# 开业前期准备

机会一定留给有准备的人，不管干什么都一样，一项没有计划的创业不用开始就已经注定失败，所以我们既然下定决心要干一番事业，那么就必须先要弄清楚前期需要准备的工作。

## 主打蛋糕

为什么顾客要选择我们而不是其他的蛋糕店，这种思维必须要我们站在顾客的角度来思考，价格？口味还是旗帜鲜明蛋糕风味？

先抛开前面两种不谈，那么问题就是我们主打什么类型的蛋糕才能起到吸引顾客的作用，例如：日本长崎牛奶蜂蜜蛋糕，蓝莓芝士蛋糕等等，这些需要我们去调查。

## 大众面包

一家蛋糕店不单单是做蛋糕，其实更多类型的是面包，这些面包可以进货可以自制，若是进货，需要我们去找进货的渠道，价格不仅要便宜，而且最重要的还是口味以及质量；面包的类型也需要去调查市场，哪些面包销量最好，哪些面包利润最高，哪些面包适合我们店铺周边的消费水平以及消费人群等等。

## 店铺选址

选址是最重要的一步，具体我想到的条件有：1、靠近商业区；2、学校旁边；3、住宅小区旁边，不过这里需要注意考察小区的入住率；除了上面的条件，店铺尽量不要开在已有蛋糕店的旁边，因为这需要我们很大的力量去跟旧店的竞争，而且顾客都有一定程度的先入为主，而且已经习惯了旧店蛋糕的口味，很难扭转。

## 店铺装修

蛋糕店的装修风格和色彩直接会影响营销情况，所以必须要慎重对待，需要寻找专业的装修公司设计。

## 证件办理

在开业前应该准备办理一些证件：营业执照（工商管理局）．税务登记证（当地税务局）．卫生许可证（当地卫生局）．排污许可证（当地环保局）．消防许可证（当地消防大队）．个人健康证（当地卫生局）

## 设备购置

这个需要我们去了解需要购置哪些设备，如果前期不需要师傅的话，设备购置会不一样

## 员工招聘

招聘两名女服务员，颜值必须7分以上，让人看上去舒服才能起到吸引顾客的效果

## 宣传预热

宣传不是必须要等店开起来才去做，反而开店前的预热尤其重要，我们需要印发传单、朋友圈，微博等方式进行预热宣传

以上就是一个有准备有计划的开店步骤，欢迎补充