

浅析餐饮空间设计中智能技术的运用

赵文博

(黑龙江东方学院 黑龙江哈尔滨 156600)

摘要: 餐饮行业的空间设计不仅能够提升社会生活的服务品质和消费者人群的服务质量起到有效的促进作用,而且也能为优化消费者用餐过程的空间环境起到深远影响。随着近些年来消费者日常生活水平不断提升,对于餐饮行业的消费需求不仅仅停留在用餐的单向需求上,并且朝着多元化的功能不断发展和延伸。而智能技术和应用场景的有效应用,能够帮助中低端和高端餐饮行业逐渐完成自身及发展的重要转型,并逐步迈向以餐饮,娱乐,商务和休息为一体的多功能发展格局。

关键词: 餐饮; 空间设计; 智能技术

引言:

随着近些年来我国工业化生产和智能技术不断深化发展,各行各业都在与智能技术领域进行深入的接轨和融合,这样的发展趋势也在现代餐厅的空间设计中得到明显的体现。本文针对餐饮空间设计中智能技术的运用问题进行了研究和讨论,并以餐饮空间设计与消费特征为关键点进行切入分析,更好的结合餐饮空间的优化设计和布局调整来加强未来智能技术的应用质量,同时也为提升餐饮空间的环境质量和多功能消费者需求满足起到深远的影响意义,并最终能够在保留中国餐厅自身特点的聚餐形式基础上提供更加优质的餐饮服务内容

一、餐饮空间设计中功能分区对智能技术的应用分析

(一) 光环境设计

在餐饮空间设计过程中,光环境的设计工作不仅对室内氛围环境具有较大的影响作用,而且也能够结合不同的光环境设计打造出不同的空间氛围和就餐质量。在日常的餐饮光环境设计时一般采用自然光环境和人工光环境进行设计工作开展,并且对餐饮空间内灯具的选择进行严格要求。其中人造光源一般通过借用电控开关的方式进行判断是否进行使用,并且在使用前后应当不受到时间和天气的局限性影响,从而更好地减少光源设置的能源浪费问题。而通过有效应用自然光作为照明手段能够顺应我国提出的可持续发展战略,在光环境设计中具有节能环保的重要战略意义。^[1]设计人员在针对光环境设计工作进行智能技术的应用时,应当跟上时代的脚步摆脱传统单一的光感环境需求层次,而是将光环境设计与消费者对美的追求和需求进行全面提升,最终形成光环境的合理性与观赏性共存的发展模式。设计人员通过采用智能化照明系统的技术手段,不仅能够有效解决传统餐饮空间当中可能出现的灯光设备调控问题,而且也能够结合不同强度自然光线信息的有效捕捉而调整灯具的照射强度。这样的智能设施使用能够在餐厅运行过程中随着自然光线变暗,灯具设备能够自动开启智能补光功能,从而实现由自然照明为主到灯具照明的自然过渡。此外,智能照明系统也能够通过人工预设的功能应用,提前将照明灯具的照射模式照射时长等数据信息发指令给控制器,完成运营过程中灯具的自动变化过程,也能够减少餐厅光环境空间设计的控制资源投入。另外,智能化灯具还能够有效改变自身的光源颜色和灯具形状,不仅能够结合不同的根据颜色提升餐厅内的就餐质感,也能够通过扩大和缩小灯光的投射面积提升灯具的照射品质。值得注意的是,智能化灯具也能够通过控制灯具的照射强度和持续时间以及百叶窗的开关控制有效优化灯具带给室内温度的主要影响,从而更好的保持餐饮空间内环境温度的平衡性。最后,设计人员通过安装智能灯具也能够提升灯具的变换功能和动感效果,不仅能够给就餐消费者带来更为新奇的互动

体验,而且也能与就餐空间的其他设计功能进行有效配合。

(二) 热环境设计

在餐厅空间设计中热环境设计标准主要采用人体本身生理对外界状态感受的热舒适度属性进行衡量,从而更好的解决例如我国东北地区室内外就餐环境温度差异而造成门窗结冰受损的问题,同时也可以解决夏季南方地区餐厅室内降温除湿设备的能耗资源成本问题等。在传统的餐厅热环境设计优化时,设计人员往往在餐厅的中部区域种植或摆放植物进行有效调节,但是需要花费更多的人力资源进行定期维护和修剪。^[2]而通过采用科技产品和技术功能的有效应用,不仅能够针对室内的热环境问题进行有效改善,而且也能够将绿植与数控技术进行广泛结合,在实现自动化控制的基础上节省了植物养护的资源成本投入。除此之外,设计人员通过采用智能百叶窗的设备功能能够有效调节室内的温度,结合室内光线和温度属性的有效分析进行百叶窗功能结构的调整。

(三) 空气环境设计

在餐饮空间设计工作开展过程中,室内空气环境质量的因素不仅是消费者最为看重的问题之一,同样也是影响食品安全和经营核心的重要因素之一。因此为了能够更好的提升餐饮空气环境的设计质量,设计人员首先应当针对餐厅空间物理结构的分区进行有效优化,例如将厨房区域和卫生间区域尽可能远离就餐和包间区,从而防止油烟和异味影响到消费者的就餐质量。而厨房通风系统的有效优化也能够降低油烟对除湿身体健康的长期影响,并对我国碳排放和雾霾治理工作起到有效的配合作用。设计人员还可以通过应用智能的技术手段,针对不同区域的空气流动情况进行空气智能净化设备的有效安装,与传统固定安装的设备特性不同的是,智能化设备是一个能够移动的机器人,并且可以通过自动检测功能针对污染源进行移动和处理。^[3]这样的智能设备功能使用能够有效提升餐饮空间内的环境质量系数,并且为提升消费者就餐中的心理和生理健康起到深远影响。此外,在厨房区域和卫生间区域设计人员可以安装空气净化墙体,不仅能够针对环境温度以及湿度客观条件因素进行反馈,而且能够针对区内的特殊气体进行有效进化。

(四) 色彩环境设计

与以上几种环境设计因素不同的是,餐饮空间的色彩环境设计往往与餐厅营造的意境和视觉情景化设计体系形成搭配,并结合色彩心理学的有效应用最终构建更加赏心悦目的空间色彩氛围,同时也为顾客自身的就餐心情起到优化作用。设计人员在进行色彩环境设计的智能技术应用过程中,更多的融入高科技产品对于色彩的合理利用和变化过程。例如在就餐区域通过加大对先验型颜色的应用来提升消费者的视觉冲击力,从而促使消费者能够更好的提升食欲并加快进食速度,最终实现餐饮经营过程中经济收益和翻台率的不

断提升。而在餐饮空间的其他区域,设计人员通过智能照明系统的色彩调节功能能够提升对不同就餐区域的光线色彩调整,从而更好的提升整体餐厅的协调性。^[4]此外,设计人员通过应用热变色桌子的工作原理,能够帮助消费者在就餐过程中感受到科技的魅力和就餐的新奇,也会提升消费者的消费经历深刻性起到深远影响。

二、餐饮空间设计中物理结构分区对智能技术的应用分析

(一)等候区的设计应用

在传统的餐饮空间设计中,由于人们很少选择在用餐高峰期对排队拥挤的餐厅进行高频率选择,因此餐厅等候区域的设计质量和针对性往往相对较弱,因此简单的临时桌椅和长期的枯燥等待会让顾客产生被忽略的负面情绪,最终影响到餐厅的长期经营质量。为了能够更好的解决这样的实际问题,设计人员通过应用智能技术的功能途径首先减少大量针对牌号进行等候的消费者规模,通过融入线上排号的智能化功能解放了消费者的排队等候时间,也大大缓解了餐饮空间设计中等候区面积和设计质量的需求。此外,针对仍然需要在等候区进行等待的消费者人群,设计人员应当为消费者提供更加多元化的娱乐途径来降低消费者的负面情绪。例如设计人员可以在等候区设置免费冲洗照片的电子设备,引导消费者通过筛选自身的照片进行免费打印。^[5]这样的设备使用过程不仅转移了消费者的注意力,而且也为消费者等候过程提供了便利的服务。设计人员也可以针对前来就餐的消费者进行智能电子触屏查询设备的有效提供,从而更好的方便消费者针对餐厅排队情况以及本店的特色招牌菜等信息进行自主选择 and 了解。这样的智能技术应用有效解决了高峰期餐饮人力资源严重不足的实际问题,同时也为节省消费者自身的宝贵时间起到重要的促进作用。

(二)服务区的设计应用

餐厅空间设计中服务区作为餐厅工作人员提供餐饮服务区域,往往在实际的运营过程中并不局限于单一的区域,并且一些餐厅也会将不同区域的设计工作统一划归到服务区中。这样的实际情况也造成了服务区内,服务人员的行动路线设计不够明确,并且针对第1次来就餐的消费者没有进行更加全面细致的引导提醒,并且整体服务区的设计功能也没有得到全面的开发和利用。为了能够更好的解决这样的实际问题,设计人员应当针对服务区内的导向标识系统进行全面优化,并通过应用智能技术的功能将传统静态导向标识进行动态化的智能设计。^[6]这样的有效调整能够更好的提升不同场景下标识系统的应用质量,并且也能够结合餐厅空间调整变化进行优化处理。并且智能化系统更具人性化设计,能够跟随餐厅进入不同区域的感应装置进行互动反馈,并为消费者提供更加全面细致的服务功能。此外,在服务区通过安装智能橱柜的方式,能够有效提升顾客对于自身贵重物品的保护质量,并且通过对会员顾客提供专用的用餐器具来降低一次性餐具设施的使用浪费问题。

(三)散座区的设计应用

散座区作为餐厅空间设计中面积比重较大的区域,也是消费者进入餐厅之后最为直观的感受因素来源。因此设计人员应当针对散座区的整体氛围和服务质量进行重点的设计优化,不仅需要结合散座区功能合理性的有效分析,而且也需要针对人性化的设计流程进行有效统一,最终实现绝大多数顾客使用需求的全面满足。为了能够更好的解决高峰期对于散座区域资源严重不足的实际问题,设计人员可以通过改良餐桌的界面设计方向作为切入点,不仅能够在于餐桌上设置触摸屏进行点菜等功能的有效互动,而且也能够为提升消费者就餐过程中的娱乐质量起到深远影响。^[7]此外,针对不同散座

区域之间的隔断,设计人员可以通过采用智能化设备的有效功能,不仅方便消费针对自身就餐环境的私密性进行有效调整,也能够通过提升隔断结构的隔音效果和透光率来加强散座区域的就餐质量。由于智能隔断装置表面采用了易清洁的材料,并且便于安装和拆卸,因此能够方便餐饮工作人员进行日常的清洁和维护。

(四)厨房和卫生间的设计应用

厨房和卫生间作为餐饮空间设计中对于环境和卫生质量要求最高的区域,设计人员需要针对整体的设计效果进行入手,并且在餐厅文化氛围的营造上进行全面优化。在卫生间区域的设计过程中,设计人员通过应用智能马桶设备的有效功能,不仅能够针对消费者的小空间品味质量进行有效提升,而且更加全面的便捷功能也能够提升消费质量。智能马桶设备具有一键更换卫生坐垫冲洗功能,也能够为消费者和马桶设备清洗人员的日常工作带来较大的便利。而在厨房区域的设计过程中,设计人员需要针对后厨操作间的私密空间部分进行有效隔断,并且结合智能化卫生系统的有效应用,针对厨房生冷食物的有效存储和品质进行全面保障。并且厨房的交通流线应当避免与就餐区顾客流线进行重合,从而造成厨房工作人员与消费者产生不必要的麻烦。

三、结束语

综上所述,随着社会发展和消费者生活节奏的不断加快,消费者对于餐饮行业的消费方式和消费需求也在发生着巨大的变化。针对这样的时代发展趋势和特点,餐饮经营人员应当顺应的发展和消费者的整体趋势,并结合智能技术和信息化技术功能的有效应用,通过结合自身餐饮门店空间设计的全面优化来进一步提升现在餐饮发展中对于便利性的有效把握。这样的智能技术应用途径有效改变了餐饮经营和消费者实践的原有途径,并在技术的发展过程中随着时代的步伐逐渐成熟最终融入到大众的生活当中,最终为提升人民群众的生活品质起到深远意义。

参考文献:

- [1]张文博.音乐在餐饮空间设计中的创新融入——评《餐饮空间设计》[J].食品安全质量检测学报,2022,13(11):3722.
 - [2]李敏.民间美术元素在餐饮空间设计中的创新融入——评《餐饮空间设计》[J].粮食与油脂,2022,35(06):166.
 - [3]陆萍兰.寓教于乐的闯关式教学推动“三教”改革——以餐饮空间室内设计课程为例[J].大众文艺,2022(09):146-148.
 - [4]刘奕麟.餐饮空间设计中的要素分析——“人”“食物、器物、空间”“事件”[J].设计,2022,35(04):93-95.
 - [5]刘燕.餐饮空间设计中的品牌文化创新应用——评《餐饮空间设计(第2版)》[J].食品安全质量检测学报,2021,12(20):8301-8302.
 - [6]杨亚.基于品牌文化的主题餐饮空间室内设计研究——评《餐饮空间设计(第2版)》[J].食品安全质量检测学报,2021,12(17):7094.
 - [7]张瑞霞,谢韵.广西民族元素在餐饮空间的设计运用——以广西南宁桂小厨餐饮空间设计分析为例[J].居舍,2021(17):98-99.
- 作者简介:赵文博 女 汉族 黑龙江哈尔滨人
黑龙江东方学院 讲师 硕士研究生 研究方向:环境设计
课题名称:AI智能技术在餐饮空间设计中的应用
课题编号:HDFKY200219