餐厅的装修应围绕经营而进行， 以顾客为中心， 因此， 需首先对目标市场的容量及餐饮

需求的趋势进行分析； 同时， 还需考虑酒店的整体风格、 餐饮的整体规划、 星评标准的要求，

以及装修的投入和产出等相关问题。 确定恰当的规模和比例 . 在对餐厅墙面进行装饰时， 应

从建筑内部把握空间。 餐厅墙面的装饰除了要依据餐厅整体设计这一基本原则外， 还特别要

考虑到餐厅的实用功能和美化效果。

餐厅在陈设和设备上是具有共性的，它要求简单、便捷、卫生、舒适。在餐厅的装修

设计中， 餐厅店内设计除了包括对店内空间做最经济有效的利用外， 店内用餐设备的合理配

置也很重要。西餐椅以及橱、柜、架等，它们的大小或形状虽各不相同，但应有一定的比例

标准，以求得均衡与相称， 同时各种设备应各有相当的关系空间， 以求能提供有水准的服务。

在餐厅的装修设计中并不是经常结伴成伙地去餐厅大吃一顿， 多数还是普通用餐， 所以对于

一般餐厅来说， 还应以小型桌为主， 供二人至四人用餐的桌子， 刚好符合现代中国家庭的要

求。而快餐厅可以多设置一些单人餐桌， 这样，就餐人不必经历那种和不相识的人面对而坐、

互看进餐的尴尬局面。 而且， 快餐厅的营业利润依赖于进餐人数。 一人一桌， 即使是几个朋

友一块来， 也不便左右回顾去大声聊天， 影响进餐速度。 在餐厅的装修设计中， 能让顾客快

吃快走，才是最理想的餐桌形式。大型的中餐桌，往往是供群体就餐而设置的。

在餐厅的设计中， 餐厅的灯光是营造气氛的主角。 餐厅一般用能伸缩的吊灯作为主要的

照明， 配以辅助的壁灯， 适宜采用低色温的白炽灯， 奶白灯泡或磨砂灯泡， 漫射光， 不刺眼，

带有自然光感，比较亲切、柔和。日光灯色温高，光照之下，会使人的脸看上去显得苍白、

发青，饭菜的色彩也都变样。

餐厅的设计中， 餐厅装修最好采用容易清洁的材料， 造型要简洁， 不宜过于繁琐使人产

生压抑感。此外，如果餐厅挂壁画，也要选择与整体风格相配的画。