

# 學生總結報告

(「小老闆」實習計劃)

# 目錄

## 活動檢討

### 對小食部的建議

### 對新產品的建議

## 總結

## 活動檢討

首先，我總結小食部的活動，我很滿意自己隊員的表現，他們即使要放棄休息的時間，也願意來幫我，所以我對這次的活動感到滿意。

在第四日，我們有了一些爭拗，可能在其他人的眼中是一件壞事，但對我們來說是一件好事，因為我們在年宵前發現問題，可以有時間思考解決的方法，作出改變，如果沒有這次爭拗，在正式年宵時才出現問題的話，後果將會不堪設想。

因此我對這次活動是滿意的。

## 對小食部的建議

首先，我認為小食部現時虧損的原因是因為人手太多從而成本高昂，我認為可以減少一些人手，例如減少二至三人，假設以最低工資計算，一個人一天  $\$34.5 \times 8(h) \times 20$  日，便要  $\$5520$ ，減少三人的話可以減少約  $\$15000$  的成本，所以我認為這個方法，可以降低小食部的成本從而增加盈利。

其次，我認為小食部可以加一張類似美食卡的積分計劃，在積分計劃中，學生買  $\$28$  便可儲一次積分，而這些積分會每個月結算一次，積分達一定數目的人，可以在下一個月中，當現金  $\$30$  使用。香港人是貪圖便宜的，這個積分計劃，能令部分學生，為了儲積分，會購買更多的食物。因此我認為小食部的盈利，會因此而提高大約 5-6%。

最後，我認為小食部可以放棄或減少一些成本高但收益低的食物，例如雪條，雪條本身的成本不及其他食物低，而在雪條的保存方式，使用的雪櫃亦要花取大量的電力，進一步提升了成本。雪條的售價太低又賺不了錢，太高又沒人買，因此我認為，可以減少雪條入貨的數量，從而有效地控制成本。

## 對新產品的建議



我認為可以推出格仔餅、雞蛋仔

格仔餅、雞蛋仔是香港特色的食物，而且成本低，除了一開始購入的機器以外，食材的成本是非常低的，粗略計算，每個雞蛋裏的食材成本大約為\$2，而售價可以是\$9。

而且格仔餅和雞蛋仔的製作方法簡單，不太需要額外的培訓，再加上是香港特色的食品，相信會有大量學生購買。



第二樣可以考慮推出薯條、薯餅，現在小食部已經有麥樂雞，所以根本不用購買新的機器，薯條、薯餅本身的成本很低，一份薯條的售價可以是\$7，一件薯餅的售價可以是\$6。

這兩種食物的毛利率很高，因此絕對可以幫助小食部賺錢的。

## 總結

以上兩種食品都是限量推出的方法來營銷，限量這兩個字會令人覺得是很珍貴，所以推出時，他們更願意購買。因此我認為這四種小食是可以有效賺錢的。

以上就是我的改善建議和新產品建議。