

# 2023年奶茶店创业计划书财务预算 奶茶店创业计划书(汇总8篇)

在现实生活中，我们常常会面临各种变化和不确定性。计划可以帮助我们应对这些变化和不确定性，使我们能够更好地适应环境和情况的变化。计划怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面我帮大家找寻并整理了一些优秀的计划书范文，我们一起来看看吧。

## 奶茶店创业计划书财务预算篇一

1、企业名称□xx奶茶店

2、行业类型：零售

3、组织形式：个体工商户

主要经营范围：工程学院的商业街，这里是人流的中心集合处

4、经营地点□xx大学附近区域

面积：占地大概xx平方米

选择该地点的理由：因为学院里没有一家专营奶茶的店，该地点是人流的集中地带，交通方便，市场前景非常广阔。

5、成员组成：操作工x名，服务员x名

我是一名大学生，专业是市场营销，从小对经营方面感兴趣。现在将要大学毕业了，凭着自己对经营的爱好和向往，一直希望能够开一家属于自己的奶茶店，以此来增加自己的收入，是众多的奶茶店吸引了我，我去喝奶茶时的启迪，使我对此

产生极大的兴趣。根据本人的经验，资金情况及对当今社会的了解，决定要谨慎从事，三思而行，因为这有一定的风险的，加上自己的经验不足。随着居民生活水平的不断提高，如今大学生的消费越来越高。追求环保，健康的消费已成为一种生活时尚，所以我打算要销售一些奶茶产品，为大学生提供休闲娱乐的场所，顾客至上，这是我们的宗旨。

奶茶店就是一个资金投入低、消费人群广、回收成本快，而且门面非常好找的创业项目，一般除了保留3个月左右的店租、人工和日常开销外，奶茶店经营管理不用太多周转金，非常适合小本自主创业。

奶茶，发展趋势很好，而且有非常巨大的潜力。但是，要注意几点：

- 1、经营必须有特色。没有特色的产品是没有市场的。
  - 2、品质要好，口感是否保持一致。通过接触众多同行，成功的在这方面做得比较好。
  - 3、小店也要专业管理。
  - 4、及时了解消费者消费爱好和同行产品，及时调整产品和口味。
- 1、店铺硬件调查。主要包括：竞争店的选址、店铺外观形象、建筑物构造、经营设施配置等方面的调查。
  - 2、店堂陈列布局调查。主要包括：竞争店的楼面构成、平面布局、面积分割、商品陈列及店堂气氛营造等方面的调查。
  - 3、商品能力调查。对竞争店奶茶品种齐全的程度、奶茶的价格带、奶茶的品质、货源供应等情况进行调查分析。

4、店铺运营管理调查。对促销、补货、陈列及环境卫生等方面的调查。

## 奶茶店创业计划书财务预算篇二

奶茶、咖啡属于大众消费，消费者甚多，主要以青少年学生为主，不管是现在的市场需求还是未来的市场需求都极大，不过奶茶店行业竞争也很激烈，我们必须做出特色才能不被淘汰，才能在行业中脱颖而出。目前奶茶店口味大多雷同，所以我们要想做的出色，必须创新，例如增加新的口味、使用奇特有趣的杯具，让顾客耳目一新。同时要注重奶茶店的卫生，让顾客一走进奶茶店就有一种干净清新的感觉。

奶茶是一种快速消费的休闲饮品，完全是一种可有可无的东西，因此，如果如果选址不好，那就没有人会“不远万里”的跑去专门喝你一杯奶茶，小编总结以下地段供大家选择。

这样的繁华地段因为很大的人流量会为奶茶店带来源源不断地顾客，但是这样的位置一般不是很好找，而且租金也很贵，前期的投资会比较多，奶茶店只有达到一个很高的销售额才能赚钱，一般店面租金不能超过销售额的18%。所以考虑在这样的地方开店自己一定要有足够的资金，不然很可能奶茶店刚开没多久，就因为资金短缺而开不下去了。

高校地区消费者特别的集中，奶茶这样的时尚饮品也特别受大学生们喜爱，消耗量大，而且很多高校都在郊区，店面的租金一般不是很贵，是很完美的一个选址地点。不过有一个问题，那就是高校会发放寒暑假，在这一时期一般店面没什么生意。如果店主不是很在意的话，顺便休息一下也不错。

火车站、汽车站、地铁入口、航空站等地方的客流量很大，顾客在等车的过程中会带来大量的消费。能进驻这样的店面也许会比商业街更好。

除上述地方外，还有一些理想地址也是不错的选择，例如，风味美食街、大型的游乐场、娱乐广场、旅游胜地以及集中地写字楼商务区等。

这也是按照你的投资额度及消费水平和产品搭配情况来进行装修设计并装修的。装修的风格要做到符合消费能力，又显得舒服、卫生、简洁、大方。特别注意吧台的流水设计，要根据产品需求和设备配备情况进行程序设计，操作流畅的同时尽可能考虑产品的更进和设备的添加所需空间。这里面也包含水电的布局和水力电力要求。

按照你的投资额度及消费水平和产品搭配情况来进行装修设计并装修的。装修的风格要做到符合消费能力，又显得舒服、卫生、简洁、大方。特别注意吧台的流水设计，要根据产品需求和设备配备情况进行程序设计，操作流畅的同时尽可能考虑产品的更进和设备的添加所需空间，这里面也包含水电的布局和水力电力要求。

很多人想开奶茶店，却不知道开个奶茶店需要哪些设备。现在，小编来告诉你具体的奶茶店设备清单吧。

封口机有两种，一种是全自动封口机，还有一种是手动封口机，它们的用途都是密封杯口。不过，全自动的会方便很多，你只需把杯子放上去，它就能自动封口，它比手动的快，而且你在封口的那个时间可以做其他的事，可以提高工作效率。

主要用途是烧热水泡茶。不要小看这个设备，以为泡茶可以自己烧水来泡，那你就大错特错了。茶是奶茶店的主要原料，极少有产品中没有茶，因而它的用量很大。用热水器能保证热水随时供应，自己烧热水不仅很麻烦，而且一旦茶没了，水又没烧开，产品都卖不了。奶茶店的热水不能断，不仅泡茶要用到，调试产品的时候也要用到，例如一些粉末状原料，如抹茶，就需要你用热水来调开，那样才不会粘在一起变成一坨，影响产品口感。

自来水过滤。做饮品的都离不开水，奶茶现做现卖，需要用到大量的水。自来水不经过过滤，直接用于奶茶的制作的话对于消费者的健康是不利的。

沙冰机主要是做沙冰，碎冰机就是打碎冰。因为夏季很热很多人都喜欢喝冰的东西，奶茶店相应的推出一些冰类饮品会比较受欢迎。沙冰机不仅是做沙冰，水果榨汁也是很大的一方面用途。碎冰机也有两种类型：手动和自动。

主要用来榨柠檬和青桔。奶茶店一般柠檬水是卖得比较多的，所以需要用到它。

用于收银。每个小店必备，它不仅是收钱、找钱这么简单，每卖出一杯产品，这上面都会有记录，这样便于查询和对比哪些产品卖得好哪些卖得不好。

用于果糖的定量加糖。通过果糖的定量来使同一种产品的甜味保持一致，不至于出现有的很甜，有的又不够甜的情况。它的价格也比较高，在2200左右。如果你的奶茶店所使用的不是果糖的话就不需要用到它。

保鲜柜主要用于保存一些容易变质开封了的物料和鲜果之类的东西。冷冻柜主要用于冰块冷藏，当然如果有条件的可以买一个制冰机。

主要用于称重。由于奶茶的很多产品都是要按一定的比例来的，因而需要用到电子称。

量杯的规格有5000ml、1000ml、250ml等。5000的用来泡茶和当容器。盎司杯有40ml的和20ml的。

## 奶茶店创业计划书财务预算篇三

本店是一个资金投入低、消费人群广、回收成本快而且门面非常好找的创业项目，一般除了保留3个月左右的店租、人工与日常开销外，奶茶店经营管理不用太多周转资金，非常适合小本自主创业。我们店名为“茶物语”，易记顺口，可以让人很快记住。我们的目标是以一般奶茶店不具有独有的特色吸引顾客而获取大的利润，用一年的时间打响“茶物语”名声，建立品牌效应并积累资金后，通过调查试点后，把运营扩张到其他市场，获得更大的利益。通过在经营的过程中不断改革，逐步完善，形成口碑，扩大市场占有率，形成连锁“茶物语”奶茶店。

奶茶、咖啡属于大众消费，消费者甚多，主要以青少年学生为主，不管是现在的市场需求还是未来的市场需求都极大，不过奶茶店行业竞争也很激烈，我们必须做出特色才能不被淘汰，才能在行业中脱颖而出。目前奶茶店口味大多雷同，所以我们要想做的出色，必须创新，例如增加新的口味、使用奇特有趣的杯具，让顾客耳目一新。同时要注重奶茶店的卫生，让顾客一走进奶茶店就有一种干净清新的感觉。

对于产品的定价，我们会根据不同的口味定出不同的价格，一般在8元左右，与市场平均价格相同。我们采取产品竞争优势，以产品的质量与特色抢占市场份额。

由于类似的店众多，进入该行业比较困难，而且大多顾客有惯性消费心理，取得行业竞争优势比较困难。所以我们会在开业前期以高质量低价格来取得进入市场的通行证，并且会有促销与特殊活动，具体的会在产品与服务中介绍。

本店主要经营各种咖啡、奶茶，另外，为了满足顾客的消费需求，同时经营双皮奶、刨冰、奶昔，各种果汁及饮料与各种小吃，如各种口味的瓜子与烤翅等。为吸引顾客，本店会通过不断地尝试来研发新类奶茶，新类奶茶会成为本周的推荐饮品，在推出的前两天会特价销售，如果反响好的话会成为本店特色产品。为了不被因模仿而被超越，我们会不断地推出新产品、节日产品与周年产品。如情人节：推出情侣奶茶，光棍节：推出单身奶茶。不断地因特色而吸引顾客，使顾客对本店印象深刻，并逐渐地形成口碑，成为企业的无形的品牌资产。

另外可以通过把调味技术结合调酒工艺要求来操作，这是一种质的飞跃，也是一种艺术享受。奶茶的主要成份有：奶粉、茶叶、糖、水（及冰）、香料（珍珠奶茶还包括珍珠）。不同的水做的奶茶味道相差很远，你用的是自来水？还是矿泉水？还是山泉水？海水？过滤水？这是完全不同的，山泉水虽然贵，但口感好，产品好才能有回头客。冰也是，制冰的程序也会严重影响每杯奶茶的品质。所以，为了企业长远的发展，作业人员有真正的学会奶茶技术。基本要懂得：

- 1、学会品味奶茶；
- 2、原料成份配方；
- 3、调味份量与时间；

- 4、设备的应用与调味火候；
- 5、调味手法；
- 6、奶茶的保存；
- 7、奶茶的包装要求；
- 8、奶茶的变化，包括样变与质变，比如：拉花。

奶茶是一种快速消费的休闲饮品，完全是一种可有可无的东西，因此，如果如果选址不好，那就没有人会“不远万里”的跑去专门喝你一杯奶茶，繁华地段是最佳选择。这是毋庸置疑的事情，但繁华地段的高成本却是不得不考虑的。所以要按自己的投资能力与竞争能力进行找选址，要看到现时的铺位情况，也要对以后发展情况作估算。要对铺位消费水平进行评估，低消费的地方不宜大投资；同样的，高消费的地方不宜低投资。还要考虑旁边或是周边有无同行，价格质量怎样，如果找的铺现在没有竞争，以后有无可能出现竞争者等等。特别对于我们这种资金短少投资者，在盈亏平衡测算里会根据数据“对面的铺租不要超过平均最低营业额的15%”来确定店址。学校周边是很不错的位置，学生多，消费也会多。另外，补充一点，买奶茶的顾客中，女性居多，所以如果是女孩子，尤其是年轻的女孩子多的地方，毫无疑问是好地方。

装修是按照投资额度及消费水平与产品搭配情况进行装修设计并装修的。装修的风格要做到大概符合消费能力，又显得舒服、卫生、简洁、大方。特别地，针对年轻人的观念，要设计较有特点，让年轻人喜欢。特别注意吧台的流水设计，要根据产品需求与设备配备情况进行程序设计，操作流畅的同时尽可能考虑产品的更进与设备的添加所需空间。这里面也包含水电的布局与水力电力要求。

设备是按产品菜单来采购的。好的高质量的设备就能做出更多的高品质的产品，而且能提高速度与效率。店面设备要与店面水力电力拾配得上，特别是店面小的步行街区，要考虑另找厨房的配备协调。奶茶的制作一般要用到如下设备：

## 1、封口机

带有计数器，一般卖炊具机械、封口设备的店里有卖，每封一下口，计数器都会记一下数，无论电源有没有接通，这是一种机械计数。封口机选购时要注意，找个杯子封一下试试，把温度调到170度左右，按下大约一秒多钟，取出看有没有封住；再稍微用力捏一下，看封得结实不结实，有没有封得不结实的地方，有漏气的小孔。再要注意看封口膜切得是否整齐，有没有没切断，也就是看上下模平不平，齿刀锋不锋利。

## 2、封口膜

一般卖封口机的地方会附带销售，选购时要注意，封口膜不能太厚，太厚了容易封不住，而且插吸管的时候会很难插破，用力过猛，要么把吸管插坏，要么把奶茶掉到地上，要么一不小心把杯子插破。从用料方面考虑，太厚的一般都不是什么好料，会很脆，一插就会裂一道大口子。

## 3、冰柜

一般购买双室冰柜，一半冷藏，一半冷冻。

## 4、杯子

卖塑料制品、塑料袋等的店里有卖，卖封口机的店里也会附带销售，一般是20xx个一箱，不单卖。杯子的价格相差不大，质量却相差不少，而且杯子很重要，一定要多跑几家，认真选购。选购时要首先看料的厚度，太软的不行，用力拿会把奶茶捏出来，不用力又拿不住。最好在家先拿一杯水感受一

下，然后买的时候拿在手里感受一下看厚度够不够。还有最重要的一点是：杯沿的结实程度。杯沿要够厚、够结实，关键是用料要均匀，这样盛满奶茶时，用手提杯沿，才不会洒掉。杯子太薄、杯沿太软的杯子，会大大破坏顾客的心情，而且在怀疑杯子质量的同时，一定会怀疑奶茶的质量。

## 奶茶店创业计划书财务预算篇四

要对这个行业有一定的理解度，不要只看表面现象就想着要做，或是看到朋友或是别人做得好就以为自己也能做到。有些东西是不可复制的(某些店生意很火，它的位置你有吗?有些店的生意很旺，它的管理水平你能做到吗?有些店回头率特高，它的品质你能做到吗?有些店很赚钱，它经历过多少风雨，你清楚吗?)，“男人怕入错行，女人怕嫁错郎。”就是这个道理。当你分析清楚这个行业的基本走势和行情的时候，再进行下一步的准备。

分析自己。

俗话说：知己知彼，百战百胜!在这里说开可不是那么简单。

1、首先要分析自己的个人经营管理能力，运畴能力，性格心态，看是否适合当一个店的老板。这很重要!

2、其次评估自己的近环境：一是家人的支持程度;二是经济能力(看能做多少投资，会不会影响其它已有事业或产业，不要做到只剩下奶茶店了才知道奶茶不能当饭吃。);三是风险抵抗能力。

3、最后是定位事业战略，就是你开了这个店以后怎么发展(在这一点上很多人很盲目，爱做一些不切实际的梦想)。

分析你所想开店的地方的行业情况(也就是了解你将来的敌人或是说战略伙伴)，这就是知彼。

一定要以实际数据来说明情况，这个要花一定的时间、精力和财力，希望想开店的朋友不要省了这一点工作。

开店的基本条件准备。

- 1、技术方面有了解吗？
- 2、设备能采购到吗？
- 3、原料能采购到并长期方便供求吗？
- 4、是加盟还是自创牌子？

找铺。

按自己的投资能力和竞争能力进行找铺，要看到现时的铺位情况，也要对以后发展情况作估算。要对铺位消费水平进行评估，低消费的地方不宜大投资；同样的，高消费的地方不宜低投资。还有旁边或是周边有无同行，价格质量怎样，如果找的铺现在没有竞争，以后有无可能出现竞争者。特别是资金短少投资者，这一点要认准了。在盈亏平衡测算里有条数据是对铺面的：铺租不要超过平均最低营业额的15%。

找到铺面后就可以确定产品菜单了

根据店面的消费水平及消费习惯和消费文化进行店面产品菜单的定位。确定好菜单的同时可以进行宣传资料的策划和设计。

店面装修。

这也是按照你的投资额度及消费水平和产品搭配情况来进行装修设计并装修的。装修的风格要做到概符合消费能力，又显得舒服、卫生、简洁、大方。特别注意吧台的流水设计，要根据产品需求和设备配备情况进行程序设计，操作流畅的

同时尽可能考虑产品的更进和设备的添加所需空间。这里面也包含水电的布局和水力电力要求(我碰到过一个店老板老是说会跳匝，我去了一看，呵□10kw的总设备，电力只供到3kw□不跳才怪)。

人才招聘。

很多人刚当老板的时候很高兴(哈，终于当上老板了!)，清醒点，招人可马虎不得，宁愿要笨点的，不要太精明的，因为太精明的容易反骨。根据店面的可能工作量进行人员数量定位，尽量少用亲人。这个涉及到人力资源问题，这里不多详述。

生财设备的配备。

这也是按产品菜单来采购的。好的高质量的设备就能做出更多的高品质的产品，而且能提高速度和效率。就是我现在店也会因为设备原因无法做出更多更好的好产品。遇到过很多人问开个奶茶店设备要多少钱?我说一万到十万的时候，对方说：你不懂。我只能说我不懂了。店面设备要和店面水力电力拾配得上，特别是店面小的步行街区，要考虑另找厨房的配备协调。生财设备的配备应该基本和店面装修同步。

当装修进行到七七八八时，就可以进原料了(当时设备应该已经全部到位)。

原料全部到位也是装修完毕之时，这时人才招聘也基本到位，即可进行产品调试和操作培训。操作和技术是两回事。一般的操作是傻瓜型的，就是已经成为半成品的产品拼配。而技术则是半成品的前期泡制工作。技术主要由老板或是老板亲信来撑控。如果是加盟的也是这样去实施这一步骤。我记得台湾的某一奶茶品牌进行加盟说明磋商的时候明确指定老板一定要带一亲信或是夫妻俩一起就是这个道理。

产品调试完毕即可试业，分内部试业和对外试业。

试业可以进行员工的分工并熟练程序，提高速度和效率。同时做好开业的准备。

吉日开张和宣传。

(这个很多人都懂，就不多说。)下一步就是：“用心”经营再说奶茶技术在这里，我要说说怎样才是真正的奶茶技术。根据我所了解到的情况，现在的奶茶技术已经开始分成很多流派，繁杂而乱。自从奶茶从台湾传入大陆，已经发展出很多种奶茶的花样做法。现在我所在地广州奶茶的调味技术已经结合调酒工艺要求来操作，我也很着重于这方面的提升。因为能把调酒工艺应用到饮品(和别是奶茶)里，是一种质的飞跃，也是一种艺术享受。

如果有人跟我说喝街头小摊上一元一杯的奶茶是一种艺术享受，我相信那个小摊老板很快就亏本走人。

学奶茶技术，首要的是要学会品味各式奶茶。

要了解真正的所谓奶茶，先从其主要配方成份拆分来说明，它的主要成份就有：奶粉、茶叶、糖、水(及冰)、香料(珍珠奶茶还包括珍珠)。不要小看了这里边的每一个单位元素，就拿水来说，不同的水做的奶茶味道相差很远!你用的是自来水?还是矿泉水?还是山泉水?海水?过滤水(一道过滤?二道过滤?三道、五道、八道———过滤?)?冰也是，制冰的程序也会严重影响每杯奶茶的品质。

当你对这几样成份所需原料了如指掌，并懂得其中的原理及变化应用，那你就算是真正的开始懂得奶茶技术了。

要说懂得更深的就是知道大量厂商的原料的基础成份和特性(呵呵，是不是很难?厂家的，别来砸我啊，这是事实吧?)。

现在网上流行的厂商或是加盟公司教你的所谓怎么煮怎么调奶茶的方法，不会告诉你这些的。我晕啊！那是技术吗？当你拆分开来看奶茶成份表，你会发现，你原来学到的奶茶技术一文不值。

按调酒技术的要求，要配出一杯好喝的奶茶，要基本懂得以下几点：

- 1、学会品味奶茶；
- 2、原料成份配方；
- 3、调味份量与时间；
- 4、设备的应用与调味火候；
- 5、调味手法；
- 6、奶茶的保存；
- 7、奶茶的包装要求；
- 8、奶茶的变化(包括样变与质变，比如：拉花。)

## **奶茶店创业计划书财务预算篇五**

要对这个行业有一定的理解度，不要只看表面现象就想着要做，或是看到朋友或是别人做得好就以为自己也能做到。有些东西是不可复制的(某些店生意很火，它的位置你有吗？有些店的生意很旺，它的管理水平你能做到吗？有些店回头率特高，它的品质你能做到吗？有些店很赚钱，它经历过多少风雨，你清楚吗？)，“男人怕入错行，女人怕嫁错郎。”就是这个道理。当你分析清楚这个行业的基本走势和行情的时候，再进行下一步的准备。

## 二、分析自己

俗话说：知己知彼，百战百胜！在这里说开可不是那么简单。

1、首先要分析自己的个人经营管理能力，运畴能力，性格心态，看是否适合当一个店的老板。这很重要！

2、其次评估自己的近环境：一是家人的支持程度；二是经济能力(看能做多少投资，会不会影响其它已有事业或产业，不要做到只剩下奶茶店了才知道奶茶不能当饭吃。)；三是风险抵抗能力。

3、最后是定位事业战略，就是你开了这个店以后怎么发展(在这一点上很多人很盲目，爱做一些不切实际的梦想)。

一定要以实际数据来说明情况，这个要花一定的时间、精力和财力，希望想开店的朋友不要省了这一点工作。

## 四、开店的基本条件准备

1、技术方面有了解吗？

2、设备能采购到吗？

3、原料能采购到并长期方便供求吗？

4、是加盟还是自创牌子？

## 五、找铺

按自己的投资能力和竞争能力进行找铺，要看到现时的铺位情况，也要对以后发展情况作估算。要对铺位消费水平进行评估，低消费的地方不宜大投资；同样的，高消费的地方不宜低投资。还有旁边或是周边有无同行，价格质量怎样，如果找的铺现在没有竞争，以后有无可能出现竞争者。特别是资

金短少投资者，这一点要认准了。在盈亏平衡测算里有条数据是对铺面的：铺租不要超过平均最低营业额的15%。

## 六、找到铺面后就可以确定产品菜单了

根据店面的消费水平及消费习惯和消费文化进行店面产品菜单的定位。确定好菜单的同时可以进行宣传资料的策划和设计。

## 七、店面装修。

这也是按照你的投资额度及消费水平和产品搭配情况来进行装修设计并装修的。装修的风格要做到概符合消费能力，又显得舒服、卫生、简洁、大方。特别注意吧台的流水设计，要根据产品需求和设备配备情况进行程序设计，操作流畅的同时尽可能考虑产品的更进和设备的添加所需空间。这里面也包含水电的布局和水力电力要求(我碰到过一个店老板老是说会跳匝，我去了一看，呵□10kw的总设备，电力只供到3kw□不跳才怪)。

## 八、人才招聘。

很多人刚当老板的时候很高兴(哈，终于当上老板了!)，清醒点，招人可马虎不得，宁愿要笨点的，不要太精明的，因为太精明的容易反骨。根据店面的可能工作量进行人员数量定位，尽量少用亲人。这个涉及到人力资源问题，这里不多详述。

## 九、生财设备的配备。

这也是按产品菜单来采购的。好的高质量的设备就能做出更多的高品质的产品，而且能提高速度和效率。就是我现在店也会因为设备原因无法做出更多更好的好产品。遇到过很多人问开个奶茶店设备要多少钱?我说一万到十万的时候，对

方说：你不懂。我只能说我不懂了。店面设备要和店面水力电力 拾配得上，特别是店面小的步行街区，要考虑另找厨房的配备协调。生财设备的配备应该基本和店面装修同步。

十、当装修进行到七七八八时，就可以 进原料了(当时设备应该已经全部到位)。

原料全部到位也是装修完毕之时，这时人员招聘也基本到位，即可进行产品调试和操作培训。操作和技术是两回事。一般的操作是傻瓜型的，就是已经成为半成品的产品拼配。而技术则是半成品的前期泡制工作。技术主要由老板或是老板亲信来撑控。如果是加盟的也是这样去实施这一 步骤。我记得台湾的某一奶茶品牌进行加盟说明磋商的时候明确指定老板一定要带一亲信或是夫妻俩一起就是这个道理。

十一、产品调试完毕即可试业，分内部试业和对外试业。

试业可以进行员工的分工并 熟练程序，提高速度和效率。同时做好开业的准备。

十二、吉日开张和宣传。

(这个很多人都懂，就不多说。) 下一步就是：“用心”经营再说奶茶技术 在这里，我要说说怎样才是真正的奶茶技术。根据我所了解到的情况，现在的奶茶技术已经开始分成很多流派，繁杂而乱。自从奶茶从台湾传入大陆，已经发展出 很多种奶茶的花样做法。现在我所在地广州奶茶的调味技术已经结合调酒工艺要求来操作，我也很着重于这方面的提升。因为能把调酒工艺应用到饮品(和别是奶 茶)里，是一种质的飞跃，也是一种艺术享受。

如果有人跟我说喝街头小摊上一元一杯的奶茶是一种艺术享受，我相信那个小摊老板很快就亏本走人。

## 十二、学奶茶技术，首要的是要学会品味各式奶茶。

要了解真正的所谓奶茶，先从其主要配方成份拆分来说明，它的主要成份就有：奶粉、茶叶、糖、水(及冰)、香料(珍珠奶茶还包括珍珠)。不要小看了这里边的每一个单位元素，就拿水来说，不同的水做的奶茶味道相差很远!你用的是自来水?还是矿泉水?还是山泉水?海水?过滤水(一道过滤?二道过滤?三道、五道、八道——过滤?)?冰也是，制冰的程序也会严重影响每杯奶茶的品质。

当你对这几样成份所需原料了如指掌，并懂得其中的原理及变化应用，那你就算是真正的开始懂得奶茶技术了。

要说懂得更深的就是知道大量厂商的原料的基础成份和特性(呵呵，是不是很难?厂家的，别来砸我啊，这是事实吧?)。

现在网上流行的厂商或是加盟公司教你的所谓怎么煮怎么调奶茶的方法，不会告诉你这些的。我晕啊!那是技术吗?当你拆分开来看奶茶成份表，你会发现，你原来学到的奶茶技术一文不值。

按调酒技术的要求，要配出一杯好喝的奶茶，要基本懂得以下几点：

- 1、学会品味奶茶；
- 2、原料成份配方；
- 3、调味份量与时间；
- 4、设备的应用 与调味火候；
- 5、调味手法；
- 6、奶茶的保存；

7、奶茶的包装要求;

8、奶茶的变化(包括样变与质变, 比如: 拉花)。

## 奶茶店创业计划书财务预算篇六

随着人们的岁入不断提高, 生活水平的提高, 果茶也逐渐成为了都市主流饮品之一。从另一方面, 果茶店就是一个资金投入低、消费人群广、回收成本快, 而且门面非常好找的创业项目, 一般除了店租、人工和日常开销外, 果茶店经营管理不用太多周转金, 非常适合小本自主创业。由于其开店成本低廉, 开销较小, 对于刚毕业的大学生来说无疑是一个很好的创业项目。发展趋势很好的, 而且有非常巨大的潜力, 但是果茶店是否能做到盈利, 要注意几点:

- 1、您的经营必须有特色。没有特色的产品是没有市场的。
- 2、您的品质要好, 口感是否保持一致。
- 3、小店也要专业管理。
- 4、及时了解消费者消费爱好和同行产品, 及时调整您的产品和口味。

### 一、行业分析

随着时代的发展和人们生活理念的进一步改变, 果茶业也在以一种迅猛的速度发展。果茶属于大众消费, 消费者甚多, 主要以青少年学生为主, 不管是现在的市场需求还是未来的市场需求都极大, 不过果茶店行业竞争也很激烈, 我们必须做出特色才能不被淘汰, 才能在行业中脱颖而出。目前果茶店口味大多雷同, 所以我们要想做的出色, 必须创新, 例如增加新的口味、使用奇特有趣的杯具, 让顾客耳目一新。同时要注重果茶店的卫生, 让顾客一走进果茶店就有一种干净

清新的感觉。

对于产品的定价，我们在20xx年进行了一次关于大学生饮品的消费情况作出了一个调查，根据调查结果，我们得出学生们所能接受的价格在5元左右，因此，我们会根据不同的口味定出不同的价格，一般在5元左右，和市场平均价格相同。我们采取产品竞争优势，以产品的质量 and 特色抢占市场份额。

如某果茶店生意很火，是因为位置好，有些店的生意很旺，则是产品组合和品质好，有些店回头率特高，是因为服务水准高和产品有特色，有些店很赚钱，则是它采用的是合理的管理制度，以及良好的激励机制。另外就是还要了解消费者们需要什么样的果茶和相关美食，喜欢什么样的味道和口感，能消费到什么样的价位，喜欢什么样的环境和氛围等；知道了需求，然后就要了解支撑你开店的资源状况，如果茶原料和设备的供应商在那里，本地有没有，品种全不全，所有的原料和配料都采购到吗，若本地没有，或采购不全，从外地采购的成本高不高，做果茶所需要的技术能找到真正专业的技术服务商或专家给解决吗；把开店前的市场调查完成以后，你就根据数据做成本的预算，比较一下投入产出比，若利润率低于30%，则你开店的风险比较大，需要重新评估或考虑你是否需要继续开店；若利润率高达70%，则可以乐观的开始下一阶段。

## 二、市场定位和主要消费人群分析

果茶店针对的主要是年轻人市场，在价格方面要低，中，高档，针对不同消费能力的消费者。果茶店主要的消费人群是：

1，学生，主要是大学生，高中生，初中生，为果茶店主要的消费人群。

2，年轻人，在工作之余，和朋友，同事，女朋友等来果茶店

消费，也是果茶店的主要消费人群。

3，女性朋友，特别是年青女性，和女学生，是果茶店的主要消费人。

如今，休闲美食文化已成为餐饮界主流文化。因此，在经营果茶的同时，我们还推出其他一些产品，比如小甜品，蛋糕之类，对于有些消费者来说，悠闲地喝着果茶，吃着甜品，和朋友之间聊聊天，会是一种享受。而且，经过观察，本地区果茶的外送都有数量限制，数量不足则不予外送，正对这一情况，由于我们针对的消费群体主要是这一地区的学生，因此，本店的外送服务不受数量的限制，有求必应。对于某些学生来说，他们热衷于市场现有产品，而有些消费者比较喜欢尝试新产品，但不管是怎样的消费者，他们更看重的是服务质量。根据季节的差异，消费者对果茶的需求也不尽相同，夏天，人们更喜欢冷饮，冬天更倾向于热饮。

### 三、大学生创业优势

#### 1自身优势

1)大学生创业往往对未来充满希望，有着年轻的血液、蓬勃的朝气，以及“初生牛犊不怕虎”的精神，而这些都是一个创业者应该具备的素质。

2)大学生在学校里学到了很多理论性的东西，有着较高层次的知识技能优势。知识的重要性是不言而喻的，“用智力换资本”是大学生创业的特色和必然之路。

3)大学生属于年轻一代，对流行时尚的敏感度强，可以始终走在流行的前列，和适合此类项目的创业。

#### 2政策优势

近年来，为支持大学生创业，国家各级政府出台了许多优惠政策，涉及融资、开业、税收、创业培训、创业指导等诸多方面。根据国家和各市政府的有关规定，各地区应届大学毕业生创业可享受免费风险评估、免费政策培训、无偿贷款担保及部分税费减免四项优惠政策，具体包括：高校毕业生(含大学专科、大学本科、研究生)从事个体经营的，自批准经营日起，一年内免交个体户登记注册费、个体户管理费、经济合同示范文本工本费等。此外，如果成立非正规企业，只需到所在区县街道进行登记，即可免税三年。自主创业的大学生，向银行申请开业贷款担保额度最高可为10万元，并享受贷款贴息。

## 四、果茶店竞争分析

### 1、竞争对手

目前，街道旁都有很多的果茶店，各有各的特色，还有的竞争对手就是各种厂商创造系列果茶，如香飘飘、优乐美、立顿等。

### 2□swot分析

#### 2.1优势分析

- 1)、现有的果茶店店面装潢简单，给人以不干净的印象；
- 2)、果茶品种有限，口感较一般，产品开拓上没有创新；
- 4)、店内销售及外卖服务一定程度上能够吸引更多的消费者。

#### 2.2劣势分析

- 1)、果茶营业面积有限，提供服务范围有限；

- 2)、新店开业部分学生对于其基本情况诸如口味等了解不多，一定程度上影响销售额；
- 3)、产品创新对于热衷于传统果茶产品的消费者来说，不易接受；
- 4)、果茶的季节性消费较为明显，不能达到很好的消费额度。

### 2.3机会分析

- 2)、良好的口味、认真的服务态度，专业的操作水平在同学中树立了好较的口碑；
- 3)、虽然营业面积有限，但有着优美的室内环境，耳濡目染中能给同学留下良好的印象；
- 4)、产品种类丰富，口味独特，有一定的竞争优势。

### 2.4威胁分析

- 2)、随着各类食品供应种类及数目的不断增加，消费者可供选择的领域越来越广，选择余地越来越大，产品差异化不够，饮料类诸如可乐、橙汁、椰汁、牛奶、纯净水等一定程度上瓜分了本已有限的需求市场。
- 3)、果茶系高脂肪、高热量食品。大多数女生也许会对这类饮品感到反感。

## 五、果茶店风险与防范

市场竞争激烈，已有相对成功的品牌，对于果茶店这样一个刚开办的小店市场接受程度难以预测。且产品时代感较强，难以把握流行趋势。风险因素分析：根据行业的特点，我认为风险在于：

- 1、天气与流感，人们出门游玩较少。
- 2、竞争对手增多拉走不当或潜在顾客。
- 3、原材料涨价或采购困难，送来的次货。
- 4、业主或员工生病。
- 5、食品卫生质量，假币。

风险防范对应措施：把握时尚潮流，不断创新，紧跟年轻人的步伐，加快商品更新频率。要努力提高企业文化。针对顾客趋于理性和个性化的消费需求，通过市场细分来有针对性地提高品质，明确业务范围，增强竞争力。提供个性化服务能极大地增加产品的附加值。针对不同的消费需求提供相应的产品和服务，把每一个消费者都看成是一个细分市场，根据消费者的个性需要生产商品。同时，可以根据不同的顾客特征，如年龄、性别、性格、喜好等，为顾客提供有针对性的购买建议。应对：

- 1、维持、用流动资金可顶3-4个月，转变品种，尽量减损，另外利用空闲研发新品。
- 2、不降价，提高质量，拉住顾客。
- 3、变换产品结构，把好验货关。
- 4、培养收银员负责一下，跟劳务中介要人。
- 5、制定一套规范的食品卫生合格制度，买个好验钞机。

总之，果茶店是有个比较好前景的小商铺，不仅仅实在学校附近，也可以是刚开业的小区及夜市等等。又因为果茶店是小本经营，其自带的经济风险还是有限的，对于大学生创业还是一个不错的选择。果茶可以满足人们休闲的需求，正因

为有了如此大的需求，我们才会选择去供应，去创业。

## 奶茶店创业计划书财务预算篇七

名称：奶茶连锁店

主要产品：各种奶茶饮品及各类杂志

经营范围：大学生消费群

经营理念：以年轻时尚的口味引领大学生的消费观

人员组织：每个连锁店配至少两名工作人员

一直以来，大学生都是一支庞大且特殊的消费群体，很多大学都拥有自己的大学城，里面饮食、住宿、娱乐一应俱全，其消费量不容小觑。所以首先我建议您开店选址在大学城。虽然大学生不是有钱一族，但消费次数频繁，他们会因为淘到一件价廉物美的衣服欣喜如狂，也会为饱尝到一样可口便宜的美食而心情舒畅。这其中价格、质量、潮流是吸引大学生消费的主要因素。在购买商品时，大学生们首先考虑的因素是价格和质量。这是因为中国的大学生与国外的不同，经济来源主要是父母的资助，自己兼职挣钱的不多，这使我们每月可支配的钱是固定的，大约在xx元之间，家境较好的一般也不超过xx元，而这笔钱主要是用来支付饮食和日常生活用品开销。由于消费能力有限，大学生们在花钱时往往十分谨慎，力求“花得值”。

在选择开何种店时需要了解大学生的心态，据我了解，在大学开饮食类的商店比服饰类要赚钱得多。以古话“民以食为天”为引，但凡大学城最热闹的地方便是食品街。沙县小吃、

兰州拉面、四川麻辣烫、南京灌汤包，全国各方小吃荟萃一地，人头自然爆满。在看这些小吃店，价格多便宜，一餐基本不超过x块钱，又因客流量多，老板不怕没得赚。

在大学附近开食品店，市场潜力巨大。首先房租便宜，其次客流量有保证。至于连锁店，我认为以奶茶连锁经营比较好，便利店通常24小时营业，学校一般都有作息时间的规定，夜间便利店经营会浪费。如果是普通的超市，大学生会光顾但只存在于买急需物品，至于大的采购他们通常会去大型超市，东西更便宜。而奶茶店，首先满足时下大学生们追求潮流的心态，奶茶口感好，现做现卖，杯身设计漂亮，不管在冷涩的冬天还是炽热的夏天都是大学生们的最爱，而且只要出了新口味，大家都会趋之若鹜地去品尝。其次，价格便宜，一杯最贵的奶茶也不会超过x块钱，易于大学生接受。最后，奶茶店员工一般与大学生年纪相仿，交流无阻碍，使客流量有保证。

奶茶店到目前来讲，发展可谓一片蓬勃之势，市中心、大街上随处可见一家一家装修可爱、时尚的奶茶店，不能说店前人头攒动，但也说的上络绎不绝。奶茶店多了，要想立足就要靠创新。在如今竞争日趋激烈的社会，创新可谓重中之重。奶茶店里摆个手抓饼摊、放些时兴的关东煮，都是创新之举，能为奶茶店增加不少营业额。其中关键就是要满足市场需求。至于在大学城开奶茶店，建议将店面装修得尽量时尚前卫，可以设计成吧台模样，便于大学生进来边喝茶边谈天。同时可以在门口放个书架，当作报刊厅，放一些最新杂志贩卖。奶茶经济便宜，就算金融风暴刮得再强，人们对于奶茶的消费也不会因此减少，毕竟比起x块钱不到的奶茶，那些所谓的奢侈品才真的是高不可攀。至于发展，第一，品牌要有保证，加盟的奶茶店牌子口碑要好，比如xx[]第二、要积极研发新的口味品种，应季推出不同的奶茶口味。第三，要时刻了解消费群的心态，做好宣传工作，扩大品牌效应。

损益表反映的是连锁店的盈利状况，它是连锁店在一段时间运作后的经营结果；资产负债表则反映在某一时刻的状况，投资者可以用资产负债表中的数据得到的比率指标来衡量自己的经营状况以及可能的投资回报率。

奶茶店在经营初，可能会遇到竞争和和技术的基本风险。对于竞争，上述已讲明要靠创新，技术方面在招工时，要招一些有过奶茶店经营经验的员工。其次，要考虑在你的资本基础上如何进行扩展，最后在最好和最坏情形下，你的五年计划表现如何。如果你的估计不那么准确，应该估计出你的误差范围到底有多大。如果可能的话，对你的关键性参数做最好和最坏的设定。

## 奶茶店创业计划书财务预算篇八

随着时代的发展和人们生活理念的进一步改变，奶茶业也在以一种迅猛的速度发展。奶茶属于大众消费，消费者甚多，主要以青少年学生为主，不管是现在的市场需求还是未来的市场需求都极大，不过奶茶店行业竞争也很激烈，我们必须做出特色才能不被淘汰，才能在行业中脱颖而出。目前奶茶店口味大多雷同，所以我们要想做的出色，必须创新，例如增加新的口味、使用奇特有趣的杯具，让顾客耳目一新。同时要注重奶茶店的卫生，让顾客一走进奶茶店就有一种干净清新的感觉。

对于产品的定价，我们在去年进行了一次关于大学生饮品的消费情况作出了一个调查，根据调查结果，我们得出学生们所能接受的价格在x元左右，因此，我们会根据不同的口味定出不同的价格，一般在x元左右，和市场平均价格相同。我们采取产品竞争优势，以产品的质量和特色抢占市场份额。

奶茶店针对的主要是年轻人市场，在价格方面要低，中，高档，针对不同消费能力的消费者。奶茶店主要的消费人群是：1，学生，主要是大学生，高中生，初中生，为奶茶店主

要的消费人群。2，年轻人，在工作之余，和朋友，同事，女朋友等来奶茶店消费，也是奶茶店的主要消费人群。3，女性朋友，特别是年青女性，和女学生，是奶茶店的主要消费人。

如今，休闲美食文化已成为餐饮界主流文化。因此，在经营奶茶的同时，我们还推出其他一些产品，比如小甜品，蛋糕之类，对于有些消费者来说，悠闲地喝着奶茶，吃着甜品，和朋友之间聊聊天，会是一种享受。而且，经过观察，本地区奶茶的外送都有数量限制，数量不足则不予外送，正对这一情况，由于我们针对的消费群体主要是这一地区的学生，因此，本店的外送服务不受数量的限制，有求必应。对于某些学生来说，他们热衷于市场现有产品，而有些消费者比较喜欢尝试新产品，但不管是怎样的消费者，他们更看重的是服务质量。根据季节的差异，消费者对奶茶的需求也不尽相同，夏天，人们更喜欢冷饮，冬天更倾向于热饮。

## 1自身优势

## 2政策优势

### 1、竞争对手

目前，街道旁都有很多的奶茶店，各有各的特色，还有的竞争对手就是各种厂商创造系列奶茶，如xx等。

## 2□swot分析

### 2.1优势分析

- 1) 现有的奶茶店店面装潢简单，给人以不干净的印象；
- 2) 奶茶品种有限，口感较一般，产品开拓上没有创新；
- 4) 店内销售及外卖服务一定程度上能够吸引更多的消费者。

## 2.2劣势分析

- 2) 新店开业部分学生对于其基本情况诸如口味等了解不多，一定程度上影响销售额；
- 3) 产品创新对于热衷于传统奶茶产品的消费者来说，不易接受；
- 4) 奶茶的季节性消费较为明显，不能达到很好的消费额度。

## 2.3机会分析

- 2) 良好的口味、认真的服务态度，专业的操作水平在同学中树立了好较的口碑；
- 3) 虽然营业面积有限，但有着优美的室内环境，耳濡目染中能给同学留下良好的印象；
- 4) 产品种类丰富，口味独特，有一定的竞争优势。

## 2.4威胁分析

- 2) 随着各类食品供应种类及数目的不断增加，消费者可供选择的领域越来越

广，选择余地越来越大，产品差异化不够，饮料类诸如可乐、橙汁、椰汁、牛奶、纯净水等一定程度上瓜分了本已有限的需求市场。

- 3) 奶茶系高脂肪、高热量食品。大多数女生也许会对这类饮品感到反感。

市场竞争激烈，已有相对成功的品牌，对于奶茶店这样一个刚开办的小店市场接受程度难以预测。且产品时代感较强，难以把握流行趋势。风险因素分析：根据行业的特点，我认

为风险在于：

- 1、天气与流感，人们出门游玩较少。
  - 2、竞争对手增多拉走不当或潜在顾客。
  - 3、原材料涨价或采购困难，送来的次货。
  - 4、业主或员工生病。
  - 5、食品卫生质量，假币。
- 
- 1、维持、用流动资金可顶3-4个月，转变品种，尽量减损，另外利用空闲研发新品。
  - 2、不降价，提高质量，拉住顾客。
  - 3、变换产品结构，把好验货关。
  - 4、培养收银员负责一下，跟劳务中介要人。
  - 5、制定一套规范的食品卫生合格制度，买个好验钞机。