**校園創業計劃 – 學生商店比賽**

**商業計劃書樣本**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **選擇之店鋪** | **店鋪位置** | **經營方向** | **樓宇開放時間** | **最大電功率** |
|  | 學生活動中心  E31-G020 | （外賣）食品及飲品 | 星期一至日8:00-23:00 | 14kW |
|  | 澳大綜合體育館N8-G/F | （外賣）食品、飲品及/或其他  - 若經營小食店，食品種類必須為烹煮時不會產生濃烈氣味，例如：沙拉、麵食、水餃、三文治等，否則不作考慮。 | 星期一至日  7:00-23:00 | 10kW |

**隊伍名稱：**（例如：123商店）\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

（須與網上報名表資料一致，報名後不可更改）

**隊伍人數：**（例如：五人）\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**隊伍成員資料：**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **姓名**  （標明隊伍代表） | **學生證編號** | **就讀專業** | **就讀年級** | **預計畢業年份** | **澳門手機號碼** |
| 1. | 成員A  （聯絡人） | （例子）AB612345 | XXX | UG2 | 2023 | 1248 5812 |
| 2. |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 1. **摘要**   請提供**30字以內**關於主要業務、產品／服務內容，店鋪賣點等摘要，所提供的資料將作為比賽宣傳之用。 |
| 1. **商業概念描述**   在此部分簡要說明店鋪業務、以及產品／服務內容，强調營運計劃的要點，需包含且不限於以下内容：   * 核心產品及服務 * 獨特之處 * 營業時間**（注意：勝出之隊伍必須按計劃書所列出的時間營業）** * 聲明隊伍之商業計劃為原創，且未有在澳門或外地進行商業註冊 |
| 1. **市場分析**   需詳盡了解現時學校經營店鋪的條件，有甚麼現況或條件可使你的產品／服務有吸引力或有成功機會，讓評審瞭解你的策略和優勢。需包含且不限於以下内容：   * 市場策略（市場上可有競爭者／代替品？師生的購買／消費模式現時是怎樣？你的食品／產品／服務有甚麼獨一無二的地方能夠成為你的優勢？） * 目標客戶群（目標客戶群的特徵、大小及統計資料） * 對客戶的價值（為什麼師生會購買你的產品／服務？對他們有甚麼好處？） |
| 1. **產品／服務及競爭優勢**   需詳述食品／產品／服務能滿足市場需求的理據，需包含且不限於以下内容：   * 產品的具體内容，包括產品及服務種類、細明項目、分量大小、定價等   （注意：勝出之隊伍開業初期須按照商業計劃書的內容為澳大師生提供食品、飲品、商品／服務，且定價需與商業計劃書相同） |
| 1. **隊伍分工**／**組織架構**   應闡明公司的所有權、管理隊伍及組織架構，同時提供管理隊伍關鍵成員的背景、人事策略的詳細資料。需包含且不限於以下内容：   * 組織架構／管理模式 * 各股東所佔之股份及投資額 * 隊伍核心成員簡歷或優勢（需與比賽報名表內容相符） * 各隊伍成員的角色或擔任的職務／分工 |
| 1. **營運管理及安排**   需説明生產以及營運管理方式、營銷策略、人力資源管理模式，需包含且不限於以下内容：   * 商品定價及收入模式（食品／產品／服務的定價、預計的收入有多少） * 市場策略（各種線上及線下的宣傳方式、宣傳品樣式等） * 人員招聘、培訓及工作安排（全職／兼職員工分配，各自的角色或職務，繁忙時段及非繁忙時段的人手安排） * 出菜／出貨時間及流程制定 * 存貨管理模式 * 財務管理模式（包括日營業額目標，各項開支預算，食品/產品成本等） |
| 1. **財務管理**   需詳述業務在財務上的可行性，並需編制下列報表：預測收益表、預測現金流量表及預測資產負債表。預測須切合實際，讓評審知道你在財務及營運上的能力。上述報表需包含且不限於以下内容：   * 設備成本（需列出店鋪所需之電器，型號，以及其電功率） * 人員成本 * 原材料成本 * 其他成本（如開業申請費用、勞工保險、第三者保險、水、火及盜竊險、水電費用、衛生清潔費用、排污／隔油井清潔費用、滅蟲／鼠費用、垃圾及廚餘清理費用等。） * 投資回報 |
| 1. **風險評估及預防措施**   預料風險且對其做出管理及預防的方案。需包含且不限於以下内容：   * 食品安全及健康（詳情可瀏覽市政署網頁<https://www.foodsafety.gov.mo/c/default>） * 員工／客戶意外 * 主要人員流失 * 主要設備損壞 * 供應商缺貨／延遲 * 聲譽受損（網絡／口碑） * 市場對你提供的食品／產品反應冷淡，收入不足，出現虧蝕，你會如何應對？ |