

2023年咖啡厅创业计划书 咖啡厅的创业计划书(优质5篇)

光阴的迅速，一眨眼就过去了，成绩已属于过去，新一轮的工作即将来临，写好计划才不会让我们努力的时候迷失方向哦。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的计划吗？下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

咖啡厅创业计划书篇一

大多数的咖啡馆装修都是千篇一律的，所以我们的要特色！借鉴一下好的创意也是必不可少的。

1、外观

此外观很值得借鉴，个人认为一个卡通形象很能吸引人的关注，可以在铺子的门前摆放一些花和吊篮，使得店面很清新的感觉。卡通人物还能起到广大人民爱照相发微博的兴趣，从而提高店面的关注度和知名度，从而节约了宣传费用。如果在空间允许的情况下，希望能隔出一段空间来提供外卖的服务，这样就使得在座位不足或者人们繁忙时，也能喝上一杯咖啡或者奶茶。

2、店内

个人认为用黑板来装饰，成本不仅低而且很有格调，所以我认为不光是店内还是店外的宣传，都可以采用黑板写字的形式。

可以在咖啡店的一角放上这样的书柜，以便读者阅读和购买，使得在喝咖啡的同时可以读上一本自己喜欢的书来享受这一个美好的下午。

店内的具体设计等方案落实，在详细画出，以上为大概构思，如店内的装饰画，本人认为奈良美智的画会是一个不错的选择。

咖啡厅创业计划书篇二

咖啡店店面是租赁建筑物。与建筑物业主经过协商，以合同形式达成房屋租赁协议。协议内容包括房屋地址、面积、结构、使用年限、租赁费用、支付费用方法等。租赁的优点是投资少、回收期限短。预算10—15平米店面，启动费用大约在9—12万元。

2、装修设计费用

咖啡店的满座率、桌面的周转率以及气候、节日等因素对收益影响较大。咖啡馆的消费却相对较高，主要针对的也是学生人群，咖啡店布局、格调及采用何种材料和咖啡店效果图、平面图、施工图的设计费用，大约6000元左右。

3、装修、装饰费用

具体费用包括以下几种。

(1) 外墙装饰费用。包括招牌、墙面、装饰费用。

(2) 店内装修费用。包括天花板、油漆、装饰费用，木工、等费用。

(3) 其他装修材料的费用。玻璃、地板、灯具、人工费用也应计算在内。

整体预算按标准装修费用为360元/平米，装修费用共 $360 \times 15 = 5400$ 元。

4、设备设施购买费用

具体设备主要有以下种类。

(1) 沙发、桌、椅、货架。共计2250元

(2) 音响系统。共计450

(3) 吧台所用的烹饪设备、储存设备、洗涤设备、加工保温设备。共计600

(4) 产品制造使用所需的吧台、咖啡杯、冲茶器、各种小碟等。共计300

净水机，采用美的品牌，这种净水器每天能生产12l纯净水，每天销售咖啡及其他饮料100至200杯，价格大约在人民币1200元上下。

咖啡机，咖啡机选择的是电控半自动咖啡机，咖啡机的报价现在应该在人民币350元左右，加上另外的附件也不会超过1200元。

磨豆机，价格在330——480元之间。

冰砂机，价格大约是400元一台，有点要说明的是，最好是买两台，不然夏天也许会不够用。

制冰机，从制冰量上来说，一般是要留有富余。款制冰机每天的制冰量是12kg□价格稍高550元，质量较好，所以可以用很多年，这么算来也是比较合算的。

5、首次备货费用

6、开业费用

开业费用主要包括以下几种。

(1) 营业执照办理费、登记费、保险费；预计3000元

(2) 营销广告费用；预计450元

7、周转金

共计：

咖啡厅创业计划书篇三

收入越高的消费者对咖啡产品价格的接受程度相对也越高。

价格定位符合消费者需求才是硬道理

价格定位的正确方式是根据消费者对该类产品的价格接受程度来定价。比如每杯咖啡定价多少钱的策略是要先了解消费者认为每杯咖啡最适合的价格，再根据消费者对每杯咖啡价格的接受程度来确定每杯咖啡的容量；而不是根据每杯咖啡产品的容量来决定产品的价格。咖啡产品的价格定位既不是越高越好，也不是越低越好。价格定位只有符合消费者需求才是硬道理。

咖啡厅创业计划书篇四

背景调查：现在生活节奏急速，人的生活压力庞大，越来越多人更关注个人健康。据医学研究报告指出，咖啡豆含有大量对人体有益的健康成份。另外，许多最新的研究报告显示，咖啡因对人体并没有过去想像中有健康的危害；反之，咖啡中一些成份对于人体有很多的保健功效。我们相信喝咖啡的人会越来越多，并会有“星座咖啡店”。换言之，咖啡店除宣扬咖啡之功用外，更以星座为咖啡店之主题。

目标：星座咖啡店除希望宣扬咖啡之功效，更希望从中获利。计划咖啡店将在半年内转亏为盈。预计在两年后每月除税纯利达到人民币1万元，希望在四年后能在广州市开设另一所主题咖啡店。市场分析：现今大陆的咖啡店主要是以连锁式经营咖啡附简餐、酒水，市场主要被两个集团垄断。但由于两个集团的咖啡店并价格昂贵，因此星座咖啡厅以大众一体经营及装饰，来满足客户需求。我们亦有考虑到其他饮品店(如台式饮品店、港式凉茶店和茶餐厅)的市场竞争状况，但发现这些类似行业多不是以自助形式经营，亦很难配合讲求效率的年青人。故我们认为开设自助式主题咖啡店能达到年青人的需要，尚有很多发展空间。另外，我们以街头访问形式，访问了大约一百名年龄界乎十五至叁十的青少年。访问结果表明，接近八成的受访者都有光顾咖啡店的习惯，而且半数受访者平均每月光顾叁至四次。有近四成的受访者多数光顾上楼咖啡店，而且环境和食物素质是他们光顾的主要原因。另外，我们又发现多于八成受访者对星座有兴趣，而且六成受访者表示约以星座为主题，他们有兴趣。

一、确定经营内容和目标消费群体，选址、选址、再选址。

1、 选址是咖啡店投资中至关重要的一件事。如果你已经决定做咖啡店的投资，那么，紧跟其后的另一项工作就是踏破铁鞋去寻找最佳经营位置，通常我们会要求投资人选址，选址，再选址。因为接近那些支持你生意的顾客至关重要，他们是你生存的基础。在你选址的时候，数数那里的顾客，和附近商家聊聊，了解一下那里的情况，什么时间客流较大，来此消费的都是些什么人。

2、 要确定咖啡店的经营形式，是纯咖啡馆，还是咖啡+简餐(酒水)的咖啡吧。如果是含简餐或酒水的咖啡吧，建议标准营业面积在80~140平米为宜。

二、给店面起名、设计店面标志、店面形象设计方案(装修方案)

- 1、吧台设计、厨房设备及机器定位上有考量的基础。
- 2、座位数、经济规模(坪数)。
- 3、型态：是纯咖啡馆或简餐咖啡复合餐厅。
- 4、价位：平价、中价位或高价位，要有明确的价格带设定。
- 5、服务方式：自助、半自助或全服务。
- 6、主客群预设：上班族、家庭…。

叁、准备为设备投资，搜集各种规格的设备资料。

- 1、咖啡机
- 2、磨粉机
- 3、滴滤咖啡机
- 4、水处理设备
- 5、奶缸
- 6、温度计
- 7、压粉器
- 8、其他：勺、量杯、计时器、香料瓶、奶油发泡器、摩卡泵、清扫刷、咖啡杯。
- 9、耗材包括：奶制品、香味糖浆(果露)、纸制品、吸管等

四、在工商、卫生、消防、税务部门登记、注册。

五、计算启动资金。

1、了解房租承受能力，物料成本比率，其它成本分析，投资报酬率与预想的差距，投资额设上限，装修费用。

3、员工成本：准备请多少服务员、领班、厨房相关人员(取决你的咖啡厅需要经营多少项目)

4、产品进货成本：根据你和供应商关系，你能拿到什么样的政策，成本亦不同

5、推广成本：是否需要推广，准备借用什么资源去推

六、购买咖啡机设备：咖啡机、研磨机等。

七、设计咖啡单。

八、寻找咖啡供货商、奶制品供货商、调味品等食品的供货商，其他非咖啡饮料、纸制品、器具等的货源。九、制定营销计划，聘用员工、准备培训材料。

2、研发新产品

3、.完善的店务管理计划

4、策划行销活动计划

十、备好库存，准备开业。

常见情况处理：客人们会告诉您咖啡太苦、饭太硬、装修很漂亮但冷气太冷、烟味太重、厕所太脏、服务人员很美可是不亲切、可不可以外送等；再来是：吧台手要请假、厨师要轮休、外场服务人员忘记开单跳单，而您已经累得半死时闭店还要回来收钱、明天谁休假您又要代班、月初缴房租、月中发薪水、给货款、又要订货、兼开发新产品……开一家咖啡

馆很容易，只要有经费预算就可以，但经营咖啡馆很难，要成功需要许多条件(说成功太严肃，存活下来或达损益平衡)，因为咖啡馆开支项目多、报酬率不高，稍有几项支出不慎就很难维持损益平衡，资金不充裕者，更要小心。

咖啡店创业计划书20篇旧时光咖啡店创业计划书

咖啡厅创业计划书篇五

小型咖啡厅。

由于社会的竞争力越来越大，人们的工作压力也越来越大，每天繁重的工作压得人们喘不过气，在繁华的大都市，到处都是忙绿的身影。忙绿过后，人的精神需要得到放松，人们需要一个舒适、优雅、安静的环境来洗脱一身的疲惫。咖啡厅无疑是一个很好的选择：特别的室内装潢、悠扬的音乐、静谧的空间环境??营造出一种温馨浪漫的气氛，有利于劳累的人们很好的放松自己。随着经济的快速发展，咖啡厅也更加的受年轻朋友们的喜爱。根据大多数人的经济状况来说，大型的、高级的咖啡厅消费太高，如果经常去，会导致负担过重，所以高级的咖啡厅不适合大众。那么小型的咖啡厅便成为他们的首选，环境不比高级咖啡厅差，消费比大型的咖啡厅要低，这样既能达到放松精神的要求，又不会超过自己的经济承受范围。