

浅析连锁快餐空间设计原则

◆丁爽

(大连工业大学 辽宁省大连市 116000)

摘要:通过对连锁快餐空间设计现状多层面、多视角的分析,讨论连锁快餐在新形势下发展的设计新原则。

关键词:连锁快餐;空间设计;设计原则

随着中国社会经济的发展,我国餐饮环境设计正逐步由一味注重使用效能的划分转向简单而多变的空间,在满足使用的基础上,越来越关注空间环境带给人们的生理和心理感受,更注重有文化内涵的人性化设计。而连锁快餐也在发展的过程中探索着新的设计原则以适应新的发展趋势。本文通过对当下连锁快餐空间的布局、装饰、色彩、材料分析,以探索连锁餐饮空间设计原则。

(一) 空间布局

连锁快餐空间大致根据其使用功能划分为公共活动功能、用餐功能以及制作功能这三种,需根据快餐的品类及面积进行划分,并合理规划空间内顾客、服务、物品三者的“流线”。顾客流线指连锁餐饮空间中消费者的活动路线,作为空间中的主导流线,应具备清晰、通畅、便捷、安全特点。服务流线是空间内部员工为消费者提供服务、厨房加工、传菜等经营活动的运作流线。应以高效为原则,采用以直线为主,且需配置相应的备餐台,避免频繁的对顾客用餐区干扰。物品流线是指连锁餐饮空间中使用物品的进出以及废弃物品的流出路线,可适当采用增加出入口、储物空间等方式,避免影响顾客用餐的同时提高工作效率。

(二) 空间的装饰和材料

随着经济的发展,人们对于生活品质有了更高的要求。顾客对于连锁快餐空间也有了个性、精致、舒适、愉悦等多方面的追求。现今的快餐空间通常有明确的主题,而主题的确定也会随之设定相应的装饰元素及空间情感。以地方文化特色为宗旨,利用地区特有的风土人情、自然风光、建筑特色为设计的要点,通过一系列特色鲜明、散发浓郁地方特点的素材来装饰烘托餐饮空间的环境氛围。而在营造环境的过程中,连锁快餐空间的设计又通常在造价、面积、可复制性等多方面条件有一定限制,空间内陈设的精心布置就在营造空间氛围上起了很大作用。装饰陈设是残影空间后期的一个重要组成部分,也是对快餐空间设计的二次再创造。从家具样式到艺术品的风格以及织物的纹样、色彩相互呼应统一,都可以在一定预算的范围内提高空间的文化氛围和艺术感染力。餐饮空间材料的运用与尺度、色彩、空间布局都有关系,

室内材料的种类十分丰富,如大理石、木材、玻璃、金属等。连锁餐饮空间为了追求用餐过程的新奇感,在材料上采用金属质感很浓的铝材、槽钢的螺丝、拉丝不锈钢、大面积钢化玻璃隔断,或者用原始的结构不加任何修饰,只用涂料喷涂作色调上的强烈对比。而快餐空间多有预算的限制,可以依据品类及主题对这些手法进行选择,让顾客在用餐环境中感受到现代都市的韵律和节奏。

(三) 空间的色彩和灯光

在连锁快餐空间的视觉传达设计中,色彩和造型能够让人们的心生呼应,左右顾客的心情。这样色彩在光线的配合下更能唤起人相应的感情取向,烘托用餐氛围。首要确定餐饮空间总体的色彩基调,然后在针对餐饮空间的不同区域功能来设定搭配的局部色调。空间色影的差异是色彩对比的前提,差异大小决定了对比的强弱程度,其中最主要的因素是色相、明度、纯度以及冷暖、面积的对比。连锁快餐店在室内色彩中大部分都是利用高明度、高饱和度的强色调来装饰空间。这样空间色彩设计通过强烈的色彩对比,突出表现主体,从而强化空间的格局表现。高明度和高饱和度的设计会让空间环境给人一种更为干净整洁的感觉。高明度和高纯度的暖色具有一定的膨胀感会给人带来一种扩大空间范围的心理认知,从而减少人在特定空间范围中人所带来的拥挤感。另一方面,在快餐店采用暖色调的色彩设计会让人在用餐时感受到时间过得非常缓慢的作用,顾客会不知不觉加快自己用餐节奏。照明设计的类别有一般照明、局部照明、重点照明等。连锁快餐空间通常采用一般照明,做到和谐、明亮、温暖,在心理学上这种氛围可以增强人的食欲。

小结:人们对于生活品质有了更高的要求。顾客在餐饮方面不再满足于普通的吃,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。这些都对连锁快餐设计提出了更高的要求,一个成功的连锁快餐空间设计,首先需要围绕主题风格进行创意和艺术处理,其次在空间的使用功能、装饰手法、色彩造型、装饰陈设和灯饰的配置等方面,进行系统化的雕琢和处理以达到在有限的空间、预算内营造可复制的空间氛围。

作者简介:丁爽(1994.3—),女,汉族,籍贯:辽宁锦州人,大连工业大学艺术设计学院,17级在读研究生,硕士学位,专业:环境设计,研究方向:空间设计。

