装修材料、立面形式、比例、色彩等外部因素对餐厅门面进行设计的。这些设计虽然符合时尚潮流和时代的发展,却不能较好地体现中国文化传统美学的观念,缺乏中国文化元素,比较杂乱。

5. 餐厅橱窗设计

图 1-3-3 中的旧梦寻踪·杜甫江阁,设计师周球采用“空间营造古韵大气,细节承袭盛唐遗风”的设计理念,重构了杜甫江阁的游客参观及休息区,在保留原建筑木头及砖瓦结构上用金丝柚木、金砖等材质提升建筑的质感的同时,又在细节处采用芙蓉花、祥云等元素使物融于景,整体气氛弥漫着浓浓的文化底蕴。“黑金为地,楠木为窗”让游人在静谧的空间里阅读千年的湖湘文化积淀,品味诗圣留下的唐代记忆,使人仿佛有种时光倒转、回到了唐朝的错觉。



图 1-3-3 旧梦寻踪·杜甫江阁

对于现代橱窗设计的理解，还要从现代主义空间设计运动说起。现代主义设计运动是指一批建筑师、设计家、理论家开始探求 20 世纪新的审美观。对大多数秉持这一审美观的实践者来说，它不只是一种风格，而是一种信仰。现代主义的主要特点是理性主义以及从 19 世纪突然崛起的客观精神。除此之外，现代主义的另外一个关键含义是“形式服从功能”。这一口号反映了此项运动理性的、有秩序的现代设计理念。

现代空间设计运动的设计师，想通过大规模的生产最终得出反对装饰风格的纯几何形式，最鲜明的代表就是包豪斯商业设计学校。他们致力于从事最新观念和最先进的橱窗设计，强调一种单一的现代运动的设计方法，即利用现代材料和工业生产技术，以原色红、蓝、黄和圆形以及方形为基础形成纯几何形式。



在全球范围内，我们都能看到现代主义不同流派各式各样的设计，鉴于其应用的广泛性，现代主义设计后来又被称为国际风格。

6. 店外绿化布置

在现代餐饮空间的装饰中，绿植不再只是起着点缀作用，而是很多餐厅大面积使用的装饰元素。适宜的绿化不仅能带给人视觉上的享受，还会给原本冰冷的餐饮空间增添一份温情，使人就像在自家庭院就餐般自然舒适，从而增进食欲。王维在诗中说的“绿树村边合，青山郭外斜，开轩面场圃，把酒话桑麻”，就表达了在一个绿色环境中就餐的闲适愉悦之情。

除了装饰性作用之外，空间绿化在调整温度、湿度以及净化环境方面的作用也是不可忽视的。适宜的绿化不仅可以使室内空气清新湿润，还能吸收噪音，创造优雅宁静的空间环境（图 1-3-4）。



图 1-3-4 “飞”在湖面上的巴西圣保罗湖苑餐厅

二、内部空间设计

1. 餐厅室内空间布局设计

餐厅的功能较为单一，因而其室内必须从空间界面、材质的选择以及色彩灯光的设计和家具的配置等方面来进行全方位的设计，以便营造出一种适宜进餐的气氛。当然，一个空间格调的形成，是由空间界面的设计来实现的，餐厅空间界面的组成及特性由以下几点构成。

（1）餐厅顶棚

餐厅顶棚的设计往往比较丰富而且讲求对称，其几何中心对应的位置是餐桌。无论在东方还是西方，无论是圆桌还是方桌，就餐者均围绕餐桌而坐，从而在餐厅形成了一个个无形的中心环境。由于人是坐着就餐的，所需活动层高并不高，所以设计师可以借助吊顶的变化来丰富餐厅环境，也可以利用暗槽灯的形式来创造气氛。顶棚的造型并不完全要求对称，但即便是不对称的，其几何中心也应位于

中心位置，以利于空间的秩序化。

顶棚是餐厅照明的主要光源，其照明形式是多种多样的，有吊灯、筒灯、射灯、暗槽灯、格栅灯等。设计师应当在顶棚上合理布置不同种类的灯具。灯具的布置除了应满足餐厅的照明要求

以外，还应考虑家具的布置以及墙面饰物的位置，以使各类灯具相互呼应。顶棚的形态除了照明功能以外，主要是为了创造就餐的环境氛围，因而除了灯具以外，还可以悬挂其他艺术品或装饰物（图 1-3-5）。



图 1-3-5 Grill'd 弗林德斯巷餐厅空间设计

（2）餐厅地面

较之其他的空间，餐厅的地面可以有更加丰富的变化，可选用的材料有石材、地砖、木地板、水磨石等（图 1-3-6、图 1-3-7），地面的图案样式也可以有更多的选择，如均衡的、对称的、不规则的等。设计师应当根据设计的总体设想来把握材料的选择

和图案的形式。餐厅地面材料的选择和做法的实施还应当考虑便于清洁这一因素，以适应餐厅的特定要求，即在材料选择上要使地面材料有一定的防水和防油污性能；在做法上要使灰尘不易附着于构造缝之间，以免难以清除。



图 1-3-6 餐饮空间学生作品展示 / 宣璟



图 1-3-7 餐厅地面设计

（3）餐厅墙面

现代社会中，就餐已经成为一种重要的活动，餐厅空间界面的使用时间也越来越长。餐厅不仅是家庭聚餐的地方，也是邀请亲朋好友交谈与休闲的地方。在对餐厅墙面进行装饰时，设计师应从建筑内部把握空间设计，根据空间使用的性质、所处的位置及个人特色，采用科学技术与文化手段、艺术手法相结合的方法，创造出功能合理、舒适美观，

符合人的生理、心理要求的空间环境（图 1-3-8）。餐厅墙面的装饰除了要符合餐厅与居室整体环境相协调、实现对立统一的原则外，还要考虑到它的实用功能和美化效果的特殊要求。一般来讲，餐厅较之卧室、书房等空间所蕴含的气质要轻松活泼一些，因此要注意营造出一种温馨的气氛，以满足家庭成员的聚合心理。



图 1-3-8 餐饮空间学生作品展示 / 况玉雯

2. 餐馆动线设计

如今，随着商业运营管理精细化程度的提高，动线设计早已不仅仅是一个线路，而是整个店面能够高效运转的基础，并已经细化到工作的每个环节和细节中。可以说，动线已经成为一个空间的“血管”，动线的流通和顺畅也关系着一家店面的运行效率和客户体验。

经过对各种商超监控的研究，人们发现消费者的行为存在下面几点特征。

（1）容易关注右边的空间

人们走路大多数是先迈右脚，平时也是使用右手居多，因此顾客大多希望往右走。据不完全统计，大约 62% 的客户在进入店面后会右转，并采用逆时针方向进行移动（图 1-3-9）。因此，在进行餐厅动线设计时，一定要注意给右边预留足够的空间。



图 1-3-9 某超市入口处，顾客选择线路的数据：62% 的顾客会优先走右边

（2）走廊的宽窄影响客户行动

有研究显示，如果通道足够宽，顾客反而不会

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，顾客也绝不愿意推挤着往前走，他们会选择转身离开。因此，餐厅预留通道既不能过宽也不能太窄，要视具体情况而定。总结起来便是：要吸引顾客进店，门口就要足够宽；要想留住客人，内部就要适当收窄。

（3）顾客喜欢有光的地方

我们很容易发现，顾客像飞蛾一般喜欢有光的地方。事实上，这是人的自然反应，光亮会给顾客一种安全感。这就是部分餐厅将明亮厨房放在入口处，打着灯吸引顾客的原因。

（4）入口右边墙决定客户进店率

门头很重要，顾客在门口望一眼可能就决定了他会不会进店消费。顾客站在店门口时，眼睛往往会以 45° 的角度看向右边的墙面，最终愿不愿意进店，就要看这一片区域是否有吸引他的要素。因此，餐厅绝对有必要做“面子工程”。

（5）收银台不宜放置在入口处

将收银台放在入口处，对于一些类似夫妻店等小型铺面来说没什么大问题。但是，对于上百平方米的店铺来说，将收银台放在门口会造成排队结账的情况，而且队伍很有可能阻挡要进店消费的顾客。因为当人们看到乱糟糟的人群集中在门口时，是很难产生进店欲望的。因此，不要将收银台放在入口处。

（6）合理设置后厨工作区

后厨工作所需的“三角区”，同样需要合理的设置。适当情况下，设计师可以将通往后厨的通道故意收窄，当顾客看到狭窄的通道时便不会产生前进的欲望。于是，狭窄的通道便起到了隔绝顾客动线

与后厨动线的作用。

3. 餐馆主体色彩设计

在空间设计中,色彩设计是很重要的一部分。无论在何种就餐环境中,色彩都占据着重要的位置。事实上,色彩环境对人们的心理影响很大,对人们的就餐情绪产生着直接作用。因此,餐饮店面装修时的色彩处理,对塑造完美店面的外形效果起着非常重要的作用。在对餐饮空间进行设计时,设计师应充分运用色彩的对比与调和,以达到加强外形艺术特征、丰富外形效果、创造直观视觉魅力的目的。

通常情况下,店面的色彩基调应以高明度暖色为宜;需要突出构建的重点部位可依其形体特征以及商业建筑装修空间的需要,配以相应的对比色彩。为突出餐饮店面的识别性,其招牌、标徽、图像、标志物以及店面装修等应正确地运用材料的质感、纹路和天然色彩。

一般来说,餐厅环境的色彩主要是墙面、灯光、天花以及餐边柜、地面等的色彩。因此,餐厅墙面的装饰绝不能忽略色彩的应用,选择餐厅灯具时也要使其与就餐氛围相契合;天花通常是白色的可以忽略,但餐边柜、地面作为就餐环境色彩的辅助表现,也应有所讲究。

餐厅墙面的色彩设计因个人爱好与主题不同而有较大差异。但总的来讲,墙面的色彩应以明朗、轻快的色调为主,经常采用的是橙色以及相同色系的“姊妹”色。这两种色彩都有刺激食欲的功效,不仅能给人以温馨感,还能提高进餐者的兴致,促进人们之间的情感交流。除橙色外,浅粉、浅玫瑰色也是餐厅墙面经常使用的色彩。这些暖色调都有助于营造轻松愉快的氛围。有些人认为,暖色面积过大时会对人的视觉产生过多刺激,所以在餐厅墙面用很深的暖色时,往往只用一面墙,其他墙面则用浅色或中性色,既形成了层次感,又保持了餐厅的氛围。

当然,富有个性的业主可能会反其道而行之,喜欢冷色调。虽然这与餐厅色彩搭配的一般原则相悖,但设计师会鼓励他们坚持自己的独特要求。设计师会在把墙面设计为深蓝色、浅绿色的同时,在灯具或餐边柜的制作或选择上加入局部的暖色,通过细节来调节过冷环境对进餐氛围的影响。同时,在不同的时间、季节及心理状态下,人们对色彩的感受也会有所变化,这时可以利用灯光的折射效果来调节室内的色彩气氛。

就餐区的灯光应以直射暖光源为主,且照射距离可以近一些,以便使精美的菜肴在暖色的照耀下显得更加诱人。折射光可以通过灯槽或玻璃、银镜等来实现,光源色彩可以丰富一些,而不必拘泥于同一种暖色光。

餐桌、餐边柜、灯具、地面对就餐氛围的形成也有重要作用,同样应该引起设计师的重视。其设计重点是:餐桌、餐边柜、灯具在造型上要与餐厅的风格保持一致,色彩也应尽量在同色系中。餐厅地面建议使用地砖或石材,其色彩的选择也要服从于风格这个主题。

4. 照明的确定和灯具的选择

餐厅灯在满足基本照明的同时,更重要的是营造一种进餐的情调,烘托温馨、浪漫的用餐氛围,因此应尽量选择暖色调、可以调节亮度的光源(图1-3-10)。

吊灯、壁灯、吸顶灯、筒灯等都可以作为餐厅灯的选择。在选择餐厅吊灯时,要根据餐桌的尺寸来确定灯具的大小。餐桌较长,宜选用一排由多个小吊灯组成的款式,而且每个小灯分别由开关控制,以便依用餐的需要而开启相应的灯盏数量。如果是折叠式餐桌,就可以选择可伸缩的不锈钢圆形吊灯,以便随时依需要而扩大光照空间。单盏吊灯或风铃形的吊灯则比较适合与方形餐桌或圆形餐桌进行搭配。