

ترفندهای ویتامینه!

چگونگی راه اندازی یک آب میوه فروشی موفق

امیر حسین
صلاحی
روزنامه نگار

راه اندازی آب میوه فروشی یا به اصطلاح ویتامینه، ممکن است تا به حال بارها به عنوان ایده ای برای شروع کسب و کار به ذهنتان رسیده باشد اما هر بار به دلیل نداشتن آشنایی با ملزومات کار و ترس از شکست احتمالی، از ذهنتان خارج شده باشد. آب میوه فروشی به عنوان کسب و کاری کوچک و البته پرطرفدار از آن دست مشاغلی است که با برداشتن چند گام ساده و البته دقیق می تواند شما را به موفقیت و درآمدی مناسب برساند. با ما در معرفی گام های راه اندازی این کسب و کار خوشمزه همراه باشید.

رونق آب میوه فروشی در شلوغی

از آن جا که آب میوه فروشی ها به نوعی محلی برای تفریح و گذران وقت مردم به حساب می آیند باید تا حد امکان در مکان های شلوغ و پررفت و آمد تاسیس شوند. به بیان دیگر گام اول برای راه اندازی موفق آب میوه فروشی، انتخاب مکانی است که در دید مشتریان قرار داشته باشد، نزدیک مکان های شلوغ و پررفت و آمد همچون بازار ها یا مراکز آموزشی و تفریحی باشد و البته هزینه خرید یا رهن و اجاره آن با برنامه ریزی مالی شما همخوانی داشته باشد.

۴۰ متر وسعت، ۳ متر ارتفاع!

مکانی که انتخاب می کنید همچنین باید حداقل ۴۰ متر وسعت و ۳ متر ارتفاع داشته باشد تا بتوانید مجوز های لازم را برای شروع کار در آن کسب کنید. بعد از این که مکان را انتخاب کردید باید به اتحادیه مراجعه کنید تا مأمور مربوط با بررسی مولفه های لازم، فعالیت در آن را از لحاظ بهداشتی و قانونی تایید کند.

منوی خود را بچینید

بعد از تایید مکان از سوی اتحادیه باید منوی خاص خود را خلق کنید. برای این کار به قیمت های مصوب اتحادیه و درصد سودی که از هر محصول به دست می آورید، میزان بودجه ای که برای خرید تجهیزات در اختیار دارید و البته سلیقه مخاطب مدنظر تان توجه داشته باشید. سعی کنید با توجه به بررسی های تان و میزان سرمایه اولیه ای که دارید خلاصانه ترین منوی ممکن را خلق کنید. این کار شما را در دید مشتری خاص می کند و البته موجب می شود تا تعداد بیشتری از مشتریان تمایل به خریداری محصولات شما را داشته باشند.

منوی تخصصی برای مشتریان مختلف

همچنین ارائه منوهای تخصصی برای گروه های مختلف مشتریان اعم از ورزشکاران، زنان باردار و منوی رژیمی، جذابیت منوی شما را دوچندان خواهد کرد. در ضمن شما می توانید در

ارائه منوهای تخصصی برای گروه های مختلف مشتریان اعم از ورزشکاران، زنان باردار و منوی رژیمی، جذابیت منوی شما را دوچندان خواهد کرد. در ضمن شما می توانید در کنار منوی آب میوه، منوی گرم که شامل شیر کاکائو، شکلات داغ و قهوه می شود و البته انواع بستنی را به مشتریان خود ارائه کنید

به همین علت توصیه می کنیم قبل از خرید یا اجاره این وسایل با افرادی که در این حوزه تخصص و تجربه دارند مشورت کنید تا با بهترین برند های تولید کننده تجهیزات آشنا شوید. به طور معمول در یک آب میوه فروشی به ۲ تا ۳ دستگاه یخچال، ۲ دستگاه فریزر متوسط، ۲ عدد آب میوه گیری، یخ ساز، میکسر، همزن برقی، خامه زن، شیکر، چند دستگاه مخلوط کن، دستگاه های آب میوه گیری تخصصی (انار، هندوانه و ...)، بستنی ساز، میلمان و دستگاه های سرمایشی و گرمایشی نیاز دارید که وابسته به تعداد و برند دستگاه ها هزینه ای بین ۱۰۰ تا ۳۰۰ میلیون تومان دربر خواهد داشت.

کفش آهنی برای گرفتن مجوز پیوشید

گام بعدی کسب مجوز های لازم برای دریافت پروانه کسب است. شما باید با ارائه مدارک لازم از جمله کارت بهداشت و پایان خدمت و همچنین گواهی عدم سوء پیشینه و اجاره نامه ملک، تاییدیه ادارات اماکن، بهداشت، شهرداری منطقه، نظام وظیفه و دارایی را برای شروع فعالیت خود کسب کنید. بعد از این که مجوز های لازم را دریافت کردید باید به دنبال چند نیروی توانمند باشید.

نیروی کار به اندازه متر اژ!

شما برای اداره یک آب میوه فروشی ۴۰ متری در ماه های اولیه به ۴ نیرو در هر شیفت نیاز دارید تا بتوانید از پس سفارش های مشتریان در کوتاه ترین زمان بر آید. بعد از این مرحله می توان گفت شما کسب و کار خودتان را ایجاد کرده اید و حالا باید با رعایت اصول کار از جمله در حضور مشتری تهیه کردن محصول و استفاده از مواد اولیه با کیفیت و تازه که تاثیر به سزایی در محصول نهایی و جلب مشتری دارد خود را هر چه بیشتر به موفقیت نزدیک کنید. در انتها و به عنوان گام نهایی نیز استفاده از روش های نوین بازاریابی و تبلیغات که از اهمیت بسیار بالایی برخوردار است، شما را در میان انبوه رقیبان تبدیل به یکی از برندهای شناخته شده خواهد کرد و شما را یاری می کند تا در زمانی اندک سرمایه خود را به جیب تان بازگردانید و در مسیر سود آوری گام بردارید.



کنار منوی آب میوه، منوی گرم که شامل شیر کاکائو، شکلات داغ و قهوه می شود و البته انواع بستنی را به مشتریان خود ارائه کنید.

آب میوه فروشی را تجهیز کنید

بعد از این که به منوی دلخواه تان دست پیدا کردید باید با توجه به آن به تامین تجهیزات لازم بپردازید. تامین تجهیزات حرفه ای و با کیفیت تاثیر به سزایی بر محصول نهایی شما می گذارد؛

