

Theo thông kê của các nhà kinh tế hiện nay, mỗi năm có hàng nghìn cửa hàng kem mở ra mỗi năm, thì tính cả trung bình 48 tiếng lại có 1 cửa hàng kem đóng cửa. Lý do rất đơn giản là họ đầu tư sai, sai chỗ mua thiết bị không tốt, dùng nguyên liệu nhái, không ngon đúng tên thì mình hỏi mình và thậm chí kỹ năng chuyên môn cần thiết cho một chủ cửa hàng kem tươi họ cũng chưa có, họ cần học đi. Chính vì thế, ta phải học thêm các kỹ năng chuyên môn. Khi có kỹ năng chuyên môn bên s kinh doanh cửa hàng kem tươi thành công và hiệu quả.

YÊU CẦU CHUYÊN MÔN

1. Yêu cầu để cửa hàng kem tươi thành công - Lập kế hoạch kinh doanh :

- Nghiên cứu, khảo sát thị trường và tìm hiểu đối thủ cạnh tranh tại khu vực mình sắp kinh doanh. Dựa vào đó, lựa chọn khách hàng mục tiêu để lên kế hoạch kinh doanh cụ thể, kinh doanh thị trường ngách, hay trực tiếp.

- Nên tập trung kinh doanh chủ yếu với các loại kem, không lan man sang các món khác như chè,

sinh tố, v.v... Ta nên chăm chút cho kem thôi là vì nghề này kem cửa hàng ta rất đa dạng và chuyên nghiệp (vì vì mình bán thì có thể bán thêm các gì khác do có khí hậu 4 mùa khác nhau)

- Lập kế hoạch marketing (bảng rộn, tờ rơi, quảng cáo), kế hoạch tuyển dụng nhân viên và phương án quản lý kinh doanh chi tiết

- Quản lý nguyên vật liệu đầu vào và ra, điểu hành nhân viên phương án vận hành bộ máy kinh doanh cửa hàng tiếp xúc, phục vụ, thu ngân...

- Lập kế hoạch doanh thu, chi phí, lợi nhuận cho từng tháng, dự trữ kinh doanh trong 3 tháng đầu tiên.

2. Đối cửa hàng kem tươi thành công - Kỹ năng chuyên môn

- Kỹ năng pha chế: cách thức làm và làm kem khá đơn giản, bạn nên theo học lớp làm kem tươi. Nếu bạn có thể pha chế và làm kem, sẽ tạo ra những loại kem ngon và đẹp sắc màu.

Khi bạn làm kem lên trình độ cao rồi thì bạn mình có thể sáng tác những món

kem mới, những cái tên mới cho sản phẩm cửa hàng bạn.

Ví dụ: kem thiên đường Maldiva (nổi danh đang rất hot trên thị trường)

- Kỹ năng xử lý chăm sóc khách hàng, bán hàng, quản lý nhân sự, điểu hành mặt cửa hàng kinh doanh.

Cách giữ chân khách hàng: quan tâm tới với khách, phục vụ nhiệt tình, trú trọng mua nguyên liệu chất lượng, máy làm kem chất lượng, nhất là phải đảm bảo

vệ sinh an toàn thực phẩm.



3.2 Kinh doanh cửa hàng kem tươi và các loại kem

Bên có thể quan tâm: [Nguyên liệu và hướng dẫn máy làm kem tươi Trung Quốc](#)

3. Để cửa hàng kem tươi thành công - Kinh nghiệm

Thông thường với những người chủ cửa hàng, tốt nhất nên đi làm thuê 1 thời gian để học hỏi tất cả mọi thứ của 1 cửa hàng kem đã thành công, từ những kinh nghiệm đó sẽ làm hành trang cho ta sau này khi kinh doanh cửa hàng kem tươi (tốt nhất là đi làm thuê cũng không thiếu hiểu biết, vì họ sẽ giúp những bí quyết của riêng họ nhưng còn những cái họ không giúp thì ta vẫn học được). Kinh nghiệm về lĩnh vực tiếp xúc, giao tiếp, quản lý nhà hàng, quán ăn... sẽ rất quan trọng và giúp ích nhiều cho bạn trong quá trình khởi nghiệp.

Ngoài ra , những lưu ý quan trọng như :

- Đi tìm khác biệt của cửa hàng so với các nơi khác
- Tìm hiểu về nhà cung cấp và nguyên liệu làm kem
- Làm menu cho quán thật đẹp sắc
- Đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm
- Đăng kí kinh doanh Cửa hàng kem tươi với vốn 50 -100 triệu
- Cửa hàng kinh doanh cần người: thuê đội ngũ nhân viên nhiệt tình, kinh nghiệm
- Bên hãy chọn cho mình 1 địa điểm đẹp, đẹp để gần những khu vực trung tâm, khu vực đông người, khu vực trung tâm giá trị....
- Và mở vào mùa hè những nóng thì việc kinh doanh sẽ có những thu nhập lớn hơn những.



Kinh doanh cửa hàng kem tươi với cửa hàng trang trí khác biệt

Bên có thể xem chi tiết hơn: [Những lưu ý quan trọng để cửa hàng kem tươi thành công](#)

Cùng với, trên đây là những yêu cầu chuyên môn về bên thân, bên hãy rèn luyện cho mình những kỹ năng, nghiệp vụ chuyên môn để khi mở cửa hàng kinh doanh kem tươi sẽ đạt thành công rực rỡ nhất.

Liên hệ ngay với chúng tôi để được tư vấn và đặt hàng ngay:

Trụ Sở Tập Đoàn Hội Âu tại Hà Nội:

Địa chỉ: Số 72 Miếu Đền, Phố Trì, Nam Từ Liêm, Hà Nội

Tel: 0913.102.168 - 091.507.8989