

说明：本档中蓝色加下划线的文字内容为排版要求，黑色的文字内容为需要排版的源文件，请同学们在操作完成后删除蓝色文字，只保留排版后的源文件内容，并以“学号+姓名_Word 大作业.docx”文件名存盘。

木子甜品店创业计划书

一、企业描述

(一) 店名：“木子”甜品店

(二) 经营范围：港式甜品、各类饮料、蛋糕等。

(三) 经营规模：中小型

(四) 经营原则：诚信创新，顾客至上

(五) 产品描述：“木子”甜品店是一家以甜品为主的综合休闲店。主打产品有双皮奶类、冰淇淋类、龟苓膏类、西米露类、布丁类、奶昔类、咖啡类等，也有蛋糕、甜甜圈、披萨这类小吃提供给顾客。

部分主打产品



红豆双皮奶



蛋筒冰激凌



什果龟苓膏



椰汁西米露



水果奶昔



甄选咖啡

二、市场分析

根据附录 1 的市场问卷调查，随机在选址处调查了 100 位行人，得出以下数据，并对某些可用性问题的数据进行了一定的分析，对甜品店的创业会有一些的参考性，分析总结如下：

XX 广场是 XX 省内最大的“一站式”购物商业广场，能满足顾客吃、游、购、娱的需求，因此甜品店的目标顾客为全体顾客。而其中又以学生族与年轻女性为主要目标顾客。

甜品作为现代餐饮业的一条支流，在现代生活中占有率越来越大，已不仅仅局限于年轻人。XX 广场客流量大，且经实地调查，广场内并没有开设任何甜品店，对于这个新兴的产业来说，无

疑是一个比较乐观的前景。

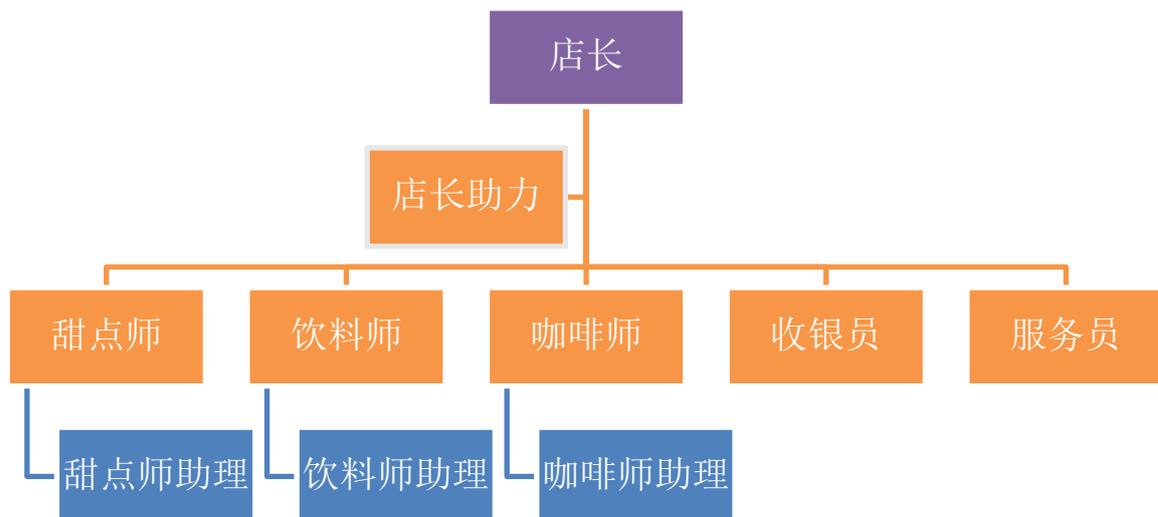
现在的顾客已不仅仅局限于产品的质量，也开始注重产品的服务与店内的气氛。所以仅仅注重产品的种类与口味是不够的。要让顾客有宾至如归的感觉。为此，我将通过推出物美价廉的产品，注重店内卫生环境与员工的服务态度，来完善本店。

现代餐饮业的发展趋势为“品牌化，多元化，低碳化”因此我们将秉承专营甜品的品牌化经营理念，推出层出不穷的产品，并采用自己独特的风格主题，让消费者印象深刻，当然也不光只是这些表面功夫，我们会竭尽所能让顾客不仅吃的到美味，同时也吃的安全又健康。

三、店铺组织结构

(一) 店铺形式：个体工商户

(二) 店铺组织结构图：



四、风险分析预测

（一）环境风险

1、自然风险：如台风，浙江宁波位于东海岸，每至夏天是台风多发地区。这类自然灾害不仅仅会影响到店内的销售利润，台风多发季节的天气，还会损坏店外设备设施。

2、选址风险：天一广场位于宁波最繁华的市中心，把店开设在此处，租金无疑非常高，因此前期利润不是很可观。并且，周边还开设有例如星巴克，百滋百特，DQ这样的知名连锁餐饮企业，竞争上并不占优势。

（二）经营风险

1、设备更新：企业运营过程中，由于设备的折旧，设备运作效率将会慢低。后期还可能出现设备的损坏，维修与设备更新也将会是一笔不小的费用。

2、信息更新：随着店内产品的不断推出，菜单也会随之不断更新。同理，宣传单与店内外大幅新产品的海报也会使得成本不断增加。

3、管理风险：管理层的错误决策，有时候会影响到经营甚至给企业带来损失。

4、员工管理：员工的服务不妥当，或者遭到店内顾客的投诉，也将会影响到企业的销售。

（三）市场风险

1、通货膨胀：物价上涨，会导致成本预测与实际情况不符，出现利润虚增，资本流失。改动菜单价格，也会影响新老顾客的购买情绪。物价上涨代表原材料价格上涨，员工工资也会有一定上涨，对企业的损失会比较大。

2、同行竞争：此行业市场前景好，会新增不少的同类甜品店，如何在同等产业中标新立异，也将是对企业生存的一个考验。

3、知名度：知名度无疑对企业的销售额有一定的帮助，品牌效益带来的会是销售效益。但是昂贵的广告费会令产品的推广望而却步。

（四）财务风险

1、资金筹集：昂贵的前期成本，会使企业初期负债累累。

2、资金管理：成本的预算，材料的采购，销售情况与净利润，及时做好财务报表，出现一点瑕疵，将会对企业的资金管理造成严重影响。

3、财务管理：要处理好财务的各种相关费用，合理规划利息支出。财务费用是公司的支出费用，会减少企业的利润。

4、财务预算：财务预算的错误，会使企业不能有效地使用资源及统一协调各种经营活动，也就不能产生更多的利润。

五、建设投资预算

类别	项目	金额	总计
场地	租金	7000/月	7000
装修、装饰	灯具	5000	20000
	柜台	1000	
	瓷砖	2500	
	墙面	1500	
	桌椅	8000	
	工作台	2000	
设备	制冰器	500	3000
	冰柜	1000	
	烤箱	1000	
	消毒柜	500	
总金额			30000

六、甜品海报设计

