Kh□i nghi□p kinh doanh là m□t quá trình c□n chu□n b□ k□ càng và đ□y đ□. Đ□ tr□ thành m□t ng□□i kinh doanh quán kem chuyên nghi□p, hãy trang b□ cho mình nh□ng ki□n th□c c□n thi□t trong kinh doanh. B□i [kinh doanh nhà hàng](#) *– quán kem luôn có nh□ng đ□c thù nh□t đ□nh nên b□n ph□i tránh các sai l□m c□ b□n không đáng có. □ bài vi□t này s□ đ□ c□p đ□n nh□ng sai l□m c□n tránh c□a 1*
c□a hàng kem thành công
.

C□a hàng kem thành công - Không lên k□ ho□ch kinh doanh

Th□c t□, khi b□n kinh doanh □ b□t c□ m□t lĩnh v□c nào, b□n đ□u ph□i lên k□ ho□ch v□ h□□ng đi c□ th□, ng□n h□n, trung h□n và dài h□n theo t□ng tháng, t□ng quý, t□ng năm.

Kinh doanh quán kem cũng v□y , l□p ra m□t b□n k□ ho□ch t□t, kh□ thi cao s□ giúp cho vi□c kinh doanh c□a b□n tr□ nên d□ dàng h□n bao gi□ h□t. Tóm l□i, k□ ho□ch kinh doanh s□ giúp b□n phác th□o, cân nh□c các yêu c□u đ□u t□ theo năng l□c tài chính và c□ v□ nhu c□u th□ tr□□ng.

C□a hàng kem thành công - Ch□n đ□a đi□m không h□p lý

Hãy ch□c r□ng, B□n không đ□□c ti□c ti□n mà ch□n m□t đ□a đi□m quá v□ng v□ khi b□t đ□u kinh doanh kinh doanh. Th□c t□, s□ r□t m□t m□i đ□ kéo khách cũng nh□ qu□ng bá th□□ng hi□u sau này. Vi□c ch□n m□t b□ng đ□p, v□ trí đ□c đ□a s□ quy□t đ□nh đ□n kho□ng 60% thành công c□a b□n, nó s□ là v□n đ□ quan tr□ng quy□t đ□nh thành b□i trong***kinh doanh quán kem*** *c□a b□n.*

□□Đ□a đi□m đ□p góp ph□n quy□t đ□nh s□ thành công c□a hàng kem

C□a hàng kem thành công - Thi□u v□n

Thông th□□ng, trong lĩnh v□c ăn u□ng, vì lúc đ□u ch□a có khách nên b□n ph□i d□ tr□ 20% - 30% t□ng kinh phí đ□u t□ đ□ làm qu□ d□ phòng v□i th□i gian 3 - 6 tháng đ□u ho□t đ□ng.

Ngoài ra, chính b□n s□ th□y r□t nhi□u các kho□n phát sinh mà không h□ có trong tính toán ban đ□u. Đ□ tránh r□i vào tình tr□ng "ch□a ra đ□n ch□ đã r□i h□t ti□n"hãy chu□n b□ s□n ti□n v□n d□ tr□.

Xem thêm: Nh□ng l□u ý quan tr□ng giúp c□a hàng kem t□□i thành công

Đ□ đáp □ng nhu c□u c□a gi□i tr□, đã có r□t nhi□u c□a hàng kem t□□i m□ ra đ□ cung c□p nh□ng lo□i em t□□i ngon nh□t. Tuy nhiên, đ□ doanh nghi□p thành công, □n đ□nh, lâu dài thì c□n...

C□a hàng kem thành công – không xây d□ng quy ch□ đào t□o nhân viên

Nhân viên là y□u t□ r□t quan tr□ng trong vi□c xây d□ng hình □nh th□□ng hi□u cho**c□a hàng kem thành công**

. Có nhi□u ng□□i nghĩ vi□c đào t□o nhân viên là m□t th□i gian và chi phí thì đ□y là m□t quan ni□m không đúng đ□n.

N□u không xây d□ng đ□□c quy ch□ làm vi□c đ□t chu□n cho nhân viên thì ch□ng m□y ch□c hình □nh t□t đ□p c□a c□a hàng kem c□a b□n s□ x□u đi trong m□t khách hàng.

***C□a hàng kem thành công* – T□p trung cho cái b□n thích**

H□u h□t, các ch□ doanh nghi□p khi m□ c□a hàng ăn u□ng th□□ng cho r□ng. Nh□ng cái h□ thích, nh□ng cái h□ th□y đ□p, th□y ngon thì các khách hàng cũng s□ c□m th□y cũng nh□ v□y.

Vâng, vi□c này không h□n là sai nh□ng b□n c□n ghi nh□ r□ng, khách hàng m□i chính là ng□□i quy□t đ□nh các món kem c□a b□n có ngon không. Th□c t□, có nh□ng c□a hàng lúc nào cũng n□□m n□□p khách ra vào. B□n luôn t□ đ□t câu h□i r□ng,*t□i sao c□a hàng c□a h□ l□i thành công đ□□c nh□ v□y?*

S□ th□t, đ□n gi□n đó là ng□□i ch□ quán nh□y bén bi□t n□m b□t nhu c□u c□a khách hàng m□t cách chu□n xác và nhanh chóng.

***C□a hàng kem thành công* – C□ g□ng làm hài lòng m□i ng□□i**

Đ□i v□i vi□c ph□c v□ khách hàng thì gi□ng nh□ "làm dâu trăm h□". M□i khách hàng đ□u có nh□ng s□ thích, gu ăn u□ng khác nhau v.v… Tuy nhiên, b□n cũng không th□ nào chi□u h□t ý c□a c□ trăm khách hàng đ□□c. B□i v□y, nên t□p trung vào các món kem đ□□c khách hàng đánh giá là th□ m□nh c□a quán và phát tri□n nó thay vì cho ra m□t list th□c đ□n c□ trăm món (vì v□i m□t c□a hàng nho nh□ vi□c làm ra c□ trăm món ch□c ch□n s□ không kh□ thi).

Nhi□u ch□ nhà hàng có thói quen th□□ng xuyên đi h□ tr□ nhân viên

***C□a hàng kem thành công* – Ch□ đ□u t□ quên m□t mình là ai**

Nhi□u ch□ quán có thói quen th□□ng xuyên đi h□ tr□ nhân viên trong vi□c ph□c v□, d□n d□p, ch□ bi□n... Th□c t□, đó là m□t thói quen t□t, giúp cho m□i ng□□i đ□□c g□n gũi v□i nhau h□n.

Tuy nhiên, b□n không nên dành quá nhi□u th□i gian vào nh□ng vi□c đó. Công vi□c chính c□a ng□□i ch□ c□a hàng đó là ki□m soát dòng ti□n, phân tích l□i nhu□n và chi phí. Qua đó, có nh□ng quy□t đ□nh tích c□c □nh h□□ng đ□n vi□c kinh doanh, l□i nhu□n cho c□a hàng c□a mình.

Tóm l□i, đó là nh□ng sai l□m mà các ch□ **c□a hàng kem** nói riêng và ch□ c□a hàng ăn u□ng nói chung c□n tránh. K□t lu□n, có nh□ng quy□t đ□nh đúng đ□n s□ đ□a s□ nghi□p kinh doanh c□a hang kem thành công và lâu dài, □n đ□nh.

Xem thêm: Có kĩ năng chuyên môn b□n s□ kinh doanh c□a hàng kem t□□i thành công

Chính vì th□, ta ph□i h□c thêm các k□ năng chuyên môn. Khi có k□ năng chuyên môn b□n s□ kinh doanh c□a hàng kem t□□i thành công và...

B□n đang c□n m□t chi□c máy làm kem uy tín, ch□t l□□ng t□t nh□t hãyliên h□ ngay v□i chúng tôi đ□ đ□□c t□ v□n và đ□t hàng ngay:

Tr□ S□ T□p đoàn H□i Âu t□i Hà N□i:

Đ□a ch□: S□ 72 Mi□u Đ□m, M□ Trì, Nam T□ Liêm, Hà N□i

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989