



服务美食餐饮 贡献媒体力量



业界大咖王建宁畅谈餐饮空间设计：

用设计创意 来传达生活方式

设计专业出身的王建宁,从1995年起便开始涉足餐饮空间设计这个领域,如今济南很多有格调的餐厅都是出自他的创意设计。随着业内认可度的不断提升,外省乃至外国的饭店老板都向担任着亚太酒店设计协会山东分会副会长的他发出过邀请,比如美国西雅图的一家中餐厅,就是他应老板之邀飞去完成的设计。在这一行里干得久了,王建宁也开起了餐厅——山东书城西侧的森林湖——以这里为案例,他跟记者聊起了餐饮空间设计的那些事。

文/片 本报记者 张嶂

星巴克与肯德基 排队方式大不同

谈到饭店的整体设计和室内装潢,大家首先想到的往往是怎么能修的更漂亮,然而在王建宁看来,满足功能性上对“好用”的要求,才是设计的第一目的。

首先餐饮设备要“好用”,从吧台的咖啡机到后厨的洗碗机,都要摆放有序,提升使用效率。然后从餐饮空间上来说,要让顾客和店员都感到“好用”,这就涉及对餐厅动线的设计安排。

动线设计有多重要呢?不妨举个例子,顾客在拥挤的餐厅过道里一边找座位,一边与对面走来的顾客不断擦肩,还要时不时躲避端着菜盘一路高喊“让一让”的传菜员;好不容易找个座位,一回头发现卫生间就设置在厨房对面,门口还堆着一车刚拉过来的待洗餐具,这时顾客心里肯定是崩溃的,还怎么吃得下饭。

餐厅动线,简单来说就是人在餐厅内移动的点,连接起来就是餐厅动线。动线设计作为门店设计的重要环节,和餐厅的定位有关,比如星巴克和肯德基的排队方式就有所不同,一个是横队,一个却是纵队。

星巴克以休闲为导向,要创造一个使消费者感觉优雅舒适

本版编辑:闫明 美编:胡顺云



的空间。因此平行的横向排队,使顾客之间能看到彼此的表情,产生亲近感,避免焦虑感。当顾客站在柜台旁边,很清楚的看到墙上的商品价目单,而不用担心视线被排在前面的顾客阻挡。星巴克能充分利用销售空间来陈列产品,顾客挑选的时候能打发时间,有效压抑排队等候的烦躁。

此外,星巴克的员工作业吧台是横向的流水线,吧台内部是一个横向排列的工作流程,这相当于一个展示平台,能看到咖啡师操作的全过程。观看饮品制作过程,增加仪式感和体验感。顾客会产生这样的感怀:这杯饮料做起来不容易,确实值这个价格。员工的作业吧台是横向的流水线,所以顾客在吧台左侧排队,而在右边取咖啡,形成秩序可以避免走道拥堵。

肯德基作为快餐行业,要营

造出更热闹,快节奏的氛围。纵向排队,顾客之间是背与面的接触,“看不到头”的等待+快节奏就餐方式,刚好迎合了快餐的特性。快餐的标准化程度高,选择余地也不大,顾客一抬头就能看到吧台顶端屏幕上的餐品展示,前面有人也不影响视线。

肯德基后厨和收银台整个布局意在减少服务员的移动,甚至考虑到了需要减少服务员弯腰和转身的需要。比如,收银台和后厨之间保持了非常高效的距离,人员流动不会影响点餐员的工作,同时保证了配餐员的高效走动。

动线设计早已不仅仅是一个线路,而是整个餐厅能够高效运转的基础,并已经细微到工作的每个环节和细节中。不同的餐厅,经营的菜品有差异,服务运行方式不同,动线也要量身设计。



王建宁

设计体现出思想 要和餐厅定位浑然一体

保证了功能性之后,就可以考虑观赏性了。虽然每个人的审美标准各有不同,但对于餐饮空间来说,还是有一些基本的理念可以遵循。

比如要紧扣品牌文化,根据品牌文化和品牌形象衍生出装修风格,比如工业风、欧式风、日式极简风、地中海风等。环境、产品、风味,三者不能脱节,在中式风格的餐厅里卖汉堡就不那么和谐。

可以考虑把某一色调打造成专属符号,在众多高颜值餐厅中,黑、白两种色调出境率尤其高。而善用一种色调的餐企,甚至把某种颜色变成品牌专属符号(如乐凯撒的黄、喜家德的红、小确幸的蓝等)。不需要太多设计感的白色,和其他颜色稍微搭配,也会产生不错的效果。森林湖里就采用了白色+湖蓝色的色调,给人清爽放松的感受。

从外观上来说,有条件的可以采用全景式落地窗,通透的外立面,于外部让顾客一目了然,容易给人高度整洁的感觉,于内部显得餐厅更敞亮,也让顾客可以边吃边欣赏外部景观。森林湖直接打造了两个不设窗玻璃的临街露台,往往这里最早坐满客人。

鲜花与美食的搭配,更能激发人的食欲,所以很多高颜值餐厅会加入大量的绿植、鲜花,营造一种贴近大自然的感觉。森林湖里也是这样,鲜花举目可见,王建宁笑称,这里以后会顺带卖花,附属上花店的功能。

从设计师的角度来说,不会重复自己的设计方案,餐饮空间设计亦没有定法,要根据每一家店的定位来量身打造,甚至有时会出现“无招胜有招”的效果。

比如上海的米其林餐厅Ultra Violet(简称UV),就连自己的固定对外店面都没有。所有客人必须提前3个月通过官网预约,成功预订后,用餐当晚在上海外滩18号楼下集合,由一辆专用商务车接送前往UV。这辆车会把客人带到一个破旧工厂库房改造的创意园区里,接下来就是一场视觉、听觉和味觉的奇异之旅。到底能吃些什么呢?反正一餐饭吃下来每人要花3000元,但吃过的人都说值。

“总的来说,餐饮空间设计是要和餐厅定位、主打菜品、顾客定位相统一,在设计创意中体现出思想,给人一种生活方式的体验。”王建宁说,他在筹备森林湖时,就想打造一个像森林中的湖泊那样舒适温馨、自然清新、闹中取静的餐饮空间,于是从湖蓝的主题色调到鲜花摆件的装饰,都与这个“热爱生活,向往自然”的定位浑然一体。

森林湖的位置靠近山东书城,租用的房产也属于出版集团,所以店里的几个书架上都摆满了书籍。“这里并不只是一个餐厅那样简单,还可以是图书馆,是花店,是咖啡厅,是酒吧……总之,这样的整体设计希望能传达出一种生活方式。”

