

# 經營冰淇淋店 該有的知識



達客實業有限公司

民國113年03月27日



# 為何要販賣手工自製冰淇淋

1. 冰淇淋已經愈來愈受到歡迎，因為此種甜點可在整年享用。
2. 冰淇淋事業在當今仍是容易賺錢的行業。
3. 達客公司能提供創業與銷售上的服務。
4. 自製手工冰淇淋能提供多樣性冰淇淋的種類與變化。
5. 製造冰淇淋只需少許的人力薪資。



# 為何要販賣 手工自製冰淇淋



6. 設備與材料的獲得已變得簡單與方便。
7. 達客可提供有系統與方便的配方與經營上的建議。
8. 每日冰淇淋的變化可根據你個人的想像力去創造。
9. 自製冰淇淋可每天保持新鮮，而工廠生產的冰淇淋從製造到販賣需要90天。



# 冰淇淋的種類

---

不同種類的冰淇淋是由於材料的不同。

一般來說我們的冰淇淋分類成乳脂類與水果類冰淇淋。

一般平均都以80%乳脂類與20%水果類來放在展示櫃來販賣。





## 熱作的冷凍過程

在成熟過程，冰淇淋混料在 $4^{\circ}\text{C}$ 完成殺菌後，放入所需的調味料，將它放入冰淇淋製造機，冷凍至 $-9^{\circ}\text{C}$ 。當冰淇淋出料時，冰淇淋的溫度約 $-8^{\circ}\text{C}$ ，放入預先冷藏的容器中。在衛生良好的冰淇淋



# 乳脂冰淇淋

乳脂冰淇淋必需包括最少20%糖，乳脂肪最少2.45%，冷作時若無新鮮牛奶則需經過高溫殺菌處過的牛奶，冷作時則不一定需要蛋。如果是熱作時，則新鮮牛奶與全蛋則可以考慮。



# 水果冰淇淋

1. 水果佔全部種類約20%，檸檬佔10%
2. 最傳統的雪白多是沒有牛奶的成份。在南歐則多以此型態販賣。
3. 在德國的傳統則加入牛奶約佔總液量的1/3到1/2。







# 水果冰淇淋

4. 水果冰淇淋需要較絨毛狀的組織和較甜的口感，而新鮮水果內的純水則最會喪失此口感。
5. 水果冰淇淋是由於果酸才產生水果的口感，也須注意糖因為氧焦化而破壞果酸。
6. 為了口感的柔順與補強水果的味道，濃縮醬可以被使用。這可保證鮮艷的顏色與獨特的風味





# 機器種類



1. 漿狀垂直式(老式)30%  
overrun
2. 批次水平式 40%-50%  
overrun



3. 霜淇淋機 60%-80%
4. 連續式製冰 100%

# 冰淇淋的調味醬

製冰淇淋需注意糖量。

使用冷凍水果不需調整

罐頭則需減少10-15%的糖

新鮮的水果則需增加10-15%



# 地點的分析



1. 小心謹慎的選擇地點
2. 釐清各種法規限制(營業執照、衛生許可)
3. 經營型態，咖啡館
4. 投資金額許估

---

5. 財務架構的評估
6. 機器的取得
7. 客層的分析(年齡、家庭、收入)
8. 最適當的地點為購物中心或學校附近
9. 有可能在空曠地點，例如陽台或廣場
10. 停車方便與否, 確定窗子能打開
11. 瞭解競爭對手的情況



# 販賣區域

---

1. 對週圍氣氛需注意
2. 具有現代感的店面設計
3. 內部的景需經常性的變換 (裝飾品、花、窗簾，每一季促銷品)
4. 櫃台需不時的有人
5. 店裏的傢俱需合適於冰淇淋的販賣
6. 保持冰淇淋、聖代好拿，避免客戶的不方便而破壞產品
7. 將冰淇淋盤裝飾可口有賣相



# 街道和露天街頭的販賣



1. 必須清楚合法的位置與情況
2. 慎選椅子、桌子和遮陽篷
3. 調整遮陽器具方向，注意天氣變化
4. 塑膠的椅子最好鋪上座墊避免過熱
5. 傢俱例如椅子、桌子都可折疊
6. 足夠服務人員不可減少
7. 馬上找錢，勿讓客人久等
8. 需有足夠的瓷具與餐具
9. 安排足夠的站立位置，以減少服務人員的走動
10. 使用機動性的科技，例如鬆餅的製造機與點心廚房
11. 煙灰缸蓋上避免煙灰飛散
12. 裝補蚊燈避免蚊子

# 人員的需求(中 型的冰淇淋)



1. 1人準備當日的冰淇淋，從6:am~1:pm
2. 1~2人販賣冰淇淋
3. 穿亮麗與和諧顏色的衣服
4. 看起來乾淨、清爽
5. 髮型看起來舒服俏麗
6. 稍微化淡妝
7. 手上不許戴珠寶手飾





www.alamy.com - G6KT4K



# 促銷與行銷

冰淇淋的客戶群一

早晨以逛街完畢後要休息的家庭主婦。

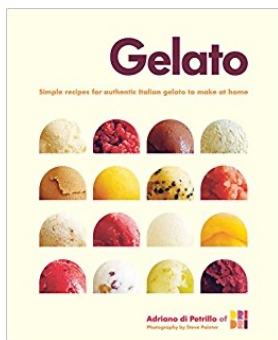
中午學生下課或放學回家的途中，與上班用餐的上班族。

下午逛街的人潮

晚上則以看電影人潮。

但別忘了散步與星期天的人潮更多。

不一樣的人潮則反應出不同冰淇淋口味的喜好



# 促銷活動的秘訣

1. 需提供不同種類巧克力。
2. 70%一般大眾喜好的巧克力, 必須提供30%非經常販售的口味。
3. 可以經常使用促銷帶動生意, 如:免費試吃冰淇淋, 週末促銷冰淇淋。
4. 報紙的廣告, 直接郵寄廣告配合促銷。
5. 吸引人的冰淇淋菜單可提昇客人的好印象。

# 促銷活動的秘訣

6. 兒童喜好可愛有趣的造型，具有營養的材料可——引起母親的共識。
7. 冰淇淋盆的裝飾應該漂亮，標價顯目可使冰淇淋櫃更吸引人。
8. 新產品的開發，藍莓，巧克力冰淇淋和冰淇淋蛋糕可包括在產品線中。
9. 在銷售上冰淇淋餅乾也是非常重要的，現在也是主體之一。
10. 裝盛冰淇淋時，避免有過大的冰淇淋杯。但可將冰淇淋拉的很長，盛冰淇淋時從上往下挖，避免手碰到冰淇淋







# 聖代的秘訣

---

1. 永遠使用最好品質與新鮮的材料製造聖代，裝飾也是一樣。
2. 使用簡單的裝飾增加價值，例如盤與杯。
3. 盤與杯需先預冷。
4. 保持鮮奶油略有甜味，避免被結凍。





# 聖代的秘訣

5. 對衛生的要求標準要高，尤其是客戶可看見製作聖代過程。
6. 淋醬要倒上去順勢流到旁邊看起來可口。
7. 鮮奶油先倒一點到盤中，可使冰淇淋看起來大較再倒入所想做的聖代盤。
8. 聖代裝飾沒有限制，只要看起新鮮可口即可。

