Dự án kinh doanh bún bò Huế

I. Chuẩn bị đồ dùng khi mở quán:

a. Nguồn vốn (Ánh Chi).

- Mặt bằng: Tiền cọc thuê mặt bằng (thường là 2-3 tháng) và tiền thuê tháng đầu tiên
- Cải tạo & Trang trí: Sơn sửa, lắp đặt hệ thống đèn, bảng hiệu, quạt thông gió và trang trí không gian quán.
- Thiết bị nhà bếp: Bộ nồi nấu nước dùng (nồi điện hoặc nồi gas chuyên dụng).
- Tủ kính trưng bày thịt, chả, bún.
- Tủ lạnh/Tủ đông bảo quản thực phẩm.
- Bàn sơ chế inox, máy thái thịt (nếu quy mô lớn).
- Bộ bát đũa, ống tăm, hũ gia vị, khay bưng bê.

Nguyên liệu thực phẩm: Nhập xương bò, thịt bò, giò heo, chả, bún, rau sống và các loại gia vị đặc trưng (mắm ruốc, sả, ớt...).

Nhân sự: Lương cho đầu bếp, nhân viên phục vụ và nhân viên rửa bát.

Điện, nước, gas: Chi phí năng lượng hàng tháng.

Marketing: In ấn tờ rơi, chạy quảng cáo trên mạng xã hội hoặc phí đăng ký các ứng dụng giao hàng (Grab, ShopeeFood).

Dự phòng phí: Khoản tiền mặt để xử lý các vấn đề phát sinh đột xuất (hỏng hóc đồ đạc, thay đổi giá nguyên liệu).

b. Mặt bằng (Quỳnh Chi)

- Chi phí thuê mặt bằng mở quán bún bò Huế sẽ phụ thuộc vào từng khu vực. Đối với những đường phố nhỏ hẹp, không nằm ở trung tâm thì giá thuê thấp, rơi vào khoảng 2 – 5 triệu đồng/tháng. Còn ở những khu vực đông đúc dân cư, mặt bằng ở trung tâm thì giá thuê sẽ cao hơn có thể cao gấp 3 hay gấp 5 lần
- Khi thuê mặt bằng thì thường phải đặt cọc tối thiểu 3, 6 hoặc 12 tháng. Vì vậy, cần phải cân nhắc kỹ lưỡng trước khi lựa chọn địa điểm mở quán bún

bò Huế để kinh doanh. Hãy lựa chọn ở những khu vực đông đúc dân cư, tòa nhà văn phòng công ty, trường học sẽ có nhiều khách hàng hơn

- Kinh doanh quán bún bò Huế có thuận lợi hay không thì phần lớn sẽ phụ thuộc vào địa điểm kinh doanh mà bạn lựa chọn. Chính vì vậy, bạn cần phải khảo sát và lựa chọn địa điểm thuê mặt bằng cẩn thận. Trong quá trình khảo sát, nên xem xét đã có quán nào phải đóng cửa hay sang nhượng vì kinh doanh thất bại hay không. Hoặc khu vực đó có nhiều quán bún bò mở ra rất đông khách thì khả năng cạnh tranh sẽ rất cao.

II. Kinh nghiệm mở quán bún:

a. Tìm địa điểm mở quán bún tiềm năng (Lan Châu)

+ Những khu vực tiềm năng để mở quán bún bò đó là khu dân cư đông đúc, gần các trường học, tòa nhà văn phòng, khu vực trung tâm thành phố,… Ở những vị trí này thì mức giá thuê mặt bằng sẽ khá cao nên bạn cần dựa vào số vốn hiện tại mà mình đang có để lựa chọn địa điểm mở quán bún bò phù hợp.

Những vấn đề mà bạn cần phải xác định cụ thể trước khi tìm địa điểm:

+ Mở quán bún bò nhỏ thì nên thuê trong các ngõ nhỏ để giảm tiền thuê.
+ Nếu mở quán có quy mô lớn thì nên thuê tại những vị trí trung tâm để tiếp cận được nhiều khách hàng tiềm năng.
+ Xem xét và khảo sát những người dân ở khu vực bạn muốn mở quán bún bò về tình hình kinh doanh, buôn bán trước đó có quán ăn nào đóng cửa vì kinh doanh thất bại không.

b. Thiết kế không gian quán ấn tượng (Châu Anh)

- Khi tìm kiếm quán bún bò, khách hàng không chỉ quan tâm tới chất lượng đồ ăn mà còn chú trọng tới không gian của quán

+ Quán luôn sạch sẽ, gọn gàng
+ Phân chia cụ thể khu vực bếp, khu vực chế biến và khu riêng biệt
+ Thiết kế nhiều phòng cho nhóm và phòng chung cho nhiều thực khách khác nhau
+ Thêm cây xanh cho hài hòa

+ Không cần trang trí nhiều khiến khách hàng bị rối

c. Đa dạng món ăn (Thuỳ Anh)

- Khi thiết kế và lên thực đơn cho quán bún bò thì bạn nên dựa vào nhu cầu của dân cư sinh sống tại khu vực đó. Càng đa dạng nhiều món ăn của quán nên đa dạng, phong phú kết hợp theo nhiều món khác như: nước giải khát, phở, cháo..thì sẽ phục vụ được cho nhiều đối tượng khác nhau. Ngoài những món chính liên quan đến bún bò thì thực đơn