

自酿鲜啤酒设备厂家教你精酿啤酒经营中的注意事项

产品名称	自酿鲜啤酒设备厂家教你精酿啤酒经营中的注意事项
公司名称	山东精酿机械设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	山东省济南市历城区科创路1341号
联系电话	15345312172

产品详情

本人是从2009年开始酿造发酵酒品，2015年开始进入精酿啤酒这个行业，那时叫自酿啤酒。随着中国人均生活水平的提高，经过酿酒工艺的不断升级延伸，逐渐开始做精酿啤酒开始，消费市场不再满足瓶装包装的啤酒，把只用在酒店酒吧的高端精酿啤酒，慢慢渗透进大大小小的美食店里，因为自酿啤酒的麦香醇厚，三七黄金配比漂亮，不同原料的搭配酿造出不同风味的啤酒，满足消费者味蕾的无限体验，好评不断。

近年来，大家对精酿啤酒行业的前景很看好，很多精明的实体商家眼光也聚焦到这里。不过作为个月入行十来年的师傅来讲，我提醒大家在不了解自酿鲜啤酒设备厂家的情况下，希望大家先不要过于盲目的进入，多到自酿鲜啤酒设备厂家了解下公司实力，酿造工艺，设备质量，后包政策，以避免买不合适的设备。在此可以告诉大家精酿啤酒设备厂家就很不错，很多啤酒店和餐饮店的很多老板都在它家购买设备，评价都不错，可以考察下鲜生啤酒设备。进入精酿啤酒行业想挣钱，想要年收益30万，你要注意以下几点：

- 1：你要对市场有一定的认知，对自己有个定位，不准确的定位往往会让你与生意挣不到钱。
- 2：个别不靠谱厂家培训不到位，再考察工厂的时候，通过谈话你就能对这个工厂的底蕴和他的从业经验有所了解，一个成熟的设备生产厂，一定是对这个行业了如指掌，对设备的运行和故障处理，甚至经营意外有预防解决预案。
- 3：想从事这行业，你本身也要善于学习。人说活到老学到老，尤其是现在，社会发现和科技进步速度如此之快，如果你不善于学习善于进步，很容易导致做不出有竞争力酒品口味，让你的新老客户顾客流失。
- 4：要善于经营，这不光是维系你的新老客户，还包括你经营门店的证件，手续，等问题，防止因为这些问题影响你的正常收益。

（豪鲁啤酒机械设备有限公司，欢迎广大老板们到厂考察洽谈合作，请打 15345312172，给你发资料）

对于日常经营，目前市场上的经营模式有几种。

1：零售，这种模式也是目前市场上占有率非常高的模式，近几年遍地开花。模式相对新颖，也比较简单。以店内销售和外卖为主。这种模式相对需要的手续简单，主要包括：食药监的卫生许可，以及营业执照。说实话，卫生许可算是一个难点，这就需要各位各显神通了。营业执照比较简单，只需要在经营范围上，写自酿酒生产销售等。自酿鲜啤酒设备厂家的竞争目前还不算太多，但是对酒的要求也会比较高，你对自己要有个定位，口感起码要对标酒吧对酒的要求！这种模式最合理的精酿啤酒设备配置就是两罐三器300L-500L.具体可以咨询厂家酿酒师傅，免费的，优势是：机动性强，性价比高。发酵罐数量因人而异就好，我们也会有专家给与建议。

2：酒吧饭店类，这种模式对酒要求非常高，所以要选好一些好的鲜啤啤酒设备厂家和质量稳定的原料（目前还是国外比较好，特别是酵母也不能小看）以及很重要酿酒师，酿酒师的酿酒经验是非常直观的。当然本身就会做的朋友会有自己的考量。这种模式根据酒吧规模大小，两罐三器是起步，300L到1000L都可以。

最后捎带给您解释一下，所以需要多少升的容器，其实主要还是看发酵罐，一般发酵时间是10-15天，200L一个发酵罐，你有3个发酵罐，那么总量就是600L，也就是这600L平均到10-15天的发酵中，假设10天，那么每天就是60L。根据你预估的销售量来选购大小就可以了。如果大家有空来考察的话，找我带你去自酿鲜啤酒设备厂家，免费给你讲解，为你解答更多问题。