

今优财务告诉你餐饮行业注册完后要做哪些准备

产品名称	今优财务告诉你餐饮行业注册完后要做哪些准备
公司名称	武汉今优财务管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:今优财务 服务:食品经营许可证 地区:武汉
公司地址	武昌区中南国际城C1座
联系电话	18062443523 18062401011

产品详情

很多人想要创业，可是却苦于没有钱、没有经验，就放弃了，这着实很可惜，其实可以从一些小本的创业来做，比如餐饮创业，还是比较容易上手的，但是想要成功的结果，就必须为之付诸实践行动，比如去学习，去积累经验。这里有一些现成的经验，可以帮助到大家，今天就带大家一起来看看，餐饮创业要做哪些准备？

一、餐饮店开业筹备要注意人员的准备

一般开业的时候如果前期宣传的比较到位，那是会很忙的，所以有人脉的话可以叫几个朋友的过来帮几天忙，如果没有人脉的话也可以招聘几个兼职，注意在正式开业前，这群人的培训一定要到位，各项分工也要具体，不然开业以后大家都手忙脚乱，很可能造成更混乱的局面。

一般餐饮店需要帮忙的主要有两个岗位，一个是收银，一个则是上菜，收钱容易出错，一出错就容易乱，而上菜则是要保证上菜的速度。想要保证上菜的速度，就要安排员工提前熟悉厨房到各个餐桌的路线，如何规划出和消费者路线重合度比较低的路线是比较重要的。收银上只需要学些收钱的技巧和识别真假钱，一些店铺也可以开通微信二维码与支付宝收钱的功能，方便顾客用餐完毕以后付钱。

二、餐饮店开业筹备要注意礼品的准备

在开业的时候另一件比较重要的事情就是礼品的采购了，经营者要根据开业活动配套相关的礼品，为了节省成本，也要去了解一下在哪里采购性价比比较高，另外千万不能买太次的礼品，给消费者的印象不好。一般开业活动的奖品分为两类，一种是电影票或者景区旅游票，一种则是实物礼品，准备好礼品后，还要考虑礼品要放在顾客在门外也能一眼就看到的方地方，这样更能吸引路过的人进店消费。

三、餐饮店开业筹备要注意现场布置及宣传的准备

在开业筹备中，要注意宣传物料要放在各自该放的位置上，先从内部布置，再到外部布置，物品摆放也

要以消费者的视线为主，内部可以摆在顾客来回走动一定会路过的地方，这也是提高顾客响应开业活动的关键之一。

四、餐饮店开业筹备要注意商品及主要半成品的准备

这里指的主要是一些饮料、水、豆浆等供应过来可以直接售卖的商品的准备，当然一些活动的搭配半成品也是要提前准备好的。一般开业筹备的时候，这些东西宁愿多准备一些，也不能少准备，一般在预估了开业当天的销量之后，在此基础上再多筹备10-20%的储备量就差不多了。

除此之外，还有一些通用的创业准备，也是适用到餐饮创业的过程中的，需要注意以下几点：

做好风险评估

有句话叫做“风险越高，收益越大”，我们创业开店也是一项投资，是存在风险的。我们在准备投资开店之前，一定要做好风险评估。算一算自己有多少流动资金，可以拿多少钱出来投资。这笔钱拿出来是不是会影响自己生活，万一这笔钱打水漂了，自己是不是还有钱拿出来东山再起，是不是会影响自己的生活。我们最好的创业状态就是在自己空闲的资金中拿出来钱投资之后不会影响自己的生活，还能够进行第二次投资。

不要害怕失败

我们初次走路的时候，难免会摔跤；我们初次骑车的时候，难免会跌倒；我们初次创业的时候，也难免会失败。当我们遭遇失败的时候，不要灰心，失败是非常正常的。乔丹在成为篮球巨星之前，遭遇了无数次的失败；马云在创立阿里巴巴之前，经历了两次高考失败，创业的时候，被很多人当成骗子，团队制作的黄页也经营不下去了。

但是不论乔丹和马云经历了什么样的困难，遭遇了什么样的失败，他们依然信心满满，努力地朝着自己的目标奋进。终，皇天不负有心人，他们获得了自己的成功。在我们创业的道路上，可能会经历各种各样的困难，遭遇一次又一次的失败，但是我们要坚信，漫漫长夜之后，黎明一定会到来。

学会在失败中不断进步

跌倒了并不可怕，可怕的是在同一个地方跌倒。在我们创业的过程中，遭遇失败也不可怕，可怕的是总在一个点遭遇失败。当我们一些事情没做好导致失败之后，一定要学会总结。这件事情的失败，反映出你这这一方面的不足，我们应该及时发现自己身上的缺点，及时改正，在失败中不断学习进步，这样失败才有意义。