

2022.01.11

管理學期末考 - 第一題

# HUEI-YI D.I.Y BAKERY

洄薏DIY烘焙坊



# CONTENTS



---

## 02

- 一、創業理念
- 二、經營項目及市場分析
- 三、經營發展願景

---

## 03

- 四、產業SWOT分析
- 五、五力分析

---

## 04

- 六、財務分析
- 七、預估損益表

---

## 05

- 八、店內團隊結構分析
- 九、結語

# 洄蕙D.I.Y烘焙坊

CLASS: 資管2B

SUBJECT: 管理學

STUDENT ID: 1091711

STUDENT NAME: 林柔均

## 一、創業理念

同心協力一起完成一件事，可說是情感經營的可行方法，許多家人、朋友或是伴侶會選擇透過烹飪合作、互相幫忙以提升情感，亦能共同創造美好的回憶。然而從一開始的備料、找食譜和採購器具，需要花的心力已經不少了，在加上想執行的大多都是年輕人也很難擁有自己的廚房，更不用說擁有適合烘焙的環境。

而我們認為，在這樣的時代人們更需要一個專門做糕點麵包的DIY烘焙坊，一是因為台灣人本在生活中離不開甜食，再加上糕點製作相較於其他烹飪品項更簡單而不骯髒油膩，很適合自己試著動手做，而如果不喜歡吃太甜的糕點，也可以配合自己的口味從材料中做調整，還能自己做裝飾改造，很符合現代人的需求；除了有完備的設施和器具、配合簡單的食譜教學，亦有人員在旁隨時指導協助，能讓人們輕鬆體驗到糕點製作的樂趣。

## 二、經營項目及市場分析

- 客群定位：年輕族群、家庭好友（收入可能偏中上）
- 服務項目：備有甜點食譜教學，及甜點製作的器具及足夠的空間環境，並在一旁隨時最指導。
- 市場範圍：一開始營運先定位於在台南市東區，畢竟是交通方便且熱鬧的市區，附近無類似的經營產業，再加上靠近成大，認為會有許多年輕人有興趣接觸這樣的體驗活動。

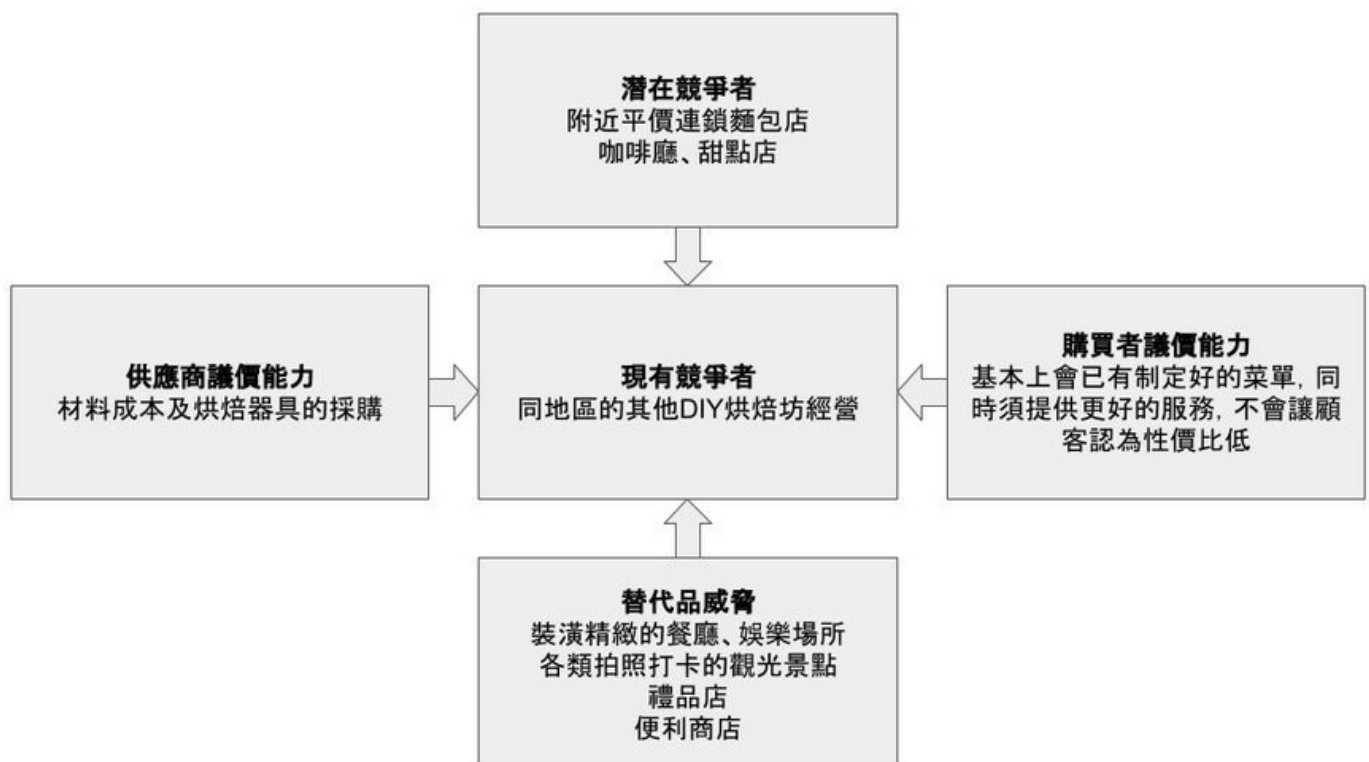
## 三、經營發展願景

- 短期目標：透過網路宣傳，讓在地人知道有這樣可以DIY烘焙的空間，且讓人們有意願光顧，並以好的服務及乾淨舒適的環境空間，有良好的客戶關係。
- 中期目標：不時推出期間限定商品、更新菜單。除了招攬新顧客，也要讓舊客有意願再訪或推薦好友一起體驗烘焙的樂趣。
- 長期目標：更新擴大店面，有更多功能（如咖啡廳、吧檯等），有機會的話可以考慮成為連鎖企業，向縣市外拓展。

#### 四、產業SWOT分析

| 優勢 Strength   | 劣勢 Weakness  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>提供想體驗烘焙的顧客可與家人好友一同參與活動。已為顧客準備好的所有烘焙元素，讓顧客不用太多準備就能享受烘焙的樂趣。</li> <li>整潔乾淨的空間及親切服務，讓客人有好的印象。</li> <li>地點佳，機能好且附近較少性質相同的產業。</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>成本控制不易</li> <li>外場人力需求高</li> <li>價格較於一般烘焙坊的現成產品，可能會偏高，且仍有許多消費者認為麻煩而直接購買現成商品。</li> <li>位在夏天潮濕悶熱的台灣南部，食材保存需較多成本。</li> </ul> |
| 機會 Opportunity  | 威脅 Treat   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>配合近年來的流行趨勢，有設立的攝影棚，讓顧客可以打卡拍照，順便做宣傳。</li> <li>可配合節日或供應材料的季節性變化，讓品項更多元，亦可讓客人有再訪的意願。</li> </ul>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>因為是近年來的流行趨勢，不排除附近會有新的類似產業、競爭者出現，或有傳統知名產業轉型成為強大競爭者。</li> <li>近年來疫情影響，在盡量少做接觸的情境下，主打拉近人與人之間距離的DIY烘焙坊產業會有很大的衝擊。</li> </ul>   |

#### 五、五力分析



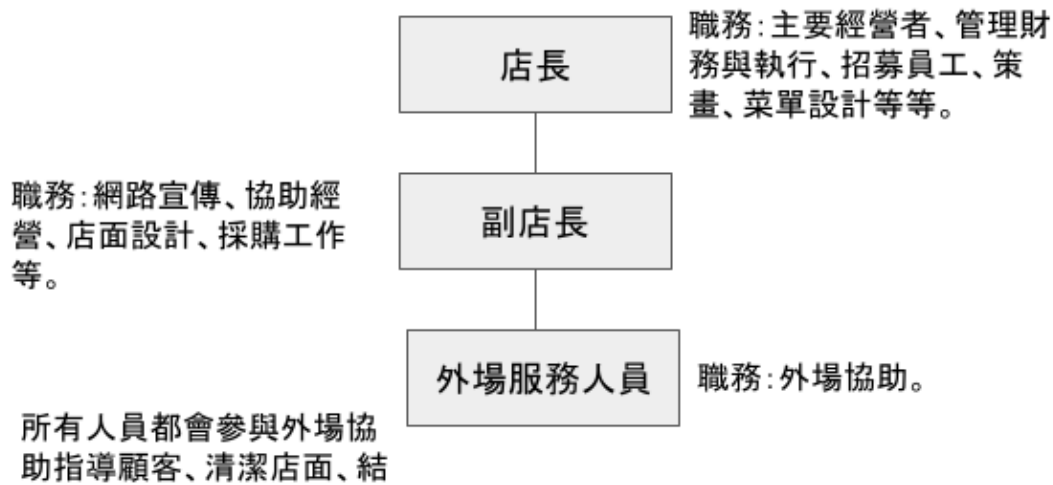
## 六、財務分析

每個品項的價格範圍約**330～750**元新台幣（含季節限定商品），平日平均每日有**3～6**次預約、假日則有**7～10**次，遇到特殊節日甚至更多，一年營收約**1,750,000**元，扣除營業費用包含店租水電費等，再加上人力成本、材料採購成本、以及不時要替換的烘焙用具等等，最終淨利約**211,850**元。

## 七、預估損益表：

| 項目    | 金額(年)       |
|-------|-------------|
| 營業收入  | \$1,750,000 |
| 營業成本  | \$490,000   |
| 營業毛利  | \$1,260,000 |
| 營業毛利率 | 72%         |
| 營業費用  |             |
| 薪資費用  | \$800,000   |
| 行銷費用  | \$35,000    |
| 水電費   | \$175,000   |
| 折舊費用  | \$180,000   |
| 營業淨利  | \$223,000   |
| 稅前淨利  | \$223,000   |
| 所得稅費用 | \$11,150    |
| 本期淨利  | \$211,850   |
| 純益率   | 12%         |

## 八、店內團隊結構分析



店長是管理相關學系出身，有一定的經營及領導相關知識，與設計系出身副店長關係是好友，兩人在專業以外的共同興趣是烘焙，已都有考取烘焙相關證照。店內的烘焙材料及器具都是大品牌且有經過食品安全認證的，為了確保顧客的使用安全及食材的衛生，我們會定期檢查店內設施及烘焙材料的保存情況，也會每天的數次休息時間進行消毒清潔作業。對於菜單設計也是十分講究，在一定的期間會推出新的品項，以及期間限定活動。

預計是一個小工作室的方式經營，店內主要是要讓客人活動，所以預估應該不會讓店面內同一時間有超過三位指導人員，招募擔任外場服務人員的員工主要負責外場的協助，包括協助指導顧客、結帳及清理場地等等。主要以餐飲相關科系出身的應徵者為主。

## 九、結語

畢竟期望是一個充滿幸福與和樂氣息的工作室，所以我們會努力維持良好的品質與服務，能讓每個來到這個工作室的人們除了能做出美味的甜點，同時也與珍惜的對象創造美好的共同回憶。

