

# 大学生创业计划书

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.遵守作息時間，准時開餐，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.上班時穿厨师专用服，將自身整理干净，在工作時間不抽烟，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

1. 微笑服务，礼貌待人。
2. 餐厅每日营业前，整理好桌椅，餐厅卫生，准备好各种用品，确保餐厅正常营业。
3. 客到时，及时安排好客人入座，主动介绍本餐厅特色饮食。
4. 对客人礼貌，客人的非私人问题有问必答，随时留意客人情况，努力将客人服务周到。
5. 工作中碰见自己不能解决的问题，及时向餐厅管理者汇报，请其帮忙解决问题。
6. 客人离开后，注意是否有遗留物，若有，速交柜台，然后，迅速整理餐桌，做好下一批客人来之前的准备。
7. 下班前检查工作区域是否关灯，关窗，电源是否切断，确保安全。
8. 与员工之间建立良好关系，互相帮助，遵守餐厅规章制度。