

餐饮设计 | 餐厅开放式厨房的设计要点

餐厅开放式厨房已经成为现今最流行的餐饮室内设计趋势之一，餐厅和厨房一体设计的好处有很多，例如：提高空间利用率、创造娱乐性强的互动就餐体验、提升餐厅的颜值和把餐厅厨房功能最大化等。难怪近年众多餐饮店对开放式厨房的设计风格趋之若鹜，纷纷把餐厅用餐区和厨房合并。

虽然餐厅对开放式厨房的装修设计需求激增，但因普遍餐营者对开放式厨房的设计规划认识不足，导致市面上的餐厅开放式厨房设计质量良莠不齐。事实上，市面上许多餐厅的开放式厨房都违反了一些基本的设计原则，为餐厅制造了不必要的噪音和油烟，甚至忽略了建筑规则和卫生法规，最后需要重新购买厨房设备或进行装修大改造，大大破坏了原本打造舒适用餐环境的美好初衷。

要设计一个令人满意的开放式厨房，关键在于对厨房和用餐区的运营模式有全面了解，才能仔细进行空间规划和购置合适的装修设备，当然还必须谨慎地执行设计项目。今天 ASIG Design 会为大家介绍成功的餐厅开放式厨房的基本设计原则。

【一】配合餐厅菜单主题

餐厅开放式厨房是一场现场真人秀，是比烹饪节目更真实的互动体验。或许餐厅的厨师很会煮菜，但是以厨艺作秀娱乐食客却是另一门学问。所以设计开放式厨房的目标不只是为了烹饪或满足客人的口福，而且要让客人亲眼见证厨师的现场演绎烹饪全过程。厨房的设计必须配合餐厅菜单主题来决定如何展现食材原料、烹饪手法和厨房工具。

赛百味（Subway）连锁快餐厅的主打菜单是新鲜现点现做的三明治，快餐厅的开放式厨房向所有人展示他们的新鲜食材和食品准备过程，为顾客提供极高的透明度并成为品牌的标记。



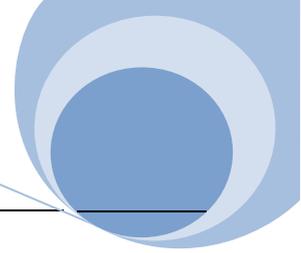
另一个成功例子是数寄屋桥次郎（Sukiyabashi Jiro）寿司店，店主小野二郎有日本寿司之神的美誉，店内的传统日本敞开式厨房设计让寿司师傅和食客近距离深度交流，顾客喜欢看店主制作寿司时表现出的严谨庄重态度，举手投足都充满着

仪式感和隆重感，完美呈现了餐厅开放式厨房的吸引力，并将娱乐、透明度和与厨师的亲密联系结合在一起。



【二】基本设计要点

要打造或把餐厅改造为开放式厨房是一项重大决定，深深影响着餐厅的整体布局设计，所以在设计概念确认后，必须注意以下几个基本设计要点：



在厨房里展示的主要烹饪过程有哪些？在哪个位置展示最理想？

是否让客户看到厨房的一切活动？如：洗切等准备工作和洗碗？还是仅限于沙拉前菜准备过程或炒菜过程？

如何将噪音降至最低并确保通风良好？

厨房区域所需要的明亮灯光是否影响用餐区的灯光营造氛围？

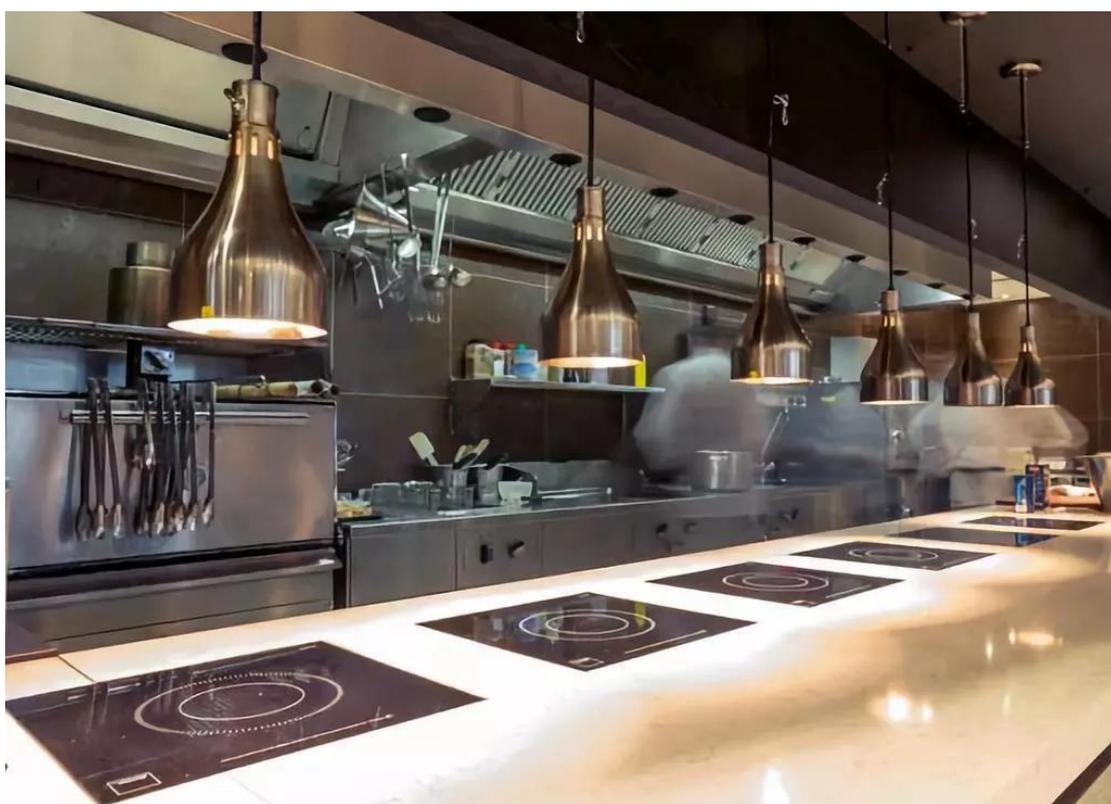
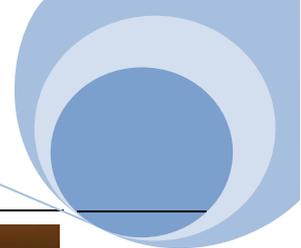
【三】建筑设计、消防安全规范条例专家

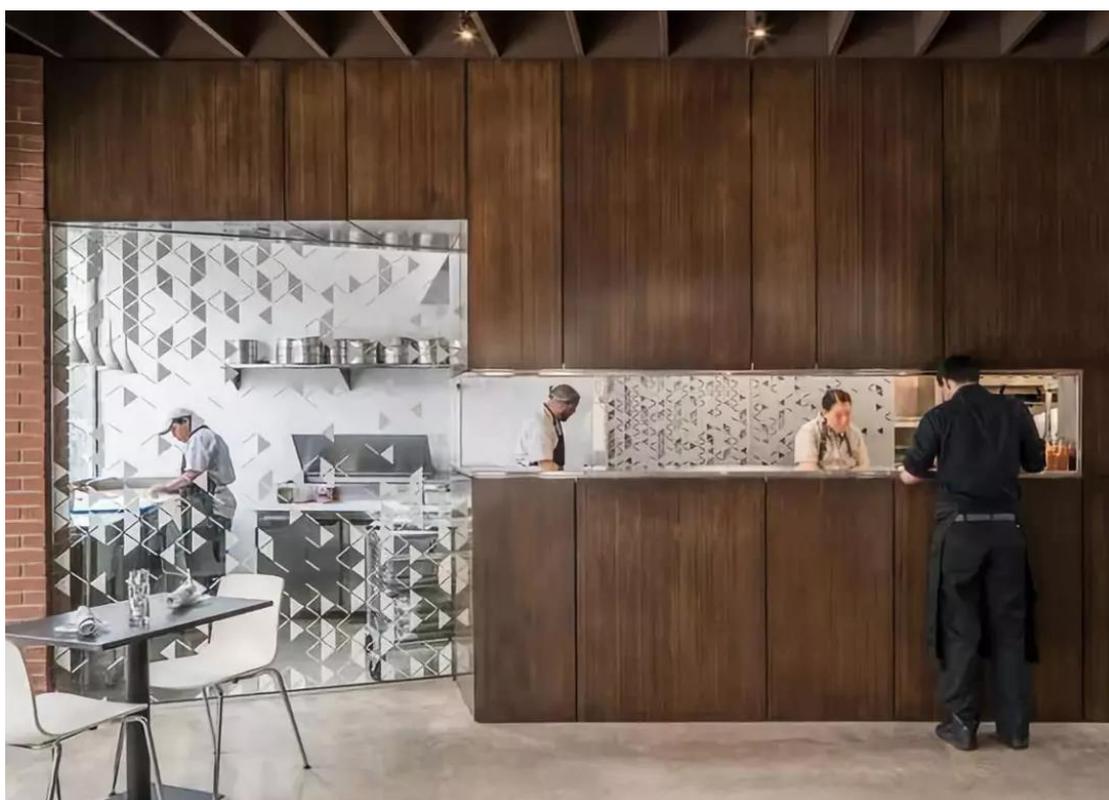
餐厅应把就餐区和食物准备区之间保持一定的距离，开放式厨房安装透明隔板的位置和高度应有效阻隔厨房油烟，尽量把顾客和污染源隔开。建议咨询有经验的建筑设计师和消防安全规范条例专家，确保顾客的舒适和健康。

在开放式厨房中，一切的厨具和原料都展现在客人眼前，所以必须有严谨规划的厨房运作组织动线和卫生清洁守则，确保操作无误。不过，更重要的是设计者的创造力，通过设计为餐厅的开放式厨房增添戏剧性，亲密感和真实性元素。

【四】布局

餐饮店开放式厨房有不同的布局和类别：敞开式厨房、半开放式的、墙体开门洞式、舞台式的演示、半自助式的路线、在餐厅中央被座位包围的和玻璃隔断式等等。无论任何的设计概念，餐营者都必须与建筑设计师紧密合作，令布局能体现厨房的日常功能和满足客人的就餐体验。





厨房设备和厨具的摆设位置凌乱会妨碍厨房的整体美观程度和顾客的视线。挑选设计漂亮的厨房设备作为厨房核心焦点，如：意大利比萨炉、大型窑烤炉、暖灯

具和挂在墙壁的锅炉用具等。另外，必须注意餐厅原有的天然气管道位置是否限制了厨房设计的灵活性和成本效益。



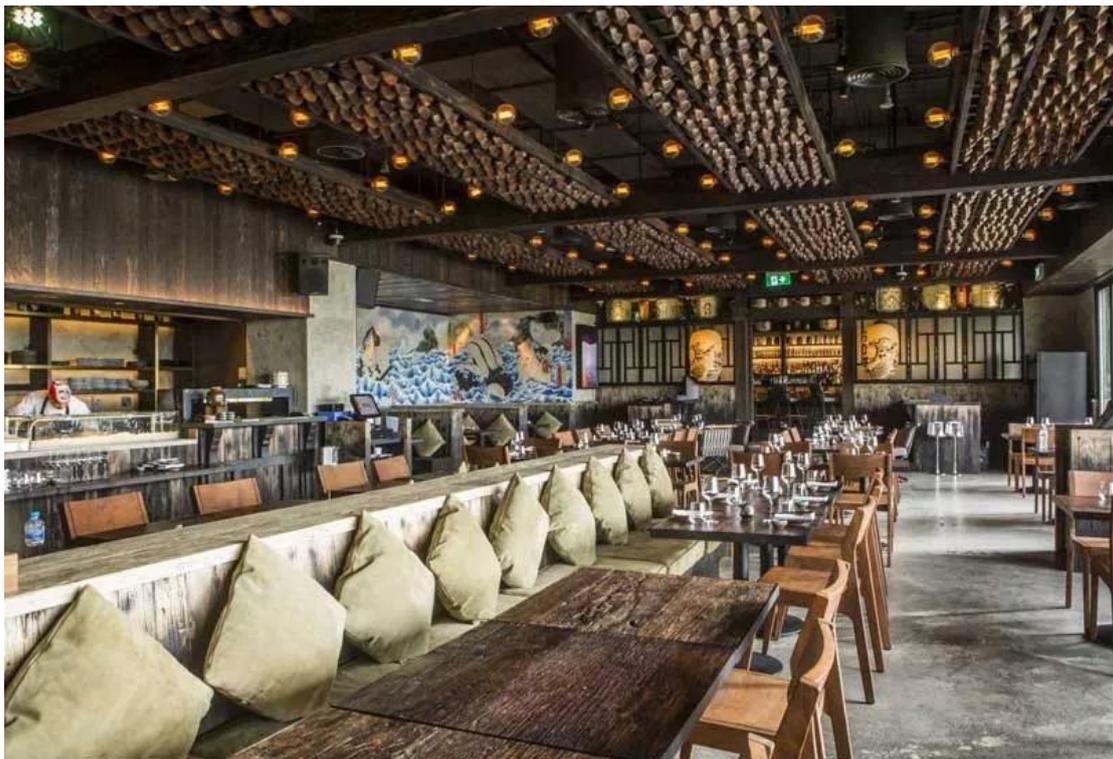
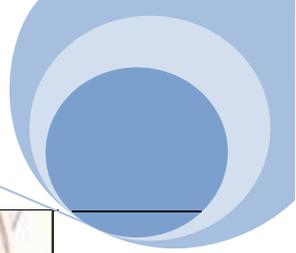
另外，餐厅的座位布局是餐厅的重中之重，如果没有周全考虑食客望向厨房的视线，就会浪费了厨房的设计，通常曲线座位安排能帮助最大化避免视线阻挡问题和增加戏剧化效果。



【五】灯光

开放式厨房的其中一个主要设计难题是如何把明亮的厨房工作灯与就餐区的装饰照明平衡调和，一起营造温馨轻松的环境。厨师的任务照明灯其实可以结合舞台灯光，帮助厨房突出视觉效果，就餐区可使用能调光的环境照明灯具，并在餐桌上摆放装饰灯具，可有助平衡开放式厨房内的明亮灯光，而且形成鲜明对比。

一般来说，厨房照明应避免使用荧光灯和白灯，因有可能亮度太大而刺激人眼，造成眼疲劳，建议使用可仔细调整亮度的 LED 照明灯，同时又能营造温暖的感觉。此外，也可以使用其他建筑元素，如：拱腹、横梁或镜子等，使流入就餐区的光线强度得到控制。





【六】声音

大部分人觉得餐厅本身应该充满热闹的声音才是人气餐厅，但每家餐厅的风格不一样。建筑设计师可透过室内设计和装修材料来减少餐厅的噪音，如：选择有隔音效果的地板、吸声砖、隔音板、吸音瓦、金属吸音天花板等等。另外，餐营者可以把食材准备工作、洗碗清理区、厨师区域和开放的烹饪台分开，这对减少噪音有很大的帮助。

【七】通风

通风系统设备是控制油烟，蒸汽和其他强烈气味的关键。餐厅的开放式厨房要尽量避免令顾客因吸入厨房的油烟和热气而感到不适和局促，所以必须购置质量好的排烟通风系统设备和空调。

要利用开放式厨房为食客带来不一样的用餐经验，就必须掌握开放式厨房的设计技巧，如果您想了解更多餐饮店开放式厨房设计解决方案，请随时与我们联系。