

生鲜的利润点在哪？开家半成品菜店怎么选？

产品名称	生鲜的利润点在哪？开家半成品菜店怎么选？
公司名称	秦皇岛云麦网络科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	河北省秦皇岛市海港区金海湾森林逸城会所三层
联系电话	18333579279 18003331955

产品详情

很多人在聊到生鲜店都说“不赚钱”“没利润”可如果真的是所说的这样，为什么社区生鲜越来越多？就连阿里巴巴、拼多多、京东、这种大型电商和资本市场也在大力布局社区生鲜？足以说明，在生鲜领域有很大的市场，尤其是社区生鲜。那么生鲜利润点在哪？想开一家[半成品菜店](#)又该怎么选？

生鲜利润点在哪？

生鲜店能够满足消费者对蔬菜、海鲜、水果等需求，而且这些需求是生活必需品，仅以一个小区200户居民来计算，每天60户购买，每户居民消费40元，每天的营业额就达到2400元，每个月7.5万，如果是大一点的小区呢？如果算上周边路过的自然客流呢？如果加上节假日呢？一个60m²的生鲜店，每个月的净利可以到3w左右，这是一个比较可观的数字。

做生鲜，损耗就是损失，损失越大，利润空间就越小，所以想要做好生鲜店，一定要把损耗降低，例如做好订单统计，有针对的存货，有临期的食品快速出售。

想开半成品菜店该怎么选？

一、品牌成立时间、企业规模、全国加盟店数量

品牌成立时间决定这个品牌实力，而且相对来讲也更稳定靠谱一些。企业的规模和全国门店数量也可以直观反映出一个品牌的实力。成立时间短是不会有太多门店。选择一些成立时间长的品牌，相对更放心省心一些。

二、品牌口碑、开店门槛

想开一家半成品菜店，要对一个品牌充分了解，调查清楚这个品牌的口味，尤其是已经加盟了这个品牌的加盟商，以及消费者的口碑，因为他们的反馈更真实。品牌对加盟商的要求也不能略过，随便交钱就

可以开店的品牌，慎重选择。要了解完整的开店流程和方案。

三、进货渠道、产品质量渠道

开半成品菜店，菜品的把控是基本的，要确保消费者买到的是健康而且是满足口味需求的，料包要有严格检测证明，以及可靠的供货渠道，只要这样才能确保加盟商的正产运转。这不仅是对加盟商，也是对消费者负责。

想要了解更多半成品菜项目知识，搜索鲜出道