

开店实用技术与经营管理丛书



orange

尹剑峰◎编

饮品制作 与饮品店经营 全攻略



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

饮品制作与饮品店经营全攻略

主编 尹剑峰

中国经济出版社

CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

北京

图书在版编目 (CIP) 数据

饮品制作与饮品店经营全攻略/尹剑峰编. — 北京: 中国经济出版社,
2006. 6

ISBN 7—5017—7638—5

I. 饮… II. 尹… III. ①饮料—制作②饮食业—商业经营 IV. ①TS275
②F719. 3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 069279 号

出版发行: 中国经济出版社 (100037·北京市西城区百万庄北街 3 号)

网 址: www.economyph.com

责任编辑: 后东升 (电话: 010—68359423)

责任印制: 常毅

封面设计: 中子画艺术设计有限公司

经 销: 各地新华书店

承 印: 三河市佳星印装有限公司

开 本: 787mm×1092mm 1/16

印张: 13 字数: 277 千字

版 次: 2006 年 9 月第 1 版

印次: 2006 年 9 月第 1 次印刷

印 数: 5000 册

书 号: ISBN 7—5017—7638—5/F·6351

定价: 25.80 元

版权所有 盗版必究

举报电话: 68359418 68319282

服务热线: 68344225 68369586 68346406 68309176

前言

近年来，随着我国人均收入突破一千美元，人们的消费能力与日剧增，从而促进了我国饮品生产量和消费量的持续飞速增长。据统计，2005年，我国人均饮品消费量已由2001年的10公斤增长到20公斤，该年饮品产量达到3700万吨，饮品的市场价值超过3000亿元。根据专家预测：在未来二十年里，我国饮品产量及需求量增长率依然将保持在10%以上；与此同时，专家分析：我国居民对新型饮料的消费量还很低，例如：果汁和果汁饮料的人均年消费量还不到1公斤，而世界人均消费量已达7公斤；这表明，新型饮料在我国将有很大的发展空间。

由此可见，投资于饮品业将是一个明智的选择，而如何介入这一诱人的市场呢？如果你资金少的话，不要紧，有一种很好的投资方式——开一家有特色的饮品店。饮品店的投资规模小而利润却非常丰厚，不少人由几万起家，几年间就成为拥有若干家连锁店，身价数百万的富翁。饮品店的种类比较多，通常有果汁店、蔬菜汁店、凉茶店、茶店和冷饮店等等，各自有各自的特色与优势；而且饮品店的经营模式也多种多样，可以独资，也可以合伙经营，甚至加盟连锁店；这些都必须根据你的具体条件来加以选择。

南风北渐，西风东渐，饮品消费的黄金时代即将来临，面对这个诱人的发财机会，许多人跃跃欲试，却又因没有经验而害怕承受风险！如何成功地开一家饮品店呢？本书将能成为你的开店指南。本书不但介绍了饮品店从选址、融资、装修、营销到内部经营管理等的一整套操作流程与技巧，还着重介绍了饮品的配方与制作，包括：果汁、蔬菜汁、凉茶、冰沙、冰淇淋和乳式饮料等的配方与制作技巧；本人通过对众多饮品店经营的考察总结，从而编写出这本书，详细且实战性强，相信它将帮助你开饮品店的梦想成功地转化为现实！

本书由尹剑峰主编，参与编写的人员有：樊丽丽、凌菡、祁雪峰、贾朝娟、孔伟明、张兴华、李宏伟、王京豫、朴燕、付世强、龚剑、彭镇坤、周燕、李爱玉、高峰、张焕强等。

编者

目 录

第一章 饮品店的筹备	1	六、气氛营造秘诀	25
第一节 饮品店的选址	2	第三章 饮品店的营销	27
一、可供参考的理想地段	2	第一节 饮品店的营销手段	28
二、成功选址的方法	3	一、营业促销	28
三、选址时需注意的几个问题	4	二、开业促销	28
第二节 饮品店的店面租赁	5	三、活动促销	29
一、如何应付出租方的漫天要价	6	四、品牌营销	30
二、如何把租金砍到最低价格	6	第二节 饮品店促销的媒介与策略	32
三、如何精确地控制租金成本	6	一、促销宣传的主要媒介	32
第三节 饮品店的商圈调查	7	二、促销策略	33
一、商圈范围划定	7	第三节 战胜竞争对手	34
二、商圈的分类	8	一、对竞争对手的调查方法	34
三、商圈的调查方法	8	二、战胜竞争对手的策略	35
四、商圈调查的具体内容	9	第四章 饮品店的经营与特色打造	37
第四节 饮品店的资金筹措	10	第一节 不同类型饮品店的经营	38
一、了解开店所需的资金	10	一、果汁店的经营	38
二、饮品店的资金筹措途径	10	二、凉茶店的经营	39
第五节 饮品店的开业	11	三、菜汁店的经营	39
一、饮品店的命名	12	第二节 饮品店经营模式的选择	40
二、申请开业流程	12	一、独资经营	40
三、开业庆典	15	二、合伙经营	40
第二章 饮品店的装修和布置	17	三、连锁店经营	41
第一节 饮品店的店面装修	18	四、资金多寡,影响开店模式	43
一、装修准备	18	五、如何进行经营定位	43
二、装修流程	18	第三节 制定合理的营业时间	44
三、装修的原则	19	一、如何制定营业时间	44
四、选择装潢业者的方法	19	二、列出营业时间表	45
五、店面装潢的付费方法	20	第四节 饮品店的定价	46
第二节 饮品店的空间设计和氛围营造	21	一、饮品店的定价策略	46
一、饮品店空间设计	21	二、饮品店的定价方法	47
二、饮品店的色彩设计	22	三、定价应考虑的因素	47
三、活用色彩组合	23	第五节 避免亏损,力争做大	48
四、个性化的色彩和声音	24	一、亏损饮品店的经营对策	48
五、巧用灯光烘托环境	24		

二、饮品店由小做大的诀窍	50	↑	六、菜单定价方法	81
第五章 饮品店的内部管理	51	↑	第三节 鲜果汁配方与制作 102 例	81
第一节 饮品店人员管理	52	↑	一、什么是果汁	81
一、人员招聘	52	↑	二、如何制作鲜果汁	81
二、员工录用	53	↑	三、蔬果汁的饮用与保鲜	82
三、员工培训	53	↑	四、果汁配方	82
四、员工出勤规定	55	↑	1. 凤梨蔬菜汁	82
五、合理制定薪金	56	↑	2. 柳橙雪泡	83
第二节 饮品店服务管理	58	↑	3. 青苹果雪泡	83
一、饮品店服务礼仪	58	↑	4. 柠檬雪泡	83
二、饮品店服务的十个信条	59	↑	5. 特调梦露果汁	83
三、员工服务中的七大禁忌	60	↑	6. 柳橙宾治	83
第三节 饮品店的卫生管理	61	↑	7. 浪漫假期	84
一、饮品的卫生问题	61	↑	8. 快乐时光	84
二、饮品原料的卫生问题	61	↑	9. 紫苹果汁	84
三、饮品店的卫生维护	63	↑	10. 拓荒者	84
四、员工个人卫生管理	64	↑	11. 金橘汁	84
五、饮品店卫生制度的建立	64	↑	12. 南国风情	84
六、饮品的卫生标准	66	↑	13. 夏威夷风味饮料	85
七、饮品包装的卫生要求	66	↑	14. 黄瓜菠萝汁	85
第四节 饮品店的财务管理	68	↑	15. 心系永恒	85
一、重视财务管理	68	↑	16. 漂流宝贝	85
二、掌握最基本的财务知识	69	↑	17. 杏桃李苹果汁	85
第五节	70	↑	18. 祛痰果汁	86
一、饮品店原料来源细考究	71	↑	19. 草莓西瓜汁	86
二、饮品店采购活动六重点	71	↑	20. 奇异汁	86
三、进货流程	71	↑	21. 浓情甜蜜蜜	86
四、饮品店原料采购的具体作业	72	↑	22. 紫沙果酸	86
第六章 饮品配方与制作	75	↑	23. 猕猴精灵	87
第一节 饮品的概述	76	↑	24. 九月金秋	87
一、饮品的种类及特点	76	↑	25. 绿液	87
二、配制饮品的禁忌	76	↑	26. 春江之水	87
第二节 饮品店的菜单设计	77	↑	27. 冰镇草莓汁	87
一、菜单制作内容	78	↑	28. 冰镇蓝莓汁	87
二、菜单制定依据	78	↑	29. 薄荷果汁	88
三、菜单制作技巧	79	↑	30. 椰子汁	88
四、菜单设计注意事项	80	↑	31. 水日世界	88
五、菜单定价原则	80	↑	32. 冰心	88

33. 贵妃醉酒	88	↑	71. 什果宾治	96
34. 侦察边缘	88	↑	72. 清爽蔬果汁	96
35. 草莓公主	89	↑	73. 苹果菠萝汁	96
36. 蓝色蜜果汁	89	↑	74. 柠檬菠萝汁	96
37. 红色蜜果汁	89	↑	75. 猕猴桃香瓜汁	96
38. 紫色蜜果汁	89	↑	76. 百香果菠菜汁	96
39. 甜蔗蜜汁	89	↑	77. 爱恋葡萄汁	97
40. 柔情蛋蜜汁	89	↑	78. 牛蒡梨子汁	97
41. 踏雪寻梅	90	↑	79. 金色年华	97
42. 柑橘蜜	90	↑	80. 相伴一生	97
43. 防晒果汁	90	↑	81. 阳光乐章	97
44. 青春果汁	90	↑	82. 椰林飘香	98
45. 白桃百香果汁	90	↑	83. 薄荷宾治	98
46. 香蕉鲜果泥	90	↑	84. 强体蔬果汁	98
47. 奇情之吻	91	↑	85. 水蜜桃苹果	98
48. 绿色夏日	91	↑	86. 神秘花园	98
49. 鲜葡萄酒果汁	91	↑	87. 岛国之恋	98
50. 桃汁	91	↑	88. 往日	98
51. 樱桃香草	92	↑	89. 苹果宝贝	99
52. 椰风可可	92	↑	90. 恋吻	99
53. 菠萝混合果汁	92	↑	91. 薄荷仙子	99
54. 肉桂苹果汁	92	↑	92. 艳阳之舞	99
55. 芒果汁	93	↑	93. 芒果飘雪	99
56. 樱桃玉兰花	93	↑	94. 青柠飘雪	99
57. 草莓奶酪原料	93	↑	95. 滋补果汁	99
58. 苹果葡萄奶汁	93	↑	96. 西瓜汁	100
59. 蓝莓果子	93	↑	97. 香蜜汁	100
60. 小红莓茶格妮塔	94	↑	98. 樱桃巧克力	100
61. 芬兰汁	94	↑	99. 夏威夷冲浪	100
62. 蛋蜜汁	94	↑	100. 金银岛	100
63. 薄荷冰点	94	↑	101. 绿香蕉黛克瑞	100
64. 猕猴桃鲜果汁	94	↑	102. 迷雾之晨	100
65. 菠萝柳橙汁	95	↑	第四节 蔬果汁配方与制作 90 例	101
66. 柳橙原汁	95	↑	一、果蔬饮料的特色	101
67. 甜言蜜语	95	↑	二、果蔬饮料配方	101
68. 呱呱叫果汁	95	↑	1. 橘子菠菜汁	101
69. 蜜瓜梨汁	95	↑	2. 橘子西红柿	101
70. 什果西米露	96	↑	3. 牛蒡山药汁	102

4. 番茄汁	102	42. 柠檬海带汁	108
5. 果醋麦芽汁	102	43. 西兰花萝卜汁	108
6. 蜂蜜萝卜汁	102	44. 养生菠菜汁	108
7. 西瓜黄瓜汁	102	45. 橘子蔬菜汁	108
8. 莲藕马铃薯汁	102	46. 南瓜汁	108
9. 酸辣胡萝卜汁	102	47. 冰凉芦笋汁	108
10. 冰凉木瓜汁	103	48. 菠萝卷心菜汁	108
11. 西芹油菜汁	103	49. 西兰花萝卜汁	109
12. 洋葱卷心菜汁	103	50. 补血蔬菜汁	109
13. 柑橘胡萝卜汁	103	51. 治痘蔬菜汁	109
14. 鲜梨莲藕汁	103	52. 西红柿酸奶汁	109
15. 西西汁	103	53. 紫苏叶西芹汁	109
16. 清凉一夏	104	54. 西红柿鲜奶汁	109
17. 豆沙香蕉汁	104	55. 胡萝卜芦笋汁	109
18. 胡萝卜甘蔗汁	104	56. 芦笋苹果汁	110
19. 油菜萝卜汁	104	57. 西红柿菠萝汁	110
20. 西芹胡萝卜汁	104	58. 胡萝卜菠萝汁	110
21. 苹果胡萝卜汁	104	59. 香瓜胡萝卜汁	110
22. 滋补西红柿汁	104	60. 西红柿蜂蜜汁	110
23. 柳丁黄瓜汁	105	61. 青椒西红柿汁	110
24. 蜂蜜黑豆汁	105	62. 橘香胡萝卜汁	110
25. 酸甜西红柿汁	105	63. 西芹卷心菜汁	111
26. 芝麻蔬菜汁	105	64. 纯嫩芽汁	111
27. 胡萝卜蛋蜜汁	105	65. 芦荟苹果汁	111
28. 胡萝卜橘子汁	105	66. 豆浆苦瓜汁	111
29. 金橘柠檬汁	106	67. 柠檬生菜汁	112
30. 枸杞萝卜汁	106	68. 橙色动感	112
31. 芦笋西红柿汁	106	69. 白芙蓉	112
32. 月华倒影	106	70. 西芹菠菜汁	112
33. 豆奶香蕉汁	106	71. 草莓菠菜汁	112
34. 西芹蜂蜜汁	106	72. 红椒黄椒汁	112
35. 西西黄瓜汁	107	73. 甘蔗胡萝卜汁	112
36. 芦笋葡萄酒汁	107	74. 甘蔗西红柿汁	112
37. 芹菜菠萝汁	107	75. 卷心菜梨汁	113
38. 西红柿黄瓜汁	107	76. 柳橙木瓜汁	113
39. 高纤蔬菜汁	107	77. 苦瓜胡萝卜汁	113
40. 胡萝卜甜菜汁	107	78. 胡萝卜番茄汁	113
41. 鲜藕汁	108	79. 西芹芦笋柠檬汁	113

80. 大黄瓜汁	113	↑	26. 碳酸牛奶	121
81. 橘子白萝卜汁	114	↑	27. 冰冻花生奶露	121
82. 芦荟卷心菜汁	114	↑	28. 蜂蜜奶茶	121
83. 芦荟苹果汁	114	↑	29. 薰衣草奶茶	121
84. 菠菜胡萝卜汁	114	↑	30. 黑砂糖奶茶	121
85. 香蕉胡萝卜汁	114	↑	31. 哈密瓜奶茶	121
86. 菠菜金针汁	114	↑	32. 薄荷奶	122
87. 芹菜菠萝汁	114	↑	33. 香蕉奶昔	122
88. 胡萝卜柿子汁	115	↑	34. 低脂型冷冻酸奶	122
89. 西红柿甜椒汁	115	↑	35. 双歧杆菌冷冻酸奶	122
90. 翠玉黄瓜汁	115	↑	36. 含异麦芽低聚糖的冷冻酸奶	122
第五节 乳式饮料配方			37. 芋香奶茶	123
与制作 100 例			38. 胚芽奶茶	123
1. 鼠尾草珍奶	115	↑	39. 草莓奶茶	123
2. 苹果雪露	115	↑	40. 可可乳饮	124
3. 酪梨布丁果汁	115	↑	41. 巧克力乳饮	124
4. 木瓜牛奶	116	↑	42. 果味乳饮	124
5. 番茄牛奶	116	↑	43. 红茶乳饮	124
6. 苹果牛奶	116	↑	44. 草莓牛奶	124
7. 普通冷冻酸奶	116	↑	45. 桑葚奶茶	124
8. 淀粉冷冻酸奶	117	↑	46. 伯爵奶茶	124
9. 雪地之恋	117	↑	47. 绿抹奶茶	125
10. 麦香珍珠奶茶	117	↑	48. 蜜桃情人	125
11. 布丁奶茶	118	↑	49. 菠萝岛	125
12. 黑砖块奶茶	118	↑	50. 香橙酸奶汁	125
13. 榛果奶茶	118	↑	51. 西瓜奶昔	125
14. 芝麻奶茶	118	↑	52. 黑森林	125
15. 香蕉鲜奶汁	118	↑	53. 拿铁咖啡	125
16. 焦糖奶茶	119	↑	54. 香橙蛋蜜乳	126
17. 薄荷奶茶	119	↑	55. 风尚	126
18. 玫瑰奶茶	119	↑	56. 琴海果汁	126
19. 早安酸奶	119	↑	57. 苹果生菜奶汁	126
20. 蜜瓜酸奶	119	↑	58. 香瓜牛奶	126
21. 奶白桃汁	120	↑	59. 香蕉牛奶	126
22. 冬之雪	120	↑	60. 雪花芒果	126
23. 红粉椰奶(2 人份)	120	↑	61. 奶白桃汁	127
24. 薄荷巧克力酸奶(4 人份)	120	↑	62. 樱桃草莓奶昔	127
25. 粉末冰冻牛奶	120	↑	63. 防雀斑果汁	127

64. 白雪公主	127	▲	一、什么是凉茶	133
65. 鲜酸牛奶	127	▲	二、不同季节如何选用凉茶	133
66. 自制酸奶	127	▲	三、凉茶配方	134
67. 牛奶珍果露	127	▲	1. 秘制雪梨茶	134
68. 枸杞珍珠奶茶	127	▲	2. 玉竹西洋参	134
69. 哈密瓜牛奶	128	▲	3. 菊花决明饮	134
70. 鸳鸯奶茶	128	▲	4. 曲英茶	134
71. 奶香青茶	128	▲	5. 桃红益母茶	135
72. 乌龙奶茶	128	▲	6. 龙黄茶	135
73. 草莓珍珠奶茶	129	▲	7. 枸杞茯苓茶	135
74. 椰奶	129	▲	8. 麦芽山楂茶	135
75. 热带女王	129	▲	9. 山楂乌梅茶	136
76. 巧克力圣代	129	▲	10. 菊花山楂茶	136
77. 草莓圣代	129	▲	11. 连板茶	136
78. 苹果葡萄奶汁	129	▲	12. 葛根透疹茶	136
79. 木瓜蛋奶汁	129	▲	13. 二参麦地茶	137
80. 牛奶椰汁	129	▲	14. 银花山楂茶	137
81. 金香奶茶	130	▲	15. 核桃山楂茶	137
82. 茶香奶茶	130	▲	16. 蜂蜜贞子茶	137
83. 冷冻沙漠	130	▲	17. 百部桑杏茶	137
84. 椰子巧克力	131	▲	18. 麻杏青黄茶	138
85. 白雪公主	131	▲	19. 沙麦百花茶	138
86. 桃子公主	131	▲	20. 玫瑰红茶	138
87. 三月春花	131	▲	21. 双麦茶	139
88. 哈密瓜圣代	131	▲	22. 五味参麦茶	139
89. 南国之旅	131	▲	23. 二地茶	139
90. 茶酪汁	131	▲	24. 苹果茶	139
91. 薄荷鲜奶蜜	132	▲	25. 杏桃茶	140
92. 椰林风情	132	▲	26. 桑菊芦根茶	140
93. 国王进行曲	132	▲	27. 百合桑杏茶	140
94. 冷酷到底	132	▲	28. 三叶润燥茶	140
95. 黄色风暴	132	▲	29. 薰衣特饮	141
96. 牛奶花生饮	132	▲	30. 紫罗奶茶	141
97. 牛奶或奶油可可汁	132	▲	31. 桑菊枇杷茶	141
98. 起泡奶油凉巧克力汁	133	▲	32. 荷叶扁豆茶	141
99. 葡萄鲜奶汁	133	▲	33. 银荷解暑茶	142
100. 草莓酸奶汁	133	▲	34. 新鲜水果茶	142
第六节 凉茶配方与制作 60 例	133	▲	35. 甘菊薰衣草凉茶	142

36. 芙蓉果粒凉茶	142	13. 摩卡奇诺咖啡冰沙	151
37. 苇茎五仁茶	142	14. 焦糖玛奇朵冰	151
38. 槐花茅根茶	143	15. 焦糖黑砖块咖啡冰沙	151
39. 双百茶	143	16. 葡萄冰沙	151
40. 青草凉茶	143	17. 什锦水果冰沙	151
41. 山楂洛神凉茶	143	18. 猕猴桃冰沙	151
42. 山楂冬青茶	144	19. 摩卡基诺冰沙	152
43. 蚕茧茶	144	20. 酵母冰沙	152
44. 海藻茶	144	21. 香蕉鸡尾酒冰沙	152
45. 紫罗兰凉茶	145	22. 米酒冰沙	152
46. 薰衣草柠檬方块凉茶	145	23. 香橙冰沙	152
47. 夏菊苦丁茶	145	24. 木瓜冰沙	153
48. 菊花双草茶	145	25. 玫瑰冰沙	153
49. 稀苕地骨茶	146	26. 薰衣草冰沙	153
50. 玫瑰冰砖金桔凉茶	146	27. 圣基亚冰沙	153
51. 百汇水果凉茶	146	28. 绿豆沙牛奶沙	154
52. 青草茶	146	29. 蜜西瓜冰沙	154
53. 银花冬瓜蜜茶	147	30. 酸橙芒果冰沙	154
54. 四仁茶	147	31. 红果巧克力冰沙	154
55. 精力凉茶	147	32. 蜜桃茶格妮塔	155
56. 活力凉茶	147	33. 夏之恋	155
57. 牛奶可可凉茶	147	34. 金色加州	155
58. 黄鱼茶	147	35. 凤梨冰沙	155
59. 退黄三草茶	148	36. 火龙果冰沙	155
60. 太子玉须茶	148	37. 白兰瓜冰沙	155
第七节 冰沙配方与制作 100 例	148	38. 绿豆冰沙	156
1. 巧酥冰沙	148	39. 红豆冰沙	156
2. 榛果卡布奇诺冰沙	149	40. 香芋冰沙	156
3. 蔓越莓牛奶冰沙	149	41. 芒果冰沙	156
4. 芬兰冰沙	149	42. 夏威夷酪栗	157
5. 草莓冰沙	149	43. 桑椹冰沙	157
6. 血腥莓子冰沙	149	44. 安神菩提冰沙	157
7. 葡萄草莓奶酪冰沙	149	45. 巧克力碎片咖啡冰沙	157
8. 甜辣酸奶冰沙	150	46. 红豆牛奶冰沙	157
9. 酪栗冰沙	150	47. 花生牛奶冰沙	158
10. 巧酥冰沙	150	48. 冰冻橘子(8 人份)	158
11. 蓝桔蜜冰沙	150	49. 黑醋栗冰沙(4 人份)	158
12. 情人果冰沙	150	50. 咖啡拿铁冰沙	158

51. 健康抹茶冰沙	159	89. 什锦冰沙	166
52. 水蜜桃鲜果泥	159	90. 柠檬冰沙	167
53. 南洋风情冰沙	159	91. 清凉冰沙	167
54. 桂花白梅冰沙	159	92. 百老汇	167
55. 花果茶冰沙	160	93. 意大利风情	167
56. 情人果冰沙	160	94. 爱尔兰法培	167
57. 草莓园冰沙	160	95. 玫瑰花果冰沙	167
58. 金橘柠檬冰沙	160	96. 百香果冰沙	167
59. 热带奇异冰沙	160	97. 桂花乌龙冰沙	168
60. 可尔必思冰沙	161	98. 印第安冰沙	168
61. 香槟葡萄冰沙	161	99. 爱尔兰冰沙	168
62. 红梅冰沙	161	100. 白巧克力冰沙	168
63. 罗马假期	161	第八节 冰淇淋配方与制作 50 例	168
64. 牛奶可尔必思	161	1. 莲子冰淇淋	168
65. 冰冻星球	161	2. 红薯甜橙冰淇淋	169
66. 芒果沙司冰沙(4~6 人份)	162	3. 黑森林圣代冰淇淋(4 人份)	169
67. 大黄橘子冰沙(4 人份)	162	4. 果仁糖蓝冰淇淋	169
68. 金橙冰沙	162	5. 低奶油含量冰淇淋	170
69. 夏日蜜梅冰沙	163	6. 绿茶冰淇淋	170
70. 咖啡恋曲冰沙	163	7. 炸馄饨冰淇淋	170
71. 绿豆沙	163	8. 咖啡山核桃冰淇淋	171
72. 芋头沙	163	9. 芹菜汁冰淇淋	171
73. 花生沙	164	10. 青豆冰淇淋	172
74. 有氧薄荷冰沙	164	11. 岩石路冰淇淋	172
75. 大溪地冰沙	164	12. 薄荷冰淇淋	172
76. 玫瑰恋人	164	13. 山药酸奶奶淇淋	173
77. 柳橙冰沙	164	14. 马铃薯冰淇淋	173
78. 哈蜜瓜冰沙	164	15. 香草冰淇淋	173
79. 芒果冰沙	164	16. 巧克力冰淇淋	174
80. 菠萝香柚冰沙	165	17. 腰果仁冰淇淋	174
81. 草莓优酪乳冰沙	165	18. 山药冰淇淋	174
82. 日式抹茶奶霜冰沙	165	19. 夏日水果沙粒冰淇淋	175
83. 榛果摩卡冰沙	165	20. 椰子冰淇淋	175
84. 芒果探戈	165	21. 花生麦芽糊冰淇淋	175
85. 巧酥冰沙	166	22. 菠萝冰淇淋	176
86. 原味拿铁冰沙	166	23. 蜜怡冰淇淋	176
87. 黑嘉丽冰沙	166	24. 核桃冰淇淋	176
88. 紫苏梅冰沙	166	25. 花生冰淇淋	177

26. 酸奶冰淇淋	177	↑	43. 决明子保健冰淇淋	182
27. 水果冰淇淋	177	↑	44. 强身保健冰淇淋	183
28. 豆粉炼乳冰淇淋	178	↑	45. 稠酒冰淇淋	183
29. 大豆奶油冰淇淋	178	↑	46. 黑米酒酿冰淇淋	183
30. 大豆红花油冰淇淋	178	↑	47. 红茶冰淇淋	184
31. 什锦冰淇淋	179	↑	48. 鸡蛋牛奶冰淇淋	184
32. 黑面包冰淇淋	179	↑	49. 黄油冰淇淋	184
33. 豆乳蛋黄冰淇淋	179	↑	50. 枣茶冰淇淋	184
34. 大豆黄油冰淇淋	180	↑	附录一:	185
35. 榛果冰淇淋	180	↑	饮品店的常用设备	185
36. 巧克力冰淇淋	180	↑	附录二:	187
37. 粒粒菠萝冰淇淋	181	↑	冷饮设备供应商名录	187
38. 菠萝果肉冰淇淋	181	↑	附录三:	189
39. 菠萝蛋黄冰淇淋	181	↑	冷饮添加剂供应商名录	189
40. 菠萝果味冰淇淋	182	↑	附录四:	192
41. 草莓冰淇淋	182	↑	冷饮食品卫生管理办法	
42. 香草冰淇淋	182	↑	(1990. 11. 20)	192



第一章 饮品店的筹备

饮品店是经营清凉饮料及食品的场所。饮品店包括有冰淇淋屋、果汁店、水果吧、蔬菜汁店、凉茶店等，名称虽不同，经营范围也有区别，但其共同点在于主营产品是饮料。按照我国餐饮业的分类与定义，饮品店应具备以下特点：

必须有食品或饮料供应；

有令人放松精神的环境或气氛；有固定场所，能满足顾客差异性的需求与期望，并使经营者实现特定的经营目标与利润。

劳动力密集。不论哪个环节都需要人工操作。对经营者来说，人力资源的调配安排，是主要工作之一。

多属经营者自营方式。饮品店的店铺及生产设备等，都由经营者自筹资金，自主经营。创办资金有一定来源，但扩大产出，开办连锁经营等方面资金不易短期完成。

产销同时进行。从购进原料、加工制作到销售交易、消费服务都同时进行。因此，在客观上生产能力受顾客数量与季节气候制约较大。

原材料及成品易腐败。在生产及销售环节中，受消费对象的影响很大，产品若不能及时售出，很快就会腐败或过了保质期，必须扔掉。

营业受季节与时间影响较大。饮品店因受销售产品特性的制约，形成夏季为高峰期，冬季则出现淡季的特点。每天的营业时间也会出现相对高潮与低谷时间。经营者应针对这种现象，突破季节、时间的局限性，增加不同饮品的种类，以扩大销售额。

选址非常重要。选址对饮品店非常重要，甚至决定店铺经营的成败。

第一节 饮品店的选址

开设饮品店，首先遇到的问题就是选择合适的开店地段。可以说，任何开店者都希望能找到一个理想中的“黄金地段”，诚如华商巨子李嘉诚所言，开店第一是地段，第二是地段，第三还是地段。

有专家指出：找到一个理想的店面，开店创业就等于成功了一半。这话一点都不为过，开店不同于办厂开公司，以零售为主的经营模式决定了店面的选择至关重要，它往往直接决定着饮品店的成败。

一、可供参考的理想地段

1. 繁华商业街

这样的位置寸土寸金，而且这样的位置并不好找，即使有，房价高得也令人为难。必须精确计算可得利润情况。如果确定有较高利润，即使是有一定的风险也应果断租下，高投入与高回报原则上是成正比的。高租金是在长期的商业活动中形成的，价格围绕市场的平均价值走。关键是经营者是否可以租得起，做得好黄金口岸的生意。

2. 人口流动大的交通要道

公共汽车站、地铁车站、航运、航空站都是客流量大的地方。客流量大，是生意成功的必要条件之一。

3. 大型社区的人口处

现在的大型社区已逐步完善，成为单独的社会生活区域，各种功能十分齐全，呈现出“以家带店”的经营趋势。一些知名品牌的产品向社区扩张。选择社区内人口密度大、位置良好的商用或民用房屋门面房做饮品店的店址，效益一般都会不错。

4. 大专院校的入口处

随着大专院校生活服务功能转向社会以后，大专院校附近已成为商业网点集中地区。饮品店的消费对象多为年轻人，所以饮品店坐落在此，也会有不凡的销售业绩。

5. 大型超市内

在大中城市中，大型超市发挥着强大的销售作用。所以大型超市开在哪里，饮品店就跟在哪里。在国外知名超市沃尔玛、家乐福及国内知名大型超市华联等的超市内，都有国内知名品牌饮品店的一席之地。

6. 大众娱乐场所

包括电影院、剧院、体育馆、健身房密集的地方。凡是餐饮业聚集的地方，大多夜间与周末都会出现人流滚滚的情况。选择饮品店消遣休闲成为许多人的爱好。

7. 文化交流场所

会议中心、展览馆、博物馆、主题公园、旅游胜地，这些具有一定文化内涵，吸引人们前来观光交流的场所，也是非常适宜开饮品店的。

二、成功选址的方法

1. 信息收集

准老板在选址前，最好能够多方面收集信息，通过亲戚、朋友、附近居民以及街道、政府部门来获取信息，如附近近期内是否有较大的拆迁，市政对此地有无重大改建、马路规划等重要信息。

2. 店面纪录法

开店者可亲自或雇用人员站在饮品店门外，以计数器记录营业时间内有多少人与车子经过店门口？平日与假日差别多大？经过客人的年龄、性别为何？是学生、上班族或是家庭主妇、退休人士？如此不分晴雨，记录三、四个礼拜，大致也可了解商圈特性是否符合营业内容了。

• 注意路面与地势

通常饮品店地面应与道路处在一个平面上，有利于顾客出入。如果饮品店位置在坡路上或高度相差很多的地段上，那么最重要的就是必须考虑饮品店的入口、门面、阶



梯、招牌等的设计，一定要方便顾客，并引人注目。

• 选择方位与走向

①方位情况。方位是指饮品店正门的朝向，一般商业建筑物坐北朝南是最理想的地理方位。

②走向情况。一般而言，人们普遍有右行习惯，饮品店在选择进口时应以右为上。如街道是东西走向，客流主要从东边来时，以东北路口为最佳；如果街道是南北走向，客流主要从南向北流动，以东南路口为最佳。

③交叉路口情况。如果是三叉路口，最好将饮品店设在路口正面，这样店面最显眼；但如果是丁字路口，则将饮品店设在路口的“转角”处。

• 留意潜在商业价值

留意一些不引人注目但有潜力的地段。主要从以下几方面评价：

拟选的饮品店地址在城区规划中的位置及其商业价值。

是否靠近大型机关、单位、厂矿企业。

未来人口增加的速度、规模及其购买力提高度。

3. 走访体验法

把自己当成顾客进行实际消费勘查，亲自到附近商家观察并做比较，了解哪家店最受欢迎，哪家店装潢风格最受目标顾客欢迎，甚至可绘出附近的竞争对手位置图，以及与对手的产品形态与价格比较等。开店前的调查准备工作愈详尽，愈能帮助自己在商圈内创造差异化特色。

4. “傍大款”

“假如你实在不知道怎样选址，那就学你对手的做法：它到哪儿，你就到哪儿。”它蕴涵的意义是：选址的一个信息来源就在竞争对手那里。即把饮品店开在著名连锁店或强势品牌店的附近，甚至可以开在它的旁边。

三、选址时需注意的几个问题

1. 选址应注意的客观因素

一些知名品牌的商家在选址时，往往采用科学的手段，计算单位时间内人流通过的情况，有几点客观因素在选址时应当注意：

(1) 被交通护栏分隔的道路，因车流速度快，横向人流不易通过，即使离此处不远就是繁华地段，但此处仍不宜开店。

(2) 单行道与车站对脸之处不宜开店。

(3) 受立交桥及地下通道影响不宜开店。

2. 租赁房屋

这是最常见的一种形式。租赁之前，应先了解房屋的基本条件及价格，查清房屋的权状，实地考察，看是否适合自己经营，房屋有无破损，楼面的受力以及水电等情况，了解价格及房租的税收情况，然后再写一份合约（一式两份）合约要规定租期、价格，是否可以装修，税额的负担人，所租的面积多少，其他杂费由谁人负担等。

3. 与房主联营