

餐饮趋势 | 最新餐饮设计新风向！让餐厅成为打卡拍照圣地！

餐饮潮流日新月异，每过一段时间餐饮企业便会更新餐厅设计、引进新菜色、跟换新广告，目的是提升顾客的消费体验和吸引新客流。不过，潮流瞬息万变，过去几年流行的餐饮设计开始逐渐消失，例如：使用大量深色木材、朴实色调和仿古旧铜绿的乡村风格，都正在被新的餐厅室内设计风格所取代。

餐厅的外观、颜色和用餐环境设计对顾客的消费体验有密切的关系，直接影响餐厅生意和客流量。餐营者必先抓住最新的餐饮空间设计趋势，才能打造刷爆朋友圈的高颜值餐厅，留住客人的心。

现今流行的餐饮设计趋势可分为两类：（1）餐饮概念设计，指围绕餐厅主题作全面性的室内设计，包括：餐厅布局设计、菜单设计、装修风格等等（2）餐厅软装设计，以家具、绿植、灯饰以及其它装饰摆件为餐厅带来现代感和设计感。

潮流餐饮空间设计概念

潮流餐饮空间设计概念

简约主义

许多餐厅不再使用华丽的墙纸或装饰来覆盖墙壁，而是选择简约美学设计，以简洁的线条配搭豪华的家具，为餐厅带来时尚现代和简约轻奢的氛围，成功吸引了许多年轻客户。



潮流餐饮空间设计概念

绿植

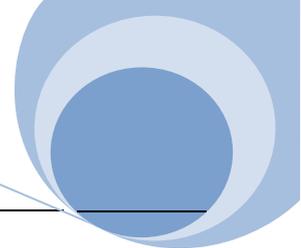
现代人对健康饮食越来越讲究，许多餐厅不仅提供美味而且健康又营养丰富的食物。所以通过花艺和绿色植物绿化餐厅有助增强健康自然的感觉。



潮流餐饮空间设计概念

美式复古怀旧风

复古黄铜饰面的桌子、工作台面和椅子已成为最新的餐饮设计新元素，怀旧色彩的亚麻地板适合打造复古风，而且亚麻地板比木地板或混凝土地板的颜色选择更多，加上非常容易安装和维护，所以很多餐馆使用。此外，霓虹灯标志也成为餐厅装饰墙壁的流行设计元素。

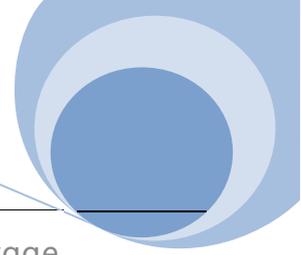


潮流餐饮空间设计概念

HYGGE 舒适美好生活

Hygge 是现在欧美非常流行的潮流新词 ,丹麦语解作舒适、简单美好生活的意思。

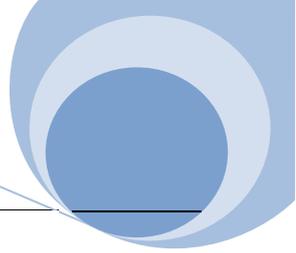
现代消费者视用餐为一种生活方式和体验 ,用餐环境要舒适自在 ,食物要对身体



有益。餐营者可透过餐饮空间设计来营造轻松朴实的氛围，为客人提供 Hygge 的用餐体验，餐厅摆放本地艺术家作品、邀请艺术音乐团队表演和艺术创作等等，从而营造平易近人、轻松的氛围和独特亲切的感觉。



最流行的新设计元素



许多设计元素，如：墙壁上的油漆、灯光类型或用餐空间的装饰等等，可帮助餐厅突出个性化的形象，让您轻松地餐厅进行改造，以下是餐饮界流行的新设计元素：

最流行的新设计元素

绿色

绿色代表新鲜自然，让您的顾客联想到健康和活力，让客人觉得食物更健康。此外，绿色系可以是墙壁上的油漆，也可以是绿色的桌布或餐巾纸等等。绿色有助于加强餐厅的自然和健康主题。



最流行的新设计元素

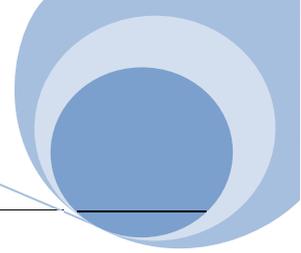
柔和灯光

过去几年流行的爱迪生灯泡和乡村风格灯饰已经渐渐被淘汰，更多餐厅会使用柔和的灯光，因为柔和的灯光比强烈明亮的灯光绝对能让客人更感受到舒适和受欢迎的愉悦气氛。

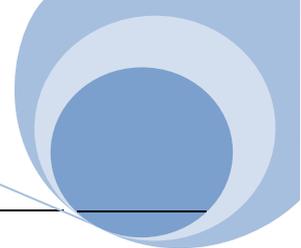


最流行的新设计元素

柔和粉色

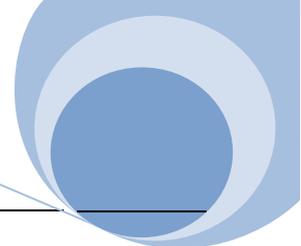


柔和的色彩一向给人一种温暖、舒适、温馨的感觉，非常适合饮食服务行业，越来越多的餐厅放弃使用中性色系，改为选择浅粉色、绿色、天蓝色和黄色等柔和色彩。这些颜色能大大提升餐厅的愉悦氛围，为餐厅带来适度又不过分夸张的转变。



最流行的新设计元素

环保物料



''绿色生态''是新兴的餐厅装饰设计理念，再生环保材料将会越来越受业界欢迎。其实，再生木材和各样回收环保材料本身就具有独特朴素的特质，加上年轻一代正流行改造绿色生活，喜欢低碳创意的环保家具。

总括来说，现今的餐饮空间设计趋势有 2 大要点：(1)年轻消费者喜欢有社交媒体价值的餐厅，他们会考虑餐厅环境和菜色会否适合拍照打卡，能否让他们刷爆朋友圈。高颜值对于年轻顾客十分重要。(2) 简约主义设计对提高餐厅品位有极大影响，餐厅设计无需使用大量不同的设计元素，反而应该删减不必要的装饰，把重点放在简洁的线条和 1-2 件家具或装饰上，简约空间能帮助餐厅打造出时尚和干净的美感。