# 奶茶杯销售工作总结范文(热门15篇)

来源：网络 作者：独坐青楼 更新时间：2025-06-03

*奶茶杯销售工作总结范文1奶茶店的前台收银，工作分为早班、中班、和晚班三个班，轮换工作，并一周一休，算下来是一个月可以有四天休息。除中班时段是两人外，早班和晚班都各一人担当。当是两个收银员的时候，其中一人为专职收银，另外一人按照实际工作量情况...*

**奶茶杯销售工作总结范文1**

奶茶店的前台收银，工作分为早班、中班、和晚班三个班，轮换工作，并一周一休，算下来是一个月可以有四天休息。除中班时段是两人外，早班和晚班都各一人担当。当是两个收银员的时候，其中一人为专职收银，另外一人按照实际工作量情况配合完成其他工作，比如给奶茶果汁封杯口、帮客人插吸管、发货等，这样的安排和配合使工作起来比较宽松，也可以缓解收银员的压力。但是一段时间后，有一位收银辞职后，就只有我和另一位收银员轮换早晚班，一个人在前台不仅要收钱，还要接单和出货，并满足客人的各种需求，还要最重要的保持头脑清明不收错钱，不发错货。一个人收银的时候，有很多时间段是流很旺盛，那个时候顾客很多，我恨不得自己可以分裂出几个我来，一个接待，一个收银，一个封杯口，一个发货，每当这种时候收银压力挺大，最怕的就是头脑变乱麻。但是，最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由店长或主管指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验锻炼工作能力，迅速成长。

**奶茶杯销售工作总结范文2**

一年的时间就这样慢慢的走完了，这一年的是我们关键的一年，不仅公司在努力的推陈出新，我们也在不断的改变，希望能进一步的扩展自己的能力。

作为一名新人销售，其实我在很多的地方都算不上上成熟。在一年末的时候，也没能做出多么出色的成绩。在业绩方面，只能算是平平淡淡。但是作为一名员工，我也在积极的跟进公司的发展，一年中我积极的提高自己的销售能力，提升自己的能力。针对自己的客户群，我也一直在维护。虽然没能赶上旺季销售，但是在后面却有了不少的提升。

现在，反观这一年的工作，自己在过去的时候能做的其实还有很多，可惜自己当时没有这样的经验和能力。现在，虽然自己的能力有所上升，但是为了防止下一次再次出现这样的情况，我还是要努力的做好准备，让自己处于完全的准备状态。做好准备，才能抓住机会。现在，我对这一年自己的工作做总结如下：

一、工作的情况。

自己是在XX月的时候加入公司的，在一开始对公司和产品都没有什么了解。自己的销售渠道和人脉也非常的少。

为了改善自己的情况，我积极的去记忆和了解公司以及产品，对产品做深入的了解。在有空的时候，也会去请教前辈们的销售经历，提高自己的的经验。在对自己的能力做储备的时候，我也在努力的做好自己的工作，去努力的推销，去调查，根据情况一步步的改进自己的销售策略，补足自己的客户群。

在工作中，我明白自己现在最缺乏的就是能力，自己过去没有从事过家具的销售，对其中很多的重点都不是很明白，尽管有听同事们说过，但是要在实践中运用，还需要很多的锻炼。

所以在工作中我专注于这这点，找到自己不足的地方不断的改进和尝试，作为新人的我倒是不怕失败，在努力过后，自己得到的提升和经验才是现在最重要的。

二、个人的学习情况。

在公司的时候，我积极的参加领导的培训，做到不懂就问，并趁着机会问出自己不懂的地方。在空闲的时候从书本和网络中学习如何去补足自己的缺点。自己对自己的了解，还是不够，我也经常去听取前辈和同事们对自己的评价，不断的增强自己对自己、对工作的了解。

三、总结。

一年的工作尽管没有多么的突出，但是自己的成长和准备是非常的充足的，这些在下半年的业绩中也体现了出来，相信在今后的销售中，我能更加做好自己的工作，给公司带来更多的利益！

**奶茶杯销售工作总结范文3**

在奶茶店实习了数周，总结了一些奶茶店选址方法：

随着社会的不断发展，奶茶加盟店的生意也在不断提高，投资奶茶加盟项目已经成了理想的创业发展。在开店前找好一个店铺位置，这对加盟商经营店铺来说是非常关键的，有些投资商在选址的时候非常疑惑，那具体该如何选择店址呢?

对投资者来说，奶茶加盟店的店租不能仅看表面的价格，而应考虑租金的性价比问题。举例来说，对月销售在2万元左右的店，其月租金在元-3000元比较合适，能保证一定的毛利率。(大约租金占销售额的10%左右类推)。选址要有前瞻性。并不是所有的“黄金市口”都一定赚钱，有时遇到市政规划变动，热闹的地段也有可能变成冷僻之地。

目前，十几平方米的小商铺很抢手，租金因此水涨船高，而一二百平方米的大商铺却因滞租而身价下跌。在这种情况下，建议几个投资者以团体租赁的方式低价“吃”下大商铺，然后再进行分割，细算下来能节省不少费用。在奶茶加盟店选址时，需要注意租金的性价比。不同地理环境、交通条件、建筑物结构的店面，租金会有很大出入，有时甚至相差十几倍。“团租”方式经济实惠。

在开奶茶加盟店之前，想要找到好的店铺位置。那么投资者就应该进行周全的调查市场结构，减小失败的概率。在开奶茶加盟店之前，选址工作一定要做好。以上这些方法就是关于开奶茶加盟店的选址需要注意的问题。选好位置就是成功经营的开始。

您可能感兴趣的文章：

1.铁路实习周记5篇

2.通用实习周记5篇

3.会计实习周记精选

4.精选毕业实习周记大全

大学生毕业实习周记10篇

6.酒店管理实习周记

7.去药厂上班实习周记

8.客服实习周记10篇

9.大学生客服实习周记

10.实习期间思想汇报周记

**奶茶杯销售工作总结范文4**

优点：

(1)该奶茶店是xxx连锁机构，属知名品牌，具有较强的品牌效应。

(2)该店为顾客发放积分卡，无论大杯小杯，每集够10杯可免费获赠一杯相同规格的奶茶，吸引消费者。

(3)店老板雇佣在校学生做钟点工，为学生提供实践机会，提高学生的实践能力，间接拉动产品销售。

不足：

(1)产品虽是名牌，但是，与其他奶茶店相比竞争力不足，没有鲜明亮点吸引消费者，胜过其他店铺。

(2)价格方面：与其他奶茶店的价格相同，顾客没有理由必须选择此家奶茶店。(小杯2元，大杯3元)

(3)宣传方面：本店虽然推出特色的莲子粥，，但是鲜有人买，而且很多消费者因盛放莲子粥的怪异容器而退避三舍，更不用说走近消费。另外，本店的门面太小、不够鲜亮，不能吸引消费人群，甚至很多人都不知道有此家店铺。除积分卡外无其他优惠方式。

(4)奶茶喝到最后，剩下的沉降的部分(如珍珠、椰果等)不能饮用干净，造成了不必要的浪费，一份的量微不足道，但是大量的浪费，着实会造成资金的流失。

**奶茶杯销售工作总结范文5**

一、目前的医药形势：

1现时药价不断下降、下调，没有多在利润，空间越来越小、客户难以操作。

2即使有的产品中标了，但在中标当地的种种原因阻滞了产品的销售，如某某省属某某药品中标，价格为：某某元，没有大的客源，只是一些小的，而且有些医院因不是医保、公费医疗产品，没销量，客户不愿操作，其它医院有几家不进新药也停了下来，也许再加上可能找不对真正能操作这类品种的客户，所以一拖就拖到现在。相比在别的省、市，这个品种也中标，而且价钱比省属的少，虽说情况差不多，但却可以进几家医院，每月也有销量，究其原因，我觉得要找就找一个网络全，这样的供货平台更有利于产品的销售和推广。

3、在各地的投标报价中，由于医药经验上不足，导致落标的情况时常发生，在这点上，我需做深刻的检讨，以后多学一些医药知识，投标报价时会尽量做足工课，提高自已的报价水平，来确保顺利完成。

4、在电话招商方面，一些谈判技巧也需着重加强，只要我们用心去观察和发掘，话题的切入点是很容易找到，争取每个电话招商过程都能够流畅顺利，必竟在没有中标的情况下，电话招商是主要的销售模式，公司的形象也是在电话中被客户所了解，所以在这方面也要提高，给客户一个好的印象。

二、所负责相关省份的总体情况：

随着中国医药市场的大力整顿逐渐加强，医药招商面对国家药品监管力度逐渐增强，药品医院配送模式及药品价格管理的进一步控制，许多限制性药品销售的政策落实到位，报价\*元，\*报价\*元，有的客户拿货在当地销售，但销量不大，据了解，在某某省的某某市，大部份医院入药时首先会考虑是否是今年又中标的产品，加上今年当地的政策是，凡属挂网限价品种，只要所报的价在所限价钱之内都可入围，这样一来，大部份的市场已被之前做开的产品所占据，再加上每家医院，每个品种只能进两个规格(一品两规)，所以目前能操作的市场也不是很大，可以操作的空间是小之又小，工作总结《个人年终工作总结：医药销售》。

省内，我所负责的\*地区中标产品的销售情况也不尽人意，真正客户能操作的`品种不多，分析主要原因有几点：

1、当地的市场需求决定产品的总体销量。

2、药品的利润空间不够，导致客户在销售上没有了极积性。

3、公司中标品种不是该客户的销售专长(找不对人)。4、货物发出去好几天，但没能及时到达医药代理的手里。让客户急不可耐，这种情况应避免。

5、现在代理商年底结帐，顾不上新新货，而且年底不想压库底

6、代理商需求减少，大部分找到适合的产品，已有好的渠道。

7、有需求的代理商不能及时找到，代理商对产品更加慬慎

我觉得在明年，应该有针对性的到当地医药公司进行详细走访，了解客户的需求，制订计划，分品种给某些有销售专长的客户操作，不能像今年一样，配送公司点了一大堆，但真正能做的品种没几个，而且这样也不会导致不同配送商之间争产品的冲突。

在此，提出对明年的销售建议：

1、应避免服务不周到，例如：找到客房只把货发出去了，业务跟踪了，但是产品宣传需要公司给录制一些音像品，这样更有利于宣传。

2、避免发货不及时的问题，通常先打款的拖着，货到付款的就紧着发。

3、价格并不统一，应该有省、市、县的梯度价。

4、\_不及时。

5、哪个区分给了谁就应该让这个经理跟踪，不断了解市场，操作市场。

在销售方面，建议公司考虑在原有的营销基础上再大力度的加大网络营销模式，毕竟现在

电脑的普及网络这个销售平台覆盖面越来越大，这是我们电话招商方式所不及的，现在的药商寻找药品经营不再是单独靠以前参加各地的药交会寻找产品了，(就这次成都会上所见到的已没有前几年多，现在的人越来越少)，加上经济危机，前景不太景气，而且现在的人渐渐转变了他们的想法，慢慢向网络靠拢，因为网络给他们带来方便，快捷，而且成本低。在网上代理医药的话，只要客户现正寻找某一类型的药品，都能在网上找到。因此锁定好的厂家，好的品牌比较准确。在通过电话的交流，成功率是显而易见的。现在是一个信息时代，网络也成为人们不可忽视的宣传平台，它有着丰富的代理商资料可供查询，对产品的市场开发及销售都有很大的帮助。

在公司管理方面应加强底下业务员的心声，多听听他们的意见，不要一味的坚持己见，员工反馈的信息能及时处理，尽快完善管理制度，使员工做每件事都有规可循，有法可依。也希望公司能体现出，人力资本的充分发挥，组织行为的绝对统一，企业文化对员工的吸引力及绝对的凝聚力。愿我们大家共同营造一个和谐共进的良好工作氛围，来迎接20xx年的到来。

**奶茶杯销售工作总结范文6**

通过这次实训，我收获了很多，一方面学习到了许多以前没学过的专业知识与知识的应用，另一方面还提高了自己动手做项目的能力。本次实训，是对我能力的进一步锻炼，也是一种考验。从中获得的诸多收获，也是很可贵的，是非常有意义的。

在实训中我学到了许多新的知识。是一个让我把书本上的理论知识运用于实践中的好机会，原来，学的时候感叹学的内容太难懂，现在想来，有些其实并不难，关键在于理解。

在这次实训中还锻炼了我其他方面的能力，提高了我的综合素质。首先，它锻炼了我做项目的能力，提高了独立思考问题、自己动手操作的能力，在工作的过程中，复习了以前学习过的知识，并掌握了一些应用知识的技巧等。其次，实训中的项目作业也使我更加有团队精神。

从那里，我学会了下面几点找工作的心态：

>一、继续学习，不断提升理论涵养。

在信息时代，学习是不断地汲取新信息，获得事业进步的动力。作为一名青年学子更应该把学习作为保持工作积极性的重要途径。走上工作岗位后，我会积极响应单位号召，结合工作实际，不断学习理论、业务知识和社会知识，用先进的理论武装头脑，用精良的业务知识提升能力，以广博的社会知识拓展视野。

>二、努力实践，自觉进行角色转化。

只有将理论付诸于实践才能实现理论自身的价值，也只有将理论付诸于实践才能使理论得以检验。同样，一个人的价值也是通过实践活动来实现的，也只有通过实践才能锻炼人的品质，彰显人的意志。必须在实际的工作和生活中潜心体会，并自觉的进行这种角色的转换。

>三、提高工作积极性和主动性

实习，是开端也是结束。展现在自己面前的是一片任自己驰骋的沃土，也分明感受到了沉甸甸的责任。在今后的工作和生活中，我将继续学习，深入实践，不断提升自我，努力创造业绩，继续创造更多的价值。

**奶茶杯销售工作总结范文7**

在消费者最在意奶茶店那一要素方面，实习显示饮品口味好品种多得到了的支持率，其次是位置较近则有的支持率，接着是服务周到、店铺环境好以及价格便宜，通过数据我们不难发现，消费者购买奶茶首先注重的是饮品的口味及种类，同时地理位置也是影响消费者进行购买的因素，这也体现出一个成功的奶茶店既要有优越的地理位置保障客流量，也要有良好的商品品质从而吸引顾客，使其下次再来购买，形成稳定的客户基础。另一方面，良好的服务以及店铺环境是消费者产生持续消费并形成品牌忠诚的有利条件。同时，我们也发现，价格始终不会是一个饮品消费者首先要考虑的因素，也不是决定性因素。

奶茶店实习工作总结【2】

实习前言

我在连xxx奶茶店进行了为期3个月的实习工作，在这3个月的时间里，我在店长xxx的帮助下，在经历了几多尴尬和困难下，顺利地完成了实习任务，并获得了丰富的工作经验，巩固并检验了自己在大学期间学习的知识，提高了自己的专业素养和能力。

也许是自己非常喜欢奶茶的原因，再加上我天生自来熟的性格，所以这次来到甜芋鲜奶茶店工作我对各项工作熟悉很快，很快就融进了制作奶茶、推销奶茶的工作氛围当中，还有我们店长平易近人的性格，在其中我真的学到了好多知识，他一直鼓励我,给我机会,让我感觉到工作很充实,很快我便对工作游刃有余了,我想这也是我的专业-行政管理带给我的优势吧.只要认真思考,努力实现,都会有很大收获.回想实习生活的点点滴滴，通过在平凡的工作，我学到了以前在学校里不曾学到的东西，接触到了更多的人和事，锻炼了与人沟通的能力和处理问题的能力，更重要的是，我觉得自己变得成熟很多，开始学会真正的把自己当成工作人员而不是一个看似单纯的大学生。

实习目的

课程实习是大学教育一极为重要的实践性教学环节。通过实习，使我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强感性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实际结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础;同时可以检验教学效果，为进一步提高教育教学质量，培养合格人才积累经验，并为自己能顺利与社会环境接轨做准备。

三个月以来，我以做一名高素质的优秀淮工大学生为目标，全面严格要求自己，不断追求进步，不断完善自己，不断超越自己。在实习期间，深受实习奶茶店老板的照顾和关怀，认真负责，做好各项工作，完成任务要求，做一名合格的雇员。

实习时间

20XX年X月X至20XX年X月X日

实习地点

兰州市万达广场甜芋鲜奶茶店

实习内容

甜芋鲜奶茶店主要经营各种口味奶茶、珍珠奶茶、鲜榨果汁、台湾芋圆、烧仙草、

刨冰、绵绵冰、紫米粥等系列热饮、冷饮，属于加盟店性质，其调制的饮料口味老少皆宜，同时也赢得了大部分青年男女的喜爱。我的实习工作内容是关于奶茶的全部内容，包括制作奶茶，各种甜品、冰粥系列。实习的内容分为二个阶段：第一阶段：后勤工作阶段。这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。第二阶段：奶茶制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。第三阶段：推销阶段。这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。

实习过程

我们的奶茶店是在新开业的，在奶茶店内，空闲的时候一般是一个前台收银员，

一个现调员，即调配奶茶等饮料口味的专业人员。人流量大，忙的时候店内一般是2个现调人员。奶茶店的薪水算法是按天计，即每个月的底薪按当月的天数来分配成为当月每天的平均工薪，如果一个月里迟到不超过三次，并且没有请事假和病假的员工还有全勤奖金可以拿，同时按每个月的营业额的一个百分数来分配员工的工薪提成。但至今我还不知道哪个百分数到底是百分之几，不过也无所谓啦。

第一阶段：后勤工作阶段。

这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。由于是出来炸到，所以各项工作还不是很清楚，只能负责一些力所能及简单的事情，比如一大早最早到店里，然后就是打扫店里卫生，主要是地面、门窗以及餐具的卫生，还有洗手间的卫生。奶茶店的地面卫生、餐具和餐桌的卫生至关重要，毕竟我们属于餐饮行业，所以各项工作都离不开店里的整体卫生。而店里的卫生打扫起来需要非常的频繁，因为冬春季节，雨雪天气比较多，所以，地面经常不干净，而且窗户经常被水汽弄得模糊不清，需要经常一遍一遍的擦，因而非常忙和累，在这个冬天我的手被冻破了，后来裂开了。看似打扫卫生技术含量非常不高，但是特别需要耐心和眼里劲儿，如果老板提醒你这个地方可以打扫了，那已经说明你已经很没眼里劲儿了。

我是一名大学生，我认为自己现在如果连打扫卫生的工作都做不好，那么还能做好什么呢，因而我做起事来都非常细心认真、一丝不苟。

第二阶段：奶茶甜品制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。

甜品制作简而言之就是讲原材料按照老板给的配方做成成品的过程，这个过程需要我非常细心，配方写哪种原材料多少克那就是多少克，不能多加或少加，在电子秤上应该如数添加，不能存在侥幸心理，多加一点果糖成品就会变得甜的很腻，不受大众喜欢。像奶茶、布丁冻、爱玉冻、烧仙草、手工芋圆做起来我都得心应手，那个只要严格按照说明书来一切做的都跟老板的一样，很好吃;做红豆汤符合紫米粥那就更不用说了，把配料严格按照说明书来，然后放进高压锅做就可以了，前提是一定要记住火力大小;但是像煮珍珠和做仙草冻，这个就比较难了。

珍珠做起来容易不熟，仙草冻做起来很容易糊。珍珠本来就很难煮，如果按照那个配方的来的话十次有十次是不熟的，因而需要我把火力开到最大，水添加到最多，然后不停的搅拌，这样才可以防止糊掉。不然珍珠冲凉的时候你会发现锅底都已经很黑了。二是仙草冻，这个是我第一次真正意义上在犯错误。因为自己一边搅拌，胳膊酸了就速度慢了，导致仙草冻糊了。老板跟我说这个一锅值多少钱，老板生气我能看出来，同事就劝老板，老板又让我做了一锅，这次倒完淀粉我就立马喊老板来搅拌，结果老板也搅拌的有点糊了。

但是以后的几次我找到规律了，相信老板能做糊掉我都不会了。这就说明熟能生巧，这个“巧”字就是规律的意思。老板一看我如此娴熟，至此甜品店里的一切配料都交给我做，我通常从上班开始要做到下午一点半才能做完。

第三阶段：推销阶段。

这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。因为负责前台推销和营业结账的那个同事回家了，我就负责起店里的营业工作，这个阶段刚开始很害羞，说话声音很小，发现自己说的人家根本就不买。我想自己是学行政管理，这个都不敢那怎么行，因而我就可以锻炼自己，客人来了我就很热情，嘴巴很甜，态度很好，积极推荐本店的招牌和特色。

我抓住了顾客的心理，这主要是运用我学的组织行为学的许多知识，我可以凭借自己的自信、伶俐的嘴巴和灵敏的反应对待顾客提出的各种要求，成功推荐本店特色，赢得老板赞赏。让老板更赞赏的是我不近能在忙里偷闲打扫卫生，而且负责奶茶店的各项成品制作，并且对于前台的现金找零、推荐奶茶都可以应对自如，老板都夸我一个顶的上三个服务员。

其实我最害怕的是一个人在前台收钱，还要接单和出货，并满足客人的各种需求，还要最重要的保持头脑清明不收错钱，不发错货。一个人收银的时候，有很多时间段是流很旺盛，那个时候顾客很多，我恨不得自己可以分裂出几个我来，一个接待，一个收银，一个封杯口，一个发货，每当这种时候收银压力挺大，最怕的就是头脑变乱麻。但是，最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由店长或主管指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验锻炼工作能力，迅速成长。

**奶茶杯销售工作总结范文8**

很庆幸自己能够有机会加入北京xxx，在这样一支充满活力，充满自信，充满浓厚感性文化的大家庭里，让自己拥有良好平台来展现自己；发挥自己的长处，弥补自己的缺失；不断的积累自己的业务经验与做人道理，为北京xxx添砖加瓦！至此，心里充满无限感激与期盼！

自20xx年6月10日加入xxx至今已有半年之久，侄此年度结束之时，对自己半年来的工作总结如下几个方面：

一、系统产品知识积累：由于自己刚刚加入建材销售这个行业，对于公司产品项的认识与了解有一个基本过程，从管材管件，到水暖挂件，以及地暖的发展趋势，更到沃菲尔德卫浴产品项的拓展，都在不断的说明一个问题：公司的良性发展与发展壮大！

二、业务渠道的摸索与建设：我所负责的销售区域为：迁安，古冶，开平三个区域，从开始的初次进店拜访，到二次进货渠道店，共累计有效客户27家，其中a类店面8家，其余为b类客户。a类店面里有一家为大客户，总共半年进货额为十万余元，以温控阀单项为主，计划年底或明年初做水暖系列。27家客户的`客情建设相对稳定，更会在明年的产品销售中增加产品项。

三、品牌的建设尤其重要：xxx的系列产品中，“我们只做高品质”的产品定位无论是对客户的承诺还是对产品质量的保证，都充分说明公司在向前看向远看，对此，客户也给予了较高的评价，每一款地漏，每一条软管，每一个角阀，每一米管材都体现了公司从生产到销售再到售后服务每一个环节的自我监督与对客户的保障。当然品牌不是朝夕就能建立的，靠的是执行，靠的是口碑，靠的是我们xxx团队的拼搏与努力！

四、客户永远是上帝！在保证公司利益的前题条件下，每一个客户所提出来的每一个问题我们都侍为金子，弥足珍贵！无论是产品改进，还是市场推广，客户都会帮助我们提供宝贵意见，因此，在遇到问题的时候我都会站在客户的角度去试想一下问题的解决办法，当然客户会感激，同时也更增加了与客户之间的客情关系，自然进货是必然的。

五、销售数据统计：截止到20xx年12月25日，我所负责的区域累计销售回款余万元，同时所销售产品在当地区域也得到了一定的市场份额，得到了经销商的满意。

综上所述为我本人近半年来对公司的认识，对市场的了解，对客户的开发等方面的工作总结。诚然，自己在工作当中有着很多的不足之处，在公司企业文化的积极影响之下，在同事们的帮助中使得自己都有所改进，不断的将自己更好的融入到北京xxx大家庭中，成为一位合格的家庭成员。

**奶茶杯销售工作总结范文9**

成为一名销售员是我小时候的一个梦想，可是我的爸妈很不理解。因为其他的小孩都是梦想成为人民教师，梦想成为医生护士，就我一个人想要成为一名销售员。虽然我的爸妈们不太支持我，可是我任然坚定着自我的这个梦想，并且在很早之前我就有了自我的规划。所以在大学的时候，我报取了营销专业，在毕业的时候，我来到了我们公司从事了化妆品的销售工作。

虽然这个销售工作和我想象中的有一点差别，可是我总算也是来到了这个工作岗位。

尽管在这个试用期里，我遇到了很多困难，可是靠着我必须能成为一名出色的优秀销售员的这个信念，我坚持了下来。为了证明自我，我不断的练习自我的口才本事，不断的提高自我的专业素养，不断的去虚心听取同事的意见。经过进取参加培训来获得更多的销售技巧;经过日夜加班的学习，来提升自我的销售知识;经过在大街上的宣传，来让更多的客户明白我们的产品。我用真诚打动客户，我用热情的态度服务客户，我用自我的专业知识来为客户解答更多的问题。所以在这个试用期里，我赢得了不少客户的信赖，实现了公司里为我们销售员定的销售目标。

虽然我此刻还不算优秀，可是在这个试用期里，我已经成为了一名专业的销售人员。所以我相信离我的梦想不会太远了，我也会一向努力下去，一向抱着一颗真诚的心为需要我们公司产品的客户服务下去，一向为青春为梦想奋斗下去。

**奶茶杯销售工作总结范文10**

(组长)：策划活动进程及活动任务分工，定期召集成员讨论研究，并将各成员的获得的数据资料汇总分析，制作成型实习报告。

(组员)：搜集实习问卷和实习报告的格式及内容方面的有关资料，并结合实际情况引入格式。

其他组员：主要负责宣传方面的内容，如门面、宣传方式等方面的实习。并实习各项物品的市场价格，统计分析销售收入问题。

其他组员：负责实习问卷填报和统计的实施及对店主进行访谈，并对奶茶店的相关情况进行实习。

其他组员：对奶茶店物品准备及投资情况做了相关统计，通过观察法对其销售现状实习。

**奶茶杯销售工作总结范文11**

实习前言

我在连xxx奶茶店进行了为期3个月的实习工作，在这3个月的时间里，我在店长\_的帮助下，在经历了几多尴尬和困难下，顺利地完成了实习任务，并获得了丰富的工作经验，巩固并检验了自己在大学期间学习的知识，提高了自己的专业素养和能力。

也许是自己非常喜欢奶茶的原因，再加上我天生自来熟的性格，所以这次来到甜芋鲜奶茶店工作我对各项工作熟悉很快，很快就融进了制作奶茶、推销奶茶的工作氛围当中，还有我们店长平易近人的性格，在其中我真的学到了好多知识，他一直鼓励我,给我机会,让我感觉到工作很充实,很快我便对工作游刃有余了,我想这也是我的专业-行政管理带给我的优势吧.只要认真思考,努力实现,都会有很大收获.回想实习生活的点点滴滴，通过在平凡的工作，我学到了以前在学校里不曾学到的东西，接触到了更多的人和事，锻炼了与人沟通的能力和处理问题的能力，更重要的是，我觉得自己变得成熟很多，开始学会真正的把自己当成工作人员而不是一个看似单纯的大学生。

实习目的

课程实习是大学教育一极为重要的实践性教学环节。通过实习，使我们在社会实践中接触与本专业相关的实际工作，增强感性认识，培养和锻炼我们综合运用所学的基础理论、基本技能和专业知识，去独立分析和解决实际问题的能力，把理论和实际结合起来，提高实践动手能力，为我们毕业后走上工作岗位打下一定的基础;同时可以检验教学效果，为进一步提高教育教学质量，培养合格人才积累经验，并为自己能顺利与社会环境接轨做准备。

三个月以来，我以做一名高素质的优秀淮工大学生为目标，全面严格要求自己，不断追求进步，不断完善自己，不断超越自己。在实习期间，深受实习奶茶店老板的照顾和关怀，认真负责，做好各项工作，完成任务要求，做一名合格的雇员。

实习时间

20XX年X月X至20XX年X月X日

实习地点

兰州市万达广场甜芋鲜奶茶店

实习内容

甜芋鲜奶茶店主要经营各种口味奶茶、珍珠奶茶、鲜榨果汁、台湾芋圆、烧仙草、

刨冰、绵绵冰、紫米粥等系列热饮、冷饮，属于加盟店性质，其调制的饮料口味老少皆宜，同时也赢得了大部分青年男女的喜爱。我的实习工作内容是关于奶茶的全部内容，包括制作奶茶，各种甜品、冰粥系列。实习的内容分为二个阶段：第一阶段：后勤工作阶段。这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。第二阶段：奶茶制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。第三阶段：推销阶段。这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。

实习过程

我们的奶茶店是在新开业的，在奶茶店内，空闲的时候一般是一个前台收银员，

一个现调员，即调配奶茶等饮料口味的专业人员。人流量大，忙的时候店内一般是2个现调人员。奶茶店的薪水算法是按天计，即每个月的底薪按当月的天数来分配成为当月每天的平均工薪，如果一个月里迟到不超过三次，并且没有请事假和病假的员工还有全勤奖金可以拿，同时按每个月的营业额的一个百分数来分配员工的工薪提成。但至今我还不知道哪个百分数到底是百分之几，不过也无所谓啦。

第一阶段：后勤工作阶段。

这个阶段我负责店里的全局卫生，餐桌收拾以及餐具洗涮，看似辛苦其实是在磨练自己的耐心。由于是出来炸到，所以各项工作还不是很清楚，只能负责一些力所能及简单的事情，比如一大早最早到店里，然后就是打扫店里卫生，主要是地面、门窗以及餐具的卫生，还有洗手间的卫生。奶茶店的地面卫生、餐具和餐桌的卫生至关重要，毕竟我们属于餐饮行业，所以各项工作都离不开店里的整体卫生。而店里的卫生打扫起来需要非常的频繁，因为冬春季节，雨雪天气比较多，所以，地面经常不干净，而且窗户经常被水汽弄得模糊不清，需要经常一遍一遍的擦，因而非常忙和累，在这个冬天我的手被冻破了，后来裂开了。看似打扫卫生技术含量非常不高，但是特别需要耐心和眼里劲儿，如果老板提醒你这个地方可以打扫了，那已经说明你已经很没眼里劲儿了。

我是一名大学生，我认为自己现在如果连打扫卫生的工作都做不好，那么还能做好什么呢，因而我做起事来都非常细心认真、一丝不苟。

第二阶段：奶茶甜品制作阶段。

这个阶段我主要负责制作手工芋圆、烧仙草、奶茶制作、布丁、爱玉冻、仙草冻制作、紫米粥制作、红豆汤制作等，这些都有专门的制作手册，看似一个步骤一个步骤来，其实做起来费心耗力，有成品做失败的风险，但是很具有挑战力，我很喜欢。

甜品制作简而言之就是讲原材料按照老板给的配方做成成品的过程，这个过程需要我非常细心，配方写哪种原材料多少克那就是多少克，不能多加或少加，在电子秤上应该如数添加，不能存在侥幸心理，多加一点果糖成品就会变得甜的很腻，不受大众喜欢。像奶茶、布丁冻、爱玉冻、烧仙草、手工芋圆做起来我都得心应手，那个只要严格按照说明书来一切做的都跟老板的一样，很好吃;做红豆汤符合紫米粥那就更不用说了，把配料严格按照说明书来，然后放进高压锅做就可以了，前提是一定要记住火力大小;但是像煮珍珠和做仙草冻，这个就比较难了。

珍珠做起来容易不熟，仙草冻做起来很容易糊。珍珠本来就很难煮，如果按照那个配方的来的话十次有十次是不熟的，因而需要我把火力开到最大，水添加到最多，然后不停的搅拌，这样才可以防止糊掉。不然珍珠冲凉的时候你会发现锅底都已经很黑了。二是仙草冻，这个是我第一次真正意义上在犯错误。因为自己一边搅拌，胳膊酸了就速度慢了，导致仙草冻糊了。老板跟我说这个一锅值多少钱，老板生气我能看出来，同事就劝老板，老板又让我做了一锅，这次倒完淀粉我就立马喊老板来搅拌，结果老板也搅拌的有点糊了。

但是以后的几次我找到规律了，相信老板能做糊掉我都不会了。这就说明熟能生巧，这个“巧”字就是规律的意思。老板一看我如此娴熟，至此甜品店里的一切配料都交给我做，我通常从上班开始要做到下午一点半才能做完。

第三阶段：推销阶段。

这个阶段我主要负责奶茶的推销，也就是把我做成的成品努力对外推销，这个环节其实也很耗力，容易把嗓子扯哑，还要懂得推销的技巧。因为负责前台推销和营业结账的那个同事回家了，我就负责起店里的营业工作，这个阶段刚开始很害羞，说话声音很小，发现自己说的人家根本就不买。我想自己是学行政管理，这个都不敢那怎么行，因而我就可以锻炼自己，客人来了我就很热情，嘴巴很甜，态度很好，积极推荐本店的招牌和特色。

我抓住了顾客的心理，这主要是运用我学的组织行为学的许多知识，我可以凭借自己的自信、伶俐的嘴巴和灵敏的反应对待顾客提出的各种要求，成功推荐本店特色，赢得老板赞赏。让老板更赞赏的是我不近能在忙里偷闲打扫卫生，而且负责奶茶店的各项成品制作，并且对于前台的现金找零、推荐奶茶都可以应对自如，老板都夸我一个顶的上三个服务员。

其实我最害怕的是一个人在前台收钱，还要接单和出货，并满足客人的各种需求，还要最重要的保持头脑清明不收错钱，不发错货。一个人收银的时候，有很多时间段是流很旺盛，那个时候顾客很多，我恨不得自己可以分裂出几个我来，一个接待，一个收银，一个封杯口，一个发货，每当这种时候收银压力挺大，最怕的就是头脑变乱麻。但是，最重要的是，这样的工作方式，可以很快让新人获得经验，在工作量小的时候由店长或主管指导，工作量大的时候又可以更多的吸收经验锻炼工作能力，迅速成长。

**奶茶杯销售工作总结范文12**

各位领导，各位精英大家下午好！去年领分红时候的场景还历历在目，去年就是站在这个地方拿钱的！今天又重新回到这个讲台上，销量做的也不算太好，比较惭愧。其实今天主要是朱大伟和卢春花两位优秀的经理将我推上了今天的讲台，分裂的这两个部门做的还是不错，首先借大家的掌声感谢两位经理。

目前我的团队由4名员工构成，本来说我们要保证每个月至少30箱的，在去年的时候是有把握的，但是我相信现在这只是一个过渡期。一旦左膀右臂砍掉一只的时候，我相信肯定还会随着成长，我们会立马在最短的时间内将它接起来。现在我们就在培养人员，目前部门几乎都是新员工的基础结构，我们一家两口带着两位新员工。

培养过程中，要给他们的东西

我个人的感悟就是不能分裂的太快，一定要保证员工的收益，尤其是那种不是工作能力很强、之前没有做过销售或者一个刚踏出校门的学生。以我部门分裂的两位经理为例，他们用了一年的时间，他们之间有一个共同的特性就是需要一年的时间成长。然后第二个就是一年销量在100箱以上的销售额，并且至少要带过一个徒弟，最重要的是要经过翻单的过程。在这些成长过程中两位都是全部都经历过了，所以说他们分裂出来之后，个人能保证一年100箱的业绩。我们陈总经常讲的就是单看一个月的数据可能不能够说明什么问题，但是一年整体下来有100箱的销量做支撑的话，一个加盟部应该做的不会太差。在这个成长过程中要给他们的就是行业的认知度，一个新人，一个学生，他到我们这个企业来，开始肯定都抱着一种试一试的心态：我来这先看看，慢慢干，干的好我就继续干，干的不好我就走人。包括我自己的想法也是一样的，20xx年12月份过来签约的，合同签的是两年的时间，签完合同之后我就想，我先把这两年干完，干得好我就继续干，干得不好我两年到期就不干了。我说的是实在话，确实是我当时心理所想的，多数人都是这样的心态。所以这就是一个人一开始对行业的认知度，经过时间慢慢的一个转化。一个学生从开始认为能干我就干，然后慢慢的就从喜欢这个行业到最后看到很多人在这个平台上成功了赚钱了，对自己的定位就不一样了，开始对自己有信心了。

我跟大家讲述我的一个经历，我在接触销售这个行业也比较晚，我25岁才开始跟着陈总做销售，我在25岁之前换过10几份工作。之前我老表让我去跟他干，一个月给我一万，我说我不去。为什么，因为我觉得他的那份工资并不能满足我，当我来这个公司后我就觉得我实现的价值会更大。工作中对待员工要像对待兄弟姐妹们一样关心他们。我们在座肯定也有很多的90后，现在很多人会有一个这样的心态，做事我肯定是要开心，钱的问题无所谓，主要工作要开心，当然前提也是要把事情做好。作为经理首先一定要设身处地的去关心他们才是最重要的，这个心态管理也是最主要的一步。让他们在行业看到希望和收益，一旦他们看到身边有卖到100箱的员工，一般年收入都在8-10万，可以讲在我们垦荒人这个平台上，在一个刚毕业的前提下一个月能挣到6000块钱算是收入比较高的。发展空间不用我多讲大家也能算明白的，在去年的时候，朱大伟经理拿到了8万，今年我认为翻一倍是不成问题的，当然也要靠自己努力了。我记得我在20xx年时候，我们夫妻两个人一年工资加起来大概是23万元，去年我们翻了一番，大概拿到51万左右。

作 风

我们要在一个好的团队好的氛围下，一起干活一起收单，一起家访，一起解决问题，一起吃饭等等，我讲这么多一起主要是跟大家分享一些团队意识的重要性。团队氛围好不好取决于加盟经理管理水平的问题，比如说你们天天在一起的话能够直接跟员工沟通，有什么做得不好的地方可以互相帮扶，一起解决问题。关于作风的问题刚才张总也提到了作风是气，我们团队分裂的两位经理有一个共同的特点就是努力和勤快，这一点非常好，干部的培养一定要选择好。在我们带领过的10位员工当中，能有两位培养成优秀加盟经理，可以说是已经很好了，就像销售中的“二八定律”一样。朱经理是一个非常执着的一个人，令我印象深刻的一次就是去年端午节的时候我们都放假回家，他却一个人跑去菜市场收单，在销售会上开单6箱，我就说他这个端午节没放假是值得的，做了6箱的业绩。还有一位卢春花经理也有一次让我印象非常深刻，小姑娘特别容易感冒，一感冒就需要挂吊水，在挂吊水的时候有个顾客就给他打电话要送东西，她马上就叫护士将吊水给拔了，吊水还没挂完就急忙去给顾客送东西。我欣赏就是他们对待工作的一种态度，一种负责的精神。自己带好头是一个什么情况呢，有一次我家大女儿开家长会的时候，老师就点名跟我讲了“你家这个小宝宝不简单呐，首先是家长不管她，成绩还不错，还要帮助自己的小妹妹，写家庭作业的签字”。我觉得非常亏欠小孩，缺少就是对她的关心，但是我现在是这样想的，现在的努力是为了让她们将来都能过得更好！

关于自己带头有一方面，其中有两种情况：一种就是你很牛，很厉害，你不用干，你的员工都能帮你干的很好；还有另外一种情况就是你死了都不知道是怎么死的！员工需要解决问题一定要第一时间帮他解决问题，就是解决他的情绪问题，比如说员工他觉得这个顾客身上没效果，想退货了，或者认为顾客住院了，我现在这个时候应该第一时间帮助他去解决。比如说你去解决了这个顾客还是退货了，但至少你去努力了，这就是你对员工的一个态度问题。如果说你的态度没有端正，员工下一次肯定不会信服你的，我一遇到问题就不会找你。

技战术的问题，我也不一定有在座的各位经理做的好，我现在每个环节都观察和把握的比较准，新人到公司，我第一个给他解决的就是收单方面的话术，我每天给他灌输就是收单方面的话术和技巧。如果说他今天收单3个，我会说你做的很好，明天你就可以收到4个。现在就是把控好每一个环节，该收单的时候就不会跟你讲明天要一访，我就跟你讲收单。员工现在做的就是一个环节一个环节的去经历，才能看到数据，最后就开始抠数据，从数据上解决问题，不要在他收单还没整明白的时候就去跟他讲攻单，他根本就搞不懂，只有一个环节一个环节的让他去熟悉。我的方式就是：我说你听，你做我看，我再说你来改，不断去完善自己。当然今天主要是讲从我这分裂的两位经理，他们能够一年卖100箱，我们经常讲有什么师傅带什么徒弟，性格肯定也会非常相似，然而员工开发的老顾客性格也会非常相似。如果新员工刚出货，这对于员工来说是一个非常好的开始，维护方面还是需要经理的帮助。只有你跟他讲了，他做了他才会懂。

我所认为的核心和关键

接下来讲的是80%的销量来自于20%老顾客身上，老顾客的维护好与不好在于几个方面，比如福利会销售会做工作的时候、续购、转、退货量这些数据就能看出维护顾客好与不好的一个情况。刚才也讲了，我跟常秋燕的工资每个月2万块左右基本没什么剩余，除了家里开销都投给老顾客了，因为我们知道老顾客的作用很关键。比如去年我们拿了50万的工资，结果我们就存了30万，花费是20万。我今年要是花了30万，那么今年我肯定要拿到70万！与老顾客之间的感情很重要，感情也是需要培养出来的，我们要求的是顾客生病了一定要去探望，过生日的时候一定不能忘记，家里有什么事的时候，我们就要实事求是的走到顾客身边，经常让顾客参加一些活动。包括利用好我们的活动，恳谈会、福利会等等，跟顾客接触的机会一定不能错过。我们不仅仅卖的是产品还有就是服务，我们不仅仅是一名销售人员，更要成为顾客的家人。

今年的目标是成为总监，现在我也在培养人，但还是不能一味的去追求速度，我希望他们培养好了之后，然后还能分裂两支加盟团队，成为总监！目标在去年的时候我没想过，在今年时候我也感悟了，非常感谢张总的帮助。最后希望大家努力实现自己的目标，在年底的时候有好的收益。谢谢大家！

【销售个人年度工作总结(精选15篇)】

**奶茶杯销售工作总结范文13**

不知道从什么时候开始，我对奶茶这一类饮品非常的感兴趣。一开始我想的是，多去学习一些奶茶文化，然后希望将来自己也能够成为一个合格的奶茶人。我想通过自己的学习，为自己树立起一个更有意思的形象，我喜欢饮品，更喜欢做饮品的那种感觉，在设计和创造新产品的时候，我觉得是最有成就感的，尤其是发明了一种口味更好的饮品时，我觉得这简直就是对我最大的褒奖。所以这一年的工作中，我一直都坚持着自己的初心，在研发新产品和做产品的时候，保持着非常高的警醒度和责任感，不敢丝毫的松懈，并且也得到了一个好的结果。

**奶茶杯销售工作总结范文14**

如果要用几个词概括我们在大学里应该学会做什么，学以致用应该是一个必不可少的一个词。实践能力对于一个即将进入社会的大学生来说是至关重要的。

寒暑假是我们接触社会的大好时机，然而在这个寒假，我在我姨妈开的奶茶店打了一下工。她的奶茶店刚开业没多久，而且她的奶茶全是从台湾进过来的，和其它奶茶店的口味完全不一样，正好我放假了可以去体验一回，可以积累一些社会工作经验，在这里打工让我见识了很多陌生的人和事，心中不免有一种小小的成就感。

奶茶最早来自于台湾风味的奶茶，随着经济形势的发展，奶茶的发展也随之迅猛。我们比较熟知的有香飘飘、优乐美、妙恋等，在我国，香港奶茶以“丝袜奶茶”著称，台湾奶茶以“珍珠奶茶”著称;在印度，奶茶就以加入玛萨拉的特殊香料闻名,奶茶会带给世界人们温暖、贴心、香醇的感觉。

奶茶是美好的东西，但奶茶店似乎没有那么美好，新来的员工要在几天之内学会做这些工作，而且要提高速度，高效率的配合其他人完成工作，我是一个慢性子的人，做事情总是慢吞吞的，刚开始总是做错事情拖累他人，第一天就因为手滑泼了半瓶椰果，导致他们都得停下手中的工作帮忙清理现场，弄得我不好意思，回家路上，一直在想今天的事，想想事情怎么做才不会错。

我是店里年纪最小的，社会经验自然比不上他们，能力也好不到哪去，可能是由于年龄的差距吧，彼此不怎么聊得来，我想这样会越来越疏远，因此，我还是尽力的和他们找话题，虽然有时会聊不下去，但至少是一种交流。我来到这里，他们不能因为老板是我的姨妈，就对我多多照顾，在这里，我是他们的同事，没有我的姨妈，她只是我的老板罢了，我是这么想的。

转眼间这个假期就过去了，但过的很有意义，而且现在还学会了泡一些简单的奶茶，也得到了历练，作为我踏入社会之前的第一次实践，这次的实践给予了我很多，今后，我将继续进一步完善和充实自己，争取在以后的实践中更好的运用所学的知识，做一个合格的大学生，将来做一名对社会有用的人。

**奶茶杯销售工作总结范文15**

做一份工作，如若没有一份决心，或许我们对这份事业就不会长久。虽然一开始我确实是因为自己喜欢喝奶茶才选择这个行业，但是当我真正走入了这个行业的时候，我发现其实有更多我没有发现的东西，比如说在产品的创造上，营销方案上等等，还有太多我不知道的部分。就目前而言，我仍是一个新人，我也相信未来的时光，我一定可以把自己的这份热爱坚持下去，把这一份决心当做生活中的动力，好好把握，好好创造，把自己的工作做好，把我们奶茶店的荣誉搭建起来！

不知不觉间，进入xxx奶茶已经有三个月的时间了。回想起来，好像昨天才是壮着胆子来应聘岗位的新人，不知不觉间，我也算是一个熟练的店员了。

回顾过去，当时的我曾觉得三个月的试用期是多么的漫长。但如今看起来，不过是短短的一瞬。当我刚刚进入店里的时候，一开始仅仅只是在前辈的指点下打打下手。起初，让我感到最难的事情是记住的什么东西在哪里。就像奶茶有千万种一样，奶茶店的器具也让我感到眼花缭乱。尤其是去取库存的时候，仓库的复杂更是让我感到头痛。但现在看起来，这并不是什么难事。当时，为了能改进自己这样的状况，我特地向前辈请求帮助，在空闲中花费了一些时间来学习店内的各种器具，以及物品的摆放。在了解之后，我才发现，其实每样东西都有固定的位置，只要多做几遍，就一定能做好。

此外，在奶茶的制作方面，尽管在工作前我有受过一些培训，但却没有多少时间实操。到了店里后，我注意在工作中观察前辈的工作方式，后来也向大家请教了不少。慢慢的，我也学会了一些常用且简单的奶茶制作。其实也并不算太难，但关键在于材料的配方和比例。但只要细心的去做，就不会搞错。

如今，随着我在工作中经历的越来越多，我的感受也越来越多。曾经的我以为奶茶店员的工作的仅仅只是制作奶茶。但在后来，我也感受到店员的不容易！不仅要记住这么多的奶茶配方，更要记得顾客的点单和要求！但在这三个月来让我体会最深刻的一点还是，作为店员，我们也同样兼职迎宾和招待！如果仅仅是奶茶做得好，还是难以得到顾客的肯定，我也是一名奶茶爱好者，所以我也明白奶茶店内的气氛是多么的重要！作为店员，一定要在工作中保持良好的礼仪！让顾客能在等待期间也感到满意，能喜欢上店内的气氛！这样才能做好工作。

试用期的这段时间里，我真的了解到了很多过去不曾去想的事情！但我也明白，如今的自己也还有非常多的不足。为此，我会继续去努力，让自己成为一名出色的店员！

大三下学期我在学校外的奶茶店工作了一段时间，虽然只是做一些简单的活，但是也确实学到了很多，感悟了很多。下面是我总结出来的一些心得，希望有缘人看到能够有所受益。

1.收钱结账一定要在前台结，这样可以节省很多不必要的时间。省去诸如转述而造成的时间，误差等机会成本。

2.一定要经常出现在老板的面前，只有经常出现在老板的面前，才能很快和老板搞熟关系，老板才会教会你更多的冷饮制作知识。

3.没有客人时一定要多和店里的人交流，而不是自己一个人窝在角落看杂志。年轻人要热情点

4.尽量不要在老板眼皮底下犯错，虽然犯错是难免的，但是不要给老板看到，因为犯错毕竟会给别人留下马虎的印象。

5.一定要做好店里基本的工作，希尔顿的创始人的第一份工作也是从清洗好厕所开始，做好基本的卫生工作是对自己的交待，也是对客人的负责。

6.客人付钱时一定要问客人有没有零钱。这样才能保证店里有足够的零钱找给客人。

7.要熟悉菜单，如果看到菜单有变动要及时更新你脑海中的菜单内容。

8.一定要保持谦虚的态度，要记住三百六十行行行出学问，要不断学习。

经常遇到一些想创业的朋友问同一个问题：如何开一家奶茶店？本人经历过多年的奶茶品牌加盟管理工作，现针对这个问题作一个探讨。开一家奶茶店，畴备工作最是重要。这也是目前想进入这个行业的人们的最大难关。至于开了店以后的经营管理，我认为就两个字：用心。

一个奶茶店的畴备工作主要分以下几个步骤：

一、行业分析。要对这个行业有一定的理解度，不要只看表面现象就想着要做，或是看到朋友或是别人做得好就以为自己也能做到。有些东西是不可复制的（某些店生意很火，它的位置你有吗？有些店的生意很旺，它的管理水平你能做到吗？有些店回头率特高，它的品质你能做到吗？有些店很赚钱，它经历过多少风雨，你清楚吗？），xxx男人怕入错行，女人怕嫁错郎。xxx就是这个道理。当你分析清楚这个行业的基本走势和行情的时候，再进行下一步的准备。

二、分析自己。俗话说：知己知彼，百战百胜！在这里说开可不是那么简单。

1、首先要分析自己的个人经营管理能力，运畴能力，性格心态，看是否适合当一个店的老板。这很重要！

2、其次评估自己的近环境：一是家人的支持程度；二是经济能力（看能做多少投资，会不会影响其它已有事业或产业，不要做到只剩下奶茶店了才知道奶茶不能当饭吃。）；三是风险抵抗能力。

3、最后是定位事业战略，就是你开了这个店以后怎么发展（在这一点上很多人很盲目，爱做一些不切实际的梦想）。

三、分析你所想开店的地方的行业情况（也就是了解你将来的敌人或是说战略伙伴），这就是知彼。一定要以实际数据来说明情况，这个要花一定的时间、精力和财力，希望想开店的朋友不要省了这一点工作。

四、开店的基本条件准备。

1、技术方面有了解吗？

2、设备能采购到吗？

3、原料能采购到并长期方便供求吗？

4、是加盟还是自创牌子？

五、找铺。按自己的投资能力和竞争能力进行找铺，要看到现时的铺位情况，也要对以后发展情况作估算。要对铺位消费水平进行评估，低消费的地方不宜大投资；同样的，高消费的地方不宜低投资。还有旁边或是周边有无同行，价格质量怎样，如果找的铺现在没有竞争，以后有无可能出现竞争者。特别是资金短少投资者，这一点要认准了。在赢亏平衡测算里有条数据是对铺面的：铺租不要超过平均最低营业额的15%。

六、找到铺面后就可以确定产品菜单了。根据店面的消费水平及消费习惯和消费文化进行店面产品菜单的定位。确定好菜单的同时可以进行宣传资料的策划和设计。

七、店面装修。这也是按照你的投资额度及消费水平和产品搭配情况来进行装修设计并装修的。装修的风格要做到概符合消费能力，又显得舒服、卫生、简洁、大方。特别注意吧台的流水设计，要根据产品需求和设备配备情况进行程序设计，操作流畅的同时尽可能考虑产品的更进和设备的添加所需空间。这里面也包含水电的布局和水力电力要求（我碰到过一个店老板老是说会跳匝，我去了一看，呵，10KW的总设备，电力只供到3KW，不跳才怪）。

八、人才招聘。很多人刚当老板的时候很高兴（哈，终于当上老板了！），清醒点，招人可马虎不得，宁愿要笨点的，不要太精明的，因为太精明的容易反骨。根据店面的可能工作量进行人员数量定位，尽量少用亲人。这个涉及到人力资源问题，这里不多详述。

九、生财设备的配备。这也是按产品菜单来采购的。好的高质量的设备就能做出更多的上品质的产品，而且能提高速度和效率。就是我现在的店也会因为设备原因无法做出更多更好的好产品。遇到过很多人问开个奶茶店设备要多少钱？我说一万到十万的时候，对方说：你不懂。我只能说我不懂了。店面设备要和店面水力电力拾配得上，特别是店面小的步行街区，要考虑另找厨房的配备协调。生财设备的配备应该基本和店面装修同步。

十、当装修进行到七七八八时，就可以进原料了（当时设备应该已经全部到位）。原料全部到位也是装修完毕之时，这时人员招聘也基本到位，即可进行产品调试和操作培训。操作和技术是两回事。一般的操作是傻瓜型的，就是已经成为半成品的产品拼配。而技术则是半成品的前期泡制工作。技术主要由老板或是老板亲信来撑控。如果是加盟的也是这样去实施这一步骤。我记得台湾的某一奶茶品牌进行加盟说明磋商的时候明确指定老板一定要带一亲信或是夫妻俩一起就是这个道理。十一、产品调试完毕即可试业，分内部试业和对外试业。试业可以进行员工的分工并熟练程序，提高速度和效率。同时做好开业的准备。

十二、吉日开张和宣传。（这个很多人都懂，就不多说。）

下一步就是：xxx用心xxx经营。

再说奶茶技术

在这里，我要说说怎样才是真正的奶茶技术。根据我所了解到的情况，现在的奶茶技术已经开始分成很多流派，繁杂而乱。自从奶茶从台湾传入大陆，已经发展出很多种奶茶的花样做法。现在我所在地广州奶茶的调味技术已经结合调酒工艺要求来操作，我也很着重于这方面的提升。因为能把调酒工艺应用到饮品（和别是奶茶）里，是一种质的飞跃，也是一种艺术享受。如果有人跟我说喝街头小摊上一元一杯的奶茶是一种艺术享受，我相信那个小摊老板很快就亏本走人。

学奶茶技术，首要的是要学会品味各式奶茶。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找