



天津滨海职业学院  
第一届“五创”创意大赛

# 共享厨房

创业策划书



申报人：陈娜

系别：经济管理系 专业：工商企业管理

# 目录

## CONTENTS

- 01 项目背景及简介
- 02 项目规划
- 03 市场及竞争分析
- 04 目标客户群体
- 05 盈利模式
- 06 资金预算
- 07 风险预测





# PART 01

## 项目背景及简介

# 背景

民以食为天，随着社会的发展，消费者的需求呈现多样化。热爱美食的年轻人想增加烹饪技巧；情侣想提前体验家庭生活的温馨；有钱赋闲的太太们需要高端的沟通平台。我选择了“共享厨房项目”来满足他们的需求。

## 简介

慧生活共享厨房项目搭载“共享+环保+绿色”的新型租赁快车，租赁一个场地，装修成“厨房+餐厅+休闲区”，服务中高端人群，盈利来自出借烹饪设备和场地，厨艺培训和体验，生鲜食材提供。也可整合线上线下资源，定期举办沙龙活动，搭建共享性社交平台，引流后搭载诸如旅行，美容等增值服务，打造新经济新餐饮新生态的共享厨房模式。



# PART 02

## 项目规划



1. 选址：在滨海新区一类商圈，如解放路商业街，洋货商圈；开发区翠亨广场，市民广场商圈等地方，租赁200平米左右的店铺。
2. 顾客：高收入年轻的白领，高消费的情侣，有资赋闲的太太。
3. 产品：提供有机的蔬菜、美食教程和高端的服务。
4. 装修：装修风格要简约独特，打造高端活动空间。
5. 设备：购进电力安全厨具、购买不同种类的食品机器。
6. 服务：配置10名服务人员，进行咨询、订购、策划等服务。



# PART 03

## 市场及竞争分析

# 市场分析



主打高端品质服务，面对高消费人群，市场有空缺。



主营绿色健康生活，打造多元化市场模式。



行业处于形成期，进入的资本力量少，市场剩余份额多。



# 竞争分析



共享  
厨房

VS



共享  
商铺

# 竞争对手的分析



## 共享烹饪厨房

- 区域选址要求低，分布广。
- 成本相对较低，运营较为简单。

## 共享商铺

- 以聚集形式存在，种类多样。
- 价格较低，产业链集聚。



# SWOT分析



## S 优势

1. 共享厨房项目符合大众对绿色环保的追求。
2. 共享厨房打造多元化服务模式，与不同机构合作，发展不同服务。



## W 劣势

1. 作为一种全新的休闲娱乐的场所出现在市场上，缺乏成功的经验可以借鉴经营难度大。
2. 存在一些安全隐患。



## O 机会

1. 作为一种新型盈利模式可以引流，嫁接其他服务或产品。
2. 现在的活动平台较为单一，人们有多样化活动的需求。



## T 威胁

新的商业模式市场生存空间小，没有数据确定可替代性。



# PART 04

## 目标客户群体

情侣

高收入高消费情侣，  
想要提前体验家庭生活，  
增进感情。

年轻  
白领

年轻白领，高收入  
人群，想要学习些  
烹饪技巧，借助平  
台进行沟通交流。

有资  
太太

有资太太，生活  
情趣单一，缺乏  
沟通平台。



# PART 05

## 盈利模式



## 引流

我们和一些高档机构进行合作，向高端客户推荐不同的服务，促进发展。

## 活动

我们为顾客承办一些大型的沙龙、聚会活动，策划服务、租赁会厅。



## 出租

我们向顾客出租干净、卫生、安全的厨房厨具。

## 售卖

我们向顾客售卖高端的、高品质的生鲜蔬菜，除此之外，也向顾客出售不同国家、不同地域的美食制作课程。



## 课程、活动

年轻白领的休闲party、有资太太的沙龙交流会。

## 高端机构

出国旅行社、运动健身会所、美容院、瑜伽房等等。



# PART 06

## 资金预算

## 启动资金来源（单位：万元）

筹资渠道	资金提供商	金额	占投资总额比例
自有资金	团队成员	50	62.5%
私人拆借	亲属、朋友	20	25%
银行贷款	银行	5	6.25%
政府扶持	政府相关部门	5	6.25%
总计	——	80	100%

## 固定成本预测表（单位：万元）

序号	项目	数量	单位	金额	备注
1	烤箱	2	台	1	
2	灶台	2	台	0.8	
3	咖啡机	1	台	5	
4	厨师机	1	台	0.2	
5	冰箱	1	台	0.5	
6	抽油烟机	2	台	1	
7	水质净化器	1	套	0.5	
8	锅具餐具	若干	件	2	
	总计			11	



项 目		本年金额	次年金额
一、主营业务收入		60	90
加：其他收入		0	10
减：主营业务成本	销售生鲜材料等商品成本	10	20
当年折旧		0	0
销售费用	广告费	2	2
管理费用	房租	20	20
	员工薪酬	6	6
	装修费	20	20
	水、电、交通 差旅费	4	4
	保险费	0.5	0.5
财务费用	按照浮动利率 LPR=3.85%估算	0.9625	0.9625
二、利润总额		<b>6.5375</b>	<b>26.5375</b>
减：所得税费用（按25%计算）		1.634375	6.634375
三、净利润		4.903125	19.903125



# PART 07

## 风险预测



## ○ 内在风险

1. 基础工作薄弱，环节会出现纰漏。
2. 管理效率低，内部管理体系不够完善，缺乏管理制度，管理经验不足。
3. 质量问题，共享厨房的设施安全需要加强防范，材料、食品等要高标准要求，确保质量安全。



## ○ 外在风险

1. 引流、投资的偏差，风投的巨大风险性。
2. 外接服务的不确定性和不稳定性。



# 感谢您的倾听

< BUSINESS REPORT TEMPLATE POWERPOINT >

