

前路由我創

專題研習
甜品店



目錄

簡介	P.1
健康食品	P.2
問卷調查及分析	P.3-P.8
供應商	P.9-P.10
店舖位置	P.11
平面圖及佈局	P.12-P.13
所需成本	P.14-P.25
宣傳	P.26-P.30
成本及每月開支	P.31-P.32
營運	P.33
食肆牌照	P.34-P.37
感想	P.38-P.40
參考資料	P.41

簡介

我們這次所選擇開設的店舖是甜品店。以**健康**為主,作為店舖的賣點。甜品一向是女性喜愛的,俗語有說「女孩子每到吃甜品的時候,就會多出一個胃來,再多也吃得下。」但問題是,近年來女性對自己身形的要求愈來愈高,要瘦,更有很多女性為了纖瘦的身形去做出一些折磨自己的事情,節食,斷食,食減肥藥.....因此,我們為了幫助那些女性,既能保持身形,又能吃到自己心愛的甜品。所以,我們以這個宗旨去創作我們所售賣的甜品,亦是我們開設甜品店的原因。

而經過一番討論後,我們決定了店名是 **C.E.M.S.**。很特別,別人亦可能不明原因。但我們要這作為店名是因為這是我們五人所開設的甜品店,所以亦應該用我們的名字起首來代表我們—我們所開設的這間甜品店。**Catherine Eva Mary Stephanie.**所以這便是我們店名的來由。亦代表著這是專屬我們的店舖。

健康食品的定義

- 1) 協助補充一日三餐中所攝取不到的營養素
- 2) 預防老化或慢性病
- 3) 可以協同藥物治療、提升效果
- 4) 長期服用並不會造成不良副作用
- 5) 最好是經過合格的製造程序及檢驗標準
- 6) 成分是天然的



健康飲食的好處

- 1) 補充身體所需的營養
- 2) 提供體力
- 3) 預防疾病發生
- 4) 讓患病者盡快恢復健康



請在選擇的方格中“√”

性別 男 女

年齡 10-19歲 20-29歲 30-39歲

1)每週吃甜品次數?

不吃 1-2次 3-4次 5次或以上

2)你喜歡在哪時段吃甜品?

01:00 - 05:00 05:00 - 09:00 09:00 - 13:00
13:00 - 17:00 17:00 - 21:00 21:00 - 01:00

3)你較喜歡吃中式/西式甜品?

中式甜品 西式甜品 一樣喜歡

4)你較喜歡吃什麼類型的甜品?(可選多項)

水果類(雜果拼盤) 雪糕類(雪糕球) 糊類(芝麻糊)
蛋糕類(芝士蛋糕) 甜湯類(紅豆沙) 糕點類(桂花糕)

5)你較喜歡在哪種環境下進吃甜品?

少女 舒適 懷舊 新潮

6)你常吃/不常吃甜品?

常吃 toQ6
不常吃 toQ7

7)你常吃甜品的原因是?

美味 價錢合宜 方便 其他

8)你不常吃甜品的原因是?

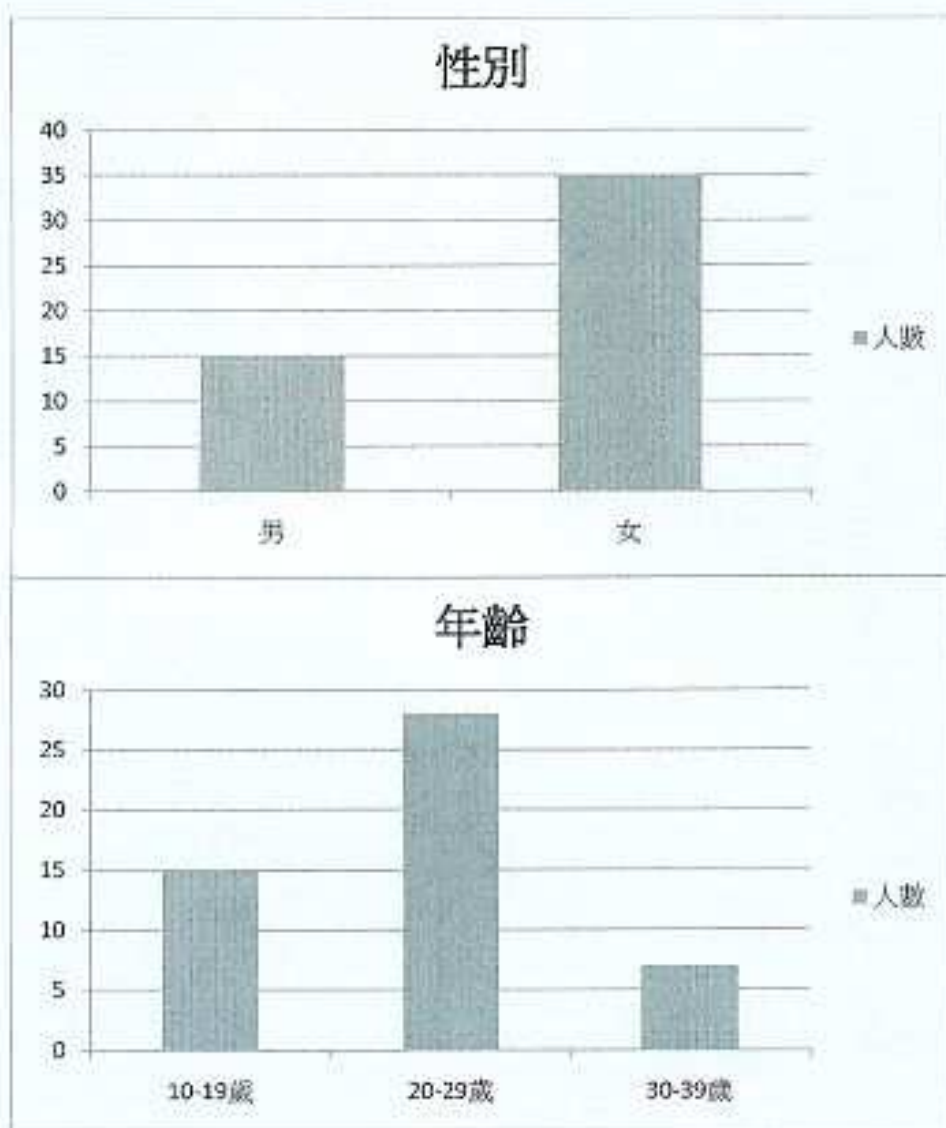
致肥 價錢昂貴 遙遠 其他

9)如果甜品的健康度增加(製造材料更健康/更天然),你會否增加吃甜品的次數?

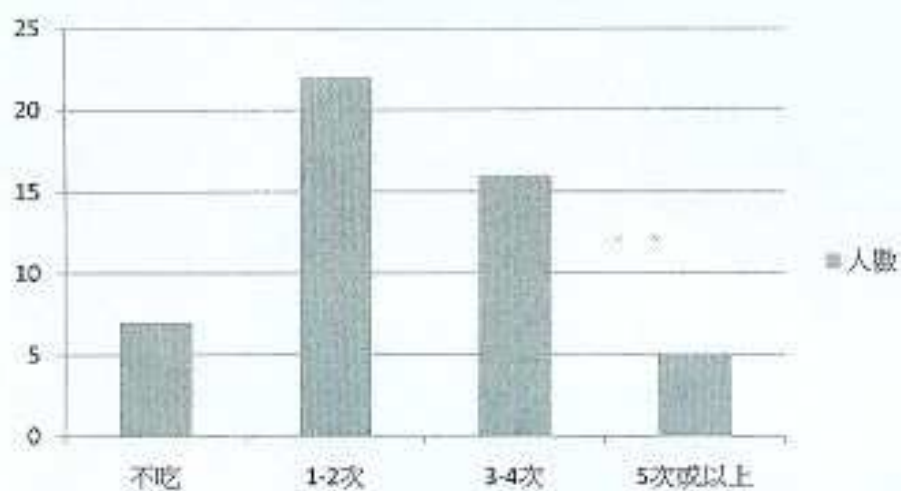
會 不會

--感謝你所提供的寶貴意見--

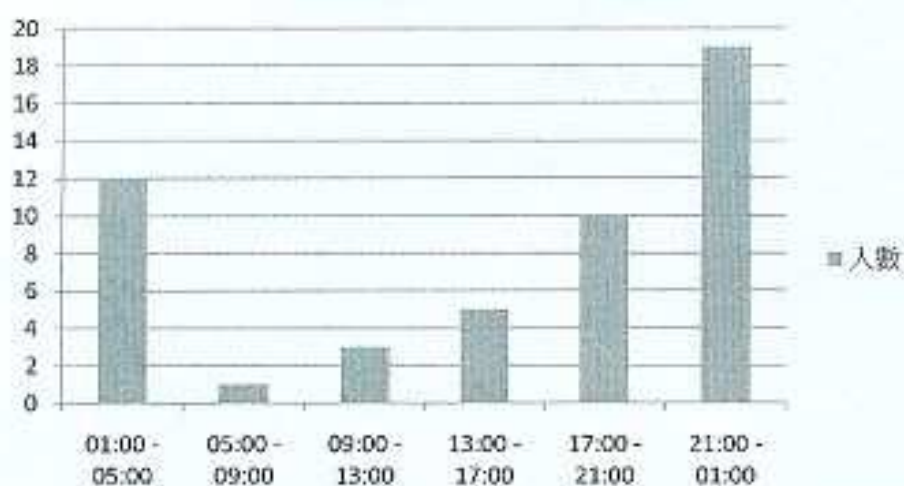
以下就是我們由問卷調查中訪問了 50 名被訪者後
所得出他們對吃甜品的習慣、風格、類型、
進吃環境、喜歡或不喜歡吃甜品的原因、甜品的品質要求等分析。



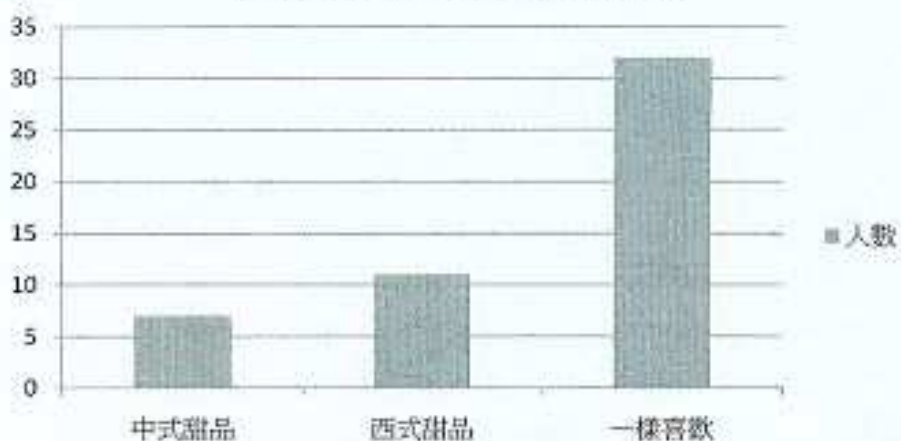
每週吃甜品次數



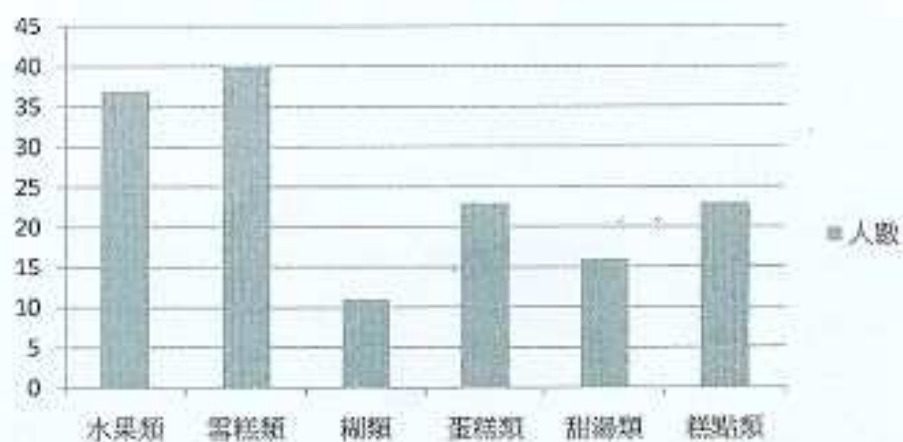
喜歡在哪時段吃甜品



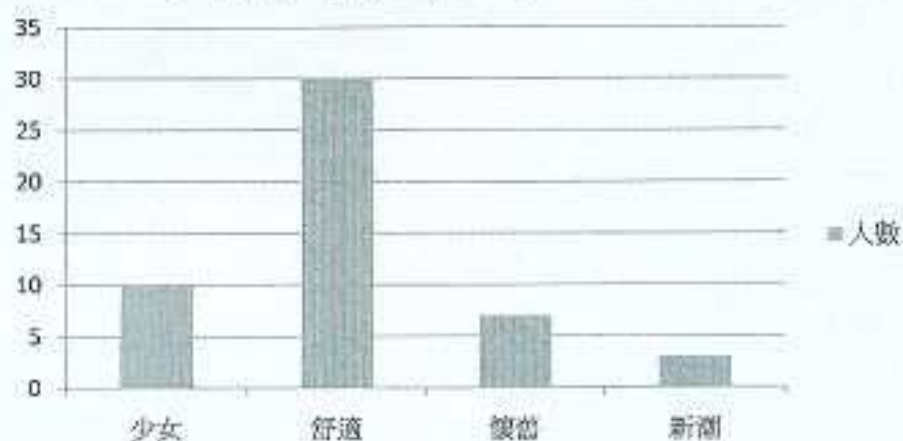
喜歡吃中式/西式甜品



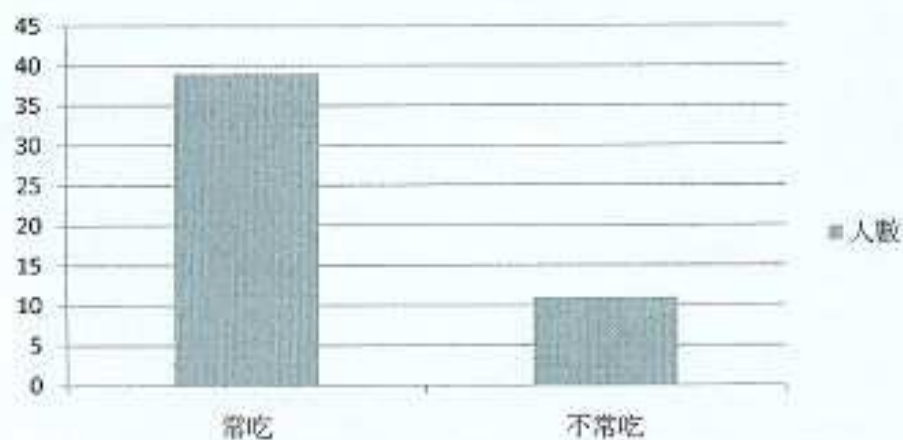
較喜歡吃什麼類型的甜品



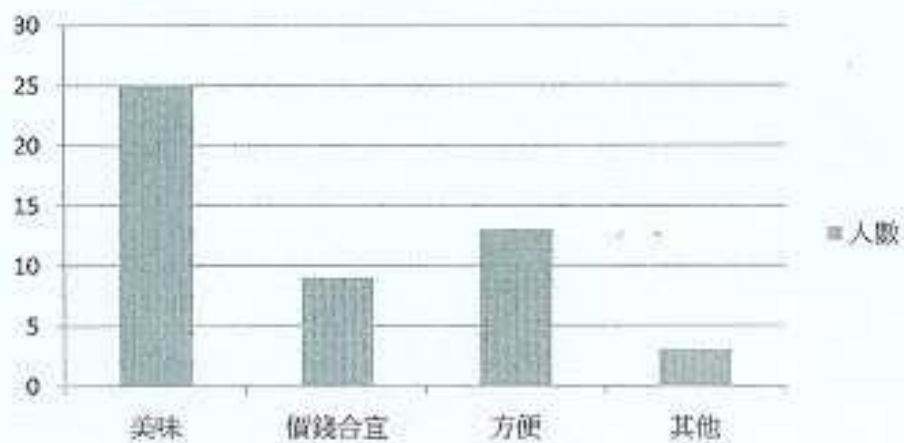
喜歡在哪種環境下進吃甜品



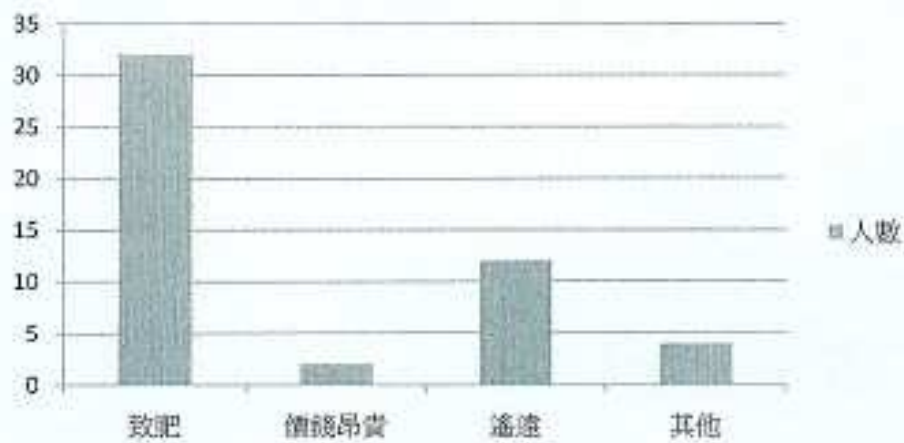
常吃/不常吃甜品



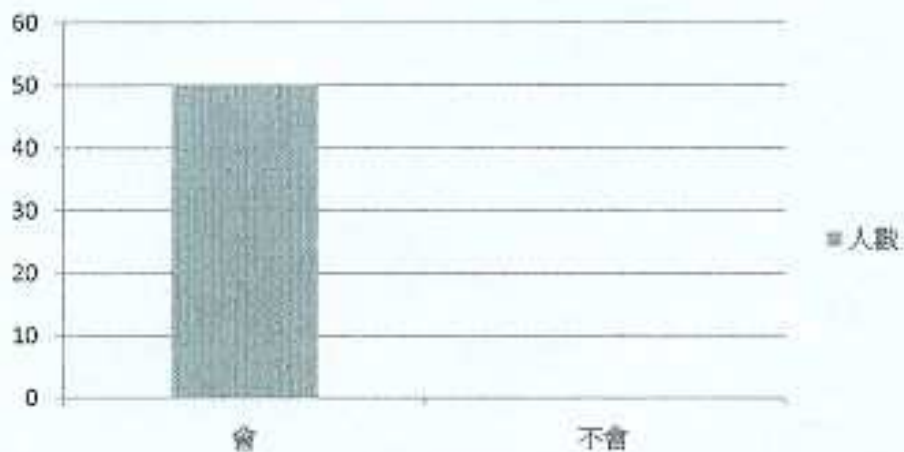
常吃甜品的原因



不常吃甜品的原因



如甜品的健康度增加,會否增加吃甜品的次數



分析

透過這份問卷調查，發現在被訪者當中喜歡吃甜品的人數佔七成都是女性，而且平均年齡是介乎於 20-29 歲之間。

大部分人每週吃甜品次數是 1-2 次(佔 44%)，其次是 3-4 次(佔 32%)。

絕大部分人都會選擇在深夜時分吃甜品，原因是在香港，很多家庭的晚飯時間大約是在六時至八時，在隔晚飯後的數小時內，遲睡的人便會重新開始感到飢餓，這時便會想吃夜宵，亦正正是甜品。

被訪者選擇的甜品都沒有特別傾向於某種款式，但在不同類型的甜品當中，雪糕類和水果類是最受歡迎的甜品類型之一，分別佔全部類型的 26.7%和 24.7%，而蛋糕類和糕點類則是同等地受歡迎，佔全部類型的 15.3%。

環境氣氛往往是一個不可忽視的重要因素，而從調查中可得知一個舒適寧靜的環境是大部分人都喜歡的。

常吃甜品的人都是以美味為主，方便為次，價錢為後；

而不常吃甜品的人則是以健康為先，路程遙遠為後；

所以如果甜品的健康度和新鮮度增加，一定能夠吸引一些想吃甜品但又因健康問題而不敢吃的人，相對來說，新鮮度增加了，甜品便能更美味了。

供應商

我們所選擇的供應商是二德惠甜品烘焙專門店和陳文洲有限公司。

二德惠甜品烘焙專門店:



這間店舖是專門提供蛋糕,麵飽材料,蛋糕,麵飽用具,健康食品。而且它的材料價格較便宜,所以很合適我們,因為我們是開設甜品店的,而且我們是標榜一些健康的甜品,低糖,低卡價格便宜便可以為我們在資金上節省不少。它所提供的材料種類很廣泛,面粉,預拌粉,朱古力可可,果仁,果醬,果茸,豆漿,乳製品,酒,香油,香料,花茶.....它設有分店於油麻地,荃灣,灣仔。可以方便我們提貨,因為我們的店舖會設於灣仔,中環等較多白領上班人士。

陳文洲有限公司:



我們選擇這間公司的主要原因是除了一些製造甜品的材料外,我們亦需要一新鮮的水果。我們主要提供的是健康甜品,所以採用水果作為其中一種是很合適的。亦正正因此,這便是我們選擇陳文洲有限公司的原因。它們經銷各地的水果,如:中國聞名臍橙及富士蘋果、馬來西亞怡保木瓜仔及無籽西瓜、泰國榴槤、山竹、龍眼、金柚、皇帝蕉、極品紅天桃、澳洲特產水果及加洲甜橙等。而且它們在運輸方面擁有運輸隊伍,以及良好物流網絡和完善物流管理。這都是我們選擇這間公司的原因。

店舖

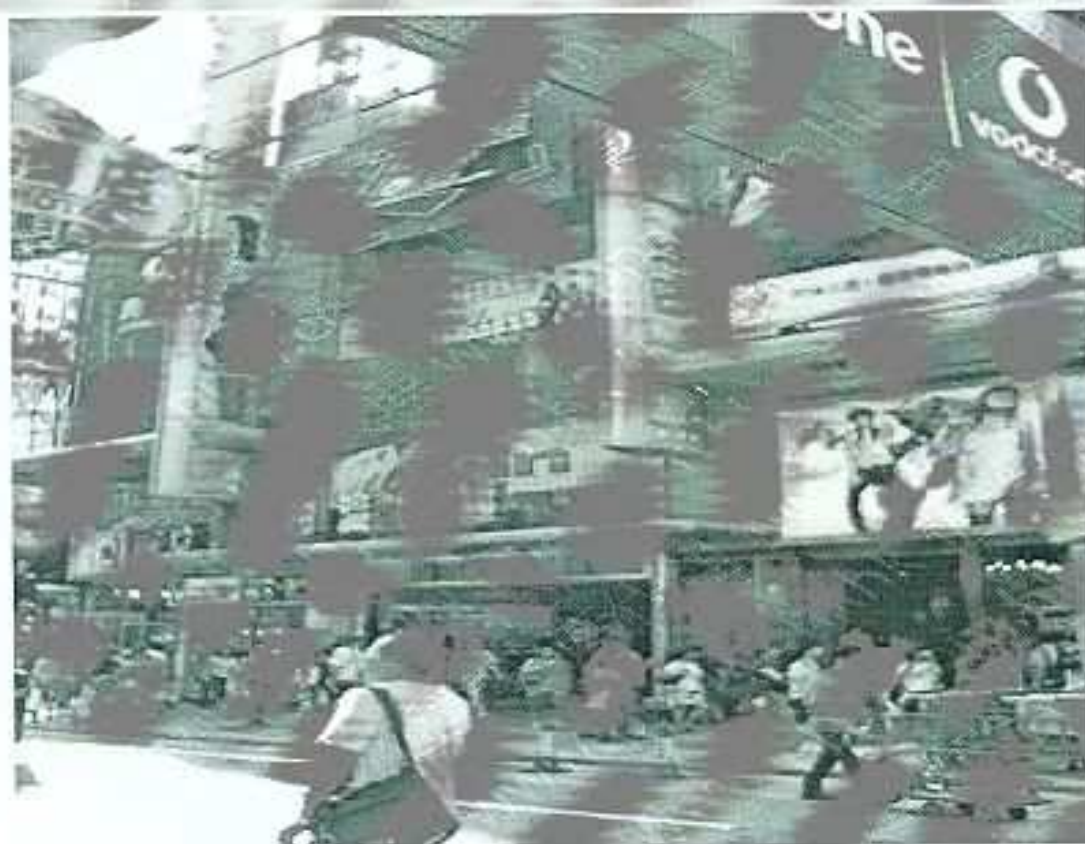
旺角潮流特區 Trendy Zone

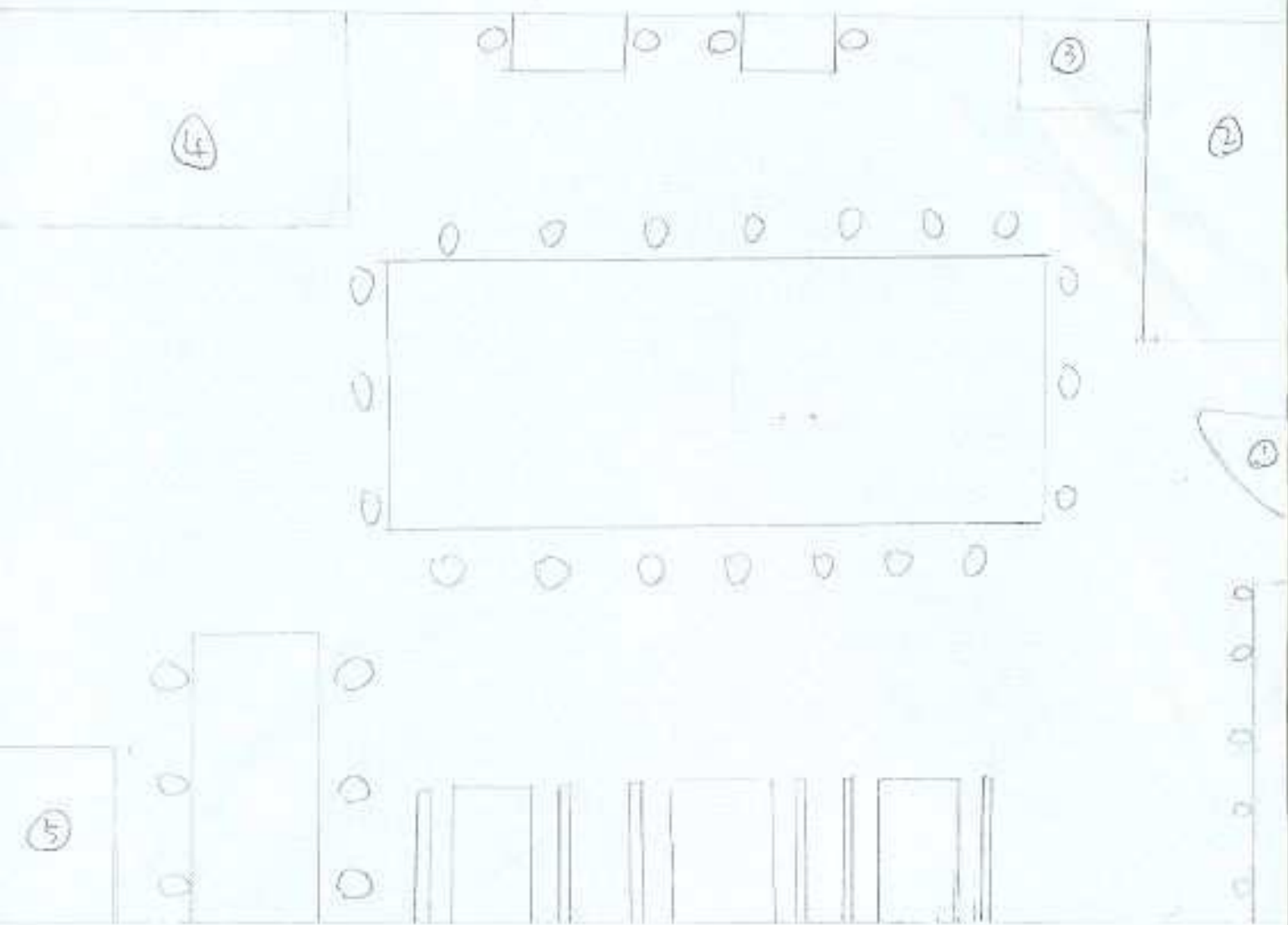
舖位面積: 271 平方呎

地區: 旺角

租金: 5.33 萬 起

物業內容: 旺角至 hit 年青人必到潮場, 人氣指數爆燈, 貨品可賣價較高, 另有 366 呎及 427 呎, 租金分別是 5.1 萬及 6.2 萬, 請快手。(大業主商場, 租客免佣金)





○ - 座墊 ① - 門 ② - 梳妝 ③ - 化妝鏡 ④ - 櫃 ⑤ - 洗手池

佈局

本店的主要風格以透明清澈為主,以於本店行走健康路線,所以在店內的傢具以透明的玻璃為主,為營造舒適氣氛,於一些角落的位置會加上花瓶以作裝飾,增加格調.

為方便顧客外賣,於本店門口設有櫥窗,供客人外賣.

為方便客人,本店亦設有洗手間,供有需要客人使用.

本店中央位置設有一張大長方形台,可供一些女士們三五成群地來臨本店消費時聚在一起.

另外於旁邊還設有雙人座位,可提供情侶或一些喜歡寧靜的顧客一個舒適的環境.

餐椅



餐椅(¥980)

LIVINGSTON 餐椅選用上好的橡膠木，配以麂皮絨的表面，柔軟的觸感讓就餐時間成爲一種享受。

弧形椅背符合人體力學，一天工作的疲勞就在就坐的瞬間消失地無影無蹤。此款餐椅造型簡潔大方，可與同色系的多款餐桌搭配，適用範圍比較廣。



餐桌



餐桌(¥4680)

ALEXANDER 餐桌選取天然橡膠木，配以高密度合成材料製作的葫蘆造型的桌腿和波浪形的底座，是一款典雅的休閒餐桌。



(拉伸前)



(拉伸後)

餐桌(¥7560)

採用新古典主義的設計項目，用桃花芯木製成，桌腿是渾圓的圓柱體，線條流暢，底座呈現四邊圓弧形，增加了觸地面積。另外，檯面可伸縮。



(拉伸前)



(拉伸後)

拉伸餐桌(¥7980)

Parker 餐桌選用橡膠木製作而成，木質細膩紋理清晰，桌腳以螺旋型和圓柱型錯落裝飾，圓形的桌面光滑亮澤，桌面可伸展成橢圓形，可供 4-6 人舒適地用餐。

鐘錶



圓形銅制掛鐘(¥1400)

進口印度的圓形的掛鐘，鐘盤清晰便於查看時間，錶盤外觀的雙年輪設計，有鑽石般的效果。掛鐘內的西文數位帶有濃郁的異域風情。簡潔的圓形造型經典大方。



貝母鐘(¥680)

復古的座鐘款式，用天然黑貝母細緻拼接打磨，使座鐘的表面有著天然貝母的光滑和色澤，也可以當成收藏品放在展示臺上。

燈飾



吊燈(¥3280)



壁燈(¥1680)

黑色青古銅的底座透著淡淡的歲月感，與牆面的顏色絕不會突兀。光滑的方形白色玻璃燈罩同牆面一般頗有質感，光面套白料玻璃的設計，突破了四方形的呆板，若隱若現的透明質地讓透過的光線變得柔和溫暖。



水晶燈(¥1246)

鏡



方型銅鏡(¥1180)



MDF 圓形鏡框(¥544.60--¥546)



方型鍍銀銅鏡(¥780--¥1480)

糕模



貝殼形 Muffin \$32



甜甜圈盤 \$48



菊花派盤 \$3



圓形 Muffin \$68



海綿蛋糕模 \$22



批模 \$10



菊花形膠模 \$36



方形小糕模 \$68



六角蛋糕圈 \$48



各類紙包蛋糕杯 \$5

碗



鋁碗(¥390--¥490)



實木碗(¥399)



杉木盆(¥175--¥385)

杉木材質的手工工藝品，保留木頭原有的色澤，天然紋理清晰可見；
造型別致唯一，無可複製，實用的同時又是一件值得收藏的天然藝術品。

罐(裝飾物)



陶瓷罐(¥34)



玻璃罐(¥128--¥892)



玻璃罐(¥59--¥79)



玻璃盒(¥140--¥230)

花瓶



直邊玻璃花瓶(¥25--¥98)

直邊型大開口玻璃花瓶款式大方經典，可插上百合等大簇鮮花，通透明亮的玻璃質地讓居室顯得清亮明快，邊角的巧妙設計極具線條感，搭配上婀娜多姿的鮮花，兩者反襯出絕佳的動感效果，可擺放在家居中任何一個角落作為裝飾。



細腰玻璃花瓶(¥98)

圓形的開口，玲瓏別致的腰身，可配上大簇的鮮花或模擬花卉，精緻的玻璃材質，製作工序複雜，做工精細，表面光滑，流暢的圓弧線條，宛如盛開的花朵，可擺放在任何一個角落作為裝飾。



玻璃花瓶(¥78--¥128)

透明的玻璃材質，優美的流線型設計，水晶般清透的色澤讓您在歡樂時盡情暢飲。

量器



250 量杯(膠) \$10



量匙(一套 4 件) \$60



電子磅 \$200

掃



小油掃 \$5

木幹



木麵幹 \$10

打蛋盤/打蛋器/篩



打蛋盤 \$24



打蛋器 \$20



膠篩 \$22



篩粉罐 \$32



鋼粉篩 \$25



篩連柄 \$24

刀



正方木柄切刀 \$15



齒刀 \$32

打蛋器+焗爐



Asko 座桌電動打蛋器 \$380



Tutto 22L 旋轉焗爐 \$420



MODEL NO.: HK-35RC

焗爐 \$448

啣花用具



小號塑膠啣袋 10 個 \$4



啣咀一套 6 個 \$25



200ml 啣花曲奇套裝 \$65

餅底托



圓形模鋁底片 \$10



方形模鋁底片 \$18



花底紙 50 張 \$3

宣傳方法

每一間店舖都有他們的宣傳方法。而我們選擇了下列幾項的方法去宣傳我們的店舖。方法一：我們會在店舖開張的幾個月裡加設一個名為【每月特色】的項目。顧名思義，我們會在每個月裡以某類食品作為主題，例如：水果，奶類，雪糕類，朱古力類.....我們會在那些主題範圍裡創作一些特色甜品，但都會以健康為主題。在一個月裡我們會為那主題創作二至三款甜品，而且會逐一推出，增加神秘感，吸引更多顧客光顧。

方法二：我們更會在網上開設一個專屬我們的網站，網站裡會簡介我們的店舖，例如店名的由來，店舖的特色，招牌甜品，餐單等。現在的社會，很多人都以裝站傳遞資訊，所以我們開設一個網站會令更多青年人，知識份子知道新開了一間店舖。會詳盡列明方法，請見下頁。

方法三：我們會派發宣傳單張去令市民認識及知道有這間店舖的存在。我們還會在傳單上用簡短易明的文字去介紹我們的店舖有何特色，位置在哪裡，特色的食物.....而且我們會在一些人流多的地方去派發宣傳單張，可以令更多人拿到傳單。

方法四：我們會派發優惠券以吸引更多客人光顧我們的店舖，以小優惠很多時候都能吸引更多客人，或許我們會將優惠券和宣傳單張二合為一，節省紙張，開支。

專屬網站

我們將會返有一個專屬我們甜品店的網站去介紹我們的甜品。例如介紹餐單 ,特色甜品 ,店名由來.....以下是一例子:



每月特色

第一個月我們將會以雪糕作為主題。而我們決定了首先推出的第一款特色雪糕甜品是**色彩繽紛**—故名思義這款甜品是以多款不同口味的雪糕而製成的,在多個雪糕球下面的是一窩夫碗。而在多個雪糕球的上面會以鮮果和朱古力漿點綴。最後這四款口味的雪糕我們會給客人自行選擇,來滿足客人的慾望的需求。當然,我們選擇的雪糕球是以低脂和低糖製成,符合我們的宗旨。

第二款特色雪糕甜品是**歡樂無限**。這款甜品的底部是玫瑰口味的香脆杏仁餅,上面便是三款不同口味,顏色鮮艷的士多啤梨,芒果雪菓,朱古力雪糕,再鋪上一塊香橙口味的香脆杏仁餅,上面又是三款不同口味的雪糕: 呔呢噏,抹茶,野莓。再插上兩枝百力枝。

第三款**內有乾坤**—以可可粉及純鮮牛奶調配而成的朱古力可麗餅配上兩球新鮮水果製成的士多啤梨和呔呢噏雪糕。



CEMS

食甜品又驚肥!!@@

面對住誘人既甜品又點捨得忍口呢?

CEMS爲你度身訂做左好多低糖
低卡路里既甜品

而且仲幫你計埋卡路里tim!!減肥中
既女仔就唔怕啦=]

而且仲有好多特色既小吃,甜品*V*
本店系以健康,美顏,瘦身既主題爲本
店特色(絕對無花假嘍)



想知道更多**快d黎CEMS啦


「1日5餐」不知餓的
瘦身是有可能的!
餐與餐間要等間隔



1日5餐比1日3餐的血糖質
上下的波幅小!!

想知更多飽著瘦身的方法
快D黎 CEMS 啦 :)

所需成本

牌照：	\$2000	
傢俱		
-椅子：	\$85 x25	=2125
-餐桌：	\$120x12	=1440
裝飾：		
-陶瓷罐：	\$25x5	=125
-玻璃罐：	\$30x5	=150
-玻璃盒：	45x3	=135
-花瓶：	50x5	=250
-鐘：	120x2	=240
燈飾		
-吊燈：	\$280x5	=1400
-壁燈：	\$150x3	=450
-水晶燈：	\$130x3	=390
鏡：	\$70x7	=490
器材		
-打蛋盤：	\$24x4	=96
-手打打蛋器：	\$ 20x3	=60
-篩：	\$ 30x5	=150
-刀：	\$ 20x5	=100
-電動打蛋器：	\$ 380x3	=1140
-焗爐：	4 448x 3	=1344

-量器：	\$ 10x5	=50
-量匙：	\$ 60x4	=240
-電子磅：	\$200x3	=600
掃：	\$5x5	=25
木幹：	\$10x4	=40
椰花用具：	\$4x20	=80
椰咀：	\$25x9	=225
餅底托：	\$10x4	=40
碗/刀/叉：	\$20x50	=1000
裝潢：		\$ 200000
甜品師傅：	\$15000x2	=30000
	總額：	

每月成本

水費：	\$ 1500
電費：	\$ 6500
煤氣：	\$ 2000
租金：	\$ 5330
材料	
-水果：	\$ 1000
-奶類製品：	\$ 1000
-麵粉類：	\$ 300
-朱古力：	\$ 1000

營運

我們的甜品屋的開店時間設在

星期一,星期三至星期日及公眾假期

下午一時至深夜三時開店,逢星期二休息。

因為根據問卷調查所得的結果是大多數女性

都喜歡在工作後或深夜進食甜品。

由於她們工作時壓力大所以會選擇進食甜品來舒緩壓力,

再者本店的甜品以“食得健康”為主,

所以女士們不用害怕會增肥。

另外,員工方面將會待本店人氣上升或資金

有所回本後才考慮增加員工,

現暫由股東們負責店裡的運作。



食物環境衛生署

Food and Environmental Hygiene Department

食物業牌照申請書 APPLICATION FOR FOOD LICENCE

致：牌照組助理秘書

To: Assistant Secretary, Licensing Office

本人欲申請

I intend to apply for a

(請只選擇右列其中一項)

(Please choose only one item
on the right)

- 普通食肆牌照 General Restaurant Licence
- 小食食肆牌照 Light Refreshment Restaurant Licence
- 水上食肆牌照 Marine Restaurant Licence
- 烘製麵包餅食店牌照 Bakery Licence
- 凍房牌照 Cold Store Licence
- 工廠食堂牌照 Factory Canteen Licence
- 食物製造廠牌照 Food Factory Licence
- 新鮮糧食店牌照 Fresh Provision Shop Licence
- 冰凍甜點製造廠牌照 Frozen Confection Factory Licence
- 奶品廠牌照 Milk Factory Licence
- 燒味及滷味店牌照 Siu Mei and Lo Mei Shop Licence

申請資料

Particulars of Application

- (1) 申請人姓名 (中文) : _____ (先生/女士*)
Name of applicant (Chinese) (Mr./Ms.*)
(英文正楷) : _____
(English in block letters)

(倘以公司名義提出申請，請提供本申請書附錄內所列出的補充資料)

(If application is made in the name of a corporation, please provide additional information required in the attached Appendix.)

- (2) 香港身分證/護照*號碼 : _____
Hong Kong identity card/Passport* no.

- (3) 通訊地址 : _____
Correspondence address
- _____
- _____
- _____

- (4) 電話號碼 : _____ 傳真號碼 : _____
Tel. no. Fax no.

* 請刪去不適用者 Please delete where appropriate

- 請在適當的方格內填上「✓」號 Please tick the appropriate box(es).

(5) 聯絡人姓名 (中文)： _____ (先生/女士*)
Name of contact person (Chinese) (Mr./Ms.*)
(英文正楷)： _____
(English in block letters)

(6) 電話號碼： _____ 傳真號碼： _____
Tel. no. Fax no.

(7) 申請牌照的處所地址：
Address of premises under application

室/舖 _____ 樓 _____ 座 _____
Flat/Rm/Shop Floor Block

大廈 _____
Building

屋邨/鄉村 _____
Estate/Village

街道名稱及號碼 _____
No. and Name of Road/Street

如涉及多於一條 _____
街道,請詳述*(if more than one road/street is involved, please specify)*

地區 _____ 地段號碼(如適用) _____
District Lot Number (if any)

香港/九龍/新界*
HK/Kln/NT*

(8) 擬開設店舖的名稱(如適用)：
Shopsign of the proposed business (if any)

店名 (中文)： _____
Shopsign (Chinese)

(英文)： _____
(English)

(9) 擬使用的爐具類型及燃料種類：
Type(s) of heating equipment and fuel intended to be used

電力 Electricity

煤氣 Town Gas

液化中央石油氣 Liquefied Petroleum Gas from Central

液化石油氣室 Liquefied Petroleum Gas from Cylinder Chamber Supply

柴油 Diesel Oil

火水 Kerosene

其他,請說明: Others, please specify _____

* 請刪去不適用者 Please delete where appropriate

請在適當的方格內填上「✓」號 Please tick the appropriate box(es).

- (10) 店舖內裝設的空氣調節系統：
Air-conditioning system intended to be installed

類型：

Type

產地：

Country of manufacture

- (11) 擬另外申請的牌照：
Other licences intended to be applied

暫准牌照

Provisional Licence

酒牌（只供申請普通/小食食肆牌照使用，並須另行填寫申請表格）

Liquor Licence (For General/Light Refreshment Restaurant Licence applications only and separate application form is required)

- (12) 現夾附（見申請人須知）
Enclosed (see **Notice to Applicant**)

擬議設計圖則一式_____份

_____copies of identical proposed layout plans

擬議通風系統設計圖則一式_____份

_____copies of identical proposed ventilating system layout plans

- (13) 額外附加資料提供：
Additional information to be provided

普通食肆/工廠食堂（見附件I）

General Restaurant/Factory Canteen Licence application (see **Annex I**)

小食食肆（見附件II）

Light Refreshment Restaurant Licence application (see **Annex II**)

食物製造廠/新鮮糧食店/燒味及滷味店（見附件III）

Food Factory/Fresh Provision Shop/Siu Mei & Lo Mei Shop Licence application (see **Annex III**)

- 請在適當的方格內填上「✓」號 Please tick the appropriate box(es).

- (14) 本人明白本人有責任去確保申請食物業牌照的有關店舖處所用作經營食物業的用途，是符合食物環境衛生署和各政府部門以及有關的主管當局按其執行的法例所訂立的規定，包括政府租契和法定圖則[†]。關於政府租契或法定圖則[†]，如有需要本人會徵詢專業人士的意見。

I understand that it is my responsibility to ensure that operating food business at the shop premises under application for a food business licence is in compliance with the requirements imposed under the legislation administered by the Food and Environmental Hygiene Department and other Government departments as well as the relevant Authorities, including the Government lease and the statutory plan[†]. I will consult my professional adviser(s), if necessary, on the technical interpretation of the Government lease or the statutory plan[†].

[†] 「法定圖則」指由城市規劃委員會依據城市規劃條例擬備和公布的圖則

Statutory plan refers to plan prepared and published by the Town Planning Board under the Town Planning Ordinance.

- (15) 本人以 中文/英文* 為日後的通訊語言。
I would use Chinese/ English* for my future correspondence.

日期 (日/月/年)
Date (dd/mm/yyyy)

申請人簽署
Signature of applicant

備註：請參閱夾附的申請人須知。

Note: A copy of the Notice to Applicant is enclosed for your reference.

* 請刪去不適用者。 Please delete where appropriate.

感想

這次的專題研習難處很多，起初我還以為是很簡單，很易做的。但沒想到原來接手開始做的時候是那麼困難。當我開始著手做的時候，我發現原來開一間甜品舖或食品店需要顧慮到很多事情，每一個細節都需要經過討論，意見不合，再討論，最後才能把事一一討論出一個結果來。開舖時，需要考慮到最基本的選址，在哪裡開設店舖才會吸引更多客人，才能回本，店名亦是很重要的，接著店內的風格擺設，特色的食物。。。我們都需要一一考慮到。。。我們曾經意見不合，根本不能再商討下去。大家各持己見，根本沒有商討的餘地，但最後我們都雙雙放下成見，接受他人意見。所以，這份專題研習我們由一無所有直到完成這為研習，我們所付出的心血不少，每一頁都是由我們的血汗而成。

感想

透過這次的專題研習令我學到很多創業的條件。平日我們逛街時，我們也只是懂得進去店舖內消費，心裏想只不過是一間店子，是多麼容易策劃和經營，但經過這次的專題研習，明白到原來要打本經營一間商店，是多麼困難的事。

我們需要尋找店址，又需要作格價，再來還要作調查，看看消費者所需和興趣，從而選擇為他們提供什麼的服務。另外還需想想店舖以什麼風格為主，服務對象，時間等。我們還需購買所需的工具，傢俱，每月還需購買食材，付上水費電費，這等等的事項又加上我們的資金有限，而為我們帶來一大問題。另外我們還需顧慮開張後的人流，及何時回本等問題。

但經今次的專題研習後，總算得到一些創業的經驗，於日後若有需要創業，也總不會不知所措。

感想

在今次的專題研習中，我組曾經遇上很多問題，從開設什麼店、到選址、請人，甚至細微到連店內擺設，以什麼材料做甜品我們亦吵過，我們因大大小小的問題而吵起來，可是到最後我們亦能交出一份屬於我們四人的甜品店計劃出來，這都算是給我們最好的欣慰了。

對於我自己來說，很多事物都是第一次接觸，第一次當策劃人，第一次當大型工作的組長、第一次自己決定了很多事、第一次真正的由只是憑空想像到製成品都是自己親身落力去做……

因為平時的我只是以一個學生的身分去生活，從未嘗試過自己去策劃一間店舖，更何況是自己一手一腳去找資料和想什麼營運策略等等；而組長的額外職責就是要監管組員的進度，感覺上很大壓力！當組員們有什麼問題時候都會問組長意見，像是如果組長不批准便不能工作似的……而我有時又不太懂得答覆她們，又不想因為我而害她們不能繼續工作，又不可以隨隨便便決定，真是十分苦惱。

另外，我發現了工作期間我的責任感亦在無意之間加強了！因為開店時亦要想到很多後果，不能只看表面多麼的冠冕堂皇，要看內在結構能否負擔才能算得上是成功開設一間店！

在搜集資料時亦豐富了我不少知識，例如原本我以為只有酒家、大型快餐店等才需要領取食肆牌照，小型的店舖像是咖啡店、甜品店是不用領取什麼特別的牌照，不過原來食肆牌照是以店內有沒有火來區分的，而且更有多種的糕點和甜品是有分為大型店舖和小型店舖我不同申請表中，如果我們做了這類甜品卻沒有申報的話，可能會引起更大的後果。

因為這些都是自身的體驗，雖然不知道長大後能否使用得上，但是這些寶貴的經驗和知識都是畢生受用的！

感想

這是第一次做這種類型的專題研習，以前的專題研習都是一些較簡單的類型，只要在網上找資料就可以了，但是這次比之前的更困難了，因為找到的資料也未必全部適用，要經過挑選才可以。再加上這次是第一次接觸這類型的專題研習，一開始的時候，哪些資料有用和無用真的是未必可以在一時之間決定到，組員之間要不斷地開會討論，有的時候更會爲了訂立一個主題而各執己見，到了題目訂好之後，又會爲分工的問題而煩惱，種種的問題都存在。而且每之開會的時候，總是會少了一個組員，大家的時間都難以遷就，因為每次開會的時候，有些可能是上一次開會就已經決定了的事情，可能下一次開會也會改頭換面，這樣令我們的專題研習正式開始做的時間就延遲了。到了現在終於完成了這個專題研習，才發現依然有很多的東西還沒有完成。每次開會總是會有意見不同的時候，大家爲了取用自己的意見時，爭執是一定的，很多人都認爲這個專題研習會令大家產生很多的爭執，但可是大家都是爲了這個專題研習而出力才會發生這樣的問題。這個專題研習中真的令我懂得很多，學會甚麼時候應該做甚麼事，更明白到與別人相處時應採取怎樣的態度。

參考資料

HARBOR HOUSE

<http://www.harborhousehome.com/furniture.html>

CAKE BASE

<http://www.cakebase.com/zasp/srchlist.asp?catid=10&catname=%AF%BB%C3%FE%2F%AFM%B5H%A7%F7%AE%C6>

食物環境衛生署

http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/index.html