

学校餐饮创新创业计划书

（实用版）

编制人：_____
审核人：_____
审批人：_____
编制单位：_____
编制时间：____年____月____日

序言

下载提示：该文档是本店铺精心编制而成的，希望大家下载后，能够帮助大家解决实际问题。文档下载后可定制修改，请根据实际需要进行调整和使用，谢谢！

并且，本店铺为大家提供各种类型的实用范文，如工作总结、策划方案、演讲致辞、报告大全、合同协议、条据书信、党团资料、教学资料、作文大全、其他范文等等，想了解不同范文格式和写法，敬请关注！

Download tips: This document is carefully compiled by this editor. I hope that after you download it, it can help you solve practical problems. The document can be customized and modified after downloading, please adjust and use it according to actual needs, thank you!

In addition, this shop provides various types of practical sample essays for everyone, such as work summary, planning plan, speeches, reports, contracts and agreements, articles and letters, party and group materials, teaching materials, essays, other sample essays, etc. Please pay attention to the different formats and writing methods of the model essay!

学校餐饮创新创业计划书

学校餐饮创新创业计划书（通用 5 篇）

在社会一步步向前发展的今天，创业计划书使用的频率越来越高，创业计划书提供了企业的现状和未来发展的方向，也为企业提供了良好的效益评价体系和管理监控指标。拟定创业计划书的注意事项有许多，你确定会写吗？下面是本店铺帮大家整理的学校餐饮创新创业计划书（通用 5 篇），供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

学校餐饮创新创业计划书 1

民以食为天，但在高校里，学校食堂的伙食一直被学生们所抱怨，由于学校食堂普遍都是以大锅菜的方式做的，虽然价格较低但很少能真正让学生欢迎。现如今，人们的生活水平在不断提高，对于高校学生来说，健康营养，价格适中的饮食才是他们所需要的。因此，在学校附近办一个专以学生为消费群体的餐厅是我所想要创业的目标。

我的创业梦想已经存在很长时间，对于餐厅的创建及其运行模式已经有所了解。另外，资金的筹措，人员的聘用，地点的选择正在进行中。

一、项目概况

项目目的：校园食堂的伙食一直是学校的诟病，在学校附近经营一个价格适中，品种多样的餐厅是一个非常盈利的创业项目。

项目名称：樱兰餐厅

性 质：提供早餐，午餐，晚餐及特色冷饮和休闲餐饮等学生餐厅。

建设地点：合肥大学城

市场分析：在大学中一直被诟病的就是大学食堂的饮食问题，大学的饮食质量不高已成为公认的问题，仅仅是满足了学生们的温饱问题，而质量却远远没有达到学生们的要求。本餐厅就是根据这一点，为了提高大学生的饮食质量，旨在为高校大学生提供价格低廉安全高质并富有特色的食品，并且同时为各高校提供一定的勤工助学岗位，帮助贫困生更好的完成学业。

宗 旨：健康营养，服务学生，创造有特色的餐厅

经营范围：提供早餐，午餐，晚餐及特色冷饮和休闲餐饮

1. 早餐以浙江等南方小吃为主打特色，当然本地小吃也是少不了的。品种多，口味全，营养丰，使就餐者有更多的选择。

2. 午餐和晚餐则有中西不同口味菜式。而非餐点又提供各种冷饮，如果汁、薄冰、冰粥、刨冰、冰豆甜汤、冰冻咖啡、水果拼盘等。

3. 全天提供各色餐点，冷饮，热饮。

市场营销：在餐厅的初步发展阶段，采用优惠营销，利用各种优惠方式吸引学生，并在各个高校里进行宣传，不断加深学生对本餐厅的印象，打响品牌。同时，聘用手艺精良的厨师，创作各种精致美食。随着餐厅的固定食客的增加，建立起坚实的客户关系。

财务数据：财务计划栏

注册金额：十五万元

融资方式：自己工作所得五万元，家人助资五万，贷款五万

组织理念：特色饮食，微笑服务

结 论：学生餐厅与传统餐厅有着明显的不同，其特色经营会是其盈利的主要来源。以大学城为其市场，消费群集中，消费方向稳定，人流量大，消费的潜在性强，是餐厅存在之主要支柱。据我们的市场调查与分析，本店产品的市场需求是存在的，并具有一定的竞争力。而本人正是学生——这个最大客户群中的一员，所以更能了解顾客需要什么样的产品和服务，从这些方面来看，是应该是很有机会挤入该餐饮市场的。

二 、管理层

(一) 餐饮经营者

职责

1. 拥有餐厅的决策权，对餐厅成员有聘用解雇的权力。
2. 餐厅员工的薪资和休假的安排
3. 热情待客，客人至上，保证优良的服务，加强对员工服务态度的监督。
4. 控制餐厅的经营情况，加强对餐厅的财产管理，掌握和控制好各种物品的使用情况。
5. 加强对每个厨师的沟通合作，提供客人的意见和改进食品的质量。

(二) 中餐厨师

职责

1. 每日早午餐的制作，保证食品质量
2. 遵守作息时间，准时开餐，不擅离职守，不得无缘无故罢工，影响餐厅经营。
3. 遵守安全操作流程，合理使用原材料，节约水、电、燃气等消费。
4. 上班时穿厨师专用服，将自身整理干净，在工作时间不抽烟，安全烹饪。
5. 努力创作特色饮食。

(三)西餐厨师

职责

与中餐厅厨师职责相同。

(四)服务生(三人)

职责

五年

在经营稳定后，可以考虑扩大经营，扩大餐厅的范围，并可以寻找新的经营场所，做连锁经营，并慢慢打造自己的品牌，可以往专为学生提供饮食的餐饮行业发展

三、风险及对策

(一)资金方面

为防止资金回收较慢，资金链条发生断裂，需要有备留资金，十五万元的开业资金必须要有一定的资金留做备用。

(二)资源方面

本餐厅的原料主要以果蔬、豆类、菌类为主，是当今最受欢迎的绿色天然无污染食品，尤其本餐厅是以绿色食品为主的餐厅，因此在原料的选择上需要专业的知识和技术投资，这样才有利于采购到新鲜、天然、无污染的绿色食品。因此，要与原材料供应商建立长期友好合作关系。

(三) 经营方面

餐厅长时间经营下来，顾客会对餐厅的饮食厌倦，餐厅风格的一成不变感到无趣，那么，就要适时的改变菜色，运用一定的资金进行餐厅风格的改变。

(四) 管理方面

1. 为防止厨师被挖角而辞职，餐厅管理者需对餐厅的特色菜进行一定的了解，并及时聘请另一个厨师，发明新的特色菜。

2. 同时，对于餐厅的厨师和服务员，餐厅管理者需要与之处好关系，给予较为丰厚的报酬，适时听取他们的意见，改善自己的管理方式。

(五) 其他方面

随着世界的发展，国外大型餐饮公司进军中国，国际品牌既快又多地进入中国市场，必将给中国餐饮业带来极大的冲击。餐饮业竞争激烈尤其是来自国外的快餐连锁店，如肯德基、麦当劳在中国的快餐业中占据很大的市场份额。因此，善于创新，善于学习，是餐厅能长期生存下去的根本。

四、财务计划

1. 现金流量表

1) 初始阶段的成本主要是：场地租赁费用(3 万)，餐饮卫生许可等证件的申领费用，场地装修费用(5000)，厨房用具购置费用，基本设施费用(5000)等

2) 运营阶段的成本主要包括：员工工资，物料采购费用，场地租赁费用，税，水电燃料费，固定资本，折旧费，杂项开支等。(大约估计为 70000)

3) 剩余 40000 作为餐厅本金，预防各种突发状况。

2. 预计损益表(主营业务收入)

据预算分析及调查，可初步确定市场容量，并大致估算出每日总营业额约 1500 元，收益率 30%，毛利润 1000 元。由此可计算出投资回收期约为三个月。

学校餐饮创新创业计划书 2

市场前景

茶餐厅是一个相对高级的餐饮场所，中餐包括：粥、粉、面、饭、点心、小食、炖品、烧烤、卤菜、小炒、火锅等；西餐包括：韩国料理、日本料理、法国料理等，适合追求生活品位的年轻人、情侣、商务人士、大学生等。优质多元的菜品搭配，加上会员管理制度和一定的营销、推广活动，这是一个利润空间高、投资回报快的项目，目前已受到许多有意进军餐饮业的投资者的高度关注。

投资标准及回报

1、金额预算。投资者可根据资金状况，考虑开社区店、标准店

或旗舰店三种级别的茶餐厅，投资总额分别为 8 万元、10 万元和 15 万元。最好用投资总额的百分之七十作为实际投资，百分之三十作为备用资金，以应付开业之后的后续投入以及突发状况。

按 10 万元标准店进行投资，其中店面租金，2 万元(一百平米米左右)；淡雅而不失现代气息的装修，3 万元左右；茶具和其他设备(桌椅、空调、音响)，2 万元；各种茶叶、食品、水果，2 万元。

2、收益评估。茶餐厅每日营业 14 小时，平均日接待顾客一百五十人，每人消费 25 元，日营业额可达 3750 元，按百分之二十的纯利润率计算，日盈利 750 元，月盈利 2 万多元。投资者可于半年内收回成本，第一年盈利可达 10 万元以上。

前期准备

1、开业证件：消防、卫生、环保、工商、税务部门登记、注册。

2、员工招聘：可以利用网站、餐饮培训学校、报纸广告招人或托人代招。

3、菜谱设计：茶餐厅的菜谱设计应该根据该店的经营特色进行设计。菜谱里可以附加一张该店的宣传广告和定期的活动广告。

4、文化理念：包括经营理念、核心价值观、服务精神、工作态度、目标责任等。

选址经验

1、拒绝商圈旺铺。不是商圈不好，而是投资成本太大，加重前期运转的负荷：东莞市雅典茶餐厅老板邱先生急于求成，在当地黄金地段重金投资了一家茶餐厅，月租金 1.5 万元，后来受到高档茶楼和

先后进驻的星巴克、本土快餐连锁店真功夫的冲击，不到半年便结业了。

2、资金有限的投资者，在选址时主要考虑以下两个方面：

(1) 公司、写字楼相对集中的地段。此地段消费人群以白领为主，消费能力不亚于商圈附近，而租金却便宜很多。江苏的李小姐在写字楼 2 楼投资 10 万元开了一家茶餐厅，以中式套餐、糕点、冰激凌和咖啡为主营内容，人均消费为 15~20 元，相当于三个人吃炒菜平摊的费用。而由于茶餐厅环境优雅、就餐近，与炒菜馆相比，优势不言而喻，因此李小姐的茶餐厅生意颇好，月净利润达 4 万元。

(2) 住宅区或高校相对集中的地段。如果茶餐厅能在提供舒适环境的前提下，菜品价格控制在普通快餐店的百分之一百五十以内，则能很有力地吸引情侣、不在家开伙的白领人群，而这类地段又比写字楼附近的茶餐厅租金低，更大地缩减了前期投入。

装修经验

1、通常情况下，茶餐厅装修设计须简约、明亮，给人自然、舒适之感。靠马路一侧要装上大型落地玻璃，不仅让顾客看到繁华的街道，也让行人看到典雅大方的餐厅店堂；软装、灯光须配合桌椅的颜色，最好为暖色调。装修费用控制在 200 元/平方米以内。

2、装修细节。为了提升服务品质，茶餐厅内还须摆放一台电视、一个仿古书架；在洗手池边标明“为了您的健康，请您洗手”的字样；收银台最好设计成酒吧吧台状，台上放纸巾、宣传单、印着茶餐厅地址的打火机、收银柜等，台后则可摆放各种酒、装饰品、悬挂的酒杯，

3、特别化设计。每个茶餐厅一定要有一处夺人眼球的设计，譬如，在大厅的小舞台上设计一个留言板或贴纸区，方便顾客与茶餐厅、顾客与顾客之间交流；还可根据场地大小，考虑增加吸烟室、儿童娱乐区等。注意：在茶餐厅内，一定要做好通风和防火措施。

4、装修的重中之重——厨房。广州爱缘茶餐厅老板冯鑫女士：据我所知，有些茶餐厅经营者为节约装修成本，只着重装修大厅和包房，压缩了厨房的装修费用，其实这是个误区。厨房在茶餐厅营业的前期作用不明显，因为客流量小，但到了后期，当店内菜品能够吸引越来越多顾客光顾时，厨房设计不合规格，设备落后，将有可能因上菜速度慢导致客源流失。

爱缘的厨房是由专业设计公司设计：

(1) 须检查厨具的出厂年号、产品加工精度、钢板厚度等，以保障安全烹饪；

(2) 地面最好安装 100x100 规格的深色系吸水地砖；

(3) 厨房要有“双道双门”，以保障工作人员进出流畅；

(4) 厨房与整个茶餐厅的面积比不得低于 1：0.3，并且要隔音、隔热、隔味；

(5) 另外，除配置空调系统、电源电压等设备外，还须按照一个灶台提供 4～六人用餐的规格来设置灶台数量。

总之，一定要保证厨房运作的安全和环保。

学校餐饮创新创业计划书 3

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/245230201123011221>