

<<成功的餐馆设计>>

图书基本信息

书名：<<成功的餐馆设计>>

13位ISBN编号：9787561131381

10位ISBN编号：7561131380

出版时间：2006-5

出版时间：第1版 (2006年5月1日)

作者：瑞基那·S·巴拉班

页数：279

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>

<<成功的餐馆设计>>

内容概要

《成功的餐馆设计》第二版是建立在第一版的基础上的。

在这几年之间，编者做了很多准备工作。

大家合作，写了上百篇关于餐厅前部和后部的文章，参观了无数的餐馆。

编者愈加确信关于餐馆设计的研究是一个过程、是一个互动的程序，不能简化成一个屡试不爽的可以套用的公式。

在这一版中，编者增加了与设计餐馆相关的核心问题的研究。

编者也邀请设计师和餐馆老板们谈谈他们关于设计的看法。

编者分析了35家不同餐馆的设计，讨论了它们最终的设计方案。

其中的一些是独一无二的设计，而其他的则是连锁店设计的原型--既有小型的也有些大型的--每一个都能引起你的兴趣，引发讨论，使你思索设计问题，而不只是关心坐位上织物的质地或者墙上的涂料。

最后。

编者强调设计必须要亲身体会。

图片和文字都不能表达个人对拉斯维加斯椅子的钟爱感，体会Ciudad餐馆庆祝的喧闹场面，Beacon餐馆里新烤出的面包那诱人的香味，合法海鲜餐馆(Legal Sea Foods)诱人的凉爽感觉，看到Farallon餐馆里巨大的水母灯的新鲜感，或者品尝Next Door Nobu餐馆加入精心调制的混合香料后的大马哈鱼的美味、餐馆设计是不断变化的，编者这本《成功的餐馆设计》第二版可以提供的技术支持也是不断变化的。

喜欢的读者可以浏览《成功的餐馆设计》的网页，你会发现编者与设计公司及相关资料都有链接，并看到目前最新的餐馆，以及为教师和学生提供的专门的指导部分。

<<成功的餐馆设计>>

书籍目录

前言第1章 设计从这里开始 餐馆的类型 市场 发展理念 预算 系统方法：市场部门与服务系统 分系统 小结 第2章 综合设计 设计组 空间设计：方案 出入于各个空间 小结 第3章 设计哲学 环境与行为 空间是如何被感知的 远距离感受体 直接感受体 空间布置 照明 颜色 小结 第4章 设计的实施：从顾客的角度看设计 外部形象 入口 饮酒区 就餐区 餐馆的卫生间 小结 第5章 设计的实施：从管理的角度看设计 厨房供给区 办公室及员工服务区 厨房 餐厅辅助区 环境因素 小结 第6章 特殊情况的解决办法 Aureole餐馆 BD的蒙古烤肉连锁餐馆 Beacon餐馆 贝克曼仪器公司的员工自助餐餐馆 贝格纽约克餐馆 百乐宫赌场酒店：平面设计 边界烤肉餐馆 月亮餐馆和微型啤酒厂 汉堡王餐馆 加利福尼亚工技大学校园市场 凯利·奥塞欧餐馆 中国烤肉餐馆和岩石大龙虾餐馆 城市大厅餐馆 奇布奥拓墨西哥4号烤肉店 Le Cirque 2000餐馆 拉斯维加斯Le Ccrque餐馆 洛杉矶的真理城餐馆 瑞士信贷第一波士顿银行第九员工餐厅 猫王(埃利威斯·普雷斯利)的家乡--孟斐斯餐馆 法拉龙餐馆 花盘餐馆 卡胡那威勒餐馆 合法海鲜餐馆 利迪娅的堪萨斯城餐馆 马休兹餐馆 MC2餐馆 第7章 对设计畅所欲言 第8章 新时代的设计

<<成功的餐馆设计>>

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>