

如何经营好一家早餐店

产品名称	如何经营好一家早餐店
公司名称	广州市贡包餐饮管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市白云区石门街红星珠岗山工业区63号B7栋
联系电话	13826173003

产品详情

随着经济水平的提高，大家对早餐越来越重视，早餐对健康也有很大的影响，所以，很多创业者都想开家早餐店，觉得成本比较低，门槛低，但是即便操作简单，也要有一定的经营技巧，那么，要如何开好一家早餐店？

1、店铺选址

不管你选择怎样品牌的早餐店，经营的位置是特别重要的，好的位置必须人流量比较大，人口比较稠密，这样才可以在经营早餐店时，由于人多，吃早餐的人也必定会数量庞大，所以选择好的位置就能使早餐店生意火爆，早餐店的位置我介意主要还是要开在比较成熟的小区集中的地方，最好在公交车站、地铁口、学区、医院等人流量集中的位置。这里值得注意的是你如果只专注做早餐介意店铺位置可以小一点。如果是做全天的快速消费品如包子，饼等，最好选择人流量一直较大的商业圈。

2、物美价廉

有好的口味，再加上价格不贵，才是消费者的最爱，只要你重视食品的安全和口味，加上价格在同行业当中比较低，自然会生意火爆，门庭若市。所以，在最开店时，价格的定位很重要，最开始定的什么价就用什么价，如果看到别人家卖的贵，自己就涨价，或者是看到别人家价格低，就恶意降价，这种都会对店铺有影响，价格的不稳定会造成口碑不好。

3、产品特色、品类

想要开一家赚钱的早餐店，开店首先要有自己的特色产品，有的是一碗炸酱面，有的是生煎包，有的是粉面，有的是有秘方，有的是靠卤味等等。所以你要有自己的特色，让别人记住。一般开得比较好的早餐店里面的品种不会特别多的，一般馄饨+小笼，面条+馄饨+凉粉，包子+豆浆+粥，各种粉面等，所以要根据自己的实际情况去定自己店铺的种类，但是不要太多，太杂。

4、服务好，卫生整洁

经营早餐店，必须要在服务方面跟得上，所谓的和气生财，要对每一个吃早餐的客户，笑脸相迎，给予

他们更多方便，对自己的客户要宽容，照顾好每一个客人，客户就会给予好口碑。做餐饮的，卫生是很重要的一点，早餐店的店堂、桌椅、餐具、厨具等都要勤于打扫，工作人员还要注意个人卫生，要随时保持早餐店整洁舒适的形象。