

## <<成功的餐厅设计>>

### 图书基本信息

书名：<<成功的餐厅设计>>

13位ISBN编号：9787121161087

10位ISBN编号：7121161087

出版时间：2012-5

出版时间：电子工业出版社

作者：(美)巴拉邦, (美)迪罗谢 著, 陈翠华 等译

页数：324

译者：陈翠华

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<成功的餐厅设计>>

### 前言

前言 2009年7月，我的丈夫约瑟夫迪罗谢在经历了与癌症的长期抗争之后，离开了我。当时，我们刚刚完成了《成功的餐厅设计》一书。

真的，这本书凝聚着他的厚爱，就跟他在新罕布什尔大学、纽约大学和科内尔大学的执教生涯一样。所有认识他的人无不钦佩他对家庭的尽职尽责，他对学生的厚爱与关怀，他对工作的热忱与奉献——当然，还有他面对癌症时所表现出的从容、坚忍与尊严。

满怀着爱与感激，我将此书献给他无私、卓越的心灵。

以下的前言与致谢都是乔（约瑟夫的昵称）亲自执笔的，在这里我只对其稍作修改——在我们的合作中，我是编辑，他通常目光灼灼地进行评述。

——瑞加娜巴拉邦 1989年的时候，我们绝没有想到《成功的餐厅设计》一书会有第二版，更不用说第三版了。

20年来，我们的世界已发生了沧桑巨变——餐厅设计也日新月异。

第一次签订这一版的合同时，我们对策划编辑说这次的手稿可能比第一版提交的要单薄；我们大错特错了。

探讨这一版的时候，每翻开一页我们都发现这背后蕴涵着更多的信息。

从某种程度上说，深入的研究和对林林总总的信息的获取受益于网络的广泛应用。

很快我们就明白了，网络让我们的触角伸向了世界，从而获得了餐厅设计方面的所有信息。

我们第一次运用了国外的小案例，采用了在海外工作的美国设计师/建筑师的作品。

所以，这第三版真正具备了餐厅设计的全球视野。

自本书的第一次出版以来，数以千计的学生、设计师、建筑师与餐厅业主就已经把它列为教学课本或专业参考书目。

之前我们就说过，它不是技术手册，也不是咖啡桌旁充斥着彩色画面但惜字如金的花哨读物。

人们是如何理解餐厅的，关键的设计元素是什么，又如何把这些元素协调起来——包括前厅与后厨，向大家展示这些是我们的初衷。

前厅与后厨融为一体的设计对于成功的餐厅设计是至关重要的。

人们对于餐厅的兴趣之浓厚前所未有的。

虽然经济形势影响着所有餐厅的盈利状况，但是，媒体对餐厅的新闻报导势头未减，名厨和烹饪节目也层出不穷，从而史无前例地推动着人们对餐厅经营和食品的兴趣。

本书新添了一系列小型案例的解决方案。

人们更加努力地致力于全球的设计工作，使用先进的技术来预定食品，提高传送速度，发展富有创意的理念，既体现着操作效率又体现着创新的设计，本书中这些反映着设计方向的变化只是万千变化中的一角。

在如何进行餐厅设计方面，我们希望它们能够激起你的兴趣，发起更加深入的讨论。

可以说，这是一本设计方面的书籍。

但是，餐厅的成功经营像三条腿的凳子——设计、食品与服务，缺一不可。

三者必须齐心协力，如果其中一条腿断了——你知道会发生什么。

我们与一些设计师谈过，他们创作了一些令人难忘的设计，但是设计敌不过傲慢自大的主办团队、时好时坏的菜品或者太长的候餐时间。

我们希望，本书能够帮助餐厅设计团队中的各位成员把所有元素协调起来，打造成功的餐厅设计。

## <<成功的餐厅设计>>

### 内容概要

餐厅设计在吸引与维持客源方面起着至关重要的作用。同时，设计方案必须有利于备餐和服务的进行。

《成功的餐厅设计》一书展示了如何把对餐厅中前厅与后厨操作的认识转化成设计的过程，这一设计要兼顾餐厅业主、员工及顾客的需求。

而且，本书还介绍了如何才能把对餐厅经营理念、市场、菜单的认识转化为设计的过程，这一设计不仅要使操作无缝衔接，而且要能够提升人们的就餐体验。

作者对今后十年内餐厅的变化及发展趋势做出了预测，对设计师与建筑师如何才能最好地适应这些变化也做了点评。

## <<成功的餐厅设计>>

### 书籍目录

致谢

#### 第一章 设计的起点

餐厅的类型

市场客户情况

潜在的客户群

民族、宗教和文化期待

竞争

地点

经济状况

设计理念的开发

菜单

服务的效率

客户的人均消费值

整体就餐氛围

经营思想

成本预算

投资的预期回报

建筑市场

系统方法

细分市场服务体系

点餐服务

桌边服务

快速服务

宴会服务

家庭式服务

自助餐服务

外卖服务

送餐服务

纯自助餐厅

托盘服务

自动售货机服务

集中服务系统

餐厅的主要组装模块：子系统

采购和接收

储存

初级处理

前期准备阶段

制作

摆放

组装区

公共卫生与安全

收银系统

服务

客户支持

支持站

## <<成功的餐厅设计>>

总结

### 第二章 一体化设计

设计团队

餐厅业主

厨师

餐厅经理

饮食咨询师

室内设计师

建筑师

总承包商

工程师

灯光设计师

声学工程师和声学顾问

其他专业设计师和顾问

平面、艺术、菜单设计师

技术顾问

桌面顾问

色彩顾问

财务顾问

环保设计专家

最终的团队

空间规划：价值工程

流通

距离

营业额

服务的速度

方向

美国伤残法

空间的规划

外观

餐厅的入口区

就餐区

饮料区

卫生间

厨房

后勤区

快速服务餐厅

快速服务餐厅外部结构

快速服务餐厅入口区

快速服务餐厅饮料区

快速服务餐厅就餐区

快速服务餐厅洗手间

快速服务餐厅厨房

快速服务餐厅支持区

全方位服务餐厅

全方位服务餐厅外部结构

全方位服务餐厅入口区

## <<成功的餐厅设计>>

- 全方位服务餐厅就餐区
- 全方位服务餐厅饮料区
- 全方位服务餐厅洗手间
- 全方位服务餐厅厨房
- 全方位服务餐厅支持区
- 自助餐厅
- 自助餐厅外部结构
- 自助餐厅入口区和备餐室
- 自助餐厅饮料区
- 自助餐厅就餐区
- 自助餐厅洗手间
- 自助餐厅厨房
- 自助餐厅支持区
- 宴会餐厅
- 宴会餐厅外部结构
- 宴会餐厅入口区
- 宴会餐厅就餐区
- 宴会餐厅饮料区
- 宴会餐厅洗手间
- 宴会餐厅厨房
- 宴会餐厅支持区
- 外卖餐厅
- 外卖餐厅外部结构
- 外卖餐厅入口区
- 外卖餐厅就餐区
- 外卖餐厅饮料区
- 外卖餐厅洗手间
- 外卖餐厅厨房
- 外卖餐厅支持区
- 总结

### 第三章 设计心理学

- 环境和行为
- 如何感知空间
- 距离感觉器官
- 视觉空间
- 听觉空间
- 嗅觉空间
- 直接感觉器官
- 触觉空间
- 热度空间
- 动觉空间
- 空间布局
- 风水
- 灯光
- 照明度控制
- 照明过渡区
- 灯光组合

## <<成功的餐厅设计>>

照亮顾客  
混合光源  
色彩  
色彩之于灯光  
灯光之于色彩  
餐厅的色彩设计  
红色  
绿色  
黄色  
金色  
蓝色  
中性色系  
白色  
黑色  
安全与健康  
总结

### 第四章 设计实施：

从顾客的角度设计前厅和后厨

外部形象  
建筑物的正面  
标志牌  
园林景观  
入口  
前台接待区  
衣帽间  
等座区  
销售  
环境问题  
呼叫系统  
目的地酒吧  
酒水的制作和储藏  
布局  
经营  
酒吧服务区  
休息区  
酒吧的餐饮服务  
安全保护  
设计方案  
目的地餐厅  
座位  
座椅的类型  
座椅的材料  
座椅的结构  
特殊功能  
座位的布局  
餐桌和桌面  
餐桌

## <<成功的餐厅设计>>

亚麻布

餐具

整套的餐具

材质

设计

制作过程

玻璃器皿

调料器皿

灯光

照明规划

自然与人工光源

照明度

直接与间接照明

特殊效果照明

操作关注

能源效应

色彩

地板

墙壁

天花板

空气控制

加热和制冷

油烟控制

顾客过敏

洗手间

女士洗手间

男士洗手间

定制的洗手间

总结

### 第五章 设计实施：从管理的角度

看后厨到前厅的设计

厨房支持区域

接收处

储藏

干物品储存区

冷藏

冷冻贮存

其他顾虑

办公区和员工的后勤区

更衣室

员工餐厅

厨房

设计要点

工作站

区段

区域

厨房区准则



## <<成功的餐厅设计>>

热菜区  
工作站选择  
凉菜区段  
面点房  
宴会区  
快餐/特快服务区  
餐厅支持区域  
展示厨房  
初级制作展示厨房  
修饰展示厨房  
只提供服务的展示厨房  
外卖展示厨房  
服务站  
洗涤区  
洗锅区  
环境条件  
照明  
通风  
噪声  
总结

### 第六章 微型案例的解决方案

艺术10餐厅  
宾夕法尼亚州, 费城, 丽嘉酒店  
百慕布斯拉科  
秘鲁, 利马  
伯克希尔食堂  
马萨诸塞州, 艾摩斯特市  
河豚餐厅 + 清酒吧  
加拿大, 安大略省, 多伦多  
弗里欧诺特卡 & 酿酒厂  
加利福尼亚州, 纳帕  
纽约东时尚生活餐厅  
纽约  
霍洛韦食堂  
新罕布什尔州, 达勒姆, 新罕布什尔大学  
兰德马克烧烤 + 休息室  
伊利诺斯州, 芝加哥  
梅卡普兰克萨  
伊利诺斯州, 芝加哥  
麦德龙9号牛排馆  
马萨诸塞州, 弗雷明汉  
纽约派克大街  
纽约  
粉红胡椒  
加利福尼亚州, 好莱坞  
纽约帕布利克/星期一餐厅  
纽约

## <<成功的餐厅设计>>

红马林餐厅酒吧和露台  
加利福尼亚州, 圣地亚哥  
百格斯自助餐厅  
德国纽伦堡  
45号桌餐厅  
俄亥俄州, 克利夫兰  
泰尔佐  
加利福尼亚州, 旧金山  
赞皮耶里海港烧烤  
佛罗里达州, 德斯廷  
道着  
马萨诸塞州, 波士顿

### 第七章 话说设计

大卫亚森  
沃伦阿什沃思  
比尔奥米勒  
威廉 A 布伦登  
卡斯科尔德史密斯和列弗魏兹巴赫  
凯瑟琳克莱斯特和彼得达洛  
罗恩科泽  
约瑟奥雷戈  
德鲁内波伦特  
大卫谢伊和谭亚斯波尔丁  
詹姆斯韦伯

### 第八章 餐厅设计：

过去, 现在和未来  
回顾过去  
1990年到2009年  
人口结构的变化  
经济低迷时期  
微观因素  
前厅设计  
过去和现在——以类型划分  
后厨设计  
展望未来  
购买本地产品  
营养势在必行  
绿色和可持续发展设计  
绿色建筑  
绿色操作  
水  
回收利用  
合适的灯光  
建筑回收  
全球发展  
少量占地面积  
无缝技术

## <<成功的餐厅设计>>

技术市场  
高空与深海  
冲击所有的感官  
前厅  
后厨  
结束语

## <<成功的餐厅设计>>

### 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>