

小张前几天去出差，傍晚时分走进了一家冷冷清清的小饭馆，8张桌子，老板是一对很年轻的小夫妻，而且他们只负责收银、大厨，另有其人，小张和朋友坐下之后，扫了一眼菜单有30多种菜，没想到小张的朋友却说，别点了这家店的菜没法吃，小张疑惑，麻雀虽小，五脏俱全，这家店为什么不能吃？在小张的坚持下，他们点了两道菜，没吃几口就走了。

路上朋友向小张解释了为什么不能吃的原因为，这么小的店面却有30多种菜品，这就意味着要有30多种原材料的储存，这家小店又没什么客人，可想而知他们的原材料在冰柜里放多久，甚至他们点的那两道菜，牛肉是合成假牛肉，羊肉串的羊肉是不知道什么肉，进了羊油这样的情况，店里冷冷清清，做不长久也是必然。

做生意的很多店之所以生意好，一来是因为减少品类，避免库存，二来商家干脆把库存打入了成功损耗，不把陈旧库存让客人买单，因而自然生意红火做得长久。

今天在想该做的事却一样，少不了这对年轻夫妻只负责收银，只关注每天生意的好坏，却不对采购和大厨进行管理，导致库存积压，让消费者买单，时间久了只有关门大吉了，做生意需要的是综合能力，既需要有人财物等硬件措施，还需要有适当的管理方法和能够保障和维系生意的科学商业模式。不要为了小的利润交了创业的学费，你认同吗，认同的点赞！