

## 5 万元开成都火锅店的方案

“吃在中国，味在四川”，这句广为流传的名言道出了成都“尚滋味”、“好辛香”的传统饮食特点。火锅更是完美的体现了成都这一地域的美食特性。火锅本是旧时码头船工驱寒充饥之物，但因其美味，勤劳朴实的成都人更是把这一美食发扬光大。在成都，不论是大街还是小巷都能看到，不论是本地人还是外地人都能在火锅这种美食中不仅能得到美食的享受的同时，也能得到精神上的满足。

成都火锅一直受到全川及到全国人们的喜爱，不少火锅品牌在不长的经营的过程中得到迅速的发展，更有甚者已经发展成全国性的品牌连锁，足以证明火锅这一特色的市场空间和发展的广阔。

成都火锅在多年的经营中融入了各地烹饪的精华，在口味上，在菜品上，完全做到了多样化，丰富化。在口味上改变传统火锅口感的单一性，发展出鸳鸯火锅，粥底火锅，药膳火锅，海鲜火锅等等，在菜品上更是丰富，天上飞的、地上长（跑）的、水中游（爬）的，无所不包。按原料的性质可分为海鲜、河鲜、家禽、家畜、蔬果等，凡是能用来制作菜肴的原料几乎都能作火锅主料。再加上各式各样的调味沾碟，更是满足了人们不同的口味需求。

成都火锅一直以来就以注重对食材的细节处理和变通见长，对特殊原料特殊的码味、浸余、腌制，包括别具一格的刀工处理，都使成都火锅在味道上更醇厚多变，在口感上更鲜香诱人。

成都火锅，凭借天府之国得天独后的丰富农产品资源条件，以即融合了各地的不同的饮食习惯，形成了味道上可变可换，多种品味轻松调整的特点，更是使成都火锅适合于大江南北。在展现川味火锅特色的同时亦符合于地方口味要求！

成都火锅经营相对灵活，投资较传统餐饮要低、口味大众化，消费不高，使得成都火锅适应能力很强，并技术易掌握，经营管理难度不大，对从业者的技术和管理要求都较低，并具有以下特点：

口味大众化：在品种和风味上实行了多样化，可以满足不同食客的需求；再加上不同的味碟的调配，其适应性更加广泛，适合大众化之口味。

用料更广泛：从传统火锅的“牛杂”到今天的飞禽、家禽、山珍、海鲜等原料的增加，成都火锅的品种可以说数不尽数了；用一句话概括就是凡是能吃的食物都可以在火锅中烫食。

制作精细：调味的选料上乘，汤料的熬制，原料的加工，味碟的配备，菜品的摆放，烫食的艺术都十分的讲究有道理。

乐意方便：火锅之乐，在于意趣，亲朋好友，宾客同伴，围着火锅，边煮边烫，边吃边聊，可丰可俭，其乐无穷，正如清代诗人严辰写的“围炉聚饮欢呼处，百味消融小釜中”。

养身健体：成都火锅汤锅所用食材，大多取以以辛辣为主的川椒、花椒为主，其本身就用祛湿，开胃，止痛的作用，对人体十分有益，对于治感冒有一定的疗效。还有含营养较高的药膳火锅，用以鱼头、甲鱼，并配以各种药材对保健强身，辅助治疗某些疾病也有一定的作用。

经营方式灵活：成都火锅可以菜品每份的单价收费，也可以自助的方式进行经营，使得消费者的选择更加灵活。

无季节性：成都火锅一年四季都可销售，季节变化对销售影响不大。

适应性强：成都火锅在多年的经营摸索，可根据不同地域，不同季节，对口味进行灵活多变的调整，使得成都火锅可以在全国各地经营。

价格实惠，利润可观：成都火锅好吃，但价格还是相对便宜，一般荤菜每份的价格在 8~10 元左右，素菜每份的价格在 3~5 元左右，自助消费每人在 25 元左右。三五朋友，相聚一起，加上酒水消费不过百元左右。一般消费者都可以轻松承受。菜品平均的毛利可达到 45%以上，并且消费人数越多，毛利越高。

：

成都火锅因其适应性强，价格合理，在小区附近，商业街区只要是在人流量大的地方都可以开店经营。

成都火锅最重要的成本是门面租金、装修、设备等，以一家 100 平米的店铺为例：

房租：季付 15000 元（5000 元 / 月）

厨房设备（包括 20 套桌椅）：10000 元，装修只需安装大功率风扇几台，以做排气散热。

大 5000 元左右即可。流动资金在 20000 元。合计：50000 元。

综合毛利在 50%以上。