

“OAO 餐吧”项目方案

Online And Offline

线上线下新模式

广睿创业服务有限公司

2025 年 6 月

广睿创业服务有限公司是科技部认定的创业服务单位，主要基于 OAO（Online And Offline）线上线下新商业模式，为各行业商业项目提供创业服务。经调研，策划在汕头高新区开展餐饮项目，方案如下：

一、项目名称：

基于线上线下模式的“OAO 餐吧”餐饮项目

二、项目单位：

汕头高新区广睿新商业有限公司（具有餐饮经营资质）

三、项目选址：

汕头高新区超声科技大厦 A 座一层（526.08 平方米），增加架空层两侧作为经营拓展场地（约 300 平方米）

四、经营计划

项目基于 OAO 线上线下新商业模式，创新构建线上平台与线下实体互动结合的经营架构，实现线上线下识别统一、路径统一、双向引流的经营方式，为客户提供线上交易、线下服务的便捷消费体验。

项目位于高新区科创中心，所在地点环境条件良好，周边企业密集，对企业员工餐、商务接待、休闲活动具有市场需求，客户群体呈中高端消费水平。

根据市场需求、客户画像、场地条件等要素分析，计划开展企业员工餐、企业商务餐（中餐、火锅）、特色烧烤、水吧服务等经营内容，午餐侧重开展企业员工餐，晚间侧重开展商务餐、特色烧烤，以音乐餐吧的概念打造网红打卡地。

五、建设计划

按照经营计划，场地在满足使用功能的基础上要求具有设计感，体现 OAO（Online And Offline）线上线下新模式和互联网元素。

营造商务休闲氛围，加强灯光设计，大厅配置演唱音乐设备，体现网红属性，架空层场地同步进行装修配置。

六、投资计划：

根据项目经营及建设计划，项目计划投资约 120 万元

项目投资计划表		
分项	说明	金额（万）
装修投入	A 座 1 层场地、架空层场地装修	40.00
设备投入	厨房设备、空调、新风设备、音响设备	30.00
配套投入	家具、餐具	20.00
场地租金	备付 3 个月租金物业费	6.82
人员工资	备付 3 个月人员工资	16.50
材料备货	食材原料备货	5.00
合计		118.32

七、进度计划

目前，园区及周边企业人员具有紧迫的用餐需求，特别是“智慧停车指挥中心”等重点项目将于近期开始运营，项目须抓紧启动，进度计划如下：

（一）场地建设

计划 6 月底前确定场地设计方案（同时选择自动厨房设备、配套设备等配置），7 月上旬开始装修建设，争取 8 月底前完成场地装修及设备配套。

（二）筹备工作

为推进项目进行，在场地建设的同时应推进以下工作：

- 1、相关手续报备报批。
- 2、团队人员招募到位，组织菜品开发调试、项目经营管理培训。
- 3、做好项目文案策划、设计策划等，制作宣传物品。
- 4、系统平台上线测试，菜品信息提前上传，开通各媒体账户矩阵。

（三）开业准备

1、确定开业时间，制订开业活动方案，做好开业预热宣传，通过网络媒体、网红探店、地推宣传等方式进行预热。

2、举办开业活动，进行专题报道，邀请宾朋、网红主播、企业人员到场。

八、项目合作

1、项目由汕头高新区广睿新商业有限公司（简称：商业公司）作为经营主体，借助现有的经营资质条件，在企业框架下设立项目部开展项目合作经营。

2、根据项目投资计划，各合作方按持股比例出资，后续资金不足同比增加投资，资金进行专户管理。

3、项目在盈利状态下每年度进行分红，各合作方按份额比例共享利润、共担亏损。

4、项目合作经营成功后，进一步在汕头复制拓展同类项目落地经营。

九、项目事务执行

1、项目由广睿创业服务有限公司（简称：服务公司）提供创业服务，包括提供模式导入、平台系统、项目策划、装修设计、物料设计、宣传推广等，产生的费用列入项目成本开支。

2、项目以商业公司作为企业主体，下设项目部开展专项经营，依托协同工作系统，从办公行政、财务管理、运营管理、项目管理等方面形成规范化管理机制。

3、公司组织项目工作团队，由店长作为负责人开展项目事务执行，包括对外开展业务、订立合同、日常管理等。公司制定激励机制，除正常薪资待遇外，提取项目利润 4%作为负责人业绩奖励，提取项目利润 8%作为工作团队业绩奖励。

4、项目在公司框架下实行专项经营、专项建账核算，每月出具财务报表，

各合作方可通过工作系统查看项目经营数据、财务数据。

附件：

- 1、项目地点
- 2、项目平面图
- 3、项目效果图
- 4、项目线上平台
- 5、项目工作系统
- 6、项目财务分析

1、项目地点



3、项目效果图









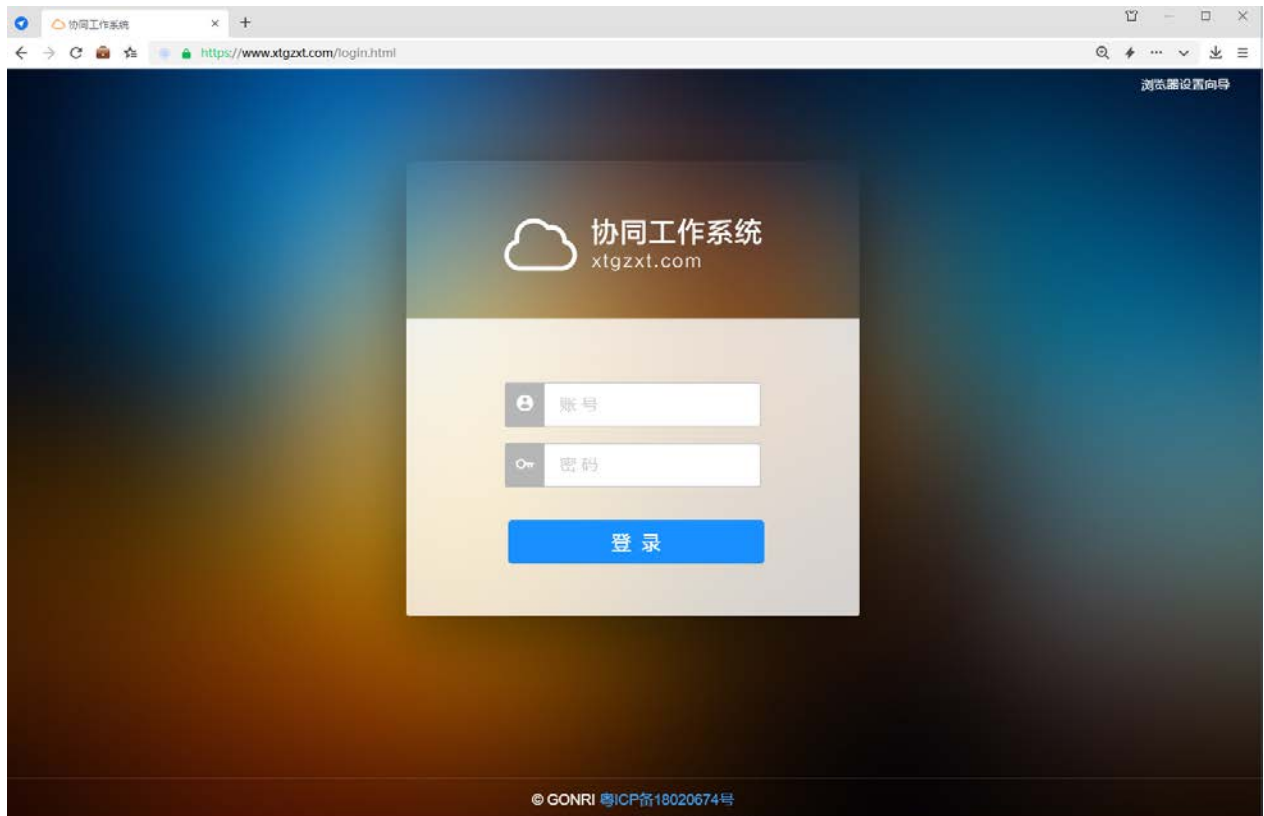




4、项目线上平台



5、项目工作系统



6、项目财务分析

营业测算			
分项	说明	月营业额(万)	年营业额(万)
企业员工餐 (午餐)	按每天现场用餐 500 人, 每天外卖 100 份, 客单均价 13 元, 每月按 26 天计算	20.28	243.36
商务餐 (午餐、晚餐)	按每天用餐 30 人(午餐 15 人、晚餐 15 人), 客单均价 80 元计算	7.20	86.40
特色烧烤 (晚餐、宵夜)	按每天用餐 150 人, 客单均价 50 元计算	22.50	270.00
水吧服务 (全天)	按每天消费人数 100 人, 客单均价 15 元计算	4.50	54.00
合计		54.48	653.76
成本测算			
分项	说明	月成本(万)	年成本(万)
材料成本	按营业额 55% 测算	29.96	359.57
人员工资	负责人 1 人、厨师 2 人工资各 5000 元/月, 助厨洗涤 3 人、服务员 6 人工资各 4000 元/月, 行政及财务人员 2 人工资各 2000 元/月(由项目公司人员兼任)	5.50	66.00
驻唱歌手	驻唱歌手 2 人, 工资各 1.5 万元/月	3.00	36.00
租金物业费	A 座 1 层面积 526.08 m ² , 月租金 32 元/m ² 、物业管理费 5.5 元/m ² 计算, 架空层预计每月 3000 元。	2.27	27.27
装修费摊销	按装修费 5 年摊销计算	0.67	8.00
设备折旧	按设备费 5 年折旧计算	0.50	6.00
管理费	平台系统、宣传费、水电费、交通费等, 按营业额 3% 计算	1.63	19.61
其他费用	接待费等其他费用按营业额 2% 测算	1.09	13.08
税费	以营业额 1.5% 测算(小规模税率 1-3), 需在合规方式下控制月滚动年开票额 400 万以内	0.82	9.81
合计		45.44	545.34
利润测算			
分项	说明	月利润(万)	年利润(万)
项目利润	营业收入减营业成本	9.04	108.42
业绩提成	项目利润提取 4% 作为项目负责人业绩奖励, 提取 8% 作为工作团队业绩奖励	1.08	13.01
投资人收益		7.95	95.41