

作者 编辑 | 滢滢

【创业拔草者】原创文章

一个能帮你省几十万的平台

如需转载，请联系平台

“
餐饮人很辛苦，
每天起早贪黑摸爬滚打，
被誉为天下苦逼行业排名之首。

餐饮人很刻苦，
凡事都要深入学习研究透彻，
哪里冒出个新点子都要去琢磨一番。

”

百家号/让餐饮更简单

相信很多人的回答是：想

但是创业的道路何其艰难，多少老板为创业秃了头，业内有更甚者，因为实在无力偿还月供连自己的家都被法院封了。如果打工能存下钱，建议大家不要轻易创业，今天跟大家说道说道轻餐饮。

什么是轻餐饮轻餐饮即轻食餐饮，是指份量不多的食物，广义：稀饭、包子、饺子、春卷、烧卖、水果、蛋糕、饼干等点心、零食都可以算是轻食的一种，所以像中国广东人的“饮茶”、欧洲人的“下午茶”这些可以在非正餐时间享用的少量食物都可以叫做轻食。轻餐饮还有一种分类就是面积，实用面积在20-50m²以内小餐饮也属于轻餐饮。普遍以小吃、半成品、快速出品等元素组成的。

轻餐饮 之

1.饭团





饭团这几年成了各类商场的新宠，好点品牌能拿到商场街铺一楼铺位，这种出品快，无油烟是商场的最爱，也给得起租金。最要的是很多小品牌也就10万能搞定了，成为了不少初级创业者青睐的品类。不过您拿的位置位置一定要超市出入口，人流比较密集的位置，不然这种定价低的产品，不然怎么能跑量呢？

轻餐饮之

2.卤味



卤味这个赛道简直不要太适合初创业者，加盟费是10-20万之间，由品牌公司配送料包，半成品到加盟商的手上，不会做菜的小白都得能成大厨。出品快、操作易、味道佳，最重要的是还附带粉面这个品类，即满足了小吃的属性，又满足了正餐的需求，让消费者欲罢不能。

3.轻餐饮的赛道能赚钱吗？答案是 能

希望各位初创者，对于轻餐饮品牌的研究有一个重点，就是有主食、有小吃，经营品类是相对要多一点有更甚者还会有饮料品类。提高顾客的复购率，提高顾客新鲜感。对于面积不需要太大，但是位置一定不能太差，轻餐饮毕竟价格低，也是要跑量的吗！

创业皆不易，希望大家谨慎而行。

做盈利的实体店皆需要天时地利人和。

下期我们聊聊如何选铺、如何减少中间环节用最低成本拿铺。

评论区留言告诉小编想要了解的相关品牌。

小编：静静

我想帮你省大钱