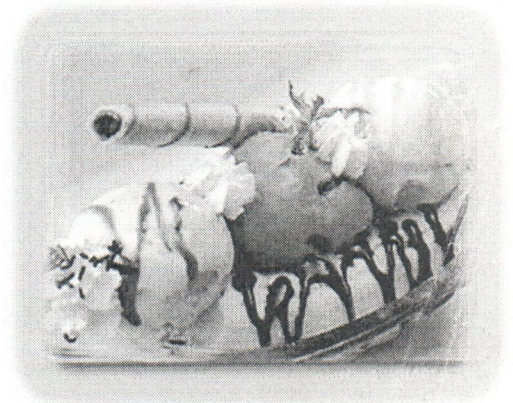


中三級專題研習-商業計劃書

組別:3B7

開設雪糕店



顧問老師:鄧佩詩老師

組長: 蕭維達(34)

組員: 周家駿(04)

黎小峰(26)

畢國馳(32)

袁淦灝(40)

商業計劃書之
雪糕店

目錄

引言	P.3	
創立理念	P.4	
產品一覽	P.5	
佈置	P.9	
設備	P.11	
強弱機危分析 (S.W.O.T)	P.15	
(一) 優勢	P.15	勢
(二) 劣勢	P.16	勢
(三) 機會	P.17	會
(四) 威脅	P.18	脅
市場分析	P.19	
產品價錢	P.21	
地點	P.22	
推廣	P.24	
優惠時段	P.27	
入貨	P.30	
商業登記	P.31	
炒雪糕的流程	P.32	
開放時間	P.35	
招聘條件	P.36	
更表	P.37	
危機處理及解決方法	P.38	
雪糕的種類	P.39	
配料	P.49	
財務計劃	P.59	
感想	P.60	
會議記錄	P.70	2
實地考察	P.72	

引言

在這一次的專題研習中，我們選擇了創業的題目，而我們就選擇了開創一間雪糕店。雪糕店，在香港的四周也存在，例如有Haagen-Dazs，它的雪糕是美味的，大多數人都認同，但它所售賣的都是普通的雪糕，而且價格非常昂貴。但我們相信的是，香港人對新產品會有所好奇，會去嘗試的，所以我們的店舖售賣的是非一般的雪糕，就是炒雪糕。這個新產品相信大部分人都是第一次聽到，所以它是我們店具特色的產品。

而在這份專題研習中，會有我們的產品介紹、產品價格、市場分析、產品推廣、財政預算等詳細的資料，希望能夠讓各位清楚地了解我們的店舖。

創立理念

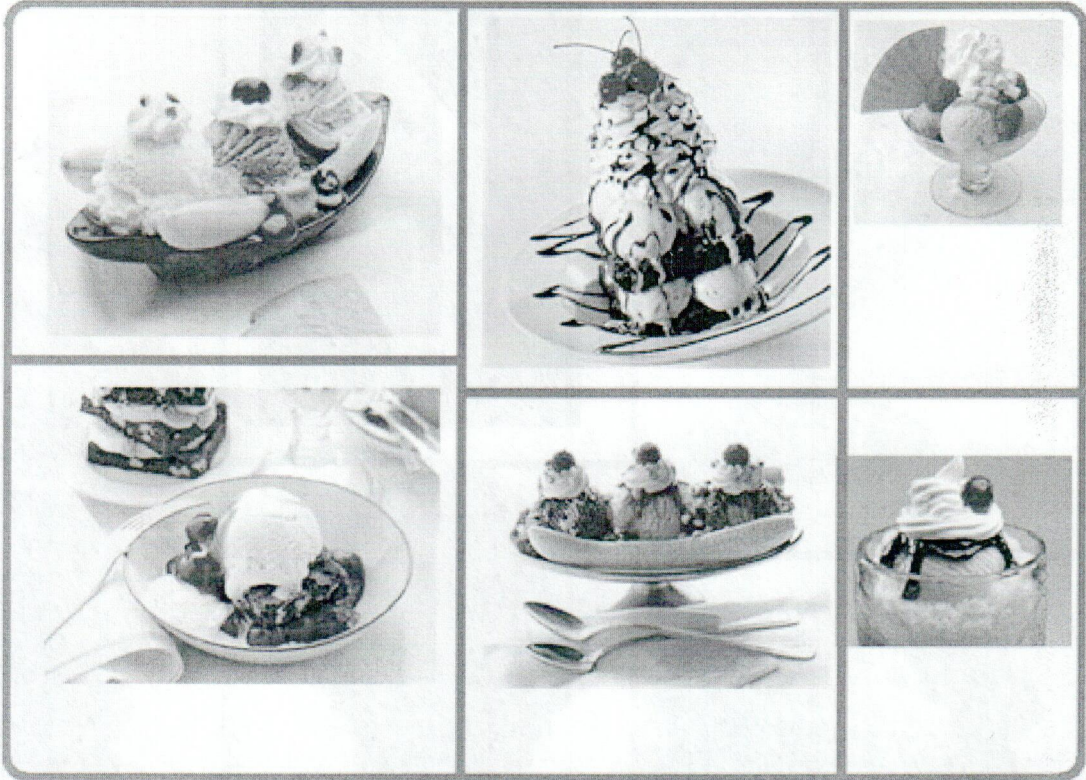
現在的人都希望能吃得健康，但他們都抵受不住美食的引誘，每次買之前，內心都會交戰一番，考慮該不該吃。有見及此，我們打算成立一間，以售賣用健康食材，不添加任何對人體有影響的人造染料，低糖、低脂肪的食材所做的雪糕為主的雪糕店，令顧客在吃雪糕的時候，不用再擔心身體的健康和身材的問題，能安心吃我們的雪糕，以達致方便客人，滿足客人的需求等目標。此外，時下的青少年都喜歡追趕潮流，因此我們會為他們做出新潮的雪糕，把雪糕的潮流引入香港，例如將台灣、日本等走在潮流尖端的地區上的雪糕潮流帶入香港，吸引喜歡追趕潮流的香港青少年。

產品一覽

念畢立時





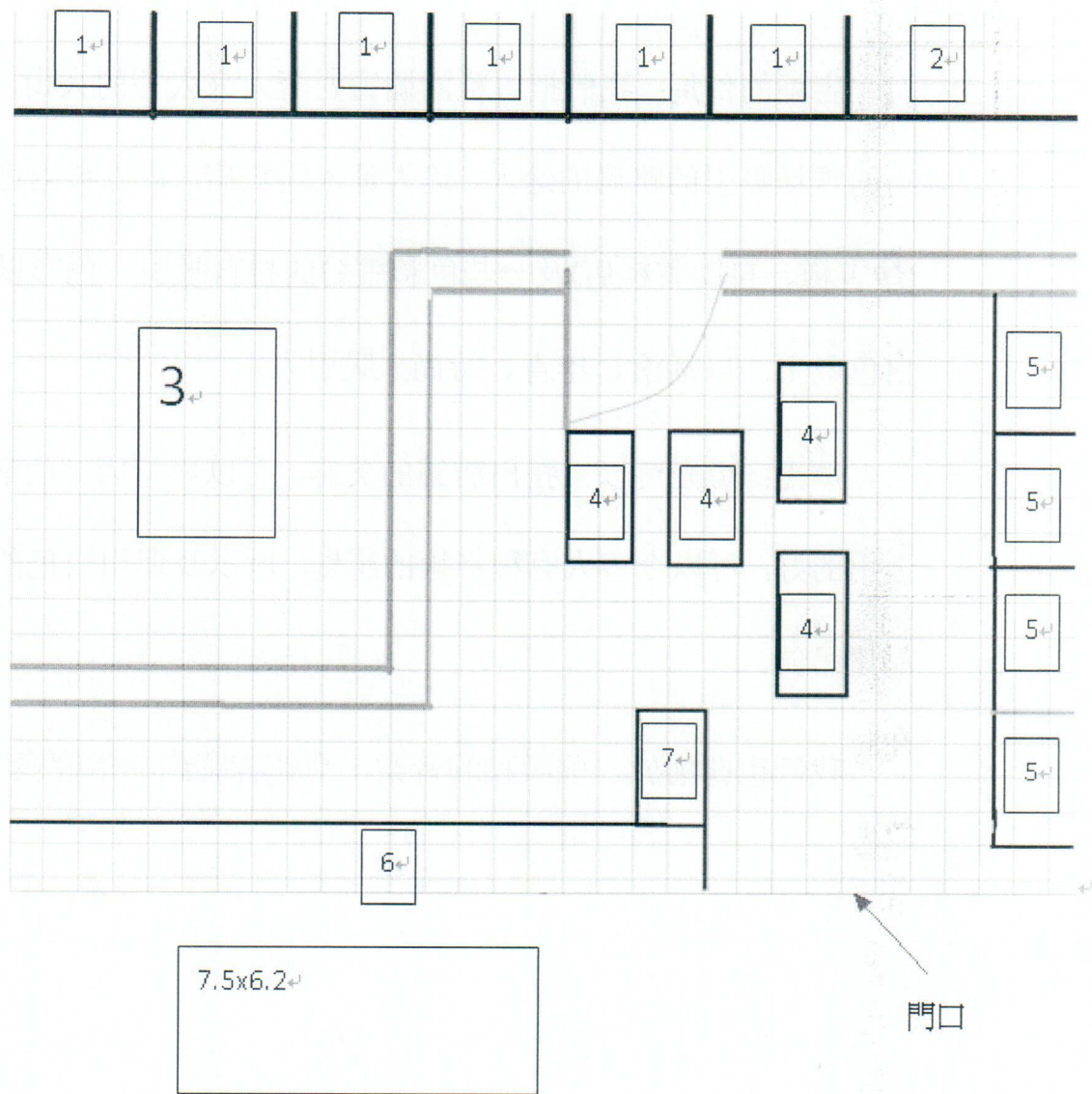


佈置

店鋪的佈局：我們把雪糕的櫥窗對著人來人往的大街，以色彩繽紛的雪糕吸引的路過的途人。途人進入雪糕店，可以被兩邊的雪糕機(炒雪糕、自助雪糕店)及一些色彩繽紛的材料吸引。色彩以粉紅色和白色為主。以活潑、年青、時尚來吸引人。

燈光：燈光可以襯托出店鋪的美感。可以影響店鋪的氣氛，燈光運用的好，可以令客人有種舒適的感覺。所以我運用白色的燈光和水晶燈吊飾。

我們也會播放一些柔和的音樂，令顧客感到非常輕鬆。



- 1. → 雪糕機
- 2. → 冰箱
- 3. → 原料倉庫
- 4. → 台
- 5. → 自助雪糕/炒雪糕
- 6. → 放置雪糕
- 7. → 收銀

設備

我們雪糕店內的設非常齊全，店內共擺放 5 張 4 人桌及 20 張椅子，可以為一些想食雪糕之餘又想歇腳休息一下的客人提供一個休息之地。除此之外，我們還會放置一部掛牆電視及興建一個男女洗手間，提供娛樂給客人及方便他們，希望客人在店內彷彿置身家中一樣，既能享受我們的產品，又有娛樂，能夠對我們有一個正面的形象。

在服務方面，我們會有 3 部雪糕櫃及 1 部雪糕機，雪糕櫃就是負責存放雪糕，而雪糕機就是負責製造軟雪糕。

這 3 部雪糕櫃皆引進意大利先進制冷技術和新穎的結構設計，產品美觀大方，質量可靠，而且非常適合用於存放雪糕。



在雪糕機方面，我們會採用麥可酷 MK968 型號的軟雪糕機。它每小時可以生產冷凍奶漿 68 升，一天的銷售量 500 杯至 1000 杯軟雪糕，如學校、商場或者人流多的地方，可以連續不停的打，應付市民的需求。另外，它有 3 個出口，2 個儲料缸 2 個制冷缸，同時可以出三種顏色(即三種口味的軟雪糕)，其中包括兩種純口味(如牛奶味和芒果味)



和一種混合口味(如雲尼拿+草莓)。

除此之外，這款雪糕機的做法與普通的是不同，普通的做法：把一公斤雪糕粉加三公斤水攪拌均勻後直接放在冰淇淋機裡，做出軟雪糕，但是做出來的軟雪糕有冰渣，口感不好。而我們採用的雪糕機的做法就不同了，它會把雪糕粉和水，膨化成奶漿，製成奶漿後沒有水份，奶漿重量不變，但體積大了 1.5 倍，然後把奶漿再放在雪糕機內，這樣做出來的軟雪糕就是細膩滑口，沒有冰渣，入口軟綿綿的。

在雪糕的口味方面，除了雲尼拿，我們會提供各種水果味，亦會有牛奶味，朱古力味，和一些混合口味。

以上我們所做的一切，都是以客人為首，我們放置的桌椅至選購製造

的機器，都為客人提供一個舒適而又可享受到美味的雪糕的環境。

此外，我們也會設置一些喇叭，以柔和的音量播著由小約翰·施特勞斯所作的《藍色多瑙河》，據說《藍色多瑙河》會令人產生想食雪糕的慾望。

另外，我們也會設有 **wifi** 的服務，現在大部份人都會使用智能手機，時下青少年也會喜歡上社交網站，如 **facebook**、**微博**等，因此我們會給他們上網的服務，令他們可以一邊食雪糕，一邊上網，滿足顧客的需要。

強弱機危分析(S.W.O.T)

優勢(Strengths):

我們這間雪糕店的對像是年青人，因此我們的主題是新奇、新鮮等創新的方式，我們的優勢就是創新，利用人們好奇的心態，用一些新奇的產品來吸引人們前來試試，例如我們的炸雪糕等，人們會想嘗試一下遇熱會融化的雪糕怎樣可以用高溫油炸，因此會前來嘗試一下。

另外，我們會選擇牛奶公司作為我們的合作夥伴，牛奶公司是本地一間聲譽良好的奶製品製造商，由他們供應給我們製造雪糕所需的奶，質素會較有保證，因此這此是我們其中一項優勢。

劣勢(Weakness):

由於我們這間雪糕店走的是創新的路線，所以我們可能對市場不熟悉，可能會不能提供市場的需求，因此我們需要多留意一下日本、台灣等這些帶領潮流的地區，觀察一下他們現有雪糕市場的狀況，再作出相應的決定。

另外，我們的主要對像是青少年這些追趕潮流的人，但可能會失去一些年紀教年長的客源，所以我們也需要製造一些傳統的雪糕，適合他們的口味。

機會(Opportunities):

我們把雪糕店開在旺角，旺角的人流長期也非常多，而且旺角也是把潮流率先引進香港的地點之一，因此會有很多追趕潮流的人都會經常逛旺角，因此會給了我們很多機會。

而且在夏天時，旺角的溫度會高，因此會令人們感到炎熱和容易感到口渴，一般人在這些情況下都會選擇食雪糕，令自己感到涼快，所以炎熱的天氣也替我們造就了機會。

威脅(Threats):

我們所經營的是一間雪糕店，因此天氣是一個非常大的威脅。天氣轉冷時，大部份人都不會在寒冷的天氣下吃雪糕，因此我們的銷售額會在冬天時大大下降。另外，在旺角，小食店林立，因此有著非常多和非常強大的競爭對手，例如麥當勞的雪糕，很多人都會選擇賣他們的雪糕，因此已經有很好的口碑，而我們只不過是一間新開業的雪糕店，很多方面也不比不上麥當勞的。

市場分析

我們將這間雪糕店定位在廉價的市場內，並不是專門售賣一些較貴的雪糕，而是大部分人都能買的較便宜的雪糕。我們主要的對像是青年及青少年，所以我們會加入一些創新的元素，而且形式也會比傳統的雪糕店獨特，吸引一些追趕著潮流的年輕人。



因為我們所走的路線是較便宜的路線，因此我們的競爭對手將會是

「手作之店」和，他們都是一些較新式的雪糕店，

而且也有不少的年青人買他們的作品。而近年來有

不少類似的雪糕店興起，因此對手會有很多。

另外，因為我們所售賣的雪糕是一些較便宜的，而

且也會有一些傳統的雪糕，如軟雪糕等，所以我們也有麥當勞這個競

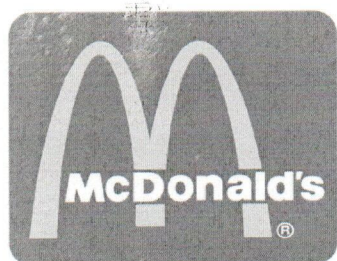
爭對手，麥當勞的新地、麥旋風等雪糕一向都很受人們歡迎，而且價

格也非常合理，因此它是一個很

大的競爭對手。

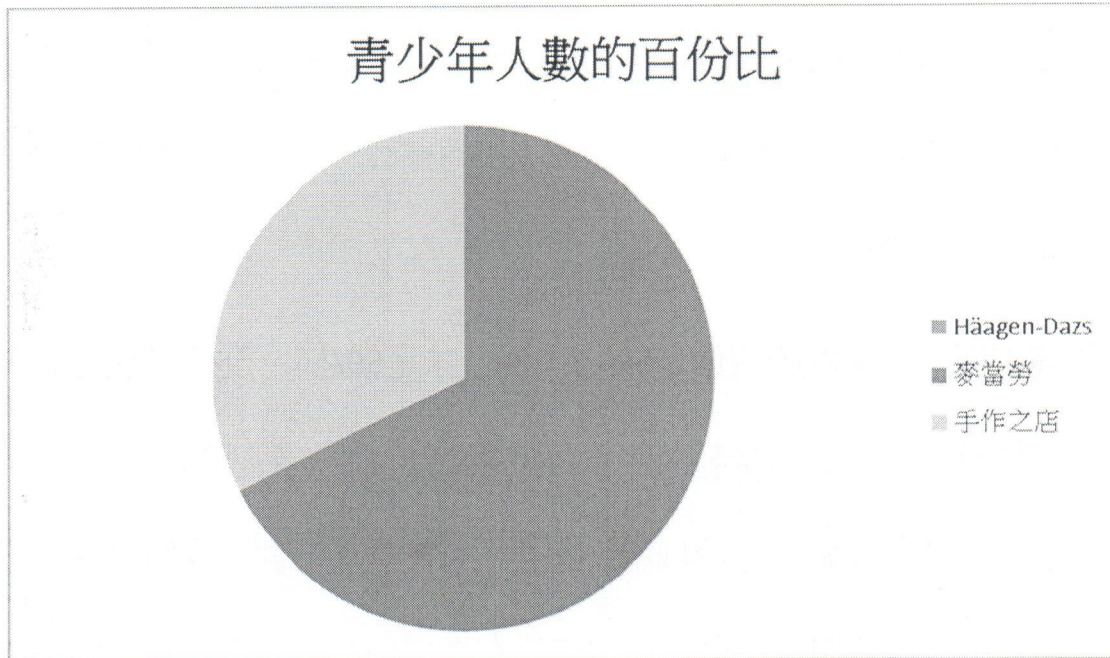
另外，也有不少人喜歡吃一些傳統的雪糕，因此我們也需要生產一些

傳統雪糕，例如不同口味的軟雪糕等。而且近年來愈來愈多人注重自



己的健康，因此我們也會生產一些少糖的雪糕，盡量適合不同口味和
需求的人士，令我們也有不同種類的客源。

以下是透過互聯網，訪問了 34 名(13-20)歲的青少年會選擇雪糕店的傾向的問卷調查。



從上統計圖可以得知，大部份青少年都會選擇廉價的麥當勞雪糕，也有一部份青少年會選擇雪糕較新穎的手作之店。而 Häagen-Dazs 這種雪糕價格相對昂貴的雪糕店，則沒有受訪者選擇。

由此可見，時下的青少年會選擇一些較便宜和較新潮的雪糕，所以我們把雪糕定位在這個便宜和新潮的市場上。

從
左

產品價錢

而在雪糕方面，我們會給一個盒給客人，讓他們自己自由選取存放在雪糕櫃內的雪糕，當他們選擇完後，我們會有一個磅秤雪糕的重量，然後再計算價錢。

價錢方面，軟雪糕的售價是\$7/杯，混合味是\$9/杯。至於雪糕方面，每一個雪糕球的售價是\$5/個，買 3 個以上的話，第四個及以後將會每個雪糕球會減\$1。至於炒雪糕方面，而在雪糕方面，我們會給一個盒給客人，讓他們自己自由選取存放在雪糕櫃內的雪糕，當他們選擇完後，我們會有一個磅秤雪糕的重量，然後再計算價錢。

淨雪糕的售價是\$16 每 100 克，配料另計。我們訂這些價錢的原因有兩個。第一，我們會以便利店，雪糕車及雪糕店的價錢作為參考，然後訂定的。第二，畢竟我們都是一間新開的雪糕店，所以軟雪糕等雪糕的價錢不會高於\$20，因為我們怕會很少客人前來光顧。

菜 單

軟雪糕(淨味)

\$7

軟雪糕(混合味)

\$9

炒雪糕

\$16/100g

炸雪糕

\$20

特色雪糕

\$12

配料:

曲奇

\$3/20g

朱古力碎

\$3/20g

聰明豆

\$3/20g

花生碎

\$3/20g

提子乾

\$3/20g

窩夫

\$5

地點

雪糕店開的地方人流要多，因為每一杯雪糕所賺取的利潤很低，要保證人流多，才能做得下去。例如旺角、銅鑼灣、觀塘。我們還要視乎我們的售價而作不同的定位。

例如銅鑼灣人流多，但路鋪租較貴，如果我們不把雪糕定價高，很難經營下去。

觀塘將來面臨重建，重建時候人流可能會減少，而將來的鋪租可能會加價或很難找到地方開店。

而旺角雖然鋪租貴，但上流人士較多，他們可以付出較高的價錢。而且旺角一向都是將新的潮流率先引入香港的地方，所以有很多追求潮流的年青人都會經常到旺角逛街，因此對於我們這間較創新的雪糕店會有較大的幫助，可以令年青人抱著好奇和貪新鮮的心態來嘗試。另外，在夏天的時候，旺角一般都會比香港其他地區炎熱，而炎熱的天氣更加有助雪糕的銷售。而且不少人在逛街的時候會不帶水，加上炎熱的天氣會令人感到口乾舌燥，這時候部份人都會選擇食雪糕來解渴和消暑。

另外，旺角有很多小食的店舖，如果有人想吃東西時，一定會到旺角，因為那裡有很多不同種類食物，有小食、甜品等，我們把雪糕店開

在旺角，銷售量一定比開在其他地方多，因此我們會選擇開在旺角。

租

旺角最旺段鄰朗豪坊

盤 號	A877A	刊登日期	2011-12-06
售 價	0 萬	舖 位 面 積	約420 平方呎
租 金	13.8 萬	總 面 積	約420 平方呎
地 區	旺角	門 闊	約11呎

物業內容

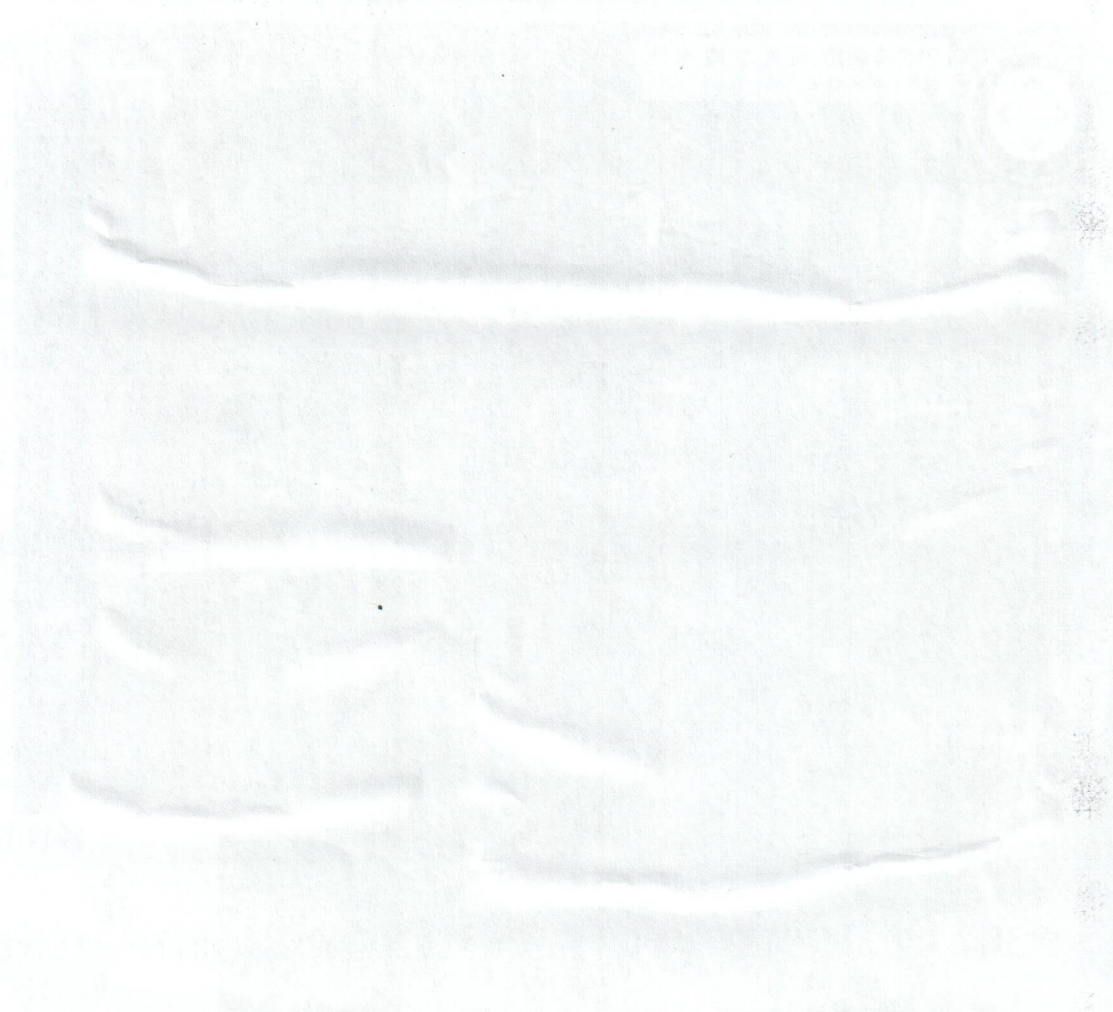
對港鐵口，鄰朗豪坊，
 人流旺盛，自由人最多！
 適合：小食，珠寶，錶行，藥房等 各行各業

資料來源：恆業地產



資料來源：google 地圖

從以上圖片可以知道，店舖的大約位置，店舖在旺角主要的商場-朗豪坊旁邊，因此人流會是非常多。而附近也有很多小食店、甜品店等，若有人想吃東西的時候，會來這一帶逛逛，因此對我們有很多機會。



推廣

推廣方面，我們會印製一些宣傳單張，並派給路人，而在這個資訊科技發達的時代，很多人也會上網，所以我們除了派傳單外，亦會在社交網站上建立一個專頁和網站，把本店的產品、優惠等向外宣傳。在開店首個月，本店的所有產品會以 10% off 售賣，以及本店會在客人購買本店產品後，給他們一張蓋印卡，每買一次都會蓋一個印，蓋滿 10 個，可免費獲一客 50 克炒雪糕/2 杯軟雪糕/5 個雪糕球。



SuPerioR Ice Cream
1 人讚好

讚好

訊息

食品/飲料
一間為時下追求潮流的年青人所開的雪糕店



1

關於

相片

讚好

焦點動態

留言 相片

寫點什麼吧……

SuPerioR Ice Cream
4 分鐘前發佈

熱門雪糕-朱古力味



讚好 · 回應 · 分享

SuPerioR Ice Cream
約於 1 分鐘前

經典軟雪糕-草莓味



讚好 · 回應 · 分享

我們的 facebook 專頁



軟雪糕

~~\$7~~ → **6.5\$**!

雪糕球

~~\$5/一個~~ → **4.5\$**

炒雪糕

~~\$12/50克~~ → **11\$**

我們的雪糕店宗旨:

低糖

低脂肪

不含人造染料



SuPerioR Ice Cream

10% OFF!

旺角砵蘭街鄰明豪坊

優惠時段

本公司的優惠時段於星期五下午 2P.M.至 3P.M.，由於星期五下午時候，很多人都吃午餐和下午茶時間，所以本公司會在這段優惠時間給人們去享受一番。而我們另外也在星期六的夜晚時分，九時至十一時有優惠，因為工作人士剛剛放工，而且翌日是星期日即是公眾假期，因此人們也可能會在街上逛得很晚，所以人流會很多。

另外，當人流多的時候設有優惠時段，會吸引更多人前來試試，這樣的話，人們試過本店的特色後，會與朋友分享，現在互聯網發達，不少人會將生活點滴透過互聯網與人分享，這樣會令更多人知道我們的雪糕店，達到宣傳的效果。

入貨

牛奶公司

作為本公司的合作夥伴，向本公司提供雪糕的優質材料

公司地址：元朗工業村宏樂街

德康貿易投資有限公司

作為本公司的水果來源

成立年份： 2004

業務性質： 出口商

主要出口市場： 東南亞, 臺灣, 中國

產品/服務範圍： 水果

公司地址：香港九龍旺角 上海街 446-448 號 富達商業大廈 7 樓 A 室

商業登記

香港特別行政區政府
稅務局商業登記署

The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
Inland Revenue Department Business Registration Office

根據《商業登記條例》(第 310 章)第 19A 條就商業登記號碼 3XXXXXXX 而發出的商業登記冊內資料的電子摘錄:

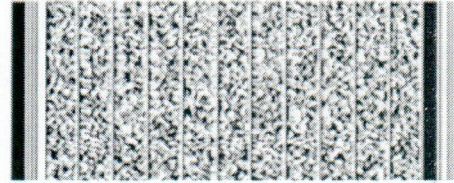
Electronic Extract of Information on the Business Register issued in respect of Business Registration Number 3XXXXXXX under section 19A of the Business Registration Ordinance (Cap. 310)

(A) 業務資料

Information on the Business:

商業登記號碼及分行號碼
Business Registration No. & Branch No.:

323245656-000



業務或法團所用中文名稱
Name of Business/Corporation in Chinese:

高級雪糕公司

業務或法團所用英文名稱
Name of Business/Corporation in English:

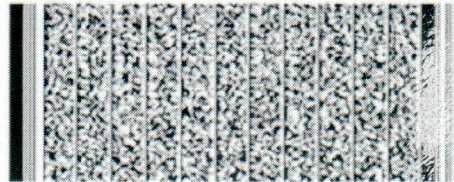
Superior ice cream CO.

業務/分行中文名稱
Business/Branch Name in Chinese:

[無/Nil]

業務/分行英文名稱
Business/Branch Name in English:

[無/Nil]



業務地址
Business Address:

20-21, Portland Street

Mong Kok

KOWLOON

業務性質
Business Nature:

Food

法律地位
Business Status:

個人/INDIVIDUAL

開業日期
Date of Commencement:

01/04/2012

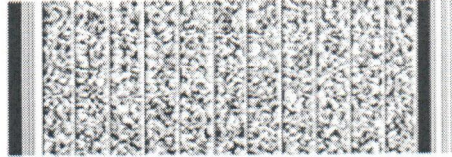
結業/解散日期
Date of Cessation/Dissolution:

香港特別行政區政府
稅務局商業登記署
The Government of the Hong Kong Special Administrative Region
Inland Revenue Department Business Registration Office

(B) 擁有人資料
Information on the Owner:

身分證號碼/商業登記號碼
Identity Card No./Business Registration No.:

ZA12XXXXX



中文姓名/業務名稱
Name/Business Name in Chinese:

陳XX

英文姓名/業務名稱
Name/Business Name in English:

CHAN, TXX MXX

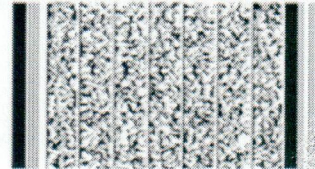
住址/業務地址
Residential Address/Business Address:

RM XXXX BLOCK X
CITY TWO SHATIN NT

加入日期
Incoming Date: 01/04/2003

退出日期
Outgoing Date: 00/00/0000

*** 完 END ***



附註：

1. 法律地位分為個人、合夥、法人團體或非屬法團的團體 4 種。
2. 稅務局自行設定的特別中文字符會以*代替。
3. 在擁有人資料下的身分證號碼/商業登記號碼欄內會顯示香港發出的身分證/商業登記號碼。如該人或該業務並非持有香港身分證或商業登記證，則稅務局會分別以 ZZXXXXXX 及 9XXXXXX 的自定參考號碼作識別之用。

Notes:

1. There are 4 types of business statuses: Individual, Partnership, Body Corporate and Body Unincorporate.
2. * will be displayed as substitute for Special Chinese Characters defined by the Inland Revenue Department.
3. The field 'Identity Card No./Business Registration No.' under the item 'Information on the Owner' will display the Hong Kong Identity Card No. or the Business Registration No. of the owner.

Where the individual is not holding a Hong Kong Identity Card or the business is not holding a Business Registration in Hong Kong, the Inland Revenue Department will allot a reference number in the format of ZZXXXXXX and 9XXXXXX respectively.

樣本
SPECIMEN

炒雪糕的流程

Step1.客人可以用本公司的杯去盛載乳酪雪糕，可以去選擇任何本公司的味道吃。例如:巧克力。

Step2.客人可以選取自己喜歡的材料去作配料，和加一些醬料，例如:草莓。

Step3.客人把自己所盛載的雪糕去量度重量。

Step4.客人就可以把雪糕放在鐵板上在 18 度去炒雪糕。

Step5.客人可以到我們提供的座位或者外帶。

開放時間

本店為客人提供優質的雪糕，而本店的開放時間是早上十時至下午十二時，希望可以給客人早上和夜晚也可以享受我們的產品。夏天時，我們考慮了工作人士和青少年的需要，在人口多的旺角逛街時，空氣悶熱和汗流浹背的時候，他們需要一些冷凍食物去消暑。而夜晚的時候，雖然不是很炎熱，但我們會為客人繼續提供雪糕，因為有不少的人吃晚餐後，就會到任何一間的甜品店去，而本店就這個時間去把握這時間去銷售，所以我們會在下午和夜晚的時候去開放雪糕給大眾市民享用。在旺角地區當中，雪糕的店鋪林立，店鋪之間的競爭十分緊張和激烈，所以本店的開業時間會長達十四個小時，希望讓更多人可以認識和享受本店的雪糕。

招聘條件

清潔員工條件:學歷達到中五,而要有誠意。

侍應員工條件:對人有禮,對工作有熱誠。

名額各 2 名

有意者到我們的店鋪面試

更表

	第一年	第二年	第三年	第四年				
侍應	2	2	2	2				
清潔	2	2	2	2				
TOTAL	4	4	4	4				
週次/職位	星期一		星期二	星期三	星期四	星期五	星期六	星期日
侍應一	10:00am - 12:00pm		放假	10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	放假	放假
侍應二	10:00am - 12:00pm		10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	放假	10:00am -	
週次/職位	星期一		星期二	星期三	星期四			
清潔一	10:00am - 12:00pm		放假	10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	放假	放假
清潔二	10:00am - 12:00pm		10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	10:00am - 12:00pm	放假	10:00am -	

危機處理及解決方法

當本公司遇上人手不足和貨物成本上漲，我們要調動人手，清潔和侍應的輪更會加強，甚至我們這些股東都去幫手，也可能聘請多一二個員工幫手。另外，對貨物成本上漲的問題，我們在一開始的時候和合作伙伴牛奶公司商議，貨物價格不可以超過某一個範圍。第二，我們會提升價格，雖然對客人有點不公平，但我們有優惠時段可以滿足他們。

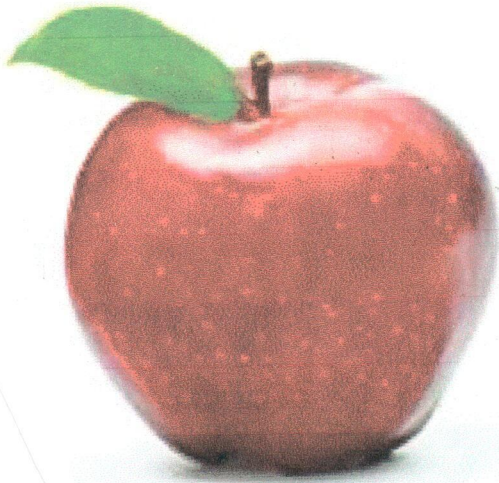
雪糕的種類

口味：巧克力、士多啤利、藍莓、雲尼拿、荔枝、橙、蘋果、益力多

目標：推向一些12歲-35歲之間的年齡層。他們多數喜愛嘗試不同的口味，對於新奇的事物，往往抱有好奇心去嘗試。

雪糕種類

蘋果

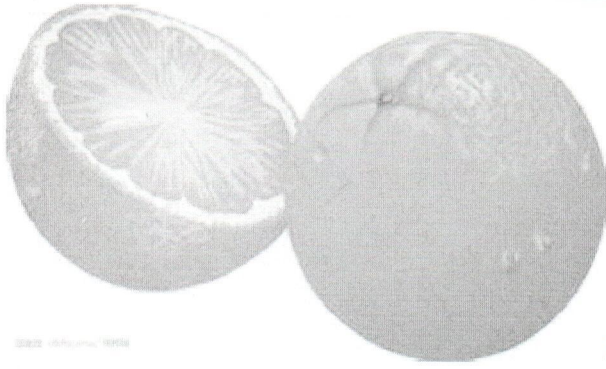




巧克力



益力多



橙



SouFun 荔枝



草莓

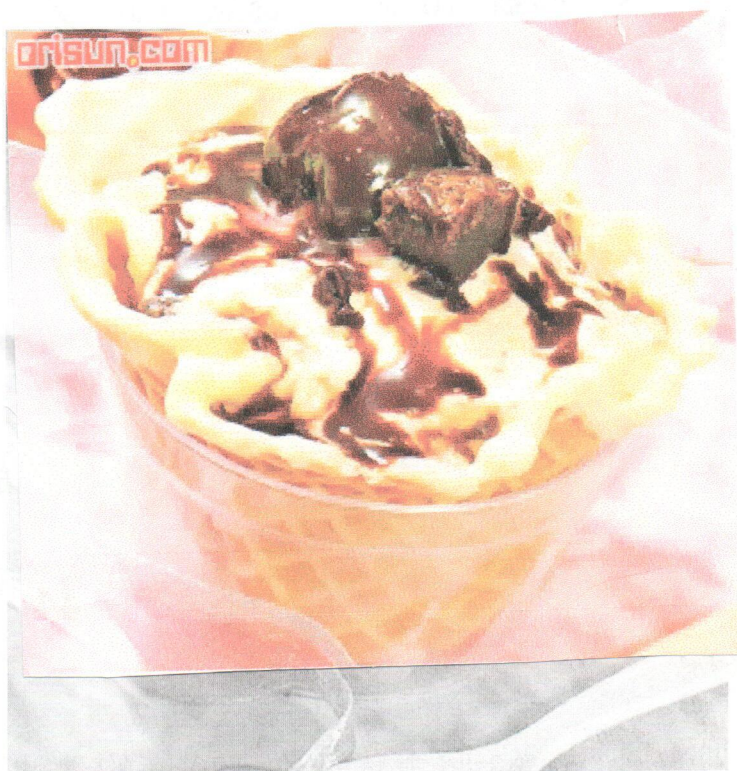
炒雪糕的做法

Step 1. 雪糕放在攝氏零下十八度的雲石板上，然後用日式燒餅剷將雪糕壓平。

Step 2. 於雪糕上加入自選配料，如鮮果、果仁、朱古力等。

Step 3. 以剷子將加入配料的雪糕反覆翻炒至均勻，時間必須拿爐得很準確，整個炒製過程約五秒，炒太耐的話，會令雪糕溶掉。

Step 4. 將雪糕放進自製的窩夫杯或脆筒內，放上少許Toppings(加材料)作裝飾即成。



炸雪糕做法

材料：

雪糕 400 毫升 薄煎餅粉 100 克

砂糖 10 克 香蕉 4 條

堅果類(杏仁等) 500 毫升 牛奶 500 毫升

油 500 毫升 生果 適量

做法：

step1.將雪糕團成圓球狀。將堅果類碎成粒狀後，黏在雪糕周圍，直至完全覆蓋住雪糕表面。

step2.將薄煎餅粉、牛奶、糖一起攪拌，做成外皮汁，將雪糕泡在這個汁裏。

step3.將雪糕放在 180 度的熱油裏，將外皮炸熟。

將炸完的雪糕放在廚房紙上，吸去油分。

step4.將雪糕放在「黑燒香蕉皮」裏，將生果往間隙裏進。

盛在食器後，用生果裝飾，即可。如有，撒上朱古力汁就更好。

芒果優格雪糕

材料：（一公升容量）

300 克 熟透芒果肉（我用一粒大的 Thai Honey Mango，份量剛剛好）

50 克 幼糖（份量隨芒果甜度自己調整）

100 克 芒果優格（我用一整罐小罐裝 140g）

200g 植物性鮮奶油

做法：

- 1) 芒果肉和糖打爛，加入優格拌均勻（我覺得可以全部一起打）。
- 2) 打發植物性鮮奶油到濃稠（不要打發到太硬，不然雪糕會很硬）。
- 3) 把打發鮮奶油加入芒果優格糊拌均（要拌得完全看不見鮮奶油，不然做好的雪糕會看到沒拌入的白色鮮奶油），倒入容器冷藏隔夜。



軟雪糕的製作

把一公斤雪糕粉加三公斤水攪拌均勻後直接放在霜淇淋機裡，它會把雪糕粉和水，膨化成奶漿，製成奶漿後沒有水份，奶漿重量不變，但體積大了 1.5 倍，然後把奶漿再放在雪糕機內，這樣做出來的軟雪糕就是細膩滑口，沒有冰渣，入口軟綿綿的。

配料

我們可以在最後雪糕上加上一些配料。

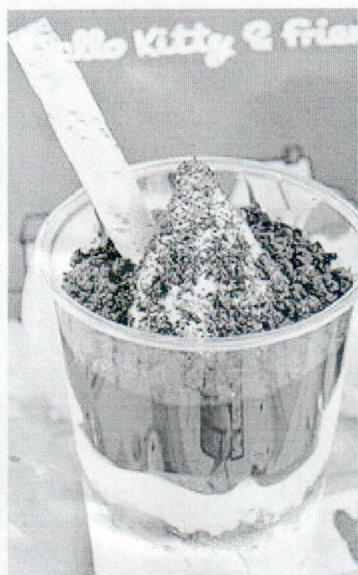
花生碎

花生……把花生放入烤箱烤出它的香味，就可以添加落雪糕。



曲奇碎

曲奇……把巧克力曲奇打碎，灑在雪糕上，讓雪糕食的同時也有脆卜卜的口感。



聰明豆



朱古力



窩夫



財務計劃

假設：

1. 我們的資金是\$2500000
2. 軟雪糕是\$8/杯，每天售出 100 杯
3. 軟雪糕混合味\$9/杯，每天售出 100 杯
4. 優格雪糕是\$12/份，每天售出 75 份
5. 雪糕球是\$6/個，每天售出 100 個
6. 炸雪糕是\$20/份，每天售出 100 份
7. 炒雪糕是\$16/100 克，每天售出 120000 克
8. 曲奇(配料)是\$3/20 克，每天售出 3000 克
9. 聰明弄(配料)是\$3/20 克，每天售出 3000 克
10. 朱古力碎(配料)是\$3/20 克，每天售出 3000 克
11. 花生碎(配料)是\$3/20 克，每天售出 3000 克
12. 粟米片(配料)\$3/20 克，每天售出 3000 克
13. 提子乾(配料)\$3/20，每天售出 3000 克
14. 窩夫是\$6/件，每天售出 100 件
15. 營業時間為 10:00 --- 00:00(14 小時)，並且全年開店日數為 365 天
或 366 天
16. 食物的材料，租金和工資費用沒有增加

另外，2-14 項的產品銷售量為每年增加 20%

			項目/年 份	2012	2013	2014	2015
	職員	侍應	人數	2	2	2	2
		清潔工 人	人數	2	2	2	2
	總數		人數	4	4	4	4
固定成 本	薪金	侍應	\$	358980	357700	357700	357700
		清潔工 人	\$	307440	306600	306600	306600
	租金	租金	\$	1656000	1656000	1656000	1656000
		用具	\$	200000	200000	200000	200000
		裝修	\$	200000			
		電費	\$	200000	200000	200000	200000
		水費	\$	90000	90000	90000	90000
		煤氣費	\$	100000	100000	100000	100000
		宣傳	\$	8000	8000	8000	8000
		飲食牌 照	\$	23000	23000	23000	23000
		商業登	\$	2500	2500	2500	2500

		記					
		上網及 電話費	\$	2500	2500	2500	2500
		會計	\$	10000	10000	10000	10000
		員工保 險	\$	50000	50000	50000	50000
		公司保 險	\$	10000	10000	10000	10000
		員工強 積金	\$	9500	9500	9500	9500
		材料	\$	750000	700000	700000	700000
		材料運 輸費	\$	150000	150000	150000	150000
	總數		\$	3927920	3875800	3875800	3875800
收入		賣軟雪 糕	\$	290320	350400	420480	504576
		賣雪糕 球	\$	217740	262800	315360	378432
		賣混合 味軟雪 糕	\$	326610	394200	473040	567648
		優格雪	\$	435480	525600	630720	756864

		糕					
		賣炒雪 糕	\$	580640	700800	840960	1009152
		賣曲奇	\$	163305	197100	236520	283824
		賣聰明 豆	\$	163305	197100	236520	283824
		賣花生 碎	\$	163305	197100	236520	283824
		賣粟米 片	\$	163305	197100	236520	283824
		賣提子 乾	\$	163305	197100	236520	283824

		賣朱古力碎	\$	163305	197100	236520	283824
		賣窩夫	\$	217740	262800	315360	378432
	總數		\$	3048360	3679200	4415040	5298048
P&L			\$	-879560	-196600	539240	1422240
累計			\$	0	-1076160	-536920	885320

感想(蕭維達)

在這一次的專題研習中，我學到很多課外知識，甚至是一些老師未教的商業知識，令我獲益良多。而這一個專題研習中，我們選擇的是創業(開一間雪糕店)，起初我聽到這個選擇時，我感到很旁惶，因為我對商業這方面的知識是毫不認識的，這就是令我要克服的第一個難題。

除了這個問題，我們還遇到很多困難。在香港這個地方，都有著各式各樣的雪糕店，我們要想出一些能夠創新，突出的產品，這也是其中一個難題。另外，在創業時，原來也要考慮到很多東西，第一是選店的位置，要選一些人流多的地方。第二人力資源的管理及財務等這一方面的東西，其後，在顧問老師 — MISS TANG 的幫助及指導下，我們都一一克服了不少難題。

同時，在做這一份專題研習中，我主要負責財務的問題，起初在做財政預算時，我也就著價錢這方面和組員經常發生爭執，因為當一件產品沒有定下確實價錢時，我是不能完成這份財政預算，但也是在 MISS TANG 的幫助下，和組員以心平氣和的情況下，解決了價錢這個問題。而這一份財政預算是我在專題研習中能令我留下深刻的印象，因為我用了 2-3 天的時間完成它，當中計算的部分很多。在過程，我也學到要完成一份資料充足的開店的財政預算，是涉及很多必要的因

素，如有飲食牌照費，商業登記費，這是在我完成財政預算後才知道的東西。

而在定下價錢後，我也擔心很多東西，例如價錢太高會令光顧的客人減少，但在我看過其他成功的店舖後，他們一開始的價錢都是高的，但客人量也不少，這就令我明白到想法與事實不是一樣的，往往很多事也要經過一段時間後才能下定論。

總括而然，在這次的專題研習中，它令我學到創業的流程，也學到很多課外知識，增強了我的思考力，加強了我和組員間的合作能力，因為幾個人加起來的力量會比一個人的力量大。最後，我還要多謝顧問老師 – MISS TANG，因為不是在她的引導、啟發下及幫助我們解決難題，我們也不能順利地完成這份專題研習。

感想(畢國馳)

在開始做這個專題研習前，我不明白為什麼創業者總是說「創業易，守業難」我認為只要想好開什麼鋪子，賣什麼東西，所需的設備等等，總比接下來的賣出去容易，但原來我的想法是錯的，因為當完成前面的準備後，才發現很多問題都會慢慢浮現出來，例如產品的價錢，要買多少和多久才能回本呢。這些問題正正是創業者所說的守業難。

我還學習到很多有關創業的基本知識，例如要學懂做一份商業計劃書，市場分析，營銷計劃，這些東西都是在專題研習中必須要有的，這令我們吃了不少苦頭，因為這些都是些辛苦而且困難的事情，我們若要在限期前完成，我們必須好好的分工合作，我們為這亦爭吵了多次，不過好在也和平解決。

說到困難，也真是挺多的，例如在營銷計劃書方面，若其他同學沒辦法在指定時間里完成裏面某些資料（產品價錢，分銷渠道），負責銷售計劃書的同學便沒辦法繼續下去，因此也會令整體進度慢下來。還有在分工搜集資料方面也遇到不少問題，例如要不要去實地考

察呢？搜集的資料誰決定要不要呢？時間方面能配合嗎？當然，這些問題都解決了，相對付出的只是時間和時間而已。

最後，我想在此感謝各組員的合作和包容，沒有你們的協助，這份專題研習可能完成不了，雖然過程中的爭吵不少。另外，也要萬分感謝鄧佩詩老師的協助，為我們提供很多有用的意見，在此再次向同學們和鄧佩詩老師致萬二分的感謝！

感想(袁淦灝)

在做這次的專題研習時，我遇到了很多的困難，包括組員在開始時不願完成工作等，但我們最後也知道這份專題的重要性，我們分工合作，把自己要做的範疇做到最好。我也曾經遇上搜集資料時的困難，也想過放棄不做，但經過組員們的幫忙，終於能完成該範疇，因此在這個專題研習的過程中，我明白到團結的重要，若沒有組員的幫忙，我一定不能完成這份專題研習。

除此之外，這份專題研習也令我明白到創業的困難，現在我們只是制訂商業計劃書，但已經遇上那麼多的困難，若真的親手創業的話，難度一定會增加十倍以上，現實未必像我們計劃的那麼順利，因此令我明白到創業的困難。

在我們的分工中，我是負責市場分析、市場定位等工作的，我也學習到如何利用消費者的心理，來令我們的銷售額大增，和一些編寫計劃書的技巧。

我們的顧問老師-鄧佩詩老師也給了我們很多有用、寶貴的意見，我們是從未沾手過創業這些事的，她指導我們應該做在開始時做些什麼，俗語有云：「萬事起頭難。」，她指引我們去做起步的功夫，令我

們在之後做的時候非常順利。鄧佩詩老師也和我們分析了不同路線的雪糕店的好處和壞處，讓我們知道我們該走那些路線。另外，她也給了我們一些時下年青人的消費心理，對我們在市場定位及其他方面也有非常非常大的幫助，因此，我們非常非常感激她。

此外，感謝組員們的幫忙，你們的幫忙使我工作得非常順利，而且你們也做得很出色，令整份專題研習變得更好。你們做得也非常有效率，做工作過程也大致順利。

感想(周家駿)

當我們做完這個專題後，我感到很興奮。因為我們用了很多時間，人力和物力。這專題是我有生以來用最多的時間，放很多的心機去完成的。我們一開始知道這個專題是要開店舖的時候，我們感到十分驚訝，我們手足無措。接著，我們用了幾天來談開什麼店舖，談了一番，我們發現雪糕再加上乳酪的味道，值得我們以雪糕乳酪來開店舖，而且乳酪是對身體有益的食物，必定受歡迎。然後我知道了原來開一間公司是不容易的，要學會分配工作，分析市場，管理金錢等等。原來不是我想像中的容易，開一間公司要考慮很多的東西，不是想就想的，而且古人說：萬丈高樓平地起。我們公司要在第4年才可得到利潤和回本，要經得起風浪。但我們組員發生爭執，我們為在那裡去實地考察的問題而發生爭吵，最後我們到 apm 的乳酪雪糕店舖為我們的考察地點。當我們到達乳酪雪糕店舖前，正打算拍照片，但有組員異議，因為我們5個男生無端白事到人家的門口拍照片，那和 D&G 的一事有什麼分別呢？所以我們議論一番後，我們決定5個人一起去品嚐這間乳酪雪糕的味道，我們很緊張，因為在眾目睽睽的情況下，5個人一起吃同一乳酪雪糕。最後我們成功實地考察，真是一個很好的經驗呢！我經過這天，我發現原來和同學一起全力以赴，努力去做

這專題，我學會了團隊的合作，雖然一開始有點爭執，而使大家不開心，和我一開始沒有做什麼的材料，但我到最後的時間也努力做好，希望得到一個好的分數。而這專題使我們同學和同學之間的關係更緊密，而我們還很多謝我們的顧問老師，很多謝她抽時間幫我們一起完成這專題。而最後我學會了凡事應該要堅持下去，因為上天會把機會給有準備的人！我希望我們的計畫不是空談，希望有日可實現，讓人去享受的我們的乳酪雪糕！

感想(黎小烽)

做這個專題，有很多困難的地方例如時間問題：我們打算12月就開工了，以為之後會有很多時間剩。但當時還十分迷茫，不知道做什麼題目好，於是我們一路拖延，令到我們的進度緩慢，一直都做得很慢。之後經過與組員討論後，我們決定照周家俊的建議，做雪糕店，但由於之前時間分配不均，拖延了專題的進度

在做雪糕店的時候，我們完全想像不到做雪糕店是那麼困難。又要收集資料，又要分析加錢，鋪位。我其中一個部分是尋找鋪位的，我們當時并不知道鋪位需要多少面積，入面的佈置，擺設……這些資料不是很容易收集，需要有耐心去尋找，去實地考察，觀看其他同類型店鋪位置的設備及面積。

組員們做好後，打算把資料整合一齊，但資料來源不同，整合在一齊也會有困難，要花費時間把資料整合。

經過這次專題，令我意識到自己的缺點，從而改善自己。例如做的時候一定要好專心去做，不要分心。否則會浪費時間。

我發現開商店是十分困難的，之前整天發白日夢，想開一件鋪頭，想做大老闆，想做百萬富翁，但經過這次的開店專題，我深深感

受到開一件鋪頭是多麼的困哪，現在還是好好讀書，未將來鋪路吧！

會議記錄

小組會議記錄表

組別編號

3B2

顧問老師

鄧佩詩老師

顧問老師簽署

	姓名	班別	學號	有否出席會議?
1.	謝維詩	3B	34	出席 / 缺席
2.	黎小烽	3B	26	出席 / 缺席
3.	周家駿	3B	4	出席 / 缺席
4.	袁廷灝	3B	40	出席 / 缺席
5.	畢國馳	3B	32	出席 / 缺席
6.				出席 / 缺席

小組必須於 2012年1月17日至20日期間 約見顧問老師，進行小組會議，並於 2012年1月20日 下午五時三十分前交回梁劍青老師(16室)或施錦輝老師(14室)，未能提交的組別，將被扣除 5分。

會議日期: 18-1-12

開會時間: 4:00 pm

會議地點: 25室

散會時間: 4:35 pm

下次開會日期:

討論事項	結果
<p>餅店 目的 - 名利兼收</p> <p>希望加入一些潮流的元素</p> <p>令顧客可以 感 感興趣</p> <p>店 店內設施</p> <p>選址</p> <p>對象</p>	<p>開設非傳統的雪糕店</p> <p>如新興的炒雪糕</p> <p>可以讓他們自由選擇類型、份量等</p> <p>有桌、椅，可堂食，可外帶</p> <p>人流多</p> <p>年青、愛新鮮的人</p>

會議日期: 25-2-2016

開會時間: 1:40 P.m.

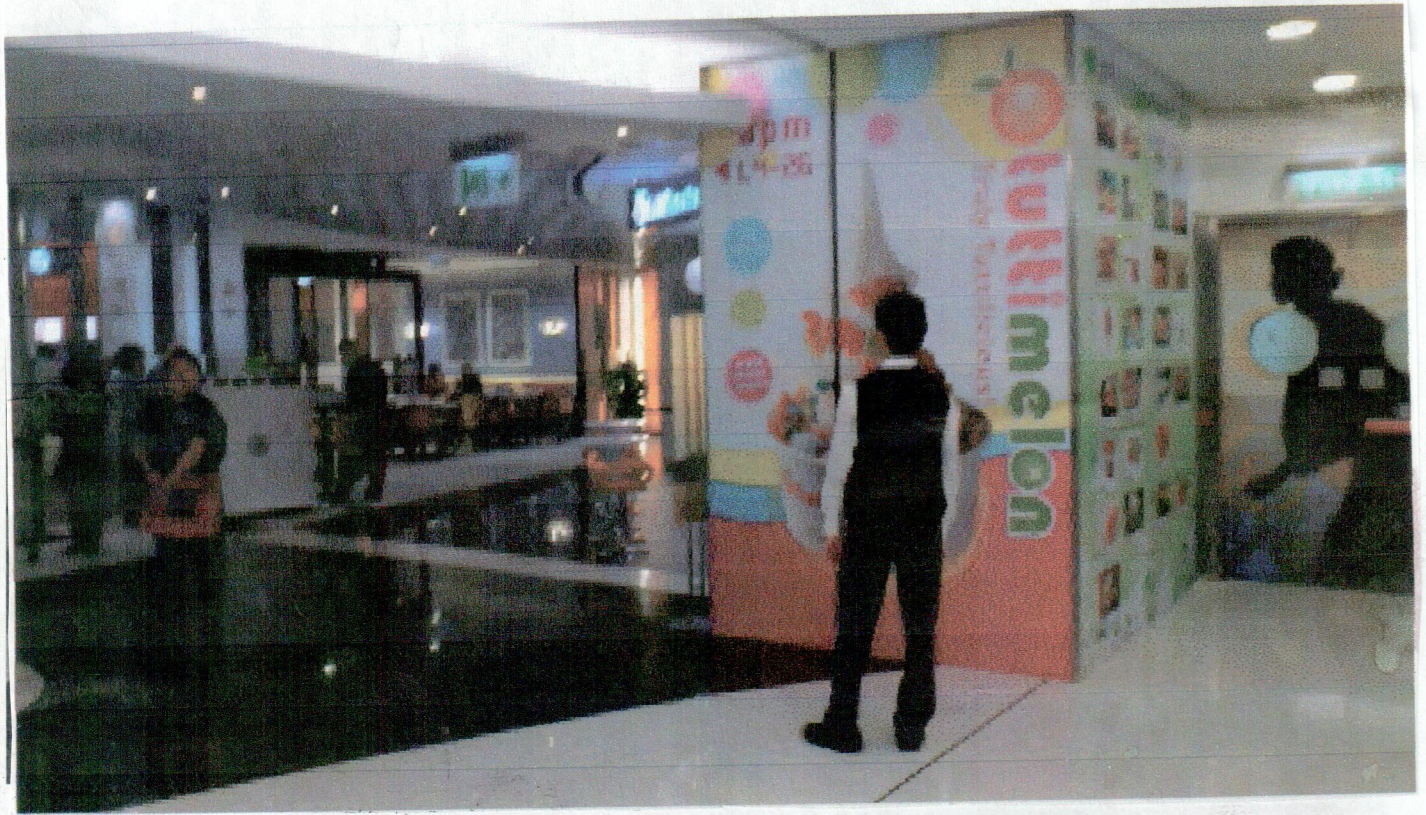
會議地點: 美術室

散會時間: 2:04 P.m.

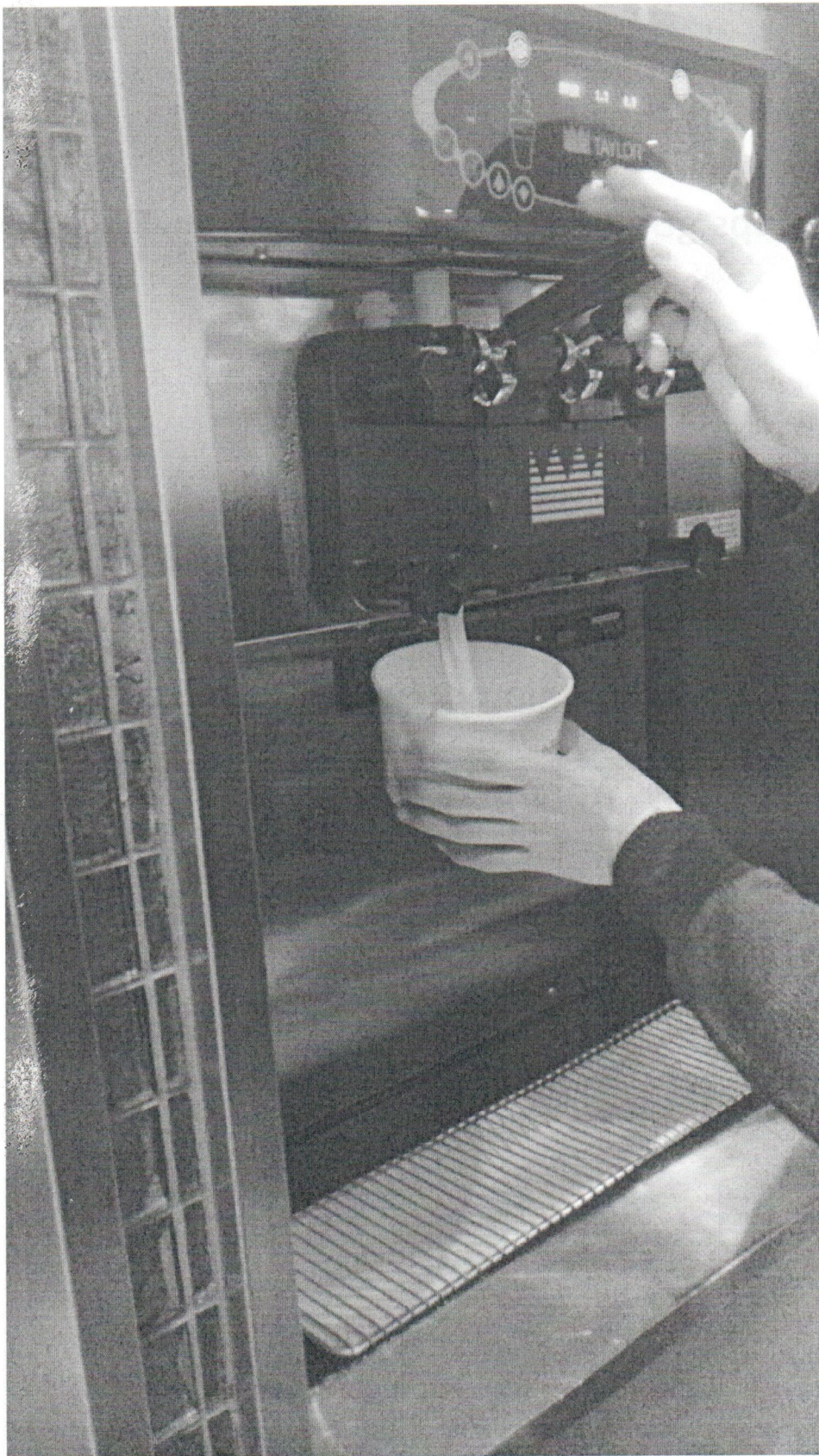
下次開會日期:

討論事項	結果
地點 成本 題內容	銅鑼灣 舖租, 裝修設備, 材料 分析危機, 商業計劃書
日常支出 宣傳	水, 電, 煤, 保險 舖位設計, 傳單, 優惠

實地考察



黎小烽同學正猶疑去不去買雪糕試



我們正嘗試自助雪糕，並考慮有什麼優點。

資料來源

Google 地圖:

<http://maps.google.com.hk/maps?hl=zh-TW&tab=Tl>

恒業地產:

<http://www.ppal.com.hk/main.php>

維基百科:

http://en.wikipedia.org/wiki/Main_Page

Yahoo 知識+

<http://hk.knowledge.yahoo.com>

稅務局商業登記處

<http://www.ird.gov.hk/chi/tax/bre.htm>