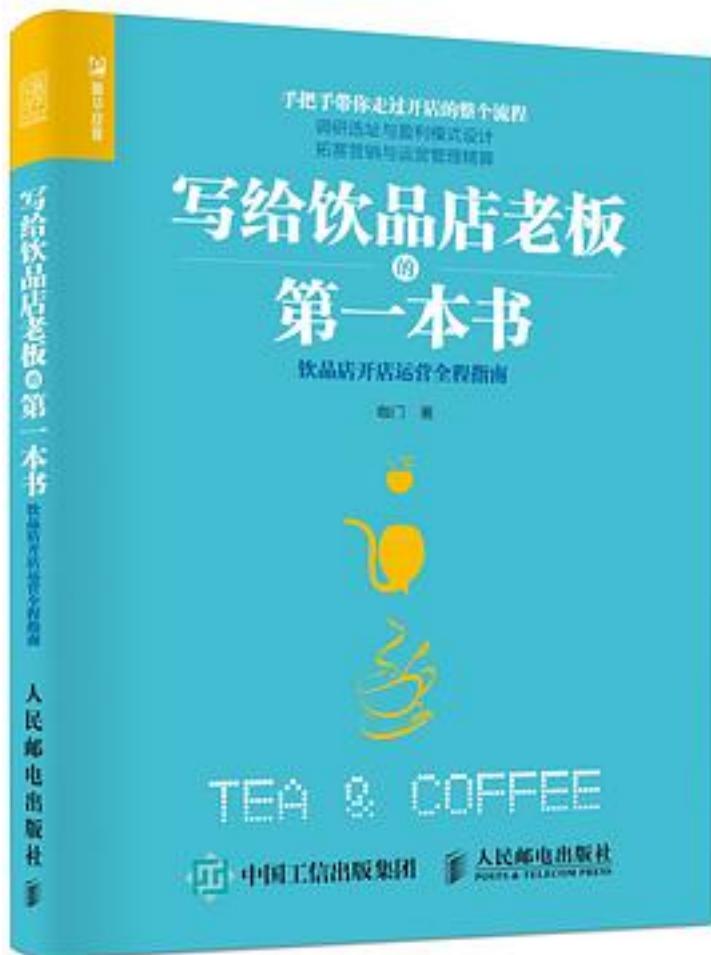


写给饮品店老板的第一本书——饮品店开店运营全程指南



[写给饮品店老板的第一本书——饮品店开店运营全程指南 下载链接1](#)

著者:咖门

出版者:人民邮电出版社

出版时间:2018-5

装帧:平装

isbn:9787115484222

消费升级的趋势，为饮品行业带来了变革和兴盛。较低的行业门槛，也使得餐饮投资人、公司白领，甚至在校大学生纷纷涌入这个行业。面对快速发展的行业和日趋激烈的竞争，饮品店这门生意如何才能赚钱，成了很多人要解决的第一个问题。

本书作者深入研究和访谈了星巴克、喜茶等饮品行业的领先者，实地探访了1点点、CoCo都可等新业态饮品店，详细讲解了饮品店开店选址上的注意事项，系统总结了饮品店现有的14种盈利模式，还提炼了饮品店营销拓客的高效实战方法，使读者可以通过阅读本书全面掌握饮品店从“设想开店”到“真正运营赚钱”的每一个实操细节和要点。

本书适于想要进入或刚刚进入饮品行业的创业者、经营者、投资者阅读。

作者介绍：

“咖门”创办于2015年11月，是垂直于饮品行业的新媒体，致力于茶饮、咖啡等行业的深度观察和产业链连接，率先提出“新式茶饮”概念。旗下包含“万有饮力”饮品峰会、中国新茶饮大赛、榴莲课堂等项目。

公众号：咖门（KamenClub）。

目录: 第一章 调研、选址、装修——那些开饮品店之前要考虑清楚的事 //1

1.咖啡馆经营的七个趋势 //2
2.茶饮行业的八个未来趋势 //8
3.你需要找个合伙人吗 //12
4.投资人喜欢什么样的咖啡馆 //16
5.你要给谁、在哪儿、开一家什么样的咖啡馆 //22
6.什么样的咖啡馆，才有可能开到1000家店 //29
7.进购物中心开店前，你要考虑的几个问题 //33
8.接手一家咖啡馆，你需要搞懂这几个问题 //38
9.如何为饮品店起名字 //41
10.五步设计出节省百万宣传费的Slogan //47
11.饮品店装修的四个样板 //52
12.咖啡馆装修有哪些坑 //57
13.咖啡馆装修如何找对调性 //61
第二章 商业模式——饮品店的14个赚钱模式 //67
1. IP+咖啡馆如何运营 //68
2.“二次元”咖啡馆的机会与挑战 //72
3.“8元咖啡”搅动繁华商圈，靠“白菜价”能突围市场吗 //78
4.包月咖啡馆 //81
5.一天拼出“插件式”咖啡馆，便捷咖啡的风口到了吗 //86
6.0店员咖啡馆 //89
7.“楼咖”与星巴克的竞争 //95
8.开在小区里的咖啡馆 //99
9.如何做活社区咖啡馆 //103
10.如何把路边摊做成品牌茶饮店 //107
11.“共享”咖啡馆 //112
12.如何做一家有温度的咖啡馆 //116
13.“消费降级”的咖啡馆 //119
14.给消费者“找事做”的咖啡馆 //124
第三章 产品——饮品店，卖什么 //129
1.咖啡馆如何加餐 //130
2.咖啡馆跨界经济学：印上LOGO，啥都能卖吗 //134
3.跨界的风险：新增一道牛排，搞垮一家咖啡馆 //138

4.借助供应链做产品设计 //140
5.水果茶火了，但它是趋势吗？如何判断一款产品的趋势 //143
6.引爆新品要回答的五个问题 //148
7.谁说咖啡馆的菜单玩不出花样 //152
8.这十个问题，看看你家店的菜单上有没有 //158
9.喜茶菜单的五次迭代精简 //164
第四章 运营——饮品店的N种必备能力 //171
1.为什么卖咖啡的还不如卖米线的 //172
2.新式茶饮店的六大策略 //175
3.咖啡馆的运营成本与产品定价 //182
4.咖啡馆甜点陈列的四项“吸引法则” //185
5.饮品涨价的四大方法 //189
6.饮品店的动线设计 //193
7.那些厉害的咖啡馆，是这么选背景音乐的 //197
8.新式茶饮店如何找形象代言人 //201
第五章 人——饮品店的招聘与获客 //207
1.星巴克的隐形员工福利 //208
2.你招不到的“95后”，都去了哪里 //214
3.会员卡：别小瞧一张卡片的“算计力” //220
4.咖啡馆如何建立社群 //223
5.咖啡馆的场景营销 //226
6.如何用微信“逆袭”一线咖啡馆 //230
7.如何建立顾客认知 //234
8.如何应对顾客的“差评” //237
第六章 开店日记——饮品店经验谈 //243
1.在开一家小咖啡馆前，先听她算这样一笔账 //244
2.咖啡狂人的另类生意 //246
3.闭店两年又复活的咖啡馆 //252
4.开咖啡馆千万不能“自嗨” //256
5.从零开始开咖啡馆的L小姐 //259
6.一家饮品店的学费清单 //263
7.总结：开好一家奶茶店的逻辑 //267
· · · · · (收起)

[写给饮品店老板的第一本书——饮品店开店运营全程指南 下载链接1](#)

标签

创业

咖啡

项目

start-up

评论

为开奶茶店变富婆奠定一些纸上谈兵的扎实理论基础（抄重点

咖啡、烘焙、饮品店设计(一本画册，不想再加书了)

行业和职业都没有天花板 真正的天花板是你对自身的局限 / 情怀是不能用来恰饭的
多去考虑市场和消费者的需求不是你喜欢哪个咖啡豆（土豪不算 / 了解自己自己的产品
目标客群 / 每个细节都值得用心反复推敲

从选址到运营都有很好的提到，很中立的态度，没有一味的告诉你该怎么做，有成功的
案例也有失败的。开咖啡馆毕竟是一个商业行为，并不只单单的是喜欢和情怀。很推荐
有开店想法和才开店的小白看的

这是一本咖门出的书籍，这本书主要讲了咖啡，有些内容以及编辑的文字相对来说挺粗糙。
有些还是咖门公众号的文章，直接搬进。也不是说都没用，多多少少会有一些，适合准备步入茶饮行业的新人观看，但是我个人而言，让我惊艳的点很少

写给饮品店老板的第一本书——饮品店开店运营全程指南 [下载链接1](#)

书评

[写给饮品店老板的第一本书——饮品店开店运营全程指南](#) [下载链接1](#)