

人造石餐桌龙岗厂家设计定做甜品店人造石餐桌

产品名称	人造石餐桌龙岗厂家设计定做甜品店人造石餐桌
公司名称	深圳市行一家具有限公司
价格	285.00/张
规格参数	品牌:行一 型号:XY-49
公司地址	深圳市龙岗区横岗街道大康福田工业区山子吓路26号
联系电话	83256731 13620958315

产品详情

教你开好甜品店

市场竞争分析

甜品包括广式甜品、港式甜品、西式甜品还有全国和世界各地的甜品小吃等。其中，港式甜品以水果、西米、椰奶等材料混合为主，特点为中西合璧，色彩鲜艳和概念健康。南茜甜品则以炖品、糖水为主，以健康为主要卖点因此很多有心创业或者开店的投资者开始把目光投

向甜品行业。香港和广州是甜品店的发源地，香港就拥有超过900家甜品店，以港式甜品、

台式冷饮和西点为主。甜品在全国各地都很受年轻人、女性和学生人群欢迎。

价格品种

开甜品店要有恒心，不可能一口成胖子。价格方面，是适应大众化的价位，每碗甜品的价格约在5~10元之间，加不加糕点、鸡蛋、饼子由顾客自行决定，不要搞拉郎配，否则容易引起不满。品种方面，不可

贪大求全，如果你一个人既当老板又当伙计，那么七八个品种就够你忙得团团转。如果有一人帮忙收款、做杂务，则十几个品种就已经足够。如果有帮工三四人，那么品种应在20种以上。

经营策略

价钱便宜，品种繁多固然很重要，但是更关键的还是味道。凡是与吃有关的行业，都注意顾客的口味，吸引回头客的佳方法是具有自己的特殊风味。有时候把快要卖光的甜品再烹调一次的话，店主必须自己先尝尝原味是否已经走失，如果口感不佳，干脆倒掉，以免卖坏招牌，因为甜品的成本实在有限，不要因小失大。应抱着宁精勿滥的原则，卖完之后再行进行适量烹制，以保持产品时常新鲜，因为甜品忌隔夜。如果有意抬升顾客的消费额，可以将几个品种组成一个套餐出售，如红豆汤加蛋糕、绿豆汤加甜饼或加草莓为一组。

附录：药膳滋补甜品店(屋)

普通的糖水、甜品虽然具有悠久的历史，但因其甜度稍浓，令许多减肥女性视甜品为洪水猛兽。她们认为，糖水、甜品容易令人发胖，故此光顾甜品店的年轻女性已不多见，反而男士和老年人、孩子更多些。如果换一个角度，推出有药膳作用的糖水和甜品，相信那些对糖水避之惟恐不及的女孩们也会主动上门光顾。药膳滋补甜品店的地点选择、店面布置、开张成本、经营策略与普通的甜品屋相差不多，但盈利水平稍高一些，而价格品种也稍有区别。顾名思义，药膳滋补甜品具有健体防病之功效，品种以具备药补的糖水、羹糊为主，如补脑的核桃糊、润肠养颜的黑芝麻糊、润肺止咳的杏仁豆腐、治疗因肠胃虚冷而引起腹痛的花生汤圆。总计种类在15种左右，在20种以上。另外，春夏秋冬换季时节，可适当推出应季新品种，如春末夏初可推银耳(白木耳)水果羹作为吸引顾客的招牌。重要的是，药膳滋补甜品的价格，一般比普通甜品高出20%左右，所以盈利水平当然就更高些。但谨记：价格表上应该列明每种甜品所含的补品成分、药膳滋补功效、适应症等，以便顾客按需选择。

选择适合季节

另外，甜品也讲究季节性，冬夏种类应略有变化，酌情增减。寒冷地带的人，普遍怕甜腻，显然这些地方的人们需要多一些热量补充。所以，北方地区的甜品比南方地区的甜品要淡些。在不同地区开设甜品店，则应照顾本地人的饮食习惯。现代人平时饮食较丰足，吸收了不少营养，一般不甚喜欢吃过甜的东西。在广州，许多酒楼饭店在晚餐过后都奉上甜品，如绿豆糖水，尽管新鲜热腾腾，香味扑鼻，但许多客人只吃几口即止，认为太甜。甜品一定要迎合大众口味的变化，十年前的味与今日不同，不同的甜品，都不能以够甜作为招牌。重要的是使在甜之外，还有种种香味，如糖水加橘片、杂果、杏仁或豆腐花加红糖，做出香甜特色。