创业管理第一次作业

创业项目：共享厨房

项目描述：

共享厨房地点目标主要设立为大学校园。由于大多数学校食堂菜系常年不变、较少创新与改动，或个人口味难以与学校食堂相合，或个人想要进行创新尝试的进行料理，存在相当一部分大学生可能会希望能够自己亲自参与日常饮食的制作。然而出于消防安全、用电安全等的考虑，学校基本上禁止学生在宿舍或食堂使用明火或高功率炊具进行工作。

本项目希望能够通过在校园内建立共享式厨房，满足学生或教师的此类需求。每座共享厨房平台占地约400平方米，双层。一层为主厨房区，可划分为单独的厨房+餐厅套间，允许自主进行料理并用餐。可分为大型套间（允许10人左右）、中型套间（允许5人左右）、小型套间（允许1~2人）。二层为公共餐厅，同时可提供包间用餐室。厨房内提供全套炊具、油烟机、洗碗池、调料品等，餐厅内提供餐具、一次性餐具、餐桌等，允许自带餐具。平台自身提供当日新鲜蔬菜、水果、米面等，可自由购买，也可自带食材。

共享厨房采用提前预约制，要求提前在小程序内预定使用时段，每半小时为单位进行预约。预约后可在预约时间内使用厨房+餐厅套间，同时可任意使用二楼公共餐厅。

主要创新：

秉承当下共享经济的思想，希望通过共享资源同时为相当大的一部分群体提供服务。共享厨房的概念其实并不新鲜。在国外的许多留学生宿舍中，确实存在着免费共享厨房供学生使用，留学生也能够利用这些厨房自己料理，以防水土不服、饮食不合带来的身体不适，同时自己做饭也有效地降低了饮食支出，较为省钱。但在国内的众多大学中，学校宿舍并不提供此类服务，也因此无法满足一部分同学的此类需求。

该项目旨在将这种模式推广至更多的受众，希望在校大学生能够同样通过这种方式在一定程度上提高自身生活质量与幸福指数，同时保障学生的身体健康与心理健康。

目标客户：

主要是在校学生，教职员工也可在在校期间使用。目标客户的主要特征为有较充足时间自己做饭、有较强需求自己做饭、与学校食堂饮食不合、希望不定期或定期改善伙食。

价值：

共享厨房项目的价值在于为大学在校生提供一个能够自主进行料理与用餐的场所，以满足学生的需要，改善固有的食堂、外卖的饮食习惯与方式，允许学生在平常就能够享用到自己或朋友的亲手料理，也可以数人齐聚共同参与料理，加深联系，方便社交。共享厨房项目既可以作为实用平台，确确实实地作为厨房提供服务；也可作为社交场所，提高友情。

关键问题：

共享厨房的想法确实存在着一些实际问题。

1. 安全问题。由于部分学生的操作不当或经验缺乏，可能会导致一定的厨房消防安全问题，主要体现在明火、高功率电器、易燃物品等的使用上，如操作不慎可能会造成人身安全或财产损失。另外，厨房存在一定的利器，如刀、叉等锋利物品或其它管制刀具，如管理不当可能会埋下安全隐患。
2. 食品安全问题。尽管共享厨房可以提供一定的安全来源食材，但也考虑到同学们会倾向于使用自己携带的食材。由于食材来源较难追查，一旦出现食品安全问题，可能有一定难度找到食品来源与流向。

共享厨房项目作为一个预想中的创业项目，能够在一定程度上满足目标客户的重要需求，存在一定的可观前景。在实际实施前，也许更需要做的是市场调研，即深入到不同大学中做好调查，确定市场份额之后，再决定是否开设、开设规模等问题。