

# 特色面食加盟店魏王面经营前景分析

产品名称	特色面食加盟店魏王面经营前景分析
公司名称	安徽魏王面餐饮管理有限公司
价格	面议
规格参数	品牌:魏王面
公司地址	安徽省 合肥市 庐阳区 阜阳北路74号金山名苑19楼
联系电话	0551-62303701 18326167275

## 产品详情

特色面食加盟店，随着消费者对于单一的餐饮形式的厌倦而促使这个项目受到了众多的消费者的青睐。因此，仅仅这个方面的原因就能成为创业者选择特色面食加盟店传个的原因。但是，对于创业者而言，选择了这个项目创业并不是意味着创业者能够很好的缔造这个行业的商机的。下面，魏王面小编就针对特色面食加盟店的经营方案做出了以下分析。

由于经营面食品，尤其是面条(面店)，操作简单，特点鲜明，而且有着最普遍的市场需求，满足于人们的最基础的饮食需要，故在成都乃至全国，大小规模不一的面店可谓数不甚数，说明这一项目，有着直接的消费需要和巨大的持续的发展空间。

在合肥，一个50平以下的小型面店一天的营业额可达到三四千元，毛利通常在50%左右，除去房租、人工等基本费用，月盈利可达到三万元以上，是传统餐饮行业里面的佼佼者。而且面店在技术及经营管理上开家魏王面你面馆要求不高，产品可变性强，口味可控性好，口味花色变化出新容易，又针对的是普通大众消费市场，所以经营上手度高，盈种模式优秀，经营持续稳定。是餐饮创业难得的好项目。面店的核心在于面绍的制做的面条煮制过程及调味，而经营管理是相对简单的，只需一人收银找补就可完成整个店的现金管理了，采买上也是非常单纯，因面条特点突出，品种针对性强，变化要求少，采购上基本是模式化的，没有任何特殊原料，所有调配料等都可以当地市场是轻易购齐。

在设备器皿方面，面店是长期存在了上千年的，并且开店数量庞大，设备器皿等硬件上早以非常成熟，简单构孱后即可满足于开店条件了。所以面店在经营非常单纯和简单的。魏王面面食系列有红汤、白汤和拌面组成，其中红汤采用灯笼椒、花椒、蔬菜汁和24味中草药熬制而成，红汤辣而不呛、辣而不火。白汤：鸡骨架、鱼骨架、猪骨架和24味中草药熬制而成，汤鲜味隆而在技术是，面条的制作工艺决定着面条的味道，是可变的，只要掌握了制做面绍及相应原料加工的方法和技巧后，即可制做出不同口味的

面绍了，而且可以根据不同地区轻松调整，做出一碗碗特色，美味，实在、健康的不同味道的面条随心而出。

魏王面咨询热线：0551-62300519

魏王面咨询qq：2337335057

魏王面官网：[www.zgwwm.cn](http://www.zgwwm.cn)