

بازسازی رستوران یکی از مواردی است که بسیاری از صاحبان این صنعت به دنبال آن هستند. این امر به دلیل این است که با ایجاد تغییرات در فضای رستوران خود، به راحتی می‌توانند در این صنعت باقی بمانند و مشتریان بسیار زیادی را جلب نمایند.

امروزه افراد نه تنها به دنبال مزه‌های خاص می‌باشند، بلکه به دنبال فضای جذاب و خاصی برای گذراندن وقت خود می‌باشند. بنابراین، ایجاد تغییرات در هر اندازه‌ای برای مشتریان می‌تواند جذاب باشد و با یک روند اصولی بازسازی رستوران و کافی، می‌توان به تغییرات جذاب و خاص دست یافت.

جهت اطلاع از مراحل بازسازی رستوران و هزینه بازسازی رستوران و مشاهده نمونه بازسازی رستوران تا انتهای مقاله ما را همراهی نمایید.

## مراحل بازسازی رستوران

برای داشتن یک بازسازی اصولی و بهتر، ضروری است که مراحل اصولی آن را به‌طور کامل شناخته و در نظر داشته باشیم تا بتوانیم به راحتی و با دقت در تمام مراحل وارد شویم و آن را به بهترین شکل ممکن به پایان برسانیم.



کلیک نمایید برای آشنایی با [بازسازی آپارتمان](#).

## میزان تغییرات در ابتدا بازسازی رستوران

برای بازسازی رستوران و کافه، باید بررسی‌های لازم برای تعیین میزان تغییرات مورد نظر و مورد نیاز صورت گیرد. این مسئله تأثیر مستقیمی بر میزان هزینه‌های ممکن دارد. هر چه تغییرات اصلی‌تر و بنیادی‌تر باشد، هزینه بیشتری را به همراه خواهد داشت، در حالی که تغییرات سطحی‌تر هزینه کمتری را به همراه خواهد داشت. بنابراین، تمام تغییرات باید با دقت بررسی و مورد توجه قرار گیرند.

## بازسازی نما و تابلو رستوران

بازسازی نما یکی از مراحل بازسازی رستوران می‌باشد. برای داشتن فضای مناسب، باید داشته رستوران و همینطور باشیم که علاوه بر بازسازی محیط داخلی، [بازسازی و ترمیم نمای ساختمان](#) تابلوی معرفی ورودی آن باید دچار تحولات اساسی و هم راستای با سبک و نوع تغییرات داخلی باشد.

این اقدام می‌تواند به راحتی جذابیت بصری برای ورود به مکان فراهم کند، به خصوص برای افرادی که اطلاعات کافی برای ورود به کافه و رستوران ندارند.

## تعیین سبک مورد نظر برای بازسازی

تعیین نوع سبک مورد نظر می‌تواند به طراحی نهایی کمک شایانی نماید، زیرا فرد خواسته‌های خود را می‌داند و در مسیر مشخصی قدم می‌برد. با این حال، باید توجه داشت که در برخی موارد بازسازی رستوران و کافه، باید به سبک خاصی صورت گیرد، زیرا فضای موجود این اقدام را ایجاب می‌کند. بنابراین، توجه به محیط و انتخاب سبک باید با هماهنگی انجام شود.

## جدا سازی فضاهای موجود در رستوران

یکی دیگر از مراحل بازسازی رستوران جداسازی فضا می‌باشد که بعد از انجام بررسی‌های اولیه برای ایجاد تغییرات، اگر این تغییرات اساسی باشد، باید جانمایی فضاهای مختلف را انجام دهیم. هر چه جانمایی‌ها اصولی‌تر باشند، مشتریان از فضاهای بیشتری استفاده خواهند کرد و اگر این تفکیک فضا وجود داشته باشد، افراد بیشتری جذب رستوران خواهند شد.

، و سالن عمومی باید از VIP به‌طور مثال، فضای آشپزخانه، سالن آماده‌سازی، سالن فضای یکدیگر متفک باشند و یا در کنار آن سالن برای استعمال دخانیات جدا از سایر سالن‌ها باشد.

## استفاده از مبلمان و وسایل خاص در بازسازی رستوران

در بازسازی یک رستوران و کافه، هرچه استفاده از لوازم خاص‌تری مشهود باشد، نتیجه کار جذاب‌تر است. این به معنای ارزان و یا گران بودن وسایل موجود نیست، بلکه به این معنی است که انتخاب وسایل و مبلمان با توجه به محیط انجام شود. هماهنگی وسایل و رعایت تم رنگی حاکم بر فضا هارمونی جذابی برای هر بیننده‌ای ایجاد خواهد کرد. البته در کنار آن، راحتی مشتریان نیز باید در نظر گرفته شود.



کلیک نمایید جهت اطلاع از [بازسازی پنجره قدیمی](#).

### ایجاد جذابیت بصری در رستوران

با ایجاد جذابیت بصری نیز یکی از مهمترین مراحل بازسازی رستوران می باشد. زیرا می توانید مشتریان خاص خود را پیدا نمایید. جذابیت هایی مانند یم خوض، درخت و حتی برخی از وسایل شما با توجه به محیط رستوران خود می توانید با جذابیت بصری باعث مشتری شوید. قدیمی

### نورپردازی مناسب برای رستوران

به جرات می‌توان اظهار نمود که اجرای تمام مراحل فوق بدون حضور نورپردازی، نتیجه مطلوب برای بازسازی یک رستوران و کافه خاص را به اندازه کافی نمی‌رساند و این مسئله تنها با ایجاد نورپردازی‌های متنوع در فضاهای مختلف رستوران و کافه امکان‌پذیر است و با یک نورپردازی حرفه‌ای، به ساده‌ترین فضاها را به فضاهای خاص‌ترین و لوکس‌ترین تبدیل کرد.

## هزینه بازسازی رستوران

برآورد هزینه بازسازی رستوران نیازمند آن است که تمام موارد فوق به دقت مورد بررسی قرار گیرد و به طرح نهایی مورد درخواست کارفرما دست یافت تا بتوانیم هزینه بازسازی رستوران را برآورد نماییم.

نکته مهم در تمام بازسازی‌ها این است که علاوه بر طرح و میزان تغییرات، نوع متریال مصرفی و کیفیت آن نیز در برآورد هزینه بازسازی رستوران بسیار مهم است.

به عنوان مثال، نوع مبلمان و صندلی مورد استفاده در دکوراسیون داخلی می‌تواند بسیار متفاوت باشد و یا در مثال ساده‌تر، نوع رنگ مصرفی در دیوارها و یا حتی رنگ مورد نظر نیز می‌تواند در تعیین میزان هزینه‌ها نقش تعیین‌کننده و تأثیرگذاری داشته باشد.





کلیک نمایید برای آشنایی با بهترین شرکت بازسازی خانه در تهران.

## نمونه بازسازی رستوران 20

در این قسمت به چند نمونه ایده برای تعمیرات و بازسازی رستوران در بخش های متفاوت میپردازیم.

### طراحی تابلوی رستوران در فرآیند بازسازی رستوران

همانگونه که اشاره شد، طراحی تابلوی رستوران در فرآیند بازسازی یکی از مراحل بسیار حیاتی در تعمیرات و بازسازی رستوران است. زیرا تابلوی یک رستوران اولین چیزی است که هر تماشاگری با آن روبرو می شود. بنابراین، در زمان تعمیرات و بازسازی رستوران، باید قادر باشیم با ایجاد تغییرات چشمگیر در تابلوی ورودی توجه هر تماشاگر را به خود جلب کنیم.

امروزه بسیاری از تابلوهای استفاده شده برای رستوران ها و کافه ها از نورپردازی استفاده می کنند یا دارای رنگ های ویژه ای هستند که توانایی جلب توجه بیشتری را برای مشتریان دارند.

باید توجه داشت که تابلوی ورودی رستوران و کافه در زمان بازسازی باید با داخل رستوران و کافه هماهنگی کامل داشته باشد، زیرا داشتن یک تابلوی کلاسیک برای یک رستوران مدرن زیبایی بخشی نیست. در ادامه دو نمونه بازسازی رستوران در بخش طراحی تابلو را می توانید مشاهده نمایید.



## بازسازی سقف رستوران

بازسازی سقف رستوران، هر چند که مورد توجه زیادی قرار نمی‌گیرد، می‌تواند یکی از مهمترین بخش‌های یک رستوران باشد، به ویژه در زمان‌هایی که رستوران شما بزرگ است و دید تماشاگر می‌تواند به تمامی ابعاد رستوران گسترده شود. بازسازی سقف رستوران و کافه کاملاً به سبک و فضای داخلی رستوران بستگی دارد.

به عنوان مثال، اگر سبک نمای رستوران کلاسیک باشد، می‌تواند شامل گچبری‌های خاص یا طرح‌های پتینه باشد. همچنین اگر سبک نمای رستوران مدرن باشد، می‌توان از سقف‌های کاذب و کناف برای ایجاد طرح‌های مدرن‌تر و منحصر به فرد استفاده کرد.



همچنین، امروزه سبک صنعتی نیز در بسیاری از رستوران‌ها و کافه‌ها رواج پیدا کرده است و نمونه بازسازی رستوران بخش سقف در می‌تواند شامل کانال‌های هواکش در دید تمام افراد باشد. ادامه قابل مشاهده است.



### بازسازی کفپوش رستوران

بازسازی کفپوش رستوران می‌تواند یکی از مهمترین مراحل کار تعمیرات و بازسازی رستوران باشد، زیرا می‌تواند تغییرات عمده و چشمگیری را در فضای رستوران ایجاد نماید. با یک بررسی نوع رستوران می‌توان بهترین گزینه کفپوش را انتخاب نمود.

کفپوش‌های مانند سرامیک، کاشی، نمونه سنگ و حتی کفپوش‌های آجری برای استفاده در کف رستوران می‌تواند برای یک نوع از رستوران‌ها زیبنده باشد.



## بازسازی کفپوش رستوران

کلیک نمایید جهت اطلاع از [هزینه بازسازی ساختمان](#)

### طراحی و بازسازی دیوارهای رستوران

طراحی و بازسازی دیوارهای رستوران و کافه می‌تواند یکی از جذابترین قسمت‌های آن باشد؛ زیرا می‌توانید به راحتی هر ایده خلاقانه‌ای که دارید برای دیوارها خرج نمایید.

از آویزان کردن تابلوهای گوناگون که مناسب فضای رستوران باشد تا استفاده از دیوارهای سبز خاص که می‌تواند جلوه‌های جدید به رستوران دهد. در کل باید توجه داشته باشیم که استفاده از اکسسوری‌ها، مبلمان، رنگ‌آمیزی و هر آنچه در یک رستوران قرار می‌گیرد، باید با سبک و نیز [بازسازی دیوار](#). سیاق کلی آن هم خوانی داشته باشد تا بتواند یک بازسازی موفق به شمار بیاید از این قانون خارج نیست؛

دیوارهای با نقاشی‌های مدرن در یک رستوران به سبک کلاسیک نمی‌تواند جذابیت زیبایی همان دیوار در یک رستوران مدرن را داشته باشد. در نتیجه باید بتوانیم علاوه بر جانمایی دیوارها که فضای بیشتری را به یک رستوران بدهد، نوع پوشش رنگ و همچنین اکسسوری‌های مورد استفاده در آن را بررسی کنیم.





جهت آشنایی با [خدمات دکوراسیون داخلی منزل](#) خوارزم سازه کلیک نمایید.

### بازسازی آشپزخانه رستوران

در بازسازی آشپزخانه باید به این نکته توجه نمود که فضای آشپزخانه باید در یک سطح بوده و دو قسمت آماده سازی غذا و انبار به هم نزدیک و در دسترس باشد.

ناحیه پخت و پز: این قسمت دارای پلان آزاد است تا پیش‌خدمت‌ها و آشپزها بتوانند به راحتی در فضا حرکت کنند و امور مربوط به خود را انجام بدهند.

ناحیه تجهیزات: این مکان برای قرار دادن تجهیزاتی مانند سرخ‌کن، کباب‌پز و غیره است.

ناحیه آماده‌سازی: این بخش هم دارای پلان آزاد برای آماده‌سازی غذا است که معمولاً به صورت اتاقکی در مجاورت ناحیه پخت و پز قرار می‌گیرد.

ناحیه شست و شو: این بخش که جز [خدمات بازسازی آشپزخانه](#) می‌باشد، باید فضای کافی برای جمع‌آوری، شستشو، خشک‌کردن و طبقه‌بندی ظروف را داشته باشد.

ناحیه مربوط به پرسنل: اتاق غذاخوری و استراحت پرسنل که اتاق غذاخوری پرسنل معمولاً به صورت سلف سرویس با صندلی‌های کوچک است. اگر دارای رستوران با فضای بزرگ هستید می‌توانید برای استراحت پرسنل خود یک اتاق بزرگ با تجهیزات نیز در نظر بگیرید.

ناحیه انبار مواد غذایی: این قسمت خود به بخش‌های نگهداری مواد خشک، منجمد و غیره تقسیم‌بندی می‌شود.

سطوح آشپزخانه: تمام سطوح آشپزخانه باید قابل شستشو باشند. معمولاً سطح آشپزخانه عریض با شیب کمتر از ۱.۲۰ مناسب است. کانال‌های تخلیه کفی در ناحیه آشپزخانه و انبار قرار داده می‌شوند. سطوح غیرلغزنده و کاشی‌کاری در آشپزخانه الزامی است. شما می‌توانید چندین نمونه بازسازی رستوران در قسمت آشپزخانه را مشاهده نمایید.



برای آشنایی با [بازسازی راه پله](#) کلیک نمایید.

عناصر بازسازی فضاهای داخلی رستوران



منظور از فضای داخلی رستوران مواردی مانند سال اصلی، بخش اداری، آشپزخانه، سرویس بهداشتی می باشد. حال برای هر یک از این موارد باید عناصری مناسبی برای بازسازی در نظر گرفته شود.

### بازسازی پیشخوان رستوران

این قسمت باید در مکانی در مقابل دید افراد باشد. در رستوران های سلف سرویسی نقشه صحیح برای پیشخوان می تواند بخش مهمی از طراحی باشد.



### سلف سرویس

این بخش ۱.۴ تا ۱.۷ متر مربع برای هر نفر در نظر گرفته می شود و دارای یک پیشخوان بلند هستند.

### بخش پذیرش و اداری



این بخش باید در معرض دید عموم قرار داشته باشد تا فرد بعد از ورود به محیط داخل رستوران دچار سردرگمی نشود. بار: برخی از رستوران‌ها یک بار نوشیدنی برای مشتریان در حال انتظار دارند و طراحی آن‌ها باید به گونه‌ای باشد که سرپیشخدمت بتواند به راحتی سفارش‌ها را بگیرد.

### سالن ضیافت‌های رسمی

در این بخش ۰.۸ تا ۱.۲ متر مربع برای هر نفر در نظر گرفته می‌شود. این سالن بهتر است به صورت سنتی به صورت یک بر روی سکو با میزهای دیگر چیدمان شود.

### جالبازی یا محل نگهداری پالتو

این محل باید قبل از ورود به رستوران در قسمت ورودی رستوران قرار بگیرد تا مشتریان بتوانند برخی از اشیای خود نظیر پالتو، کت، کلاه و یا بسته‌های مختلف را در آنجا قرار بدهند. بهتر است یک نفر مسئول در یک اتاقک برای تحویل گرفتن وسایل مشتریان قرار داده شود و بر اموال مهمانان نظارت کند تا اموال آن‌ها رفته نباشد.

### ایستگاه پیش‌خدمت (سرویس بهداشتی)

در زمان [بازسازی سرویس بهداشتی](#) باید توجه کرد که در مکانی قرار بگیرد که مزاحم میهمان‌ها و افراد نشود.

### مکان نشستن

رستوران‌ها باید به گونه‌ای طراحی شوند که بتوانند در آرایش صندلی‌ها تنوع به وجود آورند، به عنوان مثال فضاهای ۴، ۶ و ۸ نفره.



## بازسازی تاسیسات رستوران

**مراحل تعمیر و بازسازی تاسیسات ساختمان** رستوران به این صورت است که تاسیسات مربوط به آب، برق و گاز باید به درستی نصب شوند. تجهیزات برقی باید به قطع کن اضطراری مجهز باشند. تهویه کافی برای خارج کردن بخار، بو و ... باید فراهم شود. تهویه مکانیکی با سرعت ۷.۷ تا ۱۰.۲ متر بر ثانیه ضروری است. دریچه‌های اتوماتیک آتش، فیلترهای روغن و ... از اهمیت ویژه‌ای برخوردار هستند.

جهت اطلاع از [هزینه بازسازی ویلا](#) کلیک نمایید.

## بازسازی رستوران با متریال درجه 1 توسط خوارزم سازه

بازسازی رستوران به شما این امکان را می‌دهد که جذابیت را به رستوران خود بازگردانید. مردم رفتن به رستوران را دوست دارند زیرا در محیطی جذاب می‌توانند بدون زحمت غذای مورد نظرشان را میل کنند. همان‌طور که هر ساختمان دیگری نیاز به بازسازی و تعمیر دارد، رستوران‌ها نیز به این بازسازی‌ها نیاز دارند. شما می‌توانید به کمک متخصصین خوارزم سازه تعمیرات و بازسازی رستوران با متریال درجه 1 را انجام دهید. جهت مشاوره کافی است با کارشناسان این مجموعه تماس گرفته و نکات مورد نیاز را دریافت نمایید.

## خلاصه مطلب بازسازی رستوران

بازسازی رستوران باید بر اساس اصول و قوانین انجام شود. ما در طول مقاله در خصوص نکات هر قسمت از بازسازی رستوران و همچنین هزینه بازسازی رستوران به صورت کامل صحبت کردیم و 20 نمونه بازسازی رستوران را بررسی نمودیم. حال اگر قصد تعمیرات و بازسازی رستوران خود را دارید می توانید این امر با متریکال درجه 1 از خوارزم سازه بخواهید.

خوارزم سازه ، با اعتماد به نفس سال ها تجربه و مهارت کارکنان توانسته پروژه بازسازی رستوران را در تهران، و دیگر شهرهای ایران به بهترین شکل انجام دهد. برای درخواست بازسازی می توانید با کارشناسان ما در ارتباط باشید.

برای دانلود پی دی اف مقاله بازسازی رستوران کلیک نمایید