# 餐饮商业计划书3000(三篇)

来源：网络 作者：逝水流年 更新时间：2024-08-06

*计划是提高工作与学习效率的一个前提。做好一个完整的工作计划,才能使工作与学习更加有效的快速的完成。什么样的计划才是有效的呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。餐饮商业计划书3000篇一日期：(项目公司资料)地...*

计划是提高工作与学习效率的一个前提。做好一个完整的工作计划,才能使工作与学习更加有效的快速的完成。什么样的计划才是有效的呢？那么下面我就给大家讲一讲计划书怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

**餐饮商业计划书3000篇一**

日期：

(项目公司资料)

地址：

邮政编码：

联系人及职务：

电话：

传真：

网址/电子邮箱：

保 密

本商业计划书属商业机密，所有权属于\_\_公司(或\_\_项目持有人)。所涉及的内容和资料只限于已签署投资意向书的投资者使用。收到本计划书后，收件方应即刻确认，并遵守以下的规定：

1、在未取得\_\_公司(或\_\_项目持有人)的书面许可前，收件人不得将本计划书之内容

复制、泄露、散布;

2、收件人如无意进行本计划书所述之项目，请按上述地址尽快将本计划书完整退回。

目 录

报告目录

第一部分 摘要(整个计划的概括)

(文字在2页～3页以内)

一、公司简单描述

二、公司的宗旨和目标(市场目标和财务目标)

三、公司目前股权结构

四、已投入的资金及用途

五、公司目前主要产品或服务介绍

六、市场概况和营销策略

七、主要业务部门及业绩简介

八、核心经营团队

九、公司优势说明

十、目前公司为实现目标的增资需求：原因、数量、方式、用途、偿还

十一、融资方案(资金筹措及投资方式)

十二、财务分析

1.财务历史数据(前3年～5年销售汇总、利润、成长)

2.财务预计(后3年～5年)

3.资产负债情况

第二部分 综述

第一章 公司介绍

一、公司的宗旨(公司使命的表述)

二、公司简介资料

三、各部门职能和经营目标

四、公司管理

1.董事会

2.经营团队

3.外部支持(外聘人士/会计师事务所/律师事务所/顾问公司/技术支持/行业协

会等)

第二章 技术与产品

一、技术描述及技术持有

二、产品状况

1.主要产品目录(分类、名称、规格、型号、价格等)

2.产品特性

3.正在开发/待开发产品简介

4.研发计划及时间表

5.知识产权策略

6.无形资产(商标/知识产权/专利等)

三、产品生产

1.资源及原材料供应

2.现有生产条件和生产能力

3.扩建设施、要求及成本，扩建后生产能力

4.原有主要设备及添置设备

5.产品标准、质检和生产成本控制

6.包装与储运

第三章 市场分析

一、市场规模、市场结构与划分

二、目标市场的设定

三、产品消费群体、消费方式、消费习惯及影响市场的主要因素分析

四、目前公司产品市场状况，产品所处市场发展阶段(空白/新开发/高成长/成

熟/饱和)，产品排名及品牌状况

五、市场趋势预测和市场机会

六、行业政策

第四章竞争分析

一、无行业垄断

二、从市场细分看竞争者市场份额

三、主要竞争对手情况：公司实力、产品情况(种类、价位、特点、包装、营销、市

场占有率等)

四、潜在竞争对手情况和市场变化分析

五、公司产品竞争优势

第五章 市场营销

一、概述营销计划(区域、方式、渠道、预估目标、份额)

二、销售政策的制定(以往/现行/计划)

三、销售渠道、方式、行销环节和售后服务

四、主要业务关系状况(代理商/经销商/直销商/零售商/加盟者等)，各级资格

认定标准及政策(销售量/回款期限/付款方式/应收账款/货运方式/折扣政策等)

五、销售队伍情况及销售福利分配政策

六、促销和市场渗透(方式及安排、预算)

1.主要促销方式

2.广告/公关策略媒体评估

七、产品价格方案

1.定价依据和价格结构

2.影响价格变化的因素和对策

八、销售资料统计和销售纪录方式，销售周期的计算。

九、市场开发规划，销售目标(近期、中期)，销售预估(3年～5年)销售额、占有率及计算依据

第六章 投资说明

一、资金需求说明(用量/期限)

二、资金使用计划及进度

三、投资形式(贷款/利率/利率支付条件/转股-普通股、优先股、任股权/对应

价格等)

四、资本结构

五、回报/偿还计划

六、资本原负债结构说明(每笔债务的时间/条件/抵押/利息等)

七、投资抵押(是否有抵押/抵押品价值及定价依据/定价凭证)

八、投资担保(是否有抵押/担保者财务报告)

九、吸纳投资后股权结构

十、股权成本

十一、投资者介入公司管理之程度说明

十二、报告(定期向投资者提供的报告和资金支出预算)

十三、杂费支付(是否支付中介人手续费)

第七章 投资报酬与退出

一、股票上市

二、股权转让

三、股权回购

四、股利

第八章 风险分析

一、资源(原材料/供应商)风险

二、市场不确定性风险

三、研发风险

四、生产不确定性风险

五、成本控制风险

六、竞争风险

七、政策风险

八、财政风险(应收账款/坏账)

九、管理风险(含人事/人员流动/关键雇员依赖)

十、破产风险

第九章 管理

一、公司组织结构

二、管理制度及劳动合同

三、人事计划(配备/招聘/培训/考核)

四、薪资、福利方案

五、股权分配和认股计划

第十章 经营预测

增资后3年～5年公司销售数量、销售额、毛利率、成长率、投资报酬率预估及计

算依据

第十一章 财务分析

一、财务分析说明

二、财务数据预测

1.销售收入明细表

2.成本费用明细表

3.薪金水平明细表

4.固定资产明细表

5.资产负债表

6.利润及分配明细表

7.现金流量表

8.财务指标分析

(1)反映财务盈利能力的指标

a.财务内部收益率(firr)

b.投资回收期(pt)

c.财务净现值(fnpv)

d.投资利润率

e.投资利税率

f.资本金利润率

g.不确定性分析：盈亏平衡分析、敏感性分析、概率分析

(2)反映项目清偿能力的指标

a.资产负债率

b.流动比率

c.流动比率

d.固定资产投资借款偿还期

第三部分 附录

一、附件

1.营业执照影印本

2.董事会名单及简历

3.主要经营团队名单及简历

4.专业术语说明

5.专利证书/生产许可证/鉴定证书等

6.注册商标

7.企业形象设计/宣传资料(标识设计、说明书、出版物、包装说明等)

8.简报及报道

9.场地租用证明

10.工艺流程图

11.产品市场成长预测图

二、附表

1.主要产品目录

2.主要客户名单

3.主要供货商及经销商名单

4.主要设备清单

5.主场调查表

6.预估分析表

7.各种财务报表及财务预估表

**餐饮商业计划书3000篇二**

一、创业经营宗旨和理念

明月西餐厅的经营宗旨为：“著意求新，以客为尊”，经营理念为“极意营造幽雅、舒适、休闲之气氛，融汇西方餐馆美食”。

二、市场定位

1、选址方面：明月西餐厅位于学院的美食街内，与连串的快餐店连在一起，但都作为美食街唯一的西餐厅。与其它快餐店所不同的是有更好的就餐环境和更优质的服务。

2、格调方面：明月西餐厅为温馨浪漫的风格，为顾客提供优质的服务，给顾客贵族式的享受，力求营造一种幽雅、舒适、休闲的消费环境，引导消费者转变消费观念，向崇尚自然、追求健康方面转变。

3、校园市场环境方面：校园经济的市场有很广的发展领域，消费者也是很单纯的消费，相对外部市场竞争要小，个体经营单纯，以小投资为主，服务于在校大学生。服务于学生，应该提供最优质的服务，首先，要吸引学生的注意目光，让他们能在最短的时间来光顾本店，所运用的营销方法是多种途径的；其次，是怎样达到以下营销效果

潜在客户

现实客户

满意客户

美誉度

所运用的营销方法也是多种多样的。

4、swto分析

学院现有一万三千几个师生，调查资料表明他们多消费用于饮食方面占了54.7%，正因如此，饮食也是在学校创业首选之路。消费对象比例图如下：

同时在校院里经营西餐厅的swto分析图如下：

s：美食街附近是男生宿舍最聚中的地方，偶尔去美食街的人占了全师生。

w：大多数学生都习惯了到快餐和学校所设的饭堂就餐，对于西餐厅来说不那么的习惯，但资料表明对西餐厅有兴趣尝试的占了。

o：现时有40.2%师生觉得现在学校最缺的服务是就餐环境，而适合明月西餐厅设计是幽雅、舒适、休闲的消费环境，这可表明了，明月西餐厅开业后会有更受欢迎的可能性。

t：美食街有众多快餐店和学校内有五间饭堂

三、管理理念

1、尊重餐饮业人员的独立人格。

2、互相监督：管理层监督员工的工作，同时员工也可以向上级提出自己的意见或见解。

3、营造集体氛围：既要上下属感受到西餐厅纪律的严明，也要关怀员工，让员工感受到来自集体的温暖，有利于加强凝聚力，提高工作积极性。

4、公平对待，一视同仁，各尽所能，发挥才干。

四.产品介绍

以西式扒类为主，结合快餐、中西炖汤、中西式局饭、皇牌主食套餐，小食天地、美颜甜品、水吧饮料等来满足消费者的需求：

1、推出皇牌主食套餐，经济实惠，例如：泰汁鸡扒印尼炒饭套餐、青咖喱猪颈肉扒伴意粉套餐、鳗鱼泰汁鸡扒局饭套餐等，各套餐还配有（粟米忌廉汤、油菜、热奶茶或冻柠乐），最适合校园情侣品味。

2、西餐结合快餐

例如：扒类（牛扒、猪扒、鸡扒）、各式快餐、各式小食、各种中西炖汤、中西式局饭、粉面类（意粉、米粉等）。

3、美颜甜品

例如：姜汁鲜奶雪蛤膏炖蛋、金粟南瓜西米露、粟子蓉鲜奶露、椰汁香芋西米露等等，最适合爱美的女大学生品尝。

4、根据不同的季节制定一些冷饮，热饮，点心、沙拉等

例如：现磨咖啡、花式精致冰啡、香滑奶茶、特式风味茶、天然花茶、精美饮品、鲜榨果汁、雪糕新地、滋润甜品等等。

五、市场营销策略

1、品牌策略：

“明月西餐厅”这个店名易记，易读，好听。“明月”一词可以营造典雅的个性氛围传播快捷，符合目标市场消费者的消费需求。而且招牌的字体设计要美观大方，要具有独特性；易吸引人的注意。

2、价格策略：

（1）主要走中低档价格策略，在食品“色”，“香”，“美味”，服务等方面力求尽善尽美，努力给客户最大限度的享受和心理满足。

（2）针对消费者比较价格的心理，将同类食品有意识地分档，形成价格系列，使消费者在比较价格中能迅速找到自己习惯的档次，得到选购“满足”。

3、促销策略

（1）西餐厅的促销战略应以竞争为导向。餐厅必须了解竞争对手的情况，比较自己与竞争对手产品和服务的区别，在此基础制定出具体的促销计划和方案，在实施计划的过程中，通过宣扬本餐厅的独特产品或经营风格，树立起鲜明的企业形象。

（2）为迎合本餐厅的经营宗旨为：“著意求新”，促销战略中应包含以下4方面：

a、求新：我国的西餐厅不但历史久远，而且品种丰富，已初步形成了高、中、低档的格局，冲、泡、蒸、煮、烤、炸、炒，可谓五花八门，一应俱全，但都是多年一层不变的老面孔，消费者对此缺少新鲜感，尤其是文化品味太低，跟不上发展的潮流，因此，要在传统基础上做足做够“新”字文章，增强其吸引力。

b、求变：过去20年，人们以能解决温饱为主，而今天人们则以营养和享受为主，所以，

西餐厅也要以变应变，在工艺、烹调、配料上求变来满足人们的口味，一变天地宽，这样才能牢牢抓住消费者，以拓展西餐厅业市场空间。

c、求奇：要在求新和求变的基础上求奇，同样一个商品，变换一个新名词就能赢得消费者的青睐，我们应该从国外饼干、水果等进入中国市场时的新名词而受到启发，同时，求奇，还表现在西餐厅结合上取长补短，用洋西餐厅的技术改造中式西餐厅，也可以用传统的中国工艺嫁接洋西餐厅，做到出奇制胜。

d.求特：这个特，就是中国特色的特色西餐厅。回望中国西餐厅绝大多数是“一人一把号，各吹各的调”，固守一块阵地，老死不相往来，结果是谁也做不大快上“蛋糕”，有的甚至失传或萎缩了，因此，要尽快选择几个特色西餐厅，上规模，拓市场，强强联合，打造特色品牌，抢占名牌制高点。

（3）促销策略中的宣传策略走低成本，高产出方式，印刷宣传品。分宿舍发放，采用密集战略，同时利用学校广播站，宣传栏免费宣传，利用站本身信息流优势宣传和突出形象

六、实施方案

1、按照直营店的实施情况来执行：

我们初期的实施方案主要也是按照直营店的实施情况来执行。单店的选址将会通过严格的市场调研和细密的市场分析及谨慎的作业态度来操作，开业前规划，经营地考察从潜在消费分析，门店规划，营业点圈边消费水平，市场竞争状况做科学评估，预测开业后的经营状况。初期的创业重要人员均以到位，其他岗位人员装修开始着手招聘培训。层次定位在10—20元的人均消费，创业初期计划所需资金为10万人民币。

2、西餐厅服务业的模型。

以顾客为中心，以顾客满意为目的，通过使顾客满意，最终达到本店经营理念的推广。

3、人员与制度

1）店长

店长负责综合协调和管理店内各部门工作，督促员工工作，同时接受学校的监督，做好西餐厅与学校的交流工作

工作内容：督促各部长及员工的工作，鼓舞员工的工作热情，听取员工的意见。综合决策各种工作的运行。代表西餐厅与学校进行交流，向上反映员工的意见及要求，向下传递学校所要求的工作

2）行政人事

主要职责：人员到职与离职的相关办理，各类人事资料的汇总，建档及管理，员工档案资料管理，员工请假，调休假作业，出勤状况，稽查，统计作业。

**餐饮商业计划书3000篇三**

一、背景

1、广阔的市场

榆中校区拥有兰州大学和西北民族大学两所综合性大学，学生总人数超过两万、而学生对于到非食堂性质的餐馆就餐有很大的需求，所以榆中校区有广阔的服务市场。

2、健康，实惠，浪漫与温馨

当代大学生突破传统思想，对吃出健康有强烈要求、学生没有自己的收入来源，实惠也是他们就餐的重要标准、背井离乡，孤身一人求学异地，难免思乡，他们需要一个能够让他们感觉到有家的感觉的地方。

3、打破市场平衡，抢占一席之地

由于校区周围的各类餐馆的经营者，大多为农民出身，缺少现代餐馆的服务经营理念、他们简单的把顾客的需要理解为只是产品的可口，没有理解到顾客主体为大学生，有先进的观念，有更多的需求，所以他们忽略了在提供可口的产品的同时附加产品———好的卫生，优质的服务，高雅的环境的重要性、由于校区各餐馆主要是在主营产品的差异上进行竞争，如火锅店与烧烤店的竞争，而忽视其他方面在扩大产品差异，进一步占有市场的重要性。

二、我们的餐馆

在考察了校区周边的餐馆后，我们构想了一个中西餐馆，以优质的服务，健康的产品，实惠的价格，为经营理念，配合以优雅的环境，将温馨的家的概念引入榆中校区、本餐厅以经营西餐为主，兼容中餐，引入西方饮食文化，突破榆中校区传统饮食结构、我们的目标是：经营中西餐，兼营糕点类业务，力争在榆中校区这个广大的餐饮服务市场中占有一席之地。

三、产品

西式快餐如麦当劳，肯德基，可谓风靡整个中国，已经成为当代人的饮食风尚、虽然西餐并不适合中国人的饮食习惯和传统饮食需求，但对于西餐这种进口产品产生的好奇感，能够驱使他们去享受西餐。

我们所经营的西餐不仅仅包括西式快餐，更重要的是纯正西餐，而中餐只是为了辅助西餐的经营，仅以经营精致中餐为主、由于餐厅的容量有限，主要针对四人型，两人型进行设计菜的量，价格，食谱等，糕点的经营，以订单式经营，打造校区最低价，以此座位宣传西餐厅的手段。

四、市场与竞争

1、市场

榆中校区有两万多名学生，餐饮市场有很大的潜力可以开发，我们以情侣为主要的目标市场，作为校园第一家西式餐馆的独有性和在经营管理上的优秀，对目标市场有很大的吸引力，但是市场也存在着激烈的竞争。

2、竞争

我们的竞争来自于产品的差异化，如火锅，烧烤，很多人对其情由独钟，由于这些餐馆打入市场比较早，在顾客心里打下印记，部分餐馆控制着市场的大部分份额，市场相对成熟，因此竞争十分激烈。

3、竞争优势

时代性：吃西餐不仅是享受，也是潮流。

独有性：校区唯一一家纯正西餐厅。

价格特点：确定适合学生身份的价格，吸引更多的顾客。

高质量：产品质量，卫生质量，环境质量。

管理犹豫性：用现代的管理理念来组织管理，营销。

4、竞争策略

坚持”高质量，优质服务，低价格”的市场竞争策略。

坚持’不断的实现产品的创新”为产品发展道路。

五、餐厅的组织框架（略）

六、风险及对策

1、风险

行业风险校区各色餐馆众多，竞争十分激烈。

经营风险产品创新速度太慢。

市场风险对市场不能准确分析，产品销售不畅。

2、对策

a、坚持”高质量，优质服务，低价格”的市场竞争策略，广泛宣传我们的经营理念，让广大消费者打破”西餐的价格恐慌、由于很多消费者对于西餐更多的是一种好奇，所以不断的推陈出新是应对风险的重要环节、消费者的消费不仅仅是物质享受，精神享受的要求越来越高、在消费者享受高质量产品，优质的服务的同时，体验高雅的环境，音乐，咖啡香纯的气味，增加了消费者的附加产品，更加扩大了产品的差异，这是应对风险的关键。

七、财务分析

初步估算我们的餐厅需要的前期固定投入为38000，包括装修费，水电费等，每月的固定投入8000，包括人力费用，房租等，预计每日有50人前来本餐厅，平均消费25元，每日流动资金700，每月利润7500，所以本计划可行。不确定性，蔬菜的价格上涨，人力费用的价格上涨造成的经营费用的上升。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找