

餐饮功能空间属带有经营性质的公共空间环境，除了专门性质的餐饮功能空间以外，诸如酒店空间、酒吧空间、会所空间及一些除商业购物之外的营业性场所，还包括书吧、体育健身、美容、洗浴等一些休闲空间内，同样也会有餐饮功能需求。它们时而会独立出现，时而以集群综合体出现在公共环境之中。



第一节、餐馆空间设计概述

顾客在餐饮方面不再满足于普通的吃喝，还要追求个性、精致的餐饮装饰风格，享受舒适愉悦的进餐环境氛围，有着对餐饮空间意境的需求。

1、餐饮空间功能基本特征

餐饮服务的方式是双方面对面共同完成，存在即时性的特征。这就是说只有当客人进入餐厅后服务才能进行，当客人离店时，服务也就自然终止结束。

餐饮服务业具有体验性的特征。

餐饮服务还具有多方面的差异性特征。



2、餐饮空间形态类别

以风格性质进行分类的方式，比如说，中式餐厅、西式餐厅……等。

以菜品特色分类的方式，比如说，风味餐饮、某面馆、某火锅店，以及具有中国传统特色的“饺子馆”等等。还有像粤菜、闽菜、川菜等地方菜系分类的餐饮空间形式。

再有一些“主题性”餐饮空间应运而生，餐饮连锁式服务受到青睐等等。



3、餐饮空间形态的功能作用

宴会性能的餐饮空间

具有宴会厅性能的饭店可以认为是最为正统和标准的餐饮空间。首先空间面积要达到一定规模，就餐区域设置主次分明，空间气氛要求有端庄、隆重、大方之感，大厅与包间之间连接便捷通畅。



快餐厅性质的餐饮空间

主要分为中式和西式快餐厅，中式的以快餐形式供应中国传统的小吃或比较简单的饭菜。西式快餐厅以麦当劳、肯德基、赛百味等为代表的连锁形式餐饮空间。

西餐厅的餐饮空间

其风格自然是西式的情调，又有欧式、古典、现代等不同风格的划分，但一般都设有散座和吧台，有的还有包间。平面空间布局相互连通又各自独立，空间完整而又有层次。

中餐厅的餐饮空间

顾名思义就是中式风格、中式菜系的餐饮空间，最为常见餐饮服务。可根据餐厅规模大小，一般设有迎宾台、散座、包间、收款台等功能设施。

酒吧形式的餐饮空间

酒吧的形式越来越多元化，有主题酒吧，但是总体讲设计与西餐厅的设计有些相像，但是更加突出空间的个性特征。

第二节、餐馆环境的空间设计

1、餐饮空间设计原则

餐饮空间设计的在原则应是正确的目标定位。在处理餐厅顾客和设计者之间的关系中，应以顾客为先，而不是设计者理想化的自我表现。

其一，餐饮空间功能分区的原则。

其二，就餐区意境塑造的原则。



2、餐饮空间设计方法要点

一是餐饮空间的造型设计要点。不同的空间造型给人以不同的心理感受。

二是餐饮空间的照明设计要点。达到照度的前提下，一照明营造空间气氛。

三是餐饮空间的色彩设计要点。在餐饮空间视觉传达设计中，色彩的色调设计如何直接能够让人们的心理效应，影响着顾客的就餐心情。

四是餐饮空间的材料设计要点。对于餐饮空间墙面围体的装饰材料选择运用，更应该重点考虑防尘防污染的问题。

五是餐饮空间的格调设计要点。餐厅是最能体现空间个性的场所之一。

六是餐饮空间的陈设设计要点。装饰陈设是对餐厅空间设计的二次再创造。



3、餐饮环境的空间组织形式

集中式空间组合形式是一种稳定的向心式的餐饮空间组合方式，它由一定数量的次要空间围绕一个大的占主导地位空间构成。

组团式空间组合又是一种方式，将若干空间通过紧密连接使它们之间互相联系，或以某空间为轴线使几个空间建立紧密联系的空间组合形式。

线式空间组合，这种组合形式的出现大多是基于空间冗长的环境而形成的，更多的是出现在尽端的临窗位置，有直线和圆线或弧线形式。



4、餐饮环境空间限定方法

其一，用以限定空间的水平方向实体，也就是划分出实体的空间区域来，因其所处的位置不同，大致可以分为底面和顶面两种。

其二，垂直体限定空间。用以限定空间的垂直方向实体形式多样，常见的有墙体、柱体、隔断、构架、帷幕等，也包括家具、灯具、绿化等。



4、餐饮环境空间限定方法

其一，用以限定空间的水平方向实体，也就是划分出实体的空间区域来，因其所处的位置不同，大致可以分为底面和顶面两种。

其二，垂直体限定空间。用以限定空间的垂直方向实体形式多样，常见的有墙体、柱体、隔断、构架、帷幕等，也包括家具、灯具、绿化等。



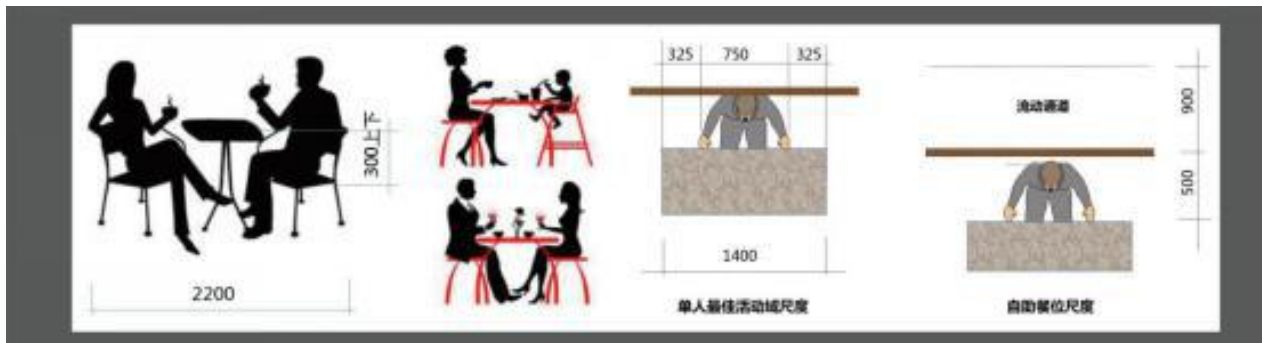
还有介于两种概念之间的划分。也就是空间组织形式的“抑扬法”



第三节、餐饮尺度要求与设施布置

1、餐饮空间尺度要求

就餐空间最佳尺度的设定包括餐厅内所使用的家具形式与尺度，都会与餐厅的使用性质有关。





在空间组织设计中，我们还要注意其它尺度掌控问题和要点。

2、餐饮空间家具设施布置

一般情况下按照双数的两人、四人、六人、八人使用来布置，还有十人以上的大直径餐桌布置。像快餐、吧台、自助性质的空间也会以单人就餐方式布置。形式上分为岛屿式、顺墙式、排列式的几种布置。



第四节、专题性餐饮空间设计

1、主题性餐饮空间设计

其一，餐饮空间挖掘地域特色为设计要点的体现。

其二，餐饮空间挖掘崇尚自然主题的设计要点。

其三，餐饮空间挖掘科技展现的设计要点。

其四，餐饮空间挖掘其它主题素材的设计要点。



2、咖啡馆性质的空间环境

(1) 基本概念

此类空间的判断我们常常以其功能和使用者行为作为依据，比如由商务性、休闲性至娱乐性的递进，环境空间表现以此为餐饮风格咖啡店、酒吧风格咖啡店、酒吧、舞厅性质酒吧、舞厅等等。



(2) 空间布置的特征

一是餐馆风格的咖啡店，其空间布置形态具有明显的餐饮特征，除私密性包间设置外，其余的开放坐席区域也会是相对独立。

二是酒吧风格的咖啡店，顾名思义就是休闲性和娱乐性的倾向，明确的吧台区域与动态交互的空间布置。

(3) 环境空间设计计划

通过设计方向和受限制的元素，进行综合分析和制定初步的设计计划，来决定设计概念，从而建立空间形象。



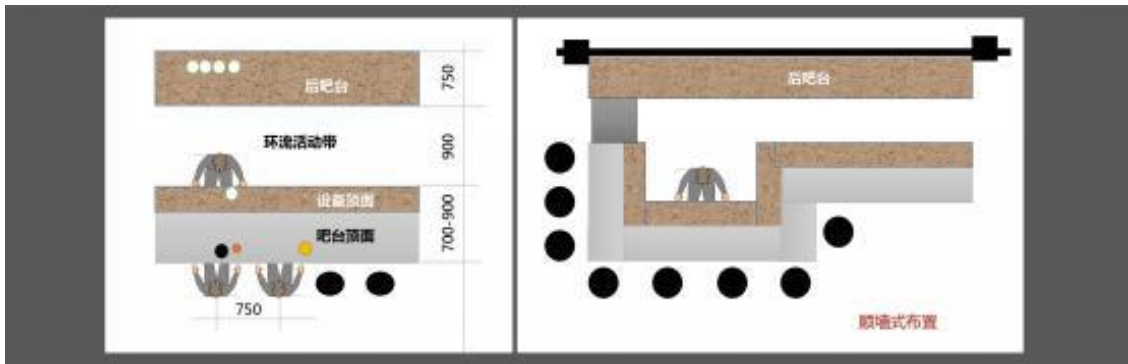
(4) 空间设计要点

一是坐席的陈设形式与风格特点。

二是用隔墙隔开的空间景象，声音释放空间，其获得空间的独立和私密性感受。

三是包括主入口，服务台和中央的桌子部位等人流密集区域的空间确定。

四是空间色彩和照明对心理产生的重要影响。





演示完毕！！