

开家熟食店有那些注意的方面？

秘诀一：农贸市场、住宅小区是首选店址 “要开店，先挑地。” 几位老板一致认为，首选店门面应是农贸市场、居民小区里的店铺，这些地方的目标顾客会相对集中，生意好做。其次为单位食堂、超市外卖做批发配送，生意也不会差。秘诀二：透明装修透明消费 一家中等规模的熟食店，加工场地约20-30平方米，经营面积约10多平方米。营业间可大量采用玻璃板装修，既方便顾客看清食品，也能起到挡尘作用，做到透明消费。熟食加工制作间里，洗、切、烧各道工序所需用具要配备齐全，并符合卫生部门相关要求。秘诀三：店名独特易记产品常推常新 熟食通常价格不高，素菜通常4元 / 500克，烤鸡、酱鸭一般在12元 / 500克到14元 / 500克间。而熟食店开的好与坏，“特色”

两字是它的命脉所在，要尽力打出自己的品牌。首先，可以给自己的店取一个比较独特的名字，以求吸引顾客的注意。当然，最重要的是要做出特色食品，如适合杭州人口味的酱鸭、烧鸡等。同时，注意随季节变化和顾客需求，不时推出新产品，成为自家店的“独门暗器”，吸引回头客。秘诀四：进货渠道正服务要细微 应在正规的市场进货，以防病、死等质量差的禽类进入店中；在服务方面，要对服务人员进行认真的培训，以保证服务的到位，塑造良好的形象。如是外卖配送，特别要注意送货时间、地址，以免造成不必要的错误。

早市做油饼花钱垄断好使吗

只要味道好就成。真正的事物只要好吃，谁管科学不科学呢？河豚都说有毒，还是那么多人冒死去吃。为什么了？就是因为这种鱼的鱼肉鲜美。。。哈哈。。。